

团 体 标 准

T/SZS 3029—2021

学校团餐配送服务规范

Service specification for school group meal delivery

2021-9-14 发布

2021-9-14 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 基本要求.....	1
4.1 资质要求.....	2
4.2 资源要求.....	2
5 过程管理.....	3
5.1 基本原则.....	3
5.2 备餐.....	4
5.3 配送.....	4
5.4 分餐.....	5
5.5 防止餐饮浪费.....	6
5.6 后续处理.....	6
6 服务质量与评价.....	6
6.1 服务评价.....	6
6.2 评价改进及投诉处理.....	6
7 应急处理措施.....	7
8 营养健康管理及食育.....	7
参考文献.....	8

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、中检技术服务（深圳）有限公司、深圳市鲜誉营养餐有限公司、深圳嘉美轩食品有限公司、深圳市一米云站科技有限公司、深圳市金谷园实业发展有限公司、唯绿控股集团（深圳）有限公司、深圳市消费者委员会、深圳市品质消费研究院、深圳职业技术学院、深圳市第二职业技术学校。

本文件主要起草人：李文贵、古志华、姜崇斌、珠娜、袁源、邱嘉倩、温银山、严资旺、张勇、刘旋斌、邓华荣、李伟华、周珏、李智儒、李彬、沈启平、袁建成、鲁慕华、吴健、吴学、杜敏敏、胡泽渠、谭凌宇、王华华、崔霞、李瑜、黄略略、邓芳、黄惠敏。

本文件为首次发布。

学校团餐配送服务规范

1 范围

本文件规定了学校团餐配送服务的食品安全和营养管理、服务质量要求，包括基本要求、过程管理、服务质量与评价、应急处理措施、营养健康管理及食育等。

本文件适用于为学校提供团餐配送服务的生产经营单位，包括集体用餐配送单位和冷链方便食品生产单位等。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 39451 商品无接触配送服务规范
- GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南
- SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求
- SB/T 10679 主食加工配送中心良好生产规范
- SB/T 10856 团餐管理服务规范
- SB/T 10857 餐饮配送服务规范
- SB/T 11047 餐饮服务突发事件应急处置规范
- WS/T 554 学生餐营养指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

学校团餐配送服务 school group meal delivery service

面向学校师生群体的餐饮供应服务形式，即为相对固定的人群以固定的模式批量提供餐饮食品。

注：餐饮食品包括盒饭、面包、牛奶、水果等食品。

4 基本要求

4.1 资质要求

- 4.1.1 应具备独立法人资格，应依法取得营业执照。
- 4.1.2 冷链方便食品生产单位应取得食品生产许可证。餐食热链配送单位以及冷链方便食品生产单位的复热点应取得食品经营许可证，主体业态应为“集体用餐配送单位”。应严格按照载明许可的食品类别生产和经营项目经营。
- 4.1.3 集体用餐配送单位应达到餐饮服务食品安全量化 A 级。
- 4.1.4 应获得 GB/T 19001 体系认证，以及 GB/T 22000 或 HACCP 其中至少一项体系认证。宜建立和实施 BRC、FSSC 等体系。
- 4.1.5 应具有承担一定资金赔付风险的能力，应根据产能情况投保相应额度的公众责任险或食品安全责任险等。
- 4.1.6 设有民族餐的团餐供应单位，其食材、场所、设备、用具、包装和服务方式等应符合民族餐的相关要求。
- 4.1.7 其他要求见属地行政管理部门的准入性要求。

4.2 资源要求

4.2.1 场所要求

- 4.2.1.1 具有与生产加工经营相适应的场所。冷链方便食品生产单位的建筑结构、场所设置、面积等应符合 GB 14881 的规定，集体用餐配送单位应符合 GB 31654 的规定，其他要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。
- 4.2.1.2 应设置与工艺及品种、数量、供应方式相适应的场所，包括但不限于以下内容：
 - 分装及暂存场所；
 - 成品装箱及配送车辆装载场所；
 - 食品相关物料贮存场所，包括食材、餐用具、包装材料等；
 - 工具与餐用具清洗消毒保洁场所；
 - 食品冷却场所（适用于冷链配送）；
 - 复热场所（适用于冷链配送）。
- 4.2.1.3 各场所应合理布局，相关人流、物流通道及入口分开设置，防止交叉污染。
- 4.2.1.4 成品装箱及配送车辆装卸进出场所面积应与配餐量相匹配，确保成品能及时装卸。
- 4.2.1.5 应委托有资质的第三方进行虫害控制，以保持场所环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

4.2.2 设施设备

- 4.2.2.1 应根据需求在适当的位置配备足够数量的设施设备。冷链方便食品生产单位应符合 GB 14881 的规定，集体用餐配送单位应符合 GB 31654 的规定，其他要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。
- 4.2.2.2 设施设备应牢固耐用，材质安全无毒，且符合相关食品安全标准和规定。
- 4.2.2.3 盛放原料、半成品、成品的工具和容器应分开，并有明显的区分标识。
- 4.2.2.4 应配备与食品品种与规模相适应的检验设备和专用冷藏设施，检验设备应能用于快速检测食品原料中兽药残留、农药残留等理化指标和检验食品菌落总数、大肠菌群等微生物指标以及接触直接入口食品的餐用具大肠菌群等项目。
- 4.2.2.5 应采用专用的封闭式配送车辆。冷链方便食品配送车辆还应配备温度记录仪，确保能连续监控记录，保持配送过程中相应的冷藏要求的温度。

4.2.3 人员要求

4.2.3.1 团餐供应单位人员配置及其管理要求应符合 GB 14881、GB 31654 及《餐饮服务食品安全操作规范》等的规定。

4.2.3.2 应配备的相关专业人员，设置应与 4.1.2 所获得的证照内容相适应，其他要求包括：

——应配备专职高级食品安全管理员；其中就餐人数为 3000 人（含）以上的，应有由此专职高级食品安全管理员担任团队负责人的独立食品安全管理团队，并应再配备至少 1 名专职的中级或高级食品安全管理员；相关人员应持有餐饮行业相关资格证书；

——应配备营养配餐专业人员，其设置应符合 SB/T 10474 的规定。

4.2.3.3 与食品直接接触的从业人员（如：分餐人员、派餐人员、送餐司机等）应持有有效的健康证明。

4.2.3.4 从业人员应经过专业知识和安全知识培训后方可上岗，安全知识包括但不限于：食品安全知识、交通安全常识等。

4.2.3.5 从业人员应保持良好个人卫生，并穿着工作服进入工作场所。

4.2.3.6 食品安全管理人员应每天对从事接触入口食品工作的从业人员和直接配送团餐的从业人员，进行上岗前的健康状况检查，符合要求后方可上岗。

4.2.3.7 患有有碍食品安全疾病的人员，不应从事学校团餐配送服务工作，如霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒或副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等。

4.2.4 信息公开与可追溯管理要求

4.2.4.1 应设置信息公示栏，将营业执照、冷链方便食品生产单位的食品生产许可证、集体用餐配送单位的食品经营许可证、餐饮服务食品安全量化分级、食品安全责任书和自我承诺书、从业人员健康证明、日常监督检查结果记录表、投诉举报电话、配送相关信息公示在学校、配餐企业（或其网络平台）的醒目位置，方便相关部门、学校、家长等查看，并应主动告知查看渠道。

4.2.4.2 应建立食品安全追溯体系，确保能够实现全程可追溯。

4.2.4.3 宜自建平台或利用第三方网络平台，采用信息化手段采集和保存信息。宜实行动态化管理并提供实时查询方式给学校、家长与学生。

4.2.4.4 应主动或配合学校定期组织安排师生及家长到企业进行体察的活动，向师生及家长展示加工过程。

5 过程管理

5.1 基本原则

5.1.1 应采用合适的供餐模式，确保供应餐饮食品的安全、营养及风味口感。

5.1.2 采用热链配送方式的，应采取加热或保温措施对集中加工熟制后的食品进行贮存、运输，应使餐食中心温度在 4 h 食用期限内保持在 60℃ 以上。

5.1.3 采用冷链配送方式的，应将食品在熟制后立即放在冷却设备或冷却间内冷却，并应在盛放容器上标注加工制作时间等，配送前在复热点集中复热。其配送过程时间及温度控制满足以下基本要求：

——经集中加工烧熟后的食品应在 2 h 内将食品中心温度降至 10℃ 以下进行贮存、运输，冷却步骤宜先采用快速冷却机将食品冷却到 25℃ 以下，然后放入冷却专间冷却到 10℃ 以下；

——应在复热点对食品进行复热，食品的中心温度达到 70℃ 以上的方可供应。冷链工艺食品从包装到食用结束，时间应控制在 24 h 内。食品中心温度在 4 h 食用期限内保持在 60℃ 以上。

5.1.4 预包装食品应按产品包装上所要求的存储条件进行配送。

5.1.5 应对每批次原料及每批餐饮食品进行实验室自检，同时每年将餐饮食品委托第三方检测机构检测至少一次，检测项目根据对应餐饮食品执行标准确定。

5.1.6 应按 GB 14881 和 GB 31654 的规定建立相关食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制，还应针对配送建立配型食品安全管理制度，包括但不限于：

- 关键环节操作规程，如配送过程要求、复热加工规程、学校餐食验收及分餐等；
- 清洁消毒卫生管理制度；
- 运输车辆及配送设备清洁消毒和维修保养制度；
- 配送车辆管理制度；
- 食品召回制度；
- 学校、家长与学生满意度的管理和评价制度；
- 信息公开与可追溯管理制度；
- 应急供餐制度。

5.2 备餐

5.2.1 分装

5.2.1.1 应设分装专间，宜尽量缩短分装时间，并保证餐食中心温度符合相应的冷链或热链工艺要求。

5.2.1.2 应确定食品具有正常的色泽、形态、气味、滋味并且无杂质。

5.2.1.3 应确定食品包装整洁、无破损，应对食品采取有效的防护措施，防止饭菜外溢。

5.2.1.4 设备器具与包装材料应符合相关食品安全标准和规定。不宜使用一次性筷子、勺子。各类餐具、容器和设备应有明显的区分标识。

5.2.1.5 分装后应在盛装食品的运输包装（箱体或饭盒等容器）的显著位置黏贴食品标签，并标明食品名称、制作单位名称、制作时间（冷链为生产时间和复热时间）、食用时限、食用方法等信息。宜按《餐饮食品营养标识指南》对餐食进行营养标识。冷链方便食品的标签还应符合 GB 7718 的要求。

5.2.2 冷链复热

采用冷链供餐模式，应设置复热点，制作好的餐饮食品在配送前进行集中复热，复热后的中心温度达到 70℃ 以上。复热点应配备充足的冷藏设施和再加热设施（包括微波炉、加热柜或蒸箱等），保证餐饮食品中心温度符合要求。

5.3 配送

5.3.1 配送车辆与设备

5.3.1.1 应配备与供应方式和数量相匹配的配送车辆以及封闭式装载设备（如配送箱）和运输设备（如手推车）。

5.3.1.2 配送车辆及配送箱等装载设备内部材质和结构应便于清洁和消毒，使用前后应进行清洁、消毒，厢体内壁应保持清洁卫生，无污染、无异味。

5.3.1.3 配送车辆应专用且进行备案，不应装载有毒有害物质。

5.3.1.4 应定期对配送车辆与设备进行检查和保养，检查并记录保温性能。

5.3.1.5 应采取安全性措施，避免意外开启。

5.3.1.6 如车辆厢体内安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。

5.3.2 过程要求

- 5.3.2.1 应与学校提前沟通确认针对就餐地点、时间、人数、菜品及其他要求，对餐食制作完成时间、配送过程路线、配送人员、车辆等进行合理安排。
- 5.3.2.2 冷链运输应在运输前对厢体进行预冷，确保在运输前达到冷藏温度。
- 5.3.2.3 配送过程应保持平稳且密封，装餐后应对配送车辆厢门进行封签，确保无人为或意外开启。
- 5.3.2.4 配送过程中食品应维持冷藏或热藏相适应的温度，冷链配送过程中应实时连续监控厢体温度，记录时间间隔不宜超过 10 min，测温应真实准确。温度超出食品安全范围时，应立刻采取纠正行动和应急措施，并应增加超温食品、温度与时间的记录。
- 5.3.2.5 配送人员应按照相关要求佩戴口罩等个人防护用品。

5.3.3 配合验收

- 5.3.3.1 供餐单位应和学校沟通协调，确保验收环境、餐食暂存环境符合食品安全要求。宜尽量控制环境温度并宜尽量缩短验收时长，以防止食品温度超出规定范围。
- 5.3.3.2 供餐单位配送人员应提供食品配送清单（出货单），项目内容应包括配送单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、发货人、收货人等。
- 5.3.3.3 供餐单位配送人员应配合学校确认食品种类、食品状态、数量、中心温度等信息，确保食品包装完整、清洁、无污染、无异味。温度或食品状态异常时，应不予交接。
- 5.3.3.4 应配合学校在供餐食品中随机抽取一份留样。
- 5.3.3.5 采用冷链配送的，供餐单位配送人员应查验全程温度记录。应对食品外箱表面温度或内包装表面温度进行测量并记录，表面温度超出规定的应测量食品中心温度。
- 5.3.3.6 供餐单位配送员及学校验收负责人双方确认无误后宜尽快装卸，应做好交接记录。

5.4 分餐

5.4.1 运送装卸

- 5.4.1.1 应配备数量足够的运送工用具等，每次运送食品前进行清洁消毒。
- 5.4.1.2 餐食盛放容器在运送至分餐区以及装卸的过程中应确保密闭加盖。
- 5.4.1.3 应采取措施，防止食品在运输过程中受到污染。

5.4.2 分餐方式

宜根据就餐需求和供餐能力确定分餐方式，包括按位分餐、按需分餐、预包装食品自取等。

5.4.3 分餐环境

- 5.4.3.1 应在指定的专用分餐区域进行分餐，确保分餐区域面积满足及时就餐的需求，同时保持环境清洁卫生；采用配送桶（箱）装餐食的，宜配备相应的加热保温设施或设备。
- 5.4.3.2 宜为分餐人员配备清洗消毒用品、口罩、手套等卫生用品，并确保及时补充。
- 5.4.3.3 应避免异物掉入食品等污染食品的情形发生。
- 5.4.3.4 宜在就餐场所醒目位置标示餐用具放置区、菜品放置区。

5.4.4 分餐操作

- 5.4.4.1 分餐人员应提前洗净手部、戴帽子和口罩（预包装食品除外）。应使用经过消毒的专用分餐工具和餐用具，并应注意手指不接触食品成品。
- 5.4.4.2 配送桶（箱）装餐食的，应由分餐人员在专用操作区进行分餐。
- 5.4.4.3 分派菜肴的工具使用前应清洗消毒，宜在自助取餐区处配备一次性手套等用品供取餐者使用。

- 5.4.4.4 采用按位分餐的，宜由分餐人员将食品分发至位置。
- 5.4.4.5 采用按需分餐的，应安排分餐人员全程关注需求情况，及时为学生增加食品份量。
- 5.4.4.6 采用预包装食品自取方式的，宜在就餐场所醒目位置放置预包装食品。
- 5.4.4.7 若提供非预包装的加餐食品，应在规定的分餐区域操作并配备公共餐具，宜由分餐人员分餐。

5.5 防止餐饮浪费

- 5.5.1 应配合学校积极开展“光盘行动”“防止餐饮浪费”的宣传，引导学生合理点餐、适量取食。
- 5.5.2 应采取有效方式获取确切就餐人数，可提供退款渠道给请假和停止就餐的学生，避免供餐份数超出实际需求。
- 5.5.3 应根据各年龄段所需食品份量供餐，可通过另备小份加餐食品或少量分餐盒饭的方式避免份量不足或剩余食品过多。
- 5.5.4 因突发事件延迟供餐，而另准备食品供学生暂时就餐后继续配送的，未分餐的宜调整餐盒份量，已分餐的宜根据延迟时长适量提供另备食品，不宜使学生因饱腹而无法食用配送餐食，避免因食品份量过多造成浪费。

5.6 后续处理

5.6.1 餐具回收

- 5.6.1.1 宜在就餐场所醒目位置标示餐具回收区。
- 5.6.1.2 分餐人员应及时协助清理餐桌并对使用后的餐具进行回收。

5.6.2 餐厨废弃物回收

- 5.6.2.1 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录处置时间、种类、数量、收运者等信息。
- 5.6.2.2 应设置餐厨废弃物回收存放容器，应选择内壁光滑、易于清洁的容器。餐厨废弃物存放容器与其他容器应有明显的分类标识。
- 5.6.2.3 存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、地面、食品接触面(包括接触食品的工具、容器、包装材料等)，应及时清洁和消毒。
- 5.6.2.4 餐厨废弃物应分类放置并及时收集、运输，不应溢出存放容器。
- 5.6.2.5 应配合学校及时对分餐区、餐具回收区及餐厨废弃物回收区域进行清洁和消毒。
- 5.6.2.6 选择第三方企业就地处理的，应交由餐厨垃圾特许经营企业收集、运输、处理。
- 5.6.2.7 宜在学校就地进行餐厨废弃物分类，分餐人员宜协助学校引导学生进行废弃物分类。

6 服务质量与评价

6.1 服务评价

- 6.1.1 应建立评价机制，定期对配送服务操作的规范性进行评价。
- 6.1.2 应明确学校、家长与学生的满意度管理和评价的考评内容及标准，应定期收集服务对象对菜品、服务、环境、管理等的评价和建议。评价依据参见 T/CCA 012-2020 的表 A.2。
- 6.1.3 应建立学校、家长与学生的满意度考评周期和反馈整改机制，应做好记录并妥善保存。

6.2 评价改进及投诉处理

- 6.2.1 应进行服务的持续改进，制定相应措施，依据包括但不限于：
——菜品与服务信息；

- 员工考核与培训记录；
- 信息数据分析结果；
- 监督与检查记录。

6.2.2 应定期验证、整理有效的改进措施，补充到管理制度、操作手册和岗位职责等文件中。

6.2.3 应建立、公开、实施投诉处理机制，及时妥善处理学校、家长与学生的投诉。

7 应急处理措施

7.1.1 供餐单位应联合学校设立应急管理领导小组，制定应急处理措施。

7.1.2 应设置相应的应急机制，当配送过程中如发生损坏、丢失、无法按时送达等突发情况时，能确保及时调配餐食。宜通过成立学校团餐配送组织联盟的形式，依托联盟机构联络第三方单位或机构，完成团餐配送服务。可通过合同条款等方式提前协定若干个应急供餐的连锁品牌餐饮单位，采购就近门店餐食及时供餐。

7.1.3 配送的团餐存在或可能存在食品安全问题时，供餐单位应立即停止配送，及时告知学校停止食用，同时按照国家相关规定立即启动食品召回程序。

7.1.4 发现有食品安全事故潜在风险或发生食品安全事故的，供餐单位应按规定向相关部门报告，并做好相关记录。

7.1.5 食品安全事故发生后，供餐单位应立即封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设施、设备等，启动食品安全责任保险理赔程序。

7.1.6 应急处理流程应按照 SB/T 11047 有关规定执行。

7.1.7 疫情期间应严格按国家及相应地区疫情防控要求对相关人员的健康及卫生进行规范管理。

8 营养健康管理及食育

8.1.1 供餐单位应参照 WS/T 554 合理规划学生一日三餐的能量和营养素供给量、食物的种类和数量以及配餐原则。

8.1.2 营养食谱应提前 3 d 编制每周带量食谱，交给校方、家长确认和公示，如需调整应至少提前 1 d 告知学校、家长。

8.1.3 宜配备有资质的专（兼）职营养指导人员。

8.1.4 每学期应开展至少 1 次学生餐营养质量评价、验证，应及时调整膳食结构。

8.1.5 应配合学校建立营养健康教育工作制度，开展食物营养与健康、食品安全、光盘行动、减盐减油减糖等常态化营养健康宣传教育活动。

8.1.6 宜通过在餐盒或餐垫印刷资料、餐时播放语音、餐后播放视频等多种方式开展营养科普宣传。

参 考 文 献

- [1] GB/T 19538 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南
- [2] GB/T 27306 食品安全体系 餐饮业要求
- [3] DB12/T 914 中小学学生餐营养指南
- [4] DB31/2024 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食生产配送卫生规范
- [5] DB33/T 2251 网络订餐配送操作规范
- [6] DB34/T 3578 团餐配送服务规范
- [7] DB34/T 3579 团餐运营配置管理规范
- [8] DB36/T 1327 学校集中配餐管理规范
- [9] DB4403/T 36 中小学生营养配餐指南
- [10] DB4403/T 60 生活饮用水水质标准
- [11] DB4403/T 163 学校食堂建设与管理规范
- [12] DBS32/003 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食
- [13] SZDB/Z 256 餐饮业食品安全管理规范
- [14] T/CASNHP 1 中小学学生餐良好操作规范
- [15] T/SRCA 000002 团餐管理服务规范
- [16] T/CCA 012 餐饮服务量化分级评定规范
- [17] 中华人民共和国主席令第21号 《中华人民共和国食品安全法》
- [18] 中华人民共和国国务院令第721号 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
- [19] 国市监食监二（2018）32号 《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》
- [20] 国家市场监督管理总局（2018）12号 《餐饮服务食品安全操作规范》
- [21] 中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号 《学校食品安全与营养健康管理规定》
- [22] 市监食经（2019）68号 《市场监管总局办公厅 教育部办公厅 国家卫生健康委办公厅 公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》
- [23] 国卫办食品函（2020）975号 《关于印发〈餐饮食品营养标识指南〉等3项指南的通知》
- [24] 广东省第十二届人民代表大会常务委员会公告第61号 《广东省食品安全条例》
- [25] 广东省市场监督管理局 《广东省食品安全管理人员的管理办法》
- [26] 粤食药监办食营（2017）397号 《广东省食品药品监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引》
- [27] 粤市监（2020）1号 《关于学校食堂互联网+“明厨亮灶”建设工作方案的通知》
- [28] 粤市监规字（2019）2号 《广东省市场监督管理局关于食品经营许可的实施细则（试行）》
- [29] 粤食药监局食营（2017）53号 《广东省食品药品监督管理局 广东省教育厅 广东省人力资源和社会保障厅 广东省卫生和计划生育委员会关于学校食堂食品安全管理的规定》
- [30] 粤食药监局食营（2018）62号 《广东省食品药品监督管理局 广东省教育厅 广东省人力资源和社会保障厅 广东省档案局关于做好我省学校食堂食品安全管理档案规范建设工作的通知暨广东省学校食堂食品安全管理档案建立工作指引》
- [31] 粤市监（2020）14号 《广东省市场监督管理局 广东省教育厅 广东省卫生健康委员会 广东省公安厅转发市场监管总局办公厅等四部门关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见的通知》

- [32] 深圳市第六届人民代表大会常务委员会公告第九十一号 《深圳经济特区食品安全监督条例》
- [33] 深食药（2017）215号 《深圳市食品经营许可标准化工作规范》
- [34] 深市监规〔2019〕11号 《深圳市餐饮服务违法行为记分管理办法（试行）》
- [35] 深市质联（2018）14号 《深圳市市场和质量监督管理委员会 深圳市教育局关于规范全市学校校外集体配餐管理工作的通知》
- [36] 深食药安办〔2019〕47号 《市食药安办关于进一步加强学校集体用餐食品安全管理有关要求的通知》
-