

ICS 67.040

X 00

T/XMSSAL

厦门市食安联团体标准

T/XMSSAL 0060—2023

校外托管机构食品安全管理及评定规范

Specification for food safety management and assessment
of trusteeship institutions off campus

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

目 录

前 言 II

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 场所设施设备 2

6 人员管理 2

7 过程控制 2

8 应急管理 3

9 食品安全指导与评定流程 3

10 信息公开及处置 4

附 录 A 6

附 录 B 7

附 录 C 8

附 录 D 9

附 录 E 10

附 录 F 11

附 录 G 14

附 录 H 17

附 录 I 18

参考文献 19

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专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：集美大学、厦门市同安区食品安全委员会办公室、厦门中集信检测技术有限公司。

本文件主要起草人：周常义、郭永朋、李文忠、宋天佑、叶子欢、江锋、曹爽、苏国成、相洋、彭爱红、林伟言、江晓颖。

校外托管机构食品安全管理及评定规范

1 范围

本文件规定了校外托管机构食品安全管理及评定的术语和定义、总体要求、场所设施设备、人员管理、过程控制、应急管理、食品安全指导与评定流程、信息公示与处置的要求和管理及评定规范。

本文件适用于校外托管机构的经营活动，也适用于相关职能部门对校外托管机构的食品安全管理及评定。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

餐饮服务食品安全操作规范(国家市场监督管理总局公告2018年第12号)

3 术语和定义

GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

校外托管机构 trusteeship institutions off campus

指公民、法人或者其他组织开办的，受中小學生监护人委托，在非教学时间段和校外固定场所为中小學生提供就餐、午休、放学后托管等服务的机构。俗称“小饭桌”、托（管）班等。

3.2

分餐 individual dining

在用餐过程中，实现餐具、菜（饮）品等的不交叉、无混用的餐饮方式。

[来源：GB/T 39002，2.1]

3.3

互联网+明厨亮灶 visible kitchen by internet

综合运用各种现代信息技术，将餐饮服务相关过程的视频等信息接入互联网平台，使政府管理部门和公众能够通过电脑、手机、显示屏等终端设备进行实时监管的一种技术手段。

3.4

自行供餐 self catering

校外托管机构采用采购食品原料、加工烹饪、分餐的供餐方式，为托管的中小學生提供餐饮服务。

3.5

外部供餐 external catering

校外托管机构采用集体用餐配送单位供餐，或采购预包装食品等食品的供餐方式为托管的中小學生提供餐饮服务。

4 总体要求

4.1 校外托管机构开办者是食品安全的第一责任人。应依照法律、法规、食品安全标准和有关要求从事餐饮活动，建立食品安全管理制度，向所在街（镇）报告登记，积极配合食品安全监管指导和食品安全评分评级工作，定期开展食品安全自查，做好食品安全自我管理工作。

4.2 校外托管机构所在街（镇）应负责报告登记等相关工作，包括登记建档、存在状态核查、食品安全情况了解、检查指导、评分评级等工作。

5 场所设施设备

5.1 食品加工操作区域和就餐区域的场所面积应与就餐学生人数、加工供应的食品品种及数量相适应。

5.2 食品加工操作区域、就餐区域、卫生间应分别设置。卫生间出入口不应与食品加工操作区直接连通，不宜直对就餐区域。

5.3 场所内无污染源，无养殖活禽和家畜。

5.4 地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。

5.5 应配备能正常运转的清洗、消毒、保洁、冷藏冷冻和洗手设备设施。应配备齐全的“三防”（防尘、防蚊虫、防鼠）设施设备。

5.6 加工场所设有上下水设施，排水、排污、排油烟设施应符合相关要求。食品加工用水水质应符合GB 5749的规定。

5.7 餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识，存放废弃物的容器设有盖子。

5.8 食品加工操作区域门窗玻璃齐全可密封，与外界相通的缝隙和孔洞若无法密封须做防尘处理；对外门窗装纱门纱窗、室内装灭蝇灯；通气孔和下水道加铁丝网。

6 人员管理

6.1 校外托管机构应根据供餐方式和就餐学生人数配备食品从业人员。采用自行供餐方式的校外托管机构食品从业人员与就餐学生人数比例应不低于1:40，采用外部供餐方式的校外托管机构食品从业人员与就餐学生人数比例应不低于1:80。如就餐学生人数超过120人，宜适当增加食品从业人员。

6.2 接触直接入口食品的食品从业人员应依法取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查。

6.3 食品从业人员应坚持每日健康晨检制度，有相应记录。

6.4 食品从业人员应掌握食品安全及预防食物中毒的基本知识。

6.5 食品从业人员应保持良好的个人卫生，操作时穿戴洁净的工作衣帽，佩戴口罩，头发不外露，不应留长指甲，不涂指甲油，不应化妆，佩戴的饰物不应外露。

6.6 食品从业人员的个人用品应集中存放，存放位置应不影响食品安全。

6.7 校外托管机构开办者及食品从业人员每年应接受食品安全相关培训。

7 过程控制

7.1 严禁采购和使用国家明令禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。禁用食品见附录A《中小学校外托管机构禁止使用食品指导名录》。

- 7.2 采用外部供餐方式的，应选择有合法许可资质的集体用餐配送单位供餐，或采购预包装食品等食品供餐。应留存其相关资质资料。
- 7.3 采购食品及食品原料要严格执行国家有关食品索证索票管理的有关规定，专人负责采购，索证索票，并做好采购记录。选择的供货者应具有相关合法资质，并留存其营业执照、食品生产经营许可证等资质资料。
- 7.4 食品原料、半成品、成品应分隔或者分离贮存，贮存过程中，应与墙壁、地面保持距离。散装食品应设置标签标识。存在感官异常、超过保质期等情形的，应及时清理。
- 7.5 加工食品的工具容器生熟分开使用，并有明显区分标识，用后洗净，保持清洁，定期消毒。
- 7.6 食品应当餐加工，不得使用隔餐的剩余食品。
- 7.7 膳食应烧熟煮透，加工时膳食中心温度应不低于70℃。较大块的肉、整鸡、整鸭、整鹅等不易烧熟煮透，宜切小块进行加工。自制豆浆应加热至100℃，维持煮沸不少于5 min。
- 7.8 学生餐（饮）具每餐前必须进行清洗、消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐（饮）具。
- 7.9 消毒后的餐（饮）具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。
- 7.10 供餐方式应实行分餐制。用餐人员应一人一份餐（饮）具，一人一份（套）饭菜，独立用餐。
- 7.11 应按规定处理废弃油脂和餐余垃圾。餐厨废弃物应及时清理、未溢出存放容器，清理后的容器及时清洗，必要时进行消毒。
- 7.12 应建立食品留样制度，对每餐次的食品成品进行留样。应将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，在专用冷藏设备中冷藏存放48 h以上。每个品种的留样量不少于125 g。在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。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。

8 应急管理

- 8.1 校外托管机构应制定食品安全突发事件应急预案。
- 8.2 发生食品安全事故后，校外托管机构应立即封存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，配合相关部门进行食品安全事故调查及相关工作。

9 食品安全指导与评定流程

9.1 评定原则

各相关部门应按照各自职责分工，统筹开展属地校外托管机构食品安全指导与动态等级评定工作，每学期为一个评分周期。评定遵循过程监管与等级评定相结合、定量评价与定性评估相结合的原则。校外托管机构食品安全指导与动态等级评定管理流程见附录B。

9.2 报告登记

校外托管机构开办者应在每学期开学15日前填写《中小学校外托管机构登记表》（见附录C），向所在街（镇）报告登记。

9.3 排查摸底

各中小学校在每学期开学时填写《中小学校外托管机构情况调查表》（见附录D），并于开学后15日内报送至所在街（镇），同时报告所属区市场监督管理部门和教育行政部门。

9.4 食品安全指导

按照学校报送的《中小学校外托管机构情况调查表》及在日常工作中排查到的辖区内校外托管机构情况，街（镇）每学期应对校外托管机构食品安全进行指导，与校外托管机构开办者签订《中小学校外托管机构食品安全承诺书》（见附录E），督促校外托管机构开办者落实食品安全主体责任，并督促未主动登记的校外托管机构进行报告登记。

9.5 评分评级

9.5.1 街（镇）应在收到学校报送的《中小学校外托管机构情况调查表》或发现辖区45日内，完成辖区内校外托管机构的评分评级工作。

9.5.2 街（镇）应开展现场检查，填写《中小学校外托管机构食品安全动态等级评定表》（见附录F和附录G）。评定人员依据现场检查情况，在评定结果栏内打分评级，扣分应予说明。

9.5.3 村居食品药品监管协管员（信息员）将评分评级结果填写于《中小学校外托管机构食品安全动态等级评定结果汇总表》（见附录H），分别报所在街（镇）食安办、区教育行政部门、市场监督管理所。汇总表应包括校外托管机构名称、地址、开办人、联系电话、加工场所面积、就餐场所面积、食品从业人员数、供餐人数、供餐模式、食品安全评分与食品安全等级。

9.5.4 校外托管机构食品安全情况发生较大改变的，街（镇）应对该重新进行评分评级，并及时将评定结果报辖区市场监督管理部门和教育行政部门。

9.5.5 校外托管机构所在市场监督管理部门应根据食品安全评分评级结果适时组织监督检查，加大对评分评级较低的校外托管机构监督检查力度。对评定结果为D级和E级的，应限期整改。

9.6 评定指标体系

9.6.1 分值分配

按供餐模式分为自行供餐和外部供餐两种模式，食品安全评定采用《中小学校外托管机构食品安全动态等级评定表》（自行供餐和外部供餐模式分别见附录F和附录G）。采用自行供餐模式的食品安全评分评级共分为场所设施设备、人员管理、过程管理、加分项、扣分项共5个评价要素，其中场所设施设备30分，人员管理25分、过程管理45分，加分项10分、扣分项5分；采用外部供餐模式的食品安全评分评级共分为供餐单位、人员管理、供餐操作、加分项、扣分项共5个评价要素，其中供餐单位70分、人员管理13分、供餐操作17分、加分项10分、扣分项5分。

9.6.2 评定要素

9.6.2.1 采用自行供餐模式的基础评分要素包括18个二级指标。

（1）场所设施设备下设5个二级指标：场所面积、布局、给排水设施、三防设施、消毒保洁储存设施。

（2）人员管理下设5个二级指标：食品从业人员数量、健康证、晨检、食品安全知识、个人卫生习惯。

（3）过程管理下设8个二级指标：食品 and 食品原料采购验收、储存、工具容器使用、餐用具清洗消毒、加工烹饪、分餐、留样、厨余垃圾处理。

9.6.2.2 采用外部供餐模式的基础评分要素包括9个二级指标。

（1）供餐单位管理下设3个二级指标：资质许可、签订供餐合同或协议、食品查验。

（2）人员管理下设2个二级指标：食品从业人员健康检查、食品安全知识等。

（3）供餐操作下设4个二级指标：食品相关场所、分餐、现场管理、食品留样。

9.6.2.3 加分项下设3个二级指标：陪餐、先进的食品安全管理方法、互联网+“明厨亮灶”。

9.6.2.4 扣分项下设1个二级指标：其他不符合食品安全法规文件规定的行为。

9.7 等级划分

9.7.1 评分在90分以上的，评定为A级；评分在80分至89分的，评定为B级；评分在70分至79分的，评定为C级；评分在60分至69分的，评定为D级；评分在60分以下的，评定为E级。

9.7.2 同一家校外托管机构一个评分周期内多次进行评分评级的，公示的评分评级结果应以最后一次评定结果为准。

9.7.3 发生食品安全事故的校外托管机构在本评分周期内评级不得高于C级。

10 信息公开及处置

10.1 区教育行政部门应把辖区内校外托管机构食品安全评分评级结果于每学期结束前15日内通报各中小学校。

10.2 中小学校于每学期开学前将校园周边校外托管机构名单及食品安全评定情况在学校公示栏和（或）利用互联网等进行公示（见附录I），供家长及学生参考选择。对于评定为E级的校外托管机构，不建议家长报名。

10.3 对于不按时履行报告登记、拒绝评分评级和检查指导、食品安全隐患较大的校外托管机构，应由各区人民政府牵头，相关部门协同，采取集中曝光、联合整治等方式予以综合治理，保障广大学生的饮食安全。

10.4 鼓励社区居民和广大师生、家长通过建立微信群、QQ群等形式，共同关注和参与校外托管机构食品安全监督，努力营造人人关注食品安全、合力共建食品安全放心工程的良好社会氛围。

附录 A

(规范性)

中小学校外托管机构禁止使用的食品指导名录

中小学校外托管机构禁止使用的食品指导名录见表 A.1。

表 A.1 中小学校外托管机构禁止使用的食品指导名录

序号	项目
1	《食品安全法》第三十四条规定的禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品： (一)用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品； (二)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、食品相关产品； (三)用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂； (四)超范围、超限量使用食品添加剂的食品； (五)营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品； (六)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； (七)病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品； (八)未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品； (九)被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂； (十)标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂； (十一)无标签的预包装食品、食品添加剂； (十二)国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品； (十三)其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。
2	来源不明的食品、食品原料和食品相关产品。
3	未经烧熟煮透的食品、凉拌菜、外购的散装直接入口熟食制品、食用过的剩余食品（包括用食用过的剩余食品加工制成的食品）。
4	冷食类食品（不含水果）、生食类水产品、裱花蛋糕、自制冷冻饮品。
5	已死的甲鱼、黄鳝、蟹等水产品。
6	餐饮环节禁用的食品添加剂及非法添加物，如亚硝酸盐、吊白块、甲醛、硼砂等。
7	河豚鱼、毛蚶、织纹螺、荔枝螺、泥螺、狗肝、鲨鱼肝、青鱼胆、四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、杏仁、枇杷仁、木薯、发芽马铃薯、浸泡时间过长而变质的木耳和银耳、牲畜甲状腺及其它不明动物的器官、组织和腺体。
8	国家卫健委公布的《既是食品又是药品的中药名单》之外的其他药材。

附录 B

(资料性)

中小学校外托管机构食品安全指导与动态等级评定管理流程

中小学校外托管机构食品安全指导与动态等级评定管理流程见表B. 1。

表B. 1 中小学校外托管机构食品安全指导与动态等级评定管理流程

流程图	实施相关单位/人员	相关建档材料	时间要求
<pre> graph TD A[报告登记] --> B[排查摸底] B --> C{是否登记} C -- 否 --> A C -- 是 --> D[食品安全指导] D --> E[评分评级] E --> F[监督检查] F -- 动态管理 --> D F --> G[信息公开] </pre>	校外托管机构开办者 街（镇） 村居食品药品监管协管员 （信息员）	中小学校外托管 机构登记表	每学期开学前 15日内
	各中小学校 街（镇） 区市场监督管理部门 所属教育行政部门	中小学校外托管 机构情况调查表	每学期开学后 15日内
	街（镇） 村居食品药品监管协管员 （信息员） 校外托管机构开办者	中小学校外托管 机构食品安全承 诺书	收到校外托管 机构情况调查 表或发现辖区 校外托管机构 45日内
	街（镇） 村居食品药品监管协管员 （信息员）	中小学校外托管 机构食品安全动 态等级评定表	
	市场监督管理所 街（镇）食安办	中小学校外托管 机构食品安全动 态等级评定结果 汇总表	
	区教育行政部门 各中小学校	中小学校外托管 机构食品安全评 定情况公示	每学期结束前 15日内 每学期开学前

附 录 C

(资料性)

中小学校外托管机构登记表

中小学校外托管机构登记见表C.1。

表C.1 中小学校外托管机构登记表

中小学校外托管机构名称：				登记号：			
开办人				性别		年龄	
身份证号				联系电话			
地址				场所性质	☐ 自有 ☐ 租赁 ☐ 其他：_____		
加工场所 面积		就餐场所 面积		食品从业 人员数		供餐 人数	
学生来源 (就读学 校及人数)							
随附材料： ☐房产证或租赁合同复印件 ☐开办人身份证复印件 ☐厨房平面图 ☐从业人员健康合格证明复印件 ☐食品安全承诺书 ☐其他：							
真实性声明： 本人保证：本表格所填信息及随附资料均真实、合法、有效，复印文本均与原件一致。如有不实之处，本人愿负相应法律责任，并承担由此产生的一切后果。 开办人签字：_____ 年 月 日							
街道（镇、场）登记人：_____ 登记时间： 年 月 日							

附 录 D

(资料性)

中小学校外托管机构相关情况调查表

中小学校外托管机构用餐及有关情况调查表见表 D. 1。

表 D. 1 中小学校外托管机构相关情况调查表

学生参加校外托管机构用餐情况				
学校名称		在校学生人数	参加校外托管机构用餐的学生数	
校外托管机构有关情况				
序号	名称	地址	联系人	联系电话

附录 E

(资料性)

中小学校外托管机构食品安全承诺书

为确保学生饮食安全，特向社会公开承诺：

一、本单位法定代表人/负责人/业主/开办人_____为食品安全第一责任人，对本单位食品安全负责。

二、认真遵守《食品安全法》等法律法规和相关规定，执行《校外托管机构食品安全管理及评定规范》团体标准，履行食品安全各项要求，做好各项食品安全工作，严防食品安全事故发生：

（一）严格执行从业人员健康管理，按要求办理健康证并组织食品安全培训。发现患有碍食品安全病症的，立即调离工作岗位。

（二）严格保证烹饪就餐场所内外整洁，采取有效防虫、防尘、防鼠等措施。

（三）严把原料进货关，不采购和使用《中小学校外托管机构禁止使用的食品指导名录》所列食品，不采购或使用来源不明的食品、食品相关产品，不使用食用过的剩余食品，不提供未经烧熟煮透的食品，不提供凉拌菜、生食水产品、外购的散装直接入口熟食制品等高风险食品，不使用食品添加剂。做好索证索票、采购查验和台账记录工作。

（四）严格遵守《餐饮服务食品安全操作规范》，食品烧熟煮透，不非法添加或滥用食品添加剂。

（五）严格进行清洗消毒保洁，不使用未清洗消毒的餐饮具或容器工具，不重复使用一次性餐具。

（六）严格做好其他各项食品安全工作。

三、若就餐者出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等不良反应，本单位将第一时间协助将患者送医，封存相关食品、用具及现场，立即报告街（镇）、属地市场监管所和卫生部门，并全力配合相关部门进行调查处置。

四、本单位将严格履行上述承诺，保证食品安全，对学生和家长负责、对社会和公众负责，愿意接受并配合食品安全相关管理人员的检查指导。若违反规定，愿意承担相应的法律责任。

承诺单位

法定代表人/负责人/业主/开办人签名：

年 月 日

(资料性)

采用自行供餐模式的中小学校外托管机构食品安全动态等级评定见表F.1。

表F.1 中小学校外托管机构食品安全动态等级评定表（自行供餐）

被评定单位名称:		法定代表人/负责人/开办人:		就餐学生数:	
地址:		联系电话:			
评定时间: 年 月 日 时 分至 时 分					
评定内容	序号	评定项目	分值	得分	扣分原因
场所设施设备 (30分)	1	食品加工操作间、用餐间、卫生间分别设置。卫生间出入口不与食品加工操作区直接连通，不在卫生间存放食品、洗碗洗菜。不符合要求的扣5分。	5		
	2	食品加工操作和就餐场所面积与就餐学生人数相适应。场所面积不足的酌情扣分。扣完为止。	5		
	3	加工场所设有上下水设施。未采用自来水的，水质须符合《生活饮用水卫生标准》(GB5749)规定。不符合要求的扣5分。	5		
	4	加工操作场所保持整洁，无油污堆积。垃圾桶加盖、墙壁清洁、灶台整洁。防尘、防虫、防鼠设施齐全：门窗玻璃齐全可密封，与外界相通的缝隙和孔洞若无法密封须做防尘处理；对外门窗装纱门纱窗、室内装灭蝇灯；厨房门为密闭门，或加装防鼠板，通气孔和下水道加铁丝网。发现一处不符合扣2分，扣完为止。	7		
	5	设有能正常运转的清洗、消毒、保洁、冷冻冷藏和洗手设施设备。消毒、保洁柜未配备扣8分，损坏扣6分，容量明显不能满足需要扣4分；其他设施设备明显不能满足需要的酌情扣分。扣完为止。	8		

续表F.1 中小学校外托管机构食品安全动态等级评定表（自行供餐）

评定内容	序号	评定项目	分值	得分	扣分原因
人员管理 (25 分)	6	食品从业人员数量与就餐学生人数相适应。从业人员数量不足的，酌情扣分。	5		
	7	接触直接入口食品的从业人员每年健康检查，取得有效健康证明。每发现一名无健康证明或健康证明过期的扣 4 分，有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的扣 8 分。扣完为止。	8		
	8	坚持每日健康晨检制度，有相应记录。无记录扣 2 分，记录不全扣 1 分。	2		
	9	食品从业人员掌握食品安全以及预防食物中毒的基本知识。对从业人员进行抽查考核，不及格的扣 5 分。本评分周期内，拒不参加相关部门组织的食品安全会议、培训等的，每次扣 3 分。扣完为止。	5		
	10	食品从业人员保持良好的个人卫生，操作时穿戴洁净的工作衣帽，佩戴口罩，头发不外露，不留长指甲，不涂指甲油，不化妆，佩戴的饰物不外露。操作前洗净手部，操作过程中保持手部清洁，手部受到污染后及时洗手。每发现一项不符合要求扣 1 分，扣完为止。	5		
过程控制 (45 分)	11	采购食品和食品原料专人负责、索证索票、建立台账。随机抽查 3 种食品原料，每种食品原料索证、索票、台账不合格各扣 1 分，扣完为止。	8		
	12	食品原料、半成品、成品分开存放。混放的扣 3 分。	3		
	13	加工食品的工具容器生熟分开使用，并有明显标识，用后洗净，保持清洁，定期消毒。工具容器脏乱、生熟混放的，每种扣 2 分。无消毒记录的扣 3 分；消毒记录缺失或不全的扣 1 分。扣完为止。	5		
	14	学生餐(饮)具每餐前进行清洗、消毒，不使用未经清洗和消毒的餐(饮)具，不重复使用一次性餐(饮)具。餐(饮)具未消毒或重复使用一次性餐(饮)具的扣 8 分，清洗消毒保洁不符合规定的扣 4 分。	8		
	15	食品当餐加工，不提供表 A.1《中小学校外托管机构禁止使用的食品指导名录》所列食品、添加剂及食品相关产品。发现提供表 A.1 第 1 栏的扣 12 分；发现提供表 A.1 所列食品（第 2-8 栏）的每种扣 4 分。扣完为止。	12		
	16	供餐方式为分餐制。未分餐的，扣 3 分。	3		

续表F.1 中小学校外托管机构食品安全动态等级评定表（自行供餐）

评定内容	序号	评定项目	分值	得分	扣分原因
	17	每餐供应的食品成品应留样。按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。未留样的，扣 3 分；留样不符合要求或品种不全的，扣 2 分；留样记录不全或不规范的，扣 1 分。	3		
	18	按规定处理废弃油脂和餐余垃圾。食品处理区内可能产生废弃物或垃圾的场所均设有废弃物容器。废弃物容器与加工用容器有明显的区分标识，并配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，能防止污染食品、食品接触面、水源及地面，防止有害动物的侵入，防止不良气味或污水的溢出，内壁光滑便于清洗。废弃物及时清除，清除后的容器及时清洗，必要时进行消毒。废弃物容器不符合要求或废弃物堆积未及时清除的，每处扣 1 分，扣完为止。	3		
加分项 (10 分)	19	建立陪餐制度，每餐均有相关负责人与学生共同用餐，并有相应陪餐记录的，加 2 分。	2		
	20	采用色标、4D、5 常、6T 等先进的食品安全管理方法，或执行供餐食品安全标准的，加 4 分。	4		
	21	实施“互联网+明厨亮灶”并提供给家长，检查确认可利用手机、电脑等设备远程查看食品加工制作过程的，加 4 分。	4		
扣分项 (5 分)	22	有其他不符合法规文件规定的食品安全要求的，酌情扣分，并注明具体项目及扣分原因。此项扣分不超过 5 分。	-	扣__分	
评定结果：总得分_____分，评定为_____级					
被评定单位陪同检查人员签名（盖章）： _____年_____月_____日			评定人员签名： _____年_____月_____日		

备注：1. 评定人员依据现场检查情况，在评定结果栏内打分评级，扣分应予说明。
 2. 评定项目可以合理缺项，该项得分为满分；如被评定单位拒绝配合开展某一项评定，该项得分为 0 分；评定人员应将相应情况在“扣分原因”栏注明。
 3. 加分项：基础评分合计未达 60 分，不计算加分项。加分最高不超过 10 分。
 4. 被评定单位拒绝接受检查评定的，由两名评定人员共同签名确认，并注明相应情况，评分为 0 分。
 5. 评分在 90 分以上的，评定为 A 级；评分在 80 分至 89 分的，评定为 B 级；评分在 70 分至 79 分的，评定为 C 级；评分在 60 分至 69 分的，评定为 D 级；评分在 60 分以下的，评定为 E 级。
 6. 校外托管机构本评分周期内发生食物中毒的，评级不得高于 C 级。

附 录 G

(资料性)

中小学校外托管机构食品安全动态等级评定表（外部供餐）

采用外部供餐模式的中小学校外托管机构食品安全动态等级评定见表G. 1。

表 G. 1 中小学校外托管机构食品安全动态等级评定表（外部供餐）

被评定单位名称：		法定代表人/负责人/开办人：		就餐学生数：	
地址：		联系电话：			
评定时间： 年 月 日 时 分至 时 分					
供餐单位名称：		地址：			
评定内容	序号	评定项目	分值	得分	扣分原因
供餐单位 (70 分)	1	选择有合法许可资质的集体用餐配送单位供餐，或采购预包装食品等食品供餐，否则扣 40 分。禁止提供表 A.1《中小学校外托管机构禁止使用的食品指导名录》所列食品、添加剂及食品相关产品。发现提供表 A.1 第 1 栏的扣 12 分；发现提供表 A.1 所列食品（第 2-8 栏）的每种扣 4 分。扣完为止。	50		
	2	集体用餐配送单位供餐的，与其签订供餐合同或协议，明确双方食品安全权利义务和不合格食品的处理方式，未签订的扣 10 分，内容不全的每项扣 4 分，扣完为止。采购预包装食品等食品供餐的，专人负责、索证索票、建立台账，未执行的每项扣 4 分；随机抽查 3 种食品，每种索证、索票、台账不合格各扣 1 分，扣完为止。	10		
	3	对供餐单位提供的食品进行查验，有查验记录（包括感官有无异常、温度是否符合要求、预包装食品包装是否完好、查验人、查验日期等）。未查验的扣 10 分，查验记录要素不全的扣 5 分，每发现 1 餐未记录扣 1 分。扣完为止。	10		

续表 G.1 中小学校外托管机构食品安全动态等级评定表（外部供餐）

评定内容	序号	评定项目	分值	得分	扣分原因
人员管理 (13 分)	4	分餐等接触直接入口食品的从业人员每年健康检查，取得有效健康证明；保持良好的个人卫生，佩戴口罩。每发现一名无健康证明或健康证明过期的扣 4 分；未戴口罩的扣 2 分；有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的扣 8 分。扣完为止。无此类人员的，本项得 8 分。	8		
	5	分餐、食品查验等从业人员掌握食品安全以及预防食物中毒的基本知识。对从业人员进行抽查考核，不及格的扣 5 分。本评分周期内，拒不参加相关部门组织的食品安全会议、培训等的，每次扣 3 分。扣完为止。	5		
供餐操作 (17 分)	6	就餐等食品相关场所保持整洁、无明显污染，防尘、防虫、防鼠设施齐全。发现一处不符合扣 2 分，扣完为止。	6		
	7	供餐方式为分餐制。未分餐的，扣 3 分。	3		
	8	需要现场分餐、冷链食品复热等操作的，建立相应管理制度，保障操作环境卫生整洁。不能即时分发的，按照保证食品安全的要求贮存。不符合的扣 5 分。无此类操作的，本项得 5 分。	5		
	9	每餐的食品成品应留样。按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 h 以上，每个品种留样量不少于 125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。未留样的，扣 3 分；留样不符合要求或品种不全的，扣 2 分；留样记录不全或不规范的，扣 1 分。	3		
加分项 (10 分)	10	建立陪餐制度，每餐均有校外托管机构相关负责人与学生共同用餐，并有相应陪餐记录的，加 2 分。	2		
	11	提供相应材料，能证明供餐单位采用色标、4D、5 常、6T 等先进的食品安全管理方法的，加 4 分。	4		
	12	供餐单位实施“互联网+明厨亮灶”，并由校外托管机构提供给家长，利用手机、电脑等设备远程可查看食品加工制作过程的，加 4 分。	4		

附 录 H

(资料性)

中小学校外托管机构食品安全动态等级评定结果汇总表

中小学校外托管机构食品安全动态等级评定结果汇总见表H. 1。

表H. 1 中小学校外托管机构食品安全动态等级评定结果汇总表

序号	名称	地址	开办人	联系电话	加工场所 面积	就餐场所 面积	食品从业 人员数	供餐 人数	供餐模式 (自行供餐 /外部供餐)	食品 安全 评分	食品 安全 等级

附 录 I
(资料性)

中小学校外托管机构食品安全评定情况公示

为促进校外托管机构做好食品安全工作，切实维护就餐学生的饮食安全和身体健康，现将我校周边
本学期食品安全评定情况公示如下，供家长及学生参考选择。

食品安全等级	名称	地址	开办人	联系电话	食品安全评分
A 级					
B 级					
C 级					
D 级					
E 级					

XX 学校

年 月 日

参考文献

- [1] 福建省食品安全条例
 - [2] 《关于加强中小学校外托管机构食品安全监管工作的通知》（闽食安办〔2014〕27号）
 - [3] 《福建省市场监管局办公室关于印发〈福建省餐饮服务食品安全监督检查操作指南〉的通知》（闽市监办〔2021〕126号）
 - [4] 《厦门市人民政府办公厅关于加强中小学校外托管机构食品安全管理工作的通知》（厦府办规〔2022〕7号）
 - [5] 《厦门市食品安全委员会办公室 厦门市市场监督管理局关于印发中小学校外托管机构食品安全管理相关配套文件的通知》（厦食安办[2022]19号）
-