附件2

龙岗区人力资源局食堂主副食品供应

货物验收标准

为保证干部职工吃得安全，吃得放心，对食堂所采购的一切主副食品，制定以下验收标准：

1．供应商应严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规的规定，并全面履行双方所约定的义务。

2．供应商必须遵守国家和地方有关环境和卫生的标准，严禁供应腐烂变质的食品，保持货品的新鲜。供应商应随时按采购人要求提供各类货物检测报告。

3．供应商必须无条件退换采购认为不合要求的物品，并及时加以更正，确保采购人能正常就餐。

4．因供应的货物达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其它后果，经政府相关部门鉴定属于供应商责任，其产生的一切法律和经济责任全部由供应商承担，且采购人有权单方解除本合同，并要求供应商支付已付货款总额的30%的违约金。

5．所供食品均符合《国家食品卫生标准》、《中华人民共和国食品卫生法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，并提供相应检验检疫合格票据。

6.配送品种：鱼类、禽类、蛋类、河粉、豆制品类、调料、干货类、蔬菜类、鲜肉等主副食品。

（1）鱼类 淡水鱼验收前必须是活的，海鱼必须是冰鲜新鲜、无味、肉感好。如海鲜类要求送货是活的必须要配有冲气装备及海鲜车配送服务。

（2）禽类 禽类来源合法，票证齐全，必须是送货前12小时内屠宰好的新鲜鸡、鸭，提供检验检疫合格票据。

（3）蛋类 蛋类由正规大型厂家出品，新鲜无污染。并提供贴有卫生许可验证和商标及地址、电话、在保质期内的产品。

（4）河粉、豆制品类 来源于正规食品公司出品的货物。

（5）调料及干货类 由正规厂家生产，杜绝假冒伪劣商品，所提供的必须是正规厂家生产的名牌信得过产品。并提供贴有卫生许可验收和商标及地址、电话、保质期内食用产品。

（6）蔬菜类 从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

（7）鲜肉 保证来源于正规肉联厂供的鲜肉，保证送货前12小时内的新鲜肉，并提供当天的《深圳市肉类屠宰出厂单》和《动物产品检疫合格证明》。

（8）冷冻类 正规厂家生产，保持较好外观，无味、肉质好，须在保质期内。