

DB3206

南 通 市 地 方 标 准

DB3206/T XXXX—XXXX

学校食堂管理规范

Management specification for school canteen

(工作组讨论稿)

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

南通市市场监督管理局 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 组织管理.....	4
5 主体责任.....	5
6 经营管理.....	6
7 财务管理.....	7
8 设施设备.....	7
9 病媒生物防制.....	9
10 人员管理.....	10
11 过程控制.....	10
12 食品安全突发事件信息报告.....	13
13 营养管理.....	14
14 反食品浪费.....	14
参考文献.....	16

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由南通市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

学校食堂管理规范

1 范围

本文件规定了中小学食堂的基本要求、组织管理、人员管理、硬件设置、过程控制、经营与财务管理、食品安全与安全作业、食品供应、学生膳食营养与食育文化、智慧食堂建设、集体用餐配送单位要求、投诉处理、应急处置和监督检查等要求。

本文件适用于南通市范围内幼儿园、小学、初中、高中、职高、中等职业学校、基础教育阶段的民办学校、特殊教育学校等的各类学生餐饮管理。不能提供餐饮食品制作的中小学可依据本文件选择、要求和监管集体用餐配送单位。

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。

学校食品安全与营养健康管理规定 国家教育部、市场监管总局、国家卫健委第 45 号令

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

WS/T 690 蚊虫生物防治技术指南 餐饮服务场所

DB32/T 4036 中小学食堂管理服务规范

GB 17051 二次供水设施卫生规范

GB 50099 中小学校设计规范

WS/T 554 学生餐营养指南

T/JYHQ 0002 高等学校引入社会餐饮企业承办学生食堂管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

学校食堂 school canteen

学校为学生和教职工提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空

间的特定餐饮服务提供者。

注：学校食堂一般具有饮食品种多样、就餐人群固定、供餐时间集中等特点。

3.2

学校食堂从业人员 school canteen staff

食堂中从事食品安全管理、食品采购、加工制作、供餐、餐饮具清洗消毒等与餐饮服务有关的工作人员。

3.3

带量食谱 quantified recipe

以餐次为单位，用表格形式提供的含有食物名称、原料种类及数量、供餐时间和烹调方式的一组食物搭配组合的食谱。

3.4

学生餐 student meals

由学校食堂或集体用餐配送单位为在校学生提供的早餐、午餐、晚餐及加餐的统称。

3.5

食品安全 food safety

食品在按照预期用途进行制备的过程中以及食用时无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

3.6

集体用餐配送单位 group meal distribution units

具备餐饮生产资质，能满足中小学订购要求集中加工、分送食品但不提供就餐场所的食品经营者。

3.7

分餐 separate meals

用餐过程中，实现餐具、菜（饮）品等的不交叉、无混用的用餐方式。

3.8

学生营养餐 nutritious meal for students

以保证学生生长发育和健康为目的，餐饮生产单位根据平衡膳食的要求，向学生提供安全卫生，符合营养标准的色、香、味俱佳的一套配餐。

3.9

食育文化 food education culture

在对青少年以饮食文化为内容的教育过程中形成的教育理念、思想、方式、方法等的总和。

3.10

高危易腐食品 high risk perishable food

蛋白质或碳水化合物含量较高，常温下容易腐败变质的食品。

注：酸碱度（pH）大于4.6且水分活度（Aw）大于0.85，可判定为碳水化合物含量较高。

3.11

委托经营 entrusted operation

在中小学食堂坚持自主经营的原则基础上，因管理能力受限学校向专业餐饮服务企业购买管理、用

工服务的一种经营模式。

3.12

食品处理区 food progressing area

贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。

3.13

食品贮存区 food storage area

对食品原料、辅料、按主食、辅食、肉类、禽畜类、水产品、蔬菜类分别进行贮存保管的区域。

3.14

粗加工制作区 rough fabricating area

对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域。

3.15

切配区 chopping area

将粗加工制作后的原料、经过切割、称量、拼配等加工制作成为半成品的区域。

3.16

烹饪区 cooking area

对经过粗加工制作、切配的原料或半成品进行热加工制作的区域。

3.17

专用操作区 dedicated operating area

处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作的区域。

注：专用操作区一般包括果蔬拼盘加工制作区、备餐区（指暂时放置、整理、分发成品的区域）等。

3.18

餐具清洗消毒区 tableware decontamination area

清洗、消毒餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

3.19

餐具保洁区 tableware cleaning area

存放清洗、消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

3.20

就餐区 dining area

供学生和教职员工就餐的区域。

3.21

辅助区 auxiliary area

办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

3.22

中心温度 central temperature

块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

3.23

冷藏 refrigeration

将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在 0℃~8℃。

3.24

冷冻 freeze

将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围应在-18℃~-10℃。

3.25

交叉污染 cross contamination

食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。

3.26

原料 raw material

供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质。

3.27

半成品 semi-finished food

原料经初步或部分加工制作后，尚需进一步加工制作的食品，不包括贮存的已加工制作成成品的食品。

3.28

成品 finished food

已制成的可直接食用或饮用的食品。

3.29

高风险食品 specified risk material

食品本身或常规处理后含有毒有害物质，危害人体健康；食用后对人体造成急性或亚急性伤害的食品。

4 组织管理

4.1 总体要求

4.1.1 学校行政主管部门应加强对学校食堂的日常监督与指导，加大设施设备升级改造资金投入，不断提升食品安全保障水平。

4.1.2 学校食堂管理，实行校长（园长）负责制。校长（园长）是第一责任人，对学校食堂管理工作负总责。

4.1.3 学校应建立由学校领导、后勤部门负责人、专（兼）职营养配餐师、教师代表、家委会代表等组成的膳食委员会，负责确定学生伙食收费标准、配餐食谱，采购招标和日常监督管理等工作。

4.2 工作机制

4.2.1 学校要将食品安全工作列入学校重要议事日程，建立健全食品安全管理制度，定期组织开展风险隐患排查；开展食品安全与营养健康宣传教育；遵守财经纪律和财务制度；改善食堂设施设备，落实食品安全保障措施，防范食品安全风险。

4.2.2 学校行政主管部门应与学校签订目标责任书，并按照目标责任书的要求进行考核评估。

4.2.3 学校行政主管部门应使用食堂信息化监管服务平台，对学校食堂经营管理情况进行监管，及时通报。

4.2.4 学校行政主管部门及学校应通过网络平台、“互联网+明厨亮灶工程”、学校宣传栏等，公开食堂采购、带量食谱、食品生产过程等信息，使学校食堂管理阳光透明。

5 主体责任

5.1 人员配备

学校食堂应当依法落实食品安全责任制，配备与用餐规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员，明确学校主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

5.2 人员职责

5.2.1 学校主要负责人对本学校食品安全工作全面负责。

- a) 督促学校食堂建立健全并严格落实有关食品安全管理制度和工作要求，定期组织开展食品安全隐患排查；
- b) 督促组织人事等部门加强食品安全管理人员队伍及能力建设，依法配备食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，为食品安全管理人员履职提供充分保障；
- c) 每月至少听取1次食品安全总监管理工作情况汇报，对下个月重点工作作出调度安排，研究落实监管部门监督检查意见和相关问题整改；
- d) 定期参加教职工代表大会、学生代表大会或家长委员会会议，听取师生、家长对学校食品安全管理的意见和建议。

5.2.2 食品安全总监按照职责要求直接对本学校主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，承担下列职责：

- e) 组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；
- f) 组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向学校主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为；
- g) 组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；
- h) 负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核；
- i) 接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况；
- j) 其他食品安全管理责任。

5.2.3 食品安全员按照职责要求对食品安全总监或者学校主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作，承担下列职责：

- a) 督促落实食品生产经营过程控制要求；
- b) 检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；

- c) 对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；
- d) 记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；
- e) 配合有关部门调查处理食品安全事故；
- f) 其他食品安全管理责任。

5.3 “日、周、月”食品安全风险工作

5.3.1 学校应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合实际，落实自查要求，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

5.3.2 学校应当建立食品安全日管控制度。食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，依托“江苏省食品经营监管系统”，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者学校主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

5.3.3 学校应当建立食品安全周排查制度。食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，依托“江苏省食品经营监管系统”，形成《每周食品安全排查治理报告》。

5.3.4 学校应当建立食品安全月调度制度。学校主要负责人每月至少听取1次食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，依托“江苏省食品经营监管系统”，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

6 经营管理

6.1 义务教育阶段的学校食堂须自主经营。其余学校食堂可根据自身条件，确定经营方式，如自主经营、委托经营或承包经营。

6.2 学校食堂应依法取得食品经营许可证，并在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。采用承包经营的，还应在食堂显著位置悬挂或者摆放承包者的营业执照和食品经营许可证。

6.3 学校食堂需向专业餐饮服务企业购买管理、用工服务的，应向属地教育主管部门提出申请，经审核批准后，通过招标择优选择服务企业。应优先选择通过HACCP或ISO22000体系认证的委托或承包单位。

6.4 选定委托或承包经营服务主体时，应严格履行资质审核和实地考察程序，重点审核经营服务主体的资质信誉和服务承诺以及抗风险能力；组织相关人员实地考察经营服务主体的实际经营能力和服务质量，邀请学校教职工、家长代表对招标过程进行监督，向社会公布中标的经营服务主体。

6.5 委托或承包经营服务主体需具备以下资质条件：

- a) 取得餐饮服务管理经营许可；
- b) 在中国政府采购、信用中国、中国裁判文书等网站和国家企业信用信息公示系统中未被列为严重违法失信的；
- c) 有食品安全管理机构，配备食品安全员和至少1名具备资质的营养指导人员（注册营养师、营养配餐员、营养指导员等）。

6.6 食堂委托或承包经营的，由学校与经营服务主体依法签订合同，明确双方在食堂管理服务、饭菜质量和价格以及食品安全等方面的权利和义务，督促其落实食品安全与营养健康管理责任。

6.7 委托或承包经营服务主体应依照法律法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营，接受学校监督管理，依法接受审计。

6.8 委托或承包经营服务主体出现下列情况之一者，学校应立即停止供餐，及时终止供餐合同，同时报告属地教育、市场监管等部门：

- a) 发生转包、分包供餐业务的，擅自更换履约人的，违反法律法规或供餐合同行为的；
- b) 降低供餐质量和餐量标准的，随意变更供餐食谱或每学年师生满意度测评连续两次未达到 80% 的；
- c) 未持续保持食品经营许可或管理资质、经整改仍不符合食品经营或管理条件的；
- d) 经营服务主体与学校间存在商业贿赂等不正当经营行为的；
- e) 存在采购加工法律法规禁止生产经营的食品、使用非食用物质、滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品安全问题的；
- f) 未履行供餐服务合同约定的，经营管理混乱、存在突出安全隐患的，被市场监督管理部门处罚且限期整改不力的；
- g) 违法采购不合格食品、原材料或掺假用假的，加工无证、过期、有害食品的，危害学生健康或服务质量存在问题及其它原因而引起群体性事故的；
- h) 发生食品安全事故、造成学生食物中毒的；
- i) 违反相关法律法规，被市场监督管理部门吊销或注销食品经营许可证、营业执照的。

7 财务管理

7.1 学校食堂应坚持以服务师生为宗旨，坚持公益性、非营利性的原则，保本经营。规范伙食费的收支行为，加强食堂成本核算，如实反映食堂财务状况和经营成果。严格控制食堂成本开支范围，保证伙食质量，更好地服务学校教育教学和师生的工作、学习和生活。

7.2 学校食堂财务实行“统一管理、独立建账、成本核算、收支平衡”的原则。

7.3 学校应建立以校长为第一责任人、分管副校长具体负责、后勤管理部门具体落实、政教等部门相互配合的学校食堂财务管理机制。

7.4 学校食堂要严格控制、规范成本开支范围。食堂成本主要包括：原材料、配料、食堂劳务人员工资，以及其他日常支出。学生食堂的水、电、气费及食堂设施设备购置、大型修缮纳入学校公用经费开支范围。鼓励有条件的地区由财政承担食堂用工费。

7.5 学校食堂不得以营利为目的，要严格控制当期收支结余，力求做到收支平衡，期末结余或亏损不得超过 3%。食堂如略有结余，应结转下期弥补日后亏损或补贴学生伙食。

7.6 学校食堂要建立食堂财务公开制度，每周将食堂采购的原材料价格、带量食谱、饭菜价格等情况予以公示，每学期末将财务收支情况在公示栏公布，接受学校师生和家长监督。

8 设施设备

8.1 设施配备

学校食堂主要设备设施包含：水电气设施、灶具、油烟净化装置、机械排风排气及送风设施、蒸箱、消毒柜、冷库、冰箱、食品保暖设施设备、洗手池等。

8.2 供水设施

学校饮用水应符合GB 5749 的要求。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合食品安全要求。

8.3 排水设施

排水设施应通畅，便于清洁、维护，排水口应当有防止逆流、防止有害生物侵入、水封防臭的设施。排水的流向应由清洁操作区流向准清洁操作区或者一般作业区，并有防止污水逆流的设计。排水沟应有一定坡度，保持畅通。

8.4 清洗消毒保洁设施

8.4.1 食堂应配备容量和数量能满足加工制作和供餐的清洗、消毒、保洁设施设备。所有接触直接入口食品的餐饮具、加工器具（除锅具）、容器使用后均应清洗、消毒并保存在专用保洁设施中。鼓励采用一体化洗碗消毒设施。

8.4.2 餐用具消毒应以热力消毒为主，化学消毒仅限用于不耐高温餐用具消毒。采用物理消毒的，在热力消毒柜附近应张贴操作规程。采用化学消毒的，宜设置 4 个专用水池，分别用于餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗。各类水池应用明显标识标明其用途，消毒池上方加贴消毒方法说明。

8.4.3 应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，标识明显，易于清洁。

8.4.4 备餐间（区）、更衣间应设置紫外线消毒灯，应按功率不小于 $1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置波长为 $200\text{nm}\sim 275\text{nm}$ 的紫外线消毒灯，强度大于 $70\mu\text{W}/\text{cm}^2$ ， $4\text{m}^2\sim 6\text{m}^2$ /盏，悬挂于距离备餐间（区）操作台面或更衣间地面 $1.5\text{m}\sim 2\text{m}$ 以内高度。

8.5 个人卫生设施

8.5.1 更衣室应与食品处理区在同一建筑物内，处于食品处理区入口处，为独立隔间，男女分设；应有洗手设施、通风设施、照明设施、员工个人物品储物柜、晾衣杆、晾衣架，紫外线消毒灯。

8.5.2 食品处理区应设置足够数量的洗手设施，就餐区宜设置洗手设施。

8.5.3 洗手水龙头宜采用非手触动式开关。洗手设施附近配备洗手液（皂）、消毒液、干手器等。从业人员专用洗手设施附近醒目位置应有洗手方法标识。

8.5.4 食堂的专间应在入口处设置具备洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间；专用操作场所应在入口处设置具备洗手、消毒、更衣设施。

8.6 照明设施

8.6.1 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不得低于 220lux ，光源不得改变食品的感官颜色。其他场所的光照强度不宜低于 110lux 。

8.6.2 安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。冷冻（藏）库应使用防爆灯。

8.7 库房及冷冻（藏）设施

8.7.1 根据食品原料贮存条件，设置能满足相应的食品储存的场所和设施，必要时设置冷冻库、冷藏库。冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识，冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的温度计，荤素生熟分区贮存，原料去除外包装后贮存。

8.7.2 食品库房应有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置和温（湿）度检测器具。库房内应设置存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地 10cm 。拆封后的食品应使用密闭容器存放，容器

外侧应加贴原包装标签信息。

8.8 加工制作设备设施

8.8.1 根据加工制作食品的需要，配备相应的设施、设备、容器、工具等。不得将加工制作食品的设备设施、容器、工具用于与加工制作食品无关的用途。

8.8.2 设备的摆放位置，应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备设施应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或保留足够的清洁、维护空间。设备、容器和工具与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。

8.9 废弃物存放设施

8.9.1 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

8.9.2 废弃物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、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

9 病媒生物防制

9.1 防控种类及原则

学校食堂涉及的病媒生物主要为蚊、蝇、蜚蠊（蟑螂）和啮齿动物的鼠类。病媒生物防制以食品、人员、环境安全为前提，采取预防为主的控制措施，优先选用物理防治，必要时限制性使用化学防治，有效控制病媒生物危害。

9.2 苍蝇防制要求

食堂与外界相通的门窗及通风口等苍蝇可以入室的出入口均应安装防蝇设施。

- a) 防蝇帘：防蝇帘为胶条式或磁吸式，防蝇帘应覆盖整个门框，末端与地面的垂直距离 $<2\text{cm}$ ，不接地。胶条式门帘的帘条间要有不 $<2\text{cm}$ 的重叠。
- b) 防蝇风幕机：防蝇风幕机安装在门楣处完整覆盖出入通道并适时开启，风向垂直于地面或向外倾斜，地面处风速应大于 4m/s 。
- c) 防蝇纱窗：防蝇纱窗和窗框间接触紧密无缝隙，纱网不小于16号。
- d) 排风或通风口网罩：排风或通风口应安装金属网罩，网眼不得超过 6mm 。
- e) 灭蝇灯：食堂应在食品处理区、就餐区安装粘捕式灭蝇灯，尽量安装在四周可见其灯光且远离竞争光源（如窗户或人工照明）处。灭蝇灯距入口距离不少于 3.6m ，安装高度底部离地面 $1.8\text{--}2\text{m}$ 。烹饪间、备餐间可不安装灭蝇灯。

9.3 蟑螂防制要求

9.3.1 保持环境整洁，及时清理散落、残存的食物，清除垃圾、杂物，清理卫生死角。

9.3.2 堵塞封闭墙壁、门框、窗台、下水道等处的缝隙以及水管、煤气管道等通过的孔眼。

9.4 老鼠防制要求

9.4.1 加强环境治理，保持环境整洁，及时清运餐厨废弃物等垃圾。

9.4.2 食品处理区与外界直接相通的门能自动关闭，人员、货物进出通道及原辅料仓库设有防鼠板等防鼠设施且完好，防鼠板与插槽、地面的缝隙小于6mm，防鼠板高度不低于60cm。

9.4.3 厨房操作间下水道出水口应设置金属材质的竖或横算子，算子缝小于1.0cm。使用水封式地漏。

9.4.4 与外界相通的排气扇、通气孔、排水孔等各种管口要加装网眼不超过0.6cm的金属网。

9.4.5 所有的管道和电缆通过墙壁的地方都要用水泥抹平缝隙，对不能堵塞的孔洞要用铁丝网或用清洁用钢丝球封堵。

10 人员管理

10.1 人员要求

10.1.1 学校食堂从业人员应具有初中以上学历，厨师、面点师应持有职业资格证书，无食品安全事故和违法记录。

10.1.2 不得聘用食品安全违法犯罪人员、有不良思想倾向及行为、精神异常或偏激等现象的人员。聘用后发现从业人员有不良思想倾向及行为、精神异常等现象的，应立即进行思想辅导，并调离工作岗位。

10.2 健康管理

从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、备餐、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时进行临时健康检查。

10.3 人员晨检

食品安全管理员应在每餐次上岗前，对食堂从业人员进行上岗前健康检查工作，出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等病症及皮肤有伤口或感染时，应及时离开工作岗位并主动报告学校，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

10.4 个人卫生

10.4.1 从业人员在加工操作时应养成良好的卫生习惯，保持良好的卫生状态。在操作前、接触污染源后应洗手；进入专间前应洗手并消毒。

10.4.2 从业人员应保持良好的个人卫生，不留长指甲、不涂指甲油。加工食品时，必须正确穿戴清洁卫生的工作衣帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。个人生活用品不得带入食品处理区。

10.4.3 专间操作人员进出专间时，应严格注意个人卫生，操作前二次更衣，更衣后洗手消毒，及时更换专间专用工作衣帽。戴上口罩，且将口罩掩住口鼻。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间操作无关的工作。

10.5 人员培训

学校应每学期对其从业人员开展一次食品安全知识培训考核，突出厨师、面点师等重点岗位人员专业技术培训，在相关部门的指导下，开展食品安全、营养配餐、职业道德和法制等方面的教育培训。学校应建立从业人员健康和培训基础档案，如实记录从业人员健康体检信息和培训考核信息。

11 过程控制

11.1 食品原料管理

11.1.1 原料采购

11.1.1.1 应制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求，采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品，不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

11.1.1.2 应建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名单，及时更换不符合要求的供货者。

11.1.1.3 应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。

11.1.1.4 采购的食用油应为预包装食用植物油，建议使用非转基因植物油。

11.1.2 进货查验

11.1.2.1 从食品生产者采购食品的，查验并留存其食品生产许可证复印件和产品合格证明文件。

11.1.2.2 从食品销售者采购食品的，查验并留存其食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案凭证）复印件和产品合格证明文件。

11.1.2.3 采购食品添加剂、食品相关产品的，查验并留存供货者的营业执照复印件和产品合格证明文件。

11.1.2.4 采购食用农产品的，从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其营业执照或者身份证复印件；从集中交易市场采购食用农产品的，应当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。查验并留存食用农产品的承诺达标合格证或者其他产品质量合格凭证。采购按照规定应当检疫、检验的肉类，查验并留存动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证等证明文件。采购进口食用农产品，查验并留存海关部门出具的入境货物检验检疫证明等证明文件。

11.1.2.5 食品原料应具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；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；冷冻食品无解冻后再次冷冻情形；食品标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；食品在保质期内；食品温度符合食品安全要求。

11.1.2.6 应尽可能缩短冷冻（藏）食品的验收时间，减少其温度变化。

11.1.2.7 应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、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，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

11.1.3 原料贮存

11.1.3.1 食品与非食品库房应分设，食品库房不得存放有毒、有害物品。

11.1.3.2 应当按照保证食品安全的要求贮存食品，做到通风、防潮、防霉、防蝇、防鼠、防虫，贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

11.1.3.3 应分区、分架贮存，应分隔或者分离贮存不同类型的食品原料，与墙壁、地面保持适当距离（10cm以上）。

11.1.3.4 散装食品（食用农产品除外）贮存位置应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

11.1.3.5 按照先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应及时清理。

11.1.3.6 变质、超过保质期或者回收的食品应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。

11.1.4 食品加工过程

11.1.4.1 基本要求

11.1.4.1.1 不在食品处理区内从事可能污染食品的活动。不在食品处理区外从事食品加工活动。

11.1.4.1.2 加工前应对待加工食品进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常等情形的，不应使用。

11.1.4.1.3 接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物。

11.1.4.1.4 不应在餐饮服务场所内饲养、暂养和宰杀畜禽。

11.1.4.2 初加工

11.1.4.2.1 用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。

11.1.4.2.2 食品原料加工前应洗净。未经事先清洁的禽蛋使用前，应清洁外壳，必要时消毒。混合搅拌而成的蛋液宜尽快用完。

11.1.4.2.3 经过初加工的食品应当做好防护，防止污染。经过初加工的易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻。冷冻(藏)易腐食品从冷柜(库)中取出或者解冻后，应及时加工使用。

11.1.4.2.4 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放、及时使用。

11.1.4.3 烹饪

11.1.4.3.1 食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到70℃以上，加工时食品的中心温度低于70℃的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施(如延长烹饪时间等)，确保食品安全。

11.1.4.3.2 应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温，应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变。煎炸用油不符合食品安全要求的，应及时更换。

11.1.4.3.3 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度(8℃)以上、热藏温度(60℃)以下的存放时间不应超过2h。

11.1.4.4 食品供餐管理

11.1.4.4.1 学校食堂的备餐宜在专间内进行。备餐间入口处应设置洗手、更衣设施，洗手设施旁配备洗手消毒液并张贴洗手方法标识。

11.1.4.4.2 每餐供餐前，应对备餐间的空气进行消毒。分餐的工具和容器使用前应清洗消毒。

11.1.4.4.3 供餐过程中应采取有效防护措施，避免食品受到污染。及时关闭备餐间的门和食品传递窗口。

11.1.4.4.4 剩饭、剩菜不得再加工后供应。

11.1.4.4.5 中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

11.1.4.5 食品留样管理

11.1.4.5.1 基本要求

应建立食品原料及成品留样制度，中小学、幼儿园食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样。

留样的食品样品应在当餐加工终止时进行逐一采集，不得单独进行特殊制作。

食品留样应配备专用称量工具，每个品种的留样量应不少于125g，留样时间不少于48小时。

留样样品的采集和保管必须由专人负责，留样应按照品种分别盛放在经消毒的专用容器，密闭并加贴标签，及时存放于留样专用冷藏柜，不得混装。食品留样冰箱严禁存放其他物品。

负责留样的人员应当及时做好留样记录，包括留样量、留样时间、食品名称、餐次、留样人等信息。

11.1.4.6 食品添加剂管理

11.1.4.6.1 使用食品添加剂，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。如使用食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

11.1.4.6.2 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

11.1.4.6.3 应专柜（位）贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。

11.1.4.6.4 用容器盛放开封后的食品添加剂，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染。

11.1.4.6.5 使用 GB 2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂，应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。

11.1.4.6.6 使用 GB 2760 有最大使用量规定的食品添加剂，应采用称量等方式定量使用。

12 食品安全突发事件信息报告

12.1 制度建立

学校应当建立食品安全应急管理和突发事件报告制度，制定食品安全事故应急预案。明确突发情况下的应急措施，细化事故信息报告、人员救治、危害控制、事故调查、善后处理、舆情应对等具体工作方案。

12.2 组织体系

12.2.1 学校应成立由校长为第一责任人的食品安全突发事件处置工作小组，全面负责学校的食品安全突发事件处置工作。小组成员应该包括学校食品安全负责人、食品安全总监、食品安全管理员、各相关部门的负责人等。

12.2.2 学校应建立由食品安全总监、食品安全管理员、班主任（生活老师）组成的食品安全突发事件信息监测、报告网络体系。做到早发现、早解决，形成统一、科学的食品安全信息评估和预警体系。

12.3 学校食品安全突发事件报告人

负责学校食品安全管理的食品安全总监是学校食品安全突发事件的报告人。

12.4 疑似食物中毒症状

食物中毒主要是以胃肠道症状为主，如恶心、呕吐、腹痛、腹泻等，重者可有脱水、酸中毒，甚至休克、昏迷，常有发热。

12.5 信息监测

班主任（生活老师）或其他人员收到师生出现疑似食物中毒症状报告后，应做好安抚工作，了解其主要症状、发病时间。并在1小时内将发病人数、症状等信息报告学校食品安全管理员。

12.6 信息汇总与预警

学校食品安全管理员应做好食品安全突发事件信息收集、汇总、分析工作，当出现以下任一情况时，应按照发生疑似食品安全事故报告学校食品安全总监：

- 有同一餐次就餐史师生在就餐后出现症状的人数超过 5 人的；
- 经医疗机构诊断怀疑是用餐后引起的。

12.7 信息报告

12.7.1 学校食品安全总监在收到食品安全管理员发生疑似食品安全事故报告后，应在 2 小时内向行政主管部门、属地县级市场监管和卫生健康部门报告。

12.7.2 报告内容包括发生的单位、时间、诊疗机构、人数、患者的主要症状、可能导致的原因和已经采取的应急措施等。

12.7.3 学校在报告的同时，应同步采取下列措施：

- a) 积极协助医疗机构做好患病师生救治；
- b) 封存所有留样食品和导致或者可能导致事故发生的食品，并按照食品安全监管部门要求采取控制措施；
- c) 配合相关部门进行现场调查处理；
- d) 配合相关部门对用餐师生进行调查，加强与师生、家长联系，通报情况，做好沟通引导工作，加强舆情管控，回应社会关切。

12.7.4 行政主管部门、属地县级市场监管和卫生健康部门接学校突发食品安全事件报告后应立即按职责开展调查处置工作。

13 营养管理

13.1 学校食堂应配备专（兼）职营养配餐师并持证上岗。配餐师应做好营养食谱设计、编制以及对原料采购、加工、成品配送等全程供餐营养管理工作。

13.2 学校食堂应根据 WS/T554-2017 制订学生餐带量食谱，至少提前 1 周制订并及时公布。

13.3 学校食堂供餐食品应符合食品安全和营养健康的标准要求，做到营养均衡、新鲜卫生、品种多样，控油限盐减糖，尽量减少煎、炸等可能产生有毒有害物质的烹调方式。

13.4 倡导学校每餐供应的食物应包括谷薯杂豆类、蔬菜水果类、水产畜禽蛋类、奶及大豆类等 4 种食物中的 3 类以上；住宿生每天食物种类至少达到 12 种，每周至少 25 种。

13.5 鼓励有条件的地区开发建设信息化营养配餐监测评估系统，及时跟踪了解学生营养状况，采取营养健康干预措施，不断完善学生餐营养质量。

14 反食品浪费

14.1 学校食堂应在就餐场所醒目位置设置“光盘行动”“反食品浪费”等相关内容的标识。

14.2 学校食堂应提升从业人员的专业技能、烹饪水平，保证出品质量。提高食材出成率、利用率。

- 14.3 学校食堂要建立用餐巡查制度，定期组织巡查。设立反食品浪费督导员，对用餐人员进行引导监督，发现浪费行为，当面提醒劝告，及时制止。
- 14.4 学校食堂应按照食堂用餐人数，制定合理采购计划，按需备餐。应考虑学生年龄、体质、性别等因素，实行常例、中例、小例供餐，减少因个体差异造成的餐饮浪费。
- 14.5 学校应将厉行节约、反对浪费纳入教育教学内容，充分利用多种媒介形式宣传制止餐饮浪费。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》（主席令第二十一号）
 - [2] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监管总局公告[2018]第12号）
 - [3] 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、国家市场监管总局、卫健委[2019]第45号）
-