

ICS 67.040
CCS X 10

T/CQPX

重庆市烹饪协会团体标准

T/CQPX 002—2022

重庆市中小学及幼儿园食堂建设 与食品安全管理规范

2022-07-20 发布

2022-08-20 实施

重庆市烹饪协会 发布

目 次

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总则	2
5 食堂基础建设	2
5.1 概述	2
5.2 食堂选址	2
5.3 食堂面积	2
5.4 食堂布局	2
6 食品处理区	2
6.1 概述	2
6.2 布局	2
6.3 通用建设要求	3
6.4 特定区域建设要求	4
7 就餐区	4
8 辅助区	5
8.1 卫生间	5
8.2 更衣间	5
9 食堂设备	5
9.1 加工制作设备	5
9.2 电子监控设备	5
9.3 检验设备	5
10 食堂管理	5
10.1 组织管理	5
10.2 人员管理	5
10.3 食品安全关键控制点管理	6
10.4 辅助管理	8
11 监督与检查	8
12 投诉处理	8
13 应急处置	9
附 录 A	10
A.1 重庆市中小学及幼儿园食堂场所布局设置基本要求（推荐）	10
A.2 重庆“互联网+明厨亮灶”摄像头参数要求	11
A.3 “六不准”和“九必须”具体要求	13
附 录 B	14

B.1 食品安全自查制度模板	14
B.2 从业人员健康管理制度模板	14
B.3 从业人员培训考核制度模板	15
B.4 食品进货查验记录制度模板	15
B.5 食品储存管理制度模板	15
B.6 场所及设施设备清洗消毒制度模板	16
B.7 学校食堂设施设备维修保养制度模板	16
B.8 食品添加剂使用制度模板	16
B.9 餐厨废弃物处置制度模板	17
B.10 有害生物防控制度模板	17
B.11 食品留样制度模板	17
B.12 学校食堂陪餐制度模板	18
附 录 C	19
C.1 学校食堂食品安全工作会议及培训记录模板	19
C.2 学校食堂食品安全监督检查记录模板	20
C.3 学校食堂从业人员岗前健康检查记录模板	21
C.4 学校食堂餐用具消毒记录模板	22
C.5 学校食堂食品留样记录模板	23
C.6 进货查验记录模板	24
C.7 食品添加剂使用记录模板	25
C.8 废弃物处置记录模板	26
附 录 D 推荐的场所、设施、设备及工具清洗方法	27
附 录 E 清洗、消毒、保洁方法	28
附 录 F	29
F.1 学校食堂食品安全事故应急处置方案模板	29
F.2 学校食堂食品安全岗位责任制度模板	31
F.3 学校食堂建设行政指导及行政许可审批协作机制	38

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。

本文件由重庆市市场监督管理局提出。

本文件由重庆市烹饪协会归口。

本文件起草单位：重庆市烹饪协会、重庆市市场监督管理局、重庆市北碚区市场监督管理局、重庆多美佳餐饮有限公司、重庆康润饮食服务有限公司。

本文件主要起草人：王顺海、廖清鉴、彭渝丽、肖建敏、李昂、陈睿、孙立、刘枫、易国荣、郭月影、赵雪兵、胡学林。

本文件为首次发布。

重庆市中小学及幼儿园食堂建设与食品安全管理规范

1 范围

本标准规定了学校食堂基础建设、流程布局、设施设备、食堂管理、监督与检查、投诉处理及应急处置等食品安全基本要求和管理准则。

本标准适用于职业学校、普通中等学校、小学校、特殊教育学校、幼儿园等（以下统称学校）的食堂食品安全管理。高校集中供餐食堂可参照执行。

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 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/T 10457 食品用塑料自粘保鲜膜
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- JGJ 64 饮食建筑设计标准

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

职业学校、普通中等学校、小学校、特殊教育学校、幼儿园等为师生提供就餐服务，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 互联网+明厨亮灶+AI 智能识别

“明厨亮灶”的高级形态，是指以互联网和视频技术为基础，运用云端存储和电脑的智能分析手段，为在校师生及家长公开食品加工过程，公示原辅料来源的相关信息，自动抓拍推送违法违规行为，以构建企业自律、政府监管、公众参与的餐饮服务食品安全共治格局。

3.3 陪餐

指学校相关负责人、值班领导与学生共同用餐，及时发现和解决学校食堂集中用餐过程中存在的问题。

3.4 食品留样

对所有加工制作的食品成品留下样本，做好留样记录和样品标记，按要求储存于专用冷藏设施设备内。

3.5 备餐

指加工成品暂时存放在专用场所内等待分餐的过程。

3.6 易腐食品

指在常温下容易腐败变质，微生物易于繁殖或者形成有毒有害物质的食品。

3.7 色标管理

指使用不同颜色区分食品加工工用具、容器和着装等，有效防止工作人员在处理食品过程中形成交叉污染。例如：动物性食品原料加工用具有用红色标注，水产品原料加工用具有用蓝色标注，植物性食品原料加工用具有用绿色标注，直接入口食品（成品）加工用具有用黄色标注等。

3.8 HACCP

鉴别、评价和控制对食品安全至关重要的危害的一种体系。

3.9 ISO22000

ISO22000是一个食品安全管理体系，对公认关键元素加以控制，以确保从食品生产加工到消费全程的食品安全。

4 总则

4.1 学校食堂管理应遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品生产经营监督检查管理办法》、《食品经营许可证管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全和营养健康规定》等法律法规。

4.2 学校食堂应坚持公益的原则，围绕采购、贮存、加工、配送、供餐等关键环节，健全学校食堂食品安全风险防控体系，保障食品安全，促进营养健康。

4.3 幼儿园食堂还应坚决执行“六不准”，贯彻落实“九必须”，具体要求参照附录 A.3。

5 食堂基础建设

5.1 概述

5.1.1 食堂建筑应符合 JGJ 64 的规定。

5.1.2 食堂建设（含改造、扩建）方案应经食品安全监管部门审核后方可实施。

5.2 食堂选址

5.2.1 应选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。

5.2.2 应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 m 以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。

5.2.3 应符合规划、环保、消防等要求，应无地质灾害隐患。

5.3 食堂面积

食品处理区面积应满足食品加工需要，具体参照附录 A.1。

5.4 食堂布局

5.4.1 食堂应由相对独立的食品处理区、就餐区和辅助区组成。

5.4.2 食品处理区根据清洁程度不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区，空气流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区。

6 食品处理区

6.1 概述

食品处理区应设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染。

6.2 布局

6.2.1 按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。

6.2.2 应分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品，避免操作中产生交叉污染。

6.2.3 应根据就餐人数，设置独立备餐间、烹饪间/区、餐用具清洗消毒间/区、粗加工制作间/区和食品库房等功能间，具体参照附录 A.1。

6.2.4 应采取有效措施防止油烟、气味、噪声及废弃物对教学、办公和师生生活区域造成污染。

6.3 通用建设要求

6.3.1 地面

地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑、防水的材料铺设。

6.3.2 墙壁

6.3.2.1 墙壁应用无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洁的材料涂覆或铺设。

6.3.2.2 备餐间、烹饪间/区、餐用具清洗消毒间/区、粗加工制作间/区的墙壁，应铺设浅色、防霉、不吸水、易清洗的瓷砖（其他材料）到顶。

6.3.3 天花板

6.3.3.1 天花板应用无毒、无异味、不吸水、防霉、不易脱落、易清洁、耐高温、耐腐蚀的材料铺设。

6.3.3.2 天花板应距离地面 2.5 m 以上。

6.3.3.3 天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。

6.3.4 门窗

6.3.4.1 门、窗应闭合严密、无变形、无破损。与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。与外界直接相通的门能自动关闭。

6.3.4.2 需经常冲洗的场所的门应坚固、不吸水、易清洗，宜使用不锈钢材质的门。

6.3.4.3 备餐间的门应能自动关闭，窗户为封闭式（用于传递食品的除外）。运送食品的窗口应专用、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。

6.3.5 三防设施

6.3.5.1 墙壁、地板应无缝隙，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，与外界直接相通的通风口、换气窗应加装不小于 16 目的防虫筛网。

6.3.5.2 人员、货物进出口应设有防鼠板，高度不低于 60 cm。

6.3.5.3 应根据布局、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。宜安装粘捕式灭蝇灯。

6.3.5.4 使用防蝇胶帘和风幕机的，应符合相应技术要求。

6.3.5.5 应配置清洁能源炉灶，使用固体燃料炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式，避免粉尘污染食品。

6.3.6 给排水

6.3.6.1 食品加工用水与其他用水（如间接冷却水、污水、废水、消防用水等）管道系统应完全分离，防止非食品加工用水逆流至食品加工用水管道。

6.3.6.2 排水沟内不得设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸不锈钢盖板，沟体应铺设浅色瓷砖或使用不锈钢材质一次成型沟体。

6.3.6.3 地面和排水沟要有一定的排水坡度，排水的流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。

6.3.6.4 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 10 mm。

6.3.7 采光及照明

6.3.7.1 应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不得低于 220 lux，光源不得改变食品的感官颜色。其他场所的光照强度不宜低于 110 lux。

6.3.7.2 安装在暴露食品正上方的照明灯应使用安全型照明设施或者有防护装置，冷冻（藏）库应使用防爆灯。

6.3.8 洗手设施

6.3.8.1 备餐间等食品处理区应设置专用洗手设施。水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。宜设置热水器，提供温水。

6.3.8.2 洗手设施处应配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等，应有洗手方法标识。

6.3.9 紫外线消毒灯

6.3.9.1 应在备餐间设置紫外线灯，功率不小于 1.5 W/m^3 ，波长为 $200 \text{ nm} \sim 275 \text{ nm}$ ，强度大于 $70 \mu\text{W/cm}^2$ 。

6.3.9.2 紫外线灯应分布均匀，悬挂于距离地面 2 m 的高度。

6.3.10 通风排烟

6.3.10.1 产生油烟的设备、工序上方应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器应便于清洁、更换。

6.3.10.2 产生大量蒸汽的设备、工序上方应设置机械排风排气装置，并做好凝结水的引泄。

6.3.10.3 排气口设有易清洗、耐腐蚀并符合 6.3.5.1 要求的网罩。

6.4 特定区域建设要求

6.4.1 库房

6.4.1.1 应分开设置食品和非食品库房。

6.4.1.2 库房应设通风、防潮设施，保持干燥。

6.4.1.3 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 10 cm 以上，方便存取。

6.4.1.4 应设专柜（位）贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。

6.4.2 粗加工、切配间（区）

6.4.2.1 应分别设动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料的清洗池，宜用不锈钢材质，并有明显标识。

6.4.2.2 配备足够的操作台、食品货架、工用具、容器，宜用不锈钢材质，有明显标识。

6.4.3 白案间

6.4.3.1 白案加工宜独立隔间。

6.4.3.2 设置足够的操作台、食品架、用具、容器，宜用不锈钢材质，有明显标识。

6.4.4 烹饪间

6.4.4.1 应设有足够的操作台，能满足荤素、生熟，成品、半成品分开的要求，并有明显标识。

6.4.4.2 应配备盛放原料、半成品、成品的用具、容器，并标识明显。

6.4.5 备餐间

6.4.5.1 备餐间内应无明沟，地漏需带水封。

6.4.5.2 应设置足够数量的紫外线灯。

6.4.5.3 售卖台宜配保温设施。

6.4.6 餐用具清洗消毒区

6.4.6.1 应设清洗、消毒、保洁间（或区域），与餐具回收口相连。

6.4.6.2 应配备满足需要且能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施，并以明显标识标明其用途。宜采用不锈钢材质，鼓励使用洗碗机。

6.4.6.3 采用化学消毒的，至少应设有三个专用水池；采用热力消毒的，可设置两个专用水池。

6.4.6.4 应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，标记明显、结构密闭、易于清洁。

7 就餐区

- 7.1 餐厅内应通风采光良好，无油烟和蒸汽，地面应有良好的防滑性能，有充足的照明和空气调节装置。
- 7.2 应配备方便师生就餐的餐桌椅、渣盘、剩菜饭容器等设施，并设有餐具回收处。
- 7.3 应设置符合 6.3.8 要求的洗手设施。

8 辅助区

8.1 卫生间

- 8.1.1 食品处理区内不得设置卫生间。卫生间出入口、排风口不应直对食品处理区。
- 8.1.2 卫生间出口附近应设置符合 6.3.8 要求的洗手设施。

8.2 更衣间

- 8.2.1 应与食品处理区处于同一建筑物内，宜为独立隔间且位于食品处理区入口处，宜男女分设。
- 8.2.2 设有足够大的更衣空间、足够数量的更衣设施（如更衣柜、挂钩、衣架等）。
- 8.2.3 应设置符合 6.3.8 要求的洗手设施。

9 食堂设备

9.1 加工制作设备

- 9.1.1 根据需要，应配备蒸箱（蒸车）、锅灶、售饭台、消毒柜、保洁柜、冰箱（柜）、留样冰箱、操作台、贮存柜、货架等，设备应符合国家相关标准规定。
- 9.1.2 设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备设施应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或保留足够的清洁、维护空间。
- 9.1.3 加工原料、半成品、成品的工具容器宜符合色标管理的要求。

9.2 电子监控设备

电子监控设备应符合重庆“互联网+明厨亮灶”摄像头相应参数要求，具体参照附录 A.2。

9.3 检验设备

鼓励开展食品安全快速检测。宜配备农药残留检测仪、中心温度计、表面温度计、表面洁净度测试仪等食品快速检测设备，并定期进行校正。

10 食堂管理

10.1 组织管理

- 10.1.1 学校食品安全实行校长负责制。校长是第一责任人，对学校食品安全管理工作负总责。
- 10.1.2 应设立食品安全管理机构，定期组织开展食品安全隐患排查。
- 10.1.3 按照食品安全相关法律法规要求，应建立并实施以下食品安全管理制度：
- 建立学校食堂食品安全岗位责任制度（具体参照附录 F.2），明确校长、分管校长、后勤主任、食品安全管理员以及食品采购、储存、加工、备餐、留样、清洗消毒等工作岗位职责。
 - 建立学校食堂陪餐制度，制定每日陪餐计划和人员安排，并公示信息。及时收集陪餐人员反馈的意见和建议，对存在的问题及时研究整改。
 - 建立每日食品自查制度，对证照信息、环境卫生、人员健康、原料质量、餐具消毒、食品储存、添加剂使用等开展自查。
 - 建立学校食堂信息公开制度，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管理。
 - 建立安全保卫制度，非食堂从业人员未经允许不得进入食品处理区。
- 10.1.4 应尊重少数民族饮食习惯，提供餐食。

10.2 人员管理

10.2.1 禁止性规定

10.2.1.1 因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得在学校从事食品管理工作，不得担任学校食品安全管理人员。

10.2.1.2 被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、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在学校从事食品管理工作，担任学校食品安全管理人员。

10.2.1.3 隐瞒真实情况或者提供虚假资料的，一年内不得在学校从事食品管理工作，担任学校食品安全管理人员。以欺骗、贿赂等手段取得许可的，三年内不得在学校从事食品管理工作，担任学校食品安全管理人员。

10.2.2 食品安全管理员

10.2.2.1 食堂配备专（兼）职食品安全管理人员，持有效健康证上岗。

10.2.2.2 每年接受不少于 40 学时的食品安全知识培训，经考核合格后方能上岗。

10.2.3 食堂从业人员

10.2.3.1 食堂从业人员与学生就餐人数之比应不小于 1:45，持有效健康证上岗。

10.2.3.2 按照培训计划和要求参加培训，每学期培训不少于 20 学时，经考核合格后方能上岗。

10.2.3.3 保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。每名从业人员工作服不得少于 2 套，工作服（包括衣、帽等）宜为浅色。清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应符合色标管理的要求。接触直接入口食品的从业人员工作时应佩戴口罩。进入备餐间须二次更衣。使用卫生间前应更换工作服。

10.2.3.4 不得将私人物品带入食品处理区，不得在食品处理区吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

10.2.3.5 落实晨检制度，发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即调离工作岗位。

10.3 食品安全关键控制点管理

10.3.1 许可

10.3.1.1 学校食堂应符合《食品经营许可证管理办法》和《重庆市食品经营许可证管理实施办法》的要求，取得《食品经营许可证》。

10.3.1.2 食品安全监管部门与教育行政部门应建立《食堂建设行政指导及行政许可审批协作机制》（具体参照附录 F.3），对学校食堂经营面积、流程布局、建设装修进行事前指导，有效解决学校食堂食品经营许可相关问题。

10.3.2 食品原材料采购、运输、查验、贮存

10.3.2.1 采购食品及原料应遵循安全、健康、符合营养需要的原则。

10.3.2.2 应实行大宗食品公开招标或集中定点采购。

10.3.2.3 应落实进货查验要求，查验供应商资质，索取并保留有供货方公章（或签字）的购物凭证，准确记录名称、规格、数量、生产日期、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。

10.3.2.4 食品原料应分类、分架存放，隔墙、离地不低于 10 cm，不得与有毒、有害物品、个人生活用品、杂物同库存放。

10.3.2.5 应按照易于先进先出的原则存放原料，建立标识，标明品名、生产日期、进货日期、保质期等信息。

10.3.2.6 对乳、蛋、禽、畜、水产品等动物源性食品（含）及豆制品等高危易腐食品，按贮存要求及时放入冰箱或冰柜。

10.3.2.7 寒暑假期间或因特殊原因长时间不供餐的学校，应及时清空食品库存，供餐前采购新鲜食品原料。

10.3.3 烹饪

10.3.3.1 烹饪前应查看食品原料是否腐败变质，蔬菜类食品原料加工前应用清水浸泡，有效去除农药残留；禽蛋加工前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒；冷冻畜禽肉类应在低温条件下解冻后使用，不得重复冷冻。

10.3.3.2 食品应烧熟煮透，加工制作时食品中心温度应达到 70 ℃。

10.3.3.3 不得超范围、超剂量使用食品添加剂，不得使用亚硝酸盐和非食用物质加工制作食品。

10.3.4 备餐

10.3.4.1 烹调好的食品应在备餐间存放。备餐间使用前，应开启紫外线消毒灯消毒 30 min 以上。

10.3.4.2 烧熟后，食品中心温度保持在 60 ℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 h。

10.3.4.3 学校食堂应加强供餐计划，制作的食品在烹饪后应当餐食用，不可再次利用。

10.3.5 分餐

10.3.5.1 分餐人员应持有有效健康证明上岗，穿戴清洁工作衣帽，佩戴口罩和手套。

10.3.5.2 分餐应使用清洗消毒后的工具和容器。

10.3.5.3 分餐场所应专用，不得加工和存放其他食品及原料，避免交叉污染。

10.3.6 送餐

10.3.6.1 学校禁止从未取得集体用餐配送资质的单位订餐。

10.3.6.2 需要送餐至教室分餐的学校，应配备专用餐车，能密闭且有加热保温装置。教室内应设置分餐区域，保持清洁卫生。

10.3.6.3 在教室分餐应符合 10.3.5 的要求。

10.3.7 留样

10.3.7.1 食品留样应专人管理。

10.3.7.2 食品加工制作好后应立即留样，并在 30 min 内存入专用冷藏冰箱。

10.3.7.3 加工制作的每种食品留样量不得少于 125 g，留样食品应专柜 0 ℃~4 ℃冷藏保存 48 h 以上。应记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等信息。

10.3.8 清洗、消毒、保洁

10.3.8.1 餐用具和接触直接入口食品的容器、工具应每餐按规定进行清洗、消毒、保洁。使用洗碗机的，根据洗碗机的使用说明操作。消毒方法见附录 E。

10.3.8.2 送餐车、提升机等工用具应保持清洁卫生，每日清洗、消毒。

10.3.8.3 食品处理区、就餐区和辅助区应配备专用清洁和消毒的工用具，专区存放，不得混用。

10.3.9 风险食品

10.3.9.1 不得加工制作冷荤类食品、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。

10.3.9.2 加工供应豆浆的，应将上涌泡沫除净，煮沸后再以文火维持煮沸 5 min 以上。

10.3.10 食品添加剂

10.3.10.1 使用食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

10.3.10.2 食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存，专柜应标示“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。

10.3.11 食堂供水

10.3.11.1 学校食堂用水应符合 GB 5749 的规定。

10.3.11.2 每学期开学前应检测食品加工用水水质，有检测报告。

10.3.11.3 自备井、二次供水的储水池（罐），应有安全防护、消毒设施和清洗消毒记录。采用二次供水的应取得二次供水卫生许可证后方可供水。

10.3.12 环境卫生

10.3.12.1 食品处理区应保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无建筑材料脱落。

10.3.12.2 食品处理区食品及物品应分区、分类，定位存放、整齐摆放。

10.3.12.3 食堂应设置密闭专用的餐厨废弃物存放设施并明显标识。并交有收运资质的单位处置，建立收运制度和台账。

10.3.13 就餐区

10.3.13.1 应在就餐区显著位置公示食品经营许可证、从业人员健康证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表，按要求公示食品原料采购信息。

10.3.13.2 注重食堂文化建设，应张贴食品安全、均衡营养、健康饮食、反食品浪费、良好行为习惯等宣传资料，引导学生安全用餐、文明用餐、营养用餐。

10.3.13.3 就餐区应保持干净整洁，做好地面防滑，张贴安全提示标识。

10.3.13.4 学生就餐时，应有校领导带班、班主任（教职工）值班和学生值勤，加强就餐秩序管理。

10.4 辅助管理

10.4.1 智慧管理

10.4.1.1 学校校长、副校长、后勤部门负责人、专（兼）职食品安全管理员、食堂负责人和食堂从业人员应下载并使用“重庆阳光食品”APP开展食品安全管理。

10.4.1.2 学校应明确专人使用“重庆阳光食品”APP开展管理工作，及时完善和更新食堂食品安全主体信息，完成“每日晨检”“自检自查”“原料管理”“培训考核”等功能模块任务。

10.4.1.3 学校食堂应实施“互联网+明厨亮灶+AI智能识别”，利用人工智能分析和社会共治手段，及时发现和控制食品安全风险隐患：

——监控区域应覆盖食品库房、粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区、烹饪区、专用操作间（区）、备餐区、留样区等。也可根据需要扩大视频监控范围，如食品快速检测室（区）、学校负责人陪餐区域等。

——监控人员应覆盖厨师、库管人员、粗加工人员、烹饪人员、留样人员、面点制作人员、食品添加剂管理人员、餐用具清洗人员、分餐人员等。

——监控行为应覆盖食堂从业人员是否按照《餐饮服务食品安全操作规范》进行食品贮存、加工、留样、分餐、清洗等。

10.4.2 食品快速检测

10.4.2.1 鼓励学校开展对蔬菜的农药残留、肉类的兽药残留、餐具清洗效果等项目的监测。

10.4.2.2 已建设食品快速检测室的学校，应制定快速检测制度，明确高风险品种、检测项目、检测频次等内容，对快速检测结果异常的，及时采取控制措施，并报告食品安全监管部门。

10.4.2.3 鼓励有条件的学校将食品快速检测纳入食品安全教学培训内容。

10.4.3 体系管理

鼓励采取先进管理模式，通过 HACCP、ISO22000 认证。

11 监督与检查

11.1 学校在食品采购、食堂管理、供应单位选择等涉及学校食堂的重大事项上，应以适当的方式听取家长委员会或者学生代表大会、教职工代表大会意见，保障师生家长的知情权、参与权、选择权、监督权。

11.2 学校应自觉接受食品安全监管部门、卫生健康等部门对学校食堂建设、食品安全实施监督检查和指导，对监督检查中指出的问题应立即整改。

11.3 学校应借助“重庆阳光食品”APP逐步向师生、家长公开后厨加工实时视频，接受社会监督。

12 投诉处理

- 12.1 学校应在就餐区公布投诉举报电话，畅通食品安全投诉渠道，广泛听取师生、家长对食品安全的意见、建议。
- 12.2 学校应对投诉立即核实，妥善处理，留有记录。经核实确有异常，应及时处理，并对同类食品进行检查。
- 12.3 学校应对投诉及时回复，并做好解释工作，避免事态发展和扩大。

13 应急处置

- 13.1 学校建立食堂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，并按要求进行应急处置，定期开展应急演练。
- 13.2 食品安全管理员作为食品安全突发事件报告人，应定期参加餐饮应急处置相关培训。
- 13.3 发生食品安全事故发生后，应立即停止供餐，采取必要措施，防止事态扩大。
- 13.4 发生食品安全事故发生后，应及时启动应急处置方案，第一时间向教育行政、食品安全监管等部门报告，不得擅自发布食品安全事故信息。
- 13.5 学校要协助医疗机构救治病人，积极配合相关部门进行调查处理。应与有关学生家长联系，通报情况，做好思想工作，防止事态扩大。
- 13.6 报告情况应采用书面形式，情况紧急可先电话报告，再以书面形式报告。
- 13.7 不得迟报、漏报、瞒报食品安全事故。

附 录 A

A.1 重庆市中小学及幼儿园食堂场所布局设置基本要求（推荐）

业态类别	规模	供餐人数	食品处理区使用面积	需设置的独立隔间
学校食堂	微型	小于 30 人	面积 $\geq 30 \text{ m}^2$	备餐间、库房、烹调间
	小型	31~100 人	面积 $\geq 45 \text{ m}^2$	备餐间、库房、烹调间、洗碗间
		101~200 人	面积 $\geq 60 \text{ m}^2$	备餐间、库房、烹调间、洗碗间、荤素粗加工间
	中型	201~500 人	200人以上每增加1人增加 0.3 m^2 ，1000人以上超过部分每增加1人增加 0.2 m^2	备餐间、主食库、副食库、烹饪间、白案间、洗碗间、保洁间、荤菜粗加工、蔬菜粗加工、蔬菜精加工、泡菜间、清洁工用具间、
	大型	501~1000 人		
特大型	1000 以上			
备注：原则上遵循蔬菜加工间、肉类加工间占经营面积的30%，烹饪间和白案间占经营面积的30%，其他功能间占经营面积的40%的比例。				

A.2 重庆“互联网+明厨亮灶”摄像头参数要求

产品参数	
摄像机参数	
传感器类型	1/2.8" Progressive Scan CMOS
最低照度	0.002Lux @(F1.2, AGC ON); 0 Lux with IR
镜头	4mm, 水平视场角:90° (2.8mm, 6mm 可选)
快门	1/3 秒至 1/100,000 秒, 支持慢快门
慢快门	支持
日夜转换模式	自动 ICR 红外滤光片式
数字降噪	支持 3D 数字降噪
宽动态范围	120dB
调整角度	水平:0° ~355° ;垂直:0° ~75°
压缩标准	
视频压缩标准	H.265 / H.264 / MJPEG
H.265 编码类型	Main Profile
H.264 编码类型	BaseLine Profile / Main Profile / High Profile
视频压缩码率	32 Kbps~16Mbps
音频压缩标准	G.711a/G.711u/G.726/PCM
音频压缩码率	64Kbps(G.711) / 16Kbps(G.726)
图像参数	
最大图像尺寸	1920×1080
主码流	50Hz: 25fps (1920 × 1080, 1280 × 960, 1280 × 720)
图像设置	走廊模式, 饱和度, 亮度, 对比度, 锐度通过客户端或者浏览器可调
背光补偿	支持, 可选择区域
日夜转换方式	自动, 定时, 报警触发
图片叠加	支持 BMP 24 位图像叠加, 可选择区域
感兴趣区域	ROI 支持双码流分别设置 1 个固定区域

网络功能	
存储功能	支持 Micro SD/SDHC /SDXC 卡 (128G) 断网本地存储, NAS (NFS, SMB/CIFS 均支持)
智能报警	移动侦测, 遮挡报警, 区域入侵侦测, 场景变更, 虚焦侦测, IP 地址冲突, 存储器满, 存储器错
支持协议	TCP/IP, ICMP, HTTP, HTTPS, FTP, DHCP, DNS, RTP, RTSP, RTCP, NTP, SMTP, SNMP, IP v6
接口协议	GB28181-2016
通用功能	防闪烁, 心跳, 镜像, 密码保护, 视频遮盖, 水印
接口参数	
报警接口	1 路报警输入; 1 路报警输出
音频接口	1 路音频输入 (Line in), 1 路音频输出 (两线式)
通讯接口	内置 RJ45 网口, 1 个 RJ45 10M / 100M 自适应以太网口
一般规范	
工作温度和湿度	-30℃~60℃, 湿度小于 95% (无凝结)
电源供应	DC12V±25% / PoE (802.3af); (-D 型号不支持 PoE)
电源接口类型	Φ5.5×2.1MM 圆头电源接口
功耗	5.5W Max (ICR 切换瞬间 7.5W Max)
红外照射距离	30 米
防护等级	IP67
防暴等级	IK10
语音播报	摄像头自带语音播报功能

A.3 “六不准”和“九必须”具体要求

“六不准”和“九必须”具体要求

一、六不准

1. 不准无证供餐；
2. 不准以营利为目的经营食堂（公办幼儿园食堂不准私人承包经营）；
3. 不准采购、加工腐烂变质、霉变生虫、掺假掺杂、感官性状异常的食用农产品，包括发芽土豆、“边角菜”（“坝脚菜”）等劣质原料；
4. 不准采购、加工、供应高风险食品，包括凉卤菜、生吃海鲜、野生菌及隔夜剩菜剩饭；
5. 不准采购、使用亚硝酸盐；
6. 不准安排患有有碍食品安全疾病的人员从事食品加工、配餐、送餐工作。

二、九必须

1. 必须取得《餐饮服务许可证》或《食品经营许可证》和从业人员健康证明；
2. 必须建立以幼儿园法人为第一责任人，幼儿园负责人、食堂管理员、原料采购员、厨师等参与的食品安全管理体系，明确食品安全职责，开展有效的食品安全管理；
3. 必须落实《重庆市托幼机构卫生保健与食品安全日常管理规范》等规范，建立大宗物品定点采购、食堂从业人员准入、食品安全信息公示等制度；
4. 必须每日对采购、库存、待加工的食品及原辅材料进行清理，发现腐烂变质、霉变生虫、掺假掺杂、污秽不洁、包装破损可能受污染、超过保质期、感官性状异常等情况的食品和原辅材料及时销毁，并记录备查；
5. 必须由园长（或法人代表）负责每周对食堂食品安全进行自查，并对当周自查情况进行公示；
6. 必须建立幼儿园膳食委员会，公开食品安全工作相关信息，邀请膳食委员会成员每周开展食品安全隐患排查；
7. 必须安装摄像头对食堂食品加工过程进行全程监控，并通过适当的方式，展示每日当餐食品，接受家长监督；
8. 必须每学期开学前对食堂环境进行消毒，放假时处理全部库存食品；
9. 必须建立幼儿园食品安全事故及突发事件的应急工作方案，明确相关人员工作职责、工作任务和内容、工作要求。

附录 B

B.1 食品安全自查制度模板

食品安全自查制度

根据《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规制定本管理制度。

一、依法取得《食品经营许可证》，许可范围与经营项目相符，并在食堂就餐区醒目位置悬挂或者摆放，接受社会监督，承担主体责任。

二、建立食品安全管理组织机构，配备专职（兼职）食品安全管理员，对餐饮服务全过程实施内部检查管理并记录，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

三、食品安全管理员须认真执行《学校食堂食品安全岗位责任制度》要求，严格落实从业人员培训、员工健康管理、食品原料进货查验、餐饮具清洗消毒、设施设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度。

四、食品安全管理员每天使用“重庆市阳光食品”APP开展1次食品安全检查，根据检查项目如实上传检查情况。发现风险隐患及时开展处置，整改到位。

五、各岗位负责人、主管人员要服从食品安全管理员检查指导，每天开展岗位或部门自查，及时发现和纠正从业人员违反制度要求操作的行为。

六、做好各种检查结果记录归档工作，备查。

B.2 从业人员健康管理制度模板

从业人员卫生健康管理制度

根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规制定本管理制度。

一、凡从事学校食堂服务工作的从业人员（包括厨师、服务人员、洗碗工、采购员、库管员、管理员等）均应遵守本管理制度。

二、食品安全管理员要随时掌握从业人员的健康状况，及时对在本单位学校食堂从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案。

三、接触直接入口食品的从业人员须取得健康证明后方可参加工作，每年至少进行1次健康检查，必要时接受临时检查。从业人员健康证明应在学校食堂显著位置统一公示。

四、实行每日晨检制度。发现从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应向食品安全管理人员报告，暂停从事接触直接入口食品的工作。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病症治愈后，方可重新上岗。

五、凡患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门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。

六、手部有伤口的学校食堂从业人员，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。

七、学校食堂从业人员应养成良好的个人卫生习惯，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。学校食堂从业人员不得有在食堂内吸烟等行为。

B.3 从业人员培训考核制度模板

从业人员培训考核制度

根据《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规制定本管理制度。

一、食品安全管理人员应制定从业人员食品安全教育和培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训。从业人员须经过培训、考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

二、培训方式以集中讲授与自学相结合，每学期考核1次。

三、食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括食品安全法律、法规、规范、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程等。

四、建立从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

B.4 食品进货查验记录制度模板

食品进货查验记录制度

根据《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规制定本管理制度。

一、采购食品（包括食品、原料及食品添加剂、食品容器和包装材料、食品用工具和设备），要向供方索取生产经营资质（许可证）和产品的检验合格证明，按照相关食品安全标准进行核查。鼓励集中定点采购。

二、不得向无生产经营资质的供应商采购食品。不得采购腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有害有毒、质量不新鲜的食品及原料以及无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标志不清、超过保质期限的食品。不得采购加工制作四季豆、鲜花黄菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

三、采购生肉、禽类应索取农业部门出具的检疫合格证，进口食品及其原料应索取口岸监督部门出具的检疫合格证书。

四、进货查验应如实准确记录名称、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。

B.5 食品储存管理制度模板

食品贮存管理制度

根据《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规制定本管理制度。

一、设置专（兼）职库房管理人员，负责库房物资的验收、出入库、储存、保管等日常工作，认真做好出入库登记。每周对贮存的物资进行检查，对地面、货架、门窗、墙壁进行全面清洁。发现变质、破损、过期等物资要立即进行处理。

二、库房物资实行“先进先出先用”的原则和食品库房专用原则。严禁食品与非食品混放，食品分类存放，散装食品存放在密闭容器内。禁止在库房内存放私人物品及从事与库房贮藏无关的活动。

三、库房堆放的食物隔墙（大于10 cm）、离地（大于10 cm），整齐存放，并标明品名、数量、生产日期和保质期等信息。

四、严格控制库房内的温度，保证通风良好，防止因温度过高或受潮而引起库存食品霉变。

五、食品添加剂存放在固定场所或橱柜并上锁，包装上应标示“食品添加剂”字样，专人保管。添加剂的使用须由专人操作，严禁其他人员擅自取用，对其使用种类及数量须由专人记录在案。

六、食品冷藏、冷冻应做到原料、半成品、成品严格分开存放，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，有明显区分标志。对冷藏、冷冻设施设备定期除霜、清洁和维修，以确保其温度达到要求并保持卫生。

B.6 场所及设施设备清洗消毒制度模板

场所及设施设备清洗消毒制度

根据《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规制定本管理制度。

- 一、场所及设施设备清洁、消毒应定人定责，保持食堂内外环境整洁。
- 二、地面应随时保持清洁，无积水、无油污、无脏物，保持干燥。排水沟应每日冲洗，不能存在食物残渣、油污和污水残留。设暗沟的应保持流水通畅。墙壁无油污，天花板应无结尘、无蜘蛛网。
- 三、灶台台面随时保持清洁，无油污残渍，炉台底等无卫生死角；排烟、排气设施清洁卫生，无油垢沉积、不滴油；油烟管道表面每周1次，内部每年2次以上。
- 四、工作台、调料台、水池、工具及加工设备每次使用后应清洗，保持整洁。直接接触食品工具、容器使用后均应清洗消毒。盛放调味料的器皿应定期清洗消毒。
- 五、冷藏、冷冻设施内外保持清洁，防止冷藏冷冻设施产生异味。
- 六、餐饮具按一洗冲、二消毒、三清、四保洁的顺序进行。餐用具清洗、消毒、保洁设施应定期清洗，保持洁净。
- 七、餐厨垃圾废弃物做到日产日清，垃圾桶外观应随时保持清洁。

B.7 学校食堂设施设备维修保养制度模板

学校食堂设施设备维修保养制度

根据《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规制定本管理制度。

- 一、配备与供餐人数相适应的冷藏、冷冻设施，烹调炉灶、蒸箱设施，餐用具消毒、保洁设施，留样设施，专用空气消毒设施，清洗设施，通风防潮设施，废弃物存放设施，防蝇、防鼠设施，定期检查和维修，确保正常运转和使用。
- 二、配备与供餐人数相适应的餐具、容器、刀具、刀架、墩板、墩架，定点定位存放使用，并有明显标识。定期检查和维修，及时清理清洗，必要时消毒。
- 三、定期检查维修天花板脱落、破损、漏水等问题，墙面、门窗脱落、破损等问题，地面、下水道破损等问题。
- 四、定期组织对电气设备、机械设备开展检查，加强对有关员工的安全操作规程培训，设备、设施维护及时，有记录。

B.8 食品添加剂使用制度模板

食堂食品添加剂使用管理制度

根据《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规制定本管理制度。

- 一、向具备法定资质且证件齐全的经营者购买食品添加剂，并索取产品检验合格证，使用说明书。严格执行验收、登记制度，及时建立台账。没有生产许可证编号、厂名、厂址、使用范围、使用数量等说明内容的添加剂不能购买。
- 二、使用添加剂必须保持和改进食品营养质量，不得破坏和降低食品的营养价值及卫生安全要求。
- 三、食品添加剂应由专人保管、专柜存放、专人领用，做好入库与出库记录。

四、使用添加剂必须严格按 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和产品说明书规定的用量和使用范围，不得擅自加大使用量和使用范围。

五、禁止使用和保存过期的食品添加剂，过期的食品添加剂，按特殊垃圾处理。

六、不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

B.9 餐厨废弃物处置制度模板

食堂餐厨废弃物处置管理制度

为加强学校食堂餐厨废弃物的管理，规范餐厨废弃物处置，杜绝食品安全隐患，保障广大师生的食品安全，特别制定学校餐厨废弃物处置管理制度。

一、严禁将餐厨废弃物直接排入下水道、倒入公共厕所和其他生活垃圾收集设施。

二、餐厨废弃物应倒入垃圾桶并加盖，按照规定交由有收运资质的单位处理，并签订协议，记录处置情况。

三、食品安全管理员要对食堂餐厨废弃物处置工作的检查监督，对不按规定处理餐厨垃圾的，要责令立即改正，并给予相关人员一定的处罚。

B.10 有害生物防控制度模板

有害生物防控制度

根据《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规制定本管理制度。

一、有害生物防制应遵循物理防治（粘鼠板、灭蝇灯等）优先，化学防治（滞留喷洒等）有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。

二、食品安全管理员应定期检查有害生物防控设施是否运转正常，对不能正常使用的设施设备及时更换，确保有害生物防控效果。有害生物主要指老鼠、苍蝇、蟑螂等。

三、老鼠防控措施主要有：加工场所与外相通的门窗设置防鼠板、防鼠网；管道与墙壁连接处孔洞封闭；下水道出水口设置鼠篦子，下水道盖板严密。食堂内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。

四、苍蝇防控措施主要有：加工场所与外相通的门设置防蝇帘，窗户设置防蝇网，室内按要求安装灭蝇灯（推荐粘捕式灭蝇灯）。

五、蟑螂防控措施主要有：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。

六、卫生杀虫剂和杀鼠剂应符合国家相关要求，鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。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。不得在食品处理区和就餐区存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。

七、有害生物灭杀宜每月 1 次。

B.11 食品留样制度模板

食品留样制度

根据《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规制定本管理制度。

一、学校食堂应对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样。

二、学校食堂留样负责人应对食品留样工作负责，每个品种留样量应满足检验需要，不得少于 125 g，并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。

三、留样食品应由专柜冷藏保存 48 h 以上。

四、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、裱花蛋糕应按照前款规定留样，其他加工食品根据相关规定留样。

五、学校食堂留样负责人做好留样记录，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

B.12 学校食堂陪餐制度模板

学校食堂陪餐制度

为了切实加强学校食堂食品安全，确保学生就餐安全，结合学校实际，制定学校食堂陪餐制度。

一、学校应制定陪餐计划，制定每日陪餐计划和人员安排，并将陪餐信息进行公示。

二、陪餐人员按照计划到学生食堂进行陪餐，提前30分钟进入食堂或学生就餐地点，检查食堂卫生及饭菜质量，所尝饭菜必须与学生饭菜完全一样。

三、陪餐人员要熟悉每餐的菜谱，为学校食堂献计献策，改善学生生活，及时主动了解、收集学生对于食堂工作的意见与建议，同时认真登记，做好陪餐记录。

四、食品安全管理人员要及时收集陪餐人员反馈的意见和建议，对存在的问题及时研究整改。

五、陪餐人员食用后若有不适情况，迅速上报学校，同时迅速阻止其他人不得食用，不得将食品带出食堂或就餐地点。

六、有条件的学校应建立家长陪餐制度，但未经学校安排的其他人员不得进入食堂或学生就餐地点陪餐。

附录 C

C.1 学校食堂食品安全工作会议及培训记录模板

学校食堂食品安全工作会议及培训记录（第 次）			
会议及培训名称			
主持人/授课人		时间	
记录人		地点	
出席领导及职务			
参加会议及培训人数			
签到（可粘贴）：			
会议及培训内容：			
会议及培训照片资料留存			

C.2 学校食堂食品安全监督检查记录模板

学校食堂食品安全监督检查记录				
检查项目	检查内容	是	否	备注
食品安全管理	建立了以校长为第一责任人的食品安全责任制，明确各环节、各岗位从业人员责任			
	有健全的学校食品安全管理组织机构并运行良好			
	有专职食品安全管理人员并落实食品安全责任			
	督促相关人员落实食品安全责任			
许可情况	许可证在有效期			
	未超出许可经营范围			
	没有转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证的行为			
食堂卫生环境	定期清洁，环境保持良好			
	有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施			
	具有足够的通风和排烟装置			
	与厕所等污染源的距离符合规定			
健康管理 与培训	建立了从业人员健康管理档案			
	从业人员持有有效的体检合格证明上岗			
	未发现患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品卫生疾病的从业人员上岗			
	有开展食品安全知识和技能培训的相关资料，从业人员能够基本掌握相关知识			
落实索证 索票制度	食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品有验收和进货台账			
	不存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品			
	食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道符合规定，落实索证索票制度			
	原料贮存符合安全要求，库存食品未超过保质期			
清洗消毒	配备了有效消毒设施			
	消毒池与其他水池未混用			
	消毒人员掌握基本消毒知识			
	餐饮具消毒符合相关要求			
	设立专用餐具保洁设施（柜），保洁设施（柜）不得存放杂物			
食品加工 制作管理	没有使用超期、腐败变质食品原料等影响食品安全的行为			
	冷冻（冷藏）设施、加工工具和盛器做到生熟分开，未存在交叉污染			
	加工制作的食品能够做到烧熟煮透			
	有能够正常运转的专用留样设备，加工食品按规定留样，做好留样记录			
	水质符合卫生要求（标准）			
食品 添加剂	无非法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为，不购买、贮存、使用亚硝酸盐			
	达到专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求			
原料贮存	原料贮存符合安全要求，库存食品、调料没有“三无”产品			
	原料、半成品和成品分开存放，且区分标识明显			
（根据实际情况自行添加检查情况）				
上次检查问题整改情况	发现问题	整改落实情况		
	存在问题			
注：选择“否”项的应该“存在问题”栏里对问题予以详细说明。				
检查时间： 年 月 日		检查人（签字）：		

C.3 学校食堂从业人员岗前健康检查记录模板

学校食堂从业人员岗前健康检查记录																		
_____年_____月																		
不合格者情形： A. 发热 B. 恶心 C. 呕吐 D. 腹泻 E. 腹痛 F. 外伤烫伤 G. 湿疹 H. 黄疸 I. 咽痛 J. 咳嗽 K. 工作衣帽不洁 L. 手指甲长、不洁 M. 头发（胡子）外露 N. 佩带饰物 O. 其它不适合从业的情况																		
合格者用“√”表示；不合格者填写对应字母；未出勤者用“×”表示。																		
序号	日期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	姓名																	
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
检查人																		
备注																		

C.5 学校食堂食品留样记录模板

学校食堂食品留样记录							
序号	食品名称	留样时间 (xx月xx日xx时xx分)	留样量 (g)	留样人	销毁时间 (xx月xx日xx时xx分)	销毁人	审核人 签字

C.6 进货查验记录模板

进货查验记录																		
序号	进货日期	产品名称	规格	数量		生产者	地址及联系方式 (电话等)	供货者	地址及联系方式 (电话等)	随货证明文件查验				入库检查		自检或委检情况	记录人	备注
										许可证 (如有)	营业执照 (如有)	购货凭证	该批产品 检验报告	其他合格证明 (如有)	外观检查			

C.7 食品添加剂使用记录模板

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

附录 D 推荐的场所、设施、设备及工具清洗方法

场所、设施、设备及工具	频率	使用物品	方法
地面	每天完工 或有需要时	扫帚、拖把、刷子、清洁剂	1. 用扫帚扫地 2. 用拖把以清洁剂拖地 3. 用刷子刷去余下污物 4. 用水冲洗干净 5. 用干拖把拖干地面
排水沟	每天完工 或有需要时	铲子、刷子、清洁剂	1. 用铲子铲去沟内大部分污物 2. 用清洁剂洗净排水沟 3. 用刷子刷去余下污物 4. 用水冲洗干净
墙壁、门窗及天花板 (包括照明设施)	每月 1 次 或有需要时	抹布、刷子、清洁剂	1. 用干抹布去除干的污物 2. 用湿抹布擦抹或用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用湿抹布抹净或用水冲洗干净 5. 用清洁的抹布抹干/风干
冷冻(藏)库	每周 1 次 或有需要时	抹布、刷子、清洁剂	1. 清除食物残渣及污物 2. 用湿抹布擦抹或用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用湿抹布抹净或用水冲洗干净 5. 用清洁的抹布抹干/风干
排烟设施	表面每周 1 次, 内部 1 季度 1 次	抹布、刷子、清洁剂	1. 用清洁剂清洗 2. 用刷子、抹布去除油污 3. 用湿抹布抹净或用水冲洗干净 4. 风干
工作台及洗涤盆	每次使用后	抹布、刷子、清洁剂、 消毒剂	1. 清除食物残渣及污物 2. 用湿抹布擦抹或用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用湿抹布抹净或用水冲洗干净 5. 用消毒剂消毒 6. 用水冲洗干净 7. 风干
餐厨废弃物 存放容器	每天完工 或有需要时	刷子、清洁剂、消毒剂	1. 清除食物残渣及污物 2. 用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用水冲洗干净 5. 用消毒剂消毒 6. 风干
设备、工具	每次使用后	抹布、刷子、清洁剂、 消毒剂	1. 清除食物残渣及污物 2. 用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用水冲洗干净 5. 用消毒剂消毒 6. 用水冲洗干净 7. 风干
卫生间	定时 或有需要时	扫帚、拖把、刷子、 抹布、清洁剂、消毒剂	1. 清除地面、便池、洗手池及台面、废弃物存放容器等的污物、废弃物 2. 用刷子刷去余下污物 3. 用扫帚扫地 4. 用拖把以清洁剂拖地 5. 用刷子、清洁剂清洗便池、洗手池及台面、废弃物存放容器 6. 用消毒剂消毒便池 7. 用水冲洗干净地面、便池、洗手池及台面、废弃物存放容器 8. 用干拖把拖干地面 9. 用湿抹布抹净洗手池及台面、废弃物存放容器 10. 风干

附录 E 清洗、消毒、保洁方法

清洗、消毒、保洁方法

一、清洗方法

1. 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。
2. 采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作。

二、消毒方法

1. 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 min 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 min 以上；
- (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。

2. 化学消毒

主要为使用各种含氯消毒剂（餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项见附录K）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。

- (1) 使用含氯消毒剂（不包括二氧化氯消毒剂）的消毒方法：

- A. 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 250 mg/L 以上；

- B. 将餐用具全部浸入配置好的消毒液中 5 min 以上；

- C. 用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

- (2) 使用二氧化氯消毒剂的消毒方法：

- A. 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 100 mg/L~150 mg/L；

- B. 将餐用具全部浸入配置好的消毒液中 10~20 h；

- C. 用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

三、保洁方法

1. 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。

附录 F

F.1 学校食堂食品安全事故应急处置方案模板

学校食堂食品安全事故应急处置方案

为有效预防、及时控制和妥善处置学校食品安全事故，高效组织应急救援工作，最大限度地减少食品安全事故的危害，保障学校师生身体健康与生命安全，维护正常的教育秩序。根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全事故应急预案》等法律法规和文件精神，特制定我校食品安全事故应急处理预案。

一、工作原则

1. 以人为本，生命至上。预防和控制学校食品安全事故的发生，最大限度地保护学生的食品安全，切实保障广大师生的切身利益。

2. 预防为主，常抓不懈。加强学校食堂食品安全的日常监管，积极开展食品安全事故的预防工作，做到早发现、早报告、早控制。

3. 反应及时，措施果断。食品安全事故发生后，学校应主动与有关部门加强协作、迅速反应、妥善处理，及时把有关情况上报当地政府、教育主管部门及卫生、食品安全监管等部门，并迅速采取救治的控制措施。

二、领导小组

组 长：

副组长：

组 员：

领导小组的主要职责有：

1. 负责制定和实施学校食堂食品安全事故应急预案；
2. 会同相关职能部门，组织、协调发生食品安全事故的原因调查及应急处置工作；
3. 负责事故信息的日常管理工作；
4. 向当地政府、卫生、食品安全监管及教委等主管部门报告事故应急处置工作情况。

三、应急处置程序

1. 及时报告

学校食品安全事故发生（发现）后立即停止供餐，事故现场有关人员应立即向食品安全事故应急处置领导小组报告。相关负责人接到报告后，应在知悉事故并经初步核实后 1 h 内，按有关规定向当地政府、卫生、食品安全监管及教育主管部门报告。报告内容有：发生食品安全事故的单位、地址、时间、中毒人数，主要临床表现，可能引起中毒的食物等。并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

2. 立即抢救

在第一时间组织人员，立即将中毒者送到有急救能力的医疗机构抢救（特殊紧急情况首先拨打附近卫生院、120 急救中心）。积极做好中毒学生的就医陪护工作，及时联系学生家长，如实向学生家长阐述事故经过，并认真做好学生家长的工作，争取家长的配合、谅解。

3. 保护现场

发生食物中毒后，在向有关部门报告的同时要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，病人的排泄物（呕吐物、大便）要保留，并提供留样食物。

4. 配合调查

配合卫生疾控等部门进行食品安全事故调查处理，如实反映食品安全事故情况。将病人所吃的食物，进餐总人数，同时进餐而未发病者所吃的食物，病人中毒的主要特点，可疑食物的来源、质量、存放条件、时间等情况如实向有关部门反映。

5. 信息通报

在学校适当范围内通报食品安全事故的基本情况以及采取的措施，稳定师生、员工、学生家长情绪，并开展相应的卫生宣传教育，提高师生员工的预防与自我保护意识。

6. 善后处理

- (1) 积极协调有关部门做好受害人员的善后工作，对有关责任人按规定作出处理。
- (2) 对突发事件反映出的相关问题、存在的卫生隐患问题及有关部门提出的整改意见进行整改。
- (3) 尽快恢复学校正常教学秩序。对因食品安全事故而致暂时集体停课，必须对食堂等相关场所进行彻底清扫消毒，经有关部门许可后，方可重新启用。

F.2 学校食堂食品安全岗位责任制度模板

学校食堂食品安全岗位责任制度

为保障本校师生食品安全，健全食品安全管理制度，明确食品安全工作责任，加强食品安全管理，根据《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》（教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令第45号）等国家法律法规要求，结合本校实际，制定本制度。

一、学校主要负责人

1. 全面履行学校食品安全工作的第一责任人责任，领导学校食品安全工作，组织推动落实学校食品安全主体责任。

2. 建立健全学校食品安全管理机制，统筹协调食品安全工作，加强食品安全管理部门职能和队伍建设，配齐配强专兼职食品安全管理人员。

3. 正确处理食品安全与学校安全的关系、食品安全与营养健康的关系，将食品安全工作纳入学校年度重点工作任务同部署、同考核，并接受市场监管部门和教育部门以及社会的监督。

4. 督促学校食品安全各岗位落实食堂食品安全岗位责任制度。

5. 组织建立食品安全管理制度，保障食品安全必需的经费和设施设备，新建或改建食堂时建设选址符合规范要求。

6. 每学期开学组织相关人员学习贯彻上级有关食品安全重要文件和会议精神。

7. 定期组织开展食品安全隐患排查，召开校长办公会议或专题会议，听取食品安全工作汇报，研判校园食品安全风险点，及时解决食品安全工作突出问题。

8. 部署学校食品安全事故应急预案制定工作，每年至少安排1次演练。第一时间要到现场指挥处置食品安全突发事件，按要求向上级部门进行报告；及时组织开展应对处置和配合开展调查处理。

9. 组织建立学校食堂陪餐制度，行课期间每月至少进行4次陪餐，每周至少进行1次食品安全现场检查。

10. 组织建立学校食堂信息公开制度，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管理和监督。

11. 组织落实大宗食品公开招标、集中定点采购制度，建立校园食品供货者评价和退出机制，每学期对供货者的食品安全状况等进行评价，及时更换不符合条件的供应商或者向具有供应商选择权的上级部门反映供应商存在的问题、提出更换要求。

12. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求学校负责人应履行的其他食品安全工作职责。

二、学校分管食品安全工作负责人

1. 协助校长落实学校食品安全主体责任，作为学校食品安全管理主要责任人，具体承担学校食品安全工作的管理责任，贯彻落实关于校园食品安全工作的具体制度措施。

2. 组织开展校园食品安全工作专题调研，研究制定校园食品安全管理年度工作计划，统筹推进校园食品安全工作。

3. 每月听取食品安全管理部门工作汇报，及时掌握学校食堂、校内超市、小卖部等经营场所的食品安全情况，及时解决实际工作中的问题和困难。

4. 落实学校食堂信息公开制度，建立校园食品安全投诉、家校食品安全信息沟通机制。

5. 积极推进“互联网+明厨亮灶”建设，运用“重庆阳光食品”APP，不断提升校园食品安全智慧

管理水平（鼓励具备条件的学校将此任务纳入岗位职责，后同）。

6. 每学期开学组织开展 1 次全面的校园食品安全隐患排查和专项整治活动。行课期间每周至少对学校食品安全工作进行 1 次现场检查。

7. 落实学校食堂陪餐制度，行课期间每个星期至少进行 1 次陪餐。每学期至少参加 1 次家长开放日或家委会等活动，听取师生家长对食品安全的意见、建议。

8. 加强学校食品安全与营养健康的宣传教育，每学期至少组织开展 1 次食品安全宣传教育活动，提升学生食品安全防范能力。

9. 负责组织学校食品安全事故应急预案制定，建立学校食品安全事件舆情处置机制。

10. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求学校分管食品安全工作负责人应履行的其他食品安全工作职责。

三、学校食品安全管理部门负责人

1. 学校食品安全管理部门负责人为学校食品安全直接负责人，负责把学校关于食品安全会议的决定或校领导对食品安全的要求落实到位。

2. 负责建立学校食品安全汇报机制，每学期向校长办公会或学校负责人专题汇报 1 次校园食品安全工作，每月向学校分管食品安全的负责人汇报学校食品安全相关情况，及时报告校园食品安全存在的风险隐患。

3. 牵头负责编制学校食品安全管理制度，主要包括食品安全自查制度、从业人员卫生管理制度、从业人员培训考核制度、食品原料采购与索票索证制度、库房管理制度、食堂设施设备及餐具清洁和消毒制度、设施设备维修保养制度、食堂食品添加剂使用管理制度、食品留样制度、食堂餐厨废弃物处置管理制度、有害生物防治制度等。每年至少开展 1 次对学校食品安全制度的适用性自查，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进行修订。

4. 负责落实学校食堂陪餐制度，安排每月陪餐计划，行课期间每周至少参与 1 次陪餐。探索建立家长陪餐制度。

5. 负责具体实施学校食堂智慧管理，每周通过“互联网+明厨亮灶”随机抽查从业人员在岗状态和通过“重庆阳光食品”APP 随机抽查食堂日常管理情况，分析存在的问题并及时纠正。

6. 负责制定学校食品安全相关人员培训与考核办法，每学期组织学校专兼职食品安全管理人員和从业人员开展 1 次现场培训和考核，随机抽查其在线培训和考核情况。自觉参加上级部门组织的食品安全培训和监督抽查考核。

7. 负责执行学校食品安全自查制度，每周至少对学校食品安全工作进行 1 次巡查。每学期对原材料供应商进行现场抽查。

8. 负责每年在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏防治日等重要时间节点，开展相关科学知识普及和宣传教育。

9. 负责学校食品经营网点依法取得食品经营许可证，并根据情况及时办理变更、延续、注销等。负责每年拟订校园食品安全从业人员健康检查计划，对因身体原因不能上岗的人员要提出调离建议。

10. 负责校园食品安全信息公示。在学校显著地方设立公示栏，公开证照信息、从业人员健康证明、大宗食品采购信息、食品添加剂使用情况、量化等级等内容。有学校网站的，还要负责网上食品安全信息公示。负责受理食品安全相关投诉、建议并及时给予回应。

11. 有条件的学校，负责推动学校食堂采取色标管理、五常、6T 等食堂食品安全管理方法或推动建立 HACCP 体系等并通过认证，提升学校食堂食品安全水平。

12. 负责具体制定学校食品安全事故应急预案，协助学校分管负责人开展食品安全事件的应急处置。

13. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求学校食品安全管理部门负责人应履行的其他食品安全工作职责。

四、学校专兼职食品安全管理员

1. 在学校食品安全管理机构负责人的领导下，承担学校食品安全具体管理工作。

2. 负责督促检查学校食品经营网点落实食品安全管理制度，每月分析校园食品安全风险隐患。

3. 每天参加陪餐活动，做好陪餐记录，负责对食堂环境卫生、从业人员工作情况等进行监督。对陪餐中发现的和学生反映的食品安全问题及风险隐患，及时向上级汇报并督促立即整改，对整改结果进行复核。

4. 使用“重庆阳光食品”APP 的，负责每天检查学校食堂“互联网+明厨亮灶”是否正常运行，随机查看学校食堂卫生状况和从业人员是否操作规范，第一时间处理 AI 智能识别出的不规范行为或师生、家长发现的食品安全隐患。

5. 具备快速检测能力的学校，负责组织每天对学校采购的食品进行快速检测，将检测结果进行公示，不合格的情况及时报告。

6. 负责组织落实从业人员培训制度，每年至少组织 1 次从业人员培训。可使用“重庆阳光食品”APP 的在线培训和在线考核功能，开展从业人员在线培训和在线考核。自觉参加上级部门食品安全培训和监督抽查考核，并确保考核合格。

7. 负责每天对学校食品经营网点进行现场巡查。可以使用“重庆阳光食品”APP 自查自纠功能对学校食堂安全实际情况进行检查，并把发现的问题及时反馈从业人员整改。负责把监管部门检查发现的问题清单分解落实到相应的从业人员并通报食堂管理负责人督促整改。

8. 负责每学期对从业人员进行 1 次食品安全知识培训，及时传达上级部门的要求和进行食品安全警示性教育。

9. 负责加强与监管部门的业务联系，积极主动报告自查情况，积极配合开展学校食品安全突发事件的应急处置、调查工作。

10. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求学校专兼职食品安全管理员应履行的其他食品安全工作职责。

五、学校食堂管理负责人

1. 在学校食品安全管理机构负责人的领导下，承担学校食堂食品安全具体管理工作。

2. 负责食堂布局符合规范要求。有合理的设备布局、空间布局和工艺流程，按专间要求管理备餐间并按规定使用。

3. 负责食堂食品经营许可证持续有效，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营；按公示要求在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。

4. 负责组织食堂从业人员每天开展上岗前的安全教育、健康晨检并如实在线记录，发现健康异常人员应立即要求停工并向上级报告。每年组织食堂从业人员进行健康体检。

5. 负责审查食堂每餐菜谱，防止高风险菜品，防止剩菜剩饭给师生食用。确定符合食品安全和营

养健康的烹饪加工流程和方法，并监督从业人员严格按既定菜谱和烹饪流程进行加工。

6. 负责每天确保食堂的食品处理区、就餐区和辅助区的环境卫生干净、整洁。负责配备、更新、修缮食堂设施设备，确保烹饪区、餐用具清洗消毒区、食品库房等设施、设备的正常运转。

7. 负责每天对食堂各个从业人员操作过程是否规范进行现场随机检查，及时纠正违规行为。第一时间督促有关从业人员整改食品安全管理员推送的食堂违规行为。

8. 负责监督食堂采购的食材符合质量要求和不得使用违规违禁食材，依法依规处置不合格或疑似不合格的食品。负责学校食堂用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准，每学期开学前组织 1 次检测。

9. 负责监督餐饮浪费行为和配备各类垃圾桶并指导从业人员正确垃圾分类。负责督促做好餐厨垃圾处置记录台账，并交具有资质的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理，做到日产日清。

10. 负责完善“三防”设施，每学期组织 1 次对食堂食品处理区和就餐区的有害生物（如蟑螂、老鼠、苍蝇、蚊虫等）灭杀工作。

11. 负责监督执行学校食堂安全保卫制度，防止无关人员进入食堂后厨。

12. 积极配合相关部门做好学校食堂食品安全突发事件处置、调查工作。自觉参加上级部门监督抽查考核，并确保考核合格。

13. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求学校食堂管理负责人应履行的其他食品安全工作职责。

六、食品原辅材料采购岗位

1. 负责学校食品原辅料采购，确保采购的食品原辅材料符合食品安全要求。

2. 负责对采购的所有食品查验其合格凭证并索取书面或电子凭证。要分类保存合格凭证，有明确保质期的，保存至产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，至少保存 2 年。

3. 负责建立每天食品原辅料的进货台账，可使用“重庆阳光食品”APP 原材料管理功能，建好详细的数字台账，确保来源可追溯，随时可查阅。

4. 熟悉食品原料进货查验相关规定，认真负责验收食品原辅材料。拒绝采购不明来源的食品原辅材料；拒绝采购感官性状异常的食品原辅材料；拒绝采购临期或过期食品原辅材料；拒绝采购国家明令禁食的食材；拒绝采购亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）、散装食用油、散装食盐、四季豆、野生蘑菇、鲜黄花菜、发青发芽土豆等高风险食品。

5. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况。学校按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

6. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品原辅材料管理岗位工作人员应履行的其他食品安全工作职责。

七、食品原辅材料贮存管理岗位

1. 负责学校食品原辅料贮存管理，确保每学期食堂歇业后食品库房清零。

2. 负责建立每天食品原辅料的进货台账，确保记录完善，随时可查阅。

3. 负责按照保证食品安全的要求贮存食品并标识，及时清理变质或者超过保质期的食品；不在食品库房存放有毒、有害物品；做好库房日常清洁卫生、“三防”措施、通风换气、温度控制等。

4. 负责对食品添加剂实行专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

5. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培

训和测试。

6. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品原辅材料管理岗位工作人员应履行的其他食品安全工作职责。

八、食品粗加工岗位

1. 负责粗加工过程中食品及原料安全。
2. 负责检查当餐待加工食品原料是否存在腐败变质、霉变生虫、感官异常或混有异物、超过保质期等，确保食品品质合格。
3. 蔬菜按一拣二洗三切的顺序操作，洗后无泥沙杂草等异物；肉类经粗加工后无血、毛等；水产品经粗加工后无鳞、鳃、内脏等；各类原料的不可食用部分均应有效去除。
4. 加工严格遵守荤素分开、生熟分开的要求；注意品类分开、盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器分开，坚决防止交叉污染；及时加工处置出库后的冷冻（藏）食品。
5. 负责及时清理粗加工产生的废弃物到带盖密闭垃圾桶。
6. 工作结束时清洗工用具容器，并对工作场所进行全面清洁。
7. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，加工过程应穿戴工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。
8. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品粗加工岗位工作人员应履行的其他食品安全工作职责。

九、食品切配岗位

1. 负责切配过程中食品及原料安全。
2. 负责检查待切配原料是否混有异物或有异味，是否清洗干净，确保品质合格。
3. 负责使用洁净的工用具切配菜品，做到刀不锈、砧板不霉、加工台面无油污，并按动物性食品、植物性食品和水产品分开使用。
4. 负责按照操作规范进行解冻、切配等加工流程，确保食品不受污染。
5. 负责将切配好的原辅材料用干净容器盛放或使用保鲜膜覆盖后整齐摆放于冰箱冷藏冷冻，防止容器生熟混用、冰箱内生熟混放。
6. 负责定期化霜存放原料、半成品的冰箱，及时报告冰箱的异常情况，确保正常使用。
7. 负责及时清理切配操作中产生的废弃物，应存放于带盖密闭垃圾桶。
8. 每日工作结束后应做好场所清洁，洗净相关工用具，绞肉机等机械设备应拆解开后冲洗干净。
9. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，加工过程应穿戴工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。
10. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品切配岗位工作人员应履行的其他食品安全工作职责。

十、食品烹饪加工岗位

1. 负责烹饪加工过程中菜品安全。
2. 负责检查待烹饪食材是否存在感官异常或混有异物，加工工具和容器是否清洁，调味料是否超过保质期等。
3. 烹饪所用的各类工具实行分类管理、分开使用、定位存放，使用前保持清洁。

4. 负责烹饪的熟食烧熟煮透，中心温度达到 70 摄氏度以上，加工过程中不超限量、超范围使用食品添加剂，不使用非食用物质。在专间加工时，要严格执行专间加工规定和操作流程。

5. 烹饪好的熟食应盛装在干净的专用容器中，避免交叉污染。

6. 及时清理烹饪产生的废弃物，存放于带盖密闭垃圾桶内。

7. 工作结束后调料加盖，调料瓶、炊具、用具等摆放整齐，灶上灶下台面及地面清洗整理干净。

8. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，加工过程应穿戴工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

9. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品烹饪加工岗位工作人员应履行的其他食品安全工作职责。

十一、分餐配送岗位

1. 负责分餐配送过程中餐食安全。

2. 负责每日用紫外线灯对分餐间或分餐区域使用前消毒 30 min，并按专间要求对食堂分餐间进行管理。

3. 负责使用清洗消毒后的工具、传递设施（如升降笼、饭桶、菜桶等）分派饭菜。

4. 负责检查分派饭菜是否存在感官异常、是否混用异物，温度是否符合食用要求。

5. 分餐配送过程中，应对饭菜加盖密闭，避免食品受到污染。

6. 分餐前穿着干净、整洁、卫生的工作衣帽并佩戴口罩，严格清洗消毒手部；分餐时要佩戴一次性手套，防止手部直接接触食物。

7. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

8. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求分餐配送岗位工作人员应履行的其他食品安全工作职责。

十二、食品留样岗位

1. 负责学校食堂食品试尝、留样相关工作。

2. 负责联系分餐人员将每餐按照品种分别盛放于专用留样盒内，每个品种的留样量不少于 125 g，在专用冰箱中冷藏存放 48 h。

3. 留样时应在专用留样盒上标注留样食品名称、餐次、留样时间（月、日、时、分）和留样人。

4. 负责如实做好留样记录台账并至少保存半年以上，记录内容包括留样食品名称、餐次、留样时间（月、日、时、分）、留样人员和销毁的时间及方式。

5. 留样食品存放到期后应及时处置，并及时清洗消毒留样盒。

6. 负责确保专用冰箱正常运转，发现异常情况要及时报告维修或更换。留样时，要给专用冰箱上锁管理。

7. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，更换工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

8. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品留样岗位工作人员应履行的其他食品安全工作职责。

十三、清洗消毒岗位

1. 负责餐饮具和盛放直接入口食品的容器洗净及消毒。
2. 负责使用符合卫生要求的洗涤剂、消毒剂进行清洗和消毒，保管好清洗餐具使用的化学物品，防止误用。
3. 采用手工方法清洗的，应按制度规定流程清洗；采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作。
4. 采用物理消毒的，应严格控制温度和时间；采用化学消毒的，严格按照消毒剂的使用说明进行操作，保证消毒液的消毒浓度符合要求。
5. 餐用具经清洗消毒后宜沥干、烘干；使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。
6. 及时将消毒后的餐用具存放在专用的密闭保洁设施内。定期清洁保洁设施，发现保洁设施有异常的，应及时报告，维修或更换。
7. 每日工作结束前做好清洗消毒区的台面及地面环境卫生，并及时将消毒池、相关工用具或设备冲洗干净。
8. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，更换工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。
9. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求清洗消毒岗位工作人员应履行的其他食品安全工作职责。

十四、其他食品经营网点从业人员

1. 负责学校其他食品经营网点食品安全工作。
2. 负责食品经营网点依法取得食品经营许可证并持续有效，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营。
3. 负责对所有购进的食品进行索证索票和建立进货查验记录。
4. 负责每天对经营的食品进行盘点，严格按照食品保存条件进行贮存，及时清理过期食品和临期食品。
5. 对需要简单加热后食用的，必须确保加热温度和加热时间符合规定要求。
6. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。
7. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求其他食品经营网点从业人员应履行的其他食品安全工作职责。

F.3 学校食堂建设行政指导及行政许可审批协作机制

学校食堂建设行政指导及行政许可审批协作机制

为加强对中小学及托幼园所（以下简称学校）食品安全管理和服务指导，确保学校食堂建设达到食品安全标准和解决好学校在办理《办学许可证》和《食品经营许可证》中“互为前置”条件的问题，建立工作机制如下：

一、学校向教委申请办学许可后，教委及时向市场监管局函告是否符合办学规划。

二、市场监管局对学校食堂食品安全条件该按照“三同时”（同时设计、同时施工、同时验收投入使用）原则，对学校食堂的建设提前开展食品安全预防性审查。

具体要求是：市场监管局接到教委的函告后，及时安排执法人员对学校食堂建设设计图纸按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求进行指导，必要时可到学校实地勘察，提出合理化建议，确保学校食堂建设条件符合食品安全要求，并一次性通过许可核查。

三、学校提出食品经营许可申请后，市场监管局及时安排执法人员到现场核查，并向教委反馈有签署核查意见的《重庆市食品经营许可核查结果评价判定记录》文书。

四、教委以市场监管局反馈的核查意见为依据，综合其他办学条件，作出是否办理《办学许可证》的决定。

五、学校及时将办理好的《办学许可证》复印件交市场监管局，市场监管局根据《办学许可证》相关信息，向学校发放《食品经营许可证》。