

团 体 标 准

广州市南沙区校园食品安全

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

XXXX 发布

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》的起草。

本文件由广州市南沙区食品安全促进会提出并归口。

本文件的主要起草单位：广东省科学院生物与医学工程研究所、广州市南沙区食品安全促进会、广州中大餐饮管理有限公司。

本文件的主要起草人：XXXX。

广州市南沙区校园食品安全

1 范围

本文件规定了广州市南沙区校园食品安全的总体要求，学校食堂、学生集体用餐配送单位、校内食品经营点、饮用水、学校周边的食品安全要求，食品安全管理，食品安全检查与监督，考核和评价以及改进。

本文件适用于广州市南沙区中小学、幼儿园的食品安全管理。

辖区内托管机构、职业院校、大专院校可参照执行。

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。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

CJ 94 饮用净水水质标准

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

WS/T 554 学生餐营养指南

T/CNSS 006 学龄前儿童集体餐营养要求

《餐饮服务食品安全操作规范》

《学校食品安全与营养健康管理规定》

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》

《市场监管总局办公厅 教育部办公厅 国家卫生健康委办公厅 公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》

《广东省市场监管局 广东省教育厅 广东省人力资源和社会保障厅 广东省档案局关于学校食堂食品安全管理档案建立规范工作指引》

《学校食堂“互联网+明厨亮灶”智慧系统巡查管理规定》

3 术语和定义

3.1 学生集体用餐配送单位

根据学校等服务对象订购要求，集中加工、分送学生食品但不提供就餐场所的餐饮服务提供者。

3.2 其他形式供餐

除学校食堂、学生集体用餐配送单位以外各种形式供餐，包括网络订餐、电话订餐、家长自送食品、学生自带食品等。

3.3 校内食品经营点

以柜式与自选式相结合方式销售食品，以零售为主的一种经营业态，包括学校超市、学校食品小卖部等。

4 总体要求

4.1 主体责任

学校应落实校园食品安全主体责任，全面落实食品安全校长（园长）负责制。

4.2 组织机构

学校应建立食品安全工作领导小组，学校具体工作应由相应校领导负责，负责学校食品安全管理人员的培训，定期组织开展食品安全隐患排查。

4.3 信息公示

学校应建立集中用餐信息公示制度，通过班级群或APP等互联网途径主动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的管理和监督。

4.4 智慧监管

4.4.1 “互联网+明厨亮灶”

4.4.1.1 学校应积极落实食堂“互联网+明厨亮灶”智慧系统与“日管控，周排查，月调度”日常监督检查机制相结合，有序开展相关巡查。

4.4.1.2 学生集体用餐配送单位应统一纳入食堂“互联网+明厨亮灶”智慧系统巡查管理范围。

4.4.1.3 食堂“互联网+明厨亮灶”智慧系统日常管理、维护等应符合有关规定。

4.4.2 “学校食品安全监管系统”

4.4.2.1 学校应充分运用“广东省学校食品安全监管系统”的功能，开展每日自查、从业人员培训、演练等工作。

4.4.2.2 学校应根据上级部门制定的《广东省学校食堂每日自查要点表》的要求开展日常食品安全自查，并及时上报系统。

4.5 陪餐

4.5.1 学校应建立集中用餐陪餐制度，每餐均应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。

4.5.2 学校可建立家长陪餐制度，对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议及时进行研究反馈。

4.6 膳食营养

4.6.1 鼓励学校食堂配备1名以上专（兼）职、中级及以上职称的营养健康管理专业人员，定期开展从业人员合理配餐培训。

4.6.2 营养健康管理专业人员应结合当地的气候特点、食物种类、饮食习惯、民族习惯以及学生的年龄阶段和营养需求等因素，设计学生食谱，做到食物互换、灵活搭配、品种多样，营养与口味均能满足学生需求。其中，3~6岁儿童营养膳食可参考T/CNSSL 006；6~17岁学生营养膳食参考WS/T 554；18岁以上及以上学生可参考《中国居民膳食指南》。

4.6.3 应定期采用网络问卷调查、电话访问、面对面座谈等方式，与学生、教职工、和家长代表交流菜肴口感、营养健康认知、用餐满意度等情况，及时调整烹调方式和膳食结构，提高膳食质量。

4.7 宣传教育

4.7.1 学校应将珍惜粮食、反对浪费，光盘行动，减盐减油减糖等纳入食品安全宣传教育内容。

4.7.2 学校宜建立食品安全法律法规与科普知识教育机制，坚持食品安全知识进课堂，利用宣传窗（栏）、小广播、国旗下讲话、班（团）队活动等形式广泛开展食品安全教育活动。

4.7.3 鼓励学校食堂加强标准化和精细化管理，制定原料管理、加工制作、供应等环节制止餐饮浪费的措施，宜采取新技术、新工艺、新设备提升各环节食品利用率，降低损耗。

4.7.4 学校应在就餐现场引导用餐师生适量取餐，对有浪费行为的，应当及时予以提醒、改正。

4.7.5 学校食堂以及学生集体用餐配送单位宜根据不同年级学生所需的能量以及营养素需求，进行差异化供餐，提高食品利用率。

5 食品安全要求

5.1 学校食堂

5.1.1 一般要求

5.1.1.1 中小学、幼儿园食堂应采用自营方式供餐。

5.1.1.2 其他学校食堂引入社会力量或委托承包的,应通过招标等方式公开选择依法取得与承包内容相适应的食品经营许可、能承担食品安全责任、有一定营养配餐能力的、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。

5.1.1.3 对外承包或委托经营的学校食堂应建立供餐准入、退出机制,由学校采取定期检查或不定期检查或两者相结合的方式对学校食堂进行检查,检查结果和学校食堂退出机制相挂钩。

5.1.2 场所与布局

应符合GB 31654中3的有关要求。

5.1.3 设施与设备

应符合GB 31654中4的有关要求。

5.1.4 原料采购、运输、验收与贮存

5.1.4.1 应符合GB 31654中5的有关要求。

5.1.4.2 学校食堂应对食材供应商建立准入管理和考核制度。宜根据自身风险水平建立高风险食品目录,限制采购相关食品原料,保证食品安全。

5.1.5 食品初加工

5.1.5.1 食品初加工应符合GB 31654中6.2的要求。

5.1.5.2 学校食堂应根据学生年龄特点对食品初加工进行适度调整,如切短、切小、切细等。

5.1.6 食品烹制

5.1.6.1 应符合GB 31654中6.3的要求。

5.1.6.2 烹制后的食品如需冷冻(藏)应及时进行冷却,冷却应符合GB 31654中6.6的要求。

5.1.6.3 当餐用餐后剩余食品应及时冷藏,仅限隔餐再加热使用,再加热应符合GB 31654中6.7的有关要求,。

5.1.7 分餐用餐

5.1.7.1 学校食堂分餐备餐应在专间内进行,专间要求应符合GB 31654中6.4的有关规定。

5.1.7.2 学校食堂分餐操作应参照GB 31654中7的要求执行。

5.1.7.3 分餐时,应引导学生按需取餐,适量多次取餐,避免食品浪费。

5.1.8 清洗消毒

5.1.8.1 学校食堂餐用具清洁消毒应符合GB 31654中9.1的有关要求。

5.1.8.2 学校食堂餐饮具消毒应以热力消毒为主,化学消毒仅限于因材质或大小原因无法热力消毒的餐饮具。

5.1.8.3 采用化学方式消毒的应严格按照有关要求设置足够的水池,严格执行并落实消毒液浓度、浸泡时间及冲洗等要求。

5.1.8.4 学校食堂就餐场所、设施、设备应定期清洁,必要时消毒。

5.1.9 废弃物处置

5.1.9.1 废弃物应分类存放于标识清楚、密闭良好的容器中,并日产日清。

5.1.9.2 废弃物存放容器应及时清洁,必要时消毒。

5.1.9.3 餐厨废弃物应选择经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运单位处理,应与收运单位签订合同,索取其经营资质等相关证明文件,并建立餐厨废弃物处置台账。

5.1.10 食品留样

5.1.10.1 学校食堂应按规定随机抽取每餐次或批次的易腐食品成品进行留样并记录留样食品名称、留样时间(月、日、时)、留样人员等情况。每个品种的留样量应不少于125 g。

5.1.10.2 留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存,留样时间应不少于48 h。

5.1.11 四害防治

5.1.11.1 学校食堂自行开展四害防治时应符合GB 31654中10的有关要求。

5.1.11.2 鼓励学校食堂委托有资质的服务供应商进行四害防治，与服务商签订合同（或协议），明确双方责任和义务，同时留存服务商相关资质资料以及每次服务记录，适时进行评价。

5.1.11.3 四害防治应错开食堂正常供餐时间，每次四害防治结束后，应对食堂设施、设备以及可能暴露的餐饮具进行清洗，必要时消毒。

5.1.12 人员健康与管理

5.1.12.1 学校食堂应建立食品从业人员健康管理制度，从事切菜、配菜、烹饪、传菜、分餐、餐具洗消等直接接触入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得广东省市场监督管理局签发的《广东省食品从业人员健康证明》后方可上岗。

5.1.12.2 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有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

5.1.12.3 学校食堂应落实员工晨检制度，每天上岗前进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的员工，应安排休息或调离接触直接入口食品岗位。如手部有伤口因需要继续上岗的，应贴好创可贴并戴好手套，避免伤口以及创可贴接触食品。

5.1.12.4 学校食堂员工的人员卫生、手部卫生以及工作服管理应符合GB 31654中11.2、11.3、11.4的要求。

5.1.13 食品安全培训

5.1.13.1 学校食堂应建立从业人员食品安全培训制度，制定全年食品安全培训计划，并做好培训记录。

5.1.13.2 所有员工（含新员工）均应经过食品安全知识培训后再上岗。

5.1.13.3 学校食堂应根据各岗位技能情况开展相关食品安全技能培训。

5.1.13.4 学校食堂应在每学期开始前对所有员工进行相关食品安全知识培训（复训）。

5.1.13.5 食品安全总监、食品安全员、主要负责人每年应对食品安全法律法规、食品安全知识等方面进行培训学习，培训学时不低于40学时。

5.2 学生集体用餐配送单位

5.2.1 资质与准入

5.2.1.1 学校不具备条件开设食堂的，应通过招标等方式公开选择依法取得食品经营许可和集体用餐配送资质、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位。

5.2.1.2 学生集体用餐配送单位应实施危害分析和关键控制点（HACCP）体系并通过认证。

5.2.1.3 学校应建立学生集体用餐配送单位供餐准入、退出机制，由学校采取定期检查或不定期检查或两者相结合的方式对学生用餐集体配送单位进行检查，检查结果和学生集体用餐配送单位退出机制相挂钩。

5.2.2 考察评审与合同签订

5.2.2.1 学校应组织本校食品安全管理人員和家长代表，对学生集体用餐配送单位进行实地考察，每学期不少于一次。

5.2.2.2 考察合格后，学校应当与学生集体用餐配送单位签订合同（或者协议），明确双方的权利和义务，合同期原则上不超过1年。

5.2.3 配送及餐食验收要求

5.2.3.1 学生集体用餐配送单位应制作规范的产品配送清单，配送清单的项目内容包括配送企业名称、配送对象、配送日期、品种、规格、数量、加工制作时间、发货人、收货人等信息，易腐食品应标明贮藏温度和时间。

5.2.3.2 学生餐应根据供应学生所在年级，在箱体或容器表面分别标明“小学低年级”、“小学高年级”、“初中”、“高中”或具体年级等字样。

5.2.3.3 学生集体用餐配送膳食运送到达学校后，学校食品安全管理人員应当面与配送企业交接并对配送清单内容和送达时间、中心温度、感官等进行验收确认签名，做好送餐交接记录。学生集体用餐配送单位应尽量缩短配送供应时间。

5.2.3.4 学生集体用餐配送单位每次对膳食感官检查、温度检查、标签等检查结果（或报告）应随货提供并定期提供由有资质的检验检测机构出具的关于影响膳食食品安全的理化、微生物等检验结果（或报告）。

5.2.3.5 学生集体用餐配送单位应建立配送异常处理机制和保障措施，主动协调解决配送过程中出现的问题，包括但不限于餐品破损、丢失、送错、中心温度不符合要求等。

5.2.4 供餐及分餐要求

5.2.4.1 学生集体用餐配送单位供餐应符合GB 31654中7的有关要求。

5.2.4.2 学生集体用餐配送单位不得采购和使用四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。不得配送冷食类食品、生食类食品、自制冷冻饮品（包括冰淇淋、酸奶、乳酸发酵饮料、鲜榨果汁以及其他冷冻饮品）、裱花蛋糕以及其他冷加工糕点。不得配送酒精饮料。

5.2.4.3 供应盒饭的，选择清洁的教室或餐厅作为用餐场所，由专人分发给学生。学校需要现场分餐的，应当建立分餐管理制度。

5.2.4.4 学生用餐集体配送单位应在学生用餐结束后，对剩余的餐食以及餐盒进行回收并保持场所的整洁。

5.2.5 清洁消毒

应参照5.1.8的要求或符合对学生集体用餐配送单位的有关要求。

5.2.6 废弃物处置

应参照5.1.9的要求或符合对学生集体用餐配送单位的有关要求。

5.2.7 食品留样

5.2.7.1 学生集体用餐配送单位应在企业和学校对每餐次或批次的易腐食品成品进行双边留样，学校留样工作宜专人管理。供应盒饭的，随机留存已分装成盒的盒饭；供应桶饭的，留存所有主食和菜肴品种。

5.2.7.2 食品留样的其他要求应参照5.1.10的要求执行。

5.3 其他形式供餐

5.3.1 学校原则上不接受除学校食堂以及学生集体用餐配送单位以外形式供餐，因特殊原因需要采用其他形式供餐的，应提前向学校食品安全管理人员报备申请，申请通过后再供餐并做好相关登记。

5.3.2 采用其他形式供餐的，仅限申请人食用，不得以任何形式共享其他人食用，必要时，应按照5.1.8的要求进行留样。

5.3.3 使用其他形式供餐的，应在前对食品表面感官进行检查，发现无明显异常后食用，如发现食品已有明显的感官异常（变味、变色、变馊等），应立即弃置，停止食用。

5.4 校内食品经营点

5.4.1 总体要求

5.4.1.1 非寄宿制中小学、幼儿园原则上不得在校内设置食品小卖部、超市。

5.4.1.2 寄宿制中小学、幼儿园确需设置食品小卖部、超市的，应依法取得食品经营许可或备案。

5.4.1.3 校内食品经营点应设置公示牌，主动公示营业执照、食品经营许可证或仅销售预包装食品备案、食品安全管理制度、日常监督检查结果记录等内容。营业执照、食品经营许可证或仅销售预包装食品备案应合法有效。

5.4.2 资质与准入

5.4.2.1 学校设置的食品小卖部、超市需要引入社会力量承包或委托经营的，应通过招标等方式公开选择依法取得食品经营许可或备案、能承担食品安全责任、社会信誉良好的经营单位。

5.4.2.2 学校应建立食品小卖部、超市经营准入、退出机制，由学校采取定期检查或不定期检查或两者相结合的方式对校内食品经营点进行检查，检查结果和校内食品经营点退出机制相挂钩。

5.4.3 设备设施

5.4.3.1 应具有与经营的食品品种、数量相适应的储存、加工、销售场所。经营场所环境整洁。

5.4.3.2 对经营过程中有温度、湿度、要求的食品，应保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，并保持设备正常运转并按要求贮存。

5.4.3.3 应采取有效措施做好防四害工作，冷藏、冷冻设施要定期消毒、除臭。

5.4.4 经营范围

5.4.4.1 中小学、幼儿园食品小卖部、超市原则上只允许售卖纯净水、矿泉水、预包装面包、牛奶等食品，不得销售高糖、高盐、高脂、含酒精的食品或与学校协议中禁止销售的食品。

5.4.4.2 校内食品经营点不得销售槟榔等已明确不是食品的物品。

5.4.5 日常管理

5.4.5.1 校内食品经营点的商品应采取统一采购、统一配送的形式。

5.4.5.2 校内食品经营点应建立进货查验制度，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。

5.4.5.3 校内食品经营点销售商品须明码标价，销售的商品价格不得高于区内同等规模的超市同类商品价格。

5.4.5.4 校内食品经营点应定期组织员工开展食品安全知识培训。

5.5 饮用水安全

5.5.1 学校饮用水应建立饮用水水质管理档案，档案包括但不限于：

- a) 生活饮用水管理制度建立及措施落实情况；
- b) 生活饮用水水质情况；
- c) 校内供水设施卫生许可、管理情况；
- d) 供、管水人员持有效“健康合格证明”情况；
- e) 学校索取涉水产品有效卫生许可批件情况；
- f) 校内供水水源防护情况。

5.5.2 供水方式及要求

学校采用自检设施集中式供水的，水源卫生防护应合格，配有水质消毒设施设备，依法取得卫生许可证；学校采用二次供水的，蓄水设施周围应无污染源，定期对二次供水设施进行清洗、消毒（每年至少一次）；学校采用分散式供水的，应有卫生安全防护设施并对水质进行消毒。

5.5.3 在学校每学期开学前应安排有资质的检验检测机构对生活饮用水的水质进行检测，检测合格后方可使用。饮用水应符合GB 5749的规定。

5.5.4 已采用饮用纯净水的学校，应委托有资质的检验检测机构对饮用纯净水进行检测，检测合格后方可使用。饮用纯净水应符合CJ 94的规定。

5.6 学校周边

5.6.1 学校对学校周边用房有管理权限的，不得将周边用房租借给无证无照从事食品生产经营活动的个人或单位。

5.6.2 学校应主动协助食品安全、卫生健康、综合执法等行政主管部门开展学校周边食品安全综合治理。

6 食品安全管理

6.1 管理制度

6.1.1 学校应建立食品安全管理制度，包括校园食品安全岗位责任制度、应急管理和突发事故报告制度、“互联网+明厨亮灶”食品安全巡查机制、“日管控、周排查、月调度”检查机制、学生家长参与监督机制、舆情检测机制以及适用于学校食堂、学生集体用餐配送单位、校内食品经营点等重点场所的专项食品安全管理制度。

6.1.2 学校食堂、校内食品经营点应根据自身条件，设置专（兼）职的食品安全总监或食品安全员。明确食品安全总监、食品安全员职责，并经过食品相关法律法规和食品安全知识培训并考核合格后上岗。

6.2 投诉和处理

6.2.1 学校应建立食品安全投诉处理制度，及时收集来自学校食堂、学生集体用餐配送单位、校内食品经营点等意见及反馈，及时解决师生、家长对学校食堂、学生集体用餐配送单位、校内食品经营点等意见及建议。

6.2.2 学校食品安全工作小组应根据师生、家长反馈的意见、建议情况，适时对学校食堂、学生集体用餐配送单位以及校内食品经营点开展相关调查，并及时向师生、家长公布调查结果。

6.3 追溯和召回

6.3.1 记录管理

6.3.1.1 学校食堂应按照上级部门要求建立学校食堂食品安全管理档案，档案保存期限不少于2年。

6.3.1.2 校内食品经营点应参照学校食堂食品安全管理档案要求，建立校内食品经营点食品安全管理档案。

6.3.1.3 进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于2年。

6.3.2 追溯

6.3.2.1 鼓励学校建立食品追溯制度，确保学校食堂、校内食品经营点、学生集体用餐配送单位对原辅料采购验收、加工操作过程、清洗消毒、成品分餐、餐食验收等所有环节均可有效追溯。

6.3.2.2 鼓励学校采用信息化等技术手段对所有环节进行管理，包括过程记录和文件管理。

6.3.3 召回

6.3.3.1 当发现某一批次或类别的食品含有或可能含有对师生造成危害的因素时，应按照国家相关规定立即启动食品召回程序，及时向相关部门报告，并做好相关记录。

6.3.3.2 对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，并将食品召回和处理情况向相关部门报告。

6.4 食品安全事故处置

6.4.1 学校应参照GB 31654中13.1.3的要求建立食品安全事故处置方案，规定食品安全事故处置措施以及向有关食品安全主管部门报告的要求。

6.4.2 学校应定期开展相关食品安全事故处置演练，以保证出现突发事件，学校、学校食堂、校内食品经营点等能有序开展相关食品安全事故处置工作。

6.5 食品安全保险

6.5.1 学生集体用餐配送单位、委托经营的学校食堂、校内食品经营点必须购买食品安全责任险，食品安全责任险应涵盖食品的贮存、加工制作、配送、供应、消费等环节引起的第三者的人身伤亡或财产损失。

6.5.2 鼓励自营的学校食堂、校内食品经营点购买食品安全责任险。

6.6 检验检测

6.6.1 原料检验

6.6.1.1 学校食堂应建立原料检验制度，对采购食品原料进行检验，检验合格后加工使用。

6.6.1.2 学校食堂检验人员宜具备食品、生物、化学等相关专业知识，并经过食品相关法律法规和有关专业技术的培训并考核合格后上岗。

6.6.1.3 学校食堂宜根据自身风险水平，制定原料检验计划，鼓励学校食堂定期委托有资质的检验检测机构对食堂食品原料开展高风险项目检测。

6.6.2 成品检验

6.6.2.1 学校食堂应建立成品感官检查制度，每次开餐前对所有膳食进行感官检查，检查后未发现异常情况再开餐，并做好相关记录。

6.6.2.2 感官检查应由学校食品安全工作小组成员、学校食堂食品安全总监或食品安全员、学校食堂主要负责人担任。

6.6.2.3 鼓励学校食堂定期委托有资质的检验检测机构对食堂加工的成品进行检验。

6.7 食品防护

鼓励学校食堂、校内食品经营点建立食品安全防护制度，制定食品安全防护计划，对学校食堂、校内食品经营点的原辅料采购验收贮存、加工制作过程、清洗消毒、成品分餐、销售等环节定期进行排查，及时发现食品防护的薄弱环节，消除食品安全隐患。

7 食品安全检查与监督

7.1 食品安全自查

7.1.1 学校食堂、校内食品经营点应建立食品安全自查制度，定期对学校食堂、校内食品经营点的各环节开展食品安全自查，主动发现食品安全风险，消除食品安全隐患。

7.1.1 学校食品安全工作小组应督促学生集体用餐配送单位开展食品安全自查并定期收集配送单位的自查情况。

7.2 食品安全外部检查

7.2.1 学校食品安全工作小组应组织教师、学生代表或家长代表定期开展日常监督检查。

7.2.2 学校应定期邀请或接受食品安全等行政主管部门到校进行监督检查。

7.2.3 有条件的学校可委托有资质的第三方开展学校食品安全日常监督检查，协助学校进行食品安全隐患排查，协助消除各种食品安全隐患。

7.3 专项检查

学校应在特殊活动期间，如中高考期间或其他重大活动期间（如校庆，学校开放日），开展食品安全专项检查，保证学校特殊活动期间食品安全。必要时，可联合有关部门开展相关检查。

8 考核与评价

学校建立食品安全考核与评价机制，每学期或每学年对学校食品安全工作进行考核和评价。

9 持续改进

9.1 对于监管部门、家长代表以及学校自身等各类主体在学校内发现的食品安全问题，应按照“发现隐患、风险研判、落实整改、反馈结果”处置流程进行后续跟进工作。

9.2 应建立问题整改记录台账，对相关整改行为进行记录，并通过照片、影像等形式做好前后对比。同时，对同类型问题进行总结。

9.3 对于整改不到位或整改后问题反复出现的，学校应在相关方的监督下，落实责任追究，做好勤勉和训诫等工作，确保责任落实到位。

资料性附录A

高风险食品目录

序号	风险类型	食品或食品种类	可能的风险因素	备注
1	禁用食品	野生蘑菇	鹅膏肽类毒素、色胺类毒素、毒蝇碱、异恶唑衍生物等多种毒素	
2		河鲀（豚）鱼	河豚毒素	
3		外购和自制三明治	易变质	
4		受到污染海域的海产品	赤潮	
5		生鲜螺类	寄生虫、贝类毒素	
6		生鲜贝类	贝类毒素	
7		四季豆、东北油豆	皂甙类毒素	
8		苦葫芦瓜	碱糖甙毒素	
9		发芽的马铃薯	龙葵素	
10		鲜黄花菜	秋水仙碱	
11		五指毛桃	混入断肠草，钩吻碱中毒	
12		金银花	混入断肠草，钩吻碱中毒	
13		鲜白果（银杏果）	氢氰酸、银杏酸、银杏毒素	
14		长黑斑的甘薯（地瓜）	甘薯酮和甘薯酮醇	
15		苦杏仁、桃仁、枇杷仁、李子仁、苹果仁、杨梅仁、樱桃仁、亚麻仁、木薯	氰甙类毒素	
16		曼陀罗果实或种子及其制品	东莨菪碱、山莨菪碱	
17		牲畜甲状腺及其他不明动物的器官、组织和腺体	甲状腺素、肾上腺素及其他有害物质	
18		含人工色素的肉制品和调味品	过量人工色素产生危害	
19		防腐剂、稳定剂、乳化剂等食品添加剂	过量食品添加剂产生危害	
20		法律法规明令禁止的食品	/	
21	慎用 ^b 食品	湿米粉及其制品	米酵菌酸毒素	两考期间禁用
22		干木耳、干银耳	米酵菌酸毒素	
23		猪肺、猪肝、猪心、猪红等	有毒有害物质残留	
24		扁豆、荷兰豆、芸豆、蚕豆及其他豆类	皂甙类毒素	
25		青皮红肉海产鱼类	组胺中毒	
26		西葫芦	已混入苦葫芦瓜，碱糖甙毒素	
27		野生珊瑚鱼类	雪卡毒素	
28		甘蔗	霉变甘蔗：神经毒素	
29		隔夜（餐）米饭	蜡样芽胞杆菌产生肠毒素	
30		香椿	亚硝酸盐	

a 学校可根据自身情况、市场监管情况等进行动态调整。

b 学校食堂在生产加工处理慎用食品时，应认真检查以及按照相关要求进行处理。

资料性附录B

原料快速检验项目及频率

序号	食品品种	检验项目	检验方式	检验频率	备注
1	蔬菜、水果	农药残留	快速检测	每批	
2	畜肉	克洛特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	快速检测	每周	瘦肉精
3	禽肉	氯霉素	快速检测	每周	
4	动物性水产品	氯霉素、孔雀石绿	快速检测	每周	
5	食用油	黄曲霉毒素B1	快速检测	每周	
6		酸价、过氧化值	快速检测	每周	
7	米面、豆制品	吊白块	快速检测	每周	
8	腌腊肉制品、酱腌菜	亚硝酸盐	快速检测	每周	
9	枸杞、银耳、腐竹、干香菇等干货	二氧化硫	快速检测	每周	
10	大米	大米新鲜度	快速检测	每周	
11	面制品	明矾（铝）	快速检测	每周	
a. 学校食堂可根据自身风险水平，对食品品种、检验项目以及检验频率进行动态调整。					

资料性附录C

承包学校食堂、校内食品经营点的经营单位以及学生集体用餐配送单位出现包括但不限于以下情况时，学校应主动要求相关经营服务单位退出经营管理或服务：

1. 承包学校食堂、校内食品经营点的经营单位在本校内或其他服务区域内出现食物中毒的；
2. 学生集体用餐配送单位配送本校或其他学校的食品造成食物中毒的；
3. 承包学校食堂、校内食品经营点的经营单位以及学生集体用餐配送单位出现因食品安全问题的行政处罚；
4. 承包学校食堂、校内食品经营点的经营单位以及学生用餐配送单位被行政单位勒令停业整顿的；
5. 承包学校食堂、校内食品经营点的经营单位以及学生用餐配送单位被依法取消食品经营许可或备案的；
6. 学校食堂、校内食品经营点的经营单位以及学生用餐配送单位被各级行政单位抽样检验出现不合格的；
7. 学校食品安全工作小组对学校食堂、校内食品经营点进行定期或不定期检查中发现食品过期、食品变质等严重影响食品安全的；
8. 承包学校食堂、校内食品经营点的经营单位以及学生用餐集体配送单位因食品安全问题造成舆情影响的；
9. 对学校食品安全工作发现的食品安全问题屡次发生，未落实整改的；
10. 其他可能存在重大食品安全隐患的经营行为。