

辽宁省市场监督管理局
辽宁省教育厅
辽宁省卫生健康委员会
辽宁省公安厅

文件

辽市监联〔2023〕19号

关于印发辽宁省校园食品安全标准化 建设指引的通知

各市、沈抚示范区市场监督管理局、教育局、沈抚示范区社会事业局、卫生健康委、公安局，省内各高等院校：

为深化校园食品安全守护行动，进一步建立健全食品安全监督管理机制，明确校园食品安全各方责任和工作职责，切实保障校园食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例和《校园食品安全与营养健康管理规定》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等法律法规，省市场监管局联合省教育

厅、省卫生健康委、省公安厅组织编制了《辽宁省校园食品安全标准化建设指引》，现印发给你们，请各地遵照执行。



辽宁省校园食品安全标准化 建设指引目录

1 总则	4
2 术语与定义	5
3 部门管理职责	6
4 校园职责	11
5 校园食堂和供餐单位职责	15
6 校园和供餐单位主要负责人食品安全职责(范本)	41
7 校园食堂和供餐单位食品安全总监职责(范本)	43
8 校园食堂和供餐单位食品安全员守则(范本)	45
9 校园食品安全联合检查常态化机制	47
附件 1 从业人员卫生要求	53
附件 2 餐饮服务从业人员洗手消毒方法	55
附件 3 餐用具清洗消毒方法	57

辽宁省校园食品安全标准化建设指引

1 总则

1.1 为深化校园食品安全守护行动，进一步建立健全食品安全监督管理机制，明确校园食品安全各方责任和工作职责，切实保障校园食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例和《校园食品安全与营养健康管理规定》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等法律法规，制定本指引。

1.2 各级教育行政、市场监督管理、卫生健康、公安等部门和各级各类校园、供餐单位应高度重视校园食品安全工作，依法依规履行食品安全管理责任和主体责任。

1.3 本指引适用于实施学历教育的各级各类学校、幼儿园（以下统称“校园”）和为校园提供就餐服务的供餐单位。

2 术语与定义

2.1 集中用餐

指校园通过食堂供餐或者外购食品（包括从供餐单位订餐）等形式，集中向学生和教职工提供食品的行为。

2.2 食品安全事件

指食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事件。

2.3 校园食堂

指校园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餐饮服务提供者。

2.4 供餐单位

指根据校园订购要求，集中加工、分送食品成品或半成品，但不提供就餐场所的食品经营者。

2.5 从业人员

指校园食堂和供餐单位中从事食品采购、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 部门管理职责

3.1 教育行政部门职责

教育行政部门应配合市场监管等部门联合部署校园食品安全专项检查工作。加强对校园的食品安全教育培训和日常管理，指导、监督校园落实食品安全校长（园长）负责制，加强食品安全评价考核，依法依规协助有关部门开展校园食品安全检查和事故调查处理。

3.1.1 指导、监督学校加强食品安全教育和日常管理，降低食品安全风险，及时消除食品安全隐患，提升食品安全和营养健康水平。

3.1.2 指导、督促校园落实食品安全校长（园长）负责制，指导、监督校园依法配备食品安全总监和食品安全员，建立健全并落实食品安全与营养健康相关管理制度。

3.1.3 配合市场监管等部门联合部署校园食品安全专项检查工作。

3.1.4 配合卫生健康部门开展校园食品安全风险和营养健康监测，以及营养指导、食源性疾病预防和营养健康知识教育。

3.1.5 将学校食品安全与营养健康管理作为校园落实安全风险防控职责、推进健康教育的重要内容，加强评价考核。

3.1.6 指导、督促校园加强反食品浪费教育和管理。

3.1.7 督促中小学、幼儿园建立并落实集中用餐陪餐制度。

3.1.8 指导、督促校园食堂持续推进“互联网+明厨亮灶”；推进与市场监管等部门信息共享，加强工作交流，不断完善校园食品安全管理协作机制。

鼓励家长委员会等参与校园食品安全管理，强化社会监督。

3.1.9 指导督促校园提高食源性疾病防控意识和能力。

3.1.10 及时向市场监管部门通报校园食品安全相关信息。

3.1.11 教育部门在校园发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，应当协助相关部门进行调查处理，督促学校采取有效措施，防止事故扩大，并向上级人民政府教育部门报告。学校发生食品安全事故需要启动应急预案的，教育部门应当立即向同级人民政府以及上一级教育部门报告，按照规定进行处置。

3.1.12 应按照国家食品安全信息统一公布制度的规定建立健全校园食品安全信息公布机制，主动关注涉及本地校园食品安全舆情，除由相关部门统一公布的信息外，应当准确、及时、客观地向社会发布相关工作信息，回应社会关切。

3.2 市场监管部门职责

市场监督管理部门应当加强校园食堂和供餐单位的集中用餐食品安全监督管理，督促指导校园落实食品安全责任，建立校园食堂食品安全信用档案，对校园食堂和供餐单位食品安全管理人员进行抽查考核，依法依规会同有关部门开展校园食品安全检查和事故调查处理。

3.2.1 按照风险等级要求，对校园食堂、供餐单位和校园内以及周边食品生产经营者开展全覆盖检查，依法查处食品安全违法违规行为。

3.2.2 会同教育部门建立校园食品安全联合检查常态化机制。

3.2.4 及时向教育行政部门通报校园食品安全相关信息。

3.2.5 指导学校做好食品安全管理和宣传教育，对学校食堂食品安全管理人员进行抽查考核。

3.2.5 加强对校园食堂和供餐单位反食品浪费情况的监督，督促落实反食品浪费措施，依法依职查处食品浪费违法违规行为。

3.2.6 依法会同卫生健康、教育等部门开展校园食品安全事故核查处置，按要求向同级政府和上级市场监管部门上报食品安全事故信息。

3.2.7 强化行政执法与刑事司法衔接，及时向公安机关移送涉嫌犯罪的食品安全案件。

3.3 卫生健康部门职责

组织开展校园食品安全风险和营养健康监测，对学校提供营养指导，倡导健康饮食理念，开展适应学校需求的营养健康专业人员培训。指导校园开展食源性疾病预防和营养健康的知识教育，依法开展相关疫情防控处置工作；组织医疗机构救治因校园食品安全事故导致人身伤害的人员。

3.3.1 配合市场监管等部门联合部署校园食品安全专项检查工作。

3.3.2 指导校园、供餐单位普及健康知识，倡导合理膳食，开展营养均衡配餐示范推广，提倡校园食堂、供餐单位加工烹饪“减盐、减油、减糖”（以下简称“三减”）。

3.3.3 指导有条件校园配备或聘请营养专业人员，对膳食营养均衡等进行咨询指导，推广科学配餐、膳食营养等理念。

3.3.4 指导校园依据学生餐营养指南等标准，针对不同年龄段在校学生营养健康需求，因地制宜引导学生科学营养用餐。

3.3.5 接到涉及校园的食源性聚集性疾病信息后，及时通报同级市场监管、教育等部门，督促疾病预防控制机构依法开展流行病学调查并向同级市场监管、教育等部门提交流行病学调查报告。

3.3.6 组织疾病预防控制机构识别涉及校园的食源性聚集性病例，及时向当地市场监管、教育部门通报；定期进行分析并报送卫生健康部门。

3.4 公安部门职责

3.4.1 配合市场监管等部门联合部署校园食品安全专项检查工作。

3.4.2 及时受理、依法立案侦查涉嫌犯罪的校园食品安全案件，严厉打击校园及周边食品安全违法犯罪行为。

3.4.3 及时向市场监管、教育等部门通报涉及校园食品安全违法犯罪立案侦查情况。

4 校园职责

4.1 校园食品安全实行校长（园长）负责制。校长（园长）是食品安全第一责任人，对校园食品安全管理工作负总责。校长（园长）要定期组织召开会议研究和部署食品安全工作，参加食品安全检查，组织制定重大隐患整改措施，并跟踪落实。

4.2 应建立由校园主要负责人、分管食品安全的校园负责人、食品安全总监、食品安全员等组成的食品安全管理机构，明确机构工作职责和各成员工作职责，对校园食品安全工作进行全面监督和管理，指导用餐人员用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂、用餐人数 500 人以上的学校食堂开展“日管控、周排查、月调度”。鼓励其他校园食堂参照“日管控、周排查、月调度”要求，提升食品安全风险管控能力。

4.3 应当将食品安全作为校园安全工作的重要内容，建立健全并落实有关食品安全管理制度和工作要求，及时更新并落实食品安全相关法律、法规、制度，定期组织开展食品安全隐患排查，监督校园食堂整改隐患问题。

4.4 应当建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向师生、家长公开食品进货来源、供餐单位等信息，组织师生、家长代表参与食品安全与营养健康的监督管理。

4.5 校园在食品采购、食堂管理、供餐单位选择等涉及校园集中用餐的重大事项上，采用适当方式听取家长委员会或者学生

代表大会、教职工代表大会等意见，保障师生家长的知情权、参与权、选择权、监督权。

采用食堂方式供餐的，依实际公开食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购品种、规格、供货者的名称和经营资质等。采用供餐单位方式供餐的，要公开供餐单位的名称、地址、食品经营许可证等资质。

4.6 引入社会力量承包、委托经营高校食堂或选择供餐单位供餐的，校园应当以招投标等方式公开选择依法取得集体用餐配送单位或中央厨房资质的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位。采用供餐单位提供餐食的校园，应优先选择取得 HACCP 或 ISO22000 体系认证的供餐单位。

校园应当与承包方、受委托经营方或者供餐单位依法签订合同，明确双方在食品安全方面的权利和义务，承担管理责任，督促其落实食品安全管理制度、履行食品安全责任。承包方、受委托经营方或者供餐单位应当依照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营，对食品安全负责，并接受委托方的监督。

4.7 校园外购食品的，应当索取相关凭证，查验产品包装标签，查看生产日期、保质期和保存条件。不能即时分发的，贮存时应当符合食品安全要求。

4.8 中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度，明确陪餐职责，制定陪餐计划。陪餐人员负责对餐食或菜品质量、进行客

观评价，对食堂环境卫生从业人员工作情况等进行督查，做好陪餐记录。对陪餐中发现的和学生反映的食品安全问题及风险隐患，督促立即整改，并对整改结果进行复查。

4.9 校园应当畅通食品安全投诉渠道，设立电话、邮箱、信箱、网络留言等投诉受理渠道，收集师生和家长有关食品安全和营养健康的意见、建议。对提出的投诉如实记录，及时妥善处理。

4.10 学校应当将食品安全和营养健康知识纳入学生课程范围，通过主题班会、课外实践等形式开展经常性宣传教育活动。每学期至少开展一次食品安全宣传教育活动，提升学生食品安全防范能力。

鼓励校园开展营养与健康学校建设，推动《营养与健康学校建设指南》落实，促进学校营养健康饮食服务整体水平的提升。

4.11 校园应当按照规定开展国情教育，将厉行节约、反对浪费纳入教育教学内容，通过学习实践、体验劳动等形式，开展反食品浪费专题教育活动，培养学生形成勤俭节约、珍惜粮食的习惯。

校园应当建立防止食品浪费的监督检查机制，制定、实施相应的奖惩措施。

4.12 校园应当建立集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度。发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，应当立即停止供餐，并按照规定向所在地教育、食品安全监督管理、卫生健康等部门报告；封存导致或者可能导致食品安全

事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，并按照食品安全监督管理部门要求采取控制措施；启动食品安全事故处置方案，配合相关部门做好应急处置工作。

4.13 校园对发生食品安全事故、存在食品安全问题且拒不整改或连续整改不到位的承包方或者受委托经营方，应及时终止承包或委托经营行为。

4.14 鼓励校园投保食品安全责任保险。

5 校园食堂和供餐单位职责

5.1 总体要求

5.1.1 校园食堂和供餐单位应符合《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654）的要求，依法取得《食品经营许可证》，并严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，不得超范围经营。

《食品经营许可证》及日常监督检查结果记录表等信息应悬挂或摆放在就餐区或经营场所显著位置。

5.1.2 校园食堂和供餐单位应制定食品安全管理制度，包括但不限于以下制度：食品安全管理人员制度；从业人员健康管理制度；从业人员培训考核制度；食品安全自查制度；食品进货查验记录制度；原料和过程控制要求；食品安全事故处置方案；场所及设施设备（如卫生间、空调及通风设施、制冰机、和面机、砧板等）定期清洗消毒、维护、校验、通风制度；食品添加剂使用制度；餐厨废弃物处置制度；有害生物防治制度。

5.1.3 校园食堂和供餐单位应定期修订完善各项食品安全管理制度，全面推广色标管理、“餐饮 4D 管理”等先进管理方式方法，制定关键岗位操作规范并在操作区域显著位置公示，对从业人员进行培训考核，并督促其落实。

5.1.4 校园食堂和供餐单位应定期组织开展食品安全隐患排查。

查。要配合包保干部和校园食品安全监督工作，及时整改包保干部和校园食品安全监督员发现的食品安全隐患问题。

校园食堂和供餐单位经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止经营活动，并向学校和所在地市场监管、教育部门报告。

5.1.5 校园食堂和供餐单位发生食品安全事故，应当立即采取措施，防止事故扩大；应当及时向学校、所在地市场监管、教育、卫生健康部门报告；不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

5.1.6 鼓励校园食堂和供餐单位配备有资质的专（兼）职营养指导人员；对照《营养健康食堂建设指南》开展营养健康食堂建设，推广应用《餐饮服务食品营养标识指南》。

5.1.7 倡导有条件的校园食堂和供餐单位建立检验检测室，对大宗食品原料、加工制作环境、成品等进行检验检测。

5.1.8 鼓励供餐单位投保食品安全责任险。

5.1.9 校园安全信息化建设中，应积极推行“互联网+明厨亮灶”，逐步提升“互联网+明厨亮灶”覆盖率；供餐单位要实现“互联网+明厨亮灶”全覆盖。应优先在食堂食品库房、粗加工区、烹饪区、备餐区、专间、留样区、餐饮具清洗消毒区等重点场所实现视频监控全覆盖。

5.2 人员管理

5.2.1 校园食堂和供餐单位应配备专职食品安全员，并明确其工作职责。食品安全员应每年定期接受食品安全相关法律、法规、规章、标准和其他相关专业知识集中培训并经考核合格。

用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂、用餐人数 500 人以上的学校食堂和供餐人数超过 1000 人的供餐单位，在依法配备食品安全员的基础上，应当配备食品安全总监。

5.2.2 食品安全总监、食品安全员应当具备下列食品安全管理能力：

- a) 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
- b) 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
- c) 熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求；
- d) 参加企业组织的食品安全培训并通过考核；
- e) 其他应当具备的食品安全管理能力。

5.2.3 因食品安全违法被吊销许可证的企业，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监、食品安全员。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食品安全总监、食品安全员。

5.2.4 食品安全总监由本校园和供餐单位主要负责人（校长、

园长或担任主要负责人的法定代表人、董事长、总经理等)任命,是校园食堂和供餐单位食品安全管理体系的直接负责人,直接对本校园和供餐单位主要负责人负责。

校园和供餐单位应当按照《校园食堂和供餐单位食品安全总监职责(范本)》,结合实际,细化制定《食品安全总监职责》。

5.2.5 食品安全总监由本校园和供餐单位主要负责人(校长、园长或担任主要负责人的法定代表人、董事长、总经理等)任命,按照职责要求对本校园食堂和供餐单位的食品安全总监负责,从事食品安全管理具体工作。

校园和供餐单位应当按照《校园食堂和供餐单位食品安全员守则(范本)》,结合实际,细化制定《食品安全员守则》。

5.2.6 校园食堂和供餐单位应当将主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员的设立、调整情况,《食品安全总监职责》《食品安全员守则》以及食品安全总监、食品安全员提出的意见和建议 and 报告等履职情况予以记录并存档备查。

5.2.7 校园食堂和供餐单位应当组织对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、标准和专业知识培训、考核。培训、考核情况予以记录,存档备查。

5.2.8 校园食堂和供餐单位应配备与校园就餐和供餐规模相适应的从业人员,从业人员经培训合格后方可上岗。

5.2.9 从业人员每年进行一次健康检查,并持有有效健康证明方可上岗工作,必要时应进行临时健康检查。患有国家卫生健

康委规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从业人员健康证明应在就餐区或经营场所显著位置进行统一公示。

5.2.10 校园食堂和供餐单位从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的食堂从业人员，应主动向食品安全员报告，并立即暂停工作；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。手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换；佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。

5.2.11 校园食堂和供餐单位从业人员个人卫生应符合《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654）中人员卫生相关要求（详见附件1）。

5.2.12 开展营养与健康学校建设的，校园食堂和供餐单位应配备有资质的专（兼）职营养指导人员。营养指导人员应具备为不同人群提供营养配餐的能力，指导采购、配料、加工和营养标示，制定食谱和菜品目录，开展营养健康教育，指导食堂分餐员帮助学生合理选餐。

校园食堂和供餐单位负责人、营养指导人员、食堂从业人员应接受营养健康、卫生防疫以及食品采购、贮存、烹饪和“三减”等方面的重点培训，每年接受一次岗位能力自我测评和考核。

5.3 场所和设备

5.3.1 校园食堂和供餐单位应当根据所经营的食品品种、数量、供餐人数，配备相应的设施设备，并配备消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。校园食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。

校园食堂和供餐单位建设、功能区布局、设备配置等应符合《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654）的要求。

不得将加工制作食品的设施、设备、容器、工具用于与加工制作食品无关的用途。

5.3.2 校园食堂应当具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

5.3.3 校园食堂和供餐单位应设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不会污染食品，并有明显的区分标识。清洗水池等设施数量或容器与加工食品数量相适应。拖把、扫帚、刮水板等清洁工具使用前应先清洗，使用后应清洗消毒、沥干水分并分类存放在通风良好的独立隔间、区域。

5.3.4 校园食堂和供餐单位应保持食品处理区地面无垃圾、

无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。

5.3.5 校园食堂和供餐单位设备、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。

5.3.6 校园食堂和供餐单位应对食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备进行定期检查维护、清理清洗、消毒，对保温设备及冷藏冷冻设备进行定期清洗、校验。

5.3.7 校园食堂和供餐单位应设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域。

5.3.8 校园食堂和供餐单位应根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，必要时设置冷冻库、冷藏库。

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，宜设置外显式温度计。

5.3.9 库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置，宜设置温、湿度计。库房不应设置明沟。

同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。

库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在 10cm 以上，距离墙壁宜在 10cm 以上。

5.4 有害生物防治

5.4.1 校园食堂和供餐单位应保持建筑结构完好，环境整洁，防止虫害侵入。使用水封式地漏。人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于 6mm。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于 16 目（筛网孔径 $\leq 1.18\text{mm}$ ）的防虫筛网。排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm。

5.4.2 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

5.4.3 有害生物防治中应采取有效措施，避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。有害生物防治应遵循优先使用物理方法，必要时使用化学方法的原则；化学药剂应存放在专门设施内，保障食品安全和人身安全。食品容器、工具、设备不慎污染时，应彻底清洁，消除污染。

餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。

鼓励聘请专业消杀公司开展有害生物防治。

5.5 食品采购

5.5.1 有条件的校园应当实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，签订采购合同时应当明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。

就餐单位要严格筛选食品原料供货者，倡导就餐单位建立原料供应基地、与大型食品生产或销售企业签订长期供货协议。

签订供货协议时应明确供货者的责任和义务，签订产品质量责任书，保证食品安全。签订的供货协议、产品质量责任书及供货者提供的食品生产（经营）许可证（复印件）等，应存档备查。

5.5.2 校园食堂和就餐单位选择的供货者应具有相关合法资质。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录，及时更换不符合要求的供货者。

5.5.3 校园食堂和就餐单位应当建立食品安全追溯体系，保证食品来源可溯。

应建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度，如实准确记录名称、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，并保留载有上述信息的相关凭证。

进货查验记录和相关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。食用农

产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

鼓励采用信息化手段采集、留存食品相关信息。

5.5.4 校园食堂和供餐单位采购食品及原料，应当按照下列要求查验许可相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证：

a) 从食品生产者采购食品的，应当查验并留存其食品生产许可证和产品合格证明文件等；

b) 从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验并留存其食品经营许可证等；

c) 从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件；

d) 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；

e) 采购畜禽肉类的，应查验并留存动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，应查验并留存肉品品质检验合格证明；采购进口食品的，应当查验并留存入境货物检验检疫证明。

f) 采购食用农产品的，应查验并留存食用农产品的可溯源凭证和产品质量合格证明；禁止采购无法提供可溯源凭证的食用农产品。对无法提供产品质量合格证明的食用农产品进行抽样检测或者快速检测，检测结果合格方可采购。

5.5.5 校园食堂和供餐单位应对采购的食品、食品添加剂、食品相关产品进行以下外观查验：

a) 预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致；

b) 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形；

c) 具有正常的感官性状；

d) 标签标识符合相关要求；

e) 在保质期内。

5.5.6 校园食堂和供餐单位应对采购的食品、食品添加剂、食品相关产品进行温度查验。查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过 $+3^{\circ}\text{C}$ ，冷冻食品表面温度不宜高于 -9°C 。

5.5.7 校园食堂和供餐单位不得采购、使用以下食品、食品添加剂、食品相关产品：

a) 超过保质期的食品、食品添加剂；

b) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或感官性状异常的食品、食品添加剂；

c) 未按规定进行检疫或检疫不合格的肉类，或未经检验或检验不合格的肉类制品；

d) 不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂食品相关产品；

e) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

f) 无标签或者标签、说明书不符合要求的预包装食品、食

品添加剂；

g) 亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）；

h) 野生动物或野生动物制品等；

i) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

j) 其他不符合法律、法规或食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

5.6 食品贮存

5.6.1 校园食堂和供餐单位贮存食品的库房应定期通风、换气，防蝇、防鼠、防虫设施完好，不应存放有毒、有害物品、个人生活用品、杂物等。

5.6.2 校园食堂和供餐单位贮存的食物应分区分架分类、离墙离地 10 cm 以上存放，不同类型的食品原料应分隔或分离贮存，并按照食品包装标注的贮存条件进行贮存。

5.6.3 校园食堂和供餐单位的散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

5.6.4 校园食堂和供餐单位用于保存食品的冷藏冷冻设备，应贴有标识，原料、半成品和成品应分柜存放。

5.6.5 校园食堂和供餐单位应及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。

5.6.6 校园食堂和供餐单位食品出入库应登记，遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

5.6.7 校园食堂和供餐单位应定期检查库存，及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

5.7 食品加工

5.7.1 校园食堂和供餐单位食品加工制作过程和从业人员操作行为，要符合《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》有关要求。

5.7.2 校园食堂和供餐单位从业人员加工操作直接入口食品前应洗手消毒，进入工作岗位前应穿戴清洁的工作衣帽，不得有在食堂内吸烟等行为。

5.7.3 校园食堂和供餐单位食品处理区内不应进行可能污染食品的活动，不应在非食品处理区加工制作食品、清洗消毒餐用具。

5.7.4 校园食堂和供餐单位用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或成品等的容器、工具应从形状、材质、颜色、标识上明显区分，分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。

餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具，使用前应当洗净、消毒。

5.7.5 校园食堂和供餐单位用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）规定。

5.7.6 校园食堂和供餐单位冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。

宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防

护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。

校园食堂和供餐单位应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过 8℃。

5.7.7 校园食堂和供餐单位加工前应检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或其他感官性状异常的，不得加工和使用。加工制作食品过程中，应避免食品受到交叉污染。

5.7.8 校园食堂和供餐单位食品原料应洗净后使用。动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗。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，确认禽蛋未变质后再合并存放。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料、水产品原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。

5.7.9 校园食堂和供餐单位应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

5.7.10 校园食堂和供餐单位制作的食品在烹饪后应当尽量当餐用完，需要熟制的食品应当烧熟煮透。需要再次利用的，应当按照相关规范采取热藏或者冷藏方式存放，并在确认没有腐败变质的情况下，对需要加热的食品经高温彻底加热后食用。

5.7.11 高校食堂制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕的，应当在专间内进行加工。幼儿园食堂加工水果等的，应在专用操作区进行加工。

中小学、幼儿园食堂和为中小学、幼儿园师生提供就餐服务

的供餐单位，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。

5.7.12 专间内温度不得高于 25℃。每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒，定期对空调设备设施进行清洁。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录，紫外灯定期使用酒精擦拭。

5.7.13 校园食堂和供餐单位的高危易腐食品熟制后，在 8℃～60℃条件下存放 2 小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。再加热时，食品的中心温度应达到 70℃ 以上。

5.7.14 校园食堂和供餐单位使用食品添加剂的，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。使用时应按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围和使用限量，使用食品添加剂。

应专人保管、专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。

应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

5.7.15 校园食堂和供餐单位不得用非食品原料或用回收食品作为原料生产食品，不得在食品中添加法律法规禁止的物质。

5.8 食品运输及分餐管理

5.8.1 未设置就餐场所的校园食堂，应配备运输食品成品和餐用具的专用设备。

运输前，应清洁运输设施设备内壁，对直接接触食品成品的配送容器和盛装餐饮具的容器要提前进行消毒；运输过程中，应采取防尘、防风措施，防止食品成品和餐用具受到污染。

校园食堂和供餐单位使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）运输食品的，应保持传递设施内壁清洁。

5.8.2 供餐单位应配置专用食品配送车辆。冷藏食品及半成品运输车辆应配备制冷装置，使运输时食品中心温度保持在 8°C 以下。加热保温食品运输车辆应保证运输时食品中心温度在 60°C 以上。

配送车辆和食品直接接触容器及包装物品应提前内外消毒并保持洁净。

5.8.3 供餐单位配送食品时，生熟食品、食品与非食品应分开或分隔放置，严禁将食品与醇基燃料等有毒、有害或有异味的物品混装混送。

5.8.4 供餐单位运输过程中应采取安全防范措施，不得私自打开车厢门及食品包装。食品送达校园后，经校园负责餐饮工作的管理人员感官检验合格后，做好送餐交接记录。

5.8.5 需要现场分餐的，应建立分餐管理制度。在教室分餐的，应保障分餐环境卫生整洁。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的师生，不得承担分餐工作。

5.9 食品留样

5.9.1 校园食堂和供餐单位应对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中于 $0^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ 冷藏存放 48 小时以上。

盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

每个品种的留样量应能满足检验检测需要，不少于 125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

5.9.2 校园食堂和供餐单位应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。留样柜设置在就餐场所公共区域的，应随时上锁，钥匙由留样责任人保管。

5.9.3 高等学校食堂加工制作的大型活动集体用餐，批量制售的热食、非即做即售的热食、冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕应当按照前款规定留样。

5.10 餐用具清洗消毒

5.10.1 校园食堂和供餐单位餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。

5.10.2 校园食堂和供餐单位应设置能够满足加工制作和供餐需要的餐饮具清洗水池，并保持专用。

餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。采用物理方式消毒的，应配备足够用量的消毒柜，推荐使用自动化清洗消毒设备设施；采用化学方式消毒的，应配备足够用量的消毒水池或消毒桶。清洗消毒方法参照《餐用具清洗消毒方法》见附件3。

5.10.3 校园食堂和供餐单位从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）的规定。不得重复使用一次性餐饮具。

5.10.4 校园食堂和供餐单位应加强餐饮具洗涤剂、消毒剂进货查验管理，严禁使用无合法来源、超过保质期、不符合食品安

全标准的洗涤剂 and 消毒剂。

5.10.5 校园食堂和供餐单位应将消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。保洁设施应有明显的区分标识，不得存放未消毒的餐饮具和个人物品等。应定期、及时清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

5.11 餐厨废弃物处理

5.11.1 校园食堂和供餐单位餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

5.11.2 校园食堂和供餐单位应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

5.11.3 校园食堂和供餐单位应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。定期分析餐厨废弃物数量，及时调整食品供应量，制止餐饮浪费。

5.12 制止餐饮浪费

5.12.1 校园食堂和供餐单位应当制定、实施制止餐饮浪费措施，加强宣传教育，增强反食品浪费意识。

应将制止餐饮浪费理念纳入菜单设计，加强食品采购、储存、加工动态管理，根据用餐人数采购、做餐、配餐，提高原材料利用率和烹饪水平，按照健康、经济、规范的原则提供饮食，注重饮食平衡。

5.12.2 校园食堂应在醒目位置张贴或者摆放反餐饮浪费标识，引导用餐师生适量点餐、取餐；对有浪费行为的，应当及时予以提醒、纠正。

5.13 食品安全自查

5.13.1 校园食堂和供餐单位应当建立食品安全与营养健康状况自查制度。经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，校园食堂和供餐单位应当立即整改；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并及时向所在地市场监督管理部门和教育部门报告。

5.13.2 校园食堂和供餐单位应全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，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。

5.13.3 校园食堂和供餐单位食品安全自查可自行组织或委托第三方专业机构开展。

5.13.4 校园食堂和供餐单位食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查：

a) 制度自查。对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订；

b) 定期自查。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，以及供餐人数超过 1000 人的供餐单位对其经营过程，应按照“日管控、周排查、月调度”要求开展自查。

其他校园食堂和供餐单位对其经营过程，应每周至少开展一

次自查；鼓励其他校园食堂和供餐单位参照“日管控、周排查、月调度”要求，提升食品安全风险管控能力。

c) 专项自查。获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。

5.13.5 校园食堂和供餐单位对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，并及时采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应立即采取整改措施，确保整改到位。

5.13.6 校园、供餐单位负责人、食品安全总监、安全员等食品安全管理人员应通过“互联网+明厨亮灶”可视化监管系统、暗访检查等方式，随机抽查食堂食品安全状况；鼓励学生家长借助“互联网+明厨亮灶”，参与校园食堂的监督。

a) 校园和供餐单位应指定专人负责“互联网+明厨亮灶”可视化监管系统及相关视频设备的使用、管理和维护等工作，接受市场监管、教育等部门和所供餐学校的监督管理。

b) 校园和供餐单位应当在“互联网+明厨亮灶”可视化监管系统公示证照信息、从业人员健康管理、进货查验、食品留样等食品安全管理制度落实信息及“日管控、周排查、月调度”食品安全自查情况等食品安全信息。

c) 校园和供餐单位负责人、食品安全总监、食品安全员等相关人员应通过“互联网+明厨亮灶”可视化监管系统，采取定期巡查、不定期抽查等方式，及时掌握企业食品安全状况，定期

组织开展自查，及时发现和排除风险隐患。

d) 采用校外配餐的学校，应建立健全对供餐单位的食品安全巡查工作机制，通过“互联网+明厨亮灶”可视化监管系统检查供餐单位食品安全情况，发现不符合相关要求的，应要求供餐单位立即整改；如有违法违规行为的应及时报告辖区市场监管和教育部门。

5.14 应急管理

校园和供餐单位应当建立集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度，制定食品安全事故处置方案。发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，应当立即采取下列措施：

- a) 积极协助医疗机构进行救治；
- b) 停止供餐，并按照规定向所在地教育、市场监督管理、卫生健康等部门报告；
- c) 封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，并按照市场监督管理部门要求采取控制措施；
- d) 配合食品安全监管部门进行现场调查处理；
- e) 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。
- f) 校园要积极开展师生心理疏导和食物中毒事故应急心理干预。

6 校园和供餐单位主要负责人食品安全职责

(范本)

6.1 校园和供餐单位主要负责人（校长、园长或担任主要负责人的法定代表人、董事长、总经理等）负责落实校园和供餐单位食品安全管理制度，对本校园和供餐单位的食品安全工作全面负责。

6.2 校园和供餐单位应建立由主要负责人、分管食品安全的负责人、食品安全总监、食品安全员等组成的食品安全管理机构，并明确机构工作职责和各成员工作职责，对校园食品安全工作进行全面监督和管理。

6.3 校园和供餐单位主要负责人负责任命食品安全总监。

6.4 校园和供餐单位主要负责人负责组织食品安全总监、食品安全员等依法落实食品安全法律、法规、规章以及相关工作要求。

6.5 校园和供餐单位食品安全责任制、食品安全培训考核制度、食品安全自查等食品安全制度，以及年度食品安全管理计划、员工培训考核计划制定后，经校园和供餐单位主要负责人签发执行。

6.6 校园和供餐单位主要负责人支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的

重大决策前，应听取食品安全总监或食品安全员（未配备食品安全总监的）的意见和建议。

6.7 校园和供餐单位主要负责人为食品安全总监、食品安全员提供必要的工作条件、教育培训和岗位待遇，充分保障其依法依规、依制度履行职责。

6.8 校园和供餐单位主要负责人每月至少听取 1 次食品安全总监或食品安全员（未配备食品安全总监的）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，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

6.9 校园和供餐单位发现有食品安全事故潜在风险后，校园和供餐单位主要负责人应及时组织分析研判，制定处置措施，消除风险隐患。

6.10 发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，校园和供餐单位应当立即停止供餐，启动食品安全事故处置方案，并按照规定向所在地教育、市场监督管理、卫生健康等部门报告，主要负责人应立即赶赴现场，配合相关部门做好相关应急处置工作。

7 校园食堂和供餐单位食品安全总监职责 (范本)

7.1 食品安全总监由本校园和供餐单位主要负责人（校长、园长或担任主要负责人的法定代表人、董事长、总经理等）任命，是校园食堂和供餐单位食品安全管理体系的直接负责人，直接对本校园和供餐单位主要负责人负责。

7.2 主动学习掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准，参加本单位食品安全培训并通过考核。

7.3 应熟悉本校园和供餐单位食品安全相关设施设备、原料管理、加工制作、供餐配送、检验检测、清洗消毒等经营过程控制要求，具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识。

7.4 负责贯彻落实食品安全法律法规、食品安全国家标准、管理规范；组织建立食品安全管理体系，并对体系实施情况进行监控，确保其有效运行。

7.5 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、加工过程控制、追溯体系建设、投诉举报处理和反餐饮浪费等责任要求。

7.6 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，及时向校园和供餐单位主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，制止、纠正食品安全违法违规行为，按照规定组织实施食品召回。

7.7 负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展从业人员食品安全教育、培训、考核。

7.8 组织拟定食品安全日管控、周排查、月调度制度。督促食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，评估食品安全状况。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，形成《每周食品安全排查治理报告》。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，每月至少向主要负责人汇报 1 次食品安全工作情况。

7.9 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，发生食品安全事故或者疑似食品安全事故时，采取有效措施及时防止事态扩大，配合有关部门调查处理，组织实施食品召回，及时消除事故隐患。

7.10 组织拟定食品安全风险预警和舆情信息搜集、分析和处理机制；及时组织处理食品安全有关投诉、举报。

7.11 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，积极整改落实。

7.12 食品安全法律法规和校园食堂、供餐单位制度明确的其他食品安全管理责任。

8 校园食堂和供餐单位食品安全员守则

(范本)

8.1 食品安全总监由本校园和供餐单位主要负责人（校长、园长或担任主要负责人的法定代表人、董事长、总经理等）任命，按照职责要求对本校园食堂和供餐单位的食品安全总监负责，从事食品安全管理具体工作。

8.2 主动学习掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准，参加本单位食品安全培训并通过考核。

8.3 熟悉本校园食堂和供餐单位食品安全相关设施设备、原料管理、加工制作、供餐配送、检验检测、清洗消毒等经营过程控制要求，具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识。

8.4 负责贯彻落实食品安全法律法规、食品安全国家标准、管理规范，严格执行本校园食堂和供餐单位制定的食品安全管理体系和相关制度。

8.5 督促从业人员落实食品经营过程控制要求，加强食品原料采购、运输、验收贮存、食品加工、供餐要求、配送要求、清洁维护与废弃物管理、反餐饮浪费等食品安全过程控制。

8.6 建立从业人员健康档案，记录和管理从业人员健康状况、卫生状况，落实从业人员健康管理制度，对患有有碍食品安全疾病的人员提出工作岗位调整意见并严格执行。

8.7 组织制定岗位人员食品安全知识、技能和法律法规的培训计划并组织实施，建立培训档案。

8.8 检查食品安全管理制度执行情况，建立和完善本校园食堂和供餐单位食品安全自查制度、食品安全管理体系，并确保其有效运行。

8.9 组织制定食品安全检查计划，定期检查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，管理维护食品安全经营过程记录材料，按照要求保存相关资料。对检查中发现的不符合食品安全要求的行为，及时制止并提出处理意见。

8.10 每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，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。

8.11 对发现的食品安全风险隐患，采取有效措施整改到位；对不合格食品或有证据证明可能危害人体健康的食品立即停止经营。

8.12 落实食品安全事故报告义务。按照本单位制定的食品安全事故处置方案，配合有关部门调查处理食品安全事故。对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等及时采取封存等控制措施，便于有关部门调查事故原因。

8.13 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，及时整改落实。

8.14 校园食堂和供餐单位明确的其他食品安全管理责任。

9 校园食品安全联合检查常态化机制

9.1 各级市场监管和教育部门建立校园食品安全联合检查常态化机制，每年度春季、秋季至少各开展1次校园食品安全联合检查。

9.2 联合检查时，要以三年内发生食品安全或舆情事件、监督抽检不合格及专项检查发现存在食品安全隐患的校园食堂和供餐单位，为重点检查对象。

9.3 联合检查时，查验食品安全事故应急预案制定情况；可委托检验检测机构实施校园食品安全专项监督抽检。监督抽检重点品种如下：

a) 食用油、油脂及其制品：花生油、玉米油、芝麻油、菜籽油、大豆油、食用植物调和油、其他食用植物油。

b) 调味品：酱油、食醋、黄豆酱、甜面酱、料酒、辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉、火锅底料、麻辣烫底料。

c) 蔬菜制品：蔬菜干制品。

d) 食用农产品：猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鲜食用菌、韭菜、大白菜、普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）、芹菜、辣椒、甜椒、豇豆、姜、淡水鱼、淡水虾、海水鱼、海水虾、鸡蛋。

e) 餐饮食品：复用餐饮具（自行消毒）、馒头花卷（自制）、包子（自制）、油饼油条（自制）、糕点（自制）、面包（自制）、酱卤肉制品（自制）、煎炸过程用油。

抽检不合格的，市场监管部门要按有关规定依法查处，并及时通报教育行政部门，建立供货者评价和退出机制。

9.4 市场监管和教育部门要建立校园食品安全问题整改通报机制。学校食堂和供餐单位要及时整改食品安全风险隐患，并及时将整改情况报告属地市场监管和教育部门。对存在的严重风险隐患，属地市场监管和教育部门要联合复查整改落实情况，形成监督管理闭环。

9.5 上级部门联合检查中发现存在食品安全事故潜在风险和问题隐患的，应当联合通报属地市场监管和教育部门。属地市场监管和教育部门应当监督问题整改，并及时向上级部门报告相关单位整改情况。

9.6 市场监管和教育部门根据联合检查结果，可依法采取限期整改、约谈负责人、社会公示和行政处罚等措施。

学校未履行食品安全管理责任，由县级以上市场监管部门会同教育部门对学校主要负责人进行约谈，由学校主管教育部门视情节对学校直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予相应的处分。

对供餐单位实行严重违法失信名单管理。纳入严重违法失信名单的供餐单位，应被列为重点监管对象，提高检查频次，并作为政府采购、选择招标的重要考量因素。

9.7 联合检查结果应当及时纳入学校食堂和供餐单位食品安全信用档案。

9.8 联合检查要以学校食堂和供餐单位重点风险检查清单（详见 9.8.1-9.8.3）作为重点检查内容，应当严格遵守检查程序，检查人员应当严守工作纪律和廉政纪律。

9.8.1 高校食堂重点风险检查清单

重点项目	序号	重点检查内容
食品安全管理责任落实	1	学校落实食品安全校长负责制，依法依规配备食品安全总监、食品安全员。食品安全属地包保责任和“日管控、周排查、月调度”落实情况。
	2	高校应与承包方或者受委托经营方依法签订合同，明确双方在食品安全方面的权利和义务，并承担管理责任，督促其落实食品安全管理制度。
索票索证及库房管理	3	检查米、面、油、肉、食品添加剂、乳制品、水产品、调味品等8类大宗商品索证索票情况，重点检查承包档口自行采购食品索证索票情况。
	4	食品库房应设置通风、防潮及防止有害生物侵入（防鼠防虫等）的装置。
	5	定期清理库存，及时处理腐败变质、过期食品及原料。
	6	禁止使用非食品级容器（有颜色的塑料袋等）存放食品原料及半成品。
场所和设备设施清洁维护	7	加工操作区内排水沟是否彻底清洁消毒，排水管道出水口安装的篦子材质、缝隙是否符合要求
	8	米饭整箱、木质面板、饼铛、和面机、压面机、绞肉机等加工设施设备清洁维护到位，内部部件表面无食品原料残留，无卫生死角。
	9	砧板、刀具等立式、通风存放，防止砧板底面发霉。
	10	冷冻柜须定期除霜，冰霜超过1厘米时应立即清除。
个人卫生	11	从业人员是否穿清洁的工作服、工作帽，是否留长指甲、涂指甲油，佩戴的饰物是否外露；专间和专用操作区内的从业人员是否佩戴可遮住口鼻的口罩。
加工制作过程	12	禽蛋使用前在粗加工区域进行清洗。
	13	查看煎炸油的色泽、气味、状态有无异常，必要时对煎炸油进行检测。
	14	木耳泡发时间不宜过长，当天使用，禁止隔夜泡发。
	15	食品添加剂须专柜（位）存放，配备专用计量器具，实行专册登记，禁止超范围、超限量使用食品添加剂。
餐饮具清洗消毒	16	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，严格执行“一刮二洗三冲四消毒五保洁”清洗流程，用自来水（流水）冲去餐用具表面残留的洗涤剂。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。
	17	消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常能满足消毒需要；使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。热力消毒设备内餐饮具应保持足够间隙。
	18	消毒后的餐饮具应表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合有关消毒卫生标准，并及时放入专用保洁柜（间）存放。
应急管理	19	查验食品安全事故应急预案制定情况。

9.8.2 中小学、幼儿园食堂重点风险检查清单

重点项目	序号	重点检查内容
食品安全管理责任落实	1	学校落实食品安全校长负责制，依法依规配备食品安全总监、食品安全员。食品安全属地包保责任和“日管控、周排查、月调度”落实情况。
库房管理	2	检查米、面、油、肉、食品添加剂、乳制品、水产品、调味品等8大类大宗商品索证索票情况。
	3	食品库房应通风、防潮，防止有害生物侵入。
	4	定期清理库存，及时处理腐败变质、过期食品及原料。
	5	禁止使用非食品级容器（有颜色的塑料袋等）存放食品原料及半成品。
场所和设备设施清洁维护	6	加工操作区内排水沟是否彻底清洁消毒，排水管道出水口安装的篦子材质、缝隙是否符合要求
	7	米饭整箱、木质面板、饼铛、和面机、压面机、绞肉机等加工设施设备清洁维护到位，内部部件表面无食品原料残留，无卫生死角。
	8	砧板、刀具等立式、通风存放，防止砧板底面发霉。
	9	冷冻柜须定期除霜，冰霜超过1厘米时应立即清除。
个人卫生	10	从业人员是否穿清洁的工作服、工作帽，是否留长指甲、涂指甲油，佩戴的饰物是否外露；专用操作区内的从业人员是否佩戴可遮住口鼻的口罩。
加工制作过程	11	禽蛋使用前在粗加工区域进行清洗。
	12	查看煎炸油的色泽、气味、状态有无异常，必要时对煎炸油进行检测。
	13	木耳泡发时间不宜过长，当天使用，禁止隔夜泡发。
	14	食品添加剂须专柜（位）存放，配备专用计量器具，实行专册登记，禁止超范围、超限量使用食品添加剂。
	15	中小学、幼儿园食堂禁止制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，禁止加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。
分餐（售饭）操作管理	16	备餐场所环境卫生整洁，避免食品受到污染。
	17	建立分餐管理制度。分餐（售饭）人员应佩戴口罩、手套或做好手部消毒。
餐饮具清洗消毒	18	餐用具清洗水池专用，标有明显标识。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。
	19	消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常能满足消毒需要；使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。热力消毒设备内餐饮具应保持足够间隙。
	20	消毒后的餐饮具应表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合有关消毒卫生标准，并及时放入专用保洁柜（间）存放。
应急管理	21	查验食品安全事故应急预案制定情况。

9.8.3 供餐单位重点风险检查清单

重点项目	序号	重点检查内容
食品安全管理责任落实	1	依法依规配备食品安全总监、食品安全员。食品安全属地包保责任和“日管控、周排查、月调度”落实情况。
索票索证及库房管理	2	严格筛选并监督食品原料供应商，重点检查米、面、油、肉、食品添加剂、乳制品、水产品、调味品等8大类食品的采购管理和索证索票情况，及时撤换存在食品安全问题的供应商。
	3	食品库房应通风、防潮，防止有害生物侵入。
	4	定期清理库存，及时处理腐败变质、过期食品及原料。
	5	禁止使用非食品级容器（有颜色的塑料袋等）存放食品原料及半成品。
场所和设备设施清洁维护	6	加工操作区内排水沟是否彻底清洁消毒，排水管道出水口安装的篦子材质、缝隙是否符合要求。
	7	米饭整箱、木质面板、饼铛、和面机、压面机、绞肉机等加工设施设备清洁维护到位，内部部件表面无食品原料残留，无卫生死角。
	8	砧板、刀具等立式、通风存放，防止砧板底面发霉。
	9	冷冻柜须定期除霜，冰霜超过1厘米时应立即清除。
个人卫生	10	从业人员是否穿清洁的工作服、工作帽，是否留长指甲、涂指甲油，佩戴的饰物是否外露；专间和专用操作区内的从业人员是否佩戴可遮住口鼻的口罩。
加工制作过程	11	盛放动物性、植物性、水产品等不同类型食品原料的容器（盆、筐等）应分开使用并有明显标识。
	12	加工制作动物性、植物性、水产品等不同类型食品原料的工用具（刀具、砧板等）分开使用并有明显标识。
	13	禽蛋使用前在粗加工区域进行清洗。
	14	查看煎炸油的色泽、气味、状态有无异常，必要时对煎炸油进行检测。
	15	木耳泡发时间不宜过长，当天使用，禁止隔夜泡发。
加工制作过程	16	食品添加剂须专柜（位）存放，配备专用计量器具，实行专册登记，禁止超范围、超限量使用食品添加剂。
	17	为中小学、幼儿园供餐的，禁止制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，禁止加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。
食品配送	18	配送前，清洁运输车辆和配送容器。盛放容器和包装严密，防止食品受到污染。
	19	配送过程中，使用保温或加热的设施或容器，使食品的中心温度保持在60℃以上（热藏），食用时限为烧熟后4h。
餐饮具清洗消毒	20	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，严格执行“一刮二洗三冲四消毒五保洁”清洗流程，用自来水（流水）冲去餐用具表面残留的洗涤剂。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。
	21	消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常能满足消毒需要；使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。热力消毒设备内餐饮具应保持足够间隙。
	22	消毒后的餐饮具应表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合有关消毒卫生标准，并及时放入专用保洁柜（间）存放。
应急管理	23	查验食品安全事故应急预案制定情况。

附件 1

从业人员卫生要求

一、人员卫生

(一) 从业人员工作时, 应保持良好的个人卫生。

(二) 从业人员工作时, 应穿清洁的工作服。

(三) 食品处理区内从业人员不应留长指甲、涂指甲油, 不应化妆。工作时, 佩戴的饰物不应外露; 应戴清洁的工作帽, 避免头发掉落污染食品。

(四) 专间和专用操作区内的从业人员操作时, 应佩戴清洁的口罩。口罩应遮住口鼻。

(五) 从业人员个人用品应集中存放, 存放位置应不影响食品安全。

(六) 进入食品处理区的非从业人员, 应符合从业人员卫生要求。

二、手部清洁卫生

(一) 从业人员加工食品前应洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员, 加工食品前还应进行手部消毒。

(二) 使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后, 再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手, 从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。

(三) 如佩戴手套, 应事先对手部进行清洗消毒。手套应清

洁、无破损，符合食品安全要求。出现上一款要求重新洗手消毒的情形时，应重新洗手消毒后更换手套。

（四）手部清洗、消毒参见附件 2。

三、工作服管理

（一）应根据加工品种和岗位的要求配备专用工作服，如工作衣、帽、发网等，必要时配备口罩、围裙、套袖、手套等。

（二）工作服应定期清洗更换，必要时及时更换；操作中应保持清洁。

（三）专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。

附件 2

餐饮服务从业人员洗手消毒方法

一、洗手程序

- (一) 打开水龙头，用自来水（宜为温水）将双手弄湿。
- (二) 双手涂上皂液或洗手液等。
- (三) 双手互相搓擦 20 秒（必要时，以洁净的指甲刷清洁指甲）。工作服为长袖的应洗到腕部，工作服为短袖的应洗到肘部。
- (四) 用自来水冲净双手。
- (五) 关闭水龙头（手动式水龙头应用肘部或以清洁纸巾包裹水龙头将其关闭）。
- (六) 用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机干燥双手。

二、标准的清洗手部方法



1.掌心对掌心搓擦



2.手指交错掌心对手背搓



3.手指交错掌心对掌心搓擦



4.两手互握互搓指背



5.拇指在掌中转动搓擦



6.指尖在掌心中搓擦

三、标准的消毒手部方法

消毒手部前应先洗净手部，然后参照以下方法消毒：

方法一：将洗净后的双手在消毒剂水溶液中浸泡 20~30 秒，用自来水将双手冲净。

方法二：取适量的乙醇类速干手消毒剂于掌心，按照标准的清洗手部方法充分搓擦双手 20~30 秒，搓擦时保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤，直至干燥。

附件 3

餐用具清洗消毒方法

一、清洗方法

(一) 采用手工方法清洗的, 应按以下步骤进行:

1. 刮掉餐用具表面的食物残渣;
2. 用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面;
3. 用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。

(二) 采用洗碗机清洗的, 按设备使用说明操作。

二、消毒方法

(一) 物理消毒

1. 采用蒸汽、煮沸消毒的, 温度一般控制在 100°C , 并保持 10 分钟以上;

2. 采用红外线消毒的, 温度一般控制在 120°C 以上, 并保持 10 分钟以上。消毒设备要符合相关标准;

3. 采用洗碗机消毒的, 消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。定期检查消毒液是否超过保质期; 及时更换消毒剂, 保持浓度。

(二) 化学消毒

主要为使用各种含氯消毒剂消毒, 在确保消毒效果的前提下, 可以采用其他消毒剂和参数。

方法之一:

使用含氯消毒剂 (不包括二氧化氯消毒剂) 的消毒方法:

1.严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在 250mg/L 以上；

2.将餐用具全部浸入配置好的消毒液中 5 分钟以上；

3.用自来水（流水）冲去餐用具表面残留的消毒液。

方法之二：

使用二氧化氯消毒剂的消毒方法：

1.严格按照产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在 100mg/L ~ 150mg/L；

2.将餐用具全部浸入配置好的消毒液中 10 ~ 20 分钟；

3.用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

三、保洁方法

1.餐用具清洗或消毒后宜沥干、烘干。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒方可使用，防止餐用具受到污染；

2.及时将消毒后的餐用具放入专用的密闭保洁设施内。