

新乡市市场监督管理局

新乡市学校食堂食品安全合规指引 (试行)

为进一步规范新乡市学校食堂经营行为，保障师生饮食安全，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》《学校食品安全与营养健康管理规定》《食品经营许可和备案管理办法》《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等法律法规规章，结合我市实际，制定本指引。

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。

学校食堂从业人员，指食堂中从事食品采购、加工制作、供餐、餐饮具清洗消毒等与餐饮服务有关的工作人员。

一、经营资质

学校食堂应当依法取得食品经营许可证，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，并在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。中小学、幼儿园食堂不得申请冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕制售项目。

二、人员管理

1. 学校食堂应按照规定配备与学校规模、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，明确学校主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

2. 学校食堂应当建立并执行从业人员健康管理制度和培训制度。患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应当进行临时健康检查。学校食堂从业人员的健康证明应当在学校食堂显著位置进行统一公示。

3. 学校食堂从业人员应当养成良好的个人卫生习惯，加工操作直接入口食品前应当洗手消毒，进入工作岗位前应当穿戴清洁的工作衣帽。学校食堂从业人员不得有在食堂内吸烟等行为。

三、供餐条件

1. 具有与所经营、制作供应的食品品种、数量、供餐人数相适应的食品原料处理和食品烹饪、贮存等场所，实行明厨亮灶，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

2. 具有与所经营、制作供应的食品品种、数量、供餐人数相适应的设施设备，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、防

腐、防生、防蝇、防鼠、防虫、消洁以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施设备。

3. 具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

4. 具有经食品安全培训、符合相关条件的食品安全管理人员，以及与本单位实际相适应的食品安全规章制度。

四、制度管理

1. 应建立并不断完善食材采购、进货查验、食品加工制作、食品添加剂使用管理、临期食品管理、食品留样、清洗消毒、餐厨废弃物处置、设备维修保养校验、人员健康管理和培训考核、食品安全自查、投诉举报处理等食品安全管理制度，并制定食品安全突发事件应急处置方案。

2. 每年至少开展一次制度自查，当国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全标准发生变化时，及时进行制度修订。

五、食堂管理

1. 应当在食堂经营场所醒目位置公示食品安全管理机构、食品经营许可证、从业人员健康证明、食品安全风险分级等级标识、日常监督检查结果记录等信息。

2. 采购食品原料应遵循公开透明、安全健康、符合营养需要

的原则。采购食品原料时，大宗食材应采取公开招标、集中定点采购等方式确定，应与供货单位签订含食品安全内容的供货协议，索取并保管好有效的营业执照、相关许可证等。

3. 采购食品原料应索取产品合格证以及同批次检验（测）报告。采购畜禽肉类时，需具备动物产品检疫合格证明，猪肉还需附有非洲猪瘟检测证明、肉品品质检验合格证明等。

4. 进货查验记录和相关凭证的保存期限不少于产品保质期满后 6 个月；无明确保质期的，保存期限不少于 2 年。其他各项记录保存期限宜为 2 年。

5. 散装食品应在贮存位置上标明食品名称、生产日期或生产批号、使用期限等信息。宜使用密闭容器贮存。

6. 同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。贮存的食品和物品离墙、离地，距离墙壁和地面均应在 10cm 以上。

7. 学校食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

8. 动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器应分开使用，并有明显区分标识。用于原料、半成品、成品的工用具和容器应分开使用，荤素、生熟应严格区分，并有明显区分标识。

9. 食堂内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

10. 食品添加剂专人专柜（位）保管，标注“食品添加剂”

字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。添加剂的使用应严格按照国家标准进行，明确允许使用的种类和最大用量，做到计量使用、专册记录，保存详细的使用记录，包括使用日期、种类、用量及相关负责人员信息。

11. 学校食堂禁止采购、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）；禁止采购、使用散装食用油、食醋、食盐；禁止加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、来历不明的野菜、小龙虾、河豚、河蚌等高风险食品。

12. 对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内。每个品种留样量不少于125克，由专用留样冰箱冷藏（0℃～8℃）保存48小时以上，并有留样记录。

13. 学校食堂的餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具，使用前应当洗净、消毒。采用物理消毒或化学消毒的设备应能正常运转，消毒温度和时间应符合相关要求，消毒液配制和浓度应严格按照规定执行。采用自动清洗消毒的应严格遵循使用说明操作。

14. 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐饮具受到污染。

15. 食品处理区保持墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无

霉斑。就餐场所卫生清洁，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。

16. 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，日产日清，不应溢出存放容器。应交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理并建立餐厨垃圾处置台账，详细记录餐厨垃圾的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

六、应急处置

学校应当建立集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度，制定食品安全事故处置方案。发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，应当立即采取下列措施：

（一）积极协助医疗机构进行救治；

（二）停止供餐，并按照规定向所在地教育、食品安全监督管理、卫生健康等部门报告；

（三）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，并按照食品安全监督管理部门要求采取控制措施；

（四）配合食品安全监管部门进行现场调查处理；

（五）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。