

团 体 标 准

T/DGAS 011—2024
代替 T/DGAS 011—2020

中小学校、幼儿园食堂食品安全评价规范

Evaluation specification for food safety of canteens in primary and
secondary schools and kindergartens

（征求意见稿）

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

东莞市标准化协会

发 布

前 言

本文件是对T/DGAS 011—2024《中小学校、幼儿园食堂食品安全评价规范》的修订，自本文件实施之日起，原T/DGAS 011—2024同时废止。

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》的规定编制。

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。

本文件由东莞市标准化协会提出并归口。

本文件主要起草单位：广东省东莞市质量技术监督标准与编码所。

本文件主要起草人：。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

——本标准于2020年11月10日首次发布；

——本次为第一次修订。

中小学校、幼儿园食堂食品安全评价规范

1 范围

本文件规定了东莞市中小学校、幼儿园食堂食品安全评价的术语和定义、评价原则、资格条件、评价程序、评价指标体系、评价结论等内容。

本文件适用于东莞市范围内普通中学、小学、技工学校、中专等职业学校、幼儿园食堂的食品安全评价。

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,仅注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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
CJ/T 94 饮用净水水质标准
HJ 554 饮食业环境保护技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

中小学校、幼儿园食堂 school canteen

设于中小学校、幼儿园内,具有相对独立的原料存放、食品加工操作、备餐和提供师生就餐空间的场所。

4 评价原则

中小学校、幼儿园食堂食品安全评价应遵守以下原则:

- 坚持以事实和客观证据为判定依据;
- 坚持科学、公正、公平和公开;
- 坚持采用的程序、评价方法与对外公开的程序和方法一致;
- 坚持第三方评价与自主评价相结合。

5 资格条件

5.1 学校自评

5.1.1 由学校校长组织建立由学校教职工、食堂管理人员及外部食品安全专家等组成的食堂食品安全评价工作小组。

5.1.2 自评工作小组在开展自评工作前应接受系统的食品安全评价培训并具备自评能力。

5.2 评价机构

5.2.1 具有独立的法人资质，没有违法行为记录。

5.2.2 有与其开展工作相适应的固定工作场所和设施、设备，具有必要的技术支撑条件。

5.2.3 评价专业人员应经过系统的食品安全评价培训。

5.2.4 有健全的内部管理制度和食品安全评价过程控制体系。

6 评价程序

6.1 自评

由学校校长组织建立评价工作小组，评价工作小组成员由学校教职工、食堂管理人员及外部食品安全专家人员组成，评价工作小组按本标准开展评价工作。

6.2 第三方评价

6.2.1 委托

由政府相关机构、中小学校、幼儿园食堂管理机构、社会组织自主选择具有规定资质的第三方评价机构，提出评价委托要求，并与评价机构签订评价委托书或合同。

6.2.2 核查

评价机构通过多种渠道核查委托方相关资质及材料，确认参评对象的合法性及材料的真实性。

6.2.3 评价

第三方评价机构应成立评价专家组，按本标准确立的评价指标体系进行现场量化评价，形成评价报告，并对评价原始记录进行存档。

7 评价指标体系

7.1 分值分配

中小学校、幼儿园食堂食品安全评价规范共分为行政管理、食品管理、加工过程管理、场所设施与环境、设备工具用品、人员管理、顾客满意度及加分项共8个评价要素，总计分值180分；其中行政管理：22分，原材料管理：15分，加工过程管理：60分，场所设施与环境：30分，设备工具用品：15分，人员管理：10分，顾客满意度：8分，加分项：20分。其中一票否决项的指标若发生扣分情况，则本次评价活动立即停止。

7.2 评价要素

7.2.1 行政管理

行政管理下设许可管理、组织机构建设、制度管理、食品安全管理员、信息公示、宣传教育、监督检查、投诉处理8个二级指标。

7.2.2 原材料管理

原材料管理下设原材料采购、收货验货、原材料储存3个二级指标。

7.2.3 加工过程管理

加工过程管理下设原材料清洗、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、厨余垃圾处理及隔离要求12个二级指标。

7.2.4 场所设施与环境

场所设施与环境下设“互联网+明厨亮灶”环境要求、食品处理区、就餐场所、更衣间4个二级指标。

7.2.5 设备工具用品

设备工具用品下设加工工具、电子监控设备、食品检验设备、采光及照明、洗手设施及紫外线消毒灯及工作服6个二级指标。

7.2.6 人员管理

人员管理下设从业条件、培训管理、健康管理3个二级指标。

7.2.7 顾客满意度

顾客满意度下设学生满意度、家长满意度、教职工满意度及社会满意度4个二级指标。

7.2.8 加分项

加分项下设“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台、现场管理要求、快检室设置及电子监控系统4个二级指标。

8 评价结论

8.1 评价报告

评价完成后，评价机构应出具食堂安全评价报告。报告应包括评价依据、评价范围、评价内容、评价结论与建议等方面内容，评价报告应清晰显示评价项目名称、委托单位、评价机构、评价人员、评价时间等相关信息。

8.2 等级划分

中小学校、幼儿园食堂食品安全评价参考附录A，评价等级分为“I、II、III、IV”4个等级，食堂评分162分及以上，为IV级；食堂评分144-162分，则为III级；食堂评分108-144分，则为II级，食堂评分低于108分，则为I级。

附 录 A
(规范性附录)

中小学校、幼儿园食堂食品安全评价计分表

表 A.1 中小学校、幼儿园食堂食品安全评价计分表

评价要素	二级指标	评价细则	分值	扣分	评价方法
行政管理 (22 分)	许可管理	食品经营许可证合法且在有效期内（一票否决项）	3		查阅资料
		经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致	2		查阅资料
	组织机构建设	组织机构建设健全	1		查阅资料
		成员分工职责明确	1		查阅资料
	制度管理	食堂管理制度健全（从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、出厂检验、追溯体系建设、投诉举报处理等）	2		查阅资料
		制定食品安全事故处置方案	2		查阅资料
		所有制度上墙或归档	1		现场查看
	食品安全管理员	应配备与食堂规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，其要求应符合《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）的规定。	1		查阅资料
	信息公示	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、承诺书、食品安全管理员、健康证及使用的食品添加剂、大宗食品原料来源、监督记录等信息	2		查阅资料
	宣传教育	积极开展食品安全及卫生知识宣传教育，有方案	2		查阅资料
		对职工进行食堂食品安全知识和规范操作培训，有培训资料	1		查阅资料
	监督检查	建立食堂食品安全监督工作体系，制定食堂食品安全监督检查工作标准，规定监督检查范围、内容、频次、方法、人员职责等，组织实施标准，定期开展监督检查	2		查阅资料 现场查看
	投诉处理	制定投诉处理标准，包括投诉处理流程、要求、方法，人员职责等，公布投诉受理渠道如电话、邮箱等，并对受理和反馈情况进行监督检查。	2		查阅资料
原材料管理 (15 分)	原材料采购	大宗食品原材料统一招标采购。其它主、副食品实行集中定点采购，并有采购合同和相关记录	5		查阅资料
		原料采购应该索取有效“三证”和质量检验报告	4		查阅资料
	收货验货	原材料采购入（出）库有两人及以上人员验收并经常轮换；有验收签字；有入（出）库台帐和采购台帐	3		查阅资料
	原材料储存	存放通风、干燥、离地离墙 10 cm；无“三无”产品、腐烂、过期食品	3		现场查看
加工过程管理 (60 分)	原材料清洗、切配、加工	检查待加工食品，如有腐败变质和其他感官性状异常的，不应加工和使用	2		现场查看
		蔬菜、鱼、肉有专用清洗池；蔬菜粗加工按挑选、去泥、浸泡	2		现场查看

		和清洗、再切配程序进行			
		生熟食品的加工工具及容器应分开使用，并予以明显标志	1		现场查看
		切配好的半成品应与原料分开存放，并根据性质分类存放。按照加工操作规程，在规定时间内使用。	2		现场查看
		易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏	2		现场查看
	烹饪	烹制前应检查待加工食品，如有腐败变质和其他感官性状异常的，不应烹制加工和使用	2		现场查看
		煤气罐与灶头保持分开，符合消防安全要求。高压容器管理规范	2		现场查看
		食品应炸（炒）熟煮透，加工中心温度应不低于 70℃。	1		现场查看
		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	2		现场查看
		品尝应使用专用工具，品尝后的食品应丢弃	1		现场查看
		每次烹调的菜品应当餐用完，不得回收再使用	1		现场查看
	备餐及售餐	烹调好的食品应在专用的备餐间存放，售饭前半小时开紫外线消毒灯消毒。	1		现场查看
		供应前应认真检查待供应食品是否有腐败变质或者其他感官性状异常现象，并及时处理。	1		现场查看
		10℃~60℃温度条件下存放的食品烧熟至供应食用时间应不超过 2 小时。	1		现场查看
		需要冷藏（冷冻）的熟制品，应冷却后再冷藏（冷冻），冷却应在清洁操作区进行，并标注加工时间等。冷冻熟食品应彻底解冻后再加热	1		现场查看
		再加热时食品中心温度应不低于 70℃。不符合加热标准的食品不应供食用。	1		现场查看
	风险食品	不应制作、供应法律法规规定禁止生产经营的风险食品。 （一票否决项）	1		现场查看
		不应使用加工腐败变质、感官异常的食品原材料，不应使用发芽土豆、野生菌、鲜黄花、非本食堂加工的散装馅料、肉串及散装熟肉制品。 （一票否决项）	1		现场查看
		不应供应未加热食品，四季豆、豆浆应烧熟、煮透。	1		现场查看
	配送	食品配送车辆应专用，应配备符合条件的冷藏或加热保温设备或装置，保证运输过程中食品的中心温度保持在 10℃以下或 60℃以上	2		现场查看
		用于集体配送的盛装、分送的容器不应直接放置于地面，如果有滞留时间应在容器表面标明加工单位、生产时间，必要时标注保存条件和食用方法	1		现场查看
		服务半径运输时间应不超过 45 分钟	1		查阅资料 现场查看
		应保持运输车辆的清洁，每次运输食品前和运输食品后应进行	1		现场查看

		清洗消毒,防止食品在运输过程中受到污染			
		应有专用的留样冰箱,冰箱能上锁,专人负责留样管理	1		现场查看
	留样	每餐次的食品成品应留样。应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内,并放置在专用冰箱内冷藏(0℃~10℃),保存48小时以上,每个品种留样量应不少于125克,并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人、审核人员等	2		现场查看
	就餐	应在就餐场所显著位置张贴食品安全宣传资料,引导学生安全用餐	1		现场查看
		合理安排就餐时间,保障学生在食品保质期内完成就餐	1		现场查看
	餐用具消毒保洁	餐具清洗干净,消毒,达到GB 14934的要求消毒后存放于保洁橱内,保洁橱干净整洁。有消毒台帐 (一票否决项)	1		现场查看
		应至少设置两个专用水池,用于洗洁剂洗涤和清水冲洗	1		现场查看
		盛调料的容器应保持清洁卫生,调料内无异物,用后加盖防尘罩	1		现场查看
		不应重复使用一次性餐用具	1		现场查看
	食堂供水	食堂瓶(桶)装饮用水应符合CJ/T 94、GB 19298的要求 (一票否决项)	2		查阅资料 现场查看
		学生食堂的饮水和生活用水应符合GB 5749、CJ/T 94的要求 (一票否决项)	2		查阅资料 现场查看
		应建立饮用水卫生管理制度和预防水污染事件发生的应急预案	1		查阅资料
	有害生物防治	使用的含氯消毒剂、碘消毒剂、季铵盐消毒剂应符合GB 14930.1和GB 14930.2有关卫生要求(一票否决项)	2		查阅资料 现场查看
		消毒剂、杀虫剂等化学药品应有独立包装和明显标识,并设置明显警示标志	1		现场查看
		杀虫剂应由专人采购、保管,按规定的方法使用;使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料,使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗	2		现场查看
		灭蝇灯应悬挂于距地面2m左右高度,且应与食品加工操作保持大于2m的距离	1		现场查看
		每月应至少进行一次除虫灭害工作。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行,实施时对各种食品(包括原料)应有保护措施	2		查阅资料 现场查看
	厨余垃圾处理	校园食堂餐厨废弃物应由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位处理。校园食堂应与处置单位签订合同,并索取其经营资质证明文件复印件	2		查阅资料 现场查看
		厨余垃圾应分类放置,一餐一清	1		现场查看
		设置符合标准的餐厨废弃物收集容器并保持正常使用。厨余垃圾清除后,容器应及时清洗,必要时进行消毒	1		现场查看
		产生废弃食用油脂的,应按照HJ 554要求,安装防治污染的设施设备	1		现场查看
		食品加工的废弃物应及时清理,地面、地沟无油泥、无积水、	1		现场查看

场所设施 与环境 (30分)		无异味			
		建立餐厨废弃物产生台账，并按要求上报	1		查阅资料
	“互联网+明厨亮灶”环境要求	按照校园食堂应符合《关于“明厨亮灶”建设规范的指引》（粤市监规字〔2023〕1号）的要求，制定明厨亮灶设施清洁保养标准。通过透明式、开放式、视频监控式、参观通道式、互联网式、组合式、其他形式等方式，向消费者展示食品加工制作关键过程。 符合《东莞市学校食堂“互联网+明厨亮灶”建设工作方案》和东莞市市场监督管理局《关于印发学校食堂“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台相关使用手册》要求。	5		查阅资料 现场查看
	食品处理区	食品处理区的设置应符合《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）的要求	2		查阅资料 现场查看
		食品原料进入、储存、原料处理、半成品加工、成品供应的流程布局合理，并形成生进熟出的单一流向。	1		现场查看
		原材料通道、成品通道、员工通道、餐用具回收通道、餐厨废弃物出口应分开设置。无法分设的，应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐用具，或者将运送的成品加以无污染覆盖。	1		现场查看
		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	1		现场查看
		洗手设施包括洗手池、非手接触式水龙头、洗手液或肥皂、洗手六步法图谱、干手设施（用品）	1		现场查看
		原料库房应有机械通风、防鼠板（不低于60cm）和温（湿）度检测器具	1		现场查看
		应分开设置食品和非食品库房（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）。	1		现场查看
		冷藏、冷冻柜（库）数量和结构应能使原料、半成品和成品分开存放，不得相互串味，避免交叉污染，且有明显区分标识和可正确显示柜（库）内温度的温度计。	2		现场查看
		白案间应设足够的操作台、食品架、用具、容器，应有明显标识	2		现场查看
		产生油烟的设备上方应加设附有机机械排风及油烟过滤的排气装置	2		现场查看
		应在备餐间入口处设置预先进间，应配备洗手、干手、紫外线灯、晾衣等设施	2		现场查看
		应在预进间、备餐间、更衣室等处设置紫外线灯	1		现场查看
		售饭台面应为不锈钢或石材贴面等材料，符合国家卫生要求，宜配保温设施	2		现场查看
	就餐场所	夏季集中就餐时段室温超过28℃时，应安装空调；冬季餐厅室温不应低于当地居民室温最低温度的下限。宜设空气消毒装置，通风采光良好	1		现场查看

		就餐区干净整洁，地面无积水，无异味，无蚊蝇。上下水道畅通，餐桌椅干净整洁	1		现场查看
		应设置洗手池，水龙头数宜按同时最大就餐人数 1:20 设置	1		现场查看
		应设置餐饮废弃物收集设施，应设有餐具回收处，回收通道应与洗消间相通	1		现场查看
	更衣间	应处于食品处理区入口处，为独立隔间。应配备洗手、通风、照明设施、储物柜、紫外线灯等设施。	1		现场查看
设备工具用品 (15 分)	加工工具	食堂加工工具宜采用食品级不锈钢制品，并应符合国家相关标准的规定	2		现场查看
	电子监控设备	应安装电子监控系统，在每个重要功能间（区）安装足够的高清摄像头。	2		现场查看
		应设监控显示屏、平板电视或其他监控平台，视频影像资料应由专人负责保管。视频监控形成的监控影像资料、报警记录，应当至少留存 30 日备查	2		现场查看
	采光及照明	有充足的自然采光或人工照明，光源应不改变所观察食品的天然颜色	1		查阅资料 现场查看
		安装在暴露食品正上方的照明设施应使用防护罩，冷冻（藏）库房、面粉储存库房应使用防爆灯	1		现场查看
	洗手设施及紫外线消毒灯	洗手设施包括洗手池、非手接触式水龙头、洗手液或肥皂、洗手六步法图谱、干手设施（用品）	1		现场查看
		应按功率不小于 $1.5\text{W}/\text{m}^2$ 设置波长为 $200\text{nm}\sim 275\text{nm}$ 的紫外线灯，强度大于 $70\mu\text{W}/\text{cm}^2$ ，分布均匀，悬挂于距离地面 2m 以内高度。该要求适用于应设紫外线灯处	1		查阅资料 现场查看
	工作服	专间工作服宜从颜色或式样上同其他场所工作服予以区分	1		现场查看
		工作服应定期清洗消毒	2		查阅资料 现场查看
		待清洗的工作服和已清洗消毒干净的工作服应分开保管，并予以标识	1		现场查看
人员管理 (10 分)	从业条件	身体健康并持有有效健康证明，持有有效培训合格证明，具备餐饮服务相关工作经验	4		查阅资料
	培训管理	应组织从业人员进行相关培训并记录	2		查阅资料
	健康卫生管理	从事直接接触入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明；组织从业人员年度体检，对患有妨碍食品安全疾病的人员立即调离食品加工岗位	2		查阅资料
		从业人员应保持良好个人卫生，操作前后按规定洗手并消毒。按规定穿着和更换专用工作衣帽并佩戴口罩。严禁任何可能污染食品的行为	1		现场查看
		实行晨检制度（应包含体温测量）	1		现场查看
顾客满意度	学生满意度	制定顾客满意度调查表，定期开展满意度调查评价（每年不少于 2 次）	2		查阅资料

(8分)	家长满意度	制定顾客满意度调查表，定期开展满意度调查评价（每年不少于2次）	2		查阅资料
	教职工满意度	制定顾客满意度调查表，定期开展满意度调查评价（每年不少于2次）	2		查阅资料
	社会满意度	制定顾客满意度调查表，定期开展满意度调查评价（每年不少于2次）	2		查阅资料
加分项 (20分)	“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台	配合市场监管部门完成校园食堂“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台建设，建立健全食品安全与营养健康相关管理标准，通过“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台，开展校园食品安全日常管理工作。	5		查阅资料 现场查看
	现场管理要求	引入4D现场管理、6S现场管理等先进的现场管理体系，制定现场管理细则标准，建立现场管理标准体系。	5		查阅资料 现场查看
	快检室设置	设置与食品品种和规模相适应的快检室，配备与产品检验项目相适应的检验设备和设施、专用留样容器、冷藏设施，检验人员应经专业培训并考核合格。开展对蔬菜农药残留，成品、用具、工具、容器等大肠菌群的测定。	5		查阅资料 现场查看
	电子监控系统	电子监控系统与教育管理平台和市场监管平台实现互联互通，并运行正常。	5		现场查看