**学校食品安全管理制度**

**一、**为保障学生和教职工在校集中用餐的饮食安全，规范学校食品安全监督管理，根据《中华人民共和国食品安全法》及实施条例、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《餐饮服务食品安全操作规范》、广东省《关于学校食堂食品安全管理的规定》、《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》、《深圳经济特区食品安全监督条例》等法律法规规定，制定本制度。

**二、**学校（含幼儿园，下同）应当将食品安全作为学校安全工作的重要内容，学校校长（园长）是学校食品安全工作的**第一责任人**。依法实行食品安全校长（园长）负责制，建立学校食堂食品安全管理责任制并公示。鼓励学校参加食品安全责任保险。

**三、**公立学校食堂和承担中、高考的学校食堂和配送学生餐的集体配餐单位食品安全量化均**应达到A级**，到2020年，民办学校食堂量化应达到B级。

**四、学校集中用餐（含食堂供餐、校外集体配餐等形式），应当坚持公益便利的原则**，围绕采购、贮存、加工、配送、供餐等关键环节，健全学校食品安全风险防控体系，保障食品安全和营养健康。

**五、学校应规范承包食堂、校外集体配餐准入经营管理，**建立准入和退出机制，把保证食品安全作为承包合同的重要内容。严禁学校食堂给无资质方承包经营或进行分包或转包。

通过招标择优选择校外集体配餐单位。1.招标机构应由家长代表授权开展校外集体配餐招标等工作，招标机构成员应包括本校学生家长代表、校长或其授权代表、总务主任或安全主任等，人数应为单数且不得少于9人，其中学生家长代表的比例不得低于55%。招标流程应符合招标制度的有关规定，招标过程和结果应按规定进行公示并接受学生家长监督。2.校外集体配餐的配餐采购合同应由招标机构委托学校与确定的校外集体配餐单位签订。3.学校应组织对供餐单位的食品安全状况、供餐能力、运输车辆等进行实地考察，并按照要求对订购的食品进行查验，对集体配餐公司要求具体另见《集中餐饮配送食品安全管理制度》。4.集体配餐单位应采取“互联网+明厨亮灶”等形式对现场操作予以公示监督。具体依据《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》等规定执行。

**六、禁止及慎用情形**

（一）中小学校（含特殊教育学校）、托幼机构、中等职业技术学校、技工院校的学生食堂不得制售或订购生食类、冷食类（不含水果、腌菜、简单配制调味品）食品和裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、野生毒蕈、发芽土豆等高风险食品。校外集体配餐不得配送自制冷冻饮品（包括冰淇淋、酸奶、乳酸发酵饮料、鲜榨果汁以及其他冷冻饮品）、冷加工糕点。

（二）学校食堂禁止采购、使用和销售含铝膨松剂、人工着色剂、以及含铝面制品、含人工着色剂的肉制品和调味品、没有完整标识的散装油等其他散装食品；不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）；不得使用防腐剂、乳化剂、稳定剂等食品添加剂；不外购散装馅料、烧卤熟食等。尽量采购新鲜肉制品，少使用冷冻肉制品、油炸食品以及香肠、火腿、肉丸等加工肉制品等。

（三）中小学、幼儿园一般不得在校内设置小卖部、超市等食品经营场所，确有需要设置的，应当依法取得许可，并避免售卖高盐、高糖及高脂食品。

（四）不得使用生鸡蛋直接配制即食食品，**中小学校、托幼机构不得提供三明治**。

（五）其他：依据《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》附件《深圳市学校集体用餐禁、慎用食品名单》**。**

**七、学校应建立健全食品安全管理组织机构，按规定要求配备经考核合格的食品安全管理员。**供餐人数3000人以上的学校食堂应当有独立的食品安全管理组织，设专职的高级食品安全管理员，并相应配备1名以上专职的中级或高级食品安全管理员；供餐人数500人以上3000人以下的学校食堂应当配备专职的高级或中级食品安全管理员；其它学校食堂根据实际情况，配备相应级别的专职食品安全管理员。社会经营的学校食堂，学校和经营者应当分别配备相应级别的食品安全管理员。学校和食堂经营者应赋予食品安全管理员相应的权责，确保其能够完全履行食品安全管理职责。

**八、建立和完善食品从业人员先培训后上岗的制度，分期分批进行系统培训，并将培训考核情况记入档案。**食品生产经营单位负责人、食品安全管理人员、主要从业人员每人每年接受食品安全法律法规、科学知识和行业道德伦理的集中培训不少于40小时。学校食堂食品安全主要负责人和食品安全管理员每年参加食品安全监管部门或行政主管部门组织的集中培训时间不少于8学时。

**九、建立供货者评价和退出机制，**建立米、面、油、调味品、肉制品、果蔬及水产品等大宗食品定点采购制度，应与供货单位签订包含食品安全内容的供货协议。落实索证索票，查验、索取并留存加盖公章（或者签字）的有关凭证，建立采购台账，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯。

**十、学校食堂应当建立健全并严格执行食品安全管理制度、关键岗位责任制度和操作流程。**关键岗位责任制度应当包括学校校长或主要负责人、经营方主要负责人、食品安全管理员、食品进货查验岗位责任及其操作流程、专间（备餐间）岗位责任及其操作流程、消毒保洁岗位责任及其操作流程、食品贮存岗位责任及其操作流程等制度。食品安全岗位责任制度及操作流程应上墙张贴在相应岗位区域。

**十一、学校食堂应定期开展食品安全自查，**排查风险隐患，建立检查评价记录。食品安全管理员应每日实施对人员健康状况、当天食品采购查验以及食品加工制作过程、留样等情况管理控制。学校分管食堂的负责人应至少每月组织并参加一次对食堂食品安全状况检查评价。学校校长或主要负责人应定期听取食堂食品安全状况汇报，研究解决食品安全有关事项，并应至少每季度组织并参加一次对食堂食品安全状况检查评价。对检查评价中发现存在食品安全隐患或风险的，学校及食堂经营者应当立即按照法律法规要求采取整改措施，必要时向所在地食品安全监管部门报告。

**十二、建立健全食品安全档案，**学校食堂应按照《广东省学校食堂食品安全管理档案建立工作指引》的规定结合本市监管要求，档案应由学校食堂经营者食品安全管理员负责建立、更新和维护，确保档案信息的真实、完整与安全。学校食品安全管理档案保存期限不得少于二年。

**十三、中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度，**每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。有条件的中小学、幼儿园应当建立家长陪餐制度，健全相应工作机制，对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议及时进行研究反馈。

**十四、学校应当制定集中用餐食品安全应急管理和突发事故报告制度，制定食品安全事故处置方案。**应在食堂就餐区张贴事故应急处置程序、应急联系人及联系方式等，并加强对食堂从业人员、学生和教职工事故应急报告和处理的宣传，并适时组织开展模拟演练。

**十五、学校应当建立集中用餐信息公开制度，**利用公共信息平台、组织食堂开放日等方式及时向师生家长公开食品进货来源，公示供餐单位及供货商资质、原辅材料检测报告、日常检查报告、食品安全等级评定、投诉举报途径等关键信息，组织师生家长代表参与食品安全与营养健康的管理和监督。

**十六、学校应当畅通食品安全沟通、投诉渠道，**在食品采购、食堂管理、供餐单位选择等涉及学校集中用餐的重大事项上，应当以适当方式听取家长委员会或者学生代表大会、教职工代表大会意见建议，保障师生家长的知情权、参与权、选择权、监督权。

**十七、学校应建立食品安全义务监督员制度，**成立由学校、经营方、就餐人员代表等组成的监督员队伍，有条件的学校要引入家长代表及社会公益组织、志愿者机构代表等组成的监督员队伍，引入社会监督，加强社会共治。

**十八、学校食堂应全面推行“明厨亮灶”建设，**采用设立透明式、视频监控式厨房等方式向师生家长展示食品加工制作关键场所和关键过程，保障师生家长的知情权和监督权。

**十九、烹饪食品应烧熟煮透，**供餐后剩余的食品应冷藏，且冷藏时间不得超过24小时。再次食用时，应在确认没有变质的情况下，经高温彻底加热后方可供应食用。不得将剩余食品与新加工食品混合加工后出售。

**二十、学校食堂的备餐场所应当**按专间要求设置，在教室或就餐场所分餐的托幼机构、学校可不设备餐专间，但应根据情况设置相应的成品暂存场所。成品暂存场所应当按专用操作场所进行设置。

**二十一、学校食堂餐饮具消毒应采用热力消毒，**化学消毒仅限于因材质或大小原因无法热力消毒的餐饮具。采用化学方式消毒的应严格按照有关要求设置足够的水池，严格执行并落实消毒液浓度、浸泡时间及冲洗等要求。



**深圳市市场监督管理局编制**