

上海市市场监督管理局文件

沪市监食经〔2024〕136号

上海市市场监督管理局 关于印发《学校食堂食品及食品原料 采购验收工作指引》的通知

各区市场监管局，市局执法总队：

为进一步规范学校食堂食品及食品原料采购验收工作，落实学校食品安全主体责任，有序推动校园食品安全排查整治专项行动，切实保障广大师生饮食安全和身体健康，市局制定《学校食堂食品及食品原料采购验收工作指引》，现印发给你们，请结合

辖区实际，指导学校食堂参照执行。

(此页无正文)

上海市市场监督管理局

2024年3月29日

(此件公开发布)

学校食堂食品及食品原料采购验收工作指引

为进一步规范学校食堂食品及食品原料采购验收工作，保障广大师生饮食安全和身体健康，结合本市实际，制定《学校食堂食品及食品原料采购验收工作指引》（以下简称《指引》）。

一、工作依据

1. 《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例
2. 《学校食品安全与营养健康管理规定》

3. 《餐饮服务食品安全操作规范》

4. 《GB31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

5. 《上海市食品安全信息追溯管理办法》

二、适用范围

本《指引》适用于本市行政区域内高等学校、中小学校（含中职校）、托幼机构等（以下简称学校）食堂食品及食品原料采购验收管理。

三、规范食品及食品原料采购行为

学校食堂应当在听取家长委员会或者学生代表大会、教职工代表大会意见的基础上，采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品，并定期对食品及食品原料供应商食品安全状况进行检查评价。有条件的地方或者学校应当实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度。

学校食堂采购食品及食品原料时，应当按照下列要求查验供货者相关文件：

1. 从食品生产者采购食品的，查验、索取并留存盖有供货

者公章的食品生产许可证和产品合格证明文件等，留存盖有供货者公章（或者负责人签字）的每笔购物凭证或者每笔送货单；

2. 从商场、超市、便利店等食品销售者采购食品的，确认其食品经营许可证或者仅销售预包装食品备案证等，并留存每笔购物凭证；

3. 从食用农产品生产企业和农民专业合作经济组织采购食用农产品的，查验、索取并留存其带有公章的社会信用代码和承诺达标合格证，留存盖有供货者公章（或者负责人签字）的每笔购物凭证或者每笔送货单；

4. 从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证；

5. 采购畜禽肉类的，查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还要查验肉品品质检验合格证明；采购生猪及牛羊肉产品的，还要确认供货者食品经营许可证有“生猪产品销售、牛羊肉产品销售”的经营项目。

由教育部门通过招标、遴选等形式，统一确定食品及食品原

料供应商的,可以由教育部门或者教育部门指定的单位统一查验、索取并留存供货者盖章的许可证、营业执照、社会信用代码;各学校食堂应当留存盖有供货者公章(或者负责人签字)的产品合格证明文件和每笔送货单。

学校食堂不得采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。中小学、幼儿园食堂不得采购四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

四、加强食品及食品原料验收

各学校食堂应当指定专人在现场负责原料验收,包括但不限于以下内容:

1. 信息核对: 核对采购食品与购货凭证(或者送货单据)上的名称、数量是否相符;
2. 外观检查: 检查感官性状, 包装是否有破损、污汁、霉变、腐烂, 是否有异味, 是否有病虫害附着等;
3. 标签检查: 检查外包装标注信息是否完整, 是否有产品的名称、规格或者净含量、生产日期、保质期、成分或者配料表、贮存条件等信息, 是否标识生产者的名称、地址、联系方式以及

产品标准代号、生产许可证编号等；

4. 温度检查：需冷藏冷冻的食品是否冷链运输，冷藏食品表面温度与标签标识的温度是否超过 + 3℃，冷冻食品表面温度是否高于 - 9℃；

5. 票据核验：检查随货同行的产品合格证明文件，文件上载明的内容是否与到货的食品生产日期、规格等信息保持一致；

6. 抽样检测：鼓励学校食堂对采购的蔬菜、肉类进行药物残留检测。

对保质期期满时间不足保质期限的三分之一的食品及食品原料不宜验收。

五、履行食品安全追溯义务

学校食堂应当依法依规建立食品原料进货查验记录工作制度，明确食品及食品原料采购、验收、追溯等管理要求，并按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》的规定，在食品及食品原料验收合格后的 24 小时内，将下列信息上传至本市食品安全信息追溯平台，有条件的可以通过扫描追溯单或者追溯二维码，提升食品追溯信息采集技术能级。

1. 采购的追溯食品和食用农产品的名称、数量、进货日期、配送日期，以及供货者的名称、地址、联系方式等；
2. 采购的追溯食品的生产企业名称、生产日期或者生产批号、保质期；
3. 直接从食用农产品生产企业或者农民专业合作经济组织采购的追溯食用农产品的产地证明、质量安全检测、动物检疫等信息。

鼓励学校食堂开展《上海市食品安全信息追溯管理品种目录》以外的食品品种的追溯工作，提升食品安全管理水平。

六、不合格食品及食品原料处置

食品及食品原料应当在学校食堂验收合格后，方可入库。验收过程中，发现有不符合验收合格情形的，或者有不得采购的食品及食品原料的，应当当场予以拒收；发现有不符合《中华人民共和国食品安全法》第三十四条以及《上海市食品安全条例》第二十四条情形的，及时向食品安全总监和食品安全员报告。

七、强化从业人员培训与考核

学校食堂应当明确食品及食品原料采购验收岗位职责，加强

对从业人员专业知识的培训，并接受市场监督管理部门的监督抽查考核，切实提升食品安全意识和采购验收能力，确保食品安全责任落实到位。

抄送：市教委。

上海市市场监督管理局办公室

2024年4月2日印发
