

ICS 67.040

CCS X00

团体标准

T/BZSPRA0002—2024

学校食堂食品安全管理规范

Code of Practice for the Management of Food Safety in School Canteens

2024-4-26 发布

2024-5-06 实施

亳州市烹饪协会发布

目次

前言	1
1 范围.....	2
2 规范性引用文件.....	2
3 术语和定义.....	2
4 总体要求.....	2
5 日常管理	3
6 环境卫生管理.....	6
7 原料控制管理.....	8
8 加工制作管理.....	9
9 制止餐饮浪费.....	11
10 社会公示与信息化管理.....	11
11 食品安全自查与督查.....	12
12 应急处置.....	11
13 投诉处理与评价改进	12
参考文献.....	14

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。

请注意本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由亳州市烹饪协会提出。

本文件由亳州市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：亳州市烹饪协会、亳州市产品质量监督检验所、亳州市食品药品检验中心、亳州学院、亳州职业技术学院、安徽省亳州市第一中学、蒙城第一中学、安徽省利辛县第一中学、亳州市学校教育中心、安徽省涡阳第一中学食堂。

本文件主要起草人：张兴才、王晓彬、王雨朦、苏静、牛红跃、李新华、耿成华、李茂竹、刘年、代红梅、袁驰。

学校食堂食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了校园食堂食品安全管理的总体要求、日常管理、环境卫生管理、原料控制管理、加工制作管理、制止餐饮浪费、社会公示与信息化管理、食品安全自查与督查、应急处置、投诉处理与评价改进。

本文件适用于中小学、大中专院校、幼儿园食堂的食品安全管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过对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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB17051 二次供水设施卫生规范
- GB 17988 食品消毒柜安全和卫生要求
- GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
- GB 31651-2021 食品安全国家标准 餐(饮)具集中消毒卫生规范
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB 50015 建筑给水排水设计标准
- GB 50788 城镇给水排水技术规范
- QB/T 5199 食具消毒柜
- WS/T 554 学生餐营养指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 校园食堂 School Canteens

设于校园内，具有相对独立的原料存放、食品加工操作、备餐和提供师生就餐空间的场所。

4 总体要求

- 4.1 校园食堂管理与服务要求见《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品经营许可证管理办法》、《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》的有关规定。
- 4.2 学校食堂应以学校(幼儿园)法人登记证或者办学机构许可证等载明的主体作为申请人。
- 4.3 学校食堂依法取得《食品经营许可证》并始终保持合法有效。
- 4.4 校园食堂食品安全管理应符合 GB31654的要求。
- 4.5 鼓励有条件的学校食堂按照 GB/T27306 的要求建立食品安全管理体系。
- 4.6 学校食堂应当坚持公益便利的原则,围绕采购、贮存、加工、配送、供餐等关键环节,健全学校食品安全风险防控体系,保障食品安全,促进营养健康。

5 日常管理

5.1 组织管理

- 5.1.1 学校(幼儿园)应依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动,保证食品安全,诚信自律,对社会和公众负责,接受社会监督,承担社会责任,并签订食品安全承诺书。
- 5.1.2 应实行食堂管理校长负责制。校长是第一责任人,成立由校领导、后勤管理部门负责人和食堂管理人员等组成的校园食堂食品安全领导小组,并制订小组和成员工作职责,对校园食堂开展督查工作。校长担任组长,对校园食堂食品安全领导小组具有指导、检查等职责。
- 5.1.3 应建立由校领导、学生、家长、教师代表等组成的膳食委员会,参与食品安全的管理和监督。

5.2 人员管理

5.2.1 人员配备

- 5.2.1.1 应配备专职食品安全管理员并具备食品安全管理能力和2年以上餐饮服务食品安全工作经历,定期接受培训和考核。掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准;具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识;熟悉本学校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;参加企业组织的食品安全管理人员培训并通过考核并具备食品安全管理能力。负责从原材料采购、加工制作、备餐供餐等全过程的食品安全管理。
- 5.2.1.2 从业人员应无违法犯罪记录。

5.3 健康管理

- 5.3.1 食堂从业人员(包括临时工)均应具备有效的健康证明,并建立健康档案。患有有碍食品安全疾病的人员,不应从事接触直接入口食品的工作,待医疗机构证明痊愈后,方可上岗。

5.3.2 食品安全管理人员应每天对从业人员进行健康状况晨（午）检，并做好记录。发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应立即脱离工作岗位。

5.3.3 流行性疾病或疫情期间，按照政府相关部门要求和标准，采取必要的防疫措施，确保师生及食堂工作人员健康。

5.4 个人卫生管理

5.4.1 食堂从业人员应保持良好的个人卫生习惯。不得留长指甲、涂指甲油。

5.4.2 工作时，所有从业人员应穿清洁的工作服，并应符合GB 31654的规定。工作服定点存放，定期清洗更换。从事接触直接入口食品工作的员工，其工作服宜每天清洗更换。食品处理区内加工制作食品的员工使用卫生间前，应更换工作服；工作服受到污染后，应及时更换；待清洗的工作服不得存放在食品处理区；专间内员工离开专间时，应脱去专间专用工作服。

5.4.3 烹饪人员应穿戴围裙。

5.4.4 所有从业人员应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住，不得披散头。应佩戴清洁的口罩、手套，口罩应遮住口鼻。

5.4.5 从业人员加工食品前应洗净手部，加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部：

——加工制作不同存在形式的食品前；

——清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后；

——咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后；

——使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后；

——加工制作不同类型的食品原料前。

5.4.6 从事接触直接入口食品工作的员工，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒。出现下列情形时，应重新洗净手部并消毒：

——出现 5.4.5 要求重新洗手的情形时；

——接触非直接入口食品后；

——触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后。

5.4.7 如佩戴手套，佩戴前应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。手套使用过程中，应定时更换手套。手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。

5.5 培训考核

5.5.1 校园食堂员工必须接受食品安全知识培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作。

5.5.2 应每半年至少组织1次员工食品安全知识培训，每人每年接受培训时间不少于40h，并进行考核，不合格者应待待考试合格后再上岗。

5.5.3 培训考核内容应包括有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程、食品安全事故应急预案及职业道德等，还可增加食物营养、身心健康、情绪及心理疏导、服务意识等内容。

5.5.4 应建立员工食品安全知识培训档案，将签到表、培训时间、培训内容、培训照片、考核结果等有关信息记录归档。

5.6 管理制度

5.6.1 食品安全管理人员应对学校食堂食品安全隐患进行排查，建立日管控、周排查、月调度自查工作制度，并跟踪落实。

5.6.2 应建立校（园）长食品安全第一责任人制度、膳食委员会工作制度、从业人员健康及卫生管理、培训考核、财务管理、原材料采购、进货查验记录、仓库管理、关键环节食品加工操作规程、食品添加剂使用、食品留样、餐厨废弃物处置、有害生物防制、场所及设备清洗维护、餐饮具清洗消毒保洁、食品安全自查、投诉处理等食品安全管理制度以及食品安全监管部门、教育部门规定的其它制度。

5.6.3 中小学、幼儿园应建立集中用餐陪餐制度，每餐均应有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。

5.6.4 中小学、幼儿园应建立家长陪餐制度，对陪餐家长针对学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议及时进行研究反馈。

6 环境卫生管理

6.1 场所环境管理

6.1.1 场所环境卫生要求如下：

- 地面无垃圾、无水渍、无油迹，保持干净、整洁、无异味；
- 墙面天花板无积垢、无霉、无蜘蛛网；
- 柜面台面无污渍、油渍；
- 下水道通畅、无厨余残渣、无异味；
- 垃圾桶清理干净、清洗干净；
- 工用具清洗干净、归位，规律有序摆放。

6.1.2 清洁项目及频率：

- 工作场所日常清洁，地面每餐后1次；

- 每周对工作场所进行大扫除，包括地面、墙壁、天花板、台面、下水道、货架、工具等每一个角落，不留卫生死角；
- 冷库、冰箱冰柜每周1次；
- 工作台、清洗池、餐桌每次使用后；
- 工具、加工设备每次使用后；
- 厨房油烟管道每月检查清洗1次，每学期彻底大清洗1次；
- 排水沟每日1次；
- 餐厨废弃物盛放容器每餐后1次。
- 每周对卫生间进行清洁，保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，卫生纸充足。

6.2 餐饮具清洗、消毒与保洁

- 6.2.1 餐饮具使用后应及时清洗消毒。应首选热力方法进行消毒，因材质、大小等原因无法采用的除外。煮沸消毒温度必须达到100℃，消毒时间应在10min以上；蒸汽消毒温度达95℃以上，时间不少于15min。对接触直接入口食品的餐饮具不应采用化学消毒。做好消毒记录。
- 6.2.2 餐饮具清洗消毒水池应专用并标有明显标识，与食品原料水池、清洁工用具水池、接触非直接入口食品的工具/容器清洗水池分开。
- 6.2.3 严格按照“一刮、二冲、三洗、四消毒、五保洁”的顺序操作，消毒后的餐用具应符合GB14934的规定。
- 6.2.4 清洗消毒餐饮具用的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB14930.1和GB14930.2的要求。
- 6.2.5 食品消毒柜安全和卫生应符合GB17988、QB/T5199的相关规定。
- 6.2.6 消毒后的餐饮具应及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐饮具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定期清洗，保持洁净。
- 6.2.7 清洗消毒结束后，及时清理地面、水池卫生，做到地面无积水，池内无残渣、厨余垃圾桶内外清洁。
- 6.2.8 不宜使用一次性餐饮具，如必须使用，应使用可降解一次性餐饮具。不得重复使用一次性用品。

6.3 餐厨废弃物管理

- 6.3.1 应按照GB/T19095的要求，分类存放有害垃圾、可回收垃圾、厨余垃圾和其他垃圾。
- 6.3.2 应配备密闭的餐厨废弃物盛放容器，且有明显标识。容器应及时清理，必要时进行消毒，不得溢出存放容器。

6.3.3 餐厨废弃物应根据政府要求统一交由有资质的单位处理，做到日产日清。应索取并留存餐厨废弃物处理单位的资质证明材料， 并与其签订收运处理合同，明确各自的食物安全责任和义务。

6.3.4 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，并长期保存备查。

6.3.5 应安排专人负责餐厨废弃物的处置、收运、台账管理工作。

6.4 有害生物防制

6.4.1 物理防制优先，化学防制有条件使用。

6.4.2 墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。使用水封式地漏。所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。

6.4.3 收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵。定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。

6.4.4 应根据需要配备适宜的有害生物防制设施（如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板、捕鼠笼等），食堂场所内不得使用杀鼠剂。

6.4.5 应购买使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应设置独立场所存放，有警示标识，并由专人负责。使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。使用应记录。

6.4.6 可自行或外聘专业公司消杀，消杀过程中应采取有效措施，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染，每次消杀后应有台账记录。

6.5 设备管理

应当定期清洗、维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验设备功能/性能，校验计量器具，确保正常运转和使用，并做好记录和展示。

6.6 文件记录

6.6.1 应记录从业人员培训考核、原料采购信息、进货查验、原料出库、食品留样、食品安全自查、食品召回、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁等。

6.6.2 应要求填写记录表格，定期检查记录内容。食品安全管理人员应每周检查所有记录表格，发现异常情况时，立即督促有关人员采取整改措施。

6.6.3 各项记录保存期限应为2年。

7 原料控制管理

7.1 建立食品安全追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的进货查验等信息，保证食品可追溯。鼓励食堂采用信息化手段采集。留存食品经营信息。保存期限不少于产品保质期后六个月，没有明确保质期的，不少于二年。

7.2 不应采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。

7.2 采购

7.2.1 米、面、油、水(海)产品、生鲜肉、蛋类、豆制品、调味品等大宗食品应统一配送或定点采购。湿米粉的采购量应以当天用完的份量为参考。鸡蛋的每次采购量宜在一周内用完。

7.2.2 不得采购四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽发青土豆等高风险食品。不得采购和使用转基因食用油。不得采购保质期、保存条件不明的食品。不得采购和使用国家明令禁止生产经营的食品、食品添加剂及原料。

7.2.3 食品添加剂的采购参照食品添加剂管理制度执行，专册记录购进信息。

7.3 运输

应符合GB 31654-2021中5.2的规定。

7.4 查验

7.4.1 查验要求

应包括运输条件查验、票证查验和入库查验。应做好查验记录。

7.4.2 票证查验

7.4.2.1 采购食品、食品原料、食品添加剂及食品相关产品时，应按《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求索取票证。

7.4.2.2 采购畜禽类的，应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。如有疫情发生，冷链畜禽肉、水产及制品应提供相关病毒核酸检验阴性报告。采购肉类制品的，应查验肉类制品的检验合格证明。宜对采购的蔬菜查验农药残留合格证明。

7.4.2.3 应确保食品、食品原料、食品添加剂及食品相关产品物、票、证一致。

7.4.3 入库查验

须经过以下验收方可使用：

——符合GB31654-2021中5.3.3的要求；

——冷冻食品无解冻后再次冷冻情形；

——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℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃；

——进口包装食品还应有中文标明的商品名称、生产厂名和厂址商标、性能、用途、生产批号、产品标准号、定量包装商品的净含量及其标准方式，根据商品的特点和使用要求标明规格、等级、所含主要成分和含量；限期使用商品的生产日期、安全使用期和失效期；对使用不当容易造成损坏可能危及人身、财产安全的商品的警示标志或中文警示语。

7.5 贮存

7.5.1 不同类型的食品原料、半成品、成品应分隔或分离贮存，应与墙壁、地面距离0.1m以上存放。7.5.2 应按照食品安全要求、包装标注的贮存条件进行贮存，保证所需的温度、湿度等特殊要求。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件。

7.5.3 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。冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。冷冻贮存食品前，分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

7.5.4 散装食品（食用农产品外）贮存位置应标明食品名称、生产日期或生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容，宜使用密闭容器贮存。禁止使用非食品级包装材料进行包装。

7.5.5 入库时按照来货先后和生产日期或保质期先后顺序分类存放，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。应建立食品出入库台账。

7.5.6 仓库应保持低温、干燥、通风，仓库管理员应定期通风、定期晾晒，防止变质、霉变等情况发生。

7.5.7 应定期检查库存，及时清理变质、超过保质期的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

8 加工制作管理

8.1 粗加工

8.1.1 加工前应检查待加工食品，发现有超过保质期、未按规定检验检疫或检验检疫不合格的、有腐败变质迹象或其他感官性状异常的，不应加工和使用。

8.1.2 食品原料在使用前应洗净，蔬菜应先洗后切，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗。生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。使用禽蛋前应清洗外壳，必要时消毒。

8.1.3 干原料（木耳、银耳、海带等）应由粗加工间泡发，泡开的原材料应摘去长根、杂质、洗净，并用清洗两次，保证原材料不腐烂，没有杂质。

8.1.4 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。

8.1.5 易腐食品粗加工后应及时使用或冷藏、冷冻。

8.1.6 加工场所不得圈养、宰杀活的畜禽类动物。

8.2 切配

8.2.1 对预切配原料进行质量检查，过期、腐败、变质等不符合食品安全要求的原料不得切配，对未洗净的原料不予切配。

8.2.2 动物性、植物性、水产品原料切配应分区（台）操作。切配用刀具、砧板及盛装容器应按生/熟、荤/素/水产分开使用，并有标识或颜色或形状区分，熟食切配应单独配备洁净工具及容器。

8.2.3 盛装切配好食品原料的容器不得直接落地，应分类存放；加工好的半成品应及时转至烹饪区或冷藏。

8.2.4 刀具、砧板等切配用具使用后应及时清洗、消毒，做好消毒记录。刀具干净，无油垢，无锈迹，保持锋利；砧板干净无油垢无霉；定点存放，保洁待用。

8.3 烹饪

8.3.1 烹饪前应检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不应进行烹饪加工。不应将回收的食品经加工后再次销售。

8.3.2 烹饪过程应执行《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

8.3.3 需要熟制加工的食品，加工时食品中心温度应不低于70℃。对特殊加工制作工艺，中心温度低于70℃的食品，应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工制作工艺制作成品的食品安全。

8.3.4 油炸食品时，应选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂以及耐腐蚀、耐高温的设备、工具。油温不宜超过190℃，定期过滤在用油，去除食物残渣。煎炸用油重复使用不宜超过3次，重复使用过的煎炸油不能再次用于食品加工。

8.3.5 冻品使用量应控制在鲜肉总量的10%以下。

8.3.6 不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。

8.4 食品添加剂

8.4.1 尽可能不使用食品添加剂，确有必要使用的，应符合GB2760的要求。应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、专用称量，专柜标示“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。

8.4.2 不应采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

8.4.3 柠檬黄、日落黄等合成色素的吉士粉、油性色素等不可用于面点、糕点、肉类加工。

8.4.4 发酵面制品、生湿面食制品、生干面制品中不得使用明矾或含明矾的复合食品添加剂；应首选使用不含铝的酵母粉、塔塔粉等食品添加剂。糕点禁用苯甲酸、苯甲酸钠等防腐剂。

8.4.5 应专册记录领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。

8.5 留样

8.5.1 应设有专用的留样冰箱，冰箱能上锁。

8.5.2 每餐次的食品成品应留样，应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在冰箱0℃~10℃冷藏保存48小时以上，每个品种留样量应不少于125g。

8.5.3 应由专人管理留样食品、记录留样情况，在盛放留样食品的容器上标注留样食品名称、留样量、留样时间、留样人、审核人员等。

9 制止餐饮浪费

9.1 应当建立节约用餐制度和防止食品浪费的监督检查机制，将“制止餐饮浪费”纳入校园食堂加工经营全过程，加强管理，减少原材料采购、备料中的浪费行为。

9.2 应对用餐人数、结构进行监测、分析和评估，加强精细化管理，按需供餐。

9.3 加强宣传教育，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，引导学生适量点餐、取餐，对有浪费行为的，应当及时予以提醒、纠正，积极营造浪费可耻、节约为荣的氛围，增强反食品浪费意识。

9.4 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。

10 社会公示与信息化管理

10.1 主体证照公示

应将食品经营许可证、食品安全管理员证、食堂从业人员的健康证明等公示在醒目位置。

10.2 监管、自查信息公示

应将餐饮服务食品安全等级、日常监管督查表/结果、自查自纠报告等公示在醒目处。

10.3 食品安全追溯与采购信息公示

10.3.1 应建立食品安全追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品来源可查、曲线可追。宜采用信息化手段采集、留存食品经营信息。

10.3.2 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。

10.3.3 应每月公示主要、大宗原材料（米、面、肉、油） 供应商的营业执照、经营资质（生产许可证或食品经营许可证），以及主要、大宗原材料（含食品添加剂）的采购流程、品牌名称、检验报告，并公示上月食堂经费收支情况等。

10.3.4 应设置原料价目公示栏，每周公示原材料来源、价格等信息。

10.4 带量食谱公示

10.4.1 每周公布菜谱。中小学、幼儿园应每天公示当天学生餐带量食谱、营养素供给量及餐价。

10.4.2 使用食品添加剂的食堂应每天公示其使用量和添加的品种。

10.5 日常管理公示

10.5.1 应将5.6 中的制度文件进行公示。应在醒目位置公示食堂人员的操作规范。

10.5.2 应公示学校食品安全管理机构名单及联系方式、膳食委员会名单、应急处置领导小组责任人及联系方式、应急预案等。

10.5.3 应每月公示学生对食堂的满意度测评结果。

10.5.4 应在醒目处公示投诉电话或设立投诉信箱等，开放投诉渠道。

11 食品安全自查与督查

11.1 食品安全自查

11.1.1 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。

11.1.2 应自行或委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。宜聘请食品安全第三方专业机构对校园食堂食品安全查找隐患、评价指导。

11.1.3 食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查：

——制度自查：每年至少1次，针对食品安全制度的适用性开展自查。当国家食品安全法律、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；

——定期自查：根据食品安全法律、法规、规章以及《餐饮服务食品安全操作规范》，每周至少1次对食堂进行全面现场检查。每天在操作加工时段至少进行1次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况；

——专项自查： 获知食品安全风险信息后，应立即开展校园食堂专项自查。

11.1.4 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，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况报上级采取有效措施，避免对用餐者造成伤害。

11.1.5 应根据自查结果形成食品安全自查报告，建立文件档案，对自查做好记录并存档。

11.2 食品安全督查

11.2.1 学校食品安全领导小组应定期安排专人对食堂食品安全进行日常督查。

11.2.2 每学期，主管部门对校园食堂开展新学期开学督查，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。

12 应急处置

12.1 应建立校园食品安全应急管理和突发事故报告制度，制定食品安全事故处置应急预案。应急预案应包括机构与职责、预防措施、应急处置程序、责任追究等。

12.2 应成立食堂食品安全事故处置工作小组，设专（兼）职食品安全突发事件报告人，并报教育行政部门登记备案，并对报告人定期进行培训。

12.3 发生食源性疾病或疑似食源性疾病等食品安全事故后，应立即启动应急处置预案，并采取以下措施：

——应立即停止供餐，立即封存导致或可能导致食品安全事故对食品及其原料、工（用）具、设备设施、剩余食物和患者呕吐物（排泄物）等重要检测样品和现场，并按照相关监管部门的要求采取控制措施；

——发生3人以下疑似中毒症状，及时向校园食品安全领导小组报告，由校园食品安全领导小组统筹处置。

发生3人及以上疑似中毒症状，应立即向校园食品安全领导小组报告，校园食品安全领导小组报告15 min内向卫生/疾控、教育、市场监管等部门报告，不得擅自发布食品安全事故信息；

——应协助医疗机构救治，积极配合相关部门进行调查出来，并对共同进餐的学生进行排查。

——应与有关学生家长联系，通报情况，做好思想安抚，防止事态扩大。

12.4 基于调查结果，应就食品安全事故的事态进展、处置措施、原因后果、善后处理情况等形成调查记录并向社会公开；总结经验、吸取教训，开展专项培训，防止类似事故再次发生。

13 投诉处理与评价改进

13.1 投诉处理

13.1.1 应建立投诉受理制度，设立电话、邮箱、信箱、网络留言等投诉渠道。

13.1.2 对提出的建议和意见，应立即核实，妥善处理，及时反馈，并且留有记录。

13.2 评价改进

13.2.1 每月至少开展1次学生满意度调查，对供餐质量、数量、价格、卫生、服务态度等方面进行评价，满意度应达到80%以上。

13.2.2 应收集和分析投诉、满意度调查结果等评价性意见，并采取必要的纠正和预防措施，持续改进食堂供餐服务质量，保证食品安全。

全国团体标准信息平台

参考文献

- [1]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》
- [2]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》
- [3]《食品经营许可证管理办法》
- [4]国家市场监督管理总局（2018）12号《餐饮服务食品安全操作规范》
- [5]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》。
-