

## 学校食堂原料验收规范

(一) 各食堂应设立专用的食堂原料进货通道，未经批准，严禁通过食堂其他出入口或通道进货；严格落实索证索票、进货查验和台账记录等制度，台账记录应及时准确，物资存放应规范有序。

(二) 进货查验记录包括食品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。

### (三) 随货证明文件查验内容

食品及原料来源	随货证明文件类型
食品生产者	生产许可证和产品合格证明文件
食品经营者 (商场、超市、便利店等)	食品经营许可证
食用农产品生产企业或个体生产者	社会信用代码及产品合格证明文件或 身份证复印件
集中交易市场	市场开办者或经营者加盖公章 (或负责人签字)的购货凭证

畜禽肉类	动物产品检疫合格证明（采购猪肉的还应查验肉品品质检验合格证明）
------	---------------------------------

（四）采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

（五）进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。

（六）食品原料验收方式：

1. 具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；
2. 预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致；标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；
3. 食品在保质期内；
4. 食品温度符合食品安全要求：冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不超过+3℃，冷冻食品表面温度不高于

-9°C。