

《学校食堂加工场所标准化建设管理指南》

（送审稿）编制说明

一、项目背景

（一）国内外现行相关法律法规和标准情况

学校食堂作为提供师生日常饮食的重要场所，其食品安全问题直接关系到老师及学生的身心健康，也会影响到学校教育教学活动的开展。近年来，监管部门在校园食品安全监管中发现部分学校食堂存在功能间布局不合理、设施设备不完善、加工操作流程不规范等问题，存在交叉污染风险。目前针对学校食堂相关的地方标准与团体标准合计 50 余项，主要涵盖学校食堂建设、食堂服务、食品安全、食品快速检测实验室、集中配餐管理、餐饮节约管理、食材配送管理、餐饮具消毒管理、食品安全第三方服务机构评价规范等方面，但在学校食堂加工场所标准化体系打造、如何开展标准化建设以及如何精细化指导学校食堂引入诸如色标管理、4D、五常、6S 等先进管理模式上还有空缺，未形成指引性规范指南。暂未见其他地区制定或发布相关学校食堂加工场所标准化建设打造、标准化先进管理模式导入的相关标准。

（二）制定的必要性和意义

1. 必要性

近年来，学校食品安全事件频发，江西高校“鼠头鸭脖”

事件、九江幼儿园“小便池清洗餐具”等学校食品安全事件持续发酵，引发广泛舆论关注，敲响学校食品安全警钟。党中央、国务院高度重视食品安全工作，中央领导多次专门就学校食品安全工作作出批示，要求加强对学校食品安全的监管。根据深圳市教育局最新发布的公告显示，全市共有中小学、幼儿园约2900所，在校师生人数接近250万人。现有学校食堂体量大、类型多、分布广。与一般餐饮业不同的是，在校师生对学校食堂所供应的餐食依赖性强，且校园师生用餐模式具有集中性、长期性等特点，因此校园食品安全面临着一系列难题及挑战：一是学校对食堂的管理手段较为欠缺，管理水平参差不齐，若学校食堂在原料采购贮存、加工制作过程等方面出现疏漏，将大幅增加集体性、系统性食品安全事故风险；二是新建学校和待更新学校基数大、数量多，部分食堂在新（改、扩）阶段未充分考虑食品安全因素，且在实际运营过程中食堂的食品安全管理体系和管理制度落实不到位、更新不及时，对学校的正常运行和师生的健康安全构成潜在威胁；三是学校缺乏对学校食堂建设成果的展示平台，大众无法了解学校食堂的具体运营情况，容易被舆论带偏节奏，引发社会恐慌。

为提高学校食堂管理能力和服务水平，促进食堂管理规范化、工作标准化、服务人性化，给师生创造更加安全、舒适、文明的就餐环境，保障师生饮食安全，迫切需要引进先进的管理办法，建立学校食堂加工场所标准化建设管理指南，打造“示

范食堂”，利用示范引领作用推动学校食堂食品安全规范化管理。

2. 制定意义

（1）普适性。本标准适用于各类学校食堂，包括中小学、幼儿园和高等院校等不同教育阶段的学校。标准根据不同学校的规模、功能需求和实际情况进行了合理的规定和细化，确保就餐人数、加工面积及供餐方式有差异的食堂，都能够依据此指南进行有效的食品安全管理和场所建设，使得各类学校食堂能够通过统一的标准，实现食品安全管理的规范化、透明化，提升食品安全保障水平。

（2）先进性。本标准融入了现代化管理理念和技术手段，能够有效提升学校食堂的管理水平。标准引入了色标管理和可视化看板等现代化管理工具，通过直观的色标区分和可视化展示，提升了食品加工的规范性和透明度，有助于减少食品安全隐患。通过这些先进的管理模式和技术手段，不仅能提高操作效率，还能加强对食品安全的实时监控，适应未来食品安全监管和管理的需求。这些创新举措使得该指南在食品安全领域具有前瞻性，能够为学校食堂管理水平的持续提升提供有力支持。

（3）重要性。统一的地方标准不仅推动了全市学校食品安全管理的标准化，助力学校食堂提升自身食品安全水平，确保各加工环节的食品安全风险可控，还通过引入色标管理和可视化看板等工具，提升了食堂加工操作的透明度，增强社会对

学校食堂食品安全的信任，进一步树立了学校食品安全的良好形象。

同时，本标准为学校食堂落实各项法律法规、规范的规定提供了具体指引，也为学校食堂食品安全管理提供了可持续改进的框架。

二、工作简况

（一）任务来源

2024年4月8日，深圳市市场监督管理局发布关于下达《2024年深圳市地方标准计划项目任务》的通知，深圳市市场监督管理局正式批准深圳市地方标准《学校食堂加工场所标准化建设管理指南》立项。

（二）主要起草过程

1. 前期准备

2024年2月，在主管部门指导下，深圳市计量质量检测研究院组织参与学校食堂标准建设的相关专家开展本文件的前期研究工作，梳理了国内外法规标准，听取了主管部门的需求和建议，共同探讨了本文件的编制目的、标准框架和主要内容等。

2. 标准立项

2024年3月，在主管部门指导下完成了标准立项书填写和申报工作。2024年4月8日，深圳市市场监督管理局下达了2024年深圳市地方标准计划项目任务，本文件正式立项。

3. 标准编制

（1）实地调研与资料收集

2024年2月—2024年8月，深圳市计量质量检测研究院专家采取实地调研+数据统计研判的方式，对光明、南山、福田累计近百所学校食堂进行实地调研，共派出专业技术人员660余人次；对过去两年来全市学校食堂食品安全量化评估监管数据进行统计分析，梳理共性问题，累计梳理890余个食堂功能间关键风险点。确立了率先在光明区六个街道打造六家校园示范食堂的目标，同时组织编制了《学校食堂标准化建设实施手册》，确保标准的系统性、科学性实证研究。

2024年9月至2024年10月，标准编制组对学校食堂食品安全管理的相关政策文件、现有标准等文献资料进行了进一步梳理。

2024年11月，标准编制组启动本文件编制工作。

（2）提出标准草案

2024年12月，按照标准制定原则，编制组在进行文献调研、实地评价工作的基础上，充分调研需求，经过多次修改及讨论，形成标准草案（标准编制组讨论稿）。

（3）形成征求意见稿

2025年2月，编制组完善标准内容并形成标准征求意见稿。

（4）征求相关单位意见

2025年2月，以书面的形式向相关行政部门、中小学校、

幼儿园等相关单位、专业领域专家征求意见；截至3月中旬，共收集到13个相关单位的意见和建议27条。起草工作组对收集到的意见进行了认真分析和处理，采纳11条，不采纳10条，部分采纳6条，对征求意见稿进行了修改，形成标准送审稿。

（5）送审阶段

2025年4月，编制组依据意见处理情况修改完善文本，形成标准送审材料，并送审深圳市市场监督管理局。

（三）编制原则

1. 合规性。标准的制订根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》及有关法规、规章，按《食品安全国家标准工作程序手册》原则要求进行编写。法律、法规、规章、技术规范、标准中已有相关规定的，本文件都予以吸收和引用。此外，标准还结合了深圳市的具体实施情况，参考了《餐饮服务食品安全操作规范》和其他地方标准，确保其符合现行政策和法律要求，避免法律风险，提升食品安全管理的可靠性和执行力。

2. 效益性。标准化建设能提升学校食堂的整体运营效率和食品安全管理水平。通过明确功能间布局、优化操作流程和实施色标管理，能够有效减少食品安全事故的发生，降低食堂运营中的食品浪费和资源浪费，从而提高整体效益。此外，标准化管理不仅提高了食品安全监管的透明度，还能减少因管理

不当导致的经济损失。通过提高食堂操作的规范性和效率，学校能够节省管理成本并提升师生的用餐体验，进一步增强学校的公众信任度。因此，标准不仅能实现直接的食品安全效益，也能够带来长远的管理效益和社会效益。

3. 可操作性。标准为学校食堂提供了一套切实可行的管理和建设方案。标准在设计时充分考虑了学校食堂的实际操作条件，详细规定了各个功能区的布局要求、设施设备的配置、操作流程的规范等内容，确保学校能够按照标准进行简单且有效地实施。具体如色标管理、工具分类、责任人明确等操作细则，都能直接应用于日常管理中，便于食堂工作人员理解和执行。此外，标准还提供了具体的附录（如食品标签示例和设施设备清单），为学校提供了标准化实施的参考，避免了因理解不一致或执行难度过大导致的偏差。

三、主要条款的技术依据

（一）关于标准的适用范围

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。

（二）主要技术依据

1. 按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则第一部分：标

准的结构和编写规则》的要求进行编制。

2. 各章依据说明

第3章，术语和定义。“3.1 色标管理”参考 T/HBESA 004-2024《湖北省学校食堂食品处理区色标管理操作指南》中的定义，“3.2 可视化管理看板”结合标准化建设管理工作的实际要求进行编写。

第4章，建设原则。本章参考 GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》中的规定，结合标准化建设管理工作的实际要求进行编写。

第5章，建设内容。本章参考 GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》中的规定，结合标准化建设管理工作的实际要求进行编写。

第6章，标准化建设步骤。本章结合标准化建设管理工作的实际要求进行编写。

附录

附录A 食品标签及附录B 食品加工常见设施设备。附录主要技术内容参考 GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》等法规标准，结合标准化建设管理工作的实际要求进行编写。

四、主要条款说明

（一）标准适用范围

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。

（二）规范性引用文件

本文件对现有的相关国家法律、法规、规章、技术规范标准都予以吸收和引用。

（三）术语和定义

本文件定义了“色标管理”“可视化管理看板”两个术语。

（四）建设原则

本文件明确了学校食堂加工场所标准化建设的基本原则，包括“生熟分开、流程清晰、分类定位、标识明显”，以确保食堂流程布局、设备管理、加工过程等符合食品安全要求。

（五）建设内容

本文件明确了学校食堂加工场所标准化建设的具体内容，包括场所设置、环境卫生、设施设备、人员管理、采购与验收、加工操作过程和食品安全管理等各个方面的要求，确保食堂的安全、卫生和高效运行。

（六）标准化建设步骤

本文件明确了学校食堂加工场所标准化建设的步骤，包括现场勘查、制定方案、组织培训、建设实施和持续改进，以确保标准化建设工作的顺利推进和长期有效性。

（七）附录

附录 A 食品标签

附录 A 规定了加工半成品、拆包食品及分装食品标签的参考内容。

附录 B 食品加工常见设施设备

附录 B 列举了学校食堂各功能间（区）食品加工常见设施设备。

五、是否涉及专利等知识产权问题

本文件不涉及专利等知识产权情况。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本文件无重大意见分歧条款。

七、实施地方标准的措施建议

第一，建议由市场监管部门组织、深圳市计量质量检测研究院承办标准的宣贯与培训，确保全市学校食堂食品安全管理人员充分理解和掌握标准要求，提升实施能力；第二，选择若干所学校作为试点，进行标准化建设的实践应用，定期收集反馈意见并根据实际情况进行调整优化。第三，建议将标准实施纳入学校日常绩效考核评估体系，主管部门定期进行检查评估或委托第三方技术机构进行检查评估，确保各学校按要求执行。