

# 团 体 标 准

T/JXAS XX—2024

## 长三角生态绿色一体化发展示范区 学校食堂食品安全管理规范

Demonstration zone of green and integrated ecological development of the yangtze river delta specification for food safety management of school canteen

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

嘉兴市标准化协会 发布

## 目 录

前 言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本要求 .....	2
5 组织及人员管理 .....	3
6 设备设施 .....	4
7 采购与贮存 .....	5
8 食品加工制作 .....	6
9 食品添加剂管理 .....	6
10 专间 .....	7
11 供餐 .....	7
12 留样 .....	7
13 餐用具清洗消毒 .....	8
14 餐厨废弃物管理 .....	8
15 制度、记录与档案 .....	8
16 标示管理 .....	9
17 应急管理 .....	9
18 日常管理 .....	9
19 评价与改进 .....	10
附录 A (资料性) 食品安全事故和舆情处置预案 (模板) .....	11

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由嘉善县市场监督管理局提出。

本文件由嘉善县市场监督管理局、上海市青浦区市场监督管理局、苏州市吴江区市场监督管理局分别归口。

本文件起草单位：XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX。

# 长三角生态绿色一体化发展示范区

## 学校食堂食品安全管理规范

### 1 范围

本文件规定了学校食堂食品安全管理的基本要求、组织及人员管理、设备设施、采购与贮存、食品加工制作、食品添加剂管理、专间、供餐、留样、餐用具清洗消毒、餐厨废弃物管理、制度、记录与档案、标示管理、应急处置、日常管理、评价与改进的要求。

本文件适用于长三角生态绿色一体化发展示范区内学校食堂的管理。

### 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 14930 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

WS/T 690 病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所

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]第 12 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）

### 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 school canteen**

学校为学生提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的餐饮服务提供者。

#### 3.2

**学校食堂从业人员 school canteen staff**

学校食堂中从事食品采购、加工制作、供餐、餐用具清洗消毒等工作的人员。

#### 3.3

**食品处理区 food processing area**

食品贮存、整理、加工(包括烹饪)、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

[来源: GB 31654—2021, 2.5]

3. 4

**专间 special workshop**

为防止食品受到污染,以分隔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间。

[来源: GB 31654—2021, 2.5]

3. 5

**中心温度 the center temperature**

块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

3. 6

**易腐食品 perishable food**

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。此类食品在贮存中需要控制温度-时间方可保证安全。

[来源: GB 31654—2021, 2.9]

3. 7

**餐用具 dining tools**

餐(饮)具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

[来源: GB 31654—2021, 2.10]

## 4 基本要求

### 4. 1 资质

4. 1. 1 学校食堂应以学校(托幼机构)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. 1. 2 学校食堂应以校长或学校(托幼机构)举办者为法人代表取得《食品经营许可证》,并按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营,不应超范围经营。《食品经营许可证》应悬挂或者摆放在显著位置,并始终保持合法有效。

### 4. 2 承包要求

4. 2. 1 引入社会力量承包或者委托经营学校食堂的,应以招投标等方式公开选择依法取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位。

4. 2. 2 学校应与承包方或者受委托经营方依法签订合同,明确双方在食品安全与营养健康方面的权利和义务,承担管理责任,督促其落实食品安全管理制度、履行食品安全与营养健康责任。承包方或者受委托经营方应当依照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营,对食品安全负责,并接受委托方的监督。

4.2.3 对造成食物中毒事故、存在食品安全问题且拒不整改或连续整改不到位的承包方或者受委托经营方，学校应及时终止承包或委托经营行为。

4.2.4 中小学校及托幼机构学校食堂不应对外承包或委托经营。

#### 4.3 选址与环境

学校食堂选址与环境应符合GB 31654、WS/T 690的规定。

#### 4.4 建筑场所与布局

4.4.1 应具有与经营的食品品种、数量相适应的场所。

4.4.2 应设置食品处理区，食品处理区应设置在室内，其设计应根据食品加工、供应流程合理布局，满足食品卫生操作要求，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。

4.4.3 应按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程进行场所的合理布局。

4.4.4 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。

4.4.5 应设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具。专用于清洗清洁工具的区域或设施，其位置应不会污染食品，并有明显的区分标识。

4.4.6 食品处理区使用燃煤或木炭等易产灰固体燃料的，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。

4.4.7 饲养和宰杀畜禽等动物的区域，应位于学校食堂外，并与学校食堂保持适当距离。

4.4.8 学校食堂建筑建构与材料应符合GB 31654的规定。

### 5 组织及人员管理

#### 5.1 组织

5.1.1 应建立健全食品安全组织管理架构，实行校长（托幼机构园长）负责制，并按要求任命食品安全总监、食品安全员，明确校长（托幼机构园长）、食品安全总监及食品安全员职责，建立学校校长（托幼机构园长）、食品安全总监、食品安全员三级食品安全管理构架。

5.1.2 应配备与学校就餐规模相适应的学校食堂从业人员。

5.1.3 应配备专（兼）职营养健康管理人员，指导学生膳食营养平衡。

#### 5.2 人员

5.2.1 应严格执行食品从业人员健康管理制度要求，从事接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

5.2.2 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，不应从事接触直接入口食品的工作。

5.2.3 食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、腹泻、呕吐等病症或者皮肤有伤口感染的从业人员，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。

5.2.4 从业人员工作时应保持良好的个人卫生。

5.2.5 从业人员工作时应穿洁净的工作服。工作服应定点存放，定期清洗更换；从事接触直接入口食品工作的从业人员，其工作服宜每日清洗。

5.2.6 食品处理区内工作人员工作时，佩戴的饰物、手表不应外露。不应留长指甲、涂指甲油、喷洒香水，不应化妆；应配戴清洁的工作帽（发网、发套），避免头发掉落污染食品。

5.2.7 食品加工区域工作人员制作加工食品前应洗净手部，制作加工过程中，保持手部清洁。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前还应进行手部消毒。

5.2.8 使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。

5.2.9 工作时如佩戴手套，应事先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。出现5.2.8要求重新洗手消毒的情形时，应重新洗手消毒后更换手套。

5.2.10 进入食品处理区的非从业人员，应符合从业人员卫生要求。

5.2.11 应定期对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，落实各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和执行各项食品安全管理制度的意识和责任，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核。食品安全管理人员每年应按相关规定接受餐饮服务食品安全集中培训，并考核合格。

5.2.12 任命的食品安全总监、食品安全员不得为外单位人员，且需经过培训并考核合格后方能上岗。

5.2.13 食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员对食品安全管理工作负直接责任，严格遵守食品安全相关管理制度，发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关经营活动等否决建议，学校应当立即分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。

5.2.14 食品安全管理人员应对学校食堂食品安全隐患进行排查，并对排查情况进行跟踪落实。

## 6 设备设施

6.1 学校食堂应根据实际情况配置相应的设施设备，应包括但不限于以下方面：

- 给排水设施；
- 餐用具清洗、消毒、存放设施；
- 洗手设施；
- 更衣区；
- 照明设施；
- 通风排烟设施；
- 贮存设施；
- 废弃物存放设施；
- 食品容器、工具和设备。

6.2 供水设施应能保证其符合食品加工需求。食品加工用水质应符合GB 5749的规定，有特殊需求的应符合相应规定。

6.3 餐用具清洗、消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。餐用具清洗、消毒、保洁设施与设备应采用不透水、易于清洁的材料制成；餐用具清洗设施、设备应与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备分开并能够明显区分。采用化学消毒方法的，应设置餐用具专用消毒设施、设备。应设置专用

保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分，防止餐用具受到污染。

6.4 应按需求设置更衣室，更衣室应与食品处理区处于同一建筑内，宜位于食品处理区入口，更衣设施数量应满足要求。更衣、洗手、干手、消毒等卫生设备设施应满足正常使用。卫生间不应设置在学校食堂内。

6.5 食品处理区应保证有充足的自然采光或照明设施以满足食品加工需求，在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全性照明设施或者采取防护措施。

6.6 产生大量油烟、蒸汽的设备，工序上方应设置机械排风排浊及油烟过滤装置，设备应便于清洁更换。与外界相通的排气口外应加装易于清洁的防虫筛网。

6.7 应根据原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所以及贮存设施，必要时设置冷冻（藏）设施设备。冷冻（藏）设施设备应有明显的区分标识。冷冻（藏）设施设备应保持干净、无异味，无严重结霜的情况。冷冻（藏）柜（库）应设有正确显示内部温度的测温装置。

6.8 库房应布局合理，保持干燥，并设有通风、防潮设施。同一库房内应分设不同存放区域，并有明显标示，防止交叉污染。化学物品存放应有醒目标识，并与食品、食品添加剂、包材等分开存放。

6.9 应设置有带盖的专用废弃物存放设施，废弃物存放设施与食品容器应有明显区分标识。废弃物存放设施应能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，并易于清洁。学校食堂外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

6.10 应配备满足食品加工需求的容器、工具和设备等。与食品接触的容器、工具和设备部件，应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，并应易于清洁和保养。有相应食品安全国家标准的，应符合相关标准的要求。

6.11 用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具和设备应能明显区分，分开放置和使用，避免交叉污染。

6.12 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

6.13 场所内三防设施应齐全，应定期检查、清洁、维修、保养设施设备，做好维护保养记录，保障设备设施满足正常使用。

6.14 学校食堂宜在后厨安装监控录像系统，将视频信息上传至网络平台实现，实现（不限于）备餐间（动物性、植物性、水产品分类切配画面）、烹饪间（烹饪和成品摆放画面）和餐饮具清洗消毒间（消毒画面）等重点场所视频监控全覆盖。

## 7 采购与贮存

7.1 应制定并实施采购控制要求，采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

7.2 采购原料应当查验并留存供货者的许可资质证明和产品合格证明文件。

7.3 不应采购国家法律、法规明令禁止或不符合食品安全标准的食品、食品添加剂及食品相关产品。

7.4 采购大宗食品及原辅材料的，应通过公开招标或定点采购的方式确定供货商，确保所采购的食品、食品添加剂和食品相关产品的质量安全。

7.5 原材料运输应根据食品特点选择适宜的运输工具，必要时因配备保温、冷藏、冷冻设施。运输前对运输工具、容器进行清洁消毒；运输中应符合保证食品安全所需的温湿度要求并防止食品破损，保证食品完整、清洁。

7.6 采购的食品原材料需经验收后方可入库使用，验收的内容包括但不限于以下方面：

- 感官性状正常，无腐败变质；
- 预包装食品应完整、清洁、无破损，内容与产品标识物一致；
- 标识标签完整清晰，载明的事项符合食品安全要求；
- 食品在保质期内；
- 食品温度符合食品安全要求。

7.7 食品与非食品应分库存放，食品原料、半成品、成品应分隔或分离贮存，贮存过程中应离地离墙10 cm。

7.8 使用食品原料和食品相关产品应遵循先进、先出、先用的原则；存在感官性状异常或超过保质期等情形的，应及时清理。

7.9 贮存仓库应定期换气。贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

7.10 应定期检查库存，对变质、超过保质期或者回收的食品应显著标示，或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，并按规定记录。

## 8 食品加工制作

8.1 不应加工法律、法规禁止生产经营的产品。

8.2 加工过程不应有法律、法规禁止的行为。

8.3 加工、烹制前应对待加工食品进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常等情形的，不应使用。

8.4 食品原料在加工前应洗净，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。未经事先清洁的禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。

8.5 经初加工的易腐烂变质食品应尽快加工使用或冷藏、冷冻，避免在常温下长时间存放。经初加工的食品应当做好防护，防止污染。

8.6 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。

8.7 食品烹制的温度和时间应能保证食品安全。需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到70℃以上。烹饪后的易腐食品再加热时，应将食品的中心温度迅速加热至70℃以上。

8.8 食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温，应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变。煎炸用油不符合食品安全要求的，应及时更换。

8.9 应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

## 9 食品添加剂管理

9.1 使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。如使用食品添加剂应符合GB 2760规定。

9.2 应严格按照GB 2760规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量等要求使用食品添加剂，严禁超范围、超剂量使用食品添加剂。不采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

9.3 食品添加剂应专柜存放，由专人管理，并标注“食品添加剂”字样。遵循先进、先出、先用的原则。存在感官性状异常或超过保质期等情形的，应及时清理。

9.4 用容器盛放开封后的食品添加剂的，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染。

9.5 使用 GB 2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。

9.6 使用 GB 2760 有最大使用量规定的食品添加剂，应采用称量等方式定量使用。

## 10 专间

10.1 直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应按规定在专间进行（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）。

10.2 进入专间的从业人员操作时，应按 5.2.5 和 5.2.6 的要求穿戴工作衣帽。专间工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。

10.3 专间内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩，口罩应遮住口鼻。

10.4 专间应设置预进间（二次更衣室），进入专间的从业人员应在预进间（二次更衣室）内二次洗手更衣。专间从业人员应按 5.2.7 和 5.2.8 的要求清洗消毒手部，加工过程中应适时清洗消毒手部。

10.5 专间使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。食品容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁。

10.6 进入专间的食品应为直接入口食品，应避免受到存放在专间和专用操作区的非食品的污染。

10.7 不应在专间内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。

10.8 专间应落实“五专”管理：专用房间、专人制作、专用工具容器、专用冷藏设施、专用洗手消毒设施，专间内应安装紫外线消毒灯、独立空调，并保持专间温度低于 25℃。

10.9 专间与其他场所之间的门应能及时关闭。专间设置的食品传递窗应专用，可开闭。

10.10 专间水龙头应采用非手动式，宜提供温水。专间、专用操作区不应设置明沟；如设置地漏，应带有水封等装置，防止废弃物进入及浊气逸出。

10.11 每餐或每班使用专间前，应对操作台面和专间空气进行消毒。

## 11 供餐

11.1 供餐所使用的工具使用前应清洗消毒。

11.2 供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。

11.3 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下存放不应超过 2h，存放时间超过 2h 的，且未发生感官性状变化的，供餐前应按 8.7 的要求进行再加热。食品感官性状发生变化的应当废弃，不应再加热后供食用。中小学和托幼机构不宜提供复热食品。

## 12 留样

12.1 应按规定对每餐次或批次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种的留样量不得少于 125 g。

12.2 留样食品应使用清洁的专用密封容器和专用冷藏设施进行贮存，留样时间应不少于 48 h。

12.3 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。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。

### 13 餐用具清洗消毒

13.1 餐用具使用后应及时洗净，餐饮具盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。鼓励采用热力等物理方法消毒餐用具。

13.2 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。

13.3 消毒后的餐用具应符合 GB14934 规定。消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

13.4 不应重复使用一次性餐(饮)具。

13.5 委托餐(饮)具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐(饮)具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不应少于消毒餐(饮)具使用期限到期后 6 个月。

13.6 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB14930.1 和 GB14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。

13.7 应严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

### 14 餐厨废弃物管理

14.1 食堂应设专人负责处置和管理餐厨废弃物，餐厨废弃物应分类放置、及时清除并专区存放，不应溢出废弃物存放设施。

14.2 餐厨废弃物存放设施应及时清洁，必要时消毒。

14.3 餐厨废弃物应由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位收运、处置，应留索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件，并与其签订收运合同，明确各自食品安全责任和义务。

14.4 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、数量等情况。

14.5 餐厨废弃物处置应当符合法律、法规、规章的要求。

### 15 制度、记录与档案

15.1 学校食堂应按照法律法规要求并结合实际情况建立并不断完善原料控制、餐用具清洗消毒、餐饮服务过程控制、从业人员健康管理、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、食品留样、场所设备设施清洗消毒和维修保养、食品安全信息追溯、反食品浪费、消费者投诉处理等保证食品安全的规章制度，并制定食品安全突发事件应急处置方案。

15.2 应按相关要求制定《食品安全总监职责》和《食品安全员守则》，并在工作场所明显位置公布。

15.3 应建立并执行学校食堂记录和档案管理制度，按照规定记录从业人员培训考核、进货查验、食品添加剂使用、食品安全自查、消费者投诉处置、变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害等情况。对食品、加工环境开展检验的，还应记录检验结果。记录内容应完整、真实。法律法规标准没有明确规定，记录保存时间不少于 6 个月。

15.4 应建立食品进货查验记录制度,如实记录食品的名称、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,并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后6个月;没有明确保质期的,保存期限不得少于2年。

15.5 中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度,每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐,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。

15.6 管理档案和工作记录应配备专人保管,档案和记录应及时、准确、完整、规范,统一存档备查。

15.7 鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件的管理。

## 16 标示管理

16.1 存放废弃物的设施和容器应标识清晰,并依废弃物特性分类存放。

16.2 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等化学物品应有明确标识,按要求独立存放。

16.3 原料、半成品、成品、包装材料等应有明确标识。

16.4 场所的现场管理标识(包括产品、设备、区域、定置标识)应齐全并按色标管理分类要求,进行色标管理。

## 17 应急管理

17.1 应建立并执行学校食堂食品安全应急管理和突发事故报告制度,制定学校食堂食品安全突发事件和舆情处置预案(见附录A),并定期组织应急演练。督促食堂及从业人员严格按照操作规范落实预防食品安全事故的各项措施。

17.2 发生食品安全事故后,应立即启动应急预案,按规定报告事故发生地相关部门,配合做好调查处置工作,同时积极协助医疗机构救治病患。

17.3 应对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施、集中就餐剩余食物等重要检测样品和现场采取封存等控制措施,配合做好调查处置工作,并采取防止事态扩大的相关措施。

## 18 日常管理

18.1 应定期自行组织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。

18.2 在自查中发现不符合食品安全要求的情况应当立即采取整改措施;发现存在食品安全事故潜在风险的,应立即停止经营活动,并根据具体情况采取有效措施及时处理,必要时向所在地食品安全监督管理部门报告。

18.3 根据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求,结合实际,落实学校食堂“日管控、周排查、月调度”工作管理机制。

18.4 应建立并执行信息公开制度,及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息,鼓励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。

18.5 应接受和配合监督管理部门开展的食品安全监督检查、抽查考核、事故调查等工作,如实提供有关情况。

18.6 对监督管理部门检查过程中发现的问题,应明确专人负责,在规定的时限内及时完成闭环整改,形成并保存记录备查。

18.7 鼓励导入先进的日常管理模式（如五常、6T、4D等）。

## 19 评价与改进

19.1 学校（托幼机构）应接受主管部门或监管部门的指导和评价，并根据提出的问题制定改进措施，落实整改到位。

19.2 学校（托幼机构）应对师生、家长的投诉及时处置，并保存记录。

19.3 定期开展学校食堂满意度调查，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，提升综合管理水平。

附录 A  
(资料性)  
食品安全事故和舆情处置预案（模板）

**一、制定目的**

为保障餐饮服务单位食品安全，防止食物中毒等突发事件的发生，根据《中华人民共和国食品安全法》等有关规定，结合企业实际，制定本方案。

**二、适用范围**

本方案适用于 XX 学校或学校和托幼机构食堂食品安全事故的处置。

**三、组织架构**

组长：XXX 校长（或企业负责人）：全面负责处理食物中毒事故。

副组长：食品安全总监：协助校长（或企业负责人）处理食物中毒事故工作。

成员：XXX：负责食物中毒人员的救治和食物中毒事故的处理工作，以及与家长（或就餐人员）沟通联系。

XXX：负责食物中毒人员的救治和协助中毒人员排泄物的采集，联系救治医院和车辆。

**四、事故处置程序**

（一）发生食品安全突发事件时，在 1h 内向所在地市场监管和卫生健康部门报告。

（二）将发现的病人立即送往医院进行救治。

（三）保护现场，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，并按照市场监管部门要求采取控制措施。

（四）立即停止供应可疑食物。

（五）如实向有关部门反映情况，配合市场监管部门进行现场调查处理。

（六）配合相关部门对用餐者进行调查，加强与用餐者联系，通报情况，做好沟通引导工作。

（七）及时召回可疑食品，并根据有关部门的调查结果销毁污染食品。

（八）根据有关部门的指导对场所、物品进行消毒处理。

**五、舆情处置程序**

（一）信息公开：对危机情况及时向全校师生公开通报，提醒师生不要食用涉事食品，以及注意饮食卫生。

（二）媒体沟通：与媒体进行及时、准确的沟通，解释危机状况，及时发布食品召回通知。

（三）舆情引导：采取措施引导师生对事件保持冷静，及时发布危机处置进展情况，稳定师生情绪。

（四）信息报送：向上级主管部门报送食品安全事件应急报告，协助主管部门做好危机处置工作。

**五、总结预防**

根据事故原因，总结经验教训，加强后续跟踪和监管工作，消除事故发生的隐患，预防此类相同事件的再次发生。