

ICS 03.120.10
CCS X 00

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T 163—2021

学校食堂建设与管理规范

Specification for establishment and management of school canteen

2021-04-27 发布

2021-06-01 实施

深圳市市场监督管理局 发布

目 次

| | |
|--------------------------|-----|
| 前言 | III |
| 引言 | IV |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 总体要求 | 2 |
| 5 建设规划 | 2 |
| 6 许可 | 2 |
| 6.1 许可的基本要求 | 2 |
| 6.2 成品配送模式的特殊许可要求 | 2 |
| 7 食品安全责任 | 3 |
| 7.1 学校及其人员责任 | 3 |
| 7.2 承包食堂的责任 | 3 |
| 7.3 采用半成品配送模式的学校责任 | 3 |
| 7.4 采用成品配送模式的学校责任 | 4 |
| 8 食品安全管理的基本要求 | 5 |
| 8.1 食品安全管理的基本内容 | 5 |
| 8.2 人员培训 | 5 |
| 8.3 食品安全自查 | 6 |
| 8.4 社会共治 | 6 |
| 8.5 承包或配送单位的基本遴选要求 | 7 |
| 9 原料采购 | 8 |
| 10 加工制作管理 | 8 |
| 11 备餐与供餐 | 8 |
| 11.1 备餐 | 8 |
| 11.2 供餐 | 9 |
| 11.3 教室就餐的管理要求 | 9 |
| 12 营养搭配 | 10 |
| 13 制止餐饮浪费 | 10 |
| 14 废弃物管理 | 10 |
| 15 场所内外卫生 | 10 |
| 16 食品安全风险预防与控制 | 10 |
| 16.1 风险防控的总体要求 | 10 |
| 16.2 预防食品安全事故 | 11 |
| 16.3 食品安全事故处置 | 11 |
| 16.4 不合格食品处理 | 11 |
| 16.5 预防食物过敏 | 11 |

| | | |
|------------|---------------------|----|
| 16.6 | 疫情防控 | 11 |
| 17 | 沟通协调 | 11 |
| 18 | 食品安全科普教育 | 12 |
| 19 | 社会公示与信息化管理 | 12 |
| 19.1 | 基本要求 | 12 |
| 19.2 | 食品采购溯源记录 | 12 |
| 19.3 | 互联网+明厨亮灶 | 12 |
| 19.4 | 人员培训记录 | 12 |
| 19.5 | 信息报送 | 13 |
| 20 | 禁止情形与注意事项 | 13 |
| 附录 A (规范性) | 学校食堂建设指引 | 14 |
| 附录 B (资料性) | 深圳市学校食堂相关食品安全管理员责任状 | 15 |
| 附录 C (规范性) | 广东省学校食堂食品安全管理员职责 | 20 |
| 附录 D (资料性) | 食品安全风险点 | 21 |
| 附录 E (规范性) | 学校食堂食品安全管理档案建立工作指引 | 26 |
| 附录 F (资料性) | 供应商审核评估 | 37 |
| 附录 G (规范性) | 学校食堂禁用禁供食品 | 39 |
| 附录 H (资料性) | 学校食堂慎用慎供食品 | 41 |
| | 参考文献 | 43 |

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。

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市市场监督管理局大鹏监管局、深圳市标准技术研究院、益海嘉里食品营销有限公司。

本文件主要起草人：熊春晖、华艳萍、周鹏、马明非、屈小梅、徐亚军、谢亚婷、古志华、邱嘉倩、袁源、郭剑锋、黄婷、珠娜、刘夏阳、汤成正、谢芳、连鑫、邓芳、李康雄、吴晓晨、郑国庆。

引 言

为规范深圳市学校（含幼儿园）食堂建设与管理，制定本文件。

本文件是基于现有先进管理体系基本原理、国内监管和信息化管理要求，针对不同的学校集中用餐模式、加工过程等实际情况，对学校集中用餐的总体要求、食堂建设、许可、食品安全责任、食品安全管理、营养搭配、食品安全风险预防与控制、食品安全科普教育、信息化管理进行了规定。本文件明确了学校食堂建设和集中用餐管理的核心技术要素，以便于建设方能预先合理、规范、实用地设计和建设加工经营场所，便于主管和监管部门进行评定、监管和效果评价，帮助学校、承包者、集体用餐配送单位和管理方等相关人员统一执行标准，更好的防范风险，推进深圳市学校食品安全和营养健康管理能力的整体提升。

学校食堂建设与管理规范

1 范围

本文件规定了学校食堂的建设与学校集中用餐食品安全和营养健康管理的要求，包括总体要求、建设规划、许可、食品安全责任、食品安全管理的基本要求、原料采购、加工制作管理、备餐与供餐、营养搭配、制止餐饮浪费、废弃物管理、场所内外卫生、食品安全风险预防与控制、沟通协调、食品安全科普教育、社会公示与信息化管理和禁止情形与注意事项。

本文件适用于采用现场加工模式、半成品配送模式的学校食堂和学生集中用餐成品配送模式的深圳市各级各类学校，包括普通高等学校、职业学校、技工院校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构等。

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 预包装食品标签通则
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- WS/T 554 学生餐营养指南
- DB4403/T 36 中小学生营养配餐指南
- SZDB/Z 256 餐饮业食品安全管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

学生集中用餐 student centralized dining

学校通过食堂供餐或者外购食品（包括从供餐单位订餐）等形式，集中向学生提供食品的行为。

注：提供的食品包括学生普通餐、学生营养餐、学生课间餐（牛奶、豆奶、面点等）、学校举办各类活动时为学生提供的集体饮食等。

3.2

现场加工模式 self-sufficient model

主要通过自有加工经营场所、现场加工制作为学生供应集中用餐的供餐方式。

3.3

半成品配送模式 semi-finished food distribution model

主要通过采购半成品食品、现场加工经营为学生供应集中用餐的供餐方式。

3.4

成品配送模式 finished food distribution model

主要通过采购集体配送的餐饮成品送至学校为学生供应集中用餐的供餐方式。

3.5

“互联网+明厨亮灶” e-shown kitchen

利用摄像头、显示屏或移动终端等设备，通过网络向社会公众公开展示餐饮服务食品加工经营关键操作区域的相关过程。

[来源：DB4403/T 100—2020，3.4]

4 总体要求

总体要求见《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》《餐饮服务食品安全操作规范》《学校食品安全与营养健康管理规定》《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》、GB 31654、SZDB/Z 256 和监管部门的有关规定等。

5 建设规划

5.1 食堂建设的要求见《餐饮服务食品安全操作规范》《广东省市场监督管理局关于食品经营许可的实施细则》《深圳市餐饮单位“明厨亮灶”建设指引》和附录 A。

5.2 新建、改建、扩建的学校食堂在施工前应将设计图纸送市市场监管部门或专业技术机构（经市场监管部门认可）进行规范性审查，防止加工场所及流程存在不合理、不规范、不实用等情形。

6 许可

6.1 许可的基本要求

6.1.1 除普通高等学校以外，申办学校食堂应以学校法定代表人或主要负责人（含校长、园长，以下统称“校长”）作为申请人依法取得食品经营许可证，以及学校更换校长后应及时更换食品经营许可证，并且不应以承包或委托（以下统称“承包”）经营单位的食品经营许可证替代以学校为主体申办的食品经营许可证。同时供应两个及以上的单位就餐的普通高等学校食堂可以承包方名义申请。

6.1.2 实际经营地址、主体业态、经营项目等事项应严格保持与食品经营许可证一致，不应有超出许可范围经营或无证经营的情形。食品经营许可证载明的许可事项发生变化的，应在变化后 10 个工作日内向原发证的市场监管部门申请变更经营许可。

6.1.3 经营条件发生变化而不再符合食品安全要求的，学校应立即采取整改措施。有发生食品安全事故潜在风险的，应立即停止食品经营活动，并应向所在辖区的市场监管部门和所属教育行政部门或人力资源和社会保障部门（以下简称“主管部门”）报告。

6.1.4 除普通高等学校以外，学校食堂不应申请生食类食品、冷食类食品或裱花类糕点经营项目，生食瓜果、腌菜和简单配制的调味品除外。

6.1.5 除寄宿学校外，中小学、幼儿园一般不宜在校内设置小卖部、超市、自动售卖机等，确有需要设置的，应获得教育部门同意并取得市场监管部门的许可，并宜避免售卖高盐、高糖及高脂食品。

6.2 成品配送模式的特殊许可要求

6.2.1 学校现场对配送成品进行分餐或提供清洗消毒餐具的，学校应办理食品经营许可证。

6.2.2 食品生产企业将冷链预包装食品运输到学校附近复热、加工食品的，该加工地址应另按监管部门要求办理有关许可证明。

7 食品安全责任

7.1 学校及其人员责任

7.1.1 学校应将食品安全作为学校安全的重要内容，应承担学校食堂食品安全主体责任，应建立学校食品安全管理组织机构及责任追究制度。学校应按要求配备食品安全管理人员并确保权责一致。学校分管食品安全的领导（以下简称“分管领导”）应负分管领导责任，食品安全管理员应负食品安全管理直接责任，有关从业人员应负食品安全直接责任。

7.1.2 学校食品安全实行校长负责制，学校校长是学校食品安全第一责任人，学校校长应签订食品安全责任书，明确对学校食堂（含引入社会经营的食堂）食品安全负首要领导责任。应落实食品安全重大决策、组织风险排查、食品安全自查、自查报告和整改工作的审查、食品安全知识培训、陪餐等有关要求，应及时研究解决校园食品安全工作中的问题。

7.1.3 学校应按市场监管部门的要求配备食品安全管理员，食品安全管理员应取得监管部门认可的培训合格证明后上岗，应掌握必要的岗位食品安全知识，并应具有适应岗位需要的管理能力，学校与食品安全管理员应签订深圳市学校食品安全管理员责任状（参见附录B），主要职责见附录C。配备数量和级别要求如下：

- a) 供餐人数为1000人（含）以上的应配备专职高级食品安全管理员；其中供餐人数为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；
- b) 其他学校食堂应配备专职的中级或高级食品安全管理员。

7.2 承包食堂的责任

7.2.1 中小学校和幼儿园食堂原则上宜采用自营方式供餐并不再签订新的承包和委托经营合同。

7.2.2 引入社会经营的普通高等学校食堂应明确学校和承包者负责的事务，学校采取的措施如下：

- a) 应严格遴选承包者，应以招投标方式并宜采取市场调研、实地考察等遴选措施，公开选择能承担食品安全责任的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位；
- b) 应与承包者签订承包合同，明确准入和退出要求，明确双方权利和义务，留存承包者有关资质证明。对造成食物中毒事故、存在食品安全问题且拒不整改或连续整改不到位的承包者，学校应及时终止承包行为；
- c) 应建立校长为负责人的食品安全管理机构，校方和承包者应共同参与，明确各级人员责任，按监管要求设置校方食品安全管理人员；
- d) 应健全食品安全抽查制度并组织实施，每月应至少开展一次抽查，应全面检查承包单位食品安全情况并及时更换不符合相关要求的承包单位；
- e) 应建立校方有关的食品安全管理制度和食品安全事故处置方案，以及对承包者食品安全管理的监督检查机制。学校应落实校方人员的自查等要求，发现异常及时处理；
- f) 宜建立社会餐饮单位诚信机制。学校宜每年对承包者的经营、管理、服务质量进行打分考核并公布在相关学校食堂监管平台上供各学校参考；
- g) 学校和经营者应分别配备相应级别的专职食品安全管理员，双方共同维护食品安全。

7.3 采用半成品配送模式的学校责任

7.3.1 应把食品安全和营养作为选择半成品配送单位的重要采购指标。

7.3.2 应于合同内明确半成品配送单位及学校双方的责任。

7.3.3 应制定半成品配送单位管理制度并按照本文件相关要求对供应商进行检查。

7.3.4 明确学校和半成品配送单位负责的事务，具体如下：

- a) 学校应建立完善的招标采购机制，并应依据本文件相关要求对半成品配送单位的资质、半成品配送能力、是否按法律规定开展经营活动等进行全面评估；
- b) 学校应建立完善的风险管理机制对半成品配送单位的供应活动进行有效管理，并应使其能妥善解决供应过程中发现的食品安全风险、负面反馈意见、投诉举报等情况；
- c) 学校应建立完善的应急管理机制，并应与供应单位、市场监管部门建立有效工作机制。发生食品安全事故时，应能按规定及时、有效地进行事故倒查以及有效控制事故范围避免进一步扩大，使其能妥善处理食品安全事故；
- d) 供应单位应向学校提供原料采购供应商资质和产品检验合格报告，复印件应加盖半成品供应商的公章。如果更换原料供应商或资料过期应及时更新提供。宜采用电子索证方式。每批送货单应如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等；
- e) 供应单位应设置与加工制作的食品品种相适应的进出厂检查或检测机制。半成品配送单位应具有检测食品原料中兽药残留、农药残留、营养成份等指标项目的能力；
- f) 学校应组织相关人员定期检查或抽查半成品配送单位的食品安全情况；
- g) 学校宜对半成品配送单位的食品安全状况、供应能力、运输车辆等进行实地考察。

7.4 采用成品配送模式的学校责任

7.4.1 成品配送模式主体责任

学校应对学生的食品安全负主体责任，成品配送单位应对其生产加工的食品安全负主体责任。

7.4.2 学校和成品配送单位双方共同承担的责任

7.4.2.1 应建立双方共同参与的食品安全管理机构。学校校长应是学校食品安全第一责任人，成品配送单位法人应是供餐单位所供应食品安全的第一责任人，两者应签订食品安全责任书。

7.4.2.2 应明确采供各级人员责任。应按监管要求配备校方专职和成品配送单位专职的食品安全管理人员。

7.4.2.3 应建立双方食品安全管理制度、食品安全事故处置方案、加工操作规程并落实、记录。

7.4.2.4 应建立对成品配送单位食品安全管理的监督检查机制，并应落实双方人员共同参与的定期自查、专项检查等要求。若发现异常应及时处理。

7.4.3 成品配送模式学校及其人员责任

7.4.3.1 对于成品配送单位，学校采取的措施如下：

- a) 学校应建立健全校外供餐管理制度。应把食品安全和营养健康、社会信誉作为选择成品配送单位的重要指标，并应通过招标等方式建立严格的采购准入与退出机制；学校选择成品配送单位应成立专项工作委员会，应由学校校长或其授权代表、分管领导、食品安全管理员、学生家长、家长委员会等组成，其中学生家长和家委会所占比例之和不应少于一半；
- b) 应采取市场调研、实地考察等遴选措施选择符合本文件相关要求的集体用餐配送单位；
- c) 应与供餐单位签订供餐合同（或协议），并应存档备查；应明确双方食品安全与营养健康的权利和义务，并留存供餐单位有关许可资质证明；
- d) 学校校长应在开学第一周组织对学校食堂和成品配送单位开展全面的风险排查并形成食品安全自查报告，在第二周内报送所在辖区的市场监管部门和主管部门；

- e) 应健全食品安全抽查制度并组织实施，每月应至少开展一次抽查，应全面检查成品配送单位食品安全情况并及时更换不符合相关要求的成品配送单位；
- f) 应督促供餐单位妥善解决供应过程中发现的食品安全风险、负面反馈意见、投诉举报等情况以及及时听取学生们的就餐意见。反馈意见应作为遴选及变更供应商及供餐方式的参考意见；
- g) 应督促供餐单位将该单位所有在执行的采购合同报主管部门备案，并由主管部门汇总后函告同级市场监管部门备案。

7.4.3.2 成品配送单位有下列情形之一的，学校应终止供餐服务合同：

- a) 对配送餐业务进行转让、分包；
- b) 餐饮服务食品安全量化（以下简称量化）等级未达到 A 级（食品生产企业除外）；
- c) 因生产经营不符合其经营许可规定范围、食品安全操作规范或食品安全标准等，造成或可能造成学生食物中毒或其他食源性疾患；
- d) 有关部门检查发现存在严重安全隐患。

8 食品安全管理的基本要求

8.1 食品安全管理的基本内容

8.1.1 对于学校食堂管理，公办学校应达到量化 A 级，民办学校应按监管部门和主管部门的要求达到量化 A 级，不应为量化 C 级。

8.1.2 应建立健全食品安全管理制度、食品安全事故处置方案、加工操作规程，并落实、记录。根据附录 D 和经营实际，确定高风险的食品品种和加工制作环节，实施食品安全风险重点防控，并定期组织开展食品安全隐患排查。

8.1.3 应建立健全学校食堂食品安全管理档案，见附录 E。

8.1.4 中小学校、幼儿园应建立并严格落实学校领导陪餐制度和计划，应明确陪餐人员职责、内容和要求，每天应有学校当日值班领导付费陪餐，学校领导应每月付费陪餐一次，每学期应不少于 4 次。陪餐人员应对饭菜进行客观评价，应对食堂环境卫生、从业人员工作情况等进行监督，并应做好陪餐记录。对发现的食品安全问题及风险隐患，应明确整改措施和整改时限，应安排专人督促整改，并应对整改结果进行核查。

8.1.5 学校食堂宜采用色标管理、五常法、6T 法等餐饮业先进的食品安全管理方法，不断提高食品安全管理水平。

8.2 人员培训

8.2.1 学校校长、副校长、分管领导、经营方主要负责人、成品配送单位法人代表、食品安全管理员以及关键岗位从业人员应取得市场监管部门认可的食品安全培训考核合格证明后上岗，每年参加市场监管部门、行政主管部门组织的集中培训时间应不少于 8 h，每年食品安全知识培训累积时间应不少于 40 h。应依据市场监管部门的要求运用食品安全网络课堂，食品安全管理员应参加“监督现场抽查”考试合格。

8.2.2 学校食堂应对从业人员每周组织至少一次食品安全知识集中培训，掌握食品安全法律法规要求，方式可为线上或线下，并应每学期对从业人员进行至少一次食品安全考核。应采用市场监管部门要求的食品安全网络课堂实施“按岗位培训”、“按岗考试”，应使每名从业人员掌握必要的食品安全岗位知识。

8.2.3 培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律、法规、规章、标准、基础知识、职业道德、食堂的食品安全管理制度、加工操作规程、食品安全事故处置方案、最新食品安全舆情、深圳市最新监管要求等。

8.2.4 食品安全知识的培训和考试应采用线上和线下结合的方式进行。培训可采用集中专题讲座、自查问题点评、实际操作、现场演示、先进单位参观交流、网络课堂、知识竞赛等。考核方式可采用询问、观察实际操作、现场答题或网络考核等。培训考核均应做好记录及数据统计。

8.3 食品安全自查

8.3.1 应依据市场监管和行政主管部门的要求并结合《餐饮服务食品安全操作规范》建立食品安全自查制度。

8.3.2 应结合食堂实际全面分析加工经营全过程中的食品安全危害因素和风险点,相关信息参见附录D,确定食品安全自查项目和要求,建立自查清单,制定自查计划。

8.3.3 食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查,自查内容应结合本文件要求确定,频率要求如下:

- a) 应每年开展至少一次制度自查;
- b) 应每周开展至少一次定期自查;
- c) 获知食品安全风险信息和最新食品安全监管要求后应立即开展专项自查。

8.3.4 落实食品安全层级自查,具体要求如下:

- a) 学校校长:应在每学期开学第一周组织对学校食堂开展全面的风险排查并形成食品安全自查报告,每季度应组织并参加至少一次对食堂食品安全状况检查评价,应定期组织召开会议研究和部署食品安全工作,应研究重大隐患整改措施并下达隐患整改任务和跟踪落实;
- b) 学校分管食堂的负责人:应每月组织并参加至少一次食堂食品安全状况检查评价,并应把每个月的检查报告交由校长和食品安全管理员签署后在食品安全公告栏中公布;
- c) 学校食品安全管理员:应每周结合随机抽查、专项检查内容开展至少一次全面检查。

8.3.5 应建立评价改进制度。根据本规范进行现场和有关资料检查,进行审核结果评价,确定需要改进的情形,实施纠正措施,并进行持续改进。若每周自查中发现食品安全问题和隐患,应立即采取整改措施并确保整改到位。

8.3.6 应聘请食品安全第三方专业机构(人员应经市场监管部门培训考核)对学校食堂食品安全开展查找隐患、评价指导的工作。

8.4 社会共治

8.4.1 应建立食品安全义务监督员制度,即成立由学校、经营方、学生代表、学生家长、家长委员会等组成的监督员队伍,宜邀请检察机关、党代表、人大代表、政协委员、社会公益组织、志愿者机构、新闻媒体等参与,实施社会监督、社会共治。在食品采购、食堂管理、供餐单位选择等涉及学生集中用餐的重大事项上,应以适当方式听取食品安全义务监督员意见,应保障其知情权、参与权、选择权和监督权。

8.4.2 宜邀请家长代表参与由“互联网+明厨亮灶”系统开展的信息公示及食品安全日常巡查。

8.4.3 中小学校(含特殊教育学校)、托幼机构应建立完善家长委员会代表参与学校食品安全例行检查的制度,学校应根据实际情况确定家长委员会代表参与例行检查的频次和具体日期。学校对家长委员会代表检查时发现的食品安全问题或风险隐患,条件具备的应立即整改,条件不具备的应作出合理解释和抓紧制定整改方案并逐项落实。

8.4.4 中小学、托幼机构宜建立家长陪餐制度,并应及时研究反馈家长提出的意见建议。

8.5 承包或配送单位的基本遴选要求

8.5.1 承包单位的遴选要求

- 8.5.1.1 应具有“食品经营管理”经营项目的食品经营许可证等资质。
- 8.5.1.2 承包食品安全量化 A 级食堂数量较多或 A 级占比排名靠前的优先,不宜没有 A 级食堂管理经验。
- 8.5.1.3 承包经营过的食堂消费者满意度较高,近两年无经营诚信、食品安全事故问题。
- 8.5.1.4 应按要求配备专职食品安全管理人员。
- 8.5.1.5 应建立相关食品安全管理制度,并与学校共同建立食品安全事故处置方案。
- 8.5.1.6 从业人员应定期参加食品安全培训考核,应每周进行一次集中学习,掌握食品安全法律法规要求。
- 8.5.1.7 应根据产能情况为学生投保相应额度的食品安全责任险。
- 8.5.1.8 不应将学校食堂经营进行分包或转包。

8.5.2 半成品配送单位的遴选要求

- 8.5.2.1 应具备与供应数量、品种相适应的半成品加工配送能力,并应配备专职食品安全管理人员和符合市场监管部门提出的其他要求。
- 8.5.2.2 半成品配送单位应依法建立健全食品安全管理机构、食品安全管理制度、操作规程和应急预案,并应对原料采购、验收、粗加工、分装、配送环节的食品安全和营养负责。
- 8.5.2.3 叶茎类蔬菜应在 24 h 内清洗、切配、运输,宜先洗后切。
- 8.5.2.4 配送半成品应有相应的专用密闭容器和冷藏(冻)设备设施,运送车辆应为专用封闭式。
- 8.5.2.5 冷藏食品运输车辆应配备制冷装置和温度监控设施,应能使运输食品的中心温度保持在 0℃~8℃(冷藏)。车辆内部应结构平整并保持清洁,存放及运输时不应污染半成品。
- 8.5.2.6 半成品外包装应标明食品名称、加工时间、保质期限等有关食品安全的提示内容。

8.5.3 成品配送单位的遴选要求

- 8.5.3.1 应持有有效的食品经营许可证,主体业态应为“集体用餐配送单位”,并应达到量化 A 级或具备与量化 A 级标准相当的条件。若采购预包装食品复热供餐,选择的供应单位应持有有效的食品生产许可证。成品配送单位应具备与供餐人数、供餐形式相适应的集体用餐配送服务能力。
- 8.5.3.2 应通过危害分析和关键控制点(HACCP)体系认证。
- 8.5.3.3 应配备专职的食品安全管理员。应建立健全食品安全管理制度和操作规程。
- 8.5.3.4 应建立符合市场监管部门规定的食品安全管理档案。
- 8.5.3.5 应制定盒饭及包装的采购和消毒处理的管理制度。
- 8.5.3.6 应配置相应的设备设施,包括与配送成品品种、数量相适应的盛装和分送成品的专用密闭容器,保持食品中心温度 60℃以上热藏或 8℃以下冷藏的设施。
- 8.5.3.7 食品运输过程、时间控制、食品标识等应符合量化 A 级的集体用餐配送单位要求。
- 8.5.3.8 应保证按时送达配餐,配送车程宜不超过 1 h,配送距离宜短。应预先建立处置因交通、卫生、天气等原因影响配餐的紧急情况的应急预案。
- 8.5.3.9 应设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。检验室应配备相应的检验设施和检验人员。应制定检验检测计划,定期对大宗食品原料、加工制作环境、食品成品等自行检验检测并登记,不应委托第三方机构进行检验检测,可根据自身的食品安全风险分析结果确定检验检测项目,如农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐具和包装材料清洗消毒效果等。检验检测人员应经过培训与考核。

- 8.5.3.10 运送食品的车辆应向所在辖区的市场监管部门备案，应专车专用并确保车辆符合运输安全和食品安全。
- 8.5.3.11 应采取“互联网+明厨亮灶”等形式对现场操作予以公示监督及向供餐学校展示。
- 8.5.3.12 应根据产能情况为供餐学校学生投保相应额度的食品安全责任险。
- 8.5.3.13 针对食品安全状况自查、学生就餐意见、监管部门的检查问题，应及时整改。
- 8.5.3.14 不应采用不可降解材料制作的一次性餐饮具、不应提供不可降解的塑料购物袋、不应提供一次性塑料吸管。

9 原料采购

- 9.1 学校食堂采购前宜对供货者进行审核评估，参见附录 F。
- 9.2 采购米、面、肉、油、蛋、奶等大宗食品应实行公开招标或集中定点采购制度。
- 9.3 采购大宗食品及原料，应签订供货协议明确食品安全责任和义务。
- 9.4 学校食堂与供货者可使用食品生产经营许可证、产品检测合格证明的电子凭证，内容应清晰，电子溯源可不用打印。
- 9.5 应建立供货者评价和退出机制，应邀请学生家长、家长委员参与。学校应自行或委托第三方机构对供货者的食品安全状况进行定期评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，对不能及时提供产品生产许可等许可资质和产品合格证明，或提供的食品用原材料不符合国家标签标识、食品安全检测等标准的，应及时退货，必要时更换供货者。应根据评价情况对供货者督促整改或撤换，并将相关工作情况报告所在辖区的市场监管部门和主管部门。
- 9.6 湿米粉的采购量应以当天用完的份量为参考。
- 9.7 鸡蛋的每次采购量宜在一周内用完。

10 加工制作管理

- 10.1 食品加工、分餐、餐饮具清洗消毒、食品留样等要求见《餐饮服务食品安全操作规范》，应重点防范有食品安全风险的情形（见附录 D）。
- 10.2 学校和成品配送单位应分别留样，每餐次的食品成品应留样，每个品种的留样量应不少于 125 g。
- 10.3 加工鸡蛋等禽蛋的要求如下：
 - a) 使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，应确认禽蛋未变质后再合并存放；
 - b) 有条件的餐饮单位宜设置鸡蛋专用清洗或消毒池；
 - c) 未清洗干净的禽蛋不应存放于烹调区或烹调操作台；
 - d) 混合搅拌而成的蛋液宜尽快用完；
 - e) 需经烹煮或翻热含蛋食物的，鸡蛋应彻底煮熟至蛋黄和蛋白完全凝固；
 - f) 学校不应供应生鸡蛋或未经彻底煮熟的蛋类食物作为即食食品。

11 备餐与供餐

11.1 备餐

11.1.1 食堂设有就餐区的，应设置备餐专间，加工制作后的食品应在备餐间暂存和分餐。食堂加工制作后在教室就餐的，应根据情况设置备餐专用操作区暂存，并宜在备餐专用操作区分装到运送容器中。

11.1.2 配送的成品到校后应在备餐专用操作区暂存，宜尽量缩短存放时间。

11.2 供餐

11.2.1 通用供餐要求

11.2.1.1 高危易腐食品的食用期限应符合以下要求：

- a) 烧熟后 2 h，食品的中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 h；
- b) 烧熟后按照规范进行高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至 8℃ 并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 h。供餐前对食品进行再加热的要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。

11.2.1.2 现榨果蔬汁、果蔬拼盘和糕点应在当餐供应。

11.2.1.3 不应将剩余的供餐食品与现制售食品混合进行加工。

11.2.1.4 应建立应急供餐方案。因突发事件需改变供餐计划的，应及时选择符合成品配送要求的集体用餐配送单位进行临时供餐。

11.2.1.5 供餐后已分餐的剩余高危易腐食品和超过保质期未使用完的湿米粉应按餐厨垃圾的要求处理。

11.2.2 成品配送模式的特殊供餐要求

11.2.2.1 采用热链配送方式的成品配送单位供餐应当餐加工，不应使用剩余食品供餐。

11.2.2.2 配送运输的要求如下：

- a) 每次运送食品前应对运送工具、容器等进行清洗消毒，运送装卸过程中应密闭加盖，送餐过程中应保证清洁卫生，不应将食品与有毒有害物质混装配送，加工、分装、运输过程中不应存在对食品的污染；
- b) 每个种类的食品应在外包装加贴食品信息标签，包括制作单位名称、地址、联系电话、制作加工时间、批号、食用时限和食用方法；
- c) 应提供规范制作的产品配送清单（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。

11.2.2.3 学校对到校的成品采取的查验措施如下：

- a) 应查验配送清单，核对配送食品是否与清单一致；
- b) 应查验食品外包装或运输车辆上张贴密封标识是否完整、破损；
- c) 应查验食品外包装是否存在不完整、破损、标识不齐全、被污染等异常情形，并应在供餐合同（协议）中明确约定不合格食品的处理方式；
- d) 供餐成品应存放在密封容器内，收货时应查验加工制作时间和使用温度测试仪器抽查食品中心温度是否达到 60℃；
- e) 发现异常时，应及时核查、处理，不应将有安全隐患的食品接收分发。

11.3 教室就餐的管理要求

11.3.1 应配备数量足够的运送、存放等工用具，并应在每次运送食品前进行清洗消毒。运送装卸过程中应密闭加盖，并应在送餐过程中注意防止污染食品。

11.3.2 食品加工制作后到食用的时间（含分装、运输等）应不超过食用期限。

11.3.3 在教室分餐的，应在卫生整洁的区域进行。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，并注意手指不接触食品成品。分餐过程中应防止异物掉入食品等污染食品的情形。

11.3.4 应引导学生就餐前洗净手部和在卫生整洁的区域就餐。应设废弃物存放处并配备容器。

11.3.5 用餐结束后应及时清理教室，保持卫生整洁。

12 营养搭配

12.1 学校食堂或供餐单位应配备营养专业人员开展合理配餐指导和培训。

12.2 学校应根据 WS/T 554 和 DB4403/T 36 等营养指南配餐，并应引导学生科学营养用餐。

12.3 成品配送单位应在营养师的指导下，依据学生的就餐需求制定食谱并提前公布。

12.4 宜对中小學生提供现制售多品种的加工明档，宜尽量满足不同年龄学生就餐口味需求。

13 制止餐饮浪费

应坚决制止餐饮浪费行为，可通过以下方式：

- a) 将“制止餐饮浪费”纳入餐饮加工经营全过程，加强管理，减少原材料采购、备料中的浪费行为；
- b) 建立节俭消费提示制度，在显著位置张贴或摆放节约食物、杜绝浪费标识，倡导小盘少量、多次取菜；
- c) 积极开展“使用公筷公勺”“光盘行动”宣传活动，推行使用公筷公勺和分餐制，减少一次性餐饮具使用，大力倡导文明用餐新风尚；
- d) 切实加强日常食堂管理，建立健全节约用餐制度，实行用餐人员动态管理，做到按用餐人数采购、做餐、配餐。积极营造浪费可耻、节约为荣的氛围，引导学生合理点餐、适量取食，不挑食、不剩饭、不倒饭，自觉抵制铺张浪费行为。

14 废弃物管理

14.1 餐厨废弃物应交由经城管部门许可的餐厨废弃物收运处理单位处理，学校应与其签订合同，应索取其经营资质等相关证明文件复印件，建立餐厨废弃物处置台账，并应做好每日清运记录。

14.2 回收人员应对餐厨废弃物收集容器和场所每天进行至少一次清洁，并应每周进行至少一次消毒，保持场所整洁。

15 场所内外卫生

15.1 应对所有加工经营场所及时进行清洗整理，保持通风干燥、卫生整洁、定位存放。

15.2 应及时对空调、排风、排烟等设备设施进行清洗维护。

15.3 就餐区域应与垃圾桶等污染源保持适当距离。

16 食品安全风险预防与控制

16.1 风险防控的总体要求

应参见 SZDB/Z 256 的要求进行过程风险控制与自查、建立控制措施、防控及应对食品安全事件、处理不合格食品、预防食物过敏、及时处理学生与家长投诉等，具体要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。宜参考 GB/T 19538、GB/T 22000 和 GB/T 27306 的要求开展风险防控。

16.2 预防食品安全事故

16.2.1 预防常见食源性疾病和常见食物中毒的方法和关键点见附录 D。应实施危害分析和关键控制点（HACCP）体系并逐步通过体系认证。

16.2.2 应定期检查食品安全状况。存在食品安全事故潜在风险的，应立即整改或暂停经营，并及时向所在辖区的市场监管部门和主管部门报告。

16.3 食品安全事故处置

16.3.1 应制定食品安全事故处置演练计划并定期组织开展。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，并加强对从业人员、学生和教职工事故应急报告和处理的宣传。

16.3.2 应设专（兼）职食品安全等突发公共卫生事件报告人，并报主管部门登记备案。

16.3.3 学校应急联系人或其他人员接到有疑似食品安全事故报告时，应立即向学校（包括学校食堂经营者）食品安全管理员或食品安全主要责任人报告，并立即采取下列措施防止事故扩大：

- a) 应立即停止供餐、保护现场并按照规定如实向所在辖区的市场监管、卫生健康以及主管部门报告，不应擅自发布食品安全事故信息；
- b) 事故处理结束后，学校食堂应在有关部门指导下对被污染的食品和接触过被污染食品的容器、工具及用具、设备设施和现场进行清洗、消毒等处理。

16.4 不合格食品处理

不合格食品应单独存放在固定的场所，并应有明显的警示标识。

16.5 预防食物过敏

致敏原成分参照附录 D。宜对加工过程中可能带入致敏原的食品，尤其是不易识别原料成分的，按 GB 7718 中关于致敏物质标示的要求在供餐位置的附近加以提示。

16.6 疫情防控

16.6.1 具体要求参见《深圳市教育局关于进一步做好学校疫情防控工作的通知》。

16.6.2 应制定疫情期间用餐制度，如佩戴口罩、勤洗手、排队保持 1 m 以上距离、人员分流等，应实行分餐制和严格实行分班、错时用餐，宜避免大型聚餐。

16.6.3 食堂餐桌应设置就餐隔板与口罩挂钩（悬空式），采用隔板阻隔的就餐方式。如未设置隔板的，应确保同向隔位并保持 1 m 以上间隔就坐用餐。

16.6.4 每天应对所有食堂场所进行消毒和保持加工制作、就餐场所清洁卫生，并应定期通风换气。

17 沟通协调

17.1 应按 SZDB/Z 256 开展内部相关人员以及与有关单位的沟通协调。

17.2 应在公示栏公开投诉电话和其他投诉联系方式，并应建立投诉受理制度。

17.3 学校应完善监督工作体系。应采用适当方式与学生、家长沟通，征求其对食堂管理和服务的意见，改进食堂工作。食堂满意率应从食品安全、数量、价格、卫生、服务态度等方面进行评价，并根据评价情况及时改进管理服务。

18 食品安全科普教育

18.1 应在学校食堂就餐场所及有关公共场所设立食品安全与营养健康的宣传专区、专栏，应设有食品安全咨询员或宣传员科学引导学生了解常见食品安全与营养问题。

18.2 每学期应组织至少一次“学校食堂开放日”或其它形式的食品安全宣传教育活动，应邀请学生家长参与并做好相关记录。

19 社会公示与信息化管理

19.1 基本要求

19.1.1 应对食品安全有关信息进行社会公示和信息化管理，应依据市场监管部门和主管部门的统一要求在就餐场所的《食品安全信息公示栏》及监管信息系统公示食品经营许可证、餐饮服务食品安全量化等级、食品安全组织机构、人员健康管理、培训、食品安全自查、原料采购、食品添加剂使用等有关内容，信息发生变更时，应及时更新。

19.1.2 各岗位负责人应督促执行操作人员按要求填写记录表格，并定期检查记录内容。食品安全管理员应每周检查所有记录表格，并应在发现记录错误情况时立即督促有关人员修改。

19.1.3 采用集中用餐配送的，应公开成品配送单位的名称、地址、食品经营许可证等资质、食品安全等级等。

19.1.4 应通过食品安全公示栏、按市场监管部门和主管部门的要求采用食品安全信息系统的方式公开信息。应在就餐区张贴食品安全信息二维码，可通过扫码获取信息并进行监督。

19.2 食品采购溯源记录

19.2.1 应按市场监管部门和主管部门的要求对追溯信息进行信息化管理和上传，包括供应商食品经营许可证、供应商资格审核表、采购索证资料、送货项目单等相关文件和记录的电子版文件，如照片、电子文档等。

19.2.2 应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的采购来源和名称、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，并应保存相关记录。送货清单已有前款信息的，可不用重复记录。

19.2.3 学校食堂应按要求把台账内容上传到监管部门的有关系统。使用纸质台账的，应拍照上传。

19.3 互联网+明厨亮灶

19.3.1 应依据市场监管部门的要求采取“互联网+明厨亮灶”形式对学校食堂、半成品配送单位和成品配送单位的现场操作过程予以公示。应接入“互联网+明厨亮灶”智慧管理平台，使市场监管部门、主管部门、校长及食品安全相关人员能通过平台开展食品安全日常巡查。

19.3.2 应公开食品加工制作过程，公布查看方式和渠道，实施社会监督。

19.3.3 校长应每周开展至少一次巡查、不定期抽查，通过观看视频直播、视频回放等掌握学校食堂食品安全状况。

19.3.4 应指定专人负责学校食堂“互联网+明厨亮灶”建设和视频数据存储安全管理工作，由食品安全管理人员通过平台开展每日、每周、每月自查工作。

19.4 人员培训记录

应记录学校校长、副校长、分管领导、经营方主要负责人、成品配送单位法人代表、各单位食品

安全管理员以及关键岗位从业人员的线下或线上培训考核情况，应包括培训内容、学时、时间等有关信息以及培训证明。

19.5 信息报送

19.5.1 应及时将发现的食品安全问题和隐患报送所在辖区的市场监管部门和主管部门，每学期开学第一周形成的自查报告应在第二周内报送所在辖区的市场监管部门和主管部门。

19.5.2 应依据省教育厅制定的《广东省学校食堂每日自查要点表》完成食品安全自查，并上报省教育厅“广东省学校食品安全监管系统”。

19.5.3 若责任人变更，应将食品安全责任书在报送自查报告时一起报送所在辖区的市场监管部门。

20 禁止情形与注意事项

学校食堂不应使用和供应的食品见附录 G，应谨慎采购和使用的食品参见附录 H。

附 录 A
(规范性)
学校食堂建设指引

A.1 总体要求

总体要求见《食品经营许可证管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》《广东省市场监督管理局关于食品经营许可证的实施细则（试行）》《深圳市食品经营许可证标准化工作规范》和《深圳市 A 级餐饮单位建设标准》。

A.2 现场加工模式和半成品配送模式的面积要求

供餐人数 100 人（含）以下的，食品处理区的面积不应小于 30 m²。供餐人数多于 100 人时，食品处理区的就餐人均面积应不小于 0.2 m²。

A.3 备餐场所设置

采用现场加工模式、半成品配送模式的应设置备餐专间，采用成品配送模式的应设置成品暂存专用操作区。

A.4 互联网+明厨亮灶

应采取“互联网+明厨亮灶”形式，即安装视频监控并可结合透明玻璃窗或玻璃幕墙的透明式、扩大传菜窗的开放式等“明厨亮灶”方式，展示食品贮存的库房以及粗加工区、烹饪区、专间、专用操作区、餐用具清洗消毒保洁区等食品加工关键区域的制作过程等。

A.5 粗加工制作区

需要进行粗加工的，应分设动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料的清洗水池。宜设置禽蛋类清洗水池，或可用专用清洗器皿代替。

附录 B
(资料性)

深圳市学校食堂相关食品安全管理员责任状

B.1 封面

责任状封面模板见图 B.1。

| |
|---|
| <p style="text-align: center;">深圳市学校食堂相关 食品安全管理员责任状</p> <p>单 位： _____</p> <p>食品安全管理员： _____</p> <p>聘任时间 _____ 年 _____ 月 _____ 日</p> <p style="text-align: center;">深圳市市场监督管理局制定</p> |
|---|

图 B.1 责任状封面（模板）

B.2 内容

责任状内容模板见图 B.2。

食品安全管理员责任状

为加强本单位食品安全管理，预防食品安全事故的发生，确保食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品经营许可管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》（以下简称“操作规范”）、《深圳经济特区食品安全监督条例》（以下简称“特区条例”）、《广东省市场监督管理局关于食品安全管理员的管理办法》等有关法律、法规、规章以及规范性文件规定，现正式聘请_____同志（乙方）为我单位_____（专职或兼职）食品安全管理员，任期___年，承担本单位食品安全管理职责，是食品安全的直接责任人，现将聘任双方有关职责和权利明确如下：

一、甲方（学校食堂相关餐饮服务单位）的主要职责

（一）食品生产经营者的法定代表人或者主要负责人是本单位食品安全第一责任人，甲方负责建立并落实本单位食品安全监督管理制度，对本单位食品安全全面负责。带头学习、履行企业主体责任。存在“特区条例”第一百一十五条等情形，接受监管部门对生产经营者和第一责任人的同时处罚。

（二）聘任乙方为本单位的食品安全管理员，并已审核乙方无法律禁止的情形（五年内作为被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，或因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员）。

（三）应当安排乙方进行食品安全知识培训，并参加食品安全监管部门要求的考核。对考核不合格、不具备食品安全管理能力的管理员，不得上岗。有关配备要求（级别和专职等）符合监管要求。食品安全监管部门在日常监督检查中发现甲方未依法配备、培训食品安全管理员、其履行职责不到位的，按《食品安全法》第一百二十六条进行处罚。

图 B.2 责任状内容（模板）（第 1 页/共 4 页）

(四) 依据“特区条例”等规定,保障乙方能依法履行职责,提供其职责相对应的权利,如因授权不足严重影响乙方履行职责不到位,造成本单位重大食品安全隐患等不良后果,由甲方承担直接管理人责任。

(五) 依法委派乙方参加监管部门组织的食品安全培训、交流、年度继续教育、宣传和管理提升等有关工作活动,为其提供学习与工作的必要条件。

(六) 甲方依法参加并落实食品安全自查工作。组织本单位的食品安全管理有关人员依据“特区条例”和“操作规范”的有关规定开展自查工作,及时听取并解决乙方反映的食品安全隐患问题和建议。列入“特区条例”第七十五条规定的重点监督对象的食品生产经营者,自查报告应当经第一责任人和食品安全管理员签署后,每年向食品安全监管机构备案。

(七) 如在聘任过程中证明有乙方不符合任职要求的,应提前告知乙方,经正式解除委任后,本责任状同时失效。甲方应提前选配符合条件的食品安全管理员接任。

(八) 鼓励甲方企业主要负责人、食品安全关键岗位人员参加食品安全监管部门组织的统一考试,并获取培训合格证明。鼓励委托专业服务机构开展第三方食品安全监管工作,学校食堂应建立食品安全管理机构,其他餐饮企业鼓励建立,鼓励实施先进的食品安全管理方法。

二、乙方(食品安全管理员)的主要职责

(一) 配合食品安全监管部门对本单位的监督检查、业务指导,如实向监管部门提供有关检查情况,严格落实监管部门的监督意见。

(二) 应熟悉掌握必备的食品安法律、法规、标准等知识,及时掌握餐饮监管最新要求,关注媒体有关报导,按要求参加专业培训考核。当监管人员现场抽查考核时,能依法达到食品安全培训考核合格、履行职责和管理能力。

(三) 依据“特区条例”第六十五、第七十四、七十五、七十七条等规定履行食品安全管理员职责。存在违法情形的,由食品安全监管部门依据“特区条例”第一百一十六条和《食品安全法实施条例》有关规定对负有责任的食品安全管理员及所在单位进行处罚。

图 B.2 责任状内容(模板)(第2页/共4页)

（四）协助甲方建立健全并落实各项食品安全管理制度，建立食品安全管理档案，记录食品安全检查及处理结果。

（五）组织本单位从业人员（含管理人员）依据《餐饮服务食品安全操作规范》14.2 等规定进行食品安全知识培训，从业人员应经过食品安全培训考核合格后方可上岗，达到岗位专业要求。

（六）组织从业人员办理《食品从业人员健康证》年检及新上岗人员办证，应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，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。

（七）依据“特区条例”和“操作规范”等要求开展食品安全自查及管理工作，检查食品加工经营全过程的食品安全状况，预防食品安全事故，对发现不符合要求的行为及时制止并提出处理意见，发现隐患问题并及时报告上级主管。

（八）发生疑似食物中毒等食品安全事故时，应依法并结合本单位食品安全应急处置预案及时组织救治、上报、停止生产经营、保护现场等措施，积极协助监管部门及技术机构调查处理，并协助做好维稳等相关工作，及时防止事态扩大。

（九）与保证食品安全有关的其他管理工作。

三、乙方在开展食品安全管理工作时具有的权利

（一）在职责范围内独立行使食品安全管理工作职责，发现不符合食品安全要求的行为及时制止并提出处理意见，对所在单位拒不改正的，或者存在重大食品安全隐患的，乙方有权向食品安全监管部门反映。

（二）任何人不得授意、指示、强令乙方瞒报、伪造食品安全监督管理信息和记录，干涉、阻挠乙方履行合法职责。

图 B.2 责任状内容（模板）（第 3 页/共 4 页）

(三) 乙方可要求为其履行食品安全监管职责提供必要的工作人员、工作设备等工作条件，有接受食品安全法律知识培训和参加相关管理工作会议的权利。

甲方（法人代表）签名： 乙方（食品安全管理员）签名：

（盖章）

年 月 日

年 月 日

图 B.2 责任状内容（模板）（第 4 页/共 4 页）

附 录 C

(规范性)

广东省学校食堂食品安全管理员职责

C.1 食品安全管理员的主要职责

- C.1.1 应监督学校食堂食品安全追溯体系建立和运行情况。
- C.1.2 应参照全省和市培训大纲和要求组织制定从业人员食品安全知识、技能和法律法规的培训计划并组织实施线上、线下培训，应使全员培训合格上岗。每半年应组织全员考核一次并建立培训档案。
- C.1.3 应对从业人员进行健康管理，并应建立健康档案。应督促从业人员按规定定期进行健康检查，并应对患有有碍食品安全疾病的人员提出工作岗位调整意见和督促落实。
- C.1.4 应建立和完善学校食堂的食品安全自查制度、质量管理体系，并确保其有效运行。应定期对食品安全状况进行检查评价，并应建立自查档案以及记录食品安全核查信息和跟踪处理结果。应促进学校食堂落实食品安全主体责任。对存在不符合食品安全要求的，应制订并落实有关整改措施。
- C.1.5 应对食品原料、食品添加剂、食品相关产品的采购索证索票、进货查验、采购记录以及食品添加剂贮存和使用进行管理。
- C.1.6 应组织制定食品安全检查计划，并应定期检查、记录和存档食品安全管理制度落实情况、食品加工制作过程的食品安全状况、食品安全操作规范的执行情况。对检查中发现的不符合食品安全要求的行为应及时制止并提出处理意见。应向校长报告存在的食品安全隐患，并应负责组织实施召回不合格食品。
- C.1.7 应对场所环境卫生和餐厨垃圾处理进行管理。
- C.1.8 发生疑似食物中毒和食品污染事故时，应及时将事故发生情况在报告校长的同时报告所在辖区的市场监管、卫生健康以及主管部门，并应采取防止事态扩大和配合监管部门调查处理。
- C.1.9 应积极配合监管部门开展监督检查工作，并应如实提供有关情况。
- C.1.10 应协助建立学校食堂食品安全管理档案。
- C.1.11 应负责其他保障食品安全的相关管理工作。

C.2 职责履行

食品安全管理员应依照规定履行职责，任何人不应干涉、阻挠。若食品安全管理员发现所在学校食堂有违反食品安全法律法规行为或者存在重大食品安全隐患并且所在学校食堂拒不改正的，应向监管部门反映或举报。

附 录 D
(资料性)
食品安全风险点

D.1 微生物风险

对于微生物风险，见表 D.1 的食品类型、污染媒介、污染原因和预防方法。

表 D.1 微生物风险

| 食品类别 | 污染媒介 | 污染原因 | 预防方法 |
|----------------------|---|--|--|
| 凉菜 (包括冷菜、冷荤、烧卤熟食) | 细菌 (常见细菌如沙门氏菌、痢疾杆菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、蜡样芽胞杆菌、大肠埃希氏菌、单核细胞增生斯特菌等) | 1. 生熟交叉污染; 2. 食品贮存不当; 3. 食品未烧熟煮透; 4. 未充分再加热食品; 5. 过早配制食品; 6. 从业人员带菌污染食品; 7. 餐用具清洗消毒不彻底 | (一) 禁止制售食品 中小学校和托幼机构的学校食堂禁止制售生食类食品、冷食类食品(水果除外)、裱花蛋糕。 (二) 选购原料 1. 向可靠和商誉良好的供货商购买原料和食品。 2. 不应采购可能有食用安全问题的原料和食品。 (三) 处理食品 1. 从业人员应保持个人卫生, 勤洗手。 2. 彻底煮熟煮透(中心温度不低于 70℃)。 3. 有潜在危害的食品经煮熟后, 如供食用前须冷藏贮存, 应采用下列冷却方法, 再放入冰箱: (i) 先在 2 h 内, 使食品的温度从 60℃降至 20℃; (ii) 在其后 4 h 内, 使食品的温度从 20℃降至 4℃。 4. 适当保护食品, 避免生熟交叉污染。 5. 如果从业人员确认或怀疑有碍食品安全的疾病, 禁止处理食品。 6. 食品烹煮前彻底解冻。 7. 鸡蛋外壳需经清洗方可使用, 未清洗鸡蛋不宜放入烹调间。 (四) 贮存食品 1. 控制加工量, 剩余食品应弃掉。 2. “热食热存”(60℃以上)、“冷食冷存”(8℃以下), 熟制高风险食品若存放在 8℃~60℃应少于 2 h。 3. 食品和食材冷藏温度 0℃~8℃。 4. 食品和食材冷冻温度 -20℃~-1℃。 |
| 糕点、裱花蛋糕 | 病毒 (常见病毒如诺如病毒、甲肝病毒) | | |

表 D.1 微生物风险（续）

| 食品类别 | 污染媒介 | 污染原因 | 预防方法 |
|------------------------------------|---|---|--|
| 生食类食品 (包括生食的水产品、海产品、鱼生寿司、禽肉、蛋类) | <p>细菌 (常见细菌如沙门氏菌、痢疾杆菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、大肠埃希氏菌、蜡样芽胞杆菌、单核细胞增生斯特菌等)</p> <p>病毒 (常见病毒如诺如病毒、甲肝病毒)</p> <p>寄生虫 (生食淡水鱼可能含旋毛虫、肺吸虫、肝吸虫)</p> | <p>1. 食品来源受污染;</p> <p>2. 食品贮存不当;</p> <p>3. 从业人员带菌污染食品</p> | <p>1. 生食水产品来源不受污染并适合生食用途。</p> <p>2. 贮存温度和陈列时间要适当(贮存食品温度同上)。</p> <p>3. 妥善贮存,以防交叉污染。</p> <p>4. 中小学和托幼机构的学校食堂禁止提供生食类食品。</p> |
| 花生及粮食类 (玉米、大米、甘蔗等) | <p>真菌 (黄曲霉菌、节菱孢霉等)</p> | <p>1. 食品贮藏不当;</p> <p>2. 食品积压过久,导致不新鲜</p> | <p>1. 贮藏时保持干燥、低温,贮藏时间不宜过久。</p> <p>2. 不购买小作坊自榨油。</p> <p>3. 不食用瓢部发红,有酸味或者酒糟味的甘蔗。</p> <p>4. 已经发现变质的食品,不应再食用,并与其他食品隔离。</p> |

D.2 化学性风险

对于化学性风险,见表 D.2 的食品类型、污染媒介、污染原因和预防方法。

表 D.2 化学性风险

| 食品类别 | 污染媒介 | 污染原因 | 预防方法 |
|---------|------|---|---|
| 含亚硝酸盐食品 | 亚硝酸盐 | <p>1. 非法添加或误用亚硝酸盐;</p> <p>2. 刚腌制不久的腌菜;</p> <p>3. 存放过久或腐败的蔬菜</p> | <p>1. 禁止贮存或使用亚硝酸盐。</p> <p>2. 不使用来历不明的食盐或味精。</p> <p>3. 使用新鲜蔬菜,避免加温时间过长,及时弃掉腐烂变质的蔬菜。</p> <p>4. 减少腌制、熏制、腊制等食品。</p> |
| 含瘦肉精肉类 | 瘦肉精 | 饲料中非法添加瘦肉精 | <p>1. 向持有许可及信誉良好的供货商购买猪内脏或猪肉。</p> <p>2. 注意肉色较深、肉质鲜艳、后臀肌肉饱满突出、脂肪非常薄的猪肉,确认是否使用了瘦肉精。</p> |

表 D.2 化学性风险（续）

| 食品类别 | 污染媒介 | 污染原因 | 预防方法 |
|-----------|-------------|----------------------------|--|
| 农药、兽药污染食品 | 农药、兽药 | 1. 受农药污染蔬菜； 2. 受兽药污染的肉类 | 1. 向持有许可及信誉良好的供货商购买蔬菜和肉类。 2. 蔬菜粗加工时以食品洗涤剂溶液浸泡30min后再冲净，烹饪前再经烫泡1min，可有效去除蔬菜表面的大部分农药。 |
| 不新鲜的鱼肉等食品 | 酸、醛、酮及各种氧化物 | 食品中的营养素，如：蛋白、脂肪变质 | 使用新鲜食材，及时弃掉腐败变质的食品。 |

D.3 生物毒素风险

对于生物毒素风险，见表 D.3 的食品类型、污染媒介、污染原因和预防方法。

表 D.3 生物毒素风险

| 食品类别 | 致病媒介 | 污染原因 | 预防方法 |
|------------------------|----------------------------|----------------------------------|--|
| 河豚鱼、毒蘑菇、发芽马铃薯、青番茄、鲜黄花菜 | 动物和植物天然毒素，如河豚毒素、龙葵碱、秋水仙碱等。 | 含有的天然毒害物质未在加工过程中去除 | 1. 禁止使用河豚鱼（含干制品）、毒蘑菇、发芽马铃薯、青番茄、鲜黄花菜等含有毒有害物质的食品。 2. 马铃薯应贮藏在低温、无阳光直射的环境中。 3. 向正规途径购买菇类，不采购不明品种的野生菇类。 |
| 豆浆、四季豆 | 皂素、红血球凝集素 | 食品中含有的天然毒素未能在烹煮过程中除去 | 1. 豆浆加热至80℃时，会有许多泡沫上浮，出现“假沸”现象。应注意彻底加热煮透，煮沸后再以文火维持煮沸5分钟左右。 2. 禁止使用四季豆。 3. 加强对有毒食品的认识。 |
| 珊瑚鱼类 | 雪卡毒素 | 含雪卡毒素的鱼类（通常在珊瑚礁觅食及栖息的鱼类较易含有雪卡毒素） | 1. 向信誉良好及持有许可的供应商购买来自安全水域或养殖区的鱼类。 2. 避免在3月份至4月份（生殖期）进食珊瑚鱼，避免进食1.5 kg以上的珊瑚鱼。 3. 珊瑚鱼的内脏（尤其是卵）应彻底清理弃置，不应吃鱼头、鱼皮。 |

表 D.3 生物毒素风险（续）

| 食品类别 | 致病媒介 | 污染原因 | 预防方法 |
|------------------------|------|--|---|
| 青皮红肉类海鱼 | 组胺 | 海产鱼类中的青皮红肉鱼，如鲐鱼（俗称鲐巴鱼、池鱼）、金枪鱼、鲣鱼、秋刀鱼、鲭鱼、沙丁鱼体内组氨酸含量较高，当这类鱼贮存不当，鱼不新鲜时，细菌会把鱼类中组氨酸转变成组胺，当组胺积蓄到一定量时，进食后便使人产生过敏。组胺中毒也与人的过敏体质有关 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 向信誉良好及持有许可的供应商购买鱼类；验货时不购入不新鲜或腐败的，或者未使用符合要求的冷链温度运输的鱼类。 2. 在贮存、解冻及处理过程中尽量将这类鱼保持在低温状态，并避免在常温下解冻或存放时间过长。 3. 有过敏性疾病的患者，尽量避免食用这类鱼。 |
| 双壳贝类水产（例如蚝、蚬、蚌、扇贝、带子等） | 贝类毒素 | 受藻毒素污染的贝类水产 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 向信誉良好及持有许可的供应商购买贝类水产。 2. 不采购、经营织纹螺。 3. 内脏、生殖腺和卵彻底清理弃置。 |

D.4 物理性风险

对于物理性风险，见表 D.4 的食品类型、污染媒介、污染原因和预防方法。

表 D.4 物理性风险

| 食品类别 | 污染媒介 | 污染原因 | 预防方法 |
|------|---|---|--|
| 所有食品 | 异物 (包括玻璃和瓷器碎片、金属物质、碎石、烟蒂、昆虫及其残肢、头发等) | <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品加工设备脱落的金属碎片或灯具及玻璃容器破碎后的碎片； 2. 虫鼠污染； 3. 从业人员抽烟或衣帽穿戴不规范致使头发等异物脱落； 4. 水产品捕捞过程中掺杂鱼钩； 5. 畜禽肉和鱼肉剔骨时遗留骨头碎片或鱼刺 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 向信誉良好及持有许可的供应商购买原料和食品，做好原料管理及验收。 2. 任何加工前应认真检查待加工食品有否含有或混有异物，尤其是深色酱料等不易观察的原料。 3. 破损食品器皿要弃置，安装在暴露食品正上方的厨房电灯有防爆灯罩，天花墙壁和用具维修妥善，刷锅用具应牢固，避免脱落入食品中。 4. 有效防治虫鼠。 5. 从业人员禁止在食品操作区、其他操作区及处理食品时吸烟，加强食品安全意识。 6. 从业人员规范着装，不戴首饰，帽子应严格罩住头发，口罩应罩住口鼻。 |

D.5 致敏风险

对于致敏风险，见表 D.5 的致敏原成分。

表 D.5 致敏风险

| 序号 | 致敏原成分 |
|----|---|
| 1 | 含麸质谷类（如小麦、黑麦、大麦、燕麦、荞麦等） |
| 2 | 鱼类及鱼类制品（如鲈鱼、比目鱼或鳕鱼） |
| 3 | 贝类、甲壳类动物及制品（如蟹、龙虾或虾） |
| 4 | 蛋类及蛋类制品（如蛋黄酱、蛋卷） |
| 5 | 花生及花生制品（如花生酱、花生块、花生粉、混合坚果精炼的花生油及其衍生物氢化油等） |
| 6 | 大豆及大豆制品、其他豆类（如豌豆、蚕豆等） |
| 7 | 奶类及奶类制品（如乳糖、黄油、乳酪、酪蛋白、干酪、凝乳、乳清、麦乳精、奶油、含蛋白质的人造黄油、奶油巧克力、冰淇淋、奶油冻、牛轧糖、布丁） |
| 8 | 坚果及坚果制品（如巴西果仁、核桃、杏仁等） |

附 录 E

(规范性)

学校食堂食品安全管理档案建立工作指引

E.1 总体要求

总体要求见《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》和《深圳市餐饮单位食品安全管理档案》。

E.2 档案分类

E.2.1 按学校食堂的食品安全管理要求，食品安全档案分为职责资质管理类、过程控制管理类和监管记录类三类，归档材料目录见《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》。

E.2.2 过程控制管理类部分材料样式参见表 E.1 至表 E.11。

表 E.1 场所和设备清洁记录表（模板）

| 岗位_____ | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------------|-------|-------|-----------------------|--------|-----------------------|-------------|---------------|-------|-----|-----------|
| 操作日期 | 场所和设备 ^a | 地面 | 排水沟 | 墙壁、门窗及天花板 (包括照明设施) | 冷冻(藏)库 | 排烟设施 | 工作台及 洗涤盆 | 餐厨废弃物 存放容器 | 设备、工具 | 卫生间 | 执行人 签名 |
| | 频次要求 ^b (至少) | 每天完工时 | 每天完工时 | 1次/月 | 1次/周 | 表面: 1次/周, 内部: 2次/年 | 每次使用后 | 每天完工时 | 每次使用后 | 定时 | |
| | 操作时间 ^c | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 注: 使用物品和方法参见《餐饮服务场所、设施、设备及工具清洁方法》。 | | | | | | | | | | | |
| ^a 表中场所和设备, 应只保留实际设置部分。 | | | | | | | | | | | |
| ^b 频次要求, 表中为参考数据, 各学校应填写实际操作频次。 | | | | | | | | | | | |
| ^c 表中应填写每天进行清洁的具体操作时间。除固定频次外, 根据需要增加的清洁也应记录时间。 | | | | | | | | | | | |

表 E.2 专间（备餐间）消毒记录表（模板）

| 岗位_____ | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------------|---------------------|---------------------------|-----------------|----------|--------|--------|-------|--------|------|------|-------|
| 操作日期 | 名称 | 紫外线灯 | 刀具 | 砧板 ^d | 其他工用具 | 餐用具 | 操作台 | 地面 | 墙面 | 天花板 | 空调 | 执行人签名 |
| | 使用方法 ^e | 空气消毒照射 ^f | 蒸汽、药物浸泡 ^e 、红外线 | 蒸汽、药物浸泡、红外线 | 药物擦拭或浸泡法 | 红外线消毒等 | 药物擦拭消毒 | | | | 清洗滤网 | |
| | 频次要求 ^a (至少) | 1至2次/天 | 1次/餐次 | 1次/餐次 | 1至2次/天 | 1至2次/天 | 1次/餐次 | 1次/餐次 | 1至2次/天 | 1次/周 | 1次/周 | |
| | 操作时间 ^b | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| <p>注 1：其它工用具是指切片机等机器、使用容器等；操作台是指台面、冰箱、存放架等。</p> <p>注 2：操作规范参见《餐饮服务食品安全操作规范》中的《推荐的餐用具清洗消毒保洁方法》。</p> <p>^a频次要求，表中为参考数据，各学校应填写实际操作频次。</p> <p>^b表中应填写每天进行消毒的具体操作时间。除固定频次外，根据需要增加的消毒也应记录时间。</p> <p>^c药物浸泡是指使用含氯制剂等化学药物浸泡消毒的方法，使用浓度应含有效氧 250 mg/L（即 250 ppm）以上，操作时间应具体参照药物的使用说明进行。</p> <p>^d木质砧板不宜使用药物浸泡法，可使用药物擦拭法，建议使用符合食品标准的胶质砧板；一般工用具的消毒应首选红外线消毒、蒸汽消毒等热力消毒法。</p> <p>^e表中使用方法，应只保留实际操作时相对固定使用的消毒方法。使用化学消毒的，应使用净水彻底清洗干净，防止药物毒性残留。</p> <p>^f紫外线空气消毒应在打扫完专间卫生后进行，应在无人时开启 30 min~1 h，不宜过长，以免影响使用寿命。</p> | | | | | | | | | | | | |

表 E.3 食品添加剂使用记录表（模板）

| 添加时间 | 添加剂名称 | 生产日期或批号 | 制作食品名称 | 制作食品量 | 添加量 ^a | 操作人签名 |
|---|-------|---------|--------|-------|------------------|-------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 注：依据《餐饮服务食品安全操作规范》，可仅记录GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》“最大使用量”规定的食品添加剂。 | | | | | | |
| ^a 应精准称量使用。 | | | | | | |

表 E.4 餐用具（热力）消毒保洁记录表（模板）

| 日期 | 消毒方式 | 开机时间 | 消毒温度（℃） | 消毒时间（分钟） | 是否规范保洁 ^a | 检查结果 ^a | 操作人签名 |
|---|------|------|---------|----------|---------------------|-------------------|-------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 注 1：如果存在多种热力消毒方式，可以用代号表示，如洗碗机为 1、红外线为 2、蒸汽为 3、煮沸为 4。如果仅有一种方式，可直接在标题“消毒方式”中统一修改。 | | | | | | | |
| 注 2：如果结果符合要求，“规范保洁”和“检查结果”栏内打“√”，不符合打“×”。 | | | | | | | |
| ^a 不符合的情况应重新按规范洗消。 | | | | | | | |

表 E.5 餐用具（化学）消毒保洁记录表（模板）

| 日期 | 消毒药名称 | 配制消毒水的时间 ^a | 消毒浓度（ppm） | 消毒时间（分钟） | 是否清洗干净 ^b | 是否规范保洁 ^b | 检查结果 ^b | 操作人签名 |
|----|-------|-----------------------|-----------|----------|---------------------|---------------------|-------------------|-------|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

注：如果结果符合要求，“清洗干净”、“规范保洁”和“检查效果”栏内打“√”，不符合打“×”。

^a每更换一次消毒水应记录一次时间。

^b不符合的情况应重新按规范洗消。

表 E.6 食品留样记录表（模板）

| 日期（月/日/时） | 餐次 | 品种名称 | 留样量（g） | 执行人签名 |
|-----------|----|------|--------|-------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

表 E.7 餐厨废弃物处置记录表（模板）

| 日期 | 废弃物种类 | 数量（kg） | 处理时间 | 处理单位 | 处理人及联系方式 | 记录人 | 备注 |
|----|-------|--------|------|------|----------|-----|----|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

表 E.8 集体用餐配送单位配送信息记录一览表（模板）

| 集体用餐配送单位配送信息记录一览表 | | 编号：CYPS-____-20____-____-____-____ A B C D E 编号规则：A-配送单位拼音简写，2-3位；B-年；C-月；D-日；E-车牌号。 | | | | | | | |
|--|----|--|------|---------|---------|---------|---------|---------|-------------------|
| 是否清真餐： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | | | | | | | | | |
| 第一目的地：_____ | | | | | | | | | |
| 第二目的地：_____ | | | | | | | | | |
| 第三目的地：_____ | | | | | | | | | |
| 第四目的地：_____ | | | | | | | | | |
| 第五目的地：_____ | | | | | | | | | |
| 序号 | 品名 | 制成时间 | 配送份数 | 目的地 | | | | | 验收结论 ^a |
| | | | | 一 份数 | 二 份数 | 三 份数 | 四 份数 | 五 份数 | |
| 1 | | ____月____日____时____分 | | | | | | | |
| 2 | | ____月____日____时____分 | | | | | | | |
| 3 | | ____月____日____时____分 | | | | | | | |
| 4 | | ____月____日____时____分 | | | | | | | |
| 5 | | ____月____日____时____分 | | | | | | | |
| 6 | | ____月____日____时____分 | | | | | | | |
| 7 | | ____月____日____时____分 | | | | | | | |
| 8 | | ____月____日____时____分 | | | | | | | |
| 9 | | ____月____日____时____分 | | | | | | | |
| 10 | | ____月____日____时____分 | | | | | | | |
| 合计 | | | | | | | | | |
| 集体用餐配送单位负责人（签名）：_____ | | | | | | | | | |
| 集体用餐配送单位：配送人员（签名）：_____、留样人员（签名）：_____ | | | | | | | | | |
| 学校：收货人员（签名）：_____、留样人员（签名）：_____ | | | | | | | | | |
| 注1：本表一式多份，集体用餐配送单位一份、市场监管部门一份、每个目的地收货单位一份。 | | | | | | | | | |
| 注2：本表与《集体用餐配送单位配送记录表》（品种、数量等信息）配套使用。 | | | | | | | | | |
| 注3：可填写后复印。 | | | | | | | | | |
| ^a 验收结论应由收货单位以打勾叉的方式填写。 | | | | | | | | | |

表 E.9 集体用餐配送单位配送记录表（模板）

| | | | | |
|--|----|------|------|--------|
| 集体用餐配送单位名称 | | | | |
| 学校名称 | | | | |
| 日期（月/日/时） | 餐次 | 品种名称 | 品种数量 | 配送人员签名 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 集体用餐配送单位负责人（签名）：_____ | | | | |
| 集体用餐配送单位：配送人员（签名）：_____、留样人员（签名）：_____ | | | | |
| 学校：收货人员（签名）：_____、留样人员（签名）：_____ | | | | |
| 注 1：本表一式多份，集体用餐配送单位一份、市场监管部门一份、学校一份。 | | | | |
| 注 2：本表与《集体用餐配送单位配送信息记录一览表》配套使用。 | | | | |
| 注 3：可填写后复印。 | | | | |

表 E.10 异常情况处置单（模板）

| | |
|-----------|---|
| 日期（月/日/时） | |
| 异常发现地 | <input type="checkbox"/> 食品处理区 <input type="checkbox"/> 辅助区 <input type="checkbox"/> 就餐区 <input type="checkbox"/> 建筑外 <input type="checkbox"/> 其他 |
| 异常情况类型 | <input type="checkbox"/> 食品过期 |
| | <input type="checkbox"/> 包装破损 |
| | <input type="checkbox"/> 记载信息与实际不符 |
| | <input type="checkbox"/> 温控或封签异常 |
| | <input type="checkbox"/> 供货合同、食品检验检疫报告书、抽检合格报告和自检报告等资料异常 |
| | <input type="checkbox"/> 待监管部门抽检 |
| | <input type="checkbox"/> 其他问题（请在下方描述） <input type="checkbox"/> 补充说明（请在下方描述） |
| 异常情况涉及 | <input type="checkbox"/> 全部食品 <input type="checkbox"/> 部分食品（名单附后） |
| 处理建议 | 收货： <input type="checkbox"/> 全部接收 <input type="checkbox"/> 部分接收 <input type="checkbox"/> 全部拒收 <input type="checkbox"/> 暂存、待检验 <input type="checkbox"/> 其他（在下方描述） |
| | 供餐： <input type="checkbox"/> 继续供餐 <input type="checkbox"/> 部分供餐（名单附后） <input type="checkbox"/> 其他（在下方描述） |
| | 仓库： <input type="checkbox"/> 继续留库 <input type="checkbox"/> 退库 |
| | 经办人签名： 年 月 日 时 分 |
| 负责人意见 | |
| | 签名： 年 月 日 时 分 |
| 最终处理结果 | 收货： <input type="checkbox"/> 全部接收 <input type="checkbox"/> 部分接收 <input type="checkbox"/> 全部拒收 |
| | 供餐： <input type="checkbox"/> 继续供餐 <input type="checkbox"/> 部分供餐 <input type="checkbox"/> 暂停供餐 |
| | 仓库： <input type="checkbox"/> 继续留库 <input type="checkbox"/> 退库 |
| | <input type="checkbox"/> 其他结果（在下方描述） |
| | <input type="checkbox"/> 补充说明（在下方描述） |
| | 签名： 年 月 日 时 分 |

表 E.11 学校食堂食品安全综合管理自查表（模板）（第 1 页/共 3 页）

| 检查日期: | | 地点: | 检查人: | | |
|--------|----|--|------|-----|------|
| 检查类别 | 序号 | 违法违规行为 | | 记分值 | 不符扣分 |
| 一、许可管理 | 1 | 实际经营地址、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证不一致，经营条件不再符合食品安全要求未按要求立即整改或上报。 | | 5 | |
| 二、信息公示 | 2 | 未在经营场所或公共信息平台等方式公示食品经营许可证、量化等级、监督检查记录表、学校食堂从业人员的健康证明、备餐人员操作规范、食品进货来源等信息。 | | 1 | |
| | 3 | 未按要求采用开放橱窗、透明玻璃窗（或玻璃幕墙）、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键环节进行展示。 | | 1 | |
| 三、制度管理 | 4 | 未建立从业人员健康和培训、进货查验记录、过程控制要求、场所及设施设备维修保养、餐具饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理、集中用餐岗位责任、中小学校和幼儿园集中用餐陪餐制度、投诉处理等相应的食品安全管理制度，未建立师生家长食品安全投诉处理及建议渠道。 | | 1 | |
| | 5 | 未制定食品安全事故处置方案或内容不符合要求。 | | 1 | |
| | 6 | 自查制度落实不符合要求：（1）未建立食品安全自查制度；（2）未开展食品安全自查并记录；（3）自查报告未定期上报监管部门。 | | 1 | |
| 四、人员管理 | 7 | 未按要求配备食品安全管理人员或者委托专业服务机构履行职责，食品安全管理人员经监管抽查考核不具备食品安全管理能力或专业知识培训不合格。 | | 5 | |
| | 8 | 接触直接入口食品工作的从业人员无有效健康证明或患有有碍食品安全疾病。 | | 2 | |
| | 9 | 从业人员加工经营食品时未穿戴清洁的工作衣帽，加工操作直接入口食品前未按要求洗手消毒，未保持个人卫生。 | | 1 | |
| | 10 | 从业人员未进行食品安全培训。 | | 1 | |
| 五、环境卫生 | 11 | 经营场所卫生未保持清洁：地面、墙壁、天花板和门窗等不洁净，排水沟渠不畅通，废弃物不能及时清理，与污染源未达到规定的距离，食品处理区内设有厕所，有圈养或宰杀活的禽畜类动物。 | | 2 | |
| 六、原料控制 | 12 | 未按规定查验供货者的许可证和检验合格证明，未如实记录有关信息并保存相关购物凭证。 | | 5 | |
| | 13 | 原料外包装标识不符合要求。 | | 2 | |
| | 14 | 食品原料贮存不符合要求：未按照外包装标识的条件和食品安全要求贮存食品原料，未分类、离地存放食品原料，有变质或者超过保质期限的食品原料未及时清理，未对贮存的散装食品进行信息标明，有毒、有害物质与食品原料一同贮存、运输。 | | 1 | |
| | 15 | 食品加工用水不符合 GB 5749 的相关规定，自备水源未能提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告，接触食品成品的水未经过水净化设施处理或未使用可直接饮用水。 | | 2 | |

表 E.11 学校食堂食品安全综合管理自查表（模板）（第 2 页/共 3 页）

| 检查类别 | 序号 | 违法违规行为 | 记分 | 不符扣分 |
|---------|----|--|----|------|
| 六、原料控制 | 16 | 存在国家禁止生产经营的以下较严重情形之一：（1）使用超过保质期、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；（2）生产经营致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂；（3）中小学或幼儿园食堂制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，或者加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品；（4）采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）；（5）利用新的食品原料生产食品未通过安全性评估。 | 5 | |
| | 17 | 采购或使用不符合食品安全标准的食品原料（除 16 项检测不合格以外的情形）。 | 1 | |
| 七、加工过程 | 18 | 未采取有效防护措施避免食品受到污染：（1）食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时未相互分开；（2）用于盛装成品的餐饮容器直接放置地上；（3）食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工用具清洗水池（容器）未分开专用；（4）存在污染食品及其加工制作过程的其他情形。 | 2 | |
| | 19 | 食品成品存放的温度和时间不符合规范的要求。 | 2 | |
| | 20 | 超范围、超限量使用食品添加剂，食品添加剂未做到专柜保存，对有使用限量要求的食品添加剂未能进行称量和记录。 | 2 | |
| | 21 | 食品留样不符合规范要求。 | 1 | |
| | 22 | 专间或专用操作场所存在以下问题：（1）未配备符合许可标准要求的专间或专用操作场所与专用设施；（2）加工制作过程不符合规范要求，存在污染成品的食品安全的情形；（3）在显著位置未公示备餐人员操作规范。 | 2 | |
| | 23 | 送餐送到教室等就餐场所的配送过程中的食品存放、运输、分餐操作不符合要求。 | 2 | |
| 八、场所设施 | 24 | 未能按照许可要求设置相应加工经营场所，食品处理区未能按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，未能有效避免食品接触有毒物、不洁物（实在无法分设时，未能在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，且未使用无污染的方式覆盖运送成品）。 | 1 | |
| | 25 | 用于清洗、加工、贮存、陈列、防尘、防蝇、防鼠和防虫、通风、排烟、照明等设施设置不符合实际需要或不能正常使用；冷藏、热保存设施数量或大小不能满足生熟分开存放，有蟑螂、老鼠等有害生物。 | 1 | |
| | 26 | 用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等容器、工具，未从形状、材质、颜色或标识上明显区分、未做到分开使用。 | 1 | |
| | 27 | 食品处理区未设置能正常运转、足够数量的洗手设施（含洗手、干手设施）；专间和专用操作区入口处未设置能正常使用的洗手消毒设施。 | 2 | |
| | 28 | 直接接触食品的容器、工具和包装材料不符合食品安全标准或要求，未保持清洁。 | 1 | |
| 九、餐饮具清消 | 29 | 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器使用前未按要求洗净消毒和保洁的；购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，未查验其经营资质、索取消毒合格凭证的。 | 2 | |

表 E.11 学校食堂食品安全综合管理自查表（模板）（第 3 页/共 3 页）

| 检查类别 | 序号 | 违法违规行为 | 记分值 | 不符扣分 |
|-----------------|----|--|-----|------|
| 十、采购集中用餐配送或承包食堂 | 30 | 校外集体配餐存在以下情形之一：（1）未建立健全校外供餐管理制度；（2）供餐单位无食品经营许可证，未与供餐单位签订供餐合同（或者协议）；（3）未公示供餐单位信息；（4）学校未对供餐单位提供的食品随机进行外观查验和必要检验；（5）食品运输车辆、贮存、包装或容器、标识、温度、时间、禁止配送品种不符合规范要求。 | 2 | |
| | 31 | 承包或者委托经营学校食堂的，未选取有食品经营许可证条件的餐饮管理单位，未依法签订合同并落实双方管理责任。 | 2 | |
| | 32 | 未按有关规定处理餐厨垃圾。 | 1 | |
| 十一、其他 | 33 | 未遵守控烟要求：（1）警示标识未张贴；（2）未能及时制止在非吸烟区吸烟者；（3）未制止食堂从业人员等人员在食堂及有关禁止吸烟场所吸烟行为。 | 1 | |

附 录 F
(资料性)
供应商审核评估

供应商的审核评估内容见表 F.1。

表 F.1 供方调查评估表

| | |
|---|---|
| 一、 供方基础信息 | |
| 经销商名称及地址 | |
| 生产商名称及地址 | |
| 联系人 | |
| 所持证件及编号 | 营业执照： <input type="checkbox"/> 食品经营许可证： <input type="checkbox"/> 食品生产许可证： |
| 经销商的食品经营许可证许可范围 | |
| 所提供产品名称：（商品名和通用名） | |
| 经营联系人姓名/职务/电话号码 | |
| 公司概况： 母公司名称和所在地、公司运营时间、 所提供产品交货期和最小的定单量 | |
| 通过认证情况 | |
| 二、 产品储存、运输 | |
| 运输和储存条件 | |
| 产品保存条件/有效期 | |
| 供货能力与供货方式 | |
| 三、 近三年由市场监管部门颁发的荣誉与作出的处罚（如是否发生食品安全事故，黑名单、红名单等信用信息） | |
| | |
| 四、 市场供应情况介绍 | |
| | |

表 F.1 供方调查评估表（续）

| | | | | | |
|----------------------------|--------|--|--|----|--|
| 五、产品追溯 | | | | | |
| 追溯体系建立情况 | | | | | |
| 追溯方式信息化程度 | | | | | |
| 每批次自检报告提供情况 | | | | | |
| 填表人 | | 职位 | | 日期 | |
| 六、综合评价（下列内容不属于供方填写） | | | | | |
| 评价方式 | 书面评价 | <input type="checkbox"/> 合格， <input type="checkbox"/> 不合格 | | | |
| | 现场审核 | 1. 在购买前对供方进行现场审核： <input type="checkbox"/> 需要， <input type="checkbox"/> 不需要； 2. 现场审核结果： <input type="checkbox"/> 合格， <input type="checkbox"/> 不合格 | | | |
| | 特殊审批 | 原因： | | | |
| 填表日期： | | | | | |
| 请签名，表示对新原料或新供方的批准使用 | 采购部门意见 | | | | |
| | 使用部门意见 | | | | |
| | 校长意见 | | | | |

附 录 G
(规范性)
学校食堂禁用禁供食品

G.1 禁用原料

学校食堂禁用原料见表 G.1。

表 G.1 禁用原料名单

| 序号 | 禁用原料 |
|---|---|
| 1 | 野生蘑菇、苦杏仁、枇杷仁、桃仁、李子仁、苹果仁、杨梅仁、樱桃仁、亚麻仁、木薯、银杏（鲜白果）、曼陀罗果实或种子及其制品、苦葫芦瓜、河鲀鱼、织纹螺、蚶类（毛蚶、泥蚶、魁蚶等）等 |
| 2 | 中小学、幼儿园食堂不应加工制作四季豆等高风险食品 |
| 3 | 有毒有害食品，如发芽马铃薯、鲜黄花菜、黑斑甘薯及死的甲鱼或黄鳝 |
| 4 | 浸泡时间过长而变质的木耳、银耳或米面制品（建议：木耳、米粉等宜即泡即吃，用冷水泡 1h~2h 且一般不超过 4h，用热水泡需适当缩短时间；泡发过的木耳如果吃不完，应放冰箱冷藏且不能超过 24h） |
| 5 | 牲畜甲状腺、肾上腺及其他不明动物的组织、器官、脏器 |
| 6 | 亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）、防腐剂、乳化剂、稳定剂等餐饮环节禁止使用的食品添加剂 |
| 7 | 来自受到污染海域的海产品（如赤潮等） |
| 8 | 原国家卫生部和卫计委、现卫健委公布的“保健食品禁用物品名单” ^a 、“食品中可能违法添加的非食用物质名单”、“禁止或暂时不能作为普通食品的名单”以及其他禁止名单 |
| 9 | 国家规定禁止食用的野生动物及法律法规禁止生产经营的食品 |
| 10 | 超过保质期、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常或不符合食品安全标准的食品、食品添加剂 |
| 11 | 没有完整标识的散装油等其他散装食品、散装馅料、烧卤熟食，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 |
| 12 | 食品安全监督部门、教育和卫生部门认为其他不适宜提供或经检验不符合食品安全标准的食品和食品添加剂 |
| ^a 原卫计委公布的保健食品禁用物品名单：八角莲、八里麻、千金子、土青木香、山莨菪、川乌、广防己、马桑叶、马钱子、六角莲、天仙子、巴豆、水银、长春花、甘遂、生天南星、生半夏、生白附子、生狼毒、白降丹、石蒜、关木通、农吉利、夹竹桃、朱砂、米壳（罂粟壳）、红升丹、红豆杉、红茴香、红粉、羊角拗、羊躑躅、丽江山慈姑、京大戟、昆明山海棠、河鲀（河豚）、闹羊花、青娘虫、鱼藤、洋地黄、洋金花、牵牛子、砒石（白砒、红砒、砒霜）、草乌、香加皮（杠柳皮）、骆驼蓬、鬼臼、莽草、铁棒槌、铃兰、雪上一枝蒿、黄花夹竹桃、斑蝥、硫磺、雄黄、雷公藤、颠茄、藜芦、蟾酥。 | |

G.2 禁供食品

学校食堂禁止提供的食品品种见表 G.2。

表 G.2 禁止提供的食品品种

| 序号 | 禁止提供的食品品种 |
|----|---|
| 1 | 超出经营许可范围供应的食品 |
| 2 | 醉虾、醉蟹、咸蟹等生食淡水产品，土笋冻、冻章鱼、生食肉及肉制品 |
| 3 | 中小学和幼儿园的小卖部、超市等食品经营场所宜避免售卖高盐、高糖及高脂食品 |
| 4 | 采用中央厨房和集体用餐配送单位：1. 不应配送冷食类食品、生食类食品、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）、裱花蛋糕以及其他冷加工糕点，但中央厨房以半成品形式配送后现场改刀的烧卤熟肉制品以及现场调制的凉菜、沙拉等冷食类食品除外；2. 禁用外购散装熟食肉制品和隔餐隔夜剩余食品 |
| 5 | 不应供应生鸡蛋或未经彻底煮熟的蛋类食物作为即食食品，并不应提供三文治 |

G.3 立即停止使用或供应的食品

学校食堂应立即停止使用或供应的食品见表 G.3。

表 G.3 立即停止使用或供应的食品

| 序号 | 立即停止使用或供应的食品 |
|----|--------------------------------------|
| 1 | 市场监管部门或本单位食品安全自查认为存在较大食品安全风险 |
| 2 | 检测不合格的生活饮用水和食品、食品添加剂（含食堂或供应商自检检验呈阳性） |
| 3 | 无法提供合法来源及有效采购索证证据 |
| 4 | 法律法规规定的其他禁止生产经营 |

附录 H
(资料性)
学校食堂慎用慎供食品

H.1 慎用食材

学校食堂慎用食材见表 H.1。

表 H.1 慎用食材名单

| 序号 | 慎用食材 |
|----|--|
| 1 | 贝类（贻贝、扇贝、蛤蜊、牡蛎、生蚝、蛭子等）、扁豆、豇豆、芸豆、蚕豆 |
| 2 | 易残留有毒有害物质而不符合食品安全标准的原料：猪肺、猪肝、猪心、鲨鱼肝等动物内脏器官 |
| 3 | 易引起组胺中毒的青皮红肉的海产鱼类（鲈鱼、青条鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等）；易引起雪卡毒素中毒的野生珊瑚鱼类（老虎斑、东星斑、苏眉等） |
| 4 | 国家公布的“食品中可能易滥用的食品添加剂名单” |
| 5 | 容易产生过敏的原料 |

H.2 慎供食品

学校食堂慎供食品品种见表 H.2。

表 H.2 慎供食品品种

| 序号 | 慎供食品品种 |
|----|---|
| 1 | 豆浆，因加工方法不当可引起食物中毒 |
| 2 | 整鸡、整鸭、白切鸡、较大的肉块（牛扒等）等不易煮熟蒸透的食品 |
| 3 | 需特别注意操作卫生、存放温度和存放时间：熟肉制品、凉拌菜、沙律、鲜奶制品（自制酸奶、奶昔等）、鲜奶油裱花食品、改刀装盘食品、生鲜啤酒、现榨果汁 |
| 4 | 直接入口的生食海产品：如海蜇、海带、海产贝类、生蚝、深海鱼、虾、蟹及其炆制、酱制腌制、冰制品等 |

H.3 其他注意事项

学校食堂其他注意事项见表 H.3。

表 H.3 注意事项

| 序号 | 注意事项 |
|----|--|
| 1 | 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 |
| 2 | 禁止使用未经清洗干净或消毒的食品原材料或非食品作为菜品的围边、雕花或装饰 |
| 3 | 不适宜供应改刀熟食、色拉及含水分较高且容易变质的食品 |
| 4 | 高温易腐食品成品应保证成品制作完成至食用时间在常温下不多于 2h |
| 5 | 参照《餐饮服务食品安全操作规范》附录 G《餐饮服务预防食物中毒注意事项》的易食物中毒的品种和情形 |
| 6 | 原则上不宜由家长或学生自带食品，如开展学校活动必须由学生自带食品的，其安全由其组织者及提供方自行负责（须提前提示有关食品安全风险和采购、存放和食用等要求），校方尽可能按集中用餐要求进行食品留样 |

参 考 文 献

- [1] GB 5749 生活饮用水卫生标准
- [2] GB/T 19538 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南
- [3] GB/T 22000 食品安全管理体系 适用于食品链中各类组织的要求
- [4] GB/T 27306 食品安全体系 餐饮业要求
- [5] DB4403/T 100—2020 熟食中心建设与管理规范
- [6] 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》
- [7] 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》
- [8] 国市监食监二（2018）32号 《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》
- [9] 国家市场监管总局（2018）12号 《餐饮服务食品安全操作规范》
- [10] 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》
- [11] 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》
- [12] 发改环资（2020）80号 《国家发展改革委 生态环境部关于进一步加强塑料污染治理的意见》
- [13] 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》
- [14] 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》
- [15] 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》
- [16] 粤食药监规（2017）1号 《广东省食品药品监督管理局关于食品安全管理员的管理办法》
- [17] 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》
- [18] 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》
- [19] 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》
- [20] 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）》
- [21] 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》
- [22] 深食药（2017）215号 《深圳市食品经营许可标准化工作规范》
- [23] 深圳市市场监督管理局.《深圳市餐饮单位“明厨亮灶”建设指引》[EB/OL]. (2015-07-13)[2020-09-07]. http://amr.sz.gov.cn/xxgk/qt/ztlm/cyspaq/tzgg/content/post_1993836.html.
- [24] 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）》
- [25] 深市质联（2018）14号 《深圳市市场和质量管理委员会 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》
- [26] 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》
- [27] 深圳市教育局.《深圳市教育局关于进一步做好学校疫情防控工作的通知》[EB/OL].

DB4403/T 163—2021

(2020-01-30). http://szeb.sz.gov.cn/szszyjwzgkml/szszyjwzgkml/qt/tzgg/content/post_6691954.html.
