东莞市标准化协会团体标准

《中小学校、幼儿园食堂食品安全管理指南》

**编制说明**

**《中小学校、幼儿园食堂食品安全管理指南》标准起草小组**

**2020-05**

**东莞市标准化协会团体标准**

**《中小学校、幼儿园食堂食品安全管理指南》**

**编 制 说 明**

一、任务来源

根据《关于加强和保障学校食品安全与营养健康管理工作的通知》（省教育厅、省市场监管局、省卫健委联合印发）等文件要求，鉴于目前缺乏针对中小学校幼儿园、体现少年儿童身心特点、科学完善、操作性强的校园食堂食品安全管理标准，为了加强学校幼儿园饮食安全管理，预防和控制食品安全事故的发生，保障师生身体健康和生命安全，由东莞市标准化协会通过了《中小学校、幼儿园食堂食品安全管理指南》团体标准立项，广东省东莞市质量技术监督标准与编码所负责牵头制订该标准。

二、编制背景、目的和意义

中小学校、幼儿园食堂是学生就餐的主渠道，就餐食品安全事关广大青少年的健康发展、社会的和谐稳定和国家未来，是社会公众和广大家长关注的焦点问题。

随着东莞市城市化进程速率加快和大量外来人员涌入，我市学生人数逐年上升，学校食堂供餐服务压力倍增。中小学校、幼儿园食堂在一定程度上解决了孩子上学就餐问题的需求，在方便学生和减轻家长负担的同时，也给学校带来了卫生安全管理的压力。随着食堂经营模式的多样化，学生人数的逐年增加，食堂的食品卫生安全事件不断出现，如食品安全意识不强、设施设备不完善、管理规范不健全、责任落实不到位、食品安全事故应对处理能力不强、检查评价不够全面客观及时等，存在许多食堂食品安全隐患。塘厦中学和塘厦初级中学曾发生46名学生疑似食物中毒送医，一天内出现两起食品安全事件。2019年国庆前夕，东莞市凤岗镇蒙田幼儿园发生集体食物中毒事件，共有254人检查就诊，其中部分幼儿还被送往急诊室。这是一起非常严重的食品安全事故，应该给我们社会尤其是广大幼儿园及中小学敲起警钟。

学校食堂作为食物中毒和食源性传染病高发的集中就餐区域，一旦出现校园食品安全问题，伤害的范围广，程度深，社会影响恶劣，政治和社会影响大，是食品安全监管重中之重。社会公众对校园食堂食品安全管理工作愈发重视，不断提出更高要求。

我市虽然已经实施了《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规，和生产经营卫生规范、检验方法、农药残留限量、食品的包装材料、食品添加剂、毒素、污染物等领域的标准，但是，缺乏针对中小学校幼儿园、体现少年儿童身心特点、科学完善、操作性强的校园食堂食品安全管理标准。

《中小学校、幼儿园食堂食品安全管理指南》团体标准的研究应用，将指引我市中小学校、幼儿园建立食堂食品安全标准化管理体系，系统管控校园食品安全风险点，使学校幼儿园食堂食品的安全管理工作达到精细化和规范化的要求，保证校园师生食品安全，有效推动学校教育教学工作。

三、编制思路和原则

（一）编制思路

本标准以国家政策文件为依据，以互联网+“明厨亮灶”要求为导向，以全面调查、系统分析我市中小学校、幼儿园食堂食品安全领域存在的风险点为基础，根据少年儿童身心特点，结合新冠病毒疫情将长期存在的现状进行编制，主要参考以下文件。

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 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐饮具

GB 17324 瓶（桶）装饮用纯净水卫生标准

GB/T 18205 学校卫生综合评价

GB 19298 瓶（桶）装饮用水卫生标准

GB/T 30226 服务业标准体系编写指南

GB/T 24421.2 服务业组织标准化工作指南

CJ 94 饮用净水水质标准

HJ 554 饮食业环境保护技术规范

ISO 22000 食品安全管理体系

《中华人民共和国食品安全法》

中华人民共和国教育部、中华人民共和国卫生部令第14号 《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》

国家食品药品管理局令第17号《食品经营许可管理办法》

国食药监食[2011]178号《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》

食药监食监二[2015]228号《食品经营审查通则》

国家市场监督管理总局公告2018年第12号《餐饮服务食品安全操作规范》

国市监食监二〔2018〕32号《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》

东市监〔2020〕29号《东莞市学校食堂互联网＋“明厨亮灶”建设工作方案》

（二）编制原则

**1、科学先进原则**

本标准参照世界先进国家食品安全管理技术法规和标准研制模式，基于风险管理和全程管理，在风险分析的基础上开展标准研制。根据我市校园食堂食品安全管理工作基础，参照发达国家和国内省市校园食堂食品安全管理先进经验，结合行业发展趋势，对我市中小学、幼儿园食堂食品安全风险点管理做出了细致精准的要求。

**2、规范协调原则**

本标准遵循国家有关文件和标准要求，贯彻国家的相关法律法规，与国家和行业相关标准协调一致、衔接配套，为国家/行业标准体系补充缺失的标准。。

**3、合理适用原则**

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》规定的格式编写。立足国家对校园食堂食品安全管理要求，符合行业发展方向，满足我市校园食堂食品安全管理实际需要，合理适用，可操作性强。

四、编制过程与内容的确定

2019年11月，我们成立了标准起草小组，制定了工作方案。标准起草小组查阅了国内外同类标准及资料，进行了收集、整理、对比分析，在此基础上提出了标准框架，确定了标准的主要内容，反复研讨，形成了标准草案。

2019年12月至2020年4月，标准起草小组对我市校园食堂食品安全管理工作进行了深入调研（包括资料调研、座谈和实地走访），借鉴各地经验成果，反复研讨，征询行业专家意见，在此基础上形成了标准征求意见稿。

五、主要内容说明

（一）标准的适用范围

本标准适用于东莞市范围内普通中学、小学、中等职业学校、幼儿园食堂的食品安全管理。

（二）标准的属性

本标准为管理规范，综合标准的使用目的，本标准建议为团体标准。

（三）有关条款的说明

本标准从中小学校、幼儿园食堂食品安全管理的术语和定义、资质、校园食堂食品安全管理体系、从业人员、场所设施及环境、设备工具用品、食品安全关键风险点控制、食品安全记录台账档案管理、校园食品安全科普教育、食品安全事故应急处置、监督与检查、投诉处理等方面规范校园食堂食品安全管理。

1、范围

本章节介绍了本标准的主要内容以及本标准所适用的领域。

2、规范性引用文件

本章节介绍了本标准所引用的文件。

3、术语和定义

本章节界定了本标准的术语和定义。

4、资质

本章节规定了校园食堂应取得的经营许可资质。

5、校园食堂食品安全管理体系

本章节从一般要求、管理机构、食品安全管理员、管理标准等方面对建立食堂食品安全管理体系作出了相应规定。

6、从业人员

本章节从从业条件、培训管理、健康卫生管理等方面对从业人员做出了相应规定。

7、场所设施及环境

本章节从食品处理区、就餐场所、更衣间、互联网+“明厨亮灶”要求、4D现场管理要求等方面对场所设施及环境要求作出了相应规定。

8、设备工具用品

本章节从食堂加工工具材质、加工工具、用具使用及保存、电子监控设备、食品检验设备、工作服使用及保存等方面对设备工具用品作出了相应规定。

9、食品安全关键风险点控制

本章节从隔离要求、食品原料采购、食品原料库存、原材料清洗、切配、加工、烹饪、备餐及售餐、风险食品、配送、留样、就餐、餐用具消毒保洁、食堂供水、有害生物防治、厨余垃圾处理等食品安全关键风险点控制做出了相应规定。

10、食品安全记录台账档案管理

本章节对涉及食品安全的各类记录台账档案管理作出了相应规定。

11、校园食品安全科普教育

本章节对校园食品安全科普教育的内容、频次、考核等作出了相应规定。

12、食品安全事故应急处置

本章节对食堂食品安全事故应急处置预案的制定、内容、使用方法等作出了相应规定。

13、监督与检查

本章节对校园食堂食品安全监督检查工作和满意度调查及测评作出了相应规定。

14、投诉处理

本章节对投诉处理的要求作出了相应规定。

东莞市标准化协会团体标准《中小学校、幼儿园食堂食品安全管理指南》

标准起草工作小组