|  |  |
| --- | --- |
| ICS |  |
| CCS | 点击此处添加CCS号 |

|  |
| --- |
| 14 |

山西省地方标准

DB14/T XXXX—XXXX

学校食堂食品安全管理规范

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

山西省市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc168315541)

[1 范围 1](#_Toc168315542)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc168315543)

[3 术语和定义 1](#_Toc168315544)

[4 基本要求 1](#_Toc168315545)

[5 组织机构 1](#_Toc168315546)

[6 制度要求 2](#_Toc168315547)

[7 人员要求 2](#_Toc168315548)

[8 设施设备 3](#_Toc168315549)

[9 环境卫生 4](#_Toc168315550)

[10 过程管理 4](#_Toc168315551)

[11 应急处置 6](#_Toc168315552)

[12 监督与评价 6](#_Toc168315553)

[参考文献 8](#_Toc168315554)

1. 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。

本文件由山西省市场监督管理局提出。

山西省市场监督管理局对标准的组织实施情况进行监督检查。

本文件由山西省餐饮服务和监管标准化技术委员会（SXS/TC45）归口。

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的术语定义、基本要求、组织机构、制度要求、人员要求、设施设备、环境卫生、过程管理、应急处置、监督与评价等内容。

本文件适用于各类学校食堂食品安全管理。

* 1. 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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB14/T 2550-2022 厨房食品切配用具颜色标识指南

DB14/T 2408-2022 学校食堂餐饮具消毒管理规范

DB14/T 2492-2022 学校食堂食品快速检测实验室 建设规范

DB14/T 2493-2022 学校食堂食品快速检测实验室 技术规范

DB14/T 2561-2022 食品经营（餐饮）企业落实食品安全主体责任通用要求

DB14/T 2953-2023 集中用餐单位食堂制止餐饮浪费管理规范

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

学校食堂

指学校为学生和教职工提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的餐饮服务提供者。

食品安全

指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

* 1. 基本要求

学校应明确学校食堂的主体责任，建立健全食品安全管理制度。

学校食堂应加强食品采购、加工、储存、运输、销售等方面的管理，确保食品质量安全。

学校食堂应配备合格的食品从业人员，加强培训和管理，确保其具备食品安全意识和操作技能。

* 1. 组织机构

学校应建立由校长(园长)、食品安全副校长(副园长)、食品安全总监和食品安全员等管理人员组成的学校食品安全管理工作领导小组，明确领导小组工作职责，全面负责学校食品安全管理，对学校食品安全工作进行监督指导，研究解决学校食品安全管理中的重大问题。

校长(园长)是学校食品安全第一责任人，对学校食堂管理工作负总责。中小学校、幼儿园的校长(园长)应聘任食品安全副校长(副园长)，协助校长(园长)落实食品安全第一责任人的责任。

食品安全副校长(副园长)履职期间协助校长(园长)开展包括但不限于以下工作:

1. 开展食品安全宣传教育；
2. 建立健全食品安全管理制度；
3. 持续提升食品安全智慧化管理水平；
4. 组织开展食品安全自查自纠；
5. 加强从业人员健康管理；
6. 定期组织开展食品安全应急演练；
7. 加强从业人员食品安全培训考核；
8. 其他与食品安全相关的职责。

用餐人数500人以上的学校食堂除应任命食品安全副校长(副园长)、食品安全员外，还应配备食品安全总监。

食品安全总监应熟练掌握食品安全有关的法律法规和食品质量安全知识，参加食品安全管理人员培训并通过考核，具备食品安全管理能力，协助校长(园长)做好食品安全工作。

食品安全员应掌握岗位食品安全知识，具有适应岗位需要的管理能力，协助食品安全总监做好食品安全工作。

委托第三方餐饮公司经营的学校食堂,学校应有专(兼)职食品安全管理员对其进行监督检查并有记录。

* 1. 制度要求

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，具体工作参照DB14/T 2561-2022执行。

应建立信息公示制度，在经营场所醒目位置进行信息公示，包括但不限于：

1. 食品经营许可证；
2. 食品安全承诺书；
3. 食品安全管理制度；
4. 从业人员健康证明；
5. 监管部门监督检查信息；
6. 食品检测结果。

应建立日常管理制度，包括但不限于：

1. 从业人员健康管理和培训管理制度；
2. 食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度；
3. 关键环节食品加工操作规程；
4. 食品留样制度；
5. 食品检测制度；
6. 餐饮服务食品安全突发事件应急处置方案。

鼓励有条件的学校建立食品快检实验室，参照DB14/T 2492-2022、DB14/T 2493-2022执行。

* 1. 人员要求

学校应根据学校规模和供餐需求配足配全学校食堂从业人员。

从业人员应每日进行健康监测并做好记录。发现患有有碍食品安全疾病的从业人员，应暂停其从事接触直接入口食品的工作。

加工操作直接入口食品前应当洗手消毒，进入工作岗前应当穿戴清洁的工作衣帽。

应定期组织从业人员进行食品安全相关知识的培训并进行考核，建立培训档案。

* 1. 设施设备

应符合GB 31654的要求。

* 1. 环境卫生

学校食堂应保持环境整洁卫生，每日定时清扫消毒，确保无垃圾、无积水。

食品处理区、辅助区、就餐区应设脚踏式、密闭的废弃物盛放容器，且有明显的标识，建餐厨废弃物管理制度和台账。

厨房地面、墙面、台面应保持清洁卫生，无污渍、无积水。

烹饪间的灶面及灶台墙壁应无油污、无积灰、无食物残渣、排烟罩不滴油，加工结束后应做好地面、灶台、操作台和用具的清洗、洗刷。

应采取有效措施做好防四害工作，冷藏、冷冻设施应定期消毒、除臭。

应制定室内卫生管理制度，将各功能区及功能区内的水池、操作台、冰柜(箱)、灶台、货架等硬件设施卫生保洁工作分解落实，责任到人。

鼠药、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等有毒有害物品应设专库(区)存放，与食品贮存场所分间设置。

* 1. 过程管理
     1. 采购管理

学校食堂应选择具有合法资质的供应商，建立采购档案，确保采购的食品符合国家相关法律法规和食品安全标准的要求。

学校食堂应建立食品采购台账，记录食品的名称、规格、数量、生产日期或批号、保质期等信息，确保食品来源可追溯。

* + 1. 加工管理

学校食堂应制定食品加工操作规程，确保食品加工过程符合食品安全要求。

学校食堂应对食品加工场所进行定期清洁和消毒，保持环境卫生整洁。

学校食堂应对食品加工人员进行健康管理和培训，确保其具备食品安全意识和操作技能。

食品加工应遵循国家相关食品安全法律法规，确保食品卫生安全。

加工过程中应避免食品污染，熟食要烧熟煮透，防治食物中毒。

加工后的食品应与原料分开存放，防止交叉污染。

* + 1. 添加剂管理

应符合GB 2760的要求。应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、专用称量，专柜上标示“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称，并有详细的使用记录。

* + 1. 储存管理

学校食堂应建立食品储存管理制度，合理设置食品储存场所，分类存放食品，避免交叉污染。

学校食堂应对食品进行定期检查，确保食品在保质期内使用，过期食品应及时处理。

储存场所应保持清洁卫生，确保食品储存安全。

* + 1. 留样管理

学校食堂应对每餐的食品进行留样，每个品种留样量不少于125g，在专柜冷藏保存48小时。

留样容器应清洁卫生，标识明确，易于辨识。

留样记录应详细记录食品名称、留样时间、留样人等信息。

* + 1. 配餐用餐

分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求使用前应清洗消毒。

在烹饪后至食用前需要较长时间(超过2小时)存放的高危易腐食品，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。在8℃ ~ 60℃条件下存放超过2小时，且未发生感官性状变化的应按本规范要求再加热后方可供餐

供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施(如升降笼、食梯、滑道等)的，应保持传递设施清洁。

供餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品(预包装食品除外)。

消费者就餐时,就餐区应避免从事引起扬尘的活动(如扫地、施工等)。

* + 1. 清洗消毒

餐具清洗消毒间应配备满足需要且能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。清洗、消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洁水池分开。

洗涤剂应符合GB 14930.1的要求。

餐饮具消毒管理应符合DB14/T 2408-2022的要求。

消毒后餐饮具应符合GB 14934 的要求。

* + 1. 色标管理

厨房食品切配用具分类色标管理按DB14/T 2550-2022执行。

* + 1. 餐厨废弃物管理

餐厨废弃物实行桶装化、密闭式管理，日产日清，不隔夜存放，容器四周应保持干净。宜使用脚踏开启式容器。

餐厨废弃物有专人管理，专区存放，交由有资质的回收企业收运、处置，并建立餐厨废弃物处置台账，记录餐厨废弃物种类、数量等情况，参照DB14/T 2953-2023执行。

* + 1. 有害生物防治

食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不应悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方。应根据场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求设置灭蝇灯。

食品处理区内应设有灭鼠设施，包括但不限于粘鼠板、捕鼠笼、电子驱鼠设备、机械式捕鼠器，不应使用化学灭鼠剂。食品处理区外可使用抗干预型鼠饵站、鼠饵站和鼠饵等设施，应固定安装。

食品处理区与外界直接相通的门、可开启的窗和销售传递窗口，应设置易拆洗、不易生锈的有害生物防制设施，包括但不限于蝇纱网、空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板。防鼠板高度应不低于 60 cm，门的缝隙应小于 6 mm。防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2 cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2 cm。

食品处理区与外界直接相通的门能自动关闭。通风口、换气窗，应加装不小于16目的防虫筛网。

排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成,篦子缝隙间距或网眼应小于 10 mm。

* 1. 应急处置
     1. 建立机制

学校应当建立食品安全突发事件应急处置机制，成立以校长(园长)为组长的应急处置领导小组，制定完善食品安全突发事件应急预案,细化信息报告、人员救治、现场保护、证据保全、危害控制、事故调查、善后处理、舆情应对等具体措施，并定期组织应急演练。

学校应建立食品安全应急管理和突发事故报告制度，遇突发的公共卫生事件时应及时向当地教育部门、市场监管部门、卫生健康部门等相关单位报告，并按上级要求配合应对。

* + 1. 处理措施

学校发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，应立即采取措施，包括但不限于：

1. 积极协助医疗机构进行救治；
2. 停止供餐，并按照规定向当地教育部门、市场监管部门、卫生健康部门等相关单位报告；
3. 封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，并按照市场监管部门要求采取控制措施；
4. 配合有关部门进行现场调查处理；
5. 配合相关部门对用餐师生进行调查，加强与师生家长联系，通报情况，做好沟通引导工作。
   1. 监督与评价

学校应自觉接受食品安全监督管理等部门对学校食堂建设、食品安全实施监督检查和指导，对监督检查中指出的问题应即时整改。

学校应建立学校食堂社会监督员制度。学校应聘请包括但不限于在校师生、学生家长、行业组织及新闻媒体记者等社会各界人士为学校食堂食品安全社会监督员，参与学校食堂食品安全管理工作，对学校食堂食品安全进行群众监督。对学校的许可管理、人员健康管理、场所环境、设备设施、采购贮存、加工制作、清洗消毒、食品添加剂、备餐等方面的情况进行经常性监督，及时反映对学校食堂食品安全工作的意见和建议，检举各种违法违规行为。

中小学、幼儿园应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。有条件的中小学、幼儿园应建立家长陪餐制度，健全相应工作机制,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。

学校应加强食堂食品安全自查自纠工作，制定检查内容和标准，并组织实施。

引入社会力量承包或者委托经营学校食堂的，应明确其准入和退出机制。学校应当与承包方或者受委托经营方依法签订合同，明确双方在食品安全与营养健康方面的权利和义务，承担管理责任。承包方或者受委托经营方应当依照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营，对食品安全负责，并接受委托方的监督。

应定期开展学生满意度调査。应从质量、数量、价格、卫生、服务态度等方面进行评价，并及时改进管理服务。

参考文献

[1]《中华人民共和国食品安全法》

[2]《中华人民共和国食品安全法实施条例》

[3]《食品经营许可审查通则》

[4]《学校食品安全与营养健康管理规定》

