

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

DB

地方标准

DB XX/T XXXX—XXXX

学校食堂食品安全管理规范

Specification for food safety management of school canteens

草案版次选择

202404266

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

发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 场所和设施	2
4.1 选址	2
4.2 基础设施	2
5 原料采购和验收管理	5
5.1 一般要求	5
5.2 运输	5
5.3 验收	5
5.4 贮存	6
6 卫生管理	7
6.1 人员卫生	7
6.2 工作服	7
6.3 餐用具清洁和消毒	7
6.4 食品加工区清洁消毒	8
6.5 废弃物管理	8
6.6 有害生物防治	8
7 餐食制备过程管理	8
7.1 通用要求	8
7.2 食谱制定	9
7.3 加工制作	9
7.4 供餐管理	10
7.5 留样	11
7.6 检验	12
8 组织管理	12
8.1 经营管理	12
8.2 营养健康管理	12
8.3 管理机构	13
8.4 人员能力	13
8.5 管理要求	13
8.6 环保	14
8.7 社会共治	15
8.8 应急管理	15
8.9 记录管理	15

9 食品安全自查	16
10 信息管理	16
附录 A 学校食堂各功能区划分指南	17
附录 B 餐用具清洗消毒方法	18
附录 C 各食品加工区设备及工器具配备指南	19
参考文献	21

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。

本文件由河北雄安新区管理委员会综合执法局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：……。

本文件主要起草人：……。

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活动涉及的场所和设施、原料采购和验收管理、卫生管理、餐食制备过程管理、卫生管理、组织管理、食品安全自查、信息管理方面的基本要求。

本文件适用于河北雄安新区范围内的各级各类学校、幼儿园食堂（以下统称学校食堂）的建设和管理。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具
- 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 18483 饮食业油烟排放标准
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 3524 冷冻肉解冻技术规范
- HJ 554 饮食业环境保护技术规范
- WS/T 554 学生餐营养指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

专间 dedicated operation room

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。

3.2

专用操作区 dedicated operation area

为防止食品受到污染，以分离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区域。

3.3

易腐食品 perishable foods

在常温下容易腐败变质，微生物易于繁殖或形成有毒有害物质的食品。

3.4

监视和测量设备 monitoring and measuring device

用于监控、检验和试验活动的仪器和设备，包括监控、检验硬件、软件和所必需的资料。

3.5

基本伙食 basic meal

体现公益性、保障学生基本生活需要、价格明显低于社会餐饮同等水平的餐食。

4 场所和设施

4.1 选址

4.1.1 应选择周围环境清洁、安静、方便学生就餐的地点。

4.1.2 不得选择对食品有污染风险，以及污染源不能有效清除的地点。

4.1.3 宜远离教学区、生活区、办公区，应避免油烟、噪声和废弃物等对教学、生活和办公活动产生不良影响。

4.2 基础设施

4.2.1 设计与布局

4.2.1.1 应设置与食堂规模、用餐群体、食品经营品种和数量、供餐服务提供相适应的食品处理区、就餐区、辅助区。必要时，应考虑清真专用食品加工、就餐、贮存场所。

4.2.1.2 食品处理区应设置在室内，分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区，空气流向应由清洁操作区流向准清洁操作区和一般操作区。

4.2.1.3 食品处理区应具备独立的粗加工制作区、切配区、烹饪区、主食加工区、预进间、备餐间、食品库房、非食品库房、洗消间、留样间(区)等，条件不具备的应划定专用区域。具体见附录 A。

4.2.1.4 应按食品原料进入、储存、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局，并形成生进熟出的单一流向。防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

4.2.1.5 各加工间(区)的设备、操作台的摆放位置应便于操作、清洁、维护和避免交叉污染，同时符合安全操作和防火疏散宽度的要求。

4.2.1.6 制售冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕冷加工糕点、现榨果蔬汁等应按照有关要求设置专间或专用操作区(中小学、幼儿园食堂除外)，专间应在加工制作前进行消毒，并由专人加工操作。

4.2.1.7 宜分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐具的回收通道及入口，防治交叉污染；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，或使用无污染的方式覆盖运送成品。

4.2.2 内部结构与材料

4.2.2.1 一般要求

4.2.2.1.1 建筑结构应采用耐用材料建造，坚固耐用，易于清洁消毒和维护。

4.2.2.1.2 地面、墙壁、门窗、天花板的结构应能避免有害生物侵入和栖息。

4.2.2.2 天花板

- 4.2.2.2.1 天花板与地面的距离应满足学校食堂各功能区的操作需要。
- 4.2.2.2.2 天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落且易于清洁。
- 4.2.2.2.3 食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板的材料应不透水、耐高温、耐腐蚀。
- 4.2.2.2.4 食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应有适当坡度，避免冷凝水滴落和灰尘散落，同时防止有害生物孳生和霉菌繁殖。

4.2.2.3 墙壁

- 4.2.2.3.1 食品处理区墙壁的材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洁。
- 4.2.2.3.2 食品处理区内，需经常冲洗的场所的墙面在操作高度范围内应光滑、不透水、不易积聚污垢且易于清洗。需经常冲洗的场所包括粗加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等。

4.2.2.4 门窗

- 4.2.2.4.1 食品处理区的门窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，结构上应易于维护和清洁。应采取必要的措施，防止门窗玻璃破碎后对食品和餐用具造成污染。
- 4.2.2.4.2 与外界直接相通的门窗应采取有效措施防止有害生物侵入，如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等。
- 4.2.2.4.3 专间与其他场所之间的门应及时关闭。专间内外食品传递窗应专用，可开闭。

4.2.2.5 地面

食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，平坦防滑，易于清洁和消毒。结构应满足排污和清洗的需要，清洁操作区不得设置明沟。

4.2.3 设备设施

4.2.3.1 一般要求

应配置与食堂规模、经营品种和数量、食品加工和供餐相适应的供排水、清洁和消毒、照明、通风、油烟排放及净化、温控、贮存、废弃物处理、有害生物防治、洗手、更衣、卫生间、监控、消防、污水处理等设备设施。必要时，配备隔音降噪设备设施。

4.2.3.2 配置要求

4.2.3.2.1 供水设施

- 4.2.3.2.1.1 供水设施应保证水质、水压、水量等满足食品加工需要。
- 4.2.3.2.1.2 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。对加工用水水质有特殊需要的，应符合相应规定。食品加工用水源应定期清洗或消毒，如供水管网、自备井、蓄水池（箱）等。
- 4.2.3.2.1.3 食品加工用水与非食品加工用水的管道系统应完全分离。非食品加工用水包括间接冷却水、污水、废水、消防用水等。
- 4.2.3.2.1.4 自备水源及其供水设施应符合相关法律法规要求。
- 4.2.3.2.2.1 排水设施应保证排水畅通，便于清洁和维护，且食品加工用水不受污染。
- 4.2.3.2.2.2 需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度。排水的流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区，并防止污水逆流。
- 4.2.3.2.2.3 排水沟应设有可拆卸的盖板，排水沟内不得设置其他管路。专间、专用操作区不得设置明沟；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。
- 4.2.3.2.2.4 排水管道与外界相通的出口应有适当措施，以防止有害生物侵入。

4.2.3.2.2 餐用具清洗、消毒和存放设备设施

4.2.3.2.3.1 餐用具清洗、消毒、保洁设备设施的容量和数量应能满足食品加工制作和供餐需要。

4.2.3.2.3.2 餐用具清洗、消毒设备设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成，且应标明其用途。

4.2.3.2.3.3 餐用具清洗设备设施应与食品原料、清洁工具的清洗设备设施，分开并能够明显区分。采用化学消毒方法的，应设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池。

4.2.3.2.3.4 应设置专用保洁设施或场所存放消毒后的餐用具。保洁设备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。

4.2.3.2.3 洗手设施

4.2.3.2.4.1 食品处理区、更衣区、卫生间应设置洗手设施。洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

4.2.3.2.4.2 专间、专用操作区等水龙头应采用非手动式，宜提供温水，应配备洗手用品和干手设施等。

4.2.3.2.4.3 从业人员专用洗手设施附近的显著位置应标示简明易懂的洗手方法。

4.2.3.2.4 卫生间

4.2.3.2.5.1 卫生间的结构、设施与内部材质应易于清洁，不得设置在食品处理区内，出入口不得与食品处理区直接连通，且不得直对就餐区。

4.2.3.2.5.2 卫生间应设置独立的排风装置，排风口不得直对食品处理区或就餐区。

4.2.3.2.5.3 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。排污口应位于食堂外。

4.2.3.2.5 更衣区

更衣区与食品处理区应处于同一建筑物内，且位于入口处。鼓励有条件的学校食堂设立独立的更衣间。

4.2.3.2.6 照明设施

4.2.3.2.7.1 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应满足食品加工需要，不得改变食品的感官色泽。

4.2.3.2.7.2 食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全型照明设施或采取防护措施。

4.2.3.2.7.3 冷冻（藏）库应使用防爆灯。

4.2.3.2.7 通风排烟设施

4.2.3.2.8.1 产生油烟的工序上方应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器应便于清洁、更换；产生大量蒸汽的工序上方应设置机械排风装置，并做好凝结水的引流。油烟排放及净化、隔油、噪声设备设施配置应符合 HJ 554 中的要求。

4.2.3.2.8.2 与外界直接相通的排气口外应加装易于清洁的防虫网。

4.2.3.2.8 消防设施

应配置灭火器、灭火毯等设施，宜安装自动灭火装置、可燃气体报警器等装置，并确保食品加工过程中用电、使用燃气等安全。

4.2.3.2.9 贮存设施

4.2.3.2.9.1 应根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或贮存场所以及贮存设施，如冷冻、冷藏设施且应配有测温装置。

4.2.3.2.9.2 同一库房内贮存原料、半成品、成品等，应分区分离或分隔存放且标识明确，防止交叉污染。食品添加剂应设专柜（位）贮存，且标识明确。

4.2.3.2.9.3 食品相关产品（包括食品包装材料、洗涤剂、消毒剂等）、醇基燃料等物质应分别存放且明确标识，并应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。

4.2.3.2.9.4 库房应设通风、防潮设施，保持干燥。

4.2.3.2.10 食品容器、工具和设备

4.2.3.2.10.1 应根据食品加工的需要配备相应的容器、工具和设备设施等。食品容器、工具和设备设施不得用于与食品无关的用途。

4.2.3.2.10.2 与食品接触的容器、工具和设备设施，应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，并符合相关法律法规、标准的要求。

4.2.3.3 保养和维护

4.2.3.3.1 应建立并实施设备设施维修、维护及保养制度，并保持相关记录。

4.2.3.3.2 应建立测量设备的监视计划，并保持如压力表、温度计、秤等测量设备的监视和验证记录，确保监视和测量设备处于有效状态。

4.2.3.3.3 应按相关规定使用、维护、校验、标识特种设备，并保持记录。

5 原料采购和验收管理

5.1 一般要求

5.1.1 采购食品原辅料应遵循公开透明、安全健康、符合营养需要的原则，应建立供应商管理制度。

5.1.2 应建立供应商的准入和退出机制，并保留供应商的准入和持续评价记录及建立合格供货者名录。鼓励对供应商进行分级管理。

5.1.3 应与供应商签订供货协议，供货协议应明确供应商的责任和义务。产品质量和食品安全责任书、有效的营业执照、相关许可证、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等应作为协议的附件。

5.1.4 在农贸市场采购的，应保存供货方、采购人员、验货员三方签字的采购单据。不得采购无票证或票证不符的食品。

5.1.5 应在清真食品专柜、清真集贸市场、销售清真食品的地段或摊位等采购清真食品。

5.1.6 应建立食品、食品添加剂及食品相关产品的采购验收要求，其包括采购、运输、验收、贮存环节的要求，并应保持采购、验收台账。

5.1.7 采用承包或委托经营方式的学校食堂应在承包或委托经营合同中明确各类物资，包括食品、食品添加剂及食品相关产品的采购责任及要求。

5.1.8 应根据采购食品、食品添加剂及食品相关产品保质期确定每批次采购的数量、周转周期。散装食品根据食品品种控制其保质期。

5.1.9 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）等食品添加剂。

5.1.10 肉蛋奶、米面油等大宗食材宜采取公开招标、集中定点采购等方式。宜与原料供应基地、与大型食品生产或销售企业签订长期供货协议。

5.1.11 鼓励采购节能环保设备设施及各类物资，合理控制采购周期和数量、避免食品过期、变质造成浪费。

5.2 运输

5.2.1 应建立运输管理要求。应根据采购物资特点选择适宜的运输工具，确保食品所需的温度和湿度等特殊要求。

5.2.2 运输前应对车辆或容器进行清洁，必要时进行消毒，防止食品受到污染；运输中，应保持食品包装完整、清洁，防止食品受到污染，且避免食品受到阳光直射、雨淋、剧烈撞击。

5.2.3 不得将食品与有毒有害物品混装运输，且运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用。

5.3 验收

5.3.1 合格证明文件查验

5.3.1.1 应按规定查验并留供应商的产品合格证明文件。实行统一采购方式学校食堂可由主管部门统一查验供应商的相关资质证明及产品合格证明文件、留存每笔采购或送货凭证，且各学校食堂能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。

5.3.1.2 从食品生产者采购食品、食品添加剂时，应查验其营业执照、生产或经营许可证和产品合格证明等文件等；采购食品相关产品时，应查验其营业执照和产品合格证明文件等文件。

5.3.1.3 从食品销售者采购食品、食品添加剂的，应查验其营业执照、食品经营许可证、产品合格证明文件等；采购食品相关产品的，应查验其营业执照、产品合格证明文件等。

5.3.1.4 从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品时，应查验其营业执照和产品合格证明文件。

5.3.1.5 从集中交易市场采购食用农产品的，应索取并留存由市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证、产品合格证明文件等文件。

5.3.1.6 采购畜禽肉类时，应查验动物产品检疫合格证明等证明文件。采购猪肉时，应查验动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证明等证明文件。

5.3.1.7 采购生鲜产品时，宜进行农药残留的检测。

5.3.2 产品验收

5.3.2.1 包装应完整、清洁、无破损、标识与内容物一致。

5.3.2.2 食品原材料应具有正常的感官性状。

5.3.2.3 冷冻食品不得解冻后再次进行冷冻。

5.3.2.4 食品标签标识应符合相关要求。清真食品应有清真相关标识。

5.3.2.5 食品保质期应符合要求。

5.3.2.6 冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过 ± 3 °C、冷冻食品表面温度不宜高于 -9 °C。

5.3.3 验收记录

验收记录应清晰、准确记录食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、进货日期、生产日期或批号、保质期、供货者名称、地址、联系方式等。

5.4 贮存

5.4.1 应当按照食品原料、半成品和成品等的食品安全的要求分隔或分离、分区、分架、分类贮存，物资离墙面、离地距离 10 cm 以上存放。

5.4.2 预包装食品和散装食品（食用农产品除外）贮存位置应标明食品的名称、生产日期或生产批号、使用期限等内容，散装食品宜使用密闭容器贮存。

5.4.3 应按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的食品，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的食品，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等确定适宜的保存条件和保存期限。

5.4.4 食品原料、食品添加剂和食品相关产品等使用应遵循先进、先出、先用的原则，必要时应根据食品原料、食品添加剂和食品相关产品的特性确定出货顺序。定期检查其质量和卫生情况，及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

5.4.5 食品添加剂应专人专柜（位）保管、标识清晰。

5.4.6 易腐食品应在贮存中控制温度、时间。

5.4.7 清真食品应专库或专区贮存。

6 卫生管理

6.1 人员卫生

6.1.1 从事食品采购、食品贮存、食品加工、送餐服务、食品安全管理、卫生保洁、清洗消毒、有害生物防治、配送等与食品或食品接触面直接接触的从业人员（包括临时从业人员）在上岗前应取得健康证明。

6.1.2 从业人员应每年进行一次健康检查，必要时进行临时健康检查。

6.1.3 应建立每日晨检制度，工作前应检查人员健康和个人卫生情况，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有感染的从业人员，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。手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。

6.1.4 食品加工人员如患有霍乱、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、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的人员，不得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。

6.1.5 进入食品处理区从业人员不得留长指甲、涂指甲油、化妆，且佩戴的饰物不得外露。

6.1.6 从业人员应穿清洁的工作服、戴清洁的工作帽且将头发全部遮盖住、戴口罩，包括专间或专区、餐前准备、售餐、分餐等工序。

6.1.7 从业人员加工前、使用卫生间、接触可能污染食品的物品后应洗手；从事接触直接入口食品工作的人员，加工食品前应进行手部消毒，包括专间或专区操作、餐前准备、售餐、分餐等工序。

6.1.8 从业人员应佩戴符合国家和行业等标准要求的口罩，佩戴口罩应遮住口鼻并及时更换。

6.1.9 应设置个人物品存放专区，个人物品不得带入食品加工区，如餐具、水杯、食品等。

6.1.10 非从业人员进入食品处理区应符合人员卫生要求。

6.1.11 从业人员不得有在食品加工区内吸烟、吃饭等有碍食品卫生的行为。

6.2 工作服

6.2.1 工作服宜为白色或浅色，应定点存放，定期清洗更换。从事接触直接入口食品工作的人员应着专用工作服，且应与其他区域工作服外观有明显区分，宜每天清洗消毒或更换。

6.2.2 食品处理区的加工制作人员使用卫生间前应更换工作服和鞋靴。

6.2.3 工作服受到污染后应及时更换。

6.2.4 待清洗的工作服不得存放在食品处理区，宜更衣区设置待清洗工作服存放区域。

6.3 餐用具清洁和消毒

6.3.1 学校应配备便于清洗消毒的餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，餐具应当一人一具一用一消毒。不得重复使用一次性餐用具。鼓励使用不锈钢餐饮具和工用具。

6.3.2 餐用具使用后应及时清洗消毒，鼓励采用热力消毒，有条件的学校食堂宜建设专用的热力消毒房（库），定时定温进行消毒。餐用具清洗消毒方法见附录 B。

6.3.3 消毒后的餐用具应符合 GB 14934 的规定，清洗消毒后的餐用具应存放在保洁设施内。鼓励有条件的学校食堂配备 ATP 荧光检测仪、餐饮具表面洁净度试纸等食品安全快检设备，定期自查餐用具消毒效果。

6.3.4 洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

6.3.5 餐用具使用超声波洗碗机、自动洗碗机等洗消设备清洗消毒应密切关注消毒效果，宜每周进行消毒效果快检验证。

6.3.6 委托餐用具消毒时，应对提供餐用具集中消毒的服务单位查验和留存餐用具集中消毒服务单位的营业执照和消毒合格证明，并依法签订合同，明确双方在餐用具清洗消毒方面的权利和义务。每批次餐用具消毒后应索取当批次消毒合格证明及相关票据，并应随机抽查部分餐用具验证清洗消毒效果，做好相应记录。

6.4 食品加工区清洁消毒

6.4.1 应明确设备设施、工器具、加工和就餐环境清洁消毒要求，必要时制定清洁消毒作业指导文件。

6.4.2 每餐使用专间前，应对操作台面和专间空气进行消毒。

6.4.3 专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用，使用前应清洗消毒并保持清洁。

6.4.4 应定期清洗抽油烟机烟道，防止油烟倒流。

6.5 废弃物管理

6.5.1 应在可能产生垃圾的区域设置废弃物存放专用设施并配有盖子，内壁光滑，易于清洁。食品处理区内的废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

6.5.2 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

6.5.3 应选择有资质的废弃油脂、餐厨废弃物收运者，索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的责任和义务。

6.5.4 应建立餐厨废弃物处置台账，记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

6.5.5 宜在学校食堂外适宜地点设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

6.6 有害生物防治

6.6.1 应保持学校食堂建筑结构物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

6.6.2 应根据食堂布局、面积、有害生物情况配备有害生物防治设施，防止有害生物入侵，如纱帘、纱网、防鼠板、灭蝇灯、风幕等。

6.6.3 食品处理区、就餐区宜安装诱捕式灭蝇灯。在食品加工制作或贮存区域的上方不得悬挂使用电击式灭蝇灯，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

6.6.4 应在食堂内使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。

6.6.5 应在食堂内使用胶饵诱杀、高温灭杀等方式防治蟑螂。

6.6.6 应建立有害生物防治制度，定期进行除虫灭害。有害生物防治应遵循优先使用物理方法，必要时使用化学方法的原则。化学药剂应存放在专门设施内，保障食品安全和人身安全。除虫灭害工作应有相应的记录。

6.6.7 鼓励委托具有资质的第三方专业机构实施有害生物防治工作，保留合同、防治记录等资料。

7 餐食制备过程管理

7.1 通用要求

7.1.1 应制定食品安全关键环节的操作规范。

7.1.2 应在食品处理区、供餐过程减少食品原料、食品添加剂和食品相关产品的浪费、降低能源的消

耗。

7.1.3 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关标准要求，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、领用和使用人等信息。

7.1.4 不得加工和供应法律法规及本标准禁止的食品。

7.2 食谱制定

7.2.1 应根据卫生健康主管部门发布的学生餐营养指南等要求，针对在校不同年龄段学生营养健康需求综合考虑用餐人数、经营项目和品种、食品安全、营养健康、加工和供餐能力、消费能力、节约环保等因素确定每餐食谱。

7.2.2 食谱应做到品种多样、营养均衡，宜搭配多种新鲜蔬菜和适量鱼禽肉蛋奶。

7.2.3 制定食谱时应考虑特殊用餐群体的需要，餐食内含有 GB 7718 要求的致敏物质应标识明示。

7.2.4 食谱内容应包括菜品名称、配料及配量、价格、营养素供给量等内容，并应经学校管理部门审批后方可采用。

7.2.5 不得使用发芽土豆、霉变红薯加工餐食。中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇等高风险食品。

7.2.6 宜提前一周在显著位置公布学生餐食谱。

7.2.7 鼓励推行小份菜、半份菜等措施，遏制餐饮浪费。

7.3 加工制作

7.3.1 场所、工器具及人员

7.3.1.1 应配置与食品经营项目相适宜的操作条件和场所。宜使用不锈钢材料工具、容器和设备，并标识用途。

7.3.1.2 应在食品处理区内加工制作食品，从业人员数量、设备设施等应与加工制作的食品品种和数量相匹配。

7.3.1.3 应分开存放不同类型和不同存在形式的食品（包括原料、半成品、成品，下同），盛放容器和加工制作工具应分类管理、分开使用、定位存放。

7.3.1.4 应对在冷冻或冷藏设备中存放的食品使用保鲜膜等覆盖防止污染，且应对非当餐使用的原料、半成品标识制作日期和保质期。

7.3.1.5 应按规定在专间或专用操作区进行直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等的操作。

7.3.1.6 清真食品加工食堂或专区应配备专人、专灶、专设备、专工具、专容器，不得与非清真加工人员、食品、工具、容器、设备混用，不得储存清真禁忌食品。

7.3.2 粗加工和切配

7.3.2.1 粗加工操作场所应根据加工品种和规模配置相适应的食品原料清洗水池，并明显标识标明其用途，确保动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料能分开清洗。

7.3.2.2 应领取当餐所需的食品和配料，并检查其品质，不得加工和使用腐败变质迹象或其他感官性状异常食品和配料。

7.3.2.3 冷冻肉（藏）食品出库后，应按照 NY/T 3524 的解冻方法进行解冻，解冻后应及时加工制作。

7.3.2.4 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。

7.3.2.5 食品原料应在使用前洗净，蔬菜应先洗后切。动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料的切配区应分开，切配过程中使用的刀具、砧板、容器应分开使用，标识明显，定位存放。

7.3.2.6 使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。

7.3.2.7 按食谱配料要求进行切割、称重和拼配。

7.3.3 烹饪

7.3.3.1 应建立食品加工制作规程，食品烹饪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，应监控中心温度并保持记录。

7.3.3.2 应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。宜优先选择采用蒸、煮的方式加工食品。

7.3.3.3 加工制作好的食品应当餐供应，尽量当餐用完。需要再次利用的，应按照相关规范采取热藏或冷藏方式存放，并在确保未腐败变质的情况下，对需要加热的食品经高温彻底加热后食用。

7.3.3.4 食品烧熟至食用过程存放在 8℃~60℃温度条件下，其时间不得超过 2 小时；食品烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在 60℃以上的，其保质期应为烧熟后 4 小时；食品烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在 8℃以下的，其保质期应为烧熟后 24 小时。

7.3.3.5 进入专间和存放在专用操作区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。

7.3.3.6 不得在专间或专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或可能污染食品的活动。

7.3.3.7 制作油炸食品应选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。油炸食品时、油温不宜超过 190℃。应及时更换不符合食品安全的煎炸用油。

7.3.3.8 加工好的食品应在已消毒的备餐间存放。

7.3.4 备餐

备餐可在专间或专用操作区内进行，备餐操作时应当避免食品受到污染。备餐人员可通过相关系统软件或备餐间张贴等形式了解备餐标准操作规范。系统软件包括 APP、二维码等。

7.4 供餐管理

7.4.1 就餐环境

7.4.1.1 应保持清洁、卫生、通风良好、照明充足的就餐环境。

7.4.1.2 每餐后应通风换气，每次通风时间不少于 30 分钟。

7.4.1.3 就餐区内宜安装空调、风扇等设施，确保就餐温度适宜。

7.4.2 设备设施

7.4.2.1 应配备满足就餐人数需要的餐位数量。

7.4.2.2 应根据就餐人数、供应食品种类和数量配备售餐台、保温或加热设备、支付设备。鼓励采用便捷支付方式进行支付。

7.4.2.3 应配备适宜的餐用具和餐用具保洁存放设施。鼓励使用碗筷保洁消毒设备存放餐用具。

7.4.2.4 应配备风幕、门帘、灭蝇灯、纱网等有害生物防治设备设施。

7.4.2.5 应根据就餐人数设置相适应的收餐台，收餐台应尽量远离售饭区域。

7.4.2.6 应在就餐区或就餐区附近设置洗手、饮水设施。

7.4.2.7 餐桌椅应干净整洁。

7.4.2.8 鼓励使用售饭机等自动、便捷设备进行售餐。

7.4.2.9 宜考虑安全等因素，控制对外连通的窗户可开启的角度。

7.4.2.10 宜设置物品存放设施，方便就餐者贮存物品。

7.4.2.11 宜配备电视等媒体设备、展板等用于展示、宣传、信息发布。

7.4.3 供餐服务

7.4.3.1 供餐方式

供餐方式可采用分餐和售餐形式。售餐可分为套餐、单份菜，可采用专人售饭、自选、自助等形式售餐。

7.4.3.2 供餐时间

应确定并明示每餐供餐时间，按供餐时间提供餐饮服务。

7.4.3.3 餐前准备

7.4.3.3.1 应采用适宜的方式标识菜品名称、标识配料、价格（餐费含在服务费内幼儿园除外）。

7.4.3.3.2 餐用具应放于指定位置密闭的保洁设施中。

7.4.3.3.3 应确保照明、通风、食品保温、支付等设备设施处于正常工作状态。

7.4.3.3.4 售餐用工具、容器、餐具应齐备、完好，应符合清洁和消毒要求。

7.4.3.3.5 应采用适宜的方式对人员、区域、设备设施等进行标识。

7.4.3.4 餐食服务

7.4.3.4.1 分餐服务

7.4.3.4.1.1 学校需要现场分餐的，应建立分餐管理制度。在教室分餐的，应确保分餐环境卫生整洁。

7.4.3.4.1.2 分餐盛装容器应清洁、无毒且符合国家相关规定。可复用餐用具和容器在使用前应清洁消毒。

7.4.3.4.1.3 餐食应存放在保温容器内，容器表面分别标明“小学低年级”“小学高年级”“初中”、“高中”“大学”等字样，并标明食品名称、制作单位名称、制作时间、食用时限、食用方法及致敏物质信息。

7.4.3.4.2 售餐服务

7.4.3.4.2.1 售餐过程中，从业人员应面带微笑、礼貌待人、态度友好、语言亲切、工作热心周到，引导文明、有序就餐。

7.4.3.4.2.2 应按要求售餐和结算。鼓励采用便捷支付方式实施结算。

7.4.3.4.2.3 应确保食品供应充足，温度适宜。

7.4.3.5 餐中服务

7.4.3.5.1 售餐中途补餐食时，应将剩余的餐食放在补餐的上面。

7.4.3.5.2 应及时补充餐用具。

7.4.3.5.3 应在餐中及时清理餐桌，保持餐桌的清洁卫生。

7.4.3.5.4 应餐用具及时收集、清理，保持餐厨垃圾收集区域清洁。

7.4.3.6 餐后服务

7.4.3.6.1 餐厨废弃物应在餐后及时清除，并按照环保要求分类处理。

7.4.3.6.2 餐后应及时清洁餐厅桌面、地面。

7.4.3.6.3 餐厨垃圾应及时转运，但不得在供餐期间转运废弃物。

7.5 留样

7.5.1 应配备专用的食品留样专柜（冰箱）。应对每餐次的食品成品留样，按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应不少于 200

克，可结合检验检测实际需要增加留样量。

7.5.2 应在盛放留样食品的容器上标注留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人、审核人员等内容。

7.5.3 应由专人管理留样食品、记录留样情况，留样记录应与留样专柜放在一起。记录内容包括在盛放留样食品的容器上标注的内容及处理时间和处理方式等。

7.5.4 高等学校食堂加工制作的大型活动集体用餐、批量制售的热食、非即做即售的热食、冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕应当按照前款规定留样，其他加工食品根据相关规定留样。

7.6 检验

7.6.1 宜采用适宜的方式对食品原材料、成品、加工工具、加工环境、餐用具消毒效果进行检验。

7.6.2 自行检验的学校食堂应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力。检验仪器设备应按期检定。鼓励采用快速检测设备进行检验。

7.6.3 应综合考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素，合理确定检验项目、指标和频次。

8 组织管理

8.1 经营管理

8.1.1 经营方式和要求

8.1.1.1 除实施营养改善计划的农村义务教育食堂外，食堂经营宜采用自主经营、承包或委托经营的方式。实施营养改善计划的农村义务教育食堂应采用自营方式进行供餐，不得对外承包或委托第三方经营食堂。

8.1.1.2 应对外承包或委托经营学校食堂建立承包方或被委托经营方的管理制度，对承包方或委托经营方进行指导、监督和必要的管理。

8.1.1.3 承包方或委托经营方应遵守相关国家法律法规、标准并取得相应经营资质，并与学校依法签订合同（或协议），明确双方食品安全与营养健康的责任和义务，存档备查。

8.1.1.4 应对承包方或委托经营方服务全过程进行控制，并监督其履行食品安全责任。

8.1.2 价格机制

应建立合理浮动的价格机制，保持食堂饭菜价格基本稳定，保障家庭经济困难学生基本生活不受影响。

8.2 营养健康管理

8.2.1 应参照 WS/T 554、《中国居民膳食指南》与《中国学龄儿童膳食指南》的要求规划学生一日三餐的能量和营养素供给量、食品的种类和数量等。

8.2.2 每月应开展至少 1 次学生餐营养质量评价与验证，并及时调整膳食结构。

8.2.3 应设立由学校领导、后勤、工会和食堂管理等人员组成的营养健康管理委员会，围绕合理膳食和“减盐、减油、减糖”制定工作计划及实施方案。鼓励单位主要领导担任营养健康管理委员会的负责人。

8.2.4 宜设立“营养健康角”，摆放测量身高、体重、血压等的设备和工具，并定期维护。

8.2.5 宜在食谱中按《餐饮食品营养标识指南》对膳食进行营养标识，在标示能量和营养素含量的同时标示出其占营养素参考值（NRV）的百分比，NRV 数值参照 GB 28050 中相关规定。

8.3 管理机构

8.3.1 应设立食品安全管理机构。

8.3.2 应根据《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 60 号）中要求设置食品安全总监、食品安全员。按照食堂规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的明确食品安全总监、专职食品安全员，并明确其职责。

8.4 人员能力

8.4.1 人员资质

8.4.1.1 应由分管食品安全工作的校级（园级）领导担任食品安全总监。同一学校不同校区的供餐单位，可视情况分别任命食品安全总监，共同对校长（园长）负责。

8.4.1.2 应按就餐学生每 100 人配备 1 名食堂从业人员，寄宿制学校宜适当增加从业人员。

8.4.1.3 应配备具有 2 年以上餐饮服务食品安全工作经历、持有有效健康证的专职食品安全员。

8.4.1.4 应配备专（兼）职校园营养师或营养健康管理人員。

8.4.2 培训与考核

8.4.2.1 应建立食品安全从业人员培训和考核制度。应根据不同岗位的实际需求，建立和实施食品安全年度培训计划。

8.4.2.2 应对食品安全总监、专职食品安全员、食品加工人员以及相关岗位的从业人员进行法律法规、标准和专业知识的培训，以及营养学、烹饪方法、食源性疾病预防等方面的知识和技能培训。学校食堂主要负责人、食品安全总监、专职食品安全员每年应接受累计不少于 40 小时的餐饮服务食品安全知识培训。

8.4.2.3 应建立从业人员培训考核档案，每半年至少对从业人员进行一次培训考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。

8.4.2.4 应对更新食品安全相关的法律法规标准及时开展培训。

8.5 管理要求

8.5.1 食品安全校长（园长）负责制

8.5.1.1 应实施食品安全校长（园长）负责制，校长（园长）是学校食品安全工作第一责任人，对食堂经营安全工作全面负责。应建立校园食品安全管理体系和制度，并落实食堂经营安全，包括食品安全主体责任的长效机制，明确各环节、各岗位食品安全要求，督促从业人员严格执行食品安全管理制度，及时排查食品安全隐患，防控食品安全风险。

8.5.1.2 应实施食品安全风险排查、食品安全自查、食品安全知识培训等工作，应及时研究和解决校园食品安全工作中的问题。

8.5.1.3 应实施学校相关负责人陪餐制度，制定陪餐制度和陪餐计划，学校领导应每餐陪同学生一起就餐，陪餐领导餐前应进入食堂后厨对食堂环境卫生、设备设施、人员健康、加工制作过程、饭菜质量等进行检查，餐后应做好陪餐记录。

8.5.2 食品安全管理制度

8.5.2.1 应建立食品安全管理制度，并实施、保持和改进。食品安全制度包括但不限于：从业人员健康管理制度，从业人员培训考核制度，食品安全总监职责，食品安全员守则，食品营养健康管理制度，食品、食品添加剂及食品相关产品采购管理制度，原材料验收管理制度，贮存和运输管理制度，食品加

工过程操作规范，供餐过程管理制度，食品添加剂使用制度，废弃物处理制度，有害生物防治制度，设备设施管理制度、清洁和消毒制度、食品安全风险排查制度、食品安全自查制度、食品留样制度、顾客满意度调查制度、投诉管理制度、不合格控制制度、节能环保制度、应急处置方案、食品安全追溯体系以及学校食堂消防安全管理规范等制度。

8.5.2.2 应建立重大事项报告制度，明确分工，责任到人，细化流程，提高对校园疑似食源性疾病事件的快速反应能力，有效防范和迅速妥善处置食品安全突发事件。

8.5.2.3 应按照国家学校食堂经营实际制定《食品安全风险管控清单》，建立“日管控、周排查、月调度”工作制度和机制，形成《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》等，确保食堂环境卫生、人员健康、原料采购、清洁消毒、加工制作、食品留样、食品添加剂使用、餐厨废弃物处置等各项制度落实到位。

8.5.2.4 应建立 HACCP 或 ISO 22000 体系，全面分析企业经营全过程的食品安全风险，制定科学有效的食品安全管理制度和风险控制要求，并严格落实到位。

8.5.2.5 宜采用色标管理、五常、6T 等食品安全现场管理方法对食堂进行管理。

8.5.3 校园食品安全宣传教育

应定期开展校园食品安全宣传教育，宜在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏病防治日等重要时间节点，开展食品安全、营养健康、健康饮食习惯等相关科学知识普及和宣传教育活动，推广科学营养配餐，引导学生、教职人员和家长健康用餐。宜推广普及如食品选购、餐食选择、预防食物过敏、预防食源性疾病等食品安全知识，引导学生和家长科学饮食消费，鼓励分餐或使用公勺公筷，优先选择烧熟煮透的食品，不购买“三无”食品等食品安全与营养知识。

8.5.4 制止餐饮浪费宣传

8.5.4.1 应建立食堂用餐管理制度，制定防止食品浪费措施，加强宣传教育，增强反浪费意识。

8.5.4.2 应加强食品采购、储存、加工动态管理，根据用餐人数采购、做餐、配餐，提高原材料利用率和烹饪水平，按照健康、经济、规范的原则提供饮食。

8.5.4.3 应改进供餐方式，在食堂醒目位置张贴或摆放反食品浪费标识，引导学生和教职人员适量点餐、取餐；对有浪费行为的，应及时提醒、纠正，营造浪费可耻、节约为荣的氛围。

8.5.5 互联网+明厨亮灶

8.5.5.1 食堂“互联网+明厨亮灶”的建设和管理应符合《河北省学校食堂“互联网+明厨亮灶”提质增效专项工作实施方案》的规定。

8.5.5.2 应对学校食堂的现场操作过程、食材供应商资质和产品检测报告通过“互联网+明厨亮灶”形式进行公示，并公布查看方式和渠道。

8.5.5.3 应通过“互联网+明厨亮灶”形式对食堂后厨操作、配餐、留样、食品贮存、餐饮具洗消和就餐等重点区域全流程、全覆盖实时监管，发生食品安全问题时可追溯、可倒查。

8.5.5.4 应指定专人负责学校食堂“互联网+明厨亮灶”建设和视频数据存储安全管理工作，实现全面互联互通。

8.5.5.5 应采取“透明厨房”“视频厨房”等形式，实现透明化、可视化安全管理，面向就餐学生和家家长公示公开，促进学校食堂诚信自律经营。

8.6 环保

8.6.1 采购、加工、供餐、贮存及各项管理过程中应考虑节能、环保的要求。

8.6.2 应确保油烟排放和净化、污水处理、噪声等设备设施的正常运行。

8.6.3 油烟排放应符合 GB 18483 中的要求。

8.6.4 餐厨废弃物的处理不得对环境造成污染，处理过程应符合相关规定。

8.7 社会共治

8.7.1 相关方参与

8.7.1.1 应运用“互联网+”手段实现教育行政部门、市场监管部门和学生家长的外部监督，使用视频全覆盖、问题可溯源的智慧监管模式，让学校食堂在阳光下运行，让学生吃得放心、吃得安心。

8.7.1.2 应在食品采购、食堂管理等涉及学校集中用餐的重大事项上以适当方式听取家长委员会或学生代表大会、教职工代表大会意见，保障师生家长的知情权、参与权、选择权、监督权。

8.7.1.3 学校应畅通食品安全投诉渠道，公开投诉电话，听取师生家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议，及时处理，防止和减少舆情事件发生。

8.7.1.4 宜主动组织师生家长代表的学校膳食委员会，高校食堂宜组织学生代表，参与学校食堂食品安全与营养健康的检查，有效实施社会监督、推进社会共治。

8.7.2 食品安全责任险

鼓励参加相应公众责任险、食品安全责任保险。

8.7.3 满意度测评

应每学期至少开展 1 次满意度测评，测评内容包括学校食堂的规范管理、饭菜质量数量、供应品种、价格、卫生、安全和服务水平等方面，应对存在的问题制定改进措施，并持续提升学校营养健康食堂服务质量。

8.7.4 投诉

应建立投诉制度，收集和有效处理投诉，并保留投诉处理全过程的记录，包括投诉的接受、登记、确认、调查处理、跟踪和反馈。必要时进行原因分析，并采取纠正和纠正措施。

8.8 应急管理

8.8.1 应针对潜在的应急情况建立应急预案，包括但不限于自然灾害、食物安全事故、消防安全事故、生产安全事故、卫生公共事件、社会安全事件、舆情事件等应急预案，明确应急处置小组人员及职责，并定期对应急预案进行演练，评价应急预案的充分性、适宜性和有效性，必要时对应急预案进行修订。

8.8.2 食品安全突发事件应急预案，应成立以校长为组长的应急处置领导小组，至少包括事故报告、人员救治、现场保护、证据保全（包括不限于票据和记录留存、留样封存、相关原料和产品封存等）、危害控制、事故调查、善后处理、舆情应对等方面，并定期组织应急演练。

8.8.3 当发生食品安全突发事件后，食品安全总监或食品安全员应立即要求停止供餐，封存导致或可能导致食品安全事故的食品及其原料、工器具、设备设施、集中就餐剩余食物和患者的呕吐物（排泄物）等重要检测样品和现场，并按照相关监管部门的要求采取控制措施，并应立即向属地县级教育部门、市场监管部门、卫生健康部门报告。

8.9 记录管理

8.9.1 应建立记录制度，对人员卫生和健康、采购、加工、供餐、贮存、检验、自查等环节进行记录。记录内容应完整、真实，确保对从原料采购到供餐服务的所有环节都可进行有效追溯。

8.9.2 记录包括但不限于加工人员卫生和健康检查记录、原材料验收记录、关键环节监控记录、食品

添加剂使用记录（适用时）、贮存记录、留样记录、虫害消杀记录、清洁和消毒、投诉记录、食品撤回/召回记录、设备设施的维修记录、设备设施日常维护及保养记录、测量设备的监视记录、供应商管理记录、餐厨垃圾处理记录、虫害防治记录、配餐记录、检验检测记录等等。

8.9.3 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于原材料保质期满后 6 个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。其他各项记录保存期限宜为 2 年。

8.9.4 应保留食品安全总监、食品安全员任用文件（或任命书、授权书、聘任书等）。

8.9.5 鼓励采用先进技术手段（如信息化手段）进行记录管理。

9 食品安全自查

9.1 应建立食品安全自查制度和自查计划，定期开展自查和专项自查。

9.2 鼓励学校食堂建立自我“日管控、周排查、月调度”食品安全自评机制。

9.3 鼓励学校食堂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。

10 信息管理

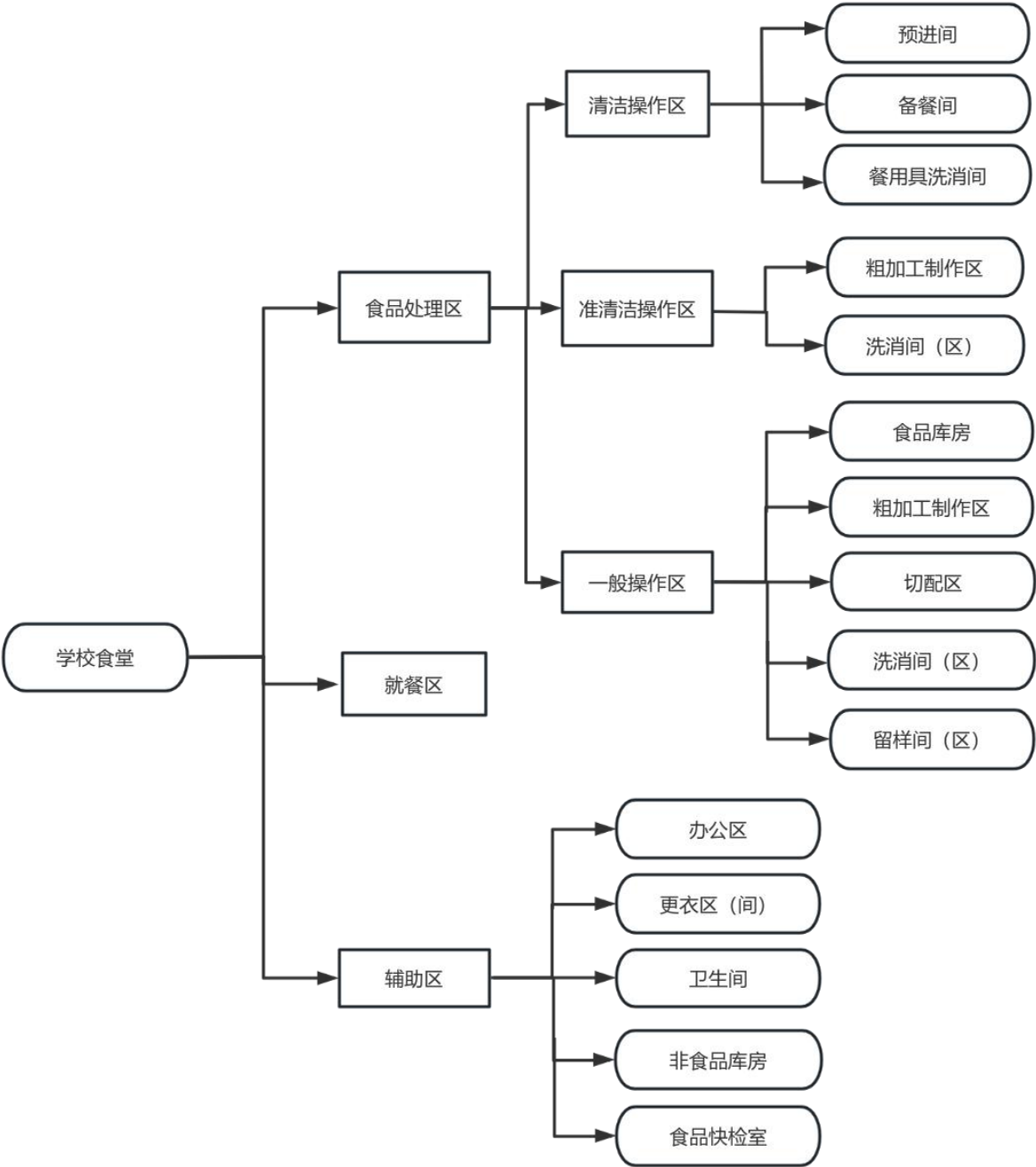
10.1 《食品经营许可证》应公示在食堂醒目位置，实际经营地址、主体业态、经营项目等事项应严格保持与食品经营许可证一致，不得有超出许可范围经营或无证经营的情形。

10.2 从业人员的健康证明应在学校食堂显著位置进行统一公示。

10.3 应在食堂明显位置每天公示原材料名称、供应商名称和检测合格证明材料（如快检报告、产品检测报告等）、带量食谱、饭菜价格（餐费含在服务费内幼儿园除外）等情况，每学期公示食堂财务收支情况，主动接受学校师生、家长和社会的监督。

10.4 鼓励运用互联网等信息化手段，加强对食品来源、采购、加工制作全过程的监督。宜通过“互联网+明厨亮灶”或电子化的校园食安管理系统形式，将视频信息接入学校或教育部门网页、APP 以及第三方平台等方式，公示学校食堂食品安全信息。

附录 A
(资料性)
学校食堂各功能区划分指南



附录 B
(资料性)
餐具清洗消毒方法

B.1 清洗

B.1.1 采用手工方法清洗的,应先去除餐具表面的食物残渣,再用含洗涤剂的溶液洗净餐具表面;最后用自来水冲去餐具表面残留的洗涤剂。

B.1.2 采用洗碗机清洗的,按设备使用说明操作。

B.2 消毒

B.2.1 物理消毒

B.2.1.1 采用蒸汽、煮沸消毒的,应在蒸汽或沸水中保持 10 min 以上。

B.2.1.2 采用红外消毒柜的,应按设备使用说明操作。一般应开启消毒柜 10 min 以上。

B.2.1.3 采用热力高温消毒洗碗机的,应按设备使用说明操作。

B.2.1.4 必要时,使用温度标签验证餐具消毒温度。

B.2.2 化学消毒

B.2.2.1 应选择各种含氯消毒剂或其他允许用于餐具、食品容器、工具和设备的消毒剂。

B.2.2.2 采用化学消毒的,应严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液;再将餐具完全浸没在配制好的消毒液中,浸泡时间应符合产品说明书要求;最后采用洁净的饮用水冲淋或沥干、烘干等有效方法,降低餐具表面的消毒剂残留。

B.2.2.3 应定时测量消毒液中有有效成分浓度,浓度低于要求时应及时更换

B.2.2.4 采用热力与化学结合消毒洗碗机的,应按设备使用说明操作。

B.3 保洁

B.3.1 使用擦拭巾擦干的,擦拭巾应专用,并经清洗消毒方可使用。

B.3.2 应及时将消毒后的餐具放入专用保洁设施内。

附录 C
(资料性)
各食品加工区设备及工器具配备指南

设备及工器具名称	各食品加工区设备及工器具配备				
	主食制作区	主食热加工区	副食粗加工区	切配区	烹饪区
操作台	必配	必配	必配	必配	必配
刀具	必配	必配	必配	必配	/
砧板	必配	/	必配	必配	/
刀架	必配	/	必配	必配	/
砧板架	必配	/	必配	必配	/
和面机	必配	/	/	/	/
压面机	必配	/	/	/	/
馒头机	必配	/	/	/	/
包子机	选配	/	/	/	/
饺子机	选配	/	/	/	/
醒发箱	选配	/	/	/	/
饼盘车	选配	/	/	/	/
排烟罩	/	必配	/	/	必配
排气罩	/	必配	/	/	/
厨房灭火设备	/	选配	/	/	选配
蒸饭车	/	必配	/	/	/
电饼铛	/	必配	/	/	/
电烤箱	/	选配	/	/	/
电炸锅	/	选配	/	/	/
低汤灶	/	选配	/	/	/
洗菜机	/	/	选配	/	/
土豆脱皮机	/	/	选配	/	/
热水器	/	/	选配	/	/
容器	/	/	必配	/	/
水池	/	/	必配	/	/
拖把池	/	/	选配	/	/
洗地机	/	/	选配	/	/

各食品加工区设备及工器具配备指南

(续表)

设备及工器具 名称	各食品加工区设备及工器具配备				
	主食制作区	主食热加工区	副食粗加工区	切配区	烹饪区
吹地机	/	/	选配	/	/
绞切肉两用机	/	/	/	选配	/
切菜机	/	/	/	选配	/
菜馅机	/	/	/	选配	/
打蛋机(器)	/	/	/	选配	/
肉丸打浆机	/	/	/	选配	/
肉丸成型机	/	/	/	选配	/
容器	/	/	/	必配	/
双头炒灶	/	/	/	/	必配
大锅灶	/	/	/	/	必配
夹层锅	/	/	/	/	必配
电炸锅	/	/	/	/	选配
炉间拼台	/	/	/	/	选配
调料车	/	/	/	/	选配
中心温度计	/	/	/	/	必配
多层货架	/	/	/	必配	必配
消毒柜	/	/	/	必配	/
水池	/	/	/	/	必配
洗地机	/	/	/	/	选配
吹地机	/	/	/	/	选配
多层货架	必配	/	/	/	/
水池	必配	/	/	/	/
洗地机	选配	/	/	/	/
吹地机	选配	/	/	/	/
灭蝇灯	必配	必配	必配	必配	/
垃圾桶	必配	必配	必配	/	选配

参考文献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》（主席令第二十一号）
 - [2] GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
 - [3] 《学校食品安全与营养健康管理规定》（中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号）
 - [4] 《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年 第12号）
 - [5] 《关于进一步明确在营养改善计划国家试点学校建立膳食委员会的通知》（全国学生营养办函〔2013〕1号）
-