

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

# T/CSSAX

团体标准

T/CSSAX XXXX—2024

## 校园食堂食品安全标准化建设服务规范

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

长沙市饮食安全协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
4 服务机构基本要求 .....	3
5 指导服务 .....	3
5.1 服务内容 .....	3
5.2 服务流程及要求 .....	4
6 评价服务 .....	4
6.1 服务内容 .....	4
6.2 评价程序及要求 .....	4
6.3 评价结果 .....	4
7 其他服务 .....	5
8 服务评价与改进 .....	5
附录 A（规范性） 评价细则 .....	6
附录 B（规范性） 校园食堂食品安全标准化建设服务申请表 .....	21
附录 C（资料性） 校园食堂食品安全标准化建设等级划分 .....	22
附录 D（规范性） 等级评价申请材料 .....	23
参考文献 .....	24
表 A.1 中小学（含幼儿园）校园食堂食品安全标准化建设等级评价细则 .....	6
表 A.2 高校食堂食品安全标准化建设等级评价细则 .....	14

## 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。

请注意本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由长沙市饮食安全协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 校园食堂食品安全标准化建设服务规范

## 1 范围

本文件规定了校园食堂食品安全标准化建设（以下可简称“校园食安标准化建设”）服务的服务机构基本要求，指导服务、评价服务、其他服务和评价与改进的要求。

本文件适用于服务机构的校园食堂食品安全标准化建设服务工作。中小学（含幼儿园）食堂和高校食堂的食品安全标准化建设工作可参照本文件执行。

## 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 31654 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范
- DB43/T 2142 学校食堂建设与食品安全管理规范
- T/CSSAX 0001 餐饮服务食品安全量化分级及示范店评定规范

## 3 术语和定义

GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 食品安全标准化建设

落实食品安全主体责任，建立并实施食品安全管理体系，实现食品安全管理系统化、行为规范化、设备定位化、环境整洁化，并持续改进的过程。

### 3.2

#### 食品安全标准化建设服务

为校园食堂食品安全标准化建设提供指导和等级评价等活动。

### 3.3

#### 受托经营单位

为校园食堂提供人员，食品加工、制作和经营，食品安全管理等服务的第三方餐饮服务单位。

## 4 服务机构基本要求

服务机构包括长沙市饮食安全协会（以下简称“协会”）或者协会委托的第三方机构，服务机构应具备：

- a) 经营资质、能力资质和其他相关资质应符合法律法规要求；
- b) 开展指导和评价工作的服务人员应符合 T/CSSAX 0001 中评定人员的要求。

## 5 指导服务

### 5.1 服务内容

服务的内容包括但不限于：

- c) 一对一辅导服务；
- d) 等级提升和维护服务；
- e) 培训服务。

## 5.2 服务流程及要求

### 5.2.1 服务申请

服务机构可协助服务对象按照附录A的要求开展校园食安标准化建设自评，并按附录B的要求填写申请表。

### 5.2.2 服务策划

服务机构收到申请后应在5个工作日内响应服务需求，通过查看资料和实地调研等方式开展初评，根据申请单位的需求和初评结果制定服务方案。服务方案应包括：服务目标、人员、时间、内容和方式等，其中服务内容可参照《湖南省校园食品安全标准化建设评价与管理规定》的评价细则确定。

### 5.2.3 服务实施

5.2.3.1 开展服务前服务人员应提前2个工作日与服务对象确认具体时间、参加人员、所需资料和设施设备。

5.2.3.2 服务人员应按照服务方案开展校园食安标准化建设指导服务。在服务过程中应保持与服务对象的沟通，可根据服务对象的反馈和现场情况适时调整服务方案，以确保服务效果。

## 6 评价服务

### 6.1 服务内容

服务内容包括：

- a) 指导服务对象开展自评自查；
- b) 按照附录A的要求开展现场评价。

### 6.2 评价程序及要求

#### 6.2.1 评价申请

指导服务对象按附录D的要求提交申请材料。

#### 6.2.2 评价受理

服务机构应在接到申请材料后5个工作日内做出是否受理的决定。决定受理的，应在5个工作日内确定开展评价工作的服务人员。

#### 6.2.3 现场评价

服务人员应在15个工作日内按附录A要求进行现场评价。

### 6.3 评价结果

#### 6.3.1 评分标准

校园食安标准化建设评价采用百分制，可按标化得分并参照附录C要求划分等级。

#### 6.3.2 结果反馈

6.3.2.1 服务机构应在评价后15个工作日内向申请单位反馈评价结果。

6.3.2.2 协会可对评价等级结果进行公示，公示途径包括但不限于会议、媒体、协会官方网站和公众号等。

#### 6.3.3 动态管理

6.3.3.1 服务机构应持续性关注评价结果。

6.3.3.2 当获得评价等级的校园食堂出现以下情形，协会应撤销评价等级，收回相应等级证明，并向社会公示：

- a) 违反法律法规、强制性标准的；
- b) 存在弄虚作假、虚报假报的；

- c) 发生重大食品安全事件，造成恶劣影响的；
  - d) 因食品安全问题被食品安全监管部门予以行政处罚的。
- 6.3.3.3 评价结果有效期两年，期满后服务机构可根据服务对象的需求按第6章的要求再次提供评价服务。

## 7 其他服务

- 7.1 协会可对等级评价为A级及以上的校园食堂给予公开表彰，并向社会公示。
- 7.2 协会可对等级评价为AAA的校园食堂给予申报省、市级标准化食堂的推荐支持。

## 8 服务评价与改进

- 8.1 服务机构应向社会公开意见反馈的渠道及方式，包括但不限于邮箱、电话及现场受理等。
- 8.2 服务机构收到反馈意见后应在5个工作日内给予回复。
- 8.3 服务机构应对收到的合理化建议予以采纳，并采取改进措施。

**附 录 A**  
**(规范性)**  
**评价细则**

**表 A.1 中小学（含幼儿园）校园食堂食品安全标准化建设等级评价细则**

项目内容	评价指标	评价要求	评分标准	得分
1. 资格审查 (5分)	1.1 资质与经营管理	学校食堂持有有效《食品经营许可证》，无涂改、伪造、出租、出借、转让等行为	★ <sup>a</sup> 否决项	
		按照许可证载明的经营场所、主体业态、经营项目开展经营活动，无超范围经营现象		
		营养改善计划义务教育学校食堂未对外承包或者委托经营		
		承包或者委托经营的，是通过招投标等公开竞争方式接受委托，并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公司；并依法签订合同，明确学校与受托方在食品安全、营养健康、经营管理等方面的权利和义务		
		食堂委托管理或承包经营企业应实施准入和退出机制		
		近三年内学校及食堂未因违反《中华人民共和国食品安全法》《生活饮用水卫生监督管理办法》和《学校食品安全与营养健康管理规定》而被监管部门予以行政处罚		
	1.2 信息公示 (2分)	在食堂就餐区醒目位置悬挂、摆放纸质食品经营许可证正本或通过信息化手段公示证照资质	发现1项不符合要求的扣0.5分，扣完为止	
		在食堂就餐区醒目位置公示从事直接入口食品从业人员健康证明		
		在食堂就餐区醒目位置公示主要食品原材料进货来源、集中采购流程、定点采购单位等信息		
		在食堂就餐区醒目位置公示检验检测、日常监督检查要点表等信息		
		使用食品添加剂的学校食堂应公示其使用量和添加的品种		
	1.3 互联网+明厨亮灶 (3分)	学校食堂应在厨房内的各食品操作间（包括粗加工、切配、烹饪、备餐、面点间、餐用具清洗消毒间、食品库房）等关键控制区域内安装标清以上（含标清）监控设备；并与当地教育、市场监管部门的平台对接	发现1项不符合要求的扣0.5分，扣完为止	
		应在就餐场所大厅内配备高清显示屏，显示屏数量和大小应满足观看需要		
		幼儿园展示设备应安装在方便家长观看的对外开放场所醒目位置，例如校门口、保安亭外、家长接送孩子的等候室或休息室		
		学校食堂应在就餐时段实时播放监控图像或回放当日食品加工操作录像。视频数据保存时间应不少于7天		
学校食堂应成立“明厨亮灶”管理小组，明确本单位“明厨亮灶”管理人员和设施设备运行维护人员				
学校负责人和食堂管理人员应通过“互联网+明厨亮灶”定期（不低于1次/周）随机抽查食堂食品安全状况，及时发现食品安全风险隐患并予以整改				
2.1 管理机构	校长（园长）是食品安全的第一责任人（有文件），并签订食品安全承诺书	★ <sup>a</sup> 否决项		
	学校自主经营管理的，应建立完善的食品安全领导机构和管理机构；实行委托经营的，学校和受托经营单位均应设立食品安全管理机构			

项目内容	评价指标	评价要求	评分标准	得分	
2. 食品安全管理 (15分)	2.2 人员配备 (1分)	应按照《规定》配备经培训考核合格的食品安全总监和食品安全员 (有任命文件), 并以文件形式明确其职责; 实行委托经营的, 学校和受托经营单位均应当配备食品安全总监和食品安全员, 学校应定期对受托单位进行监督检查, 并有记录	★ <sup>a</sup> 否决项		
		食品安全总监、食品安全员应当具备食品安全管理能力, 并定期接受培训和考核			
		学校食堂从业人员与服务人数之比宜不小于 1: 100	人员不足扣 0.5 分		
	2.3 健康管理 (3分)	食堂应建立从业人员健康管理档案, 包括从业人员登记表、健康证明、培训考核记录等; 健康证明未超过有效期; 未使用经涂改、出借的健康合格证明	未建立档案或档案不符合要求扣 0.5 分		
		从事接触直接入口食品工作的从业人员应取得健康证明后方可上岗工作	★ <sup>a</sup> 否决项		
		患有国家卫生行政部门规定的有碍食品安全病症的人员, 不应从事接触直接入口食品的工作			
	2.4 个人卫生 (3分)	食品从业人员应每日开展晨检, 做好晨检记录	△ <sup>b</sup> 未开展该项不得分		
		从业人员加工食品时无有碍食品安全的习惯和行为, 如戴首饰、留长指甲、在工作场所抽烟、嚼槟榔等	发现 1 项扣 1 分, 扣完为止		
		所有从业人员应穿戴洁净的工作衣帽上岗, 接触直接入口食品的工作人员应戴口罩, 并与其他区域人员的工作服帽有明显区分			
	2.5 制度管理 (1.5分)	从业人员保持良好个人卫生, 加工操作直接入口食品前应洗手消毒, 加工制作过程中, 应保持手部清洁			
		应建立健全食品安全管理制度, 制度内容应符合现行法律法规及规章的要求	制度不全扣 0.5 分, 制度有误该项不得分		
	2.6 记录管理 (1分)	中小学、幼儿园应落实学校相关负责人陪餐制度和陪餐计划, 公布陪餐人员名单, 落实陪餐要求, 并做好陪餐记录	未建立陪餐制度或无陪餐记录扣 0.5 分		
		应建立与制度配套的管理记录	每缺 1 项扣 0.5 分, 扣完为止		
	2.7 食品安全自查 (2分)	记录内容应完整、真实, 填写清晰、规范。保存时间不少于 2 年	记录不规范的扣 0.5 分		
		应结合食堂经营过程中的食品安全危害因素和风险点, 确定食品安全自查项目和要求, 制定自查计划, 每周至少开展一次自查, 并做好记录	△ <sup>b</sup> 未按规定开展或者频次、自查有效性不足的扣 1 分; 发现问题未及时整改的扣 1 分		
2.8 制度落实 (2分)	对自查中发现的问题食品应立即停止使用, 对自查中发现的其他食品安全风险隐患应根据具体情况采取有效措施, 及时消除食品安全隐患, 防止发生食品安全事故				
	应组织相关人员定期学习并及时更新修订完善食品安全管理制度	制度未更新扣 0.5 分, 无法提供学习记录扣 0.5 分			
	有现场分餐情形的, 应当落实分餐管理制度, 在教室分餐的, 应当保障分餐环境卫生整洁	不符合扣 0.5 分			
2.9 风险防控动态管理机制 (1.5分)	应定期组织对自身的食品安全状况进行综合评价, 并形成自查评价报告	无自查评价报告扣 0.5 分			
	食堂应当建立食品安全日管控制度。食品安全员每日根据风险管控清单进行检查, 形成《每日食品安全检查记录》(可在湘食安平台记录)	无每日记录的扣 0.5 分			
	食堂应当建立食品安全周排查制度。食品安全总监每周组织 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》	无每周报告的扣 0.5 分			

项目内容	评价指标	评价要求	评分标准	得分
		食堂应当建立食品安全月调度制度。学校主要负责人每月至少听取1次食品安全总监督管理工作情况汇报,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,对下个月重点工作作出调度安排,形成《每月食品安全调度会议纪要》	无每月调度纪要扣0.5分	
3. 宣传培训 (4分)	3.1 宣传 (2分)	应设置食品安全相关宣传匾牌(栏)、警示语等	无宣传牌(栏)扣0.5分	
		配合学校师生开展食品安全知识、卫生知识、健康与营养科普宣传教育培训。并做好培训记录	无培训记录扣0.5分	
	3.2 培训 (2分)	应制定年度培训考核计划,定期开展食品从业人员食品安全知识和技能培训,做好培训记录,每人每年学习培训时间应不少于40学时	发现1项不符扣0.5分,扣完为止	
		应每半年对食品从业人员进行一次食品安全知识和岗位职责考核		
		培训考核内容应包含为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工操作规程等		
		每次培训、考核情况应予以记录,存档备查		
4. 档案应急管理 (2分)	4.1 档案管理 (0.5分)	食品安全档案分类管理,即本单位文件、制度、操作规程、应急预案等;执法部门文书、文件、法律法规等;采样记录、检测结果,进货查验、培训、自查等记录	未按要求建档扣0.5分	
	4.2 应急管理 (1.5分)	应建立食品安全突发事件应急预案	未按要求建立预案扣0.5分	
		发生食品安全事故或疑似食品安全事故时,应立即采取有效措施(报告、保护现场、送治患者等)	查是否有应对出现疑似病例的措施记录,无扣0.5分	
		学校食堂食品安全应急处置预案演练每年不少于1次	无法提供演练记录扣0.5分	
5. 有害生物管控 (8分)	5.1 人员配备 (1分)	应配备一名专(兼)职人员负责学校的有害生物防制工作	未配备人员扣1分	
	5.2 鼠、蝇和蟑螂的密度 (2分)	食品处理区应采取有效防止蝇类入室的措施,室内不应有成蝇或蝇类孳生地;销售直接入口的场所不应有成蝇	发现有不符合要求的扣1分	
		室内外环境卫生良好,垃圾得到有效管理,基本无活鼠、鼠洞、死鼠、鼠粪等鼠迹及蝇类、蟑螂等有害生物及其活动痕迹	不符合扣1分	
	5.3 防鼠设施 (2分)	食品处理区应有完善的防鼠设施,包括: a) 门:门缝小于0.6cm;木门和门框的底部包铁皮,高30cm;食品处理区对外的出入口门口有挡鼠板,高60cm; f) 窗户:1楼或地下室窗户玻璃无破损; g) 排风扇:1楼或地下室排风扇或通风口有金属网罩,网眼不应超过0.6cm; h) 管线孔洞:堵塞通向外界的管线孔洞,没有堵死的孔洞,其缝隙不应超过0.6cm; i) 算子或地漏:厨房操作间下水道出水口有竖算子(金属栏栅),算子缝小于1.0cm;若无竖算子,排水沟横算子的算子缝小于1.0cm,且无缺损;地漏加盖。	发现1处不合格扣1分,发现2处及以上不合格的该项不得分	
		5.4 防蝇设施 (1分)	食品处理区防蝇设施应符合规范要求。包括门入口应有完善的防蝇设施(如防蝇帘、纱门、风幕机等)或使用旋转门、自动闭门门;窗应安装金属纱窗;排风扇应有防蝇网或使用自动闭合式排风扇	发现1处不合格的该项不得分
5.5 防虫设施 (1分)	与外界直接相通的通风口、换气窗外,应加装不小于16目的防虫筛网	未按要求加筛网的不得分		

项目内容	评价指标	评价要求	评分标准	得分
	5.6 防治工作开展 (1分)	定期开展有害生物防制活动,有记录。防治服务为外部第三方公司提供的,需留存服务公司的资质证件、服务人员资格证明及每次除虫灭害服务记录	未开展防治活动或无记录不得分	
6. 辅助场所 (2分)	6.1 卫生间* (2分)	卫生间不应设置在食品处理区内,出入口不应与食品处理区直接连通,不宜直对就餐区	★ <sup>a</sup> 否决项	
		卫生间应采用水冲式,地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料	发现1项不符合要求的,每项扣0.5分,扣完为止	
		应设有效排气装置,有照明设施,与外界直接相通的窗户应设有效的防蝇纱网,应配备便刷等清洁设施		
		出口处应设置洗手设施		
		排污管道与食品处理区排水管道分设,且设置有防臭气水封		
7. 场所布局、设施设备 (12分)	7.1 选址	食堂用房应远离开敞式污染源(如粪坑、污水池、暴露垃圾场、旱厕等)25 m以上,且在扩散性污染源(如粉尘、有害气体、有害液体、放射性物质等)的影响之外	★ <sup>a</sup> 否决项	
		周围不应有可能导致虫害大量孳生的场所,难以避免时应有防范措施		
	7.2 布局 (3分)	应配备的功能用房有更衣室(男女分开)、粗加工间/区(荤素粗加工分开)、切配间/区(荤素切配分开)、蒸煮间、烹调间、备餐间、餐具清洗消毒间、食品原料库房等	发现1项不符合要求扣0.5分,扣完为止	
		应设置人员通道和原材料专用出入口		
		各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序分区域设置,流程布局合理,并能防止食品在存放、加工操作中产生交叉污染		
		食品处理区面积应与就餐人数相匹配		
		食品处理区应设置在室内,净高应不低于2.5 m,人员入口处应设置洗手设施		
		原材料通道、成品通道、员工通道、餐用具回收通道分开设置		
	7.3 建筑与装修 (3分)	食品处理区内地面、墙壁、天花板等应符合GB 31654的要求;除库房外操作区的墙裙应铺设到顶	发现1项不符合扣0.5分,扣完为止	
		应保持加工操作场所清洁,包括墙壁、天花板、门窗、地面、操作台等应平整、清洁、无破损、无霉斑、无积油、无积水、无污垢等;地沟彻底清洗,无残渣、积水和异味		
		应根据同时就餐人数确定餐区面积,就餐座位数按不少于就餐人数的1/3配置	面积或餐位数量不匹配的扣0.5分	
	7.4 供水与排水设施 (3分)	建立饮用水管理档案以及饮用水突发事件应急预案	未建立扣0.5分	
食品加工用水水质应符合GB 5749的规定,加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理,或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水		发现1项不符合要求扣0.5分		
食品加工用水与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水、废水、消防用水等)的管道系统应完全分离		★ <sup>a</sup> 否决项		
		排水设施的设计和建造应保证排水畅通,便于清洁、维护;需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度;排水沟应设有可拆卸的盖板,排水沟内不应设置其他管路	发现1项不符合要求扣0.5分,扣完为止	
7.5 采光与照明设施 (1分)	食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施,光泽和亮度应满足食品加工需要,不应改变食品的感官色泽	发现1项不符合要求扣0.5分,扣完为止		
	安装在暴露食品正上方的照明设施,应使用防护罩;冷冻(藏)库房应使用防爆灯			
7.6 通风与排烟设施 (1分)	通风排气设施应易于清洁、维修或更换	发现1项不符合要求扣0.5分,扣完为止		
	食品处理区(冷冻库、冷藏库除外)和就餐区应保持空气流通。专间应设独立的空调设施。应定期清洁消毒空调及通风设施			

项目内容	评价指标	评价要求	评分标准	得分
		产生油烟的设备上方，应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换	发现 2 处及以上不符合的，该项不得分	
		产生大量蒸汽的设备上方，应设置机械排风排气装置，并做好冷凝水的引泄		
	7.7 洗手更衣场所（1分）	设有从业人员专门更衣室，更衣室位于从业人员入口处，且保持清洁		
		更衣室有足够空间、配备洗手、通风、照明设施，洗涤消毒用品、更衣柜、挂钩、衣架等设施，且运转正常，满足所有员工使用		
		专间人员入口处应设置二次更衣室，配备非手接触式水龙头、手部消毒、干手和工作服消毒等设施，并在显著位置应标示简明易懂的洗手方法；		
		应分开设置工作服与私人衣物存放区，一更工作服与二更工作服应分开存放		
8 原料管理 （12分）	8.1 原料采购 （3分）	采购食品、食品添加剂及食品相关产品应按照相关要求查验供货商的相关证明文件，索取供货商的有效资格证、签字或盖章随货同行的进货凭证	索证索票不全，扣 0.5 分；记录不完整扣 0.5 分	
		应定点采购食品及原料，并与供应商签订食品安全保障协议	未定点扣 1 分；合同无食安保障扣 1 分	
	8.2 原料验收 （3分）	建立食品三级验收制度，即采购人、入库人和领料人三级食品安全查验制度，并有完整记录	未建立落实制度扣 1 分；	
		确定专人严格把好入库验收关，在食品进货查验记录上详细登记产品名称、供货单位、数量、产品批次、保质期和相关证件是否齐全，相关证件证明应当保存备查	未记录或不全扣 1 分	
	8.3 原料贮藏 （6分）	杀虫剂、杀鼠剂、清洁剂、消毒剂、醇基燃料等化学品应单独分开库房存放并显著标识	发现 1 项不符合要求扣 0.5 分，扣完为止	
		食品仓库应分隔或分离贮存不同类型的食品原料并显著标识，贮存过程中，应分区、分架、分类、离墙、离地存放食品，并做到一物一标（标明食品名称、生产日期、保存期、进货日期）遵循先进先出的原则		
		散装食品宜使用密闭食品级容器贮存并标明食品名称、生产日期或批号、使用期限等内容		
		贮存的物品应在保质期内，按照保存条件贮存，确保物品无腐败变质、油脂酸败和其他异味		
		变质、超过保质期或者回收的食品应显著标识或者单独存放在有明确标志的场所，及时清理处置，并按规定进行记录		
		冷冻（藏）柜数量和结构应能满足食品原料、半成品、成品分开存放，不堆积、挤压食品，避免交叉污染，且有区分标识和可正确显示柜（库）温度的温度计		
			冷冻（藏）柜应定期清理，确保柜内无异味、无积霜、结冰	
	9. 食品添加剂管理* （3分）		食品添加剂的品种、使用范围、使用量符合 GB 2760 规定，未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的食品添加剂品种	发现 1 处不符合扣 0.5 分，扣完为止
早餐主食中不应添加甜蜜素等甜味剂			★ <sup>a</sup> 否决项	
食品添加剂购进、使用应符合国家规定，做到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜存放，有购进使用记录			未按要求设置或无记录扣 1 分	
用容器盛放开封后的食品添加剂的，应避免开封后的食品添加剂受到污染，在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留原包装			未按要求包装扣 0.5 分	
10. 过程控制 （12分）	10.1 初加工 （4分）	食品加工前认真检查待加工的食品，不应加工《中华人民共和国食品安全法》及《食用农产品市场销售监督管理办法》规定禁止加工的食品	★ <sup>a</sup> 否决项	
		制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕；禁止加工四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品		

项目内容	评价指标	评价要求	评分标准	得分
10. 过程控制 (12分)	10.1 初加工 (4分)	使用的工用具、容器应按用途分类管理、清晰标识、分开使用	未区分使用或无明显标识扣0.5分	
		植物性、动物性、水产品清洗池应分开设置,保持1m安全距离或加装半隔断设施;水池大小应满足需要	未按要求设置扣0.5分	
		加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品的切配台、刀具、容器应分开、专用,并有明显标识;荤食与素食切配台之间距离应符合DB43/T 2142的要求	未按要求设置扣0.5分	
		冷冻原料应使用冷藏或流水解冻,解冻充分后再加工;鸡蛋使用前应清洗外壳,必要时进行消毒	不符合要求扣0.5分	
	10.2 烹饪 (3分)	未清洗、未脱外箱的原料不应存放在烹饪区;待加工的动物性食品原料、植物性食品原料、水产品、成品应分开存放	未按要求存放扣0.5分	
		用于烹饪的调味料盛放器皿应保持清洁,使用后随即加盖,不应与地面或污物接触	不符合要求扣1分	
		加工的食品应当烧熟煮透,其加工时食品中心温度应不低于70℃	不符合要求扣1分	
		烹饪至食用前的时间应控制在2h之内,超过2h的应不低于60℃热藏	不符合要求扣1分	
	10.3 面点间* (1分)	应有洗手设施和清洗池	未按要求设置扣0.5分	
		操作台面应采用光滑、不渗水和易清洁的材料,且不能有缝隙	不符合要求扣0.5分	
		应设专柜(位)贮存食品添加剂和称量器具,并明显标注“食品添加剂”字样	不符合要求扣0.5分	
	10.4 备餐间 (4分)*	设二次更衣室,水龙头为非手动式,接触入口食品的从业人员应穿戴洁净的工作服帽,戴口罩,工作服应为浅色,与其他加工区工作服有区分,手部应清洗消毒	设置不符扣0.5分 工作服不符扣0.5分 手部未消毒扣0.5分	
		备餐间内配有热藏设施	未配扣0.5分	
		备餐间内无明沟,地漏带水封	不符扣0.5分	
		食品传递窗为开闭式,其他窗封闭;专间墙裙铺设到顶;专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质,能够自动关闭	不符扣0.5分	
		备餐间配备空气消毒设施	不符扣0.5分	
备餐间内的废弃物容器盖为非手动开启式		不符扣0.5分		
11. 餐用具清洗消毒 (7分)	11.1 清洗消毒 (4分)	应设清洗、消毒保洁区,宜分间设置,采用洗消一体的全自动清洗消毒设备的除外。清洗区与餐具回收口应相连	未按要求设置扣0.5分	
		餐用具清洗消毒水池专用,与食品原料清洗池、清洁用具清洗池分开	未分开扣0.5分	
		餐饮具消毒以热力消毒为主,不耐热的餐饮具采用化学消毒,餐用具清洗消毒水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗	不符合要求扣0.5分	
		清洗消毒后的餐用具应存放在专用具有防尘措施的保洁内;保洁柜应每日进行清洁消毒	不符合要求扣0.5分	
		不应重复使用一次性餐饮具	△ <sup>b</sup> 若重复使用则该项不得分	
	11.2 洗涤、消毒剂使用 (2分)	使用的洗涤剂、消毒剂应符合国家标准要求	不符合扣1分	
		采用化学消毒的,消毒液使用、配制等符合要求,做好消毒液配置记录和消毒记录	不符合扣1分	
	11.3 集中洗消* (1分)	使用集中清洗消毒餐饮具的,查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内	未按要求索证管理扣1分	
12. 留样检验 (3分)	12.1 留样 (2分)	设置专用成品留样冰箱(柜)		
		留样容器应为易于清洗消毒的密封性好的食品专用容器 应对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样,每个品种留样量不少于125g,冷藏保存48h以上	不符合每项扣0.5分,扣完为止	

项目内容	评价指标	评价要求	评分标准	得分
12. 留样检验 (3分)	12.1 留样 (2分)	如实记录留样内容, 留样记录内容包括留样食品名称、留样量、留样时间(月、日、时)、留样人员等	不符合每项扣0.5分, 扣完为止	
	12.2 检验 (1分)	学校食堂应配备快速检测设备和中心温度计 对部分食品原料进行检验, 并做好检测记录	未配或未做扣0.5分	
13. 餐厨废弃物 处置 (3分)	13.1 记录 (1分)	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、种类、数量、收运者等信息	未建立台账扣0.5分	
	13.2 废弃物 处理 (2分)	应与有收运餐厨废弃物资质的公司签订协议, 定点回收	无协议扣0.5分	
		应设置专有的餐厨废弃物容器, 与其他容器有明显区分标识, 不同种类餐厨废弃物容器应分开, 有明显区分标识。餐厨废弃物存放点应保持整洁, 避免造成蚊蝇孳生 餐厨废弃物应做到日产日清	存放不符合要求扣0.5分 不符合要求扣0.5分	
14. 反食品浪费 (2分)		应在餐厅醒目位置有防止食品浪费提示	无提示扣1分	
		应根据学生剩饭剩菜的量及时采取措施, 调整菜谱, 减少浪费	无措施扣1分	
15. 食堂内食品 商店(超市)* (8分)	15.1 资质 许可	中小学、幼儿园一般不应设置小卖部、超市等食品经营场所, 确有需要设置的, 应当依法取得许可, 不应售卖高盐、高糖及高脂食品。	★ <sup>a</sup> 否决项	
	15.2 设施 设备 (2分)	应具有与经营品种、数量相适应的食品贮存和销售的场所, 应分开设置经营场所与生活区, 保持场所环境整洁卫生, 并与其他污染源保持规定距离。	经营场所不符合要求或不整洁扣0.5分	
		具有与经营品种、数量相适应的设施和设备, 卖场及库房通风、照明、五防等符合要求。	无相应设施扣0.5分	
	15.3 质量 控制 (3分)	应按要求分区摆放食品和非食品。	不符合要求扣0.5分	
		应按贮存条件和要求贮存食品。	不符合要求扣0.5分	
		应销售的预包装食品和散装食品符合食品安全标准要求。	随机抽取5件食品, 不符合要求的每件次扣0.5分	
		不应销售假冒伪劣、过期变质、五无食品等违反法律规定的食品。	随机抽取5件食品, 不符合要求的每件次扣0.5分	
	15.4 进货 查验 (3分)	应按食品安全要求处置不合格食品, 建立不合格食品退市制度。	未建立扣0.5分	
		应查验供货商经营资格, 索取供货商营业执照、经营许可证或食品生产许可证和产品合格证明材料等文件。	证明文件不全或不符合要求的扣0.5分	
		应查验采购的食品, 按批次查验食品出厂合格证明或质量检验合格报告。	未查验扣0.5分	
		应索取供货商销售发票或有供货商盖章或签名的销售凭证。	无发票或无盖章或无签名的销售凭证扣0.5分	
		应按供货商名称或食品类别分类建档, 保管相关记录和凭证不少于产品保质期后六个月; 没有明确保质期的, 不少于二年。	未按要求建档并保管的扣0.5分	
	应执行进货查验记录制度, 全面真实记录食品采购销售情况。	进销货台账登记不规范不全的扣0.5分。		
16. 社会共治 (2分)	16.1 信息 公示 (1分)	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(大宗食品原料品种、供应商等)、供餐单位(如有)等信息	不符合要求扣0.5分	
		学校应公布明厨亮灶查看方式和渠道, 供家长代表查看	未公布扣0.5分	
	16.2 社会 监督 (1分)	在学校食堂就餐区显著位置公布投诉举报电话 学生家长、教职工、学生对学校食品安全工作满意度达85%以上	未公布扣0.5分 $\Delta^b$ 满意度不达标则该项不得分	
17. 加分项		积极采用“五常法”或“六T法”“LESS体系”等先进管理方法	达到要求每项加1分	

项目内容	评价指标	评价要求	评分标准	得分
17. 加分项	17.1 食品安全	实施色标管理，加工用具、设备定色、定人、定位，各种标识以照片或图示说明方式在各食品加工操作区域明示	达到要求每项加 1 分	
		建立食品安全责任保险制度，参加食品安全责任保险		
		建立食品及其原料电子台帐，规范其进销存管理		
		采用数字化溯源系统，有完善的食品原料交易、配送、仓储等关键环节供应链溯源体系		
	17.2 营养健康	引入第三方机构每学期对学校食堂进行不少于 1 次的食品安全风险评估，并能够提供风险评估报告		
		配备专(兼)职营养健康管理人員，有条件的学校配备专(兼)职营养师		
		在显著位置公布菜品目录，并公布每周带量食谱和营养素供给量		
		针对学生开展食品安全与营养健康的宣传教育，并将食品安全与营养健康知识纳入健康教育教学内容		
<sup>a</sup> ★项为否决项，违反其中任何一条，该单位现场评定为零分。 <sup>b</sup> △项为关键项，不符合扣 1 分（评分标准未额外标注），其中任何二项不符合的，该单位现场评定为零分。 <sup>c</sup> *允许有合理缺项，最终得分采用标化分。标化分=100×（实得分/应得分），应得分=100-合理缺项总分。				

表 A.2 高校食堂食品安全标准化建设等级评价细则

项目内容	评价指标	评价内容	评分标准	得分
1. 资格审查 (5分)	1.1 资质与经营管理	学校食堂持有效《食品经营许可证》，无涂改、伪造、出租、出借、转让等行为	★否决项	
		按照许可证载明的经营场所、主体业态、经营项目开展经营活动，无超范围经营现象		
		承包或者委托经营的，是通过招投标等公开竞争方式接受委托，并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公司；并依法签订合同，明确学校与受托方在食品安全、营养健康、经营管理等方面的权利和义务		
		食堂委托管理或承包经营企业应实施准入和退出机制		
		委托经营的食堂，有平价、优质、满足需求的大伙档口，特色档口未再次分包		
		近三年内学校及食堂未因违反《中华人民共和国食品安全法》而被食品安全监管部门予以行政处罚		
	1.2 信息公示 (2分)	在食堂就餐区醒目位置悬挂、摆放纸质食品经营许可证正本或通过信息化手段公示证照资质	发现1项不符合扣0.5分，扣完为止	
		在食堂就餐区醒目位置公示从事直接入口食品从业人员健康证明		
		在食堂就餐区醒目位置公示主要食品原材料进货来源、集中采购流程、定点采购单位等信息		
		在食堂就餐区醒目位置公示检验检测、日常监督检查要点表等信息		
		使用食品添加剂的学校食堂应公示其使用量和添加的品种		
	1.3 互联网+明厨亮灶 (3分)	学校食堂应在厨房内的各食品操作间（包括粗加工、切配、烹调、备餐、面点间、餐用具清洗消毒间、食品贮存等关键控制区域内安装标清以上（含标清）监控设备；并与当地教育、市场监管部门的平台对接	发现1项不符合扣0.5分，扣完为止	
		应在就餐场所大厅内配备高清显示屏，显示屏数量和大小应满足观看需要		
		学校食堂应在就餐时段实时播放监控图像或回放当日食品加工操作录像。视频数据保存时间应不少于7天		
		学校食堂应成立“明厨亮灶”管理小组，明确本单位“明厨亮灶”管理人员和设施设备运行维护人员		
学校负责人和食堂管理人员要通过“互联网+明厨亮灶”定期（不低于1次/周）随机抽查食堂食品安全状况，及时发现食品安全问题并予以纠正				
2. 食品安全管理 (15分)	2.4 管理机构	学校的法定代表人是食品安全的第一责任人（有文件），并签订食品安全承诺书	★否决项	
		学校自主经营管理的，应建立完善的食品安全领导机构和管理机构；实行委托经营的，学校和受托经营单位均应设立食品安全管理机构		
	2.2 人员配备 (1分)	应配备经培训考核合格的食品安全总监和食品安全员（有任命文件），并以文件形式明确其职责；施行委托经营的，学校和受托经营单位均应当配备食品安全总监和食品安全员，学校应定期对受托单位进行监督检查，并有记录		
		食品安全总监、食品安全员应当具备食品安全管理能力，并定期接受培训和考核		
		学校食堂从业人员与服务人数之比宜不小于1:100		人员不足扣1分
2.3 健康管理 (2分)	食堂应建立从业人员健康管理档案，包括从业人员登记表、健康证明、培训考核记录等；健康证明未超过有效期限；未使用经涂改、出借的健康合格证明	未建立档案或档案不完整扣1分		

项目内容	评价指标	评价内容	评分标准	得分	
2. 食品安全管理 (15分)	2.3 健康管理 (2分)	从事接触直接入口食品工作的从业人员应取得健康证明后方可上岗工作	发现1人无健康证扣1分		
		患有国家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。	发现1人不符合扣1分		
		食品从业人员应每日开展晨检,做好晨检记录	<sup>b</sup> △未开展该项不得分		
	2.4 个人卫生 (3分)	从业人员加工食品时无有碍食品安全的习惯和行为,如戴首饰、留长指甲、在工作场所抽烟、嚼槟榔等	发现1名扣1分		
		所有从业人员穿戴洁净的工作衣帽上岗,接触直接入口食品的工作人员须戴口罩,并与其他区域人员的工作服帽有明显区分	发现1名扣1分		
		从业人员保持良好个人卫生,加工操作直接入口食品前应当洗手消毒,加工制作过程中,应保持手部清洁	发现1名扣1分		
	2.5 制度管理 (2分)	应建立健全食品安全管理制度,制度内容应符合现行法律法规规章的要求	<sup>b</sup> △制度不全或有误该项不得分		
	2.6 记录管理 (1分)	应建立与制度配套的管理记录	每缺1项扣0.5分		
		记录内容应完整、真实,填写清晰、规范。保存时间不少于2年	记录不规范的扣0.5分		
	2.7 食品安全自查 (2分)	学校应结合食堂经营过程中的食品安全危害因素和风险点,确定食品安全自查项目和要求,制定自查计划,每周至少开展一次自查,并做好记录	<sup>b</sup> △未按规定开展或者频次、自查有效性不足的,扣1分;发现问题的其他食品安全风险应根据具体情况采取有效措施,及时消除食品安全隐患,防止发生食品安全事故	未及时发现整改的扣1分	
		对自查中发现的问题食品应立即停止使用,对自查中发现的其他食品安全风险应根据具体情况采取有效措施,及时消除食品安全隐患,防止发生食品安全事故			
	2.8 制度落实 (2分)	应组织相关人员定期学习并及时更新修订完善食品安全管理制度	无法提供学习记录扣0.5分		
学校应定期组织对自身的食品安全状况进行综合评价,并形成自查评价报告		无自查评价报告扣0.5分			
2.9 风险防控动态管理机制 (5分)	食堂应当建立食品安全日管控制度。食品安全员每日根据风险管控清单进行检查,形成《每日食品安全检查记录》(可在湘食安平台记录)	无每日记录的扣1分			
	食堂应当建立食品安全周排查制度。食品安全总监每周组织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》	无每周报告的扣1分			
	食堂应当建立食品安全月调度制度。学校主要负责人每月至少听取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,对下个月重点工作作出调度安排,形成《每月食品安全调度会议纪要》	无每月调度纪要扣1分			
3. 宣传培训 (4分)	3.1 宣传 (1分)	学校内设置食品安全相关宣传匾牌(栏)、警示语等	无宣传牌(栏)扣0.5分		
		每学期对师生开展食品安全知识、卫生知识、健康与营养科普宣传教育培训。并做好培训记录	无培训记录扣0.5分		
	3.2 培训 (3分)	学校应制定年度培训考核计划,定期开展食品从业人员食品安全知识和技能培训,做好培训记录,每人每年学习培训时间应不少于40学时	未开展培训扣1分;抽查5名从业人员,食品安全知识回答不正确每人扣0.5分		
		应每半年对食品从业人员进行一次食品安全知识和岗位职责考核	未考核或考核间隔太长扣0.5分		
		培训考核内容应包含为有关餐饮食品安全的法律法规规章知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工操作规程等	考核内容不完整规范的扣0.5分		
	每次培训、考核情况应予以记录,存档备查	无记录扣0.5分			

项目内容	评价指标	评价内容	评分标准	得分
4. 档案应急管理 (2分)	4.1 档案管理 (0.5分)	食品安全档案分类管理, 即本单位文件、制度、操作规程、应急预案等; 执法部门文书、文件、法律法规等; 采样记录、检测结果, 进货查验记录、培训记录、自查记录等	未按要求建档扣 0.5 分	
	4.2 应急管理 (1.5分)	学校应建立食品安全突发事件应急预案	未按要求建立预案扣 1 分	
		发生食品安全事故或疑似食品安全事故时, 应立即采取有效措施 (报告、保护现场、送治患者等)	查是否有应对出现疑似病例的措施记录, 无扣 0.5 分	
		学校食堂食品安全应急处置预案演练每年不少于 1 次	无法提供演练记录扣 0.5 分	
5. 有害生物管控 (8分)	5.4 人员配备 (1分)	学校应配备一名专 (兼) 职人员负责学校的有害生物防制工作	未配备人员扣 1 分	
	5.2 鼠、蝇和蟑螂的密度 (2分)	食品处理区应采取有效防止蝇类入室的措施, 室内不应有成蝇或蝇类孳生地; 销售直接入口的场所不应有成蝇	发现有不符合要求的扣 1 分	
		室内外环境卫生良好, 垃圾得到有效管理, 基本无活鼠、鼠洞、死鼠、鼠粪等鼠迹及蝇类、蟑螂等有害生物及其活动痕迹	不符合扣 1 分	
	5.3 防鼠设施 (2分)	食品处理区应有完善的防鼠设施, 包括: a) 门: 门缝小于 0.6cm; 木门和门框的底部包铁皮, 高 30cm; 食品处理区对外的出入口门口有挡鼠板, 高 60cm; j) 窗户: 1 楼或地下室窗户玻璃无破损; k) 排风扇: 1 楼或地下室排风扇或通风口有金属网罩, 网眼不应超过 0.6cm; l) 管线孔洞: 堵塞通向环境的管线孔洞, 没有堵死的孔洞, 其缝隙不应超过 0.6cm; m) 算子或地漏: 厨房操作间下水道出水口有竖算子 (金属栏栅), 算子缝小于 1.0cm; 若无竖算子, 排水沟横算子的算子缝小于 1.0cm, 且无缺损; 地漏加盖。	发现 1 处不合格扣 1 分, 发现 2 处及以上不合格的该项不得分	
	5.4 防蝇设施 (1分)	食品处理区防蝇设施应符合规范要求。如: 门入口应有完善的防蝇设施 (如防蝇帘、纱门、风幕机等) 或使用旋转门、自动闭门; 窗应安装金属纱窗; 排风扇应有防蝇网或使用自动闭合式排风扇	发现 1 处不合格的该项不得分	
	5.5 防虫设施 (1分)	与外界直接相通的通风口、换气窗外, 应加装不小于 16 目的防虫筛网	未按要求加装筛网的不得分	
	5.6 防治工作开展 (1分)	定期开展有害生物防制活动, 有记录。防治服务为外部第三方公司提供的, 需留存服务公司的资质证件、服务人员资格证明及每次除虫灭害服务记录	未开展防治活动或无记录不得分	
6. 辅助场所 (2分)	6.1 卫生间 (2分)	卫生间不应设置在食品处理区内, 出入口不应与食品处理区直接连通, 不宜直对就餐区	★ 否决项	
		卫生间应采用水冲式, 地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料	发现 1 项不符合要求的, 每项扣 0.5 分, 扣完为止	
		应设有效排气装置, 有照明设施, 与外界直接相通的窗户应设有效的防蝇纱网, 应配备便刷等清洁设施		
		出口处应设置洗手设施		
		排污管道与食品处理区排水管道分设, 且设置有防臭气水封		
7.1 选址		食堂用房应远离开敞式污染源 (如粪坑、污水池、暴露垃圾场、旱厕等) 25m 以上, 且在扩散性污染源 (如粉尘、有害气体、有害液体、放射性物质等) 的影响之外	★ 否决项	

项目内容	评价指标	评价内容	评分标准	得分
7. 场所布局、设施设备 (13分)		周围不应有可能导致虫害大量孳生的场所，难以避免时应有防范措施		
	7.2 布局 (3分)	必须配备的功能用房有更衣室(男女分开)、粗加工间(荤素粗加工分开)、切配间(荤素切配分开)、蒸煮间、烹饪间、备餐间、餐具清洗消毒间、食品原料库房等	发现1项不符合要求扣0.5分，扣完为止	
		应设置人员通道和原材料专用出入口		
	7.2 布局 (3分)	各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序分区域设置，流程布局合理，并能防止食品在存放、加工操作中产生交叉污染	发现1项不符合要求扣0.5分，扣完为止	
		食品处理区面积应与就餐人数相匹配		
		食品处理区应设置在室内，净高应不低于2.5m，人员入口处应设置洗手设施		
		原材料通道、成品通道、员工通道、餐用具回收通道分开设置		
		食品库房应根据食材和食品分类设置，并应根据实际需要设置冷藏及冷冻设施		
	7.3 建筑与装修 (3分)	食品处理区内地面、墙壁、天花板应符合GB31654的要求；除库房外操作区的墙裙应铺设到顶	发现1项不符合扣0.5分，扣完为止	
		应保持加工操作场所清洁：墙壁、天花板、门窗、地面、操作台等应平整、清洁、无破损、无霉斑、无积油、无积水、无污垢等；地沟彻底清洗，无残渣、积水和异味		
		应根据同时就餐人数确定餐区面积，就餐座位数按不少于就餐人数的1/3配置	面积或餐位数量不匹配的扣0.5分	
	7.4 供水与排水设施 (2分)	食品加工用水水质应符合GB5749的规定，加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水	★° 否决项	
		食品加工用水与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水、废水、消防用水等)的管道系统应完全分离	管道系统不符合要求扣1分	
排水设施的设计和建造应保证排水畅通，便于清洁、维护；需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度；排水沟应设有可拆卸的盖板，排水沟内不应设置其他管路		排水设施不符合要求扣1分		
7.5 采光与照明设施 (1分)	食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，光泽和亮度应满足食品加工需要，不应改变食品的感官色泽	不符合要求扣0.5分		
	安装在暴露食品正上方的照明设施，应使用防护罩；冷冻(藏)库房应使用防爆灯	不符合要求扣0.5分		
7.6 通风与排烟设施 (2分)	通风排气设施应易于清洁、维修或更换	不符合要求扣0.5分		
	食品处理区(冷冻库、冷藏库除外)和就餐区应保持空气流通。专间应设独立的空调设施。应定期清洁消毒空调及通风设施	不符合要求扣0.5分		
	产生油烟的设备上方，应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换	不符合要求扣0.5分		
	产生大量蒸汽的设备上方，应设置机械排风排气装置，并做好冷凝水的引泄	不符合要求扣0.5分		
7.7 洗手更衣场所 (2分)	设有从业人员专门更衣室，更衣室位于从业人员入口处，且保持清洁	发现2处及以上不符合的，该项不得分		
	更衣室有足够空间、配备洗手、通风、照明设施，洗涤消毒用品、更衣柜、挂钩、衣架等设施，且运转正常，满足所有员工使用			
	专间人员入口处应设置二次更衣室，配备非手接触式水龙头、手部消毒、干手和工作服消毒等设施，并在显著位置应标示简明易懂的洗手方法			
	应分开设置工作服与私人衣物存放区，一更工作服与二更工作服应分开存放			

项目内容	评价指标	评价内容	评分标准	得分
8. 原料管理 (13分)	8.1 原料采购 (4分)	采购食品、食品添加剂及食品相关产品应按照相关要求查验供货商的相关证明文件，索取供应商的有效资格证、签字或盖章随货同行的进货凭证	索证索票不全，扣0.5分、记录不完整扣0.5分	
		应定点采购食品及原料，并与供应商签订食品安全保障协议	未定点扣1分，无食安保障要求扣1分	
	8.2 原料验收 (2分)	建立食品三级验收制度，即采购人、入库人和领料人三级食品安全查验制度，并有完整记录	未建立制度扣0.5分；未落实制度扣0.5分；未记录或不全扣1分	
		确定专人严格把好入库验收关，在食品进货查验记录上详细登记产品名称、供货单位、购销数量、产品批次、保质期和相关证件是否齐全，相关证件证明应当保存备查		
	8.3 原料贮藏 (7分)	杀虫剂、杀鼠剂、清洁剂、消毒剂、醇基燃料等化学品应单独分开库房存放并显著标识	不符合要求，每项各扣1分，扣完为止	
		食品仓库应分隔或分离贮存不同类型的食品原料并显著标识，贮存过程中，应分区、分架、分类、离墙、离地存放食品，并做到一物一标（标明食品名称、生产日期、保质期、进货日期）遵循先进先出的原则		
		散装食品宜使用密闭食品级容器贮存并标明食品名称、生产日期或批号、使用期限等内容		
		贮存物品应在保质期内，按照保存条件贮存，确保物品无腐败变质、油脂酸败和其他异味		
		变质、超过保质期或者回收的食品应显著标识或者单独存放在有明确标志的场所，及时清理处置，并按规定进行记录		
		冷冻（藏）柜数量和结构应能满足食品原料、半成品、成品分开存放，不堆积、挤压食品，避免交叉污染，且有区分标识和可正确显示柜（库）温度的温度计		
	冷冻（藏）柜应定期清理，确保柜内无异味、无积霜、结冰			
9 食品添加剂管理 <sup>c*</sup> (4分)		食品添加剂的品种、使用范围、使用量符合GB 2760规定，未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的食品添加剂品种	发现1处不符合扣1分	
		食品添加剂购进、使用应符合国家规定，做到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜存放，有购进使用记录	未按要求设置或无记录扣1分	
		用容器盛放开封后的食品添加剂的，应避免开封后的食品添加剂受到污染，在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留原包装	未按要求存放扣1分	
10. 过程控制 (15分)	10.1 初加工 (4分)	食品加工前应认真检查待加工的食品，不应加工《中华人民共和国食品安全法》及《食用农产品市场销售监督管理办法》规定禁止加工的食品	★ <sup>a</sup> 否决项	
		使用的工用具、容器应按用途分类管理、清晰标识、分开使用		
		植物性、动物性、水产品清洗池应分开设置，保持1m安全距离或加装半隔断设施；水池大小应满足需要		
		加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品的切配台、刀具、容器应分开、专用，并有明显标识；荤食与素食切配台之间距离应符合DB43/T 2142-2021的要求	发现1项扣1分，扣完为止	
		冷冻原料应使用冷藏或流水解冻，解冻充分后再加工；鸡蛋使用前应清洁外壳，必要时进行消毒		
10.2 烹饪 (4分)		未清洗、未脱外箱的原料不应存放在烹饪区；待加工的动物性食品原料、植物性食品原料、水产品、成品应分开存放	发现1项扣1分，扣完为止	

项目内容	评价指标	评价内容	评分标准	得分
10. 过程控制 (15分)		用于烹饪的调味料盛放器皿应保持清洁，使用后随即加盖，不应与地面或污物接触		
		加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃		
		烹饪至食用前的时间应控制在2h之内，超过2h的应不低于60℃热藏		
	10.3 面点间 (2分)	应有洗手设施和清洗池。制作裱花的应按照专间要求设置	未按要求设置扣1分	
		操作台面应采用光滑、不渗水和易清洁的材料，且不能有缝隙	不符合要求扣0.5分	
		应设专柜（位）贮存食品添加剂和称量器具，并明显标注“食品添加剂”字样	不符合要求扣0.5分	
	10.4 专间（备餐间或凉菜间）（5分）	设二次更衣室，水龙头为非手动式，接触入口食品的从业人员应穿戴洁净的工作服帽，戴口罩，工作服应为浅色，与其他加工区工作服有区分，手部应清洗消毒	发现1项扣1分，扣完为止	
		备餐间内配有热藏设施		
		专间内无明沟，地漏带水封		
		食品传递窗为开闭式，其他窗封闭；专间墙裙铺设到顶；专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭		
专间配备空气消毒设施和单独空调设施				
专间内的废弃物容器盖为非手动开启式。				
11. 餐用具清洗消毒（6分）	11.1 清洗消毒（3分）	应设清洗、消毒保洁区，宜分间设置，采用洗消一体的全自动清洗消毒设备的除外。清洗区与餐具回收口应相连	未按要求设置扣0.5分	
		餐用具清洗消毒水池专用，与食品原料清洗池、清洁用具清洗池分开	未分开扣0.5分	
		餐饮具消毒以热力消毒为主，不耐热的餐饮具采用化学消毒的，餐用具清洗消毒水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗	不符合要求扣0.5分	
		清洗消毒后的餐用具应存放在专用具有防尘措施的保洁内；保洁柜应每日进行清洁消毒	不符合要求扣0.5分	
		不应重复使用一次性餐饮具	△关键项	
	11.2 洗涤、消毒剂使用（2分）	使用的洗涤剂、消毒剂应符合国家标准要求	不符合扣1分	
		采用化学消毒的，消毒液使用、配制等符合要求，做好消毒液配置记录和消毒记录	不符合扣1分	
11.3 集中洗消*（1分）	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内	未按要求索证管理扣1分		
12. 特色档口* (3分)		档口经营应统一管理，食品价格不应高于市场价	发现1项不符合的扣1分，扣完为止	
		应配备档口从业人员洗手消毒设施		
		所有档口应设置初处理区、制作区、备餐区，备餐区应为独立隔间，与初处理区、制作区分开设置，初处理区与制作区宜分间设置		
		加工原料应贮存在食品原料库内，操作区不应存放大量原料和私人物品		
13. 留样检验 (3分)	13.1 留样 (2分)	设置专用成品留样冰箱（柜）	未配扣0.5分	
		留样容器应为易于清洗消毒的密封性好的食品专用容器	不符合要求扣0.5分	
		应对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125g，冷藏保存48h以上	不符合要求扣0.5分	
		如实记录留样内容，留样记录内容包括留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人员等	记录不完善扣0.5分	
	13.2 检验 (1分)	学校食堂应配备快速检测设备和中心温度计	未配扣0.5分	
	对部分食品原料进行检验，并做好检测记录	未做扣0.5分		
14. 餐厨废弃物处置 (2分)	14.1 记录 (0.5分)	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、种类、数量、收运者等信息	未建立台账扣0.5分	
	14.2 废弃物	应与有收运餐厨废弃物资质的公司签订协议，定点回收	无协议扣0.5分	

项目内容	评价指标	评价内容	评分标准	得分
	处理 (1.5 分)	应设置专有的餐厨废弃物容器，与其他容器有明显区分标识，不同种类餐厨废弃物容器应分开，有明显区分标识。餐厨废弃物存放点应保持整洁，避免造成蚊蝇孳生	存放不符合要求扣 0.5 分	
		餐厨废弃物应做到日产日清	不符合要求扣 0.5 分	
15. 社会共治 (2 分)	15.1 信息公示 (1 分)	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 (大宗食品原料品种、供应商等)、供餐单位 (如有) 等信息	不符合要求扣 0.5 分	
15. 社会共治 (2 分)	15.2 社会监督 (1 分)	学校要公布明厨亮灶查看方式和渠道，供学生代表查看	未开展扣 0.5 分	
		在学校食堂就餐区显著位置公布投诉举报电话	未公布扣 0.5 分	
		学生家长、教职工、学生对学校食品安全工作满意度达 85% 以上	无记录扣 0.5 分	
16. 反食品浪费 (3 分)		应在餐厅醒目位置有防止食品浪费提示	无提示扣 1 分	
		应根据学生剩饭剩菜的量及时采取措施，调整菜谱，减少浪费	无措施扣 1 分	
17. 加分项	17.1 食品安全	积极采用“五常法”或“六 T 法”“LESS 体系”等先进管理方法	达到要求的，每项加 1 分	
		实施色标管理，加工用具、设备定色、定人、定位，各种标识以照片或图示说明方式在各食品加工操作区域明示		
		建立食品安全责任保险制度，参加食品安全责任保险		
		建立食品及其原料电子台帐，规范其进销存管理		
		采用数字化溯源系统，有完善的食品原料交易、配送、仓储等关键环节供应链溯源体系		
		引入第三方机构每学期对学校食堂进行不少于 1 次的食品安全风险评估，并能够提供风险评估报告		
<sup>a</sup> ★项为否决项，违反其中任何一条，该单位现场评定为零分。 <sup>b</sup> △项为关键项，不符合扣 1 分 (评分标准未额外标注)，其中任何二项不符合的，该单位现场评定为零分。 <sup>d</sup> *允许有合理缺项，最终得分采用标化分。标化分=100×实得分/应得分，应得分=100-合理缺项总分。				



附 录 C  
(资料性)  
校园食堂食品安全标准化建设等级划分

序号	得分	等级
1	90 (含) 以上	AAA
2	80 (含) ~ 90 (不含)	AA
3	70 (含) ~ 80 (不含)	A

附 录 D  
(规范性)  
等级评价申请材料

- D.1 申请评价时，申请单位应提交如下材料：
- 申请表（见表 B.1）；
  - 校园食堂的食品经营许可证复印件；
  - 自评材料，应按表 A.1 或表 A.2 的要求进行自查，并说明不符合原因；
  - 食品安全管理组织架构；
  - 其他支撑性证明材料；
  - 自我声明，内容应符合 C.3 的要求。
- D.2 申请单位应将以上材料按顺序整理成压缩文件或装订成册。
- D.3 申请单位应按以下格式填写自我声明。

自我声明

本单位自愿申请由校园食堂食品安全标准化建设服务机构对服务的食堂进行等级评价，并作如下声明：

- a) 依法获得相应的经营许可资质；
- b) 遵守相关法律法规和强制性标准；
- c) 所提交的材料真实、有效。

如有不实之处，愿意承担相应的法律责任。

负责人签字：  
(申请单位盖章)  
年 月 日

### 参 考 文 献

- [1] 湖南省校园食品安全标准化建设评价与管理规定（湘市监食 2024年 第23号）
-