

团 体 标 准

T/GZBC 31-2020

校园食品安全保障规范

(发布稿)

2020-05-29 发布

2020-06-01 实施

广州市标准化促进会 发布

目 次

前言	I
引言	III
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 保障机制	3
6 关键环节保障	5
7 监督检查	8
8 安全教育	9
9 应急管理	9
10 问责处罚	10
11 档案管理	10
附录 A（规范性附录） 专职食品安全管理员配备表	11
附录 B（规范性附录） 食品添加剂登记表	12
附录 C（规范性附录） 食品留样标签	13
附录 D（规范性附录） 食品留样表	14
附录 E（规范性附录） 学校食堂食品安全自查表	15
附录 F（资料性附录） 档案资料文件目录	17
参考文献	20

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由广州市越秀区市场监督管理局提出。

本标准由广州市越秀区教育局归口。

本标准起草单位：广州市标准化研究院、广州市越秀区教育局、广州市越秀区市场监督管理局、广州市标准化促进会。

本标准主要起草人：杨永连、杨乐、刘艳玲、高洁、张嘉唯、叶巧云、彭智锋、刘美辰、唐晶晶。

本标准首次发布。

引 言

校园是孕育祖国未来的摇篮，食品安全与社会的发展及学生的成长息息相关。本标准所规定的食品安全供应的地方在校园内，供应对象包括年龄偏小的幼儿园学生及未成年的、未自立的中小學生，是对危害食品均不具备较强判别能力和抵抗能力的群体。因此，在食品供应链的每一个环节都可能更容易出现危害，所以食品安全的保障在校园内更需要规范和统一，更需要各方共同努力，做好保障。

为了确保校园食品安全及供应管理规范，所有相关的食品危害均得到识别和充分控制，整个食品保障的沟通和联防均不可忽略。因此，安全管理的有效运作是食品安全保障的前提。

鉴于校园的特殊群体和环境要求，本标准特别提出了针对校园食品供应服务的特点的“食品安全保障关键环节”要求，重点提出食堂操作的有关重要措施，强调校园食品安全的管理体系建设。

校园食品安全保障规范

1 范围

本标准规定了各级各类中小学校内、幼儿园内食品安全保障工作的机制和要求。

本标准适用于广州市越秀区范围内按照行政审批程序批准设立的各类中小学、幼儿园及中等职业、技术专业学校（以下统称学校）的食品安全保障及管理。其他教育机构可参考执行。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 14934 食品安全国家标准消毒餐（饮）具

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB 28932-2012 中小学校传染病预防控制工作管理规范

GB/T 33497-2017 餐饮企业质量管理规范

中华人民共和国食品安全法（主席令第21号）

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 门总局 中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号）

餐饮服务食品安全操作规范（国食药监食〔2018〕12号）

广州市新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部办公室教育防控组关于印发《广州市各级各类教育机构新型冠状病毒肺炎预防控制工作指引（第四版）》的通知（穗教防控〔2020〕75号）

广州市新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部办公室关于印发《广州市2020年春季学期师生返校疫情防控工作方案》的通知（穗防控〔2020〕57号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

学校食堂

为学校师生提供就餐服务，按要求具有相对独立的原料存放、食品加工操作、食品出售及就餐空间的场所。

3.2

校园食品

指各种供学校师生食用或饮用的，加工或未加工的成品、半成品和原料，以及按照传统既是食品又

是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。

3.3

校园食品安全

校园食品在按照预期用途进行制备和（或）食用时，不会对学校师生造成伤害的概念。

注：改写GB/T 22000-2006，定义3.1。

3.4

外购食品

指以供学生用餐为目的而集中采购的膳食和预包装食品。

3.5

供餐单位

根据学校订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的单位。

注：改写GB/T 27306-2008，定义3.3。

3.6

（集中）供餐

学校通过食堂供餐或者外购食品（包括从供餐单位订餐）等形式，集中向学校师生提供食品的行为。

3.7

集中用餐

学校师生集中在就餐区食用食堂提供的食品或者供餐单位提供的外购食品的行为。

3.8

保健教师

非医学院毕业的教师，因工作需要，经培训考核合格后而从事专职或兼职学校卫生保健工作的人员。

[GB 28932-2012，定义3.2]

3.9

学校卫生专业技术人员

医学院校毕业或已获得医士（护士）以上职称者，以医药卫生专业技术为主要职责，在各级各类学校从事卫生保健工作人员。

[GB 28932-2012，定义3.1]

3.10

食堂从业人员

在学校中，从事学生食堂综合管理、食品采购、保存、加工、供餐服务、食品安全管理、卫生保洁等相关工作的人员。

3.11

食品安全管理档案

指食品生产经营者按照规定，将检查评价结果与生产经营过程控制中收集整理材料进行立卷归档形成的，具有查考价值的各种文字、图表、照片、电子文件等历史记录。

4 总体要求

4.1 校园食品安全保障工作应遵循《中华人民共和国食品安全法》。

4.2 校园食品安全保障工作应坚持实行预防为主、风险管理、全程控制、社会共治，建立健全科学、严格的监督管理制度。

4.3 建立教育部门、市场监督管理部门、卫生健康部门等多部门协调联动的校园食品安全保障监管机制，应以市场监督管理部门监督检查、卫生健康部门技术指导、教育行政部门管理督查、学校具体落实实施为原则。

4.4 新冠肺炎疫情防控时期，校园食品安全保障工作应首先按《广州市各级各类教育机构新型冠状病毒肺炎预防控制工作指引（第四版）》及《广州市2020春季学期师生返校疫情防控工作方案》中的有关要求执行。

5 保障机制

5.1 管理体系

5.1.1 应按 GB/T 22000 标准要求建立有效的食品安全管理体系，并形成文件，加以实施和保持，必要时进行更新。

5.1.2 应当遵循安全、健康、符合营养需要的管理原则。

5.2 组织保障

5.2.1 组织机构

5.2.1.1 应建立健全食品安全管理组织机构。

5.2.1.2 应成立学校食品安全工作领导小组，第一责任人为校长（园长），分管领导是直接责任人。

5.2.1.3 食品安全工作领导小组下设指挥组、保卫组、现场处理组、现场救护组、通讯联络组、后勤保障组、事故调查组等应急小组。

5.2.1.4 新冠肺炎疫情防控时期，应建立与属地街道社区、社区卫生服务中心、越秀区卫生健康局等的联系机制，加强沟通，开展联防联控。

5.2.2 食堂

5.2.2.1 学校食堂应取得食品经营许可证，应在许可有效期内开展经营，不应超范围、超期限经营。

5.2.2.2 学校食堂的食品安全量化评定等级应当达到 B 级以上（含 B 级）。

5.2.2.3 学校食堂应把食品经营许可证、食品安全量化评定等级、食品安全承诺书、食堂从业人员健康证和培训合格证等有效文件及食堂人员架构、大宗食品原料来源、食品添加剂信息（如有使用）等要求公开的信息在醒目位置公示。

5.2.3 小卖部

学校不宜在校内设置小卖部、超市等食品经营场所，确有需要设置的，应依法取得许可，并避免售卖高盐、高糖及高脂食品。

5.3 制度保障

5.3.1 建立健全并严格执行食品安全管理制度。

5.3.2 食品安全管理制度应包括人事用工、岗位职责、工作守则、业务培训、优质服务、成本核算、监控检查、考核奖励、民主管理、食品卫生、安全生产、员工健康管理、应急管理（预案）等方面内容的制度。卫生管理制度应符合 GB14881 中 6.1 的要求。

5.3.3 建立健全并严格执行关键岗位责任制度和操作流程。

- 5.3.4 关键岗位责任制度应包括校长（园长）或主要负责人、经营方主要负责人、食品安全管理员、食品进货查验岗位责任及其操作流程、专间（备餐间）岗位责任及其操作流程、消毒保洁岗位及其操作流程、食品贮存岗位责任及其操作流程。
- 5.3.5 建立校长（园长）负责制。
- 5.3.6 建立集中用餐陪餐制度。
- 5.3.7 落实学生就餐秩序安全管理措施。
- 5.3.8 制定食品安全事故处置方案，方案内应有食品中毒事故应急处置程序等。
- 5.3.9 建立严格的安全保卫制度，不应让非食堂从业人员随意进入学生食堂的食品加工操作区域及食品原料存放区域。

5.4 设施设备保障

- 5.4.1 学校应根据所经营的食物品种、数量、就餐人数，配备相应的设施设备，且布局合理。
- 5.4.2 应配备消毒、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施设备。
- 5.4.3 设置的供水设施、排水设施、清洗消毒保洁设施、个人卫生设施和卫生间、照明设施、通风排烟设施、库房及冷冻（藏）设施、加工制作设施设备应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 5.4.4 应在就餐区或者就餐区附近设置供用餐者清洗手部以及餐（饮）具的用水设施。
- 5.4.5 设施设备应定期维护、清洗消毒，保温设施及冷藏、冷冻设施应定期校验。

5.5 人员保障

5.5.1 配置

- a) 应设置食品安全保障关键岗位，包括校长（园长）或主要负责人、经营方主要负责人、食品安全管理员、食品进货查验岗位、专间（备餐间）岗位、消毒保洁岗位、食品贮存岗位等。
- b) 应设置食品安全第一责任人和食品安全直接责任人。
- c) 按规定要求配备经考核合格的专职食品安全管理员，配备要求见附录 A 的表 A.1。非学校经营的学校食堂，学校和经营方分别配备相应级别食品安全管理员。
- d) 应配置持有健康证明，且已有食品安全知识培训相关记录的食堂从业人员，及符合 GB 14881-2013 中 6.3 要求的食品加工人员。
- e) 学生人数不足六百人的学校，应配置专职或者兼职保健教师。
- f) 学生人数六百人以上学校，应按照 600:1 配置学校卫生专业技术人员。

5.5.2 职责

5.5.2.1 食品安全第一责任人

- a) 学校校长（园长）是学校食品安全第一责任人，应落实学校食品安全的主体责任，遵守学校食品安全校长（园长）负责制度，并对学校食堂（含引入社会经营的食堂）食品安全负首要责任。
- b) 建立健全各级管理责任制和责任追究制，将食品安全列入学校重要议事日程及教学内容。
- c) 执行集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，每月至少一次陪餐，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。
- d) 定期听取食堂食品状况汇报，研究解决食品安全有关事项。
- e) 每季度至少组织并参加一次对食堂食品安全状况检查评价。

5.5.2.2 食品安全管理员

- a) 对学校食堂食品安全负直接责任。
- b) 负责制定本单位的食品卫生管理制度和岗位卫生责任制管理措施。
- c) 每月至少组织并参加一次对校园食品安全状况检查评价。
- d) 每日对食堂从业人员及有关人员健康状况进行监督管理，并建立健康档案。
- e) 每日对当天采购的校园食品进行查验，并对食品加工制作过程等进行管理控制。
- f) 监督管理食堂各个环节，如发现安全隐患，应立即反馈，督促整改。
- g) 协助市场监督管理部门实施食品安全监督、检测。
- h) 定期接受食品安全保障培训，并督促食堂从业人员及有关人员接受培训，建立培训档案。
- i) 根据校园食品有关规定，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。

5.5.2.3 食堂从业人员

- a) 严格执行食堂各项管理制度。
- b) 掌握有关校园食品安全保障的基本要求。
- c) 做好食堂采购、贮存、加工等各环节的工作。
- d) 定期做好食堂环境卫生的清洁消毒工作。
- e) 定期进行健康检查，做好每日晨检工作。
- f) 定期接受食品安全知识的培训。

5.5.2.4 学校卫生专业技术人员/保健教师

- a) 制定校园食品安全工作计划。
- b) 负责学校师生的卫生保健和疾病预防工作，对校园卫生进行监督和指导。
- c) 建立学校师生的健康档案。
- d) 制定相关校园食品安全的应急预案，包括突发疾病、食物中毒等应急处理方案。
- e) 积极开展预防学生食品中毒的防治工作。
- f) 突发食品安全事故时，应配合市场监督管理部门、卫生健康部门开展食品安全事故调查工作。
- g) 负责开设校园食品安全教育课程或定期举办校园食品安全教育讲座，增强学生自我识别高危食品能力。

6 关键环节保障

6.1 采购

- 6.1.1 食品原料采购应符合 GB/T 33497-2017 中的 6.1 的要求。
- 6.1.2 应规范主体资格和食品供应行为，严把食品校园准入关。
- 6.1.3 应选择具备相关合法资质的供餐、供货单位。
- 6.1.4 学校应建立供餐、供货单位评价和退出机制，对食品安全状况等进行评价，将符合校园食品安全管理要求的单位列入名录，及时更换不符合要求的单位。
- 6.1.5 学校应建立固定的供餐、供货渠道，与固定的供餐、供货单位签订协议，明确各自的食品安全责任和义务。
- 6.1.6 根据每种原料的安全特性、风险高低及预期用途，确定对其的管控力度，增强对校园食品安全的保障。
- 6.1.7 学校不应使用来源不明的家禽家畜，不应采购野生动物。
- 6.1.8 大宗食品应采用公开招标的方式采购。

6.1.9 学校应检验供货单位的随货证件，包括但不限于以下：

- a) 供货者的许可证；
- b) 食品出厂检验合格证；
- c) 食品生产许可证；
- d) 产品合格证明文件；
- e) 食品经营许可证；
- f) 生猪产品检疫合格证明；
- g) 猪肉分割肉票据；
- h) 每批次大米的检验报告；
- i) 营业执照（食品添加剂及食品相关产品的供货单位）。
- j) 不得采购亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

6.2 贮存

6.2.1 贮存场所应按照保证食品安全的要求贮存食品，做到通风换气、分类分架、隔墙离地、防蝇防鼠防虫设施完好。

6.2.2 应有专人管理原料或半成品的储存和进出库，并做好标识，建立库存台账。执行先进先出先用的管理原则。

6.2.3 应定期检查库存食品，及时清理腐败变质等感官性状异常或者超过保质期的食品。

6.2.4 原料、半成品和成品应分柜存放。动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具，应从形状、材质、颜色、标识上明显区分，固定存放。

6.2.5 散装食品贮存，应在贮存位置标明食品的名称、生产或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

6.2.6 食品添加剂应专人专柜（位）保管，并显著标识“食品添加剂”字样，按有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录（记录模板见附录B）。

6.3 加工

6.3.1 学校食堂不得制作冷荤类食品、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，有条件的学校宜形成不得制售高风险的食品目录。

6.3.2 应采用“明厨亮灶”方式，通过视频或者透明玻璃窗、玻璃墙等方式公开加工制作过程。

6.3.3 在加工时，应分开使用动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具。

6.3.4 加工制作用水的水质应符合 GB 5749 的有关规定。

6.3.5 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全，在烹饪后至食用前应符合 GB/T 27306-2008 中的 6.3.1.3、6.3.1.4 的要求。

6.3.6 学校食堂在加工前应检查待加工的食品原料，不得使用下列食品、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、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；
- c) 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；
- 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) 法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

6.4 配送

- 6.4.1 供餐单位应严格执行校外供餐管理制度及有关的规定。
- 6.4.2 不得将食品与有毒有害物品混装配送。
- 6.4.3 供应食品时，根据食品要求提供保护措施，具体要求如下：
- 应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器内部结构应便于清洁；
 - 食品应有包装或使用密闭容器盛放，容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定；
 - 食品包装或容器上应标注供餐单位的名称、食用时限和食用方法等；
 - 配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器；
 - 配送时，食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装严密，防止食品收到污染。
- 6.4.4 供餐单位提供的食品应经过学校随机进行的外观查验和必要检验。
- 6.4.5 验收时，供餐单位提供食品的中心温度应在 60℃ 以上，确保食用时限为烧熟后 4 小时之内。
- 6.5 供餐**
- 6.5.1 应当建立分餐、供餐管理制度，保障分餐环境卫生整洁。
- 6.5.2 校园食品应配餐合理、讲究卫生、控制病源。
- 6.5.3 食品烹饪后应及时供餐。
- 6.5.4 饮用水的水质应符合 GB 5749 的有关规定。
- 6.5.5 供餐应使用清洁的托盘等工具，分配菜肴的工具使用前应清洗消毒，避免食品从业人员的手部直接接触食品。
- 6.5.6 供餐时，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施的，应保持传递设施清洁。
- 6.5.7 供餐时，应避免从事引起扬尘的活动。
- 6.5.8 供应再次利用的食品，应确定没有腐败变质的情况下供餐。
- 6.5.9 供应预包装食品，宜按照标签标注的温度等条件供餐，食品温度不得超过标签标注的温度+3℃。
- 6.5.10 幼儿园食堂应为体弱儿童、哮喘及过敏性体质的学生提供病号餐。
- 6.5.11 按照国际惯例或民族习惯供应的食品应符合食品安全的有关规定和要求。
- 6.6 留样**
- 6.6.1 每餐次的食品成品应留样。
- 6.6.2 留样食品应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 小时以上。
- 6.6.3 每个品种留样量应满足检验需要，且不少于 125 克。
- 6.6.4 在盛放留样食品的容器上应贴好食品留样标签，标签样本见附录 C 的表 C.1。
- 6.6.5 应由专人管理留样食品，做好留样记录，记录表见附录 D 的表 D.1。
- 6.7 保洁消毒**
- 6.7.1 餐（饮）具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具应符合 GB 14934 的要求。
- 6.7.2 餐（饮）具使用后应及时清洗干净。
- 6.7.3 餐（饮）具消毒后应放入专门的密闭存放柜，避免与其他杂物混放。
- 6.7.4 存放柜定期进行消毒处理，保持其干燥、洁净。
- 6.8 追溯**

- 6.8.1 学校应建立追溯体系, 如实、准确完整记录并保存食品进货查验等信息, 采集追溯信息并在必要时实施追溯。
- 6.8.2 应建立从采购、贮存、加工等到供餐的全过程追溯程序。
- 6.8.3 应利用索证索票、日常检查、监管记录等环节实行食品安全追溯, 宜建立信息化数据平台。
- 6.8.4 发现问题时, 学校应查找各环节记录, 分析问题原因并及时改进。

7 监督检查

7.1 学校

- 7.1.1 设置食品安全监督检查小组, 定期对各环节进行检查, 建立监督检查档案, 做好学校食堂安全自查工作(有关用表见附录 E 的表 E.1)。
- 7.1.2 应将重点品种、重点环节、重点场所的食品安全纳入校园食品安全风险隐患排查工作中的首要选项。
- 7.1.3 配合有关上级管理部门的监督检查工作, 对提出的整改意见进行整改, 督促落实。
- 7.1.4 配合市场监督管理部门监管, 建立校园食品安全监控安全巡查网络系统。
- 7.1.5 有条件的学校, 可建立家长陪餐制度, 健全相应工作机制, 对陪餐家长在食品安全与营养健康等方面提出的建议及时进行研究反馈。

7.2 教育部门

- 7.2.1 指导、督促学校建立健全食品安全与营养健康相关管理制度, 将学校食品安全与营养健康管理作为学校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。
- 7.2.2 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, 提升营养健康水平。
- 7.2.3 每月对辖区内学校食堂开展一次飞行检查。检查项目应包括各项台账、卫生状况、人员工作流程、留样等情况。教育部门应同时做好登记, 督促学校整改发现的问题。
- 7.2.4 积极协助相关部门开展工作。

7.3 市场监督管理部门

- 7.3.1 加强学校集中用餐食品安全监督管理, 依法查处涉及学校的食品安全违法行为。做好对食品质量方面的视频监控及操作全流程的监控, 发现问题及时反馈给教育局及学校, 监督整改。
- 7.3.2 对学校食堂食品安全管理员进行抽查考核, 指导学校做好食品安全管理和宣传工作。
- 7.3.3 督促全区学校做好食品经营许可换证工作, 确保所有食堂依法持证经营。
- 7.3.4 建立学校食堂食品信用安全档案, 及时向教育部门通报学校食品安全相关信息。
- 7.3.5 将学校及其周边地区作为监督检查的重点, 定期开展检查, 及时向社会公布监督检查和抽检结果, 不合格的, 依法查处。
- 7.3.6 会同教育部门开展中小学校和幼儿园食品安全专项检查, 督促指导学校落实食品安全责任。
- 7.3.7 会同相关部门开展学校食品安全事故调查处理。

7.4 卫生健康部门

- 7.4.1 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, 开展适合学校需求的营养健康专业人员培训。
- 7.4.2 指导学校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。
- 7.4.3 组织医疗机构救治因学校食品安全事故导致人身伤害的人员。

7.5 家长委员会

7.5.1 与学校保持联系沟通，积极了解、参与、监督校园食品安全的有关事项及管理。

7.5.2 宜参与集中用餐陪餐活动，及时反映用餐过程中的问题。

7.6 其他相关部门

区域性的中小学卫生保健机构、妇幼保健机构、疾病预防控制机构，应根据职责或者相关部门要求，组织开展区域内学校食品安全与营养健康的监测、技术培训和业务指导等工作。

8 安全教育

8.1 学校应将食品安全、健康饮食纳入教育教学内容，多途径、多形式开展经常性的宣传教育活动，普及相关科学知识和法律常识。

8.2 学校每月应至少开展一次食品安全法律法规、食品安全知识的宣传教育。

8.3 学校每学期应至少召开一次食品安全的主题班会和家长会。

8.4 中小学学生每年应参加食品安全知识课程培训不少于十小时。

8.5 学校应定期组织食品安全从业人员和食品安全管理员参加食品安全培训和考核。

8.6 学校食堂从业人员和食品安全管理员应定期参加市场监督管理部门或行政主管部门的集中培训，时间不少于八个学时。

9 应急管理

9.1 学校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，制定食品安全应急和事故处置方案。

9.2 应急预案

9.2.1 应制定符合实际情况的食品安全事故应急预案，包括突发事件应对的标准化反应程序，突发事件处置的基本规则和应急响应的操作指南。

9.2.2 新冠肺炎疫情防控时期，学生返校复课前应先建立或完善专项应急预案，包括但不限于突发公共卫生事件应急预案等。

9.3 应急处理规程

应急处理规程如图1所示。

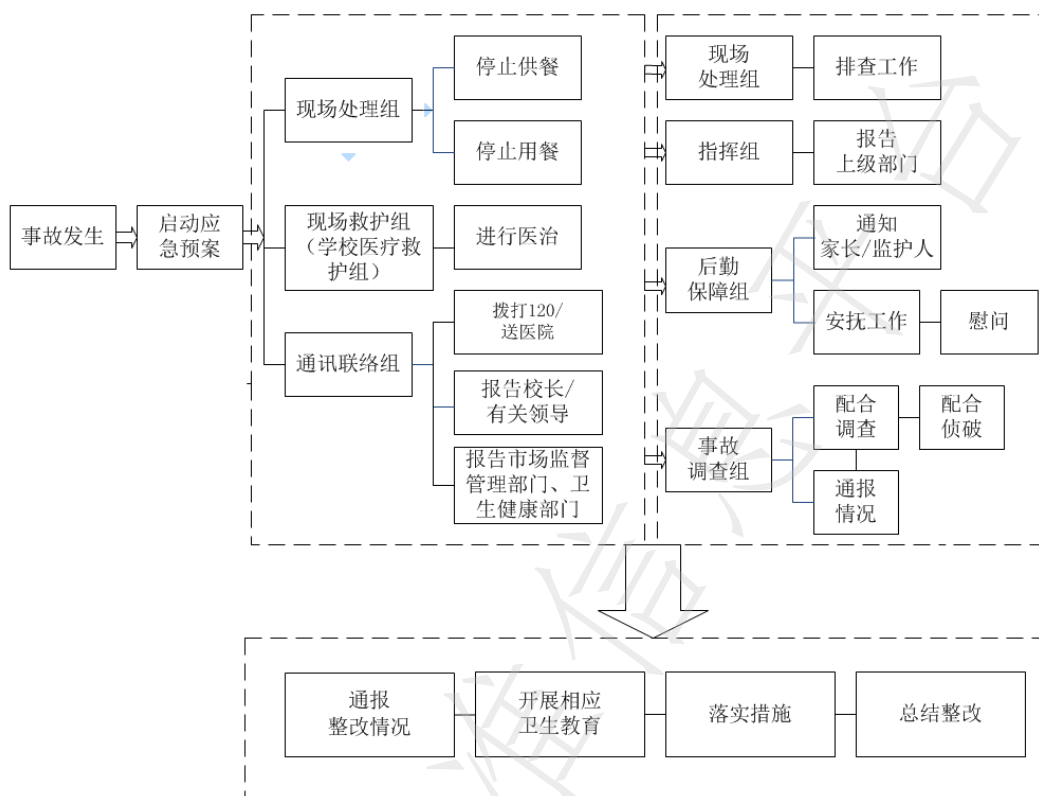


图 1 应急处理规程图

10 问责处罚

学校及其食堂（供餐单位）有违反《中华人民共和国食品安全法》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等规定的违法情形，未履行食品安全管理责任的，按上述法律法规的要求处罚。

11 档案管理

11.1 学校应落实食品安全管理档案建设工作，在食品安全保障工作中形成的具有保存价值的文字、图表、声像等不同载体的文件资料，均应纳入学校档案的管理。

11.2 档案的建立应遵循完整性、真实性、准确性、及时性原则。

11.3 应由学校食品安全管理员负责档案的建立、更新和维护，保存期限不应少于二年。

11.4 档案宜电子化管理、须保留重要纸质原件。

11.5 食品安全档案应保持清晰、易于识别和检索。

11.6 学校应依据食品管理档案做好食品安全监管系统的填报工作。

11.7 食品安全管理档案内容宜包括但不限于职责资质管理、管理制度、日常检查记录、过程控制管理、监管记录等资料文件。资料文件目录见附录 F 表 F.1 - 表 F.5。

附 录 A
(规范性附录)
专职食品安全管理员配备表

表 A.1 专职食品安全管理员配备表

供餐人数 x (名)	独立管理团队	团队负责人		专职食品安全管理员	
		级别	人数 (名)	级别	人数 (名)
$x \geq 3000$	应有	高级	1	中级/高级	≥ 1
$500 < x < 3000$	可有	无要求	无要求	中级/高级	≥ 1
$x \leq 500$	可有	无要求	无要求	有	无要求

附 录 B
(规范性附录)
食品添加剂登记表

表 B.1 食品添加剂登记表

序号	使用日期	食品添加剂名称	生产者	生产日期	使用量(g)	用途	制作食品名称	制作食品量	使用人

附 录 C
(规范性附录)
食品留样标签

表 C.1 食品留样标签

日期	留样餐次	留样品名	留样时间 (*时*分)	留样人员

全国团体标准信息平台

附 录 D
(规范性附录)
食品留样表

表 D.1 食品留样表

日期	食品名称	留样时间 (*月*日*时*分)	留样保存至 (*月*日*时*分)	留样量 (g)	保存条件	留样人员

附 录 E
(规范性附录)
学校食堂食品安全自查表

表 E.1 学校食堂食品安全自查表

检查时间： 年 月 日

序号	检查项目	主要内容	检查结果
1	许可、制度	餐饮服务许可证（或食品经营许可证）悬挂醒目处	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		建立健全食品安全管理制度	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		有食品安全知识宣传或培训资料	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		食品安全管理员是否在岗并按规定履行职责	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		从业人员持有有效健康证明	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		从业人员食品安全培训次数	次
		从业人员食品安全培训人次	次
2	食品生产经营过程	食品生产经营场所内外环境整洁	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		清洗植物性、动物性和水产类食品的水池是否分开并有标识	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		生熟容器有标识、分开使用、定位存放	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		食品原料、半成品、成品存放不存在交叉污染	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		备餐间配备消毒设施（紫外线灯）并有消毒记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		是否超许可范围经营凉菜	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		需要熟制加工的食品烧熟煮透	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
3	餐（饮）具消毒、储存	餐饮具、容器使用前经清洗消毒并符合规定	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		消毒方式	<input type="checkbox"/> 热力消毒 <input type="checkbox"/> 化学消毒 <input type="checkbox"/> 没有消毒
		消毒后餐具贮存在专用清洁保洁柜内	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		使用集中消毒企业供应的餐具	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
4	个人卫生	是否落实晨检制度	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		从业人员操作时穿戴工作衣帽	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		从业人员操作前洗手，接触直接入口食品之前消毒	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		专间操作人员佩戴口罩是否规范	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		搬运待清洁和已清洁餐饮具的手套是否区分	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
5	场所卫生	就餐场所、厕所、员工宿舍、门把手是否消毒	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		餐厨垃圾容器密闭	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
6	洗手设施	操作间、备餐间、洗手间等重点区域是否配备足够洗手设施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

表 E. 1 (续)

序号	检查项目	主要内容	检查结果
7	食品原料采购	落实食品采购进货查验、台账登记和索证索票制度	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
8	食品储存	库房存放食品按要求离地隔墙	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		冷冻、冷藏、保温、加热设施温度符合要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		食品储存时不存在生熟混放	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
9	食品添加剂管理	食品添加剂实行“五专”管理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		面点不再使用含铝食品添加剂	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

检查人(签字):

审核人(签字):

附 录 F
(资料性附录)
档案资料文件目录

表 F.1 职责资质管理文件目录

序号	文件题名
岗 位 职 责	1 校长（园长）或主要负责人食品安全岗位职责
	2 食堂经营方主要负责人食品安全岗位职责
	3 食品安全管理员食品安全岗位职责
	4 食堂从业人员食品安全岗位职责
	5 关键岗位从业人员食品安全岗位职责
	6 学校卫生专业技术人员/保健教师食品安全岗位职责
经 营 资 质	7 食品经营许可证
	8 食品经营许可证申报材料
	*9 食堂承包商经营资质
	*10 承包合同
	*11 选择供餐单位的有关资质和合同
人 员 资 质	12 食品安全管理架构图
	13 食品安全管理员任命书
	14 食品安全管理员证书
	15 食堂从业人员名录
	16 食堂从业人员健康证明
注 1:材料应根据国家法律法规或经营者状况变化及时进行更新。	
注 2: *为合理缺项。	

表 F.2 管理制度文件目录

序号	文件题名
管 理 制 度	1 食品安全自查与报告制度
	2 晨检和个人卫生管理制度
	3 从业人员培训考核制度
	4 场所和设备清洁卫生管理制度
	5 专间（备餐间）管理制度
	6 食品进货查验和索票索证管理制度
	7 对供货商选择、评价和退出管理制度
	8 食品加工制作过程控制管理制度
	9 食品制作加工用水管理制度
	*10 食品添加剂使用管理制度
	11 餐用具消毒保洁管理制度
	12 食品留样制度
	13 食品贮存管理制度
	14 餐厨废弃物处置管理制度
	15 食品安全事故处置方案
	16 集中用餐陪餐制度
注 1:材料应每学期整理更新 1 次。	
注 2: *为合理缺项。	

表 F.3 日常检查文件目录

序号	文件题名
日 常 检 查 记 录	1 学校食品安全负责人定期对食堂经营状况综合评价记录
	2 食品安全管理员定期对食堂开展食品安全自查记录
	3 食堂从业人员晨检记录
	4 食堂从业人员食品安全培训记录
注 1:材料应每学期整理更新 1 次。	

表 F.4 过程控制文件目录

序号	文件题名
供应 管理 记录	1 大宗食品级原料供应商名单
	2 供应商资质
	3 采购查验
	4 产品合格证明
过程 控制 记录	5 场所和设备清洁记录
	*6 专间（备餐间）消毒记录
	7 食品添加剂使用记录
	8 餐用具消毒记录
	9 食品留样记录
	10 餐厨废弃物处置合同和记录
	*11 集体用餐配送单位配送信息记录一览表
	*12 集体用餐配送单位配送记录
注 1：材料应每学期整理更新 1 次。	
注 2：*为合理缺项。	

表 F.5 监管记录文件目录

序号	文件题名
监管 记录	1 监管部门和行业主管部门在春秋两季对学校食品安全专项检查工作记录
	2 监管部门和行业主管部门日常开展的食品安全监管工作记录或文书
	3 抽样检验记录
	4 监管部门检查时出具的执法文书
	5 奖惩情况
注 1：材料应每学期整理更新 1 次。	

参 考 文 献

- [1] GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
 - [2] 食品经营许可证审查通则（试行）（食药监食监〔2015〕228号，自2015年9月30日起施行）
 - [3] 广东省市场监督管理局关于食品经营许可证的实施细则（粤市监规字〔2019〕2号）
 - [4] 食品经营许可证管理办法(2017修正)（国家食品药品监督管理总局令17号，自2017年11月17日起施行）
 - [5] 关于学校食堂食品安全管理的规定（广东省食品药品监督管理局 广东省教育厅 广东省人力资源和社会保障厅 广东省卫生和计划生育委员会 粤食药监局食营〔2017〕53号）
 - [6] 餐饮服务食品采购索证索票管理规定(国食药监食〔2011〕178号)
 - [7] 《学校安全检查指南》(2015年版)
 - [8] 《广州市校园安全管理工作指引》(2012年版)
 - [9] 广东省教育厅《疫情防控期间校园安全保卫工作十三条措施》
 - [10] 越秀区中小学幼儿园防控新型冠状病毒感染的肺炎疫情工作指引 36条（第二版）
-