

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T XXX—XXXX

学校食堂加工场所标准化建设 管理指南

Guidelines for the standardized construction and management of
processing sites in school canteens

(送审稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

深圳市市场监督管理局

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

 3.1 色标管理 1

 3.2 可视化管理看板 1

4 建设原则 1

5 建设内容 2

 5.1 场所设置 2

 5.2 环境卫生 2

 5.3 设施设备 2

 5.4 人员管理 4

 5.5 采购与验收 5

 5.6 加工操作过程 5

 5.7 食品安全管理 5

6 标准化建设步骤 6

 6.1 现场勘查 6

 6.2 制定方案 6

 6.3 组织培训 6

 6.4 建设实施 6

 6.5 持续改进 6

附录 A（资料性） 食品标签示例 7

附录 B（资料性） 食品加工设施设备清单 8

参考文献 9

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这些专利的责任。

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：深圳市计量质量检测研究院，深圳市市场监督管理局光明监管局。

本文件主要起草人：张帆、詹晓静、肖敏、罗金勇、姜国华、那欣柔、邱嘉萍、吴家璇、陈易翔、杨丹烨、龚岩龙、林长虹、吴泳灵、陈源涛、郭子冲、陈颖、王雷湾。

学校食堂加工场所标准化建设管理指南

1 范围

本文件规定了学校（含幼儿园）食堂加工场所标准化建设管理的建设原则、建设内容、标准化建设步骤等。

本文件适用于深圳市高校、中小学、幼儿园食堂的标准化建设及管理，其他餐饮服务单位可参照执行。

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 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

色标管理 color code management

指通过制作不同颜色的标签、标识、标志，辅助使用不同材质、形状、大小等的工用具对食品加工场所的流程布局、功能间/区、设备设施、工具、容器、工作服、个人物品等进行分类、定位、区分的管理措施。

3.2

可视化管理看板 visual management kanban

指把食品处理区使用的容器、砧板、刀具、清洁工具等工器具及其他设施设备的用途、清洁等管理、使用要求通过制作看板形式上墙展示。

4 建设原则

4.1 食堂流程布局、设施设备、食品加工环节、人员管理应符合 GB 31654 的要求。根据学校食堂的功能间分布、设施设备和工器具的使用功能，以“生熟分开、流程清晰、分类定位、标识明显”为基本原则，对学校食堂的流程布局、设备管理、加工过程等进行全面的梳理形成标准化管理准则。

4.2 通过标准化建设,实现学校食堂环境整洁有序、工作安全高效,构建事事讲标准、处处有规范的标准化工作流程,全面提高校园食品安全水平,为师生提供安全、卫生、舒适的就餐环境,树立良好学校形象。

4.3 学校食堂食品处理区、人员岗位职责、加工用具管理、设施设备管理、食品加工制作流程、设备安全操作流程均以可视化管理看板形式上墙,实现可视化管理,看板宜使用亚克力等防水材质。

5 建设内容

5.1 场所设置

5.1.1 按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局,符合“生进熟出”的单一流向。原料入口及通道、成品出口及通道与餐饮具回收的入口及通道分开设置,无法分开时,错峰使用或采取成品加盖、覆膜等有效防护措施防止交叉污染。

5.1.2 学校食堂入口处公示加工场所平面布局图,在平面布局图上使用蓝色、红色箭头分别指示人流、物流方向。

5.1.3 按照食堂流程布局设置不同的功能间(区),在各功能间(区)的入口处张贴相应标识、功能区可视化管理看板,明确责任人及管理要求。管理看板内容包括但不限于:功能间(区)标准化整体照片、管理要求、清洁要求、责任人照片及姓名、监督人姓名等。

5.2 环境卫生

具备良好的通风条件,保持加工环境卫生清洁,墙壁、天花板无破损、无污渍、无霉斑,地板无油渍、无滑腻,水池、下水管道无堵塞、无异味。

5.3 设施设备

5.3.1 通用要求

具有与加工规模相适应的设施设备,各设施设备定位存(摆)放,有明确的名称标识。使用黄色定位线固定其存放位置,定位线可为瓷砖,或选用材料环保、粘贴牢固、耐洗刷的漆线、胶带等,线宽5厘米,设备摆放与定位线距离10厘米,区域线四角内缘为直角。

5.3.2 更衣设施

5.3.2.1 设置与从业人员数量相适应的私人物品存放柜,以姓名或编号作为定位标识,摆放整齐。

5.3.2.2 按实际需要分别设置工作服、私人衣物悬挂区域,以姓名或编号作为定位标识,使用颜色胶带在悬挂区域划出方形定位框线。

5.3.3 洗手设施

保持洗手设施正常运作,配齐洗手液、消毒液、干手设施及洗手方法示意图,标识清晰,洗手用品定位存放,采用壁挂形式固定。

5.3.4 水池

加工不同类型食品水池分开使用,各功能间(区)水池按照用途做好区分标识。

5.3.5 贮存设施

5.3.5.1 食品仓库中食品分类、分架存放,按“先进先出、左进右出”原则,使用颜色胶带规划区域,整齐摆放。散装食品使用密闭容器盛装,并设置食品标签。

5.3.5.2 对加工半成品、拆包食品及分装食品制作标签,标签项目内容全面、准确,涵盖所有关键信息。标签示例见附录A。

5.3.5.3 食品添加剂专柜（位）贮存，标注“食品添加剂”标识。

5.3.6 冷藏冷冻设施

学校食堂的冷藏、冷冻设施温度能正常显示。同一设施内贮存不同类别食品的，区分原料、半成品、成品存放区域，在对应区域粘贴用途标识，分类存放，防止交叉污染。

5.3.7 加工工用具、容器

使用色标管理方法，对学校食堂内食品加工工用具、容器进行整理、分类使用及存放。建议使用刀具、砧板、毛巾一体式消毒柜，统一存放刀具、砧板及毛巾。

5.3.7.1 砧板

砧板可使用食品级 PP 塑料砧板或木砧板，其中塑料砧板可选择自带颜色砧板，木质砧板可采用不同颜色标签进行标识分类，砧板色标分类见表 1。

表 1 砧板色标分类表

用途	颜色
禽畜肉类	红色砧板
蔬菜类	绿色砧板
水产品类	蓝色砧板
熟制半成品	白色砧板
水果类	黄色砧板
砍骨头	木质砧板

5.3.7.2 刀具

刀具包括砍刀、菜刀、剪刀、水果刀等，刀具分类使用，不可混用。可使用刀柄自带颜色的刀具进行区分，或使用不同颜色的热收缩膜对刀柄进行色标标识改造，刀具的色标与砧板的色标一一对应，刀具色标分类见表 2。

表 2 刀具色标分类表

用途	颜色
禽畜肉类	红色刀柄
蔬菜类	绿色刀柄
水产品类	蓝色刀柄
熟制半成品	白色刀柄
水果类	黄色刀柄
砍骨头	木质刀柄

5.3.7.3 毛巾

在合适位置统一设置毛巾挂放处，张贴分类使用看板，毛巾使用完毕清洗干净并悬挂晾干，备餐间使用毛巾每餐次用毕还应消毒。可采购使用不同颜色毛巾，或统一使用白色毛巾，以不同颜色的悬挂绳进行区分。毛巾色标分类见表 3。

表 3 毛巾色标分类表

食品处理区	功能区/间	颜色
清洁操作区	专间、专用操作区如备餐间、水果间/区	白色

表 3 毛巾色标分类表（续）

食品处理区	功能区/间	颜色
准清洁操作区	烹饪区、餐用具保洁区	蓝色
一般操作区	粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等	棕色

5.3.7.4 食品盛装容器

装盛原料、半成品的容器可使用食品级塑料箱（筐）。装盛半成品（生）的容器按不同类型食品分开使用不同颜色的箱（筐）。容器色标分类见表 4。

表 4 容器色标分类表

用途	颜色
肉类	红色
蔬菜类	绿色
水产品类	蓝色
禽蛋类	白色
盛成品或洗净的水果	黄色

5.3.8 有害生物防治设施

5.3.8.1 学校食堂各类有害生物防治设施按照其使用技术要求定位安装，有定期维护、清洁计划。

5.3.8.2 绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置，并在食堂入口处显著位置公示。

5.3.9 餐饮具洗消保洁设施设备

消毒柜、保洁柜定位、整齐摆放，设备标识完整，设备相近处有其对应的消毒、保洁操作流程图中。

5.3.10 废弃物存放设施

5.3.10.1 学校食堂餐厨废弃物按厨余垃圾、生活垃圾区分，厨余垃圾、废弃油脂等由具备资质的餐厨垃圾回收公司回收并做好登记。

5.3.10.2 厨房内使用的垃圾桶、废弃油脂回收桶符合相关法律法规要求，垃圾桶使用黄色定位框线定位存放，并粘贴标识。

5.3.10.3 垃圾桶每天清洗干净，必要时消毒。禁止将回收周转用垃圾桶直接放置于厨房加工区，造成交叉污染。

5.3.11 清洁工具与设施

设置清洁工具专用清洗水池及统一存放场所，场地有限的，可在室外设置。清洁工具使用完毕清洗干净并悬挂晾干，扫把、拖把等分类定位悬挂，粘贴相应标识，保持整洁、干爽。

5.3.12 食品加工设施设备安全操作

对食堂各功能间（区）涉及人身安全的食品加工设施设备操作流程标准化，形成图文并茂的标准化流程图并在其设备表面或者附近张贴设备对应的安全操作流程图中，食品加工常见设施设备清单可参见附录 B。

5.3.13 明厨亮灶

使用视频监控式“明厨亮灶”对食品加工过程进行公示，在就餐区显著位置摆放视频播放设备，标示“明厨亮灶，欢迎监督”字样。

5.4 人员管理

5.4.1 健康管理

从事接触直接入口食品工作的从业人员每年进行健康检查，取得《广东省食品从业人员健康证明》并公示在食品安全信息公示栏中。

5.4.2 食品安全管理人员

学校（含托幼机构）配备有专职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料，用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂、用餐人数 500 人以上的学校食堂，配备食品安全总监，用餐人数 1000 人以上的学校食堂，其食品安全管理人员持有高级培训合格证明。

5.4.3 私人物品管理

员工私人物品整齐放置于私人物品柜内，保持柜内整体清洁卫生，水杯按编号放置于水杯架或整齐摆放于台面。

5.4.4 培训

学校食堂应对各岗位从业人员开展食品安全知识培训，并留存培训记录。

5.4.5 工作服管理

清洁操作区的工作服与其他操作区的工作服有明显区分，采用浅色材质。按实际需求在粗加工间（区）、烹饪间（区）、预进间、洗消间等区域设置工作服悬挂区域，以编号作为定位标识，使用颜色胶带在悬挂区域划出方形定位线。

5.5 食材验收

在厨房入口处设置食材验收区，使用黄色漆线在地面划分食材查验区、供应商原料容器暂存区、收货设施存放区，并有对应区域标识，在食材查验区张贴食材验收标准看板、食材验收流程示意图。

5.6 加工操作过程

5.6.1 加工操作流程

食品粗加工、烹饪、供餐等关键加工流程标准化，形成图文并茂的标准化流程图并张贴在对应加工区加工位置。

5.6.2 食品留样

食品留样使用色标管理，宜以周一至周日不同颜色标识形式，按留样餐次、日期分层分类、定位存放。留样标签抬头颜色与星期的颜色保持一致。

5.7 食品安全管理

5.7.1 食品安全管理制度

学校食堂不断建立并完善食品安全管理制度，宜将各项食品安全管理制度统一悬挂上墙。

5.7.2 食品安全管理记录

设置统一的食品安全管理记录看板，采取挂放等形式存放食品安全管理记录。

5.7.3 食品安全信息公示栏

在就餐区或学校入口处等显著区域悬挂。公示内容包括但不限于：

- a) 餐饮单位经营许可信息；
- b) 最近一次日常监督检查记录（表）；

- c) 最近一次餐饮服务食品安全自查报告;
- d) 餐饮服务食品安全管理员信息;
- e) 从业人员有效健康证明;
- f) 使用的食品添加剂名称;
- g) 大宗食品原料索证索票情况;
- h) 消费者投诉举报电话联系方式。

6 标准化建设步骤

6.1 现场勘查

学校自行或委托专业机构对食堂开展充分调研,实地查看食堂布局、环境卫生状况、设施设备及人员加工操作,了解现状,发现并记录问题。

6.2 制定方案

根据现场勘查调研结果,制定各功能间(区)标准化建设方案,明确目标和实施路径,确保可执行性。标准化建设全过程由食堂管理人员及对应区域的岗位人员负责跟进并实施。

6.3 组织培训

校级领导牵头对食堂管理人员、从业人员进行标准化导入培训,引入标准化理念、介绍执行过程及步骤,确保标准化建设理念得到理解,方便标准化建设工作的开展。

6.4 建设实施

采购必要的设备、工具和物料,按照方案建设实施,包括清理非必需品、规范物品定位、明确流程及标识等。

6.5 持续改进

标准化建设完成后,校领导组织食堂管理人员、从业人员对标准化建设成果进行宣贯,明晰各自岗位职责及维护要点、养成习惯、提升人员素养。制定持续改进计划,对标准化管理体系的有效性进行评价,对评价结果进行持续改进,形成记录。

附录 A
(资料性)
食品标签

半成品食品标签卡，拆包、分装食品标签卡分别参照图 A. 1、图 A. 2 样式。

半成品食品标签卡	
名称	
制作时间	年 月 日 时
使用期限	__年__月__日__时前使用完
贮存条件	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻
制作人员	
核对人员	

图 A. 1 加工半成品食品标签卡

拆包 / 分装食品标签卡	
名称	
供货商/生产厂家	
生产/进货日期	年 月 日 时
拆包/分装日期	年 月 日 时
使用期限	__年__月__日__时前使用完
贮存条件	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻
制作人员	
核对人员	

图 A. 2 拆包食品及分装食品标签卡

附 录 B
(资料性)
食品加工常见设施设备

表 B.1 列出了学校食堂食品加工常见设施设备。

表 B.1 学校食堂食品加工常见设施设备清单

序号	区域	设施设备名称
1	粗加工区	绞肉机、切肉机、切菜机、搅拌机、气泡式洗菜机、土豆清洗（削皮）机
2	烹饪区	蒸柜、（电磁）炉灶、豆浆机、汤炉、煲仔饭机、电扒炉
3	备餐间	保温车（池）、留样冰箱
4	面点间	搅拌机、压面机、和面机、电饼铛、发酵箱、烤箱、电子秤、全自动包子（饺子）机
5	洗碗间	洗碗机
6	消毒间	消毒柜
7	就餐区/明档	肠粉机、汤面炉

参 考 文 献

[1] 教育部,国家市场监督管理总局,国家卫生健康委员会.学校食品安全与营养健康管理规定: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

[2] GB 14934—2016 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

[3] 国家市场监督管理总局.市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告:国家市场监督管理总局2018年第12号

[4] 广东省市场监督管理总局.广东省市场监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引:粤市监规字〔2023〕1号.2023年
