

团体标准

T/GDGX 0001-2024

代替 T/GDGX 0001-2023

广东省高校餐饮食品安全检查实施指南

Implementation Guides of catering food safety inspection
in Guangdong universities

2023-11-14 发布

2024-1-01 实施

广东省高校后勤协会 发布

目 录

前 言..... I

引 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 检查内容..... 4

5 其它事项..... 10

附录 A（规范性）广东省高校食堂检查操作指南 11

附录 B（资料性）广东省高校餐饮食品安全检查相关项目..... 25

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。

本文件代替 T/GDGX 0001—2023。

本文件由广东省高校后勤协会提出。

本文件涉及知识产权应遵守《广东省知识产权保护条例》。

本文件由广东省高校后勤协会归口。

本文件为本发布者认可的会员免费使用，但需向协会秘书处报备。

本文件起草单位：广电计量检测集团股份有限公司、广州广电城市服务集团股份有限公司、华南师范大学、广东机电职业技术学院、广东好来客集团有限公司。

本文件主要起草人：余晓斌、姚滂、何晓峰、黄莹涓、刘云苑、鲁长海、康鸿、王兆春、陈敏儿、张燕、唐亚娟、何厚潮、廖海雄、张格书、刘兵。

本文件为首次修订。

引 言

为深入贯彻落实习近平总书记关于食品安全和制止食品浪费重要讲话精神和国家对食品安全工作的要求，保障广大师生饮食安全、维护学校食品安全稳定，指导高校餐饮食品安全卫生监测工作特制定本文件。本文件依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《“健康中国 2030”规划纲要》《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》、《食品生产经营风险分级管理办法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654）、《校园食品安全守护行动方案（2020-2022 年）》、《营养与健康学校建设指南》、《营养健康餐厅建设指南》、《餐饮食品营养标识指南》、《学校食品安全与营养健康管理规定》等文件要求进行编写。

广东省高校餐饮食品安全检查实施指南

1 范围

本文件规定了广东省高校餐饮日常食品安全监测工作的内容、规范以及评价要求。

本文件适用于广东省高校食品安全管理部门、第三方检验检测及评价机构和餐饮经营单位风险控制部门对广东省高校餐饮的检查与食品安全卫生评价。

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，仅所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。

- 《中华人民共和国食品安全法》
- 《中华人民共和国消费者权益保护法》
- 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
- 《中华人民共和国反食品浪费法》（主席令第七十八号）
- 《“健康中国 2030”规划纲要》
- 《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）
- 《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》（市监食经〔2019〕65 号）
- 《食品生产经营风险分级管理办法》（食药监食监一〔2016〕115 号）
- 《食品生产经营监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局令第 49 号）
- 《食品安全监督抽检实施细则》国家市场监督管理总局
- 《校园食品安全守护行动方案（2020-2022 年）》（国市监食经〔2020〕61 号）
- 《营养与健康学校建设指南》（国卫办食品函〔2021〕316 号）
- 《营养健康食堂建设指南》（国卫办食品函〔2020〕975 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、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第 45 号）
- 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令 第 60 号）
- 《关于进一步强化广东省学校食品安全主体责任指导意见》（广东省市场监督管理局、广东省教育厅、广东省人力资源和社会保障厅 粤市监〔2022〕111 号）
- 广东省农贸市场快检项目适用范围及重点品种
- 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654）
- 《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）
- 《食品安全国家标准 洗涤剂》（GB 14930.1）
- 《食品安全国家标准 消毒剂》（GB 14930.2）
- 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）
- 《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）

3 术语和定义

GB 31654 规定的定义以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

原料

指供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质和材料。

3.2

半成品

指食品原料经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品或原料。

3.3

成品

指经过加工制成可直接食用的食品。

3.4

凉菜（包括冷菜、冷荤、熟食、卤味等）

指对经过烹制成熟、腌渍入味、调味拌料或仅经清洗切配等处理后的食品进行简单制作并装盘，一般无需加热即可食用的菜肴。

3.5

生食动物性水产品

以鲜、活、冷藏、冷冻的鱼类、甲壳类、贝类、头足类等动物性水产品为原料，经洁净加工而未经熟制的可直接食用的水产品。

3.6

裱花蛋糕

指以小麦粉、油脂、乳及乳制品、糖或糖醇、蛋等其中几种为主要原料，添加相关辅料，经焙烤或注模冷冻成型等工序制成的蛋糕胚，在其表面、夹层或内部裱以奶油、植脂奶油、人造奶油、食品馅料、巧克力、水果、果酱等物料等制成的食品。

3.7

现榨饮料

指以新鲜水果、蔬菜及谷类、豆类等五谷杂粮为原料，通过挑选、清洗消毒、漂洗、沥干、压榨等方法现场制作的供消费者直接饮用的非定型包装果蔬汁、五谷杂粮等饮品，不包括采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配而成的饮料。

3.8

餐饮服务场所

指与食品加工制作、供应直接或间接相关的区域，包括食品处理区、就餐区和辅助区。

3.8.1

食品处理区

指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

3.8.1.1

清洁操作区

指为防止食品被环境污染，清洁要求较高的操作场所，包括专间、备餐场所。

3.8.1.2

专间

指处理或短时间存放直接入口食品的专用操作间，包括凉菜间、裱花间、备餐间、分装间等。

3.8.1.3

备餐场所

指成品的整理、分装、分发、暂时放置的专用场所。

3.8.2

准清洁操作区

指清洁要求次于清洁操作区的操作场所，包括烹饪场所、餐用具保洁场所。

3.8.2.1

烹饪场所

指对经过粗加工、切配的原料或半成品进行煎、炒、炸、焖、煮、烤、烘、蒸及其他热加工处理的操作场所。

3.8.2.2

餐用具保洁场所

指对经清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器进行存放并保持清洁的场所。

3.8.3

一般操作区

指其他处理食品和餐用具的场所，包括粗加工场所、切配场所、餐用具清洗消毒场所和食品库房等。

3.8.3.1

粗加工场所

指对食品原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工处理的操作场所。

3.8.3.2

切配场所

指把经过粗加工的食品进行清洗、切割、称量、拼配等加工处理成为半成品的操作场所。

3.8.3.3

餐用具清洗消毒场所

指对餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器进行清洗、消毒的操作场所。

3.8.3.4

非食品处理区

指办公室、更衣场所、门厅、大堂休息厅、歌舞台、非食品库房、卫生间等非直接处理食品的区域。

3.8.3.5

就餐场所

指供消费者就餐的场所，但不包括供就餐者专用的卫生间、门厅、大堂休息厅、歌舞台等辅助就餐的场所。

3.8.3.6

专用操作区

为防止食品受到污染，以分离方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作区域。

3.9

中心温度

指块状或有容器存放的液态食品或食品原料的中心部位的温度。

3.10

冷藏

指将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在 0℃~8℃之间。

3.11

冷冻

指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于-12℃。

3.12

清洗

指利用清水清除原料夹带的杂质和原料、餐用具、设备和设施等表面的污物的操作过程。

3.13

消毒：用物理或化学方法破坏、钝化或除去有害微生物的操作过程。

3.14

交叉污染

指食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。

3.15

从业人员

指餐饮服务提供者中从事食品采购、保存、加工、供餐服务以及食品安全管理工作的人员。

3.16

分离

指通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

3.17

分隔

指通过设置物理阻断如墙壁、屏障、遮罩等方式进行隔离。

3.18

高危易腐食品

指蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度（pH）大于 4.6 且水分活度（Aw）大于 0.85），常温下容易腐败变质的食品。

4 检查内容

各项检查内容的具体检查方式参见附录 A 中表 A.1。

4.1 管理机构

4.1.1 高校履行食品安全主体责任，实行校长负责制。校长是学校食品安全工作第一责任人，分管校领导负直接领导责任。

4.1.2 建立“学校—管理部门—食堂”三级食品安全管理体系。设置由校领导担任主要负责人，后勤管理（饮食服务中心）、食堂等相关部门负责人为成员的校级食品安全管理组织，负责统筹管理高校餐饮食品安全工作。

4.1.3 高校主要负责人应通过书面形式正式任命食品安全总监，并经过食品安全知识培训和考核，应熟悉国家食品安全相关法律法规、有一定的食品安全管理理论基础和实践经验、组织协调能力强，需通过授权明确食品安全总监承担的食品安全管理职责。

4.1.4 高校各食堂应配备专职食品安全管理员，其应经过食品安全知识培训和考核，掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。

4.2 食品安全管理制度

4.2.1 学校食堂应建立健全并落实食品安全管理制度，按照规定制定并执行场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐厨具清洗消毒、食品添加剂使用管理等食品安全管理制度，应建立从业人员健康管理制度。

4.2.2 应建立食品安全自查制度，结合经营实际，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，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作

制度和机制，并应如实记录；获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。

- a) 食品安全管理员每日根据《广东省高校每日食品安全检查记录》（见附录 A 中表 A.2）进行检查，并将检查结果汇总记录；对于日管控检查中发现的食品安全风险隐患问题，明确责任部门及责任人，及时反馈相关责任人立即采取防范措施；对于现场能立即整改的应立即整改；对于不能现场立即整改的，应明确整改期限，在后续日管控检查中跟踪验证整改落实情况；每天工作结束前或次日上班后应将《广东省高校每日食品安全检查记录》及时交付食品安全总监审核，如日管控检查中发现存在食品安全风险隐患，可能对食品安全造成不良影响，除要求相关责任部门及责任人立即采取防范措施外，应立即上报食品安全总监或者学校主要负责人，分析研判食品安全风险情况，采取相适应的管理措施，以降低食品安全风险，确保学校的食品安全。
- b) 食品安全总监负责周排查具体工作落实。高校师生就餐期间，食品安全总监每周至少组织 1 次风险隐患排查；结合日管控情况、现场自查情况、其他各渠道收集的食品安全信息等，分析研判学校食品安全管理情况，分析日管控中存在的问题，对于频繁发生或者存在较高食品安全风险的问题，应制定相应的纠正预防措施，督促相关责任部门落实整改并进行跟踪验证整改结果。周排查应形成《广东省高校食堂每周食品安全排查治理报告》（参见附录 A 中表 A.3）。
- c) 高校校长或分管领导组织召开月调度会议，听取食品安全总监关于学校食堂食品安全管理工作的情况汇报，主要参与人员应包括学校主要负责人、食品安全总监、相关部门负责人；由学校食品安全总监汇总最近一个月度内学校食品安全管理工作情况，主要包括日管控、周排查中发现的重大食品安全风险问题及整改情况，日常食品安全管理情况的汇总分析，内容包括但不限于以下方面：原料验收情况、供应商管理、食品安全日常检查问题落实情况、较大风险隐患排查情况、下个月重点工作计划等，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；食品安全总监根据当月食品安全管理工作情况、会议讨论决议及学校主要负责人指示，制定下个月食品安全管理重点工作计划，并形成《广东省高校每月食品安全调度会议纪要》（参见附录 A 中表 A.4）。

4.2.3 应结合本单位的实际情况建立食品安全事故处置预案，开展食品安全应急演练，并如实记录。

4.3 信息公示

4.3.1 高校应做好“互联网+明厨亮灶”智慧系统使用、维护工作，接受市场监管、教育、人力资源社会保障等部门的监督管理。食堂阳光厨房项目应按相关管理规定实行，按时开启阳光厨房视频，特殊情况，按学校要求开启阳光厨房项目及必要照明设备。

4.3.2 高校食堂应在经营场所（如就餐区）醒目位置公示食品经营许可证、从业人员健康证、食品安全管理员、上一次日常监督检查记录表、高风险食品原料和菜谱排查以及对已发生食源性疾病聚集事件、经营条件发生变化、监管部门要求责令整改等情形的整改和后续工作情况等信息。

4.4 证照管理

4.4.1 食品经营许可证应合法有效，在有效期内，无超范围经营现象；经营场所（实体门店）地址应与经营许可证上的场所地址保持一致。

4.4.2 食品经营许可证应在食堂显著位置进行悬挂或摆放。

4.5 人员管理

4.5.1 人员健康管理

4.5.1.1 从事接触直接入口食品工作（包括从事清洁操作区内加工制作、切菜、配菜、烹饪、面点、

饮料调配、传菜、餐饮具清洗消毒工作）的从业人员应取得健康证明，并应每年进行健康检查。

4.5.1.2 食品安全管理人员应对从业人员组织开展每日健康检查，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，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗；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。

4.5.2 人员卫生

4.5.2.1 食品从业人员应保持个人卫生，从业人员不得留长指甲、涂指甲油、贴指甲片；从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，加工制作过程中，应保持手部清洁。

4.5.2.2 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗消毒应符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》。

4.5.2.3 接触直接入口食品的从业人员应穿戴清洁工作衣帽和佩戴口罩从事食品加工操作。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，不得佩戴手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物。

4.5.2.4 专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。

4.5.3 人员培训

食堂餐饮服务企业应每半年对其从业人员进行一次或以上食品安全培训考核，培训内容应符合食品安全相关要求，并建立培训考核档案，记录培训时间、培训内容、参加人员等有关信息。食品安全总监要主动学习法律法规、食品安全管理等知识，积极参加提升能力的业务培训，每年食品安全学习培训时间不得少于 50 学时。

4.6 原辅料质量管控

4.6.1 供应商管理

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，应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。

4.6.2 进货查验

4.6.2.1 随货证明文件应按照以下要求查验：

- a) 从食品生产者采购食品的，查验其食品生产相关资质和产品合格证明文件（食品出厂检验合格证或者其他合格证明）等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。
- b) 从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照。
- c) 从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。
- d) 从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其统一社会信用代码和产品合格证明文件。
- e) 从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。
- f) 采购按照规定应当检疫的畜禽肉类，还应查验动物产品检疫合格证明；采购生猪肉（含冻品）还应查验肉品品质检验合格证明。
- g) 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

4.6.2.2 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。

4.6.2.3 对于食用农产品的日常进货，应索取农产品快检合格报告，确保食品安全，快检项目和品种根据最新版广东省农贸市场快检项目适用范围及重点品种确定（参见附录 B 中表 B.1）。

4.6.2.4 在每学期开学前,应对食堂使用的主要食品进行一次检验(可向供应商索取报告或自行送检),检测项目参照最新版国家市场监督管理总局《食品安全监督抽检实施细则》,合格供应商的合格产品方可在食堂使用。

4.6.2.5 定期跟踪广东省市场监督管理局公布的食物抽检不合格报告,如出现有供应商出现在省市场监督管理局公布的不合格产品名录,立即封存该供应商不合格产品的使用,立即将封存产品取样检测,根据检测结果对封存产品进行处理。

4.6.2.6 对原材料的包装标签和标识进行检查:

- a) 预包装食品的包装完整、清洁、无破损,标识与内容物一致;标签标明事项符合相关食品安全国家标准要求。
- b) 食品添加剂在标签上标注“食品添加剂”字样,标签标明事项应符合相关食品安全国家标准要求并标注使用范围、用量、使用方法等内容。
- c) 进口的预包装食品、食品添加剂应有中文标签。
- d) 食品、食品添加剂应在保质期内,不得有标注虚假生产日期、保质期等情形。

4.6.2.7 对原材料进行感官检查:

食品应具有正常的感观性状,无腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常等情况。查验期间,尽可能减少食品的温度变化。

4.6.2.8 应当建立食品安全追溯体系,依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验等信息,保证食品可追溯。

4.7 仓储管理

4.7.1 仓库应设置足够数量的存放架,分区、分架、分类存放食品,离墙、离地 10cm 以上;同一仓库内贮存不同类别的食品和非食品(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。分隔或分离贮存不同类型的食品原料。根据食品贮存条件,设置相应的食品库房或存放场所。散装食品(食用农产品除外)贮存位置,应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容;如使用食品添加剂应设置专柜存放,并标注“食品添加剂”字样。

4.7.2 不得存放无标识、超过保质期、无合法来源、感官性状异常的原料。

4.7.3 应当对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所,及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。

4.7.4 物料应遵循“先进先出、近期优先”的原则,对于临近保质期的物料应显著表示,尽快使用。

4.7.5 应配有与供应品种、数量相适应的冷冻(藏)设施,能满足生熟分开存放要求。冷冻(藏)设施应正常运转,有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置,设施内部温度符合要求,并应定期除霜、清洁和维护、清洗、校验;冷冻(藏)设施存放食品应按原料、半成品、成品分类分架放置,并有区分标识;冷冻(藏)库应使用防爆灯。

4.7.6 洗涤剂、消毒剂应单独存放,禁止使用剧毒老鼠药、蟑螂药、灭蝇药等化学品。

4.8 违禁物质

禁止在餐饮加工场所贮存和添加由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质:

- a) 禁止使用非食用物质。
- b) 禁止使用被包装材料、容器等污染的食品、食品添加剂。
- c) 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。
- d) 不得经营织纹螺、河豚鱼(《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》(农办渔〔2016〕53号)中规定养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀预包装产品除外)、罂粟壳等法规明令禁止生产经营的食品。

- e) 食品不得添加药品，但可以添加按照国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门发布的传统既是食品又是中药材的物质。
- f) 食堂不得采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、五指毛桃等高风险食品原料。

4.9 食品加工用水

4.9.1 食品加工用水的水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定，每个学期开学前应对食堂用水进行一次核查，确保食堂用水安全。水质检测项目及限值参见附录 B 中表 B.2。

4.9.2 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的用水，应为预包装饮用水、使用经过水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。

4.10 食品相关产品（餐饮具、厨具及洗涤剂、消毒剂）

4.10.1 不得重复使用一次性餐饮具。

4.10.2 使用的一次性餐饮具及其他直接接触食品的材料应符合相应的食品安全国家标准规定。

4.10.3 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和 GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。

4.10.4 洗涤消毒后的食堂餐饮具、厨具应符合 GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的要求，确保餐饮具、厨具清洁卫生。

4.10.5 为防止食品接触材料中的有害物质迁移至食品中，预包装食品的储存及加工食用方式应根据食品标签推荐的方式进行。

4.11 违法活动

4.11.1 使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。

4.11.2 使用危害人体健康的物质（如致病性微生物、生物毒素、重金属等污染物）含量超过食品安全标准的菜肴。

4.11.3 使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。

4.11.4 使用腐败变质、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。

4.11.5 使用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。

4.12 防止交叉污染

4.12.1 基本要求

应采取下列措施，避免食品加工制作过程中受到交叉污染：

- a) 不同类型的食品原料（动物性、植物性、水产品等）、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、按区分标识分开使用，定位存放，避免生熟混放。
- b) 接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物。
- c) 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。
- d) 不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具。
- e) 餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

4.12.2 粗加工与切配

4.12.2.1 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开使用，并有明显区分标识，如：颜色、标志、文字等。设置禽蛋专用清洗水池/容器。

4.12.2.2 食品原料应洗净后使用。禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。

4.12.3 烹饪加工

盛放调料的容器应清洁，定期消毒，加盖存放；煎炸油必须经常更换，煎炸油应符合 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》的规定。

4.12.4 专间内卫生

4.12.4.1 各专间有标明用途的明显标识。

4.12.4.2 专间设施要求：

- a) 专间入口处应设有洗手、消毒、更衣设施，专间门应能够自动关闭。
- b) 食品传递窗为开闭式，其他窗为封闭式。
- c) 专间内应设空气消毒（紫外线、臭氧等）、冷冻（藏）、独立的空调等设施，设施运转正常。
- d) 专间内无明沟，地漏带水封。
- e) 专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。
- f) 专间温度不高于 25℃。

4.12.4.3 操作要求：

- a) 专间内应由专人加工制作食品，专间加工人员应更换专用工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部后进入专间。
- b) 生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品的加工应在专间内进行。
- c) 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。

4.12.5 制作食品的工具、设备、容器、包装材料等应有明显标识且安全、无害，应无异味、脱落、脱色、变形等异常情况。

4.12.6 食品加工、贮存、陈列、采光等设施、设备运转正常，定期清洗、校验保温设施及冷冻（藏）设施；食品处理区，尤其是加工操作台应有充足的自然采光或人工照明设施，光源不得改变食品的感官颜色；食品处理区应通风良好。

4.12.7 应有设施设备清洗维护记录。

4.12.8 食堂供餐售卖后剩余食品如需要保留至下一次供餐时，应单独存放在安全温度范围内（8℃以下或者 60℃以上），不得和食品原材料及其他成品混放。再次供餐时应检查食品的感官性状，不得发生感官性状的变化。

4.13 备餐

4.13.1 在符合要求的专间或专区内进行备餐操作（包括食品成品的暂时放置、整理、分发）。

4.13.2 容器、工具应当维护良好，无损坏或部件松脱等现象；容器、工具使用前应当清洗消毒，表面应清洁；清洗消毒后的容器、工具应当存放在专用保洁设施或场所内备用；备餐容器和工具应与食品原料、半成品容器、工具明显区分，分开存放和使用。

4.13.3 烹饪完毕至食用超过 2 小时的高危易腐食品，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放；高危易腐食品在 8℃~60℃下存放超过 2 小时，且感官无异常的，应按要求再加热。再加热时，中心温度应达 70℃以上后供餐。

4.13.4 备餐人员应当保持个人卫生，应当佩戴口罩和手套，穿工作服。

4.14 留样

4.14.1 每餐次的食品成品应留样，按品种分别盛放于专用密闭容器内，存放于专用冷藏设备中 48 小时以上。每个品种留样量应不少于 125g。

4.14.2 留样容器应标注留样名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

4.14.3 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。

4.15 供餐

4.15.1 供餐过程应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的的手部直接接触食品。

4.15.2 供餐人员应当保持个人卫生，应当佩戴口罩和手套，穿工作服。

4.15.3 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。

4.16 场所卫生

4.16.1 加工经营场所应保持整洁：墙壁、天花板、门窗、排水沟、操作台、食品加工用具等设施设备应清洁，不得存在破损或脱落、地面有积水和积垢等可能影响食品加工经营安全的情形。

4.16.2 有害生物防治

4.16.2.1 食堂防尘、防蝇、防鼠、防虫设施应符合要求，能防止有害生物入侵，并应定期检查生物防护措施的有效性。

4.16.2.2 杀虫剂和杀鼠剂应有使用记录，包括受委托机构提供的记录。

4.16.3 卫生间应当符合以下要求：

- a) 不得设置在食品处理区内；出入口不应直对食品处理区；与外界直接相通的门能自动关闭。
- b) 出口附近应当设置洗手、干手设施。
- c) 有独立的排风装置、防臭装置，排污口应位于餐饮服务场所外。
- d) 应及时清洁，并有清洁记录。

4.16.4 应设有带盖子的废弃物存放容器，与食品加工制作容器应有明显的区分标识；废弃物应及时清理，不得溢出存放容器；与食品加工制作保持必要的距离，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）；按照相关部门的要求处理餐厨废弃物。

4.17 餐饮具洗消及保洁

4.17.1 餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的餐用具，其清洗水池应具备与消毒要求相符合的数量。

4.17.2 消毒后的餐饮具应存放在保洁设施中；保洁设施应清洁、专用、密闭，有明显区分标识；使用敞开式的货架存放餐饮具，应采取防护措施，确保不会被蟑螂、老鼠、灰尘等污染。

4.18 检验检测相关要求

4.18.1 检验检测计划：应制定检验检测计划，自行或委托具有资质的第三方机构定期对食品原料、餐饮具进行检验检测。

4.18.2 检验检测计划最少应包括每学期开学前的食品检测以及食品加工用水检测。

4.19 反食品浪费

4.19.1 履行提醒义务，在醒目位置张贴或者摆放光盘行动标识、反食品浪费标识，引导消费者理性消费。

4.19.2 合理规划食堂菜单，建议食堂根据学生的口味和需求，合理规划菜单，避免出现过多的菜品，导致食品浪费。同时，菜单中应该注明每道菜品的份量，给予学生点餐指引。

4.19.3 食堂可提供小份菜品，减少食品浪费，健康饮食。

4.19.4 学校和餐饮经营单位应加强食品反浪费宣传教育，通过宣传、教育等方式，提高学生的环保意识，减少食品浪费。

5 其它事项

5.1 服务态度

5.1.1 服务态度热情友好，无出现与师生吵架等现象。

5.1.2 应提高业务能力，树立服务意识，规范服务行为。

5.1.3 应定期公布食堂原材料进货来源等信息，及时了解师生的需求，不断改进和提高服务质量。

5.2 消防安全

- 5.2.1 食堂各功能应按要求配备消防设施（如灭火器）。
- 5.2.2 食堂煤气等燃气设备设施应有专职人员每天检查，并有完整记录。
- 5.2.3 应配合保卫部门做好员工的消防安全培训工作，定期开展员工消防培训。

5.3 食堂饭菜价格

- 5.3.1 饭菜价格应做到明码标价。

5.4 食堂饭菜营养及味道

- 5.4.1 应做到每餐营养搭配合理，能体现饮食文化和保健功能，并根据不同的季节和不同的教学阶段特点，为师生提供汤水、各类保健和营养套餐等服务。
- 5.4.2 鼓励食堂不断提升烹饪技术，通过合理的烹饪方法制作多元化的特色食品，尽量减少煎、炸等可能产生有毒有害物质的烹调方式。采取有效措施，逐步降低盐、油和糖的用量,有适合不同风俗习惯的饭食。
- 5.4.3 供应品种要求：每餐供应的食物要包括谷薯杂豆类、蔬菜水果类、水产畜禽蛋类、奶及大豆类等 4 类食物中的 3 类及以上。食物种类每天至少达到 12 种，每周至少 25 种。
- 5.4.4 不得出现夹生饭现象及饭菜不熟等现象。
- 5.4.5 饭菜内不得出现异物。

附 录 A
(规范性)

广东省高校食堂检查操作指南

- A.1 表 A.1 规定了广东省高校餐饮食品安全检查各项内容的具体检查方式
- A.2 表 A.2 规定了广东省高校食品安全以外事项的日常检查方式
- A.3 表 A.3 为广东省高校食堂每日食品安全检查记录表
- A.4 表 A.4 为广东省高校食堂每周食品安全排查治理报告（模版）
- A.5 表 A.5 为广东省高校每月食品安全调度会议纪要（模版）

表 A.1 广东省高校餐饮食品安全检查表

项目 代码	项目内容	项目序号	检查方式	编 号	结果判定	
					符合	不符 合
4.1	管理机构	4.1.1	检查食品安全管理组织机构与人员设置。	1		
		4.1.2	检查食品安全总监及其资质档案，其应取得《广东省食品安全管理人员考试合格证明》，其应熟悉国家食品安全相关法律法规、有一定的食品安全管理理论基础和实践经验、组织协调能力强。	2		
		4.1.3	检查食品安全管理人员及其资质档案，其应经过食品安全知识培训和考核，掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力，现场提问食品安全管理员相关知识。	3		
4.2	食品安全管理制度	4.2.1	现场检查是否按照规定制定场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐具饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理等食品安全管理制度及从业人员健康管理制度。	4		
		4.2.2	现场查看食堂的食品安全自查记录及整改记录（包括《高校食堂每日食品安全检查记录》、《高校食堂每周食品安全排查治理报告》和《高校每月食品安全调度会议纪要》）。	5		
		4.2.3	现场查看食品安全事故处置预案并询问相关人员如何处置。	6		
4.3	信息公示	4.3.1	检查“互联网+明厨亮灶”设备设施是否运转正常。	7		
		4.3.2	查验各食堂是否在经营场所（如就餐区）醒目位置公示食品经营许可证、从业人员健康证、食品安全管理员、上一次日常监督检查记录表、高风险食品原料和菜谱排查以及对已发生食源性疾病聚集事件、经营条件发生变化、监管部门要求责令整改等情形的整改和后续工作情况等信息。	8		
4.4	证照管理	4.4.1	查看食品经营许可证是否合法有效，是否在有效期内，有无超范围经营现象；证照负责人是否和实际负责人一直一致。	9		
		4.4.2	检查是否在醒目位置公示食品经营许可证。	10		
4.5	人员管理	4.5.1	抽查从业人员健康档案，查看健康证明是否在有效期内；抽查在岗从事接触直接入口食品工作（包括从事清洁操作区内加工制作、切菜、配菜、烹饪、面点、饮料调配、传菜、餐具具清洗消毒工作）的从业人员是否每年进行健康体检；检查是否在学校食堂显著位置统一公示从业人员的健康证明。	11		

项目 代码	项目内容	项目序号	检查方式	编号	结果判定	
					符合	不符合
		4.5.2	检查是否有每日健康检查记录（上岗前检查记录），食品安全管理人员应对从业人员组织开展每日上岗前健康检查，检查现场是否有患有妨碍食品安全病症（发热、腹泻、咽部炎症等病症）人员从事直接入口食品的工作；或手部有伤口或感染的从业人员从事接触直接入口食品的工作。	12		
		4.5.3	现场检查从业人员是否留长指甲、涂指甲油、贴指甲片，手部是否清洁。	13		
		4.5.4	检查接触直接入口食品工作的从业人员是否佩戴手套，手套是否清洁无破损，手套使用过程中，有无定时更换。	14		
		4.5.5	检查在岗人员是否穿戴工作衣帽并佩戴口罩，检查工作服是否清洁，检查在岗人员头发和饰物是否外露。	15		
		4.5.6	食堂餐饮服务企业应每半年对其从业人员进行一次或以上食品安全培训考核，检查食品安全培训及考核档案（含培训时间、培训内容、参加人员等有关信息），可现场询问从业人员食品安全相关知识；食品安全总监每年食品安全学习培训时间不得少于 50 学时，检查其年度培训学时记录。	16		
4.6	原辅料质量 管控	4.6.1	查看是否建立供货者评价和退出机制，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；应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价，抽查现场货物供货者的评价记录。	17		
		4.6.2	核查现场货物进货凭证，最少包含以下品种：大米、蔬菜、水果、食用油、调味料。进货查验记录应包括食品的名称、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。随货证明文件应按照以下要求查验： ①从食品生产者采购食品的，查验其食品生产相关许可和产品合格证明文件（食品出厂检验合格证或者其他合格证明）等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。 ②从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照；。 ③从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。 ④从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其统一社会信用代码和产品合格证明文件。 ⑤从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。 ⑥采购按照规定应当检疫的畜禽肉类，还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。 ⑦采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。	18		
		4.6.3	检查六个月前的进货凭证，最少包含以下品种：大米、蔬菜、水果、食用油、调味料。进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	19		

项目 代码	项目内容	项目序号	检查方式	编 号	结果判定	
					符合	不符 合
		4.6.4	现场随机抽取食用农产品的快检合格报告和进货凭证，品种应包括：叶菜、辣椒、猪肉或鸡肉、鱼。快检项目和品种参见附录 B 中表 B.1。	20		
		4.6.5	每学期开学前，应对食堂使用的主要食品、农产品等进行一次检验（可向供应商索取报告或自行送检）。随机抽检食堂食品、农产品的检验报告，检查是否主要项目均有检验报告，检验项目是否有遗漏。品种应包括叶菜、葱姜蒜等香辛料、辣椒、猪肉或鸡肉、鱼、调味料、食用油、大米。	21		
		4.6.6	查看是否建立食品安全追溯体系，如实记录并保存进货查验等信息，保证食品可追溯。	22		
		4.6.7	定期跟踪广东省市场监管局公布的食物抽检不合格报告，如出现有供应商出现在省市场监管局公布的不合格产品名录，应立即停止该供应商的供货资格，立即封存该供应商产品的使用，立即将封存产品取样检测，根据检测结果对封存产品进行处理。	23		
		4.6.8	现场检查预包装食品的标签与标识： ①预包装食品的包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致；标签标明事项符合相关食品安全国家标准要求。 ②食品添加剂在标签上标注“食品添加剂”字样，标签标明事项应符合相关食品安全国家标准要求并标注使用范围、用量、使用方法等内容。 ③进口的预包装食品、食品添加剂应有中文标签。 ④食品、食品添加剂应在保质期内，不得有标注虚假生产日期、保质期等情形。	24		
		4.6.9	现场检查食堂食品，检查是否具有正常的感观性状，有无腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常等情况。	25		
		4.7.1	查看食品贮存区是否存在食品与非食品混放情形；是否存放有毒有害物质；食品贮存是否符合分区、分类、分架、离墙、离地 10cm 以上、有标识等要求；同一仓库内贮存不同类型的食品和非食品（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；分隔或分离贮存不同类型的食品原料。根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所。散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容；如使用食品添加剂应设置专柜存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。洗涤剂、消毒剂应单独存放，存放条件应符合标签要求，如避光、低温、通风等，禁止使用剧毒老鼠药、蟑螂药、灭蝇药等化学品。	26		
4.7	仓库管理	4.7.2	检查仓库食材均有明确标签标识，食品是否有长虫、发霉、腐败异味等情况，不得存放无合法标识、超过保质期、无合法来源、感官性状异常的原料。物料应遵循“先进先出、近期优先”的原则，对于临近保质期的物料应显著表示，尽快使用。	27		

项目 代码	项目内容	项目序号	检查方式	编 号	结果判定	
					符合	不符 合
		4.7.3	现场检查仓库食品有无超过保质期、变质情况，现场检查超过保质期和临近保质期或回收食品的储存地点有无进行显著标示或单独存放在有明确标识的场所。	28		
		4.7.4	查看冷冻（藏）设施中的食品是否存在生熟混放，原料、半成品、成品混放等情形，有无区分标识；查看冷冻（藏）设施是否正常运转，温度是否符合要求，有无定期除霜、清洁和维护、清洗、校验；查看是否使用防爆灯。	29		
4.8	违禁物质	4.8.1	检查现场有无被污染的食品，检查现场有无织纹螺、河豚鱼等有毒食品，检查现场有无冬虫夏草、雪菊等非食品药材，检查现场有无四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、五指毛桃等高危食材。	30		
4.9	食品加工用水	4.9.1	每个学期开学前应对食堂加工用水进行一次核查，现场检查食堂用水的检测记录和检测报告，应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定（检测项目及限值参见附录 B 中表 B.2）。	31		
		4.9.2	查看加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水是否安装净水设施、预包装水、或使用煮沸冷却后的生活饮用水，查看净水设施滤芯更换记录及单据	32		
4.10	食品相关产品（餐饮具、厨具及洗涤剂、消毒剂）	4.10.1	每个学期开学前应对食堂餐饮具、厨具进行一次核查，应符合《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）的要求，核查项目为游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌	33		
4.11	违法活动	4.11.1	检查现场是否有非食品原料、无明确标识和无法说明来源的物质，如工业盐、硼砂、吊白块、非药食同源中药材等。	34		
		4.11.2	食堂可根据对学校食品安全风险的研判等将留样的菜肴自行检测或送检，检测品种及检测项目参见附录 B 中表 B.3，现场检查其检验报告。	35		
		4.11.3	现场检查有无超保质期食品或原料。	36		
		4.11.4	现场检查有无腐败变质、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。	37		
		4.11.5	现场抽查肉制品、水产品的检疫证明，查看是否有未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类或肉类制品。	38		

项目 代码	项目内容	项目序号	检查方式	编 号	结果判定	
					符合	不符 合
4. 12	交叉污染	4. 12. 1	查看不同类型的食品原料、不同存在形式的食品及其盛放容器和加工制作工具分开存放措施是否有效： ①不同类型的食品原料（动物性、植物性、水产品等）、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、按区分标识分开使用，定位存放。 ②接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物。 ③食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。 ④不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具。 ⑤餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。 ⑥已开封使用的原料、半成品、调味品需标识开封日期、使用期限。	39		
		4. 12. 2	查看盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器是否分开使用并有明显标识，如：颜色、标志、文字等。设置禽蛋专用清洗水池/容器。	40		
		4. 12. 3	查看食品原料是否洗净后使用，禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。	41		
		4. 12. 4	查看盛放调味料的容器是否保持清洁，使用后是否加盖存放，查看煎炸油的色泽、气味、状态有无异常，询问煎炸油更换周期，必要时对煎炸油进行检测，查看油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程是否符合要求。	42		
		4. 12. 5	现场查看各专间是否有标明用途的明显标识，如“冷食类食品专间”、“裱花蛋糕专间”、“生食类食品专间”等。	43		
		4. 12. 6	现场检查专间设施是否符合要求： ①专间入口处应设有洗手、消毒、更衣设施，专间门应能够自动关闭。 ②食品传递窗为开闭式，其他窗为封闭式。 ③专间内应设空气消毒（紫外线、臭氧等）、冷冻（藏）、独立的空调等设施，设施运转正常。 ④专间内无明沟，地漏带水封。 ⑤专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。 ⑥专间温度不高于 25℃。	44		
		4. 12. 7	现场检查专间操作人员是否有穿戴专用工作衣帽、佩戴口罩；凉拌菜、裱花蛋糕、寿司、生食类、冷食类食品等是否在专间加工；检查蔬菜水果进入专间前是否已清洗干净，预包装食品和一次性餐具是否已经拆除外层包装并保持最小包装。	45		

项目 代码	项目内容	项目序号	检查方式	编 号	结果判定	
					符合	不符 合
		4.12.8	现场查看制作食品的工具、设备、容器、包装材料等是否有显著标识且符合相关要求，有无异味、脱落、脱色、变形等异常情况，必要时查看产品标识、说明书，或产品检测报告。	46		
		4.12.9	查看或询问保温设施及冷冻（藏）设施、食品处理区采光或照明设施、通风设施等设施设备是否能正常使用。	47		
		4.12.10	查看设施设备清洗、校验、维护记录。	48		
		4.12.11	现场检查，供餐结束后剩余食品的处置是否跟其余食品分开存放，是否保存在安全温度（8℃以下或 60℃以上）范围内。	49		
4.13	备餐	4.13.1	查看备餐场所是否在符合要求的专间或专区内进行备餐操作（包括食品成品的暂时放置、整理、分发），并在显著位置公示人员操作规范。	50		
		4.13.2	查看盛装食品成品的容器和分派菜肴、整理造型的工具（如：菜盘、勺子、菜夹子、筷子）是否符合要求：有无损坏或部件松脱等现象；使用前应当清洗消毒，表面应清洁；清洗消毒后的容器、工具应当存放在专用保洁设施或场所内备用；备餐容器和工具应与食品原料、半成品容器、工具明显区分，分开存放和使用。	51		
		4.13.3	查看和询问食品存放温度、时间是否符合要求：烹饪完毕至食用超过 2 小时的高危易腐食品，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放；高危易腐食品在 8℃~60℃下存放超过 2 小时，且感官无异常的，应按要求再加热至中心温度 70℃以上后供餐；预包装食品供应时温度不超过标签标注温度上限的 3℃。	52		
		4.13.4	查看备餐人员个人卫生是否符合要求：应当佩戴口罩和手套，穿工作服。	53		
4.14	留样	4.14.1	查看食品留样是否符合要求： ①每餐次的食品成品应留样，按品种分别盛放于专用密闭容器内，存放于专用冷藏设备中 48 小时以上。 ②每个品种留样量应不少于 125g；留样容器应标注留样名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识； ③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。	54		
4.15	供餐	4.15.1	查看托盘等工具是否洁净，是否采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。	55		
		4.15.2	查看供餐人员（服务员）个人卫生是否符合要求：不得留长指甲、涂指甲油；应当佩戴口罩和手套，穿工作服。	56		
		4.15.3	查看就餐区或者附近是否设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	57		

项目代码	项目内容	项目序号	检查方式	编号	结果判定	
					符合	不符合
4.16	场所卫生	4.16.1	查看墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等设施设备是否清洁、有破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	58		
		4.16.2	查看加工经营场所所有出入口、窗户、排气扇等设施是否完整、有效；是否存在有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹）；杀虫剂和杀鼠剂不得存放在食品处理区和就餐场所。	59		
		4.16.3	查看是否有杀虫剂和杀鼠剂的使用记录，包括受委托机构提供的记录。	60		
		4.16.4	不得设置在食品处理区内；出入口不应直对食品处理区；与外界直接相通的门能自动关闭。	61		
		4.16.5	查看并询问卫生间设置位置及卫生情况 出口附近应当设置洗手、干手设施；有独立的排风装置、防臭装置，排污口应位于餐饮服务场所外；应及时清洁，并有清洁记录。	62		
		4.16.6	查看并询问餐厨废弃物的存放及清理情况：应设有带盖子的废弃物存放容器，与食品加工制作容器应有明显的区分标识；废弃物应及时清理，不得溢出存放容器；与食品加工制作保持必要的距离，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）；按照相关部门的要求处理餐厨废弃物。	63		
4.17	餐饮具洗消及保洁	4.17.1	查看和询问餐用具采用何种清洗方式，清洗水池是否专用，是否标有明显标识，是否满足清洗需要。采用化学消毒的餐用具，其清洗水池是否具备与消毒要求相符合的数量。	64		
		4.17.2	查看消毒后的餐饮具是否存放在保洁设施中，保洁设施是否清洁、专用、密闭、有明显区分标识；敞开式货架存放餐饮具，是否采取防护措施，确保不会被蟑螂、老鼠、灰尘等污染；查看餐饮具是否清洁及其清洁检测报告。公用餐具消毒要经过消毒设备高温消毒（过洗碗机清洗后，再用消毒设施二次消毒）。	65		
4.18	检验检测相关要求	4.18.1	现场检查有无检验检测计划及实施情况：应制定检验检测计划，自行或委托具有资质的第三方机构定期（每学期至少一次）对食品原料、菜肴、加工环境等进行检验检测。	66		
		4.18.2	检验检测计划最少应包括每学期开学前的食品检测以及食品加工用水的检测，现场检查食品检测及食品加工用水检测相关检测记录和检测报告。	67		
4.19	反食品浪费	4.19.1	在醒目位置张贴或者摆放光盘行动标识、反食品浪费标识，引导消费者理性消费	68		

项目 代码	项目内容	项目序号	检查方式	编 号	结果判定	
					符合	不符 合
4. 20	其它	4. 20. 1	每学期开学前应进行如下检查： ①重点检查学校食堂食品原材料的安全性、饮水设备设施清洁消毒等，核查食堂员工健康体检证明有效期、确保符合要求，就餐场所合理分配空间，师生适当错峰就餐。 ②严格执行食品进货查验记录制度，原料从正规渠道采购，保证来源可追溯。 ③做好就餐区域桌椅、地面、餐（饮）具和炊具的清洁消毒，及时收集和处理厨余垃圾。 ④加强学校食品和饮用 水安全管理，及时更换已经损坏或陈旧的设备。饮水设备设施应取得行业检验、监测合格证书，确保饮用水安全。	69		
注 1：对食品安全制度的适用性，每年应至少开展一次自查。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。 注 2：应对第 23 项按检查方式每月至少进行一次，并将结果汇总至月调度会议供应商管理情况中。 注 3：每学期开学前应对第 55. 59. 60 项卫生间设置、卫生及就餐区附近清洗用水设备进行检查。 注 4：每学期应按照第 54. 65 项开展至少一次检验检测，对高校食堂食品安全卫生进行第三方评审。 注 5：每学期开学前应按照第 67 项要求进行相关检查，加强食品和饮用水安全管理。						

表 A.2 广东省高校食品安全以外事项检查表

项目代码	项目内容	项目序号	检查方式	编号	结果判定	
					符合	不符合
5.1	服务态度	5.1.1	定期向就餐师生发放调查表，调查有无出现与师生吵架等现象。	70		
		5.1.2	通过调查表，调查有无出现刷错卡数或计错售卖价格现象。	71		
		5.1.3	查看是否定期公布食堂原材料进货来源等信息并及时了解师生的需求。	72		
5.2	消防安全	5.2.1	现场检查食堂各功能是否按要求配备消防设施。	73		
		5.2.2	查看煤气等燃气设备设施是否有专职人员每天检查及检查记录表。	74		
		5.2.3	查看员工消防培训记录。	75		
5.3	饭菜价格	5.3.1	检查食堂饭菜价格是否明码标价。	76		
5.4	饭菜营养及味道	5.4.1	现场检查有无营养套餐及各种不同种类的餐食，是否每餐营养搭配合理，能体现饮食文化和保健功能，并根据不同的季节和不同的教学阶段特点，为师生提供汤水、各类保健和营养套餐等服务。	77		
		5.4.2	现场检查有无清真食品等多元化的地方特色食品。	78		
		5.4.3	现场检查菜肴是否营养搭配均衡。	79		
		5.4.4	现场检查有无米饭夹生现象。	80		
		5.4.5	现场检查饭菜中无异物。	81		

表 A.3 广东省高校食堂每日食品安全检查记录

检查项目	序号	不符合项说明	检查方式	责任部门及责任人	不符合采取的防范措施
一、信息公示	*1	“互联网+明厨亮灶”设备设施运转正常	参见表 A.1 中第 7 项		
	*2	查验学校、承包单位、供餐单位经营资质	参见表 A.1 中第 8、9、10 项		
	*3	从业人员健康证合格有效。	参见表 A.1 中第 8、11 项		
	*4	公示上一次日常监督检查记录表	/		
	*5	学校和企业食品安全管理员持证在岗	参见表 A.1 中第 2、3 项		
	6	已完成高风险食品原料和菜谱排查	参见表 A.1 中第 8 项		
	*7	对已发生食源性疾病预防事件、经营条件发生变化、监管部门要求责令整改等情形的整改和后续工作情况	参见表 A.1 中第 8 项		
二、人员管理	*8	从业人员全员培训计划及记录，健康管理制度落实情况	参见表 A.1 中第 11、12、16 项		
	9	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生	参见表 A.1 中第 13、14、15、53 项		
三、加工环境	10	经营场所开展彻底清洗消毒并保持洁净、卫生，有害生物防制措施有效	参见表 A.1 中第 48、49、58.59.60.61.62 项		
	*11	备餐间（专间）规范管理	参见表 A.1 中第 42、43、44、50.51.52.53 项		
四、原料、食品加工用水控制	*12	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明，并留存复印件及发货票证	参见表 A.1 中第 17、18、19、20、21、38、66 项		
	13	原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存	参见表 A.1 中第 24、26 项		
	*14	对仓库全面清洁消毒和原料排查，及时清理变质或者超过保质期的食品	参见表 A.1 中第 25、27、28、29、33、34、35、36、37 项		
	15	食品添加剂专人负责保管、领用、登记，专柜保存，并有相关记录	参见表 A.1 中第 26 项		
	*16	食品及食品原料贮存符合要求，分类分架、隔墙离地存放	参见表 A.1 中第 26 项		

检查项目	序号	不符合项说明	检查方式	责任部门及责任人	不符合采取的防范措施
	17	食品加工用水、食用冰块规范管理	参见表 A.1 中第 31、32 项		
五、加工制作过程	18	清洗、消毒水池不得与其他用途水池混用	参见表 A.1 中第 64 项		
	*19	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开	参见表 A.1 中第 39、40 项		
	20	制作食品的设施设备及加工工具、容器等有显著标识	参见表 A.1 中第 41、45、46 项		
	*21	食品煮熟煮透，食品成品存放的温度和时间符合要求	参见表 A.1 中第 52 项，表 A.2 中第 78 项		
	*22	食品留样符合规范	参见表 A.1 中第 54 项		
六、设施设备 及维护	*23	冷藏、冷冻、空调、空气消毒等设备设施完成维修保养校验，运转正常	参见表 A.1 中第 47、48 项		
	*24	食品加工、贮存、陈列及“三防”等设施设备运转正常，并保持清洁	参见表 A.1 中第 26、29、46、47、49、58 项		
	25	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常	参见表 A.1 中第 47、48 项		
七、清洗消毒	26	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁	参见表 A.1 中第 51、57、63、65 项		
	检查人签名： 年 月 日				
	负责人签名： 年 月 日				

记录填写说明

- 表中*号项目为重点项，其他项目为一般项。
- 检查结果判定方法：①符合：未发现检查的重点项和一般项存在问题；②基本符合：发现小于 8 项（含）一般项存在问题；③不符合：发现大于 8 项一般项或 1 项（含）以上重点项存在问题。
- 食品安全员正常工作日每日根据日管控风险管控清单进行检查，形成《学校每日食品安全检查记录》。
- 针对相应的检查项目，在检查结果栏打“√”，如检查发现不符合，需要在“不符合项说明”栏中详细记录不符合具体内容。
- 对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监（食品安全负责人）或者学校主要负责人。

表 A.4 广东省高校食堂每周食品安全排查治理报告

收件人：	抄送：
报告周期：20xx 年 xx 月 xx 日—20xx 年 xx 月 xx 日	
一、本周排查发现问题情况：（对照周排查主体责任清单，存在问题项按序号逐条填报） 二、周排查问题整改情况和措施：（根据第一项填报内容逐条对应填报，明确责任人、整改期限及整改完成情况） 三、本周食品安全管理情况评价 （一）食品安全风险可控，无较大食品安全风险隐患。 （二）存在食品安全风险隐患，需尽快采取防范措施。 （三）存在严重食品安全风险隐患，需尽快采取防范措施，请负责人重视。	
报告人： 年 月 日	

表 A.5 广东省高校每月食品安全调度会议纪要

会议名称	XX 月份食品安全调度会议纪要	主持人	XXX
会议日期	20xx 年 xx 月 xx 日 x:xx—x:xx	会议地点	XXXX
出席人员	XXX、XXX		

会议内容记录：

一、食品安全管理工作情况汇报（汇报人：XXX）

（一）“互联网+明厨亮灶”智慧系统发现的问题及整改落实情况

（二）食品原料验收情况

原料：本月到货总批数 XX 批次，合格 XX 批次，不合格 XX 批次，到货合格率 XX%。不合格原料为：XXX，不合格原因：XXXXX，对不合格原料采取的处理措施：XXXXXXXX。

（三）学生及家长投诉处理情况（学校食堂或供餐单位当月接收和处理的质量投诉）

本月质量投诉起数为 XX 起，有效投诉 XX 起，无效投诉 XX 起。投诉产品主要为：XXXX；投诉主要原因为：XX XXX；采取的主要改进措施为：XXXXXXXX。

（四）供应商管理（对供应商审核及管理情况）

本月对供应商审核情况：XXXXXX。

（五）从业人员食品安全相关培训情况

本月开展员工食品安全相关培训情况：本月开展食品安全培训 XX 次，合计 XX 学时，参加培训人员合计 XX 人。

（六）食品安全日管控检查问题落实情况

1. 本月日常检查问题数为 XX 项，已落实整改 XX 项，待整改 XX 项，计划完成整改时间为 XXXXXXX；

2. 相关责任部门整改配合情况：XXXXXXXX。

二、较大风险隐患排查情况（包括但不限于以下部分）

存在的主要风险隐患问题如下：（1）“互联网+明厨亮灶”智慧系统未正常工作。（2）未落实进货查验。（3）从业人员健康证过期。（4）从业人员带病上岗。（5）设施设备未维护到位，无法正常工作。（6）加工制作过程不规范。

三、食品安全相关部门发言及达成的共识

（一）XXXXX。

（二）XXXXX。

四、学校主要负责人工作指示（负责人：XXX）

（一）XXXXX。

（二）XXXXX。

五、下个月食品安全管理工作重点调度计划

（一）XXXXX。

（二）XXXXX。

（三）XXXXXX。

汇报人/日期：

负责人/日期：

附 录 B

(资料性)

广东省高校餐饮食品安全检查相关项目

- B.1 表 B.1 列出了广东省农贸市场快检项目适用范围及重点品种
- B.2 表 B.2 列出了食品加工用水检测项目 (参考 GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准)
- B.3 表 B.3 列出了食堂菜肴抽样检测的主要品种及风险项目

表 B.1 广东省农贸市场快检项目适用范围及重点品种

序号	快检项目及参数	适用范围	重点品种	备注
1	酶抑制率法农药残留（分光光度法）	油菜、菠菜、芹菜、韭菜等	菠菜、芹菜、韭菜、普通白菜等	
2	丙溴磷 0.2 mg/kg	柑、橘、橙	/	新增项目
3	啉虫脒 0.2 mg/kg	韭菜、葱、青蒜、蒜薹、结球甘蓝、花椰菜、芥蓝、菜薹（菜心）、叶菜类蔬菜、茄果类蔬菜、黄瓜、西葫芦、节瓜、苦瓜、冬瓜、南瓜、豆类蔬菜、芦笋、茎用莴苣、萝卜、豆瓣菜	花椰菜、普通白菜、大白菜、豇豆、菜豆（四季豆）、食荚豌豆、辣椒、菜薹（菜心）	检测时需按具体品种的限量值进行稀释。
4	毒死蜱 0.02 mg/kg	蔬菜（食荚豌豆除外）	芹菜、菠菜、普通白菜、豇豆、菜薹（菜心）、辣椒、葱	
5	多菌灵 0.5 mg/kg	韭菜、抱子甘蓝、结球莴苣、叶芥菜、番茄、茄子、辣椒、黄瓜、西葫芦、菜豆（四季豆）、芦笋、根芥菜	菜豆（四季豆）、韭菜	检测时需按具体品种的限量值进行稀释。
6	氟虫腈 0.02 mg/kg	蔬菜	普通白菜、油麦菜、叶芥菜、豇豆、菠菜、菜薹（菜心）	
7	甲基异柳磷 0.01 mg/kg	蔬菜	豇豆、普通白菜、葱*、结球甘蓝、芹菜	葱*易出现假阳性，制样时不可均质。
8	克百威 0.02 mg/kg	蔬菜、水果	豇豆、韭菜、菠菜、茄子、辣椒、普通白菜、芹菜、菜豆（四季豆）、柑、橘、橙	
9	灭蝇胺 0.5 mg/kg	葱、青花菜、叶用莴苣、结球莴苣、油麦菜、叶芥菜、茎用莴苣叶、芹菜、甜椒、黄瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、豇豆、菜豆、食荚豌豆、扁豆、蚕豆、豌豆、朝鲜蓊、茎用莴苣、姜	豇豆、菜豆（四季豆）、食荚豌豆、扁豆、蚕豆、豌豆	个别厂家豆类蔬菜制样均质会出现假阳性。
10	三唑磷 0.05 mg/kg	蔬菜 柑、橘、橙、苹果、荔枝	豇豆、柑、橘、橙	检测时需按具体品种的限量值进行稀释。
11	水胺硫磷 0.05 mg/kg	蔬菜	豇豆、葱*、菠菜、芹菜	葱*易出现假阳性，制样时不可均质。
12	孔雀石绿 2.0 μg/kg	鱼类：黄颡鱼（黄骨鱼）、鳊（桂花鱼）、大菱鲈（多宝鱼）、乌鳢（生鱼）、草鱼（鲩鱼）、胡子鲶（塘鲶）、花鲈（海鲈）、大口黑鲈（加洲鲈）、泥猛鱼、鲫鱼、罗非鱼（福寿鱼）、鳙鱼（大头鱼、花鲢）、鲟鱼、石	鱼类	

序号	快检项目 及参数	适用范围	重点品种	备注
13	氯霉素 0.1 μg/kg	斑鱼、黄鳊、泥鳅、黄鳍鲷（黄脚立）、卵形鲳鲹（金鲳）、淡水鲳鱼等		
		其他水产品：牛蛙	牛蛙	
		贝类：菲律宾蛤仔（花甲、花蛤）、波纹巴菲蛤（花甲）、白贝、蛭子（竹蛭、縹蛭两类）、方斑东风螺（花螺）、贻贝（青口）、鲍鱼等	贝类	
		鱼类：黄颡鱼（黄骨鱼）、鳊（桂花鱼）、大菱鲆（多宝鱼）、乌鳢（生鱼）、草鱼（鲩鱼）、胡子鲶（塘虱）、花鲈（海鲈）、大口黑鲈（加洲鲈）、泥猛鱼、鲫鱼、罗非鱼（福寿鱼）、鳙鱼（大头鱼、花鲢）、鲟鱼、石斑鱼、黄鳊、泥鳅、黄鳍鲷（黄脚立）、卵形鲳鲹（金鲳）、淡水鲳鱼等	鱼类	
		虾类：南美白对虾（白对虾）、斑节对虾（草虾、竹节虾）、罗氏沼虾（大头虾）等	虾类	
		其他水产品：牛蛙	牛蛙	
14	呋喃唑酮 代谢物 0.5 μg/kg	禽畜肉：猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉等	禽畜肉	
		鱼类：黄颡鱼（黄骨鱼）、鳊（桂花鱼）、大菱鲆（多宝鱼）、乌鳢（生鱼）、草鱼（鲩鱼）、胡子鲶（塘虱）、花鲈（海鲈）、大口黑鲈（加洲鲈）、泥猛鱼、鲫鱼、罗非鱼（福寿鱼）、鳙鱼（大头鱼、花鲢）、鲟鱼、石斑鱼、黄鳊、泥鳅、黄鳍鲷（黄脚立）、卵形鲳鲹（金鲳）、淡水鲳鱼等	鱼类	
		虾类：南美白对虾（白对虾）、斑节对虾（草虾、竹节虾）、罗氏沼虾（大头虾）等	虾类	
15	呋喃西林代谢物 0.5 μg/kg	其他水产品：牛蛙	牛蛙	
		鱼类：黄颡鱼（黄骨鱼）、鳊（桂花鱼）、大菱鲆（多宝鱼）、乌鳢（生鱼）、草鱼（鲩鱼）、胡子鲶（塘虱）、花鲈（海鲈）、大口黑鲈（加洲鲈）、泥猛鱼、鲫鱼、罗非鱼（福寿鱼）、鳙鱼（大头鱼、花鲢）、鲟鱼、石斑鱼、黄鳊、泥鳅、黄鳍鲷（黄脚立）、卵形鲳鲹（金鲳）、淡水鲳鱼等	鱼类	
16	克伦特罗 0.5 μg/kg	畜肉及副产品：牛肉、羊肉、猪肉及副产品	牛肉、羊肉、猪肉及副产品	
17	莱克多巴胺 0.5 μg/kg			

序号	快检项目及参数	适用范围	重点品种	备注
18	沙丁胺醇 0.5 μg/kg			
19	恩诺沙星 100 μg/kg	鱼类：黄颡鱼（黄骨鱼）、鳊（桂花鱼）、大菱鲈（多宝鱼）、乌鳢（生鱼）、草鱼（鲩鱼）、胡子鲶（塘鲶）、花鲈（海鲈）、大口黑鲈（加洲鲈）、泥猛鱼、鲫鱼、罗非鱼（福寿鱼）、鳙鱼（大头鱼、花鲢）、鲟鱼、石斑鱼、黄鳝、泥鳅、黄鳍鲷（黄脚立）、卵形鲳鲹（金鲳）、淡水鲳鱼等	鱼类	
		贝类：菲律宾蛤仔（花甲、花蛤）、波纹巴菲蛤（花甲）、白贝、蛭子（竹蛭、縊蛭两类）、方斑东风螺（花螺）、贻贝（青口）、鲍鱼等	贝类	
		虾类：南美白对虾（白对虾）、斑节对虾（草虾、竹节虾）、罗氏沼虾（大头虾）等	虾类	
		其他水产品：牛蛙、中华鳖（甲鱼）等	牛蛙	
		禽畜肉：猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉等	鸡肉、乌鸡	
20	氟苯尼考 10 μg/kg	蛋类：鹌鹑蛋、鸭蛋、鹅蛋、鸡蛋等	蛋类	新增项目
21	氟苯尼考 100 μg/kg	贝类：菲律宾蛤仔（花甲、花蛤）、波纹巴菲蛤（花甲）、白贝、蛭子（竹蛭、縊蛭两类）、方斑东风螺（花螺）、贻贝（青口）、鲍鱼等	贝类	新增项目
22	氧氟沙星 2.0 μg/kg	鱼类：黄颡鱼（黄骨鱼）、鳊（桂花鱼）、大菱鲈（多宝鱼）、乌鳢（生鱼）、草鱼（鲩鱼）、胡子鲶（塘鲶）、花鲈（海鲈）、大口黑鲈（加洲鲈）、泥猛鱼、鲫鱼、罗非鱼（福寿鱼）、鳙鱼（大头鱼、花鲢）、鲟鱼、石斑鱼、黄鳝、泥鳅、黄鳍鲷（黄脚立）、卵形鲳鲹（金鲳）、淡水鲳鱼等	鱼类	新增项目
		其他水产品：牛蛙	牛蛙	
23	喹乙醇代谢物 4.0 μg/kg	猪肉	猪肉	新增项目
24	地西洋 0.5 μg/kg	鲫鱼、草鱼（鲩鱼）、罗非鱼（福寿鱼）、淡水鲳鱼	鲫鱼、草鱼（鲩鱼）、罗非鱼（福寿鱼）、淡水鲳鱼	新增项目

检测频率：进货检验，每次进货须供应商提供快检报告；同时自行或委托第三方机构于定期检测审核时进行随机抽检。

表 B.2 食品加工用水检测项目（参考 GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准）

序号	检测项目	限值
1	总大肠菌群（MPN/100mL 或 CFU/100mL）	不应检出
2	大肠埃希氏菌（MPN/100mL 或 CFU/100mL）	不应检出
3	菌落总数（MPN/mL 或 CFU/mL）	100
4	砷（mg/L）	0.01
5	镉（mg/L）	0.005
6	铬（六价）（mg/L）	0.05
7	铅（mg/L）	0.01
8	汞（mg/L）	0.001
9	氰化物（mg/L）	0.05
10	氟化物（mg/L）	1.0
11	硝酸盐（以 N 计）（mg/L）	10
12	三氯甲烷（mg/L）	0.06
13	一氯二溴甲烷（mg/L）	0.1
14	二氯一溴甲烷（mg/L）	0.06
15	三溴甲烷（mg/L）	0.1
16	三卤甲烷（三氯甲烷、一氯二溴甲烷、二氯一溴甲烷、三溴甲烷）	该类化合物中各种化合物的实测浓度与其各自限值的比值之和不超过 1
17	二氯乙酸（mg/L）	0.05
18	三氯乙酸（mg/L）	0.1
19	溴酸盐（mg/L）	0.01
20	亚氯酸盐（mg/L）	0.7
21	氯酸盐（mg/L）	0.7
22	色度（铂钴色度单位）（度）	15
23	浑浊度（散射浑浊度单位）/NTU	1
24	臭和味	无异臭、异味
25	肉眼可见物	无
26	pH	不小于 6.5 且不大于 8.5
27	铝（mg/L）	0.2
28	铁（mg/L）	0.3
29	锰（mg/L）	0.1
30	铜（mg/L）	1.0
31	锌（mg/L）	1.0
32	氯化物（mg/L）	250
33	硫酸盐（mg/L）	250
34	溶解性总固体（mg/L）	1000
35	总硬度（以 CaCO ₃ 计）（mg/L）	450
36	高锰酸钾指数（以 O ₂ 计）（mg/L）	3
37	氨（以 N 计）（mg/L）	0.5

检测频率：每学期开学前检测一次；同时自行或委托第三方机构于定期检测审核时进行随机抽检。

表 B.3 食堂菜肴抽样检测的主要品种及风险项目

序号	检测品种	检测项目
1	发酵面制品	苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、合成着色剂
2	油炸面制品	铝
3	糕点	苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、过氧化值、酸价
4	花生及其制品	黄曲霉毒素 B1
5	玉米及其制品	黄曲霉毒素 B1
6	含肉类的菜肴	沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157
7	餐饮具	阴离子合成洗涤剂、大肠菌群
8	凉拌菜	金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠埃希氏菌
9	米粉制品	铅、镉、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠埃希氏菌、蜡样芽胞杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、米酵菌酸、铝的残留量
10	含水产品菜肴	沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌

检验频率：自行或委托第三方机构于定期检测审核时进行随机抽检。