

团体标准

《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》

（征求意见稿）

编制说明

标准起草组

2024 年 3 月

团体标准

《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》 (征求意见稿) 编制说明

一、项目来源：

本标准由嘉善县市场监督管理局提出，根据嘉兴市标准化协会关于团体标准立项的公告，由嘉兴市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负责标准的起草工作并分别归口。

二、标准制定工作的目的与意义：

1. 背景与现状

近年来，随着学校教育水平的提高，校园生活品质的不断改善，学校食堂也成为人们重点关注的话题之一。学校的食堂是学校教育教学活动的重要组成部分，作为学生日常饮食的主要场所，学校食堂的管理质量直接关系到学生的身体健康和学习状态。尽管目前部分学校在学生的就餐管理、食物种类、质量以及服务等方面都有所改善，但仍存在一些问题尚未完全解决。因此，制定一套科学、合理、高效的学校食堂管理规范，对于保障学生饮食安全、促进学校整体管理水平来说不仅重要而且必要。

根据 2023 年 4 月浙江省市场监督管理局发布的《学校和托幼机构食堂落实主体责任规范化要求指引》文件要求，相关部门应加强机构监管，形成监管制度切实有效落实主体责任。

目前嘉兴市标准化协会发布的长三角标准有：

2023 年 09 月 07 日嘉兴市标准化协会发布《长三角生态绿色一体化发展示范区加油站计量管理规范》团体标准。

2023 年 09 月 25 日嘉兴市标准化协会发布《长三角生态绿色一体化发展示范区“双随机、一公开”跨区域、跨部门联合监管工作规范》团体标准。

2. 必要性

长三角一体化发展具有极大的区域带动和示范作用，学校食堂管理是保障师生健康的重要基础，也是建设高质量学校的重要措施。为紧扣长三角发展“一体化”和“高质量”两个关键，获取师生和社会的尊重和信任，推动学校食堂的发展，有利于学校对食堂的管理不断完善和创新。制定《长三角生态绿色一体化发展示范区学校食堂管理规范》团体标准，有利于加强落实学校食堂主体责任，进一步提高长三角区域学校食品卫生安全管理，对人员、设备设施、食品安全等方面提出更高要求，从而使学校食堂管理更加规范化、品质化、标准化。

本标准拟解决的问题：

- 1、学校食堂运营和管理过程中缺少标准依据；
- 2、学校管理部门缺少管理依据。

制定本标准还有以下作用：

1、进一步明确学校食堂的主体责任，防止责任的推诿和漏洞的出现，从而保证食品的安全性。

2、强化校园食品安全监督管理，提高学校食堂工作流程的透明度和食品安全的可控性。对学校食堂的长期发展具有积极的推动作用，树立了食品安全的形象，提升了学校的社会声誉。

三、与我国法律法规和其他标准的关系

目前学校食堂管理执行的国家法律法规有：《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》、《中华人民共和国教育法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》等。本标准是在国家法律法规基础上制定。

国家标准：目前没有学校食堂管理规范的国家标准。

其他国家标准：GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》规定的是餐饮服务活动中食品采购、贮存、加工、供应、配送和餐(饮)具、食品容器及工具清洗消毒等环节场所、设施、设备、人员的食品安全基本要求和管理准则。该标准是国家强制性标准，本标准与该标准是执行关系。

行业标准：

目前没有关于学校食堂管理规范的行业标准。

地方标准：

目前没有关于学校食堂管理规范的上级地方标准。

2016年12月河北省发布了《高等学校学生食堂建设规范》。

2020年11月山东省发布了《中小学校食堂建设与设备配置规范》。

2020年11月重庆市发布了《机关健康食堂管理规范》。

2021年4月深圳市发布了《学校食堂建设与管理规范》。

2022年12月石家庄市发布了《学校食堂食品安全管理规范》。

2023年2月青海省发布了《学校食堂管理和服务规范》。

以上标准均未覆盖长三角区域，与本标准不存在冲突关系。

四、标准制定工作概况

1. 参与起草单位

嘉兴市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、浙江新理程质量标准研究集团有限公司。

2. 主要工作过程

(1) 立项阶段（2024年2月-3月）

2月15日~2月22日，收集相关国家标准、法律法规等信息。

2月23日~3月2日，收集资料并完成了立项申请书。

3月4日，嘉兴市标准化协会印发了团体标准立项的公告，成立起草工作组。

(2) 起草阶段（2024年3月）

2月23日~3月2日，完成相关调研工作，形成《长三角生态绿色一体化发展示范区学校食堂管理规范》团体标准草案稿。

3月2日~3月6日，经过内部讨论，形成了《长三角生态绿色一体化发展示范区学校食堂管理规范》工作组讨论稿。

3月18日，在嘉善县召开团体标准研讨会，会议主要提出以下几点修改意见：1、标准名称修改为“学校食堂食品安全管理规范”；2、新增“专间”“食品添加剂”章节等。

五、标准制定原则

1. 可操作性的原则

本文件制定过程中根据可操作性的原则，结合目前长三角区域学校食堂经营管理的实际情况，对标准内容进行科学设定。为学校食堂、市场监管等部门提供科学管理的依据。

2. 与国内外标准协调一致原则

在文件制定过程中，起草组按照 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》中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术要求。

3. 公开透明的原则

起草过程中坚持公开、透明的原则，除召开专家座谈会听取意见外，还将向社会公开广泛征求意见，如来自行业协会、长三角地区中小学校、学校食堂经营企业以及监督管理部门等各方意见，并吸收和采纳部分意见。

六、标准主要条款说明

1. 标准名称和范围

根据关于嘉兴市标准化协会发布 2024 年第 5 号团体标准立项公告，标准名称要求一致为“长三角生态绿色一体化发展示范区学校食堂管理规范”。

范围根据标准内容确定，本文件规定了学校食堂管理的术语和定义、基本要求、人员、设备设施、采购与贮存、加工制作、留样、供餐、清洗消毒、餐厨废弃物处理、管理制度、记录与档案、应急处置、监督与检查、评价与改进等方面的要求。

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。

2024年3月18日，召开标准研讨会后，根据会议意见将标准名称和范围修改为：

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

在规范性引用文件中，根据学校食堂管理基本要求中“场所环境与卫生”、人员中“人员管理”、设备设施、加工制作、清洗消毒条款引用了相关国家标准等文件。

3. 术语和定义

明确了“学校食堂”、“学校食堂从业人员”、“食品处理区”、“专间”、“易腐食品”的定义，其含义根据标准内容的范围界定。

2024年3月18日，召开标准研讨会后，根据会议意见新增“餐用具”的定义。

4. 基本要求

4.1 资质

4.1.1 根据《DB1301/T 447-2022 学校食堂食品安全管理规范》4.1.1 求规定了学校食堂应以学校（幼儿园）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 参考《DB37/T 4200-2020 中小学校食堂管理与服务规范》4.1.2 规定了学校食堂应以校长或学校（幼儿园）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》应悬挂或者摆放在就餐区显著位置，并始终保持合法有效。

4.1.3 根据《DB13/T 2433-2016 高等学校学生食堂管理规范》8.2 规定社会企业申请承包经营学校食堂的，学校应对其进行能力评估和资质审查，内容应包括：法律法规许可的资质、企业内部规章制度、企业在以往服务经营过程中的表现，从业人员的整体素质等。

4.1.4 根据《DB13/T 2433-2016 高等学校学生食堂管理规范》8.2 规定社会企业申请承包经营学校食堂的，学校应通过公开招标确定中标者，并与其签订服务经营合同。合同内容应符合有关规定，应包含安全、卫生、服务和管理等方面的要求，并明确各自的责、权、利以及发生纠纷后的仲裁方式。

4.1.5 根据《DB13/T 2433-2016 高等学校学生食堂管理规范》8.2 规定学校应按有关规定对承包经营者进行监督管理。

4.2 场所环境与卫生

4.2.1 参考《DB37/T 4200-2020 中小学校食堂管理与服务规范》结合《GB 31654 餐饮服务通用卫生规范》提出学校食堂经营场所周围环境应干净、整洁，无污染。不应选择对食品有污染风险，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。

4.2.2 参考《DB63/T 2111-2023 学校食堂管理及服务规范》结合 GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》提出学校食堂应按有关部门要求具有相应场所、设施设备，具有合理的布局和工艺流程，食品处理区的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。

4.2.3 参考 GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》提出学校食堂建筑结构应采用适当的耐用材料建造，内部结构易于维护清洁消毒，墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应避免有害、病媒生物侵入和栖息。

4.2.4 参考 GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》提出应设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具(包括扫帚、拖把、抹布、刷子等,下同)。专用于清洗清洁工具的区域或者设施,其位置应不会污染食品,并与其他区域或设施能够明显区分。

4.2.5 参考《学校和幼托机构食堂落实主体责任规范化要求指引》提出食品加工场所内外环境应保持整洁，地面、墙面、天花板无破损且保持干净卫生。三防设施应齐全，无鼠迹、无蟑螂、无苍蝇；冷冻冷藏设施设备保持干净、无异味，无严重结霜的情况。

4.2.6 根据《GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范》要求，参考《学校和幼托机构食堂落实主体责任规范化要求指引》提出厨房的排烟、排气设施应保持清洁卫生，无油垢沉积、不滴油；灶台、操作台、器具等设施设备应保持干净、整洁。

4.2.7 参考《DB37/T 4200-2020 中小学校食堂管理与服务规范》要求提出排水沟应保持清洁、卫生、流水通畅，无食物残渣、污水，无异味。

4.2.8 参考《DB37/T 4200-2020 中小学校食堂管理与服务规范》提出卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，无异味。

4.2.9 参考《DB37/T 4200-2020 中小学校食堂管理与服务规范》提出应定期清洁食堂各功能区及各区域设施、设备，其中备餐区使用前应进行消毒。

4.2.10 根据《GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范》要求，参考《DB37/T 4200-2020 中小学校食堂管理与服务规范》提出应定期进行除虫灭害工作，主要病媒生物鼠类、蚊虫、蝇类等的防制方法参见 WS/T 690。除虫灭害工作不应在食品加工操作时进行。实施除虫灭害工作时，应对各种食品（包括原料）采取保护措施，不应污染食品、食品接触面及包装材料。使用除虫灭害药物后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。除虫灭害药物应由专人负责，专柜或专间单独存放。

4.2.11 参考《学校食堂落实鼠类防制通知的意见》要求，提出了学校食堂人员、货物进出通道处设置防鼠挡板等防鼠设施；排水管道出水口、地面、墙壁、门窗、天花板等应能有效避免老鼠侵入和栖息，按照《浙江省学校食堂鼠害防制技术指引》（见附件 A）“防、拒、拍、灭、驱”五字诀做好老鼠防制工作。

4.2.12 参考《学校食堂落实鼠类防制通知的意见》要求，提出了宜运用智慧化管理手段加强老鼠的抓拍，如发挥“阳光厨房”可视化系统作用，运用 AI 智能抓拍等智慧化手段，实时捕捉老鼠活动痕迹等。

2024 年 3 月 18 日，召开标准研讨会后，根据会议意见将基本要求拆分为 4 个章标题，分别为“资质”“承包要求”“选址与环境”“建筑场所与布局”，承包要求中添加中小学校及托幼机构学校食堂不应对外承包或委托经营。选址与环境内容修改为学校食堂选址与环境应符合 GB 31654、WS/T 690 的规定。新增场所建筑与布局内容：

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. 人员

5.1 人员配置

参考《GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范》、《DB37/T 4200-2020 中小学校食堂管理与服务规范》规定了以下内容：

5.1.1 应配备与学校就餐规模相适应的学校食堂从业人员。

5.2.2 应明确学校校长（幼儿园园长）为食品安全第一责任人，并配备食品安全总监和食品安全员等食品安全管理人员，由学校任命并明确其工作职责。

5.1.3 宜配备专兼职营养健康专业人员，指导学生膳食营养平衡。

2024 年 3 月 18 日，召开标准研讨会后，根据会议意见将人员章标题修改为组织及人员管理，将人员配置修改为组织，并添加相关内容：

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）职营养健康管理人員，指导學生膳食营养平衡。

5.2 人員管理

参考《GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范》、《DB37/T 4200-2020 中小學校食堂管理与服务规范》、《学校和幼托机构食堂落实主体责任规范化要求指引》相关要求，规定了以下内容：

5.2.1 应严格执行食品从业人员健康管理制度要求，从事切菜、配菜、烹饪、传菜、餐用具清洗消毒等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、痢疾、伤寒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，从业人员工作时应穿洁净的工作服。从事接触直接入口食品工作的从业人员，其工作服应每日清洗。

5.2.5 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；应戴清洁的工作帽（发网、发套），避免头发掉落污染食品。

5.2.6 专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩，口罩应遮住口鼻。

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。

5.2.8 从业人员使用卫生间前，应脱去工作服，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 进入食品处理区的非从业人员，应符合从业人员卫生要求。

5.2.10 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接受不少于 40 小时的餐饮服务食品安全集中培训，并考核合格。

5.2.11 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。

5.2.12 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。

5.2.13 食品安全管理人员应对学校食堂食品安全隐患进行排查，建立日管控、周排查、月调度自查工作制度，并跟踪落实。

5.2.14 学校食堂从业人员应符合《餐饮服务食品安全操作规范》所规定的其他要求。

2024 年 3 月 18 日，召开标准研讨会后，根据会议意见将条标题“人员管理”标题修改为“人员”。内容修改如下：

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可上岗。

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安全隐患进行排查,建立日管控、周排查、月调度自查工作制度,并跟踪落实。

6. 设备设施

参考《GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范》、《学校和幼托机构食堂落实主体责任规范化要求指引》相关要求,规定了以下内容:

6.1 学校食堂应根据实际情况配置相应的设施设备,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;
- 卫生间;
- 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。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；排水管道与外界相通的出口应有适当措施，防止有害生物侵入。

6.3 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，并能满足相应的容量和数量需求；食品和非食品清洁设备、设施应能够明显区分；应设置专用保洁设施或场所存放消毒后餐用具，防止餐用具受到污染。

6.4 按需求设置更衣室、卫生间，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。卫生间不应设置在食品处理区内，排污管道应与食品处理区排水管道分开设置，并设有防臭气水封，排污口应位于餐饮服务场所外。更衣、洗手、干手、消毒等卫生设备设施应满足正常使用。

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贮存设施，必要时设置冷冻冷藏设施，冷冻（藏）库或设备有明显的区分标识，设置有效的温度显示。冷冻（藏）设备应定期化霜，保持霜的厚度不超过 1cm。冷冻（藏）设备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。

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、工具和设备应使用符合食品安全要求的材料制成，各类容器、工具 and 设备的摆放位置应合理，且有明显标识，能便于操作、清洁，减少交叉污染。

6.11 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。

6.12 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。

6.13 应配备足够数量的消防器材，包括消火栓、灭火器、灭火毯等，存放于固定醒目位置，应悬挂消防安全承诺书、消防安全告知书等内容的提示牌，并设置消防器材、消防提示性、警示性等标志。标志应符合 GB 2894 和 GB 13495.1 的规定。

6.14 学校食堂内明显位置应张贴疏散示意图，图中应标明当前所处位置、疏散指示方向等。

6.15 学校食堂就餐区应配备数量适宜的桌椅、取餐台等设施，视情况配备视频监控、网络等设施设备，宜有明确的用餐管理系统，配备刷卡设备等。

2024 年 3 月 18 日，召开标准研讨会后，根据会议意见删除 6.13 及 6.14，将 6.15 修改为“6.16 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

参考《GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范》、《学校和幼托机构食堂落实主体责任规范化要求指引》、《DB37/T 4200-2020 中小学校食堂管理与服务规范》、《DB1301/T447-2022 学校食堂食品安全管理规范》相关要求，规定了以下内容：

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。

2024 年 3 月 18 日，召开标准研讨会后，根据会议意见将 7.4 修改为“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。”7.7 修改为“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。”

8. 食品加工制作

参考《GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范》要求，规定了以下内容：

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

2024 年 3 月 18 日，召开标准研讨会后，根据会议意见添加“食品添加剂”章节，添

加内容如下：

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

2024 年 3 月 18 日，召开标准研讨会后，根据会议意见添加“专间”章节，添加内容如下：

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。专间设置的食物传递窗应专用，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

参考《GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范》相关要求，规定了以下内容：

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。

2024 年 3 月 18 日，召开标准研讨会后，根据会议意见进行序号调整。

12. 留样

参考《GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范》、《学校和幼托机构食堂落实主体责任规范化要求指引》要求，规定了以下内容：

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。

2024 年 3 月 18 日，召开标准研讨会后，根据会议意见进行序号调整。

13. 清洗消毒

参考《GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范》、《DB37/T 4200-2020 中小学校食堂管理与服务规范》相关要求，规定了以下内容：

11.1 应设置专用的餐饮具清洗、消毒区域（或专间）及设备，清洗消毒设备设施应能满足需要。

11.2 应设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设备内，保持清洁。

11.3 清洁、消毒所使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930 等食品安全国家标准和要求的有关规定。

11.4 消毒餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器、工具，应符合 GB 14934 的规定。

2024 年 3 月 18 日，召开标准研讨会后，根据会议意见将章标题修改为“餐用具清洗消毒”，内容修改如下：

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. 餐厨废弃物处理

参考《GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范》、《学校和幼托机构食堂落实主体责任规范化要求指引》、《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求，规定了以下内容：

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。

2024年3月18日，召开标准研讨会后，根据会议意见进行序号调整。

15. 制度、记录与档案

参考《GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范》、《学校和幼托机构食堂落实主体责任规范化要求指引》相关要求，规定了以下内容：

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、场所设施设备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的，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 鼓励采用信息化技术手段进行记录和文件的管理。

2024年3月18日，召开标准研讨会后，根据会议意见进行序号调整。

16. 标示管理

参考《学校和幼托机构食堂落实主体责任规范化要求指引》、《浙江省中小学校“示范食堂”建设技术指引》相关要求，规定了以下内容：

14.1 食品添加剂应采用适宜的容器妥善保存，且应明显标示；贮藏应由专人管理。

14.2 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。

14.3 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等有明确标识，按要求独立存放。

14.4 原料、半成品、成品、包装材料等应有明确标识。

14.5 应严格实施色标管理分类要求，对现场的水池、刀具、砧板、抹布、容器、其他工具等进行标识管理；动物性、植物性、水产品食品原料框，按照“红色、绿色、蓝色”分类配备。刀、砧板、剪刀、抹布，按照“动物性食品原料-红色、植物性食品原料-绿色、水产品原料-蓝色”要求统一配备或有颜色分类标识。清洗禽肉、蔬菜、水产的水池，分别贴有“红色、绿色、蓝色”的标识。

2024年3月18日，召开标准研讨会后，根据会议意见删除14.1，将14.5修改为“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。”并进行序号调整。

17. 应急管理

参考《GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范》、《学校和幼托机构食堂落实主体责任规范化要求指引》、《DB1301/T447-2022 学校食堂食品安全管理规范》、《DB37/T 4200-2020 中小学校食堂管理与服务规范》相关要求，规定了以下内容：

15.1 应建立并执行集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度，制定学校食堂食

品安全突发事件应急处置预案，格式按附录 C 执行，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。

15.2 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。

15.3 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。

2024 年 3 月 18 日，召开标准研讨会后，根据会议意见将 15.1 修改为“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。”并进行序号调整。

18. 监督与检查

参考《学校和托幼机构食堂落实主体责任规范化要求指引》、《DB1301/T447-2022 学校食堂食品安全管理规范》相关要求，规定了以下内容：

16.1 常监督管理应结合“常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律”的五常原理和工作实际，切实做到全面、有效。

16.2 应当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。

16.3 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。

16.4 学校食堂应按照《老鼠风险日管控参考清单》（见附件 E），结合实际，制定本单位老鼠防治风险管控清单，并作为日管控和周排查的必查项、月调度的重要内容。对自查发现鼠迹的，要全面溯源调查并闭环处置到位。

16.5 食品安全员每日根据风险管控清单，格式按附录 D，进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，格式按附录 E 执行，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或者学校主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

16.6 食品安全总监每周至少组织 1 次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》，格式按附录 F 执行。

16.7 学校校长每月至少听取 1 次食品安全总监管理工作情况汇报，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，对下个月重点工作做出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》，格式按附录 G 执行。

16.8 应建立并执行集中用餐信息公开制度，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。向本校学生家长或家长代表公布“互联网+明厨亮灶”查看方式和渠道，主动接受社会监督。

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

16.10 食品安全总监、食品安全员应配合接受监督管理部门随机进行的监督抽查考核。

16.11 对监督管理部门检查和包保过程中发现的问题，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。

2024 年 3 月 18 日，召开标准研讨会后，根据会议意见，将章标题修改为“18. 日常管理”，内容修改如下：

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

参考《学校和托幼机构食堂落实主体责任规范化要求指引》、《DB1301/T447-2022 学校食堂食品安全管理规范》、《DB37/T 4200-2020 中小学校食堂管理与服务规范》、《DB63/T 2111-2023 学校食堂管理和规范》相关要求，规定了以下内容：

17.1 学校应接受主管部门或行业协会的指导和评价，并根据提出的问题制定改进措施，优化食堂经营服务。

17.2 学校应对师生、家长的投诉举报及时处置，并保持记录。

17.3 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。

2024 年 3 月 18 日，召开标准研讨会后，根据会议意见，将 17.1 修改为“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。将 17.2 修改为“19.2 学校（托幼机构）应对师生、家长的投诉及时处置，并保持记录。”并进行序号调整。

七、标准中涉及专利的情况

无

八、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

本标准发布后，通过标准贯宣可覆盖到整个长三角区域，规范长三角地区各省市学校食堂的管理。首先，促进了学校食堂管理的规范化和专业化，有利于长三角区域内学校食堂的运行实行全面有效的现场管理，保证各个环节都有章可循；其次为长三角区域学校食堂经营及食品安全管理工作做好技术支撑。本标准的实施，还会产生以下效果：

1、经济效益

通过管理的规范，有利于学校管理服务能力的提升，提高学生在学校食堂的就餐率。此外，也会让学生对学校食堂产生更多的信任，给学校食堂带来更高的经济效益。

2、社会效益

保障学校食堂食品安全，为机构管理提供技术支撑，为监管部门提供管理依据，有助于提高学校的社会责任感和公众形象，进一步推动长三角区域的绿色发展。

3、生态效益

规范现场卫生管理，对污染要素进行管控，为可持续发展做出贡献。

九、与国际、国外对比情况

无

十、重大分歧意见的处理过程及依据

无重大意见分歧。

十一、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

本标准完成制定并发布后，归口单位拟组织开展宣传、培训、标准发放等工作，使其能真正得到实际应用，以便更好地发挥社会效益，为长三角区域学校食堂标示工作提供规范化、标准化、制度化要求。另外，起草单位将对标准执行情况进行跟踪调查，及时发现和收集标准实施中发现的问题，不断修改完善，提升标准技术水平，进一步提高该标准的科学性、适用性和应用范围。

十二、其他应予说明的事项

无