

海南省教育厅

文件

海南省市场监督管理局

琼教规〔2024〕7号

海南省教育厅 海南省市场监督管理局 关于印发海南省学校食品安全 管理体系文件的通知

各市县教育局、市场监督管理局，三沙市民生事业局，各高等院校，省属各中等职业学校，省教育厅直属中学：

为加快推动我省校园食品安全规范化、标准化管理，建立健全学校食品安全风险防控体系和校园食品安全治理长效机制，切实保障师生饮食安全和营养健康，根据《中华人民共和国食品安全法》《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》等法律法规，省教育厅和省市场监督管理局修订了《海南省学校食品安全管理体系文件（第二版）》，现印发给你们，请结合实际，认真遵照执行。

海南省教育厅

海南省市场监督管理局

2024年9月27日

(此件主动公开)

抄送：三亚崖州湾科技城管理局、海南陵水黎安国际教育创新试验区
管理局，有关高校附属中小学。

海南省教育厅行政办公室

2024年9月30日印发

海南省学校食品安全管理体系文件

（岗位职责、管理制度、操作流程）
（第二版）

海南省教育厅 海南省市场监督管理局编制

二〇二四年九月

文件目录

前言.....	I
第一部分 关键岗位工作职责.....	1
一、食品安全工作领导小组职责.....	1
二、食品安全突发事件应急处置领导小组职责.....	2
三、学生集中用餐陪餐人员岗位职责.....	4
四、校长（园长）食品安全岗位职责.....	6
五、分管副校长（副园长）食品安全岗位职责.....	8
六、食品安全总监岗位职责.....	9
七、食品安全员岗位职责.....	11
八、食品安全员守则.....	13
第二部分 管理制度.....	15
一、学校食品安全与营养健康管理制度.....	15
二、食品安全突发事件应急处置方案.....	17
三、食品安全信息追溯管理制度.....	20
四、食品安全日管控制度.....	21
五、食品安全周排查制度.....	23
六、食品安全月调度制度.....	24
七、食品安全投诉管理制度.....	25
八、从业人员健康管理制度.....	27
九、从业人员卫生管理制度.....	28

十、从业人员工作服管理制度.....	30
十一、培训考核管理制度.....	31
十二、供货者评价和退出管理制度.....	33
十三、原料采购、验收管理制度.....	36
十四、食品贮存管理制度.....	40
十五、食品冷藏、冷冻管理制度.....	42
十六、食品、食品添加剂出库复核管理制度.....	44
十七、食品初加工管理制度.....	45
十八、食品烹饪制作管理制度.....	47
十九、专间内食品安全管理制度.....	50
二十、专用操作区内食品安全管理制度.....	52
二十一、糕点类食品加工制作管理制度.....	53
二十二、食品添加剂使用管理制度.....	55
二十三、食品留样管理制度.....	57
二十四、学生集中用餐陪餐管理制度.....	58
二十五、餐用具清洗消毒保洁管理制度.....	61
二十六、餐厅环境卫生管理制度.....	64
二十七、食品加工处理区环境卫生管理制度.....	65
二十八、餐厨废弃物管理制度.....	67
二十九、设施设备管理制度.....	69
三十、有害生物防制管理制度.....	73
三十一、化工物品管理制度.....	76

三十二、信息公示管理制度.....	78
三十三、防止食品浪费管理制度.....	79
三十四、食品检测管理制度.....	81
三十五、食品检测室管理制度.....	83
三十六、检测食品留样管理制度.....	85
第三部分 关键环节操作流程.....	86
一、学校食品安全突发事件应急处置流程.....	86
二、采购流程及要求.....	87
三、收货验收流程及要求.....	90
四、贮存流程及要求.....	93
五、出库复核流程及要求.....	94
六、初加工流程及要求.....	95
七、烹饪流程及要求.....	96
八、食品再加热要求.....	97
九、糕点加工制作流程及要求.....	98
十、冷食类食品加工制作流程及要求.....	99
十一、裱花蛋糕加工制作流程及要求.....	100
十二、生食海产品加工制作流程及要求.....	101
十三、现榨饮料及水果拼盘加工制作流程及要求.....	102
十四、备餐（分餐）流程及要求.....	103
十五、餐用具清洗消毒保洁流程及要求.....	104
十六、食品添加剂管理及要求.....	106

前 言

为加快我省学校（含幼儿园，下同）食堂食品安全规范化、标准化管理，督促学校建立健全学校食品安全风险防控体系，保障食品安全，促进营养健康，省教育厅和省市场监督管理局围绕学校食堂集中用餐食品采购、贮存、加工、供餐、食品留样及餐具清洗消毒等关键环节的相关职责、要求等对《海南省学校食品安全管理体系文件》（琼教规〔2020〕11号）进行修订，各单位应依据《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》《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》及《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）等法律法规标准及有关规定，参照本文件和工作实际，建立健全学校食堂岗位职责、管理制度、操作流程等食品安全管理体系。

二、食品安全突发事件应急处置领导小组职责

1. 及时修订完善学校食品安全突发事件应急预案，定期组织开展学校食品安全突发事件应急演练，不断提高全校师生员工食品安全事故防范意识。

2. 定期检查食堂各项食品安全风险防范措施的落实情况，及时消除食品安全隐患。一旦发生食品安全突发事件，应在2小时内同时上报教育、市场监管、卫生健康等部门，不得隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据；若发现经营的食物存在安全隐患或可能引发食品安全事故时，应立即停止经营，并按规定进行上报；若发现疑似食品原料引发的安全问题，应同时告知市场监管部门，相关供货者应停止生产经营。

3. 负责统一决策、组织、指挥学校食品安全突发事件应急响应，确保应急处置任务顺利完成。

(1) 按规定启动食品安全突发事件应急预案；

(2) 领导、组织、协调事件应急处置工作；

(3) 负责上报与事件相关的重要信息；

(4) 审议批准应急处置工作报告等；

(5) 及时汇报处置情况。

4. 食品安全突发事件初次报送内容应包括：事件发生时间、地点，学校用餐人数和当前涉事人数，信息来源、临床症状、先期处置、救治情况、已采取的处置措施及进展，是否需要增援，

三、学生集中用餐陪餐人员岗位职责

1. 按照陪餐计划落实陪餐工作，每餐次均有陪餐人员与学生共同用餐，并做好陪餐记录。

2. 陪餐时通过查看、询问或听取意见等方式重点确认以下主要问题：

(1) 食堂供应饭菜的感官性状、味道、质量等是否存在异常。

(2) 热加工食品是否烧熟煮透，是否存在“外熟里生”情形。

(3) 是否制售高风险食品，如冷荤类食品、生食类食品、冷加工糕点（如裱花蛋糕）等。

(4) 是否加工高风险原料，如四季豆、鲜黄花菜。

(5) 是否使用亚硝酸盐等禁用物质等。

(6) 饭菜评价内容：

① 饭菜口感是否良好；

② 饭菜温度是否过低；

③ 饭菜内是否有异物；

④ 饭菜分量是否充足；

⑤ 饭菜营养搭配是否合理；

⑥ 饭菜价格、食谱与公示信息是否一致。

(7) 评价从业人员服务、着装、个人卫生及工作情况：

① 取餐/就餐区域是否过于拥挤；

② 就餐环境卫生是否符合要求；

③ 学生餐饮具消毒是否符合要求；

- ④从业人员服务态度是否符合要求；
- ⑤从业人员着装和个人卫生是否符合要求。

(8) 了解就餐者的反映。

(9) 查看学生是否存在食物浪费情形。

针对上述内容的实际情况填写《陪餐记录》。

3. 问题发现与处理

(1) 陪餐人员发现(学生反映)存在食品安全风险隐患及服务方面等问题,应及时向食品安全管理人员或食品安全领导小组成员反馈,并提出意见或建议。

(2) 相关人员收到反馈后应及时处置。

(3) 陪餐人员对可及时整改的,现场追踪整改效果,并将相关情况填写于《陪餐记录》。

(4) 如因特殊情况,未能及时整改的,陪餐人员应在《陪餐记录》中做出说明。食堂应提出后续整改措施,形成整改记录。

4. 陪餐人员发现自己或师生餐中(后)有头晕、呕吐、腹痛、腹泻等明显症状,排除自身身体原因的,应当立即向食品安全领导小组或食品安全突发事件应急处置领导小组报告。

四、校长（园长）食品安全岗位职责

学校食品安全实行校长（园长）负责制，校长（园长）是学校食品安全第一责任人，对本单位的食品安全工作全面负责。实施食堂供餐的学校，其校长（园长）食品安全主要职责如下：

1. 负责与教育主管部门签订食品安全责任书，食堂实施委托管理的，还应与食堂管理企业签订合同（协议），明确食品安全权利和义务。

2. 负责设置学校食品安全组织机构，成立食品安全工作领导小组，任命食品安全总监、食品安全员，明确责任分工。

3. 负责组织制定学校食品安全突发事件应急处置预案、食品安全管理制度、岗位职责及相关过程记录文件等（制度、职责可参照《海南省学校食品安全管理体系文件》）。

4. 负责贯彻落实国家、各部门有关食品安全的法律法规标准及相关文件。

5. 在作出涉及食品安全的重大决策前，应充分听取食品安全总监（或食品安全员）的意见和建议。

6. 为食品安全总监、食品安全员提供必要的工作条件、教育培训和岗位待遇，充分保障其依法履行职责，对工作成效显著的给予表彰和奖励。

7. 每学期至少召开一次专题会议，研究部署学校食品安全工作。

8. 每月至少听取1次食品安全总监（或食品安全员）食品安

全工作情况汇报，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。

9. 定期组织教职工、家长或委托专业机构、人员等对食堂食品安全管理情况实施监督。

10. 针对教育、市场监管等有关部门在食品安全监督检查中发现的问题及时整改到位。

11. 组织开展学生就餐陪餐工作（中小学校长每周陪餐不得少于1次），积极采纳学生、教职工、家长及有关单位或个人的合理意见或建议，及时处理学校食品安全相关的投诉、举报。

12. 及时处置学校食品安全突发事件，及时上报事件信息，积极配合有关部门开展事件调查工作。

13. 及时关注学校食品安全相关舆情，采取有效措施积极应对。

五、分管副校长（副园长）食品安全岗位职责

1. 协助校长（园长）开展学校食品安全日常管理工作，并负责组织实施。

2. 指导、监督贯彻执行国家食品安全有关的法律法规标准及本学校食品安全相关规章制度等的落实。

3. 负责对本单位食品安全管理制度、职责及其他相关文件的审核。

4. 主导学校食品安全宣传教育工作，完善学校食品安全信息沟通机制，充分保障师生、家长的参与权和监督权。认真听取学校食品安全（营养膳食）家长监督委员会提出的意见（建议），当经营场所或管理需改善时，应采取措施予以纠正。

5. 负责食品安全突发事件投诉的调查、处理及报告。

6. 定期向校长汇报食品安全管理工作，主动配合教育、市场监管等部门开展食品安全监督检查工作。

7. 其他学校食品安全相关工作的监督、指导等工作。

六、食品安全总监岗位职责

用餐人数 ≥ 300 人的幼儿园食堂或用餐人数 ≥ 500 人的学校食堂应至少配备1名专职食品安全总监。

1. 食品安全总监基本条件：

(1) 食堂经营管理企业的食品安全总监应具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。

(2) 应接受餐饮服务食品安全相关法律、法规、标准和专业知识培训，并取得餐饮服务食品安全考核合格证明。

(3) 持有效的健康证明。

(4) 自主经营的学校食堂应有学校任命文件或聘书。委托经营管理的学校食堂可由经营管理企业任命或聘任。

(5) 因食品安全违法被吊销许可证的企业，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监；因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食品安全总监。

2. 食品安全总监食品安全管理能力基本要求：

(1) 掌握相应的学校食品安全法律法规、食品安全标准。

(2) 具备识别和防控学校食品安全风险的专业知识。

(3) 熟悉学校食堂食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等食品经营过程控制要求。

(4) 参加学校组织的食品安全管理人员培训并通过考核。

(5) 其他应当具备的食品安全管理能力。

3. 食品安全总监协助主要负责人做好本单位食品安全管理工作，对本单位食品安全负有直接管理责任，并承担下列职责：

（1）组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、食品加工过程控制、供餐、食品留样、餐用具清洗消毒保洁、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求。

（2）组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法违规行为，按照规定组织实施食品召回。

（3）组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大。

（4）负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核。

（5）接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况。

（6）其他食品安全管理责任。

七、食品安全员岗位职责

学校食堂应至少配备 1 名专职食品安全员。

1. 食品安全员基本条件：

(1) 食堂经营管理企业的食品安全员应具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。

(2) 应接受餐饮服务食品安全相关法律法规标准和专业知识培训，并取得餐饮服务食品安全考核合格证明。

(3) 持有有效的健康证明。

(4) 自主经营的学校食堂应有学校任命文件或聘书。委托经营管理的学校食堂可由经营管理企业任命或聘任。

(5) 因食品安全违法被吊销许可证的企业，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全员；因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食品安全员。

2. 食品安全员食品安全管理能力基本要求：

(1) 掌握相应的学校食品安全法律法规、食品安全标准。

(2) 具备识别和防控学校食品安全风险的专业知识。

(3) 熟悉学校食堂食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等食品经营过程控制要求。

(4) 参加学校组织的食品安全管理人员培训并通过考核。

(5) 其他应当具备的食品安全管理能力。

3. 食品安全员按照职责要求对食品安全总监或者本单位食品

安全主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作，承担下列职责：

（1）督促落实食堂食品经营过程控制要求。

（2）检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全经营过程记录材料，按照要求保存相关资料。

（3）对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告。

（4）记录和管理从业人员健康状况、卫生状况。

（5）配合有关部门调查处理食品安全事故。

（6）其他食品安全管理责任。

八、食品安全员守则

食品安全员负责本单位日常食品安全管理工作，认真落实本单位《食品安全员岗位职责》，并按照职责要求对食品安全总监（或食品安全主要负责人）负责。应遵守如下守则：

1. 督促落实食堂食品经营过程控制要求。

2. 检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全经营过程记录材料，按照要求保存相关资料。

3. 对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告。

4. 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》，按照程序及时上报食品安全总监（或食品安全主要负责人）。

5. 协助食品安全总监（或食品安全主要负责人）落实食品安全周排查，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。

6. 协助食品安全总监（或食品安全主要负责人）组织员工的食品安全知识培训和考核。

7. 收集评价供应商的供货能力及质量保证能力，现场调查评估并收集相关信息，编制合格供应商名录。

8. 负责食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录管理。

9. 记录和管理从业人员健康状况、卫生状况。
10. 负责食品加工制作设施设备清洗消毒、养护管理。
11. 负责食品经营场所环境卫生管理。
12. 负责法律法规收集、定期更新以及合规性评价。
13. 负责监督抽样、监督检查的接待及配合提供资料工作。
14. 配合有关部门调查处理食品安全事故。
15. 其他食品安全管理相关责任。

第二部分 管理制度

一、学校食品安全与营养健康管理制

为加强本校食品安全与营养健康管理，保障广大师生身体健康和生命安全，根据《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》《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规、行政规章及相关文件要求，制定本制度。

1. 校长（园长）是学校食品安全第一责任人，全面负责学校食品安全与营养健康管理。

2. 学校应配备专职食品安全管理人和专（兼）职营养健康管理人，建立并落实集中用餐岗位责任制度，明确食品安全与营养健康管理相关责任。将学校食品安全与营养健康管理作为学校落实安全风险防控职责、推进健康教育的重要内容。

3. 食堂应取得《食品经营许可证》后方可营业，《食品经营许可证》应悬挂于经营场所显著位置（如餐厅信息公示栏）。

4. 严格执行国家、部门和地方食品安全法律法规及文件要求。

5. 学校应制定食品安全突发事件应急处置预案，建立食品安全风险防控体系，健全食品安全管理制度、岗位职责、操作流程及记录，按要求保存与经营活动相关的各类凭证，完善各类食品安全管理档案。落实教育主管部门、市场监管部门等提出的整改意见，及时消除食品安全隐患。

6. 与加工制作相关的制度、职责、流程应在相应的操作间内张贴。

7. 学校应定期组织开展食品安全与营养健康管理相关法律法规、基础知识、岗位操作技能等方面的学习培训，提高从业人员食品安全与健康意识，规范从业人员操作行为。

8. 学校应定期组织召开（每学期至少召开一次）食品安全工作专题会议，制订食品安全工作奖惩制度；定期对学校食品安全状况进行检查评价，发现问题，及时纠正和整改，并记录存档。

9. 食堂经营加工制作用水应符合国家生活饮用水卫生标准。

10. 学校应成立学校食品安全（营养膳食）监督委员会，积极参加食品安全责任保险。

11. 积极建立危害分析与关键点控制体系（HACCP）等先进管理技术和体系，推进食堂标准化建设，鼓励采用“互联网+明厨亮灶”等先进管理模式，鼓励开展食品原料检测。

二、食品安全突发事件应急处置方案

1. 领导小组

学校应成立食品安全突发事件应急处置领导小组（以下简称领导小组），负责食品安全突发事件的应急处置。食品安全突发事件应急处置小组成员：

组长： 联系方式：

副组长： 联系方式：

组员： 联系方式：

医疗急救中心：120

教育主管部门：

市场监管部门：

卫生健康部门：

领导小组的主要职责有：

- （1）负责制定和实施本食堂食品安全突发事件应急预案；
- （2）会同相关职能部门，组织、协调发生食品安全突发事件的原因调查及应急处置工作；
- （3）负责突发事件信息的日常管理工作；
- （4）向当地政府、教育、市场监管、卫生健康等部门报告突发事件应急处置工作情况。

2. 处置原则

- （1）以人为本，生命至上

预防和控制本单位食品安全事故的发生，最大限度地保护就

餐者的食品安全和切身利益。

（2）预防为主，常抓不懈

加强学校食堂食品安全的日常管理，积极开展食品安全事故的预防工作，做到早发现、早报告、早控制。

（3）反应及时，措施果断

发生食品安全突发事件时，应主动与教育主管部门、市场监管部门、卫生健康部门等加强协作、迅速反应、妥善处理，及时把有关情况上报，并迅速采取救治的控制措施。

3. 处置程序

（1）立即报告

发生食品安全突发事件后立即停止供餐，事故现场有关人员应立即向食品安全突发事件应急处置领导小组报告。相关负责人接到报告后，应在知悉事故并经初步核实后1小时内，按有关规定向当地教育主管部门、市场监管、卫生健康部门报告。报告内容有：发生食品安全突发事件的单位、地址、时间、中毒人数，主要临床表现，可能引发中毒的食物等。并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

（2）及时抢救

在第一时间组织人员，立即将疑似食物中毒者送到有急救能力的医疗机构抢救（特殊紧急情况首先联系附近卫生院、120急救中心）。积极做好疑似食物中毒人员的就医陪护工作，及时联系家属，如实向家属阐述事故经过，并认真妥善做好家属的工作。

（3）保护现场

发生疑似食物中毒后，在向有关部门报告的同时要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，病人的排泄物（呕吐物、大便）要保留，并提供留样食物。

（4）配合调查

配合教育主管、市场监管、卫生健康等部门进行食品安全突发事件调查处理，如实反映食品安全突发事件情况。将病人所吃的食物，进餐总人数，同时进餐而未发病者所吃的食物，病人中毒的主要特点，可疑食物的来源、质量、存放条件、时间等情况如实向有关部门反映。

（5）善后处理

①稳定病人及家属的情绪，并开展相应的食品安全宣传教育，提高员工的预防与自我保护意识。

②积极协调有关部门做好受害人员的善后工作，对有关责任人按规定作出处理。

③对突发事件反映出的相关问题、存在的卫生隐患问题及有关方面提出的整改意见进行整改。

④必须对食堂等相关场所进行彻底清扫消毒，经食品安全有关部门许可后，方可重新启用。

三、食品安全信息追溯管理制度

1. 学校食堂应对本食堂食品供应链的环节信息详细记录（如采购记录、入库验收记录、出库记录、食品中心温度检测记录、食品留样记录、餐用具消毒记录、专间消毒记录、培训记录、从业人员健康状况检查记录、冷柜/库温度校验记录等），确保对食品从原料采购到供餐的所有环节都可进行有效追溯。信息记录应有专人（如食品安全员）负责管理。对各项制度、记录、票据凭证、资质证照、合同等文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本，并定期对信息记录文件进行更新。

2. 应当对采购的食品包装标识（如食品贮存条件、保质期、食品添加剂的使用范围和适量限量要求等）进行查验核对，定期对食品经营场所卫生情况进行查验，发现问题及时改进并做好记录。

3. 采购食品应当查验供货者的证照、食品生产经营许可证和食品质量合格证明文件，抽查所采购的食品感官性状，建立并执行食品进货查验记录制度，信息记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后6个月；产品没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。

4. 建立食品采购出库台账，适时对照自查，发现不合格食品，立即报告食品安全总监（或主要负责人），必要时上报市场监管部门，迅速将问题食品进行隔离，及时告知供货商并在经营场所显著位置醒目告示，召回（或追回）已出库的问题食品。

四、食品安全日管控制度

1. 学校应结合食堂实际，制定食堂食品安全风险管控清单，内容包括但不限于：食堂经营资质与许可情况、信息公示、原料控制、过程控制、食品添加剂管理（如有）、备餐（供餐）、食品留样、场所和设备设施清洁维护、餐用具清洗消毒保洁、废弃物管理、有害生物防制、食品安全管理、防止食品浪费、食品留样、人员健康与卫生管理、人员培训、食品安全管理以及上一次检查发现问题整改情况等。

2. 学校食堂食品安全员负责本单位食堂日管控工作的落实。

3. 食堂正常经营期间，食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，排查加工经营各个环节可能存在的食品安全风险隐患，以电子或纸质形式形成《每日食品安全检查记录》，针对检查结果，应做如下处理：

（1）对于日管控检查中发现的食品安全风险隐患，明确责任部门或责任人，对于现场能立即整改的应立即整改，要求相关责任部门或责任人立即采取防范措施。

（2）对于不能现场立即整改的食品安全风险隐患，明确整改期限，要求相关责任部门及责任人在限期内整改到位，并在后续日管控检查中跟踪验证整改落实情况。

（3）对于暂时无法整改的食品安全风险隐患，应上报食品安全总监或者学校食堂食品安全主要负责人，分析研判食品安全风险情况，采取相适应的管理措施，以降低食品安全风险，确保学

校的食品安全。

(4) 未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

4. 食品安全员应在每日工作结束前或次日上班后及时将《每日食品安全检查记录》交给食品安全总监（未配备食品安全总监的，交食品安全主要负责人）审核确认，并将相关记录文件存档备查。

五、食品安全周排查制度

1. 学校食堂食品安全总监负责（未配备食品安全总监的，由食品安全员负责）学校食堂食品安全周排查工作的实施。

2. 食品安全总监（或食品安全员）应结合日管控情况、现场自查情况、其他各渠道收集的食品安全信息等每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食堂食品安全管理情况及风险状况，形成《每周食品安全排查治理报告》。

3. 对于频繁发生或者存在较高食品安全风险的问题，应制定相应的纠正预防措施，督促相关责任部门落实整改并进行跟踪验证整改结果。

4. 发现有食品安全事故潜在风险的，食品安全总监（或食品安全员）应当提出停止相关食品经营活动等否决建议。

5. 食品安全总监（或食品安全员）应将周排查相关记录文件签字确认后存档备查。

六、食品安全月调度制度

1. 学校校长（园长）每月至少组织召开 1 次食堂食品安全月调度会议。

2. 主要参与人员至少包括：校长（园长）、分管副校长（副园长）、后勤主任、食品安全相关科室负责人、食品安全总监（若有）、食品安全员、食堂相关部门负责人等。

3. 会议由食品安全总监（或食品安全员）汇报食堂食品安全管理工作情况，内容包括但不限于：当月日管控落实情况、周排查落实情况、既往问题整改落实情况、未整改问题汇总等。

4. 会议应对当月仍未整改的问题进行分析讨论，提出解决方案或措施，并对下月重点工作作出调度安排。

5. 将上述会议内容形成《每月食品安全调度会议纪要》。

6. 食品安全总监（或食品安全员）应将月调度相关记录文件签字确认后存档备查。

七、食品安全投诉管理制度

1. 学校应畅通投诉渠道，在餐厅显著位置（食品安全信息公示栏）将食品安全及从业人员服务方面的投诉电话进行公示，并建立客户意见箱，方便学生、教职工、家长等及时反映情况。

2. 学校应配备专职或兼职人员，受理食堂食品安全相关投诉，并建立投诉记录档案，以备监督检查。

3. 投诉处理人接到对本食堂所经营食品的质量、安全、卫生和服务等相关问题的电话、口头或书面投诉后，应立即核实，妥善处理。建议在约定的时限内解决，并主动告知投诉人处理的进展与结果。如遇特殊情况未能在约定时限内处理的，要主动与投诉人协商，尽量缩短对方等候时间，给予明确、诚恳的答复。

4. 对有效投诉，应依法依规执行，化解矛盾，对涉及赔偿的按权限上报尽快解决。对核查后的无效投诉，应耐心向投诉者作出解释、说明，争取得到理解，控制事态发展。

5. 对日常接到就餐者投诉食品感官性状异常时，应及时核实，确有异常的，应及时撤换，对存在损害消费者合法权益的应采取补救措施，并告知食品安全总监或校长（园长）或其他食品安全领导小组成员快速作出相应防范处理，对同类食品进行检查，对不合格食品及时召回，按要求处理，确保供餐安全。

6. 针对疑似食品安全事故的投诉，应立即通知食品安全领导小组（或食品安全应急处置领导小组），由相关领导小组对投诉内容进行调查、调解、处理和报告，必要时提请法定机构仲裁，

以使投诉得到公平、公正、及时、妥善的处理。

7. 负责投诉管理的人员应定期把各类投诉进行汇总、分析，并报食品安全总监或校长（园长），作为日后内部提升和从业人员的培训资料，采取有效防范、纠正措施，使食堂服务得到更好的认可和支持。

八、从业人员健康管理制度

1. 在学校食堂从事切菜、配菜、烹饪、传菜、备餐、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品的工作人员（包括新参加或临时参加食堂工作的人员）应取得健康证明后方可上岗。

2. 食品安全员每年应制订从业人员体检计划，定期组织从业人员进行健康检查，保持健康证明的有效性。

3. 凡患有霍乱、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国务院卫生行政（卫生健康）部门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。

4. 从业人员的健康证明复印件应在餐厅显著位置（食品安全信息公示栏）进行统一公示。

5. 食品安全员在每班次上岗前必须对从业人员健康状况进行检查（晨检/午检）。发现患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染等可能影响食品安全疾病的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。手部有伤口的，使用颜色鲜明的创可贴，佩戴一次性手套后可从事非接触直接入口食品的工作，创可贴要及时更换。

6. 食品安全员应建立健康管理档案，将从业人员健康体检的原始证明或凭证、每日健康检查（晨检）记录等资料进行归档。

九、从业人员卫生管理制度

1. 从业人员工作时，应保持良好个人卫生。

2. 从业人员的个人物品应集中存放，存放位置应不影响食品安全；不得在食品加工区和餐厅等公共区域内抽烟。

3. 从业人员加工食品前应在更衣室或更衣区穿戴清洁的工作服（如围裙）。

4. 食品处理区内从业人员工作期间不应留长指甲、涂指甲油，不应化妆。工作时，佩戴的饰物（手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等）不应外露；应戴清洁的工作帽，不得披头散发，工作帽应能将头发全部遮盖住，避免头发掉落污染食品。

5. 专间（备餐间）和专用操作区内的从业人员操作时，应戴清洁的口罩，口罩应能遮住口鼻。

6. 从业人员要严格遵守食品安全操作要求，不面对食品打喷嚏、咳嗽及做其他影响食品安全的行为；不直接抓取直接入口食品或用加工工具直接尝味。

7. 从业人员进入专间（备餐间）开展与加工制作或备餐、分餐等接触直接入口食品有关活动时，应更换专间（备餐间）专用工作服，将手部清洗消毒后方可进入专间（备餐间）。

8. 手部清洁卫生

（1）从业人员加工食品前应洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员在加工食品前还应进行手部消毒。

（2）使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品

加工无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。

(3)如佩戴手套，应事先对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。出现上述第“(2)”项情形时，应重新洗手消毒后更换手套。

十、从业人员工作服管理制度

1. 学校食堂应根据食品加工品种和岗位的要求配备专用工作服，如工作衣、帽、发网等，必要时配备口罩、围裙、袖套、手套等。

2. 学校食堂从业人员工作服宜为浅色，清洁操作区[含专间（备餐间）、专用操作区]专用工作服与其他区域工作服外观应有明显区分（如颜色、款式、标识等）。每名从业人员不得少于2套工作服，个人不得擅自改变工作服式样。

3. 工作服应定点存放、定期更换、保持清洁。从事接触直接入口食品的操作人员的工作服应每天更换。

4. 从业人员在进入食品处理区加工食品前应在更衣室或更衣区穿戴工作服，离开食品加工处理区时，应在更衣室内脱去工作服；清洁操作区内从业人员离开时，应脱去专用工作服。

5. 工作服受到污染后，应及时更换。待清洗的工作服不得存放在食品处理区。

十一、培训考核管理制度

1. 食品安全总监、食品安全管理员培训考核

(1) 学校食堂食品安全总监、食品安全员应经过学校食品安全相关的法律法规标准、营养健康及专业知识培训，考核合格后方可上岗。

(2) 食品安全总监、食品安全员每年不少于 40 学时的食品安全知识学习。当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时接受教育培训。

2. 从业人员培训考核

(1) 为适应新的工作要求，新员工上岗前、员工工作岗位进行调整前，必须进行岗前培训和考核，培训、考核内容包括食品安全管理有关的管理制度、岗位职责和操作规程，相关人员考核合格后方可上岗。

(2) 学校食堂作为特定餐饮服务提供者，应至少每半年对从业人员进行一次食品安全培训、考核，培训、考核内容为有关学校食堂食品安全相关的法律法规、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程、食品安全管理技能、食品安全事故应急处置知识等。

3. 食品安全总监（或食品安全员）应依据国家法律法规、标准及有关文件，结合食堂工作实际，根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度（或每学期）培训计划，按培训计划组织实施从业人员培训，并进行考核。

4. 从业人员培训可采用专题讲座、实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、观察实际操作、答题等方式。

5. 应对已开展的培训效果进行检查评估，确保培训计划的有效实施。

6. 食品安全员应建立食品安全总监、食品安全员、从业人员培训、考核档案，将培训计划、培训记录、培训证书、考核证书等有关文件记录归档备查。

十二、供货者评价和退出管理制度

1. 食堂应当在第一次向食品原料和食品添加剂供货者采购前、供货者的质量管理体系发生重大变化后或在经营过程中发现购进产品存在食品安全问题时，对供货者的合法资格及食品安全保证能力进行确认和审核评价，并定期对其质量管理体系的有效性进行回顾性评价，对主要的食品供货单位进行现场审核，结合审核评价结果，终止与评价不合格的供货者的业务往来。

2. 学校食堂应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。

3. 供货者评价流程

(1) 初评

①采购员将备选供货者及其相关资质证明文件（营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证等）交食品安全管理人员进行审核。

②食品安全管理人员对备选供货者及其相关资质证明文件进行审核，确认符合资质要求的供货者。

(2) 样品确认

①食品安全管理人员将资质审核合格的供货者告知采购员，进入样品审核。

②样品确认合格后，食品安全管理人员通知采购员安排实地审查。

③食品安全管理人员初评通过后完成对供货者的实地审查。

（3）实地审查

①食品安全管理人员对供货者进行实地审查，现场审核应当核实资质证明文件的真实性，核实是否具备质量保证条件。应当对其组织机构、人员、质量管理体系文件、设施设备等关键条件进行检查，以全面评估其质量保证体系。

②将实地审查合格的供货者作为合格供货者列入《合格供货者名录》。

（4）合格供货者的审批

①食品安全管理人员将《合格供货者名录》提交食堂负责人审批。

②与审批合格的供货者签订合作协议，在协议中明确双方食品安全质量责任。

③协议签订后，由采购员依据食堂使用情况按需采购原辅料。

4. 供应管理

（1）食品安全管理人员将所有供货者资质证明和审查资料归档存放。

（2）食品安全管理人员至少每学期定期检查供货者资质证明的有效性，在失效前要求采购部通知供货者进行更新。

（3）在供货者资质证明失效后 1 周内未更新的，食品安全管理人员可通知采购员中止供货者的供货资格，直至供货者提供有效资质证明后方可恢复其供货资格。

（4）在供货期间，产品验收不合格 3 批次以上（含 3 批次），

发出警告；验收不合格 5 批次以上（含 5 批次），中止供货者的供货资格。

（5）中止供货资格的供货者须重新进行评价，经评价合格后，才能恢复其供货资格。

（6）供货者正常评价周期为每学期一次。主要评价内容为供货者资质证件有效性、票据合规性、食品质量稳定性、售后服务等内容。对于主要的供货单位以及经常出现问题的供货者，要进行现场质量审核。评价不合格的供货者终止其合格供货者资格，停止与其发生业务往来；与评价合格的供货者续签合作协议后方可进行业务往来。

（7）被取消供应资格的供货者在 1 年之后方可重新申请评价。重新评价时依据上述“供货者评价流程”执行。

十三、原料采购、验收管理制度

1. 学校食堂食品、食品添加剂采购应依据《供货者评价和退出管理制度》，从《合格供货者名录》中选择具有相关合法资质的供货者。

2. 学校食堂采购食品及原料应当遵循安全、健康、符合营养需要的原则。有条件的地方或者学校应当实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，签订采购合同时应当明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。

3. 严禁向无资质证明的食品、食品添加剂供货者采购食品、食品添加剂，所采购食品、食品添加剂应在供货者相关证照许可范围内。

4. 学校食堂采购食品及原料，应落实以下随货证明文件查验，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证：

（1）从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等。

（2）从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验其食品经营许可证等。

（3）从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件。

（4）从集中交易市场采购食用农产品的，应当索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证。

（5）采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明；采购肉

类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明。

5. 外观查验

(1) 预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。

(2) 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。

(3) 具有正常的感官性状。

(4) 食品标签标识符合相关要求。

(5) 食品在保质期内。

6. 温度查验

(1) 查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏（冷藏：指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在 $0^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ 。）食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过 $+3^{\circ}\text{C}$ ，冷冻（冷冻：指将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于 -12°C 。）食品表面温度不宜高于 -9°C 。

(2) 无具体要求且需冷冻或冷藏的食品，其温度可参考《餐饮服务食品安全操作规范》附录M的相关温度要求。

7. 学校食堂不得采购《中华人民共和国食品安全法》第三十四条及《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十五条、第三十六条规定的食品、食品添加剂、食品相关产品。

(1) 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作

为原料生产的食品；

(2) 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；

(3) 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；

(4) 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

(5) 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

(6) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

(7) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

(8) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

(9) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

(10) 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；

(11) 无标签的预包装食品、食品添加剂；

(12) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

(13) 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食

品添加剂、食品相关产品。

(14) 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾），不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。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。

8. 采购员应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、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，并保存相关记录。可采用电子方式记录和保存相关内容。采购食用农产品应符合相关规定，留存购货凭证。

9. 采购记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

十四、食品贮存管理制度

1. 设施与设备要求

(1) 食堂应根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，必要时设置冷冻、冷藏柜（库）。冷冻、冷藏柜（库）有明显的区分标识，设有可正确显示内部温度的温度计，宜设置外显式温度计。

(2) 食品常温库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置，并配备温湿度记录仪。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。库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地存放。

(3) 食品贮存设施应安全、无毒，保持清洁，防止食品被污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

(4) 设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域。

2. 食品贮存要求

(1) 食品应分区、分架、分类、离墙（宜离地 10cm 以上）、离地（应离地 10cm 以上）存放食品，不得将食品与有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂等）、个人物品及杂物一同贮存。

(2) 分隔或分离贮存不同类型（原料、半成品、成品）的食品原料。

(3) 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品

的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

(4) 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，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，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

(5) 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。

(6) 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

(7) 冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。

(8) 遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

3. 食品库房应由专人负责管理，进行原料到货验收、发放登记管理。除库房管理人员外，未经批准其余人员不得进入库房。

4. 库房管理人员应定期清扫食品库房，保持库房、货架干净、整洁；经常开窗或用机械通风设备通风，保持干燥，严禁在库房内吸烟。

十五、食品冷藏、冷冻管理制度

1. 冷藏、冷冻设施

(1) 食堂依据冷藏、冷冻食品采购、使用量及设备使用情况配备相应的食品冷藏、冷冻柜，必要时设置冷藏库、冷冻库。

(2) 存放原料、半成品、成品以及食品留样的设备应标明用途、分开使用，杜绝生熟混放。冷冻、冷藏柜（库）有明显的区分标识：原料、半成品、成品等。

(3) 冷藏、冷冻柜（库）设有可正确显示内部温度的温度计（宜设置外显式温度计），使用期间保证设备温度符合食品存放要求。

(4) 食堂应定期校验冷藏冷冻设备温度，确保冷藏温度保持在 $0^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ ，冷冻温度宜保持在 -12°C 及以下。应定期对设备进行清洗、除霜、除臭，并做好相关记录。

(5) 设备使用、维修、养护等详见《设施设备管理制度》。

2. 冷藏、冷冻食品查验期间，尽可能减少食品的温度变化。采购食品到货查验时，冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过 $+3^{\circ}\text{C}$ ，冷冻食品表面温度不宜高于 -9°C 。验收合格的食品应及时冷藏、冷冻贮存，定位存放。无具体温度贮存要求且需冷藏、冷冻的食品，其温度可参考《餐饮服务食品安全操作规范》附录M的相关温度要求。

3. 冷冻食品贮存前宜分割成小块，避免使用时反复解冻、冷冻。

4. 冷藏、冷冻贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，应将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

5. 糕点类食品制作过程中当餐次未使用完的自制蛋液，应及时冷藏保存，防止蛋液变质。

6. 加工制作生食海产品，应在专间外剔除海产品的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间。加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染。加工制作后，应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过1小时。

7. 冷藏、冷冻食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

十六、食品、食品添加剂出库复核管理制度

1. 出库复核的目的是核实、确定出库食品的正确性及质量状况，确保出库产品数量准确、质量合格，杜绝不合格产品的出库。

2. 出库时重点核对产品的质量状况、感官性状、包装情况，防止质量异常食品出库加工。

3. 应遵循先进、先出、先用的出库原则。

4. 当发现下列异常情况时，不得出库加工，应将相应情况报食品安全管理人员：

(1) 食品、食品添加剂感官性状出现异常。

(2) 预包装食品外包装出现破损、污染等情况，并可能存在食品安全隐患。

(3) 预包装食品标识与内容或实物不符。

(4) 食品、食品添加剂超过产品保质期。

(5) 其他异常或存在引发食品安全隐患的情况。

5. 做好相应的出库复核记录。

十七、食品初加工管理制度

1. 为防止食品受到污染物污染，初加工（挑选、清洗、切配等）过程中不得将食品就地堆放，盛装食品的容器不得直接置于地上，各类食品的加工工具（如刀具、砧板等）及容器应依据功能标识做到分开使用、分类管理和定位存放。

2. 从业人员在加工食品前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质等感官性状异常，影响安全食用情形的，不得加工。

3. 食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

4. 冷藏、冷冻食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。应尽量缩短易腐食品（易腐食品：在常温下容易腐败变质，微生物易于繁殖或者形成有毒有害物质的食品）在常温下的存放时间，及时加工制作或冷藏、冷冻贮存。

5. 食品原料的加工和存放要在指定区域进行，不得随意混放，加工动物性食品、植物性食品、水产品的工用具（刀具、砧板）和盛放容器要有明显标识并分开使用、分开放置。

6. 植物性食品原料要按“一择二洗三切”的顺序操作，应在浸泡后清洗干净，做到无泥沙、无杂草、无烂叶。

7. 切配好的半成品应避免受到污染，与原料分开存放，并根据性质分类存放，按照加工操作规程，在规定时间内使用。应尽量缩短易腐食品在常温下的存放时间，及时加工制作或冷藏、冷冻贮存。需要冷藏、冷冻的食品（半成品、成品），应放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖，避免食品受到交叉污染，并在规定时间内使用，否则当不合格品处理。

8. 加工结束后及时清洁地面，水池、操作台、工用具、容器，所用机械设备应清洗干净，定位存放，做到刀不锈、板不霉、整齐有序。各种加工的机器、设备（切菜机、切肉机等）在使用后拆开清洗干净，及时清理垃圾，保持食品加工场所卫生良好。

9. 清洗地面使用的拖布应在专用洗拖布池或区内涮洗，严禁在食品原料、餐用具清洗水池内清洗。

10. 废弃物应置于带盖的垃圾桶内，及时清倒，保持内外清洁卫生。

十八、食品烹饪制作管理制度

1. 概念

中心温度：指块状或有容器存放的液态食品或食品原料的中心部位的温度。热食类食品烹调时食品中心温度应达到 70℃ 以上方可食用。

2. 烹饪制作环节一般要求：

(1) 烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。

(2) 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到 70℃ 以上。

(3) 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

(4) 需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区内及时冷却后，用密闭容器存放，加贴标签，标注食品名称、加工制作时间等信息后再冷藏。

(5) 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，不得与地面或污垢接触。容器外宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。

(6) 宜采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

3. 油炸类食品

(1) 选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。

(2) 与炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高

温的材质（如不锈钢等），易清洁、维护。

（3）油炸食品前，应尽可能减少食品表面的多余水分。油炸食品时，油温不宜超过 190℃。定期过滤在用油，去除食物残渣。鼓励使用快速检测方法定时测试在用油的酸价、极性组分等指标。定期拆卸油炸设备，进行清洁维护。

4. 烧烤类食品

（1）烧烤场所应具有良好的排烟系统。

（2）烤制食品的温度和时间应能使食品被烤熟。

（3）烤制食品时，应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生。

5. 烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应当在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，冷却应在清洁操作区进行，使用密闭容器存放，并标注加工时间、使用期限等信息后进行冷藏。

6. 高危易腐食品冷却

（1）需要冷藏、冷冻的熟制半成品或成品，应在熟制后立即冷却，并在盛放容器上标注加工制作时间、使用期限等。

（2）冷却时，可采用将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施或者使用专用速冷设备，使食品的中心温度在 2 小时内从 60℃降至 21℃，再经 2 小时或更短时间降至 8℃。

7. 食品再加热

（1）高危易腐食品熟制后，在 8℃ ~ 60℃条件下存放 2 小时

以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。再加热时，食品的中心温度应达到 70℃ 以上。

(2) 冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热，食品的中心温度应达到 70℃ 以上方可食用。

8. 烹调制作工作结束后，工具、用具须洗刷干净，灶面、地面应清洗冲刷干净，不留清洁死角，及时清除垃圾，做到班产班清。

十九、专间内食品安全管理制度

1. 应该在专间（专间：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。）内加工制作的食品有：生食类食品、冷加工糕点（如裱花蛋糕）、冷荤类食品。学校食堂备餐（分餐）宜在专间内进行，学生在教室就餐，应在专间将食品分装好再运送到教室，在食品运送、存放过程中应做好食品防护。

2. 专间设施要求

（1）专间入口处应设置预进间。预进间设有从业人员洗手设施，洗手池水龙头采用非手动式，配备洗手液（皂）、擦手纸（或干手器）、手部消毒液，贴洗手方法标识，还应配备满足专间工作需求的工作服（如围裙、帽子、口罩等）。

（2）专间的地面不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。专间的门（含预进间通往专间的门）能自动关闭，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间内外运送食品的窗口应专用、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。

（3）专间内安装独立空调，配备温度计（监测环境温度）。

3. 专间操作要求

（1）从业人员进入专间内备餐（分餐）或加工制作食品前，应在预进间更换供专间工作人员专用的清洁的工作衣帽，佩戴干净的口罩，清洗消毒手部后方可进入专间备餐（分餐）或加工制作食品。

(2) 在专间内备餐(分餐)或加工制作食品时,由专人负责,非专间加工制作人员不得擅自进入专间。严禁在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

(3) 每餐使用专间前,应对专间操作台面和空气进行消毒,使用紫外线灯消毒的,应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好消毒记录。

(4) 在专间内备餐(分餐)或加工制作食品时,专间内温度不得高于 25℃。

(5) 专间内的食品传递窗口应做好防蝇措施。在非售卖期间应及时关闭专间的门和食品传递窗口。

(6) 接触直接入口食品的工具、容器、设备,每次使用前应进行清洗消毒。

(7) 严禁非直接入口食品进入专间。蔬菜、水果、生食海产品等食品原料应清洗处理干净后,方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁,用洁净的密闭容器存放后方可传递至专间。

(8) 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时,要放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

(9) 加工制作生食海产品,放置在食用冰中保存的,加工制作后至食用前的间隔时间不得超过 1 小时。

(10) 加工制作冷加工糕点(裱花蛋糕)、裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用。蛋糕胚应在专用冷冻或冷藏设备中存放。

二十、专用操作区内食品安全管理制度

1. 需要在专用操作区（专用操作区：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。）内加工制作的食品有：现榨果蔬汁、果蔬拼盘等。现调、冲泡、分装饮品可不在专用操作区内进行。

2. 专用操作区操作要求

（1）由专人加工制作。加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。

（2）应使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。

（3）在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

（4）加工制作的水果、蔬菜等，清洗干净后方可使用。

（5）加工制作好的成品应当餐供应。

（6）不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。

二十一、糕点类食品加工制作管理制度

1. 加工前要对各种食品原料的感官性状、质量状况进行检查，如米、面、黄油、果酱、果料、豆馅以及做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等，如发现生虫、霉变、有异味、污秽不洁等不符合食品安全要求的情况，不得使用。

2. 做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等原料，要在食品初加工切配区域按照初加工切配管理制度的要求加工。

3. 各种工具、用具、容器要按照生熟食品分开使用，用后及时清洗干净，定位存放。

4. 当餐未用完的面团、馅料、半成品应当妥善保存，糕点存放在专柜内（成品存放柜），做到通风、干燥、防尘、防蝇、防鼠、防毒，含水分较多的带馅糕点存放在冰箱内，做到生熟分开保存，并在规定存放期限内使用。

5. 奶油类原料应低温存放。水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在 8°C 以下或 60°C 以上的温度条件下贮存。使用自制蛋液的，应冷藏保存蛋液，防止蛋液变质。

6. 使用烘焙包装用纸时，应考虑颜色可能对产品的迁移，并控制有害物质的迁移量，不应使用有荧光增白剂的烘烤纸。

7. 食品添加剂使用参考《食品添加剂使用管理制度》。

8. 各种食品加工设备（如绞肉机、和面机、发酵箱、馒头机等）使用后要及时清洗干净，定期消毒。各种用品（如盖布、笼布、抹布等）要洗净、晾干备用。

9. 加工结束后，应及时清理糕点加工场所，做到地面无污物、残渣，面板清洁，各种容器、用具、刀具等清洗后定位存放。

二十二、食品添加剂使用管理制度

1. 使用食品添加剂（食品添加剂：指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质，包括营养强化剂。）应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。不得破坏和降低食品的营养价值，不得用于掩盖食品的缺陷（变质、腐败）或粗制滥造欺骗消费者。

2. 应按照 GB 2760 规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

3. 专账记录

（1）建立食品添加剂的专用采购台账（纸质或电子方式），如实记录采购的食品添加剂的名称、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，并保存相关记录。

（2）建立食品添加剂专用使用台账。使用 GB 2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，食品添加剂出库使用时应当如实记录食品添加剂的名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，使用人应当签字确认。食品添加剂的购进、使用、库存应当物账相符。

4. 专柜（位）存放

设立专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字

样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。

5. 专秤称量

使用 GB 2760 “最大使用量”规定的食品添加剂，应配备专秤精准称量、定量使用，杜绝超剂量使用食品添加剂。

6. 常见滥用食品添加剂情形

(1) 含柠檬黄、日落黄等合成色素的吉士粉、油性色素等不可用于面点、肉类加工、糕点（除限量使用于馅料及裱花蛋糕以外）。

(2) 小麦粉及其制品（除油炸面制品、面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉外）膨松不得使用含有硫酸铝钾和硫酸铝铵（也称“明矾”）成分的泡打粉，应使用配料中不含铝成分的酵母、泡打粉等食品添加剂。

二十三、食品留样管理制度

1. 学校食堂应将每餐次向学生供应的食品成品进行留样。
2. 应由专人负责食品留样。负责留样食品存放、记录留样信息，清洗和维护留样设备。
3. 留样食品应存放在专用留样设备中，留样设备温度应满足食品冷藏（0℃～8℃）存放要求。严禁在专用留样设备中存放与留样食品无关的食品或物品。
4. 食品留样应在清洁操作区（专间、专用操作区）分装操作，分装时应注意食品不被污染，留样食品不得另行制作。
5. 留样负责人应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，为确保每个样品品种的留样量能满足检验检测需要，每个样品留样量应不少于 125g。应在盛放留样食品的容器上标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识，样品冷藏 48 小时以上方可销毁。
6. 样品冷藏后应做好留样记录，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员、留样审核人等信息。
7. 相关负责人应定期对专用留样冷藏设施进行维护、清洁、消毒，定期进行温度校验，并做好相关记录。
8. 留样食品不得再进行加工食用。
9. 若发生或疑似发生食品安全事故，应立即封存样品，严禁污染或调换样品，积极配合有关部门进行调查处理，不得影响或干扰事故的调查处理工作。

二十四、学生集中用餐陪餐管理制度

1. 学校食品安全领导小组负责依据学校学生集中用餐情况，确定陪餐人员，制定陪餐计划，明确陪餐人员岗位职责。相关陪餐人员依据陪餐制度和陪餐职责落实陪餐工作。

2. 学校食堂应安排陪餐人员与学生共同用餐，落实学生集中用餐每餐次的陪餐工作，并做好陪餐记录。

3. 相关陪餐人员在陪餐过程中发现问题时应及时提出，督促整改。

4. 陪餐过程中，陪餐人员通过观察、询问或听取意见等方式重点确认以下主要问题：

(1) 食堂供应饭菜的感官性状、质量等是否存在异常。

(2) 热加工食品是否烧熟煮透，是否存在“外熟里生”情形。

(3) 是否制售高风险食品，如冷食、生食、裱花蛋糕等。

(4) 是否加工高风险原料，如四季豆、鲜黄花菜等。

(5) 是否使用亚硝酸盐等禁用物质等。

(6) 饭菜评价包括：

①饭菜口感是否良好；

②饭菜温度是否过低；

③饭菜内是否有异物；

④饭菜分量是否充足；

⑤饭菜营养搭配是否合理；

⑥饭菜价格、食谱与公示信息是否一致。

(7) 评价从业人员服务、着装、个人卫生及工作情况:

- ①取餐/就餐区域是否过于拥挤。
- ②就餐环境卫生是否符合要求。
- ③学生餐饮具消毒是否符合要求。
- ④从业人员服务态度是否友好。
- ⑤从业人员着装和个人卫生是否符合要求。

(8) 了解就餐者的反映。

通过观察、询问或听取意见等方式了解师生对饭菜、食堂服务等的评价或建议。

5. 将上述评价结果如实填写于《陪餐记录》。

6. 问题发现与处理

(1) 陪餐人员对于在陪餐过程中发现的或学生反映的食品安全风险隐患及服务方面的问题, 应及时向食品安全管理人员或食品安全领导小组其他成员反馈, 督促其进行整改。

(2) 相关人员收到反馈后应及时进行处理。

(3) 陪餐负责人对可及时整改的, 现场追踪整改效果, 并将相关情况填写于《陪餐记录》。

(4) 如因特殊情况, 未能及时整改的, 陪餐负责人应在《陪餐记录》中进行说明。食堂应提出后续整改措施, 形成整改记录。

7. 就餐异常发生的处理

陪餐人员发现自己或师生餐中/后发生头晕、呕吐、腹痛、腹泻等明显症状, 排除自身身体原因的, 应当立即向食品安全领导

小组或食品安全突发事件应急处置小组报告，按照《食品安全突发事件应急处置预案》进行处理。

8. 改进与更新

(1) 学校食品安全领导小组应定期审核《陪餐记录》，如发现反复多次发现问题，应对存在问题进行分析，必要时追究相关人员责任。

(2) 食品安全领导小组应根据需要适时调整《陪餐记录》，使之持续满足管理和风险控制要求。

二十五、餐用具清洗消毒保洁管理制度

1. 学校食堂应设置餐用具（餐用具：指餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具、设备）清洗、消毒、保洁区域（间）及设备，餐用具清洗、消毒、保洁设施设备的容量和数量应满足加工经营和供餐需要。

2. 每餐收回的餐用具，应立即进行清洗消毒，不隔餐隔夜。餐用具清洗设施、设备应与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备分开并能够明显区分（有明显区分标识）。采用化学消毒方法的，应设置餐用具专用消毒设施、设备。餐用具清洗、消毒设施、设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

3. 餐用具使用后应及时清洗消毒，使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。清洗消毒过程中应严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

4. 餐用具清洗

（1）采用手工方法清洗的，应按以下步骤进行：

- ①去除餐用具表面的食物残渣。
- ②用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面。
- ③用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。

（2）采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作。

5. 餐用具消毒

鼓励采用热力等物理方法消毒餐用具。宜沥干、烘干清洗消

毒后的餐用具，消毒后的餐用具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，并符合 GB 14934 规定。

（1）物理消毒

①采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在 100℃，并保持 10 分钟以上。

②采用红外线消毒柜的，应符合设备使用说明。一般应开启消毒柜 10min 以上。

③采用热力高温消毒洗碗机的，应符合设备使用说明。

④必要时，使用温度标签验证餐用具消毒温度。

（2）化学消毒

①选择各种含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂或其他允许用于餐（饮）具、食品容器、工具和设备的消毒剂。

②采用化学消毒的，应按以下步骤进行：

a. 严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液。

b. 将餐用具完全浸没在配置好的消毒液中。浸泡时间应符合产品说明书要求。

c. 采用洁净的饮用水冲淋或沥干、烘干等有效方法，降低餐用具表面的消毒剂残留。

d. 定时测量消毒液中有有效成分浓度，浓度低于要求时应更换。

③采用热力与化学结合消毒洗碗机的，应符合设备使用说明。

④化学消毒注意事项：

a. 使用的消毒剂应符合食品安全标准和要求，按照规定的温

度等条件贮存，处于保质期内。

b. 严格按照消毒剂产品说明书配制消毒液。

c. 固体消毒剂应充分溶解使用。

d. 餐用具消毒前应先清洗干净，避免污垢影响消毒效果。

e. 物体应完全浸没于消毒液中，浸没时间应按消毒剂产品说明书。

f. 使用时，定时测量消毒液中有有效成分的浓度。有效成分浓度低于要求时，应立即更换消毒液或适量补加消毒剂。

6. 餐用具保洁

应设置专用保洁设施或场所存放消毒后的餐用具。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁材料制成，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分（有区分标识），并定期清洁，防止消毒后的餐用具受到污染，已消毒和未消毒的餐用具应分开存放。

7. 不得重复使用一次性餐饮具。

8. 清洗消毒结束，应将水池、地面和餐厨废弃物容器清洗干净，保持工作场所环境、设备清洁。

9. 餐用具清洗消毒保洁应由专人负责，并如实填写餐用具消毒记录。相关责任人应定期检查餐用具清洗、消毒和保洁设施设备，保持设施设备的正常运转。

二十六、餐厅环境卫生管理制度

1. 食堂正常营业期间，餐厅环境卫生应做到：

(1) 地面干净、无垃圾、无油渍；

(2) 餐桌、餐椅擦拭干净，无饭渣、无油渍；

(3) 门窗、玻璃干净、明亮；

(4) 墙体整洁无剥落情形；

(5) 天花板、墙角、风扇无蜘蛛网；

(6) 纱窗、纱门、纱罩、门帘、风幕、灭蝇灯、空调等设施干净且运转正常。

2. 餐厅附近设有供就餐人员使用的洗手设施，并配备洗手液。

3. 使用后的餐饮具应及时回收，并及时清洁餐桌。

4. 就餐结束后及时做好桌椅、地面的清扫工作，盛装餐厨垃圾的容器应密闭，及时处理垃圾，做好“三防”工作，保持整洁卫生。

二十七、食品加工处理区环境卫生管理制度

1. 食堂应按照《餐饮服务食品安全操作规范》推荐的餐饮服务场所、设施、设备及工具清洁方法，根据实际情况，明确清洗消毒的对象、方法、频率和人员等内容，确保清洗、消毒效果。

2. 食堂应明确食品经营场所及设施设备清洁、消毒责任人员，确保内外环境整洁、无卫生死角。

3. 食品加工处理区环境卫生：

(1) 所有操作台、各类水池干净、整洁，无菜渣、饭渣和油渍。

(2) 食品加工制作的各类刀具、砧板清洗干净，必要时进行消毒，依据其使用功能定位存放，摆放整齐。

(3) 盛装各类食品的容器清洗干净、无油渍，定位存放，摆放整齐。

(4) 餐饮具涮洗干净，无米粒和菜渣，并及时消毒和保洁。

(5) 烹饪操作台面清洁，无油污、食物残渣，炉台底部等无卫生死角；排烟、排气设施清洁卫生，无油垢沉积、不滴油，油烟管道定期清洗。

(6) 墙面应保持清洁，无霉斑、污斑，无破损脱落。天花板应保持清洁、卫生，无结尘、无蜘蛛网。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。

(7) 各功能区及走廊地面清洁、干净、无垃圾、无积水、无菜渣、无饭渣和油渍。

(8) 排水沟设明沟的应保持清洁、卫生、通畅，无食物残渣、油污和污水蓄积，设暗沟的应保持流水通畅。排水沟出口应有防止有害生物侵入的装置（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 10mm），并保持正常运转。

(9) 所有货架物品摆放整齐，严禁出现腐烂变质现象。

4. 所有餐厨废弃物做到日产日清，不得溢出存放容器。每日或有时需要时对餐厨废弃物存放容器进行清洗，必要时进行消毒。

5. 冷藏冷冻设施内外清洁，定期除霜。

6. 定期清洗、维护和面机、绞肉机等食品加工、贮存等设施、设备，校验保温及冷藏冷冻等设备。

7. 冷藏冷冻、清洗消毒保洁设备的维护、保养、维修、温度校验等形成记录，并建立档案。

二十八、餐厨废弃物管理制度

1. 食堂应根据餐厨废弃物的量设置专用废弃物存放设施，必要时在食堂外适宜地点设置结构密闭的餐厨废弃物临时集中存放设施。

2. 餐厨废弃物存放设施与食品容器应有盖、有明显的区分标识，能够防止渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，内壁光滑，易于清洁。

3. 餐厨废弃物应分类放置，食品原料初加工产生的垃圾（菜叶、根须、动物内脏、毛皮等垃圾物）按生活垃圾处理，即倒入垃圾桶加上盖子，运往学校垃圾站，由环卫工人转运处置；泔水类垃圾（食物残渣、饭、菜、汤水、锅底、留样处理物等废弃油脂）按规定倒入专用容器内，由专人负责管理。

4. 所有餐厨废弃物做到日产日清，不得溢出存放容器。每日或有需要时对餐厨废弃物存放容器进行清洗，必要时进行消毒。

5. 废弃油脂应销售或赠送给经相关部门许可或备案的废弃油脂加工单位和从事废弃物收购的单位。不得随意倾倒、排放废弃油脂。

6. 严禁乱倒乱堆餐厨废弃物，禁止将餐厨废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施。

7. 发现违法违规处置餐厨废弃物的，应向相关执法部门报告。

8. 食品安全员应实时对食堂餐厨废弃物的处置进行监督管理，要建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、

处置时间、数量、收购单位、用途、联系人、电话、地址、收货人签字等情况，并长期保存备查。

二十九、设施设备管理制度

1. 本制度所指的设施设备包括各类加工制作、贮存食品的各类机器、冷藏冷冻设备和清洗消毒餐用具的设备等。

2. 食堂所有设施设备应符合有关法律法规、规范的安全标准和使用要求。

3. 设施设备相关的管理及操作人员必须经过一定基础知识培训，对设施设备有一定了解后方可进行使用、维修和养护。

4. 存放食品的冷藏、冷冻设备，餐用具清洗、消毒和保洁设施应有明确的标签标识，为便于管理，必要时可以对相关设备进行编号。

5. 设施设备使用前注意事项

(1) 食堂应制定关键设备的安全操作规程，做好员工使用前培训。

(2) 有关管理人员必须熟知水、电、气等各种管道、线路、开关、阀门等基础设备的设置情况及作用，具备所操作设备的专业知识。

(3) 操作人员必须熟读设备说明书，熟悉设备的性能、操作要求、注意事项、保养知识等，对其知识完全掌握后方可操作。

(4) 对设备的运输、装卸、安装要研究切实的防护方案，确保设备的完好无损。

(5) 新购进的设备使用前必须做好充分的准备工作，准备不充分不得使用。准备完毕后，操作前要向食品安全管理人员报告，

不经批准，不得启动。

6. 设施设备操作中的注意事项

(1) 设施设备是食品安全控制的重要工具，设备设施的使用要实行定人定机，单人使用的设施设备由操作人员负责，操作人员要保持其清洁、养护和良好运行。

(2) 操作人员使用设备，尤其是电器设备时，必须按规程操作，要精力集中，耳闻眼观，发现异常情况，应立即停止使用，认真进行检查，以免造成人身伤害、设备损坏或引发食品安全隐患。

(3) 凡有额定装载量或额定功率的设备，均不得超负荷使用，对于没有规定负荷的，使用时也应考虑其承受能力，合理使用。

(4) 设备损坏应立即暂停使用，报食品安全员进行维修，均不允许“带病”使用。待修好后完全确认不会造成进一步伤害、损坏或带来食品安全隐患后方可使用。

(5) 操作人员必须认真填写设施设备使用、清洁、维修、养护等记录，并由食品安全员定期统一审核后归档。

7. 设施设备养护

(1) 凡设施设备使用规范以及使用说明书中有保养注意事项的，必须按保养要求按时保养，使用说明书没有说明的，可按其性能自行制定保养办法，以保证其安全性能和延长使用寿命，严禁超期连续使用。

(2) 各种金属设备、器具必须做好防锈工作，经常擦拭，防

止生锈。湿度大的环境要强化对设备的防护。设备使用后应采取有效措施，按时清洁维护。

(3) 需要定期添加润滑剂、抗氧化剂或须定期更换易损件（如：轴承、垫圈）的设备，应做好使用记录，按时进行添加或更换。

(4) 对长期停用的完好设备，清理干净后放置，注意防尘、防潮，并定期进行检查，必要时开机试运行。

8. 设施设备维修

(1) 关键、必备的设备出现问题后应立即上报食品安全员，通知相关人员进行维修，维修人员应坚持安全、适用、经济的原则进行设备维修。

(2) 修理现场必须收拾干净、整洁，拆卸的零部件不得直接放于地面，必须配备盛放器皿，严防尘土、水、油污染。修理工具、新零件必须与拆卸的部件分开存放，工作完毕一一清点，以免错装、漏装或对食品安全造成危害。

9. 为保证食品安全，食堂相关设备责任人应定期清洁餐用具消毒、保洁设施；定期清洗、维护和面机、绞肉机等加工设备。原则上，存放食品的冷藏冷冻设备至少每周进行一次全面清洁、除霜，必要时增加清洁或除霜次数。

10. 为保证冷藏冷冻设备温度满足食品存放要求，食堂应定期（每周）对设备内部温度进行校验，对不符合温度存放要求的设备进行温度调试，必要时进行维修或更换，并做好相关记录（维

修、养护、校验等记录)。

11. 食品安全员应建立设施设备档案,保存有关的说明书及相关证明文件。定期审核使用、维修、养护以及校验记录等的真实性、完整性和有效性。

三十、有害生物防制管理制度

1. 基本要求

有害生物防制应遵循优先使用物理方法(粘鼠板、灭蝇灯等),必要时使用化学方法的原则,保障食品安全和人身安全。

食品处理区内地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应能避免有害生物侵入和栖息,具体要求如下:

(1) 墙壁、天花板

餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙,天花板修葺完整。所有管道(供水、排水、供热、燃气、空调等)与外界或天花板连接处应封闭,所有管、线穿越而产生的孔洞,选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵,孔洞填充牢固,无缝隙。使用水封式地漏。

(2) 门窗

食品处理区的门、窗应闭合严密、无变形、无破损。与外界直接相通的门和可开启的窗设置易拆洗、不生锈的防蝇纱网或空气幕。与外界直接相通的门能自动关闭。人员、货物进出通道应设有防鼠板(防鼠板高度 $\geq 60\text{cm}$),门的缝隙应小于 6mm 。

(3) 所有线槽、配电箱(柜)封闭良好。

2. 设施设备的使用与维护

(1) 灭蝇灯

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,灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方,防止

电击后的虫害碎屑污染食品。应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

（2）鼠类诱捕设施

食堂食品处理区内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。食堂外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

（3）排水管道出水口

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10mm。

（4）通风口

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。

（5）防蝇帘及风幕机

使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm；使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

3. 防制过程要求

（1）收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵。

（2）定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生

物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。

(3) 防制过程中应采取有效措施，防止食品、食品容器、工具、设备、食品接触面及包装材料等受到污染。食品容器、工具、设备不慎被污染时，应清除污染。

4. 卫生杀虫剂和杀鼠剂的管理

(1) 卫生杀虫剂和杀鼠剂的选择

选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证、农药生产许可证、农药标准）并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂制剂混配。鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

(2) 卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用要求

使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。应针对不同的作业环境，选择适宜的种类和剂型，并严格根据卫生杀虫剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置，设置警示标识。

(3) 卫生杀虫剂和杀鼠剂的存放要求

不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责。

三十一、化工物品管理制度

1. 本制度涉及的化工物品主要指洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、杀鼠剂等物品。

2. 食堂设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域，并张贴相应标识。

3. 洗涤剂、消毒剂

(1) 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和有关规定。

(2) 严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

4. 杀虫剂、杀鼠剂属农药管理范畴。按照国务院《农药管理条例》的规定，国家实行农药生产许可管理和登记制度。

(1) 所购的杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品，不论是原液还是稀释液，必须放置在固定的场所（或橱柜）并上锁，明确专人保管。包装上应有明显的警示标志。注意切不可将杀虫剂、杀鼠剂随意放在食品加工处理区或食品仓库内，以防污染食物或误用造成中毒。

(2) 在使用过程中，应注意正确配药、施药，并要采取切实有效措施防止遗洒污染食品或原料等情形。使用后还应做好废弃物处理工作，防止污染环境和造成中毒事故。

5. 所有化工物品采购及使用应有详细记录。记录中应包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配量浓度等。

6. 化工物品应按需采购、少进勤进、先进先出，避免过量库存和过期。

三十二、信息公示管理制度

1. 食品安全员负责组织实施集中用餐信息公开工作，并根据实际情况动态更新公示内容，确保其真实性和有效性。

2. 应在餐厅显著位置设立集中用餐信息公示栏，或通过学校网站、微信公众号等公共信息平台发布集中用餐信息。

3. 学校集中用餐信息公开内容包括：

(1) 食堂食品经营许可证；

(2) 日常监督检查结果记录表；

(3) 食品安全投诉举报电话；

(4) 食品安全管理组织机构、食品安全领导小组成员；

(5) 从业人员健康证明（复印件）；

(6) 食品主要原料及食品添加剂等来源信息；

(7) 食谱、饭菜售卖价格或伙食费收取标准；

(8) 在餐厅醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，或者其他提示说明；

(9) 实施营养餐时应公示营养改善补助收支情况、受益学生人数等相关信息；

(10) 食堂宜采用“明厨亮灶”方式公开加工制作等过程。

4. 动态更新公开的信息，保证信息真实、有效。

三十三、防止食品浪费管理制度

1. 遵循原则

- (1) 安全优先，绿色发展
- (2) 制度引领，规范运营
- (3) 协同调配，精细管理

2. 基本措施要求

(1) 加强教育引导，营造节约氛围

①在学校食堂张贴防止餐饮浪费的宣传标语、海报，设置告示牌，营造浪费可耻、节约光荣的用餐氛围，引导师生自觉抵制餐饮浪费行为。

②在厨房操作间适当位置张贴宣传画、摆放提示牌，提醒食堂操作人员自觉将厉行节约纳入餐饮生产、加工、服务的全过程。

③结合开展主题宣传，教育引导学生以“光盘”为荣，杜绝“舌尖上的浪费”。

(2) 创新管理方式，避免食材浪费

①做好采购计划管理，食堂采购人员根据日常就餐人数和就餐需求，通过提前计划、精准控制，合理采购当天所需食材，避免原材料采购过剩。

②强化食堂存储管理，实行精细化存储，动态监测食材用量，确保食材准备环节可预见、可控制。

③严控食材安全和品质，每天由验收人员对食材认真检查，不达标、不合格及时退换，在验收环节不浪费可用食材。

（3）提升服务水平，贴合消费需求

①开展专项培训，规范洗捡、制作、售卖、剩菜处理操作规程，在保证食品安全的基础上，最大限度利用食材和提高成品率。

②加强菜品研发，营养搭配菜品，注重膳食平衡和饭菜质量，推行一料多菜、一菜多味，对学生选取较多的菜品要加大供应，对学生选取较少的菜品要及时更换，减少菜品口味不合适问题产生的浪费。

③引导节约点餐、适量用餐，积极推行光盘行动。

（4）健全规章制度，加强监督检查

①建立健全节俭用餐的规章制度，落实到日常管理各环节，责任明确到人。

②加强自我管理和自我监督，建立以教师和学生为主体的文明就餐监督员志愿者队伍，对食物浪费现象进行监督，对发现的粮食浪费现象及时进行纠正和批评教育。

③督查与自查相结合，对食堂防止餐饮浪费工作加强检查，对工作突出的予以表彰，对工作不力的通报批评并限期整改，对浪费现象严重的要予以曝光并严肃处理。

三十四、食品检测管理制度

1. 配备检测室

学校食堂应当设置与经营品种和规模相适应的检测室。配备与产品检测项目相适应的检测设备和设施、专用留样容器、留样柜等。

2. 配备检测设备

(1) 食堂应配备满足食堂食品检测要求的检测设备，对食品开展常规检测项目（农残、甲醛、二氧化硫、亚硝酸盐、过氧化值等）检测。

(2) 食品检测设备应满足数据不可反向更改、数据可上传的功能，将检测数据上传至市场监管部门食品检测数据平台。

3. 人员配置要求

(1) 应配备高中以上学历，经专业培训并考核合格的食品检测人员。

(2) 鼓励食品检测人员定期参加食品检测技术培训，并建立存档记录。

4. 开展食品检测

(1) 当食堂购进的原材料需要开展相应检测项目时，检测员应在到货查验后立即开展食品检测。

(2) 检测中发现不合格食品原料时要进行二次检测，二次检测仍然不合格的要及时通知食品安全员，停止使用已出库的食品原料，采购员与食品原料供货者联系，告知不合格信息，采取退

换货措施。对经综合分析表明可能具有较高安全风险的食品，及时将信息报告市场监管、教育主管部门。

(3) 应在餐厅显著位置或采取其他方式向家长、师生公示食品检测结果。

(4) 食品检测员做好食品检测相关记录、检测食品留样、相关设备清洁维护和检测室卫生管理等具体工作。

三十五、食品检测室管理制度

1. 食品检测室环境管理制度

(1) 保持清洁、整齐、安静的良好环境。

(2) 禁止吸烟、随地吐痰、吃东西、丢杂物，严禁在检测室内打闹喧哗。

(3) 随时保持检测室环境干净、整洁，测试过的废弃物要倒在专用的垃圾桶内，并及时处理。

(4) 妥善保管仪器设备的零部件，容器等常用工具要摆放整齐，说明书、操作手册、登记手册、空白表格和原始记录应专柜存放。

(5) 仪器设备的安置应符合相应的防潮、防尘等要求，采取必要的隔离措施，避免环境等因素对仪器设备造成影响和损坏。

(6) 对检测环境有特殊要求的检验项目，检测人员根据检测要求，在检测开始前对环境条件进行检查；待符合规定要求后，方可开展检测工作，并在原始记录中记录检测条件。

(7) 检测过程中如环境条件发生改变且经调整仍达不到检测要求时，检测员应及时向食品安全员报告，并提出维修或更新设施申请。

2. 食品检测室安全管理制度

(1) 检测人员应重视技术安全，自觉遵守本制度。

(2) 检测人员应通过检测知识培训后，方可开展食品检测工作。

(3) 检测设备及系统应由检测人员操作，其他人员不得擅自

使用。

(4) 严格执行操作规程，正确使用仪器、系统、设备、工具，不得违章作业。

(5) 下班时，应检查检测室的仪器设备、门窗和不用水、电是否关好。

(6) 易燃、易爆等危险物品不得随意带入食品检测室。

3. 食品检测室仪器及系统的使用、保管、检定

仪器及系统的使用、保管、检定，应严格执行以下的各项规定，以保证仪器正常运行，准确可靠，确保测试质量：

(1) 新购买的仪器设备及系统，应会同技术负责人进行开箱验收，登记入库，指定专人负责保管。

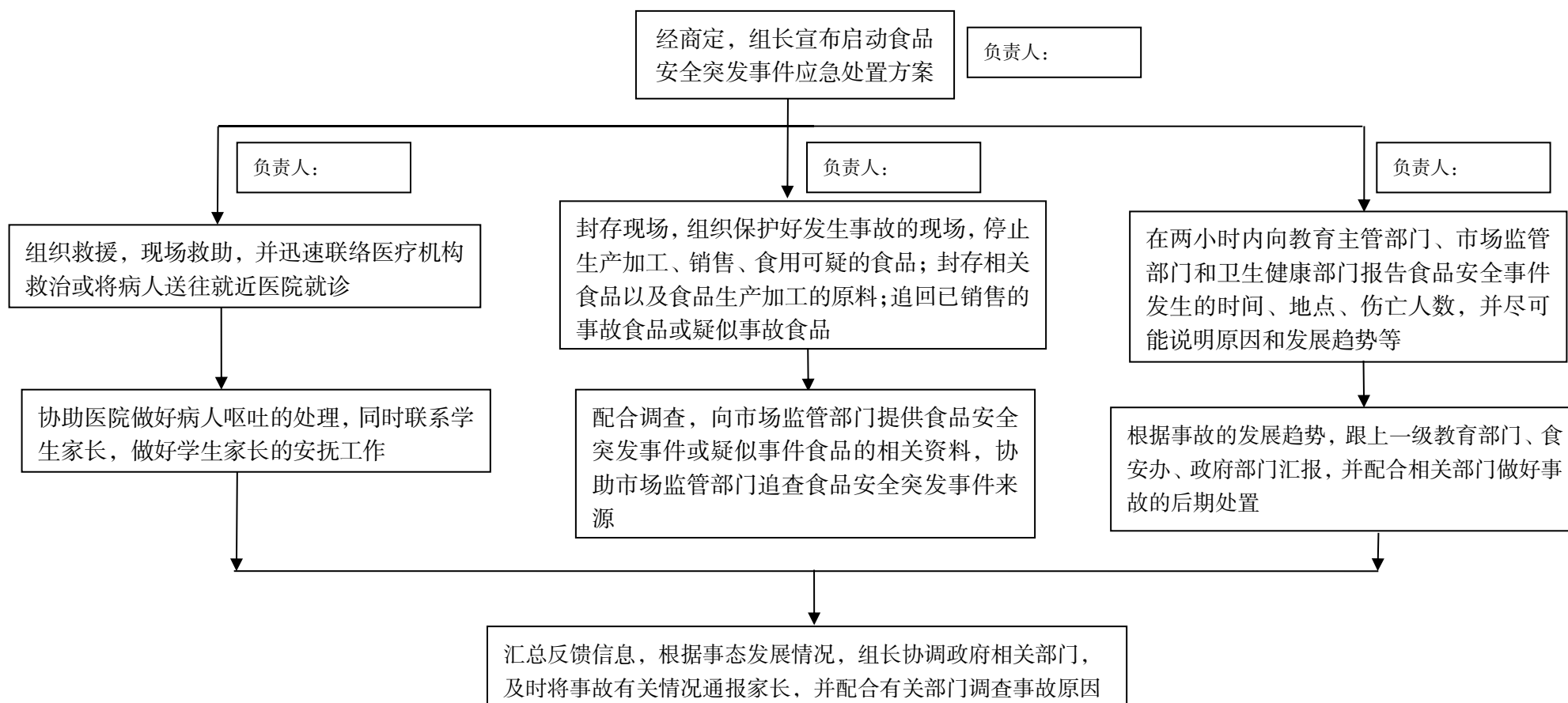
(2) 安装调试结束后，应指定专人负责养护、维修、检定的管理工作；视仪器设备使用频率，定期进行保养。

三十六、检测食品留样管理制度

1. 食品检测员负责食品原料检测及检测的食品原料的留样，做好留样记录，清洗和维护留样设备。
2. 食品检测员应对开展食品检测的各个原材料进行留样，以备查验。
3. 样品应存放在专用留样设备中，留样设备温度应满足食品冷藏温度（0℃～8℃）存放要求。除食品检测试剂外，严禁在专用留样设备中存放与留样食品无关的食品或物品。
4. 样品分装时应注意食品不被污染，留样食品原料不得另行购买。
5. 检测员应将留样食品原料按照品种分别盛放于清洗后的专用密闭容器内（在不被污染的情况下，可使用干净的塑料袋包装），并确保每个样品品种的留样量能满足检验检测需要。在盛放样品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识，样品冷藏 48 小时以上方可销毁。
6. 样品冷藏后应做好留样记录，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员、留样审核人等信息。
7. 检测员应定期对专用留样冷藏设施进行维护、清洁、消毒，避免交叉污染。
8. 留样食品必须在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上方可倒掉。期间若进餐者有异常，立即封存留样样品，严禁污染或调换样品，积极配合监管部门进行调查处理，不得影响或干扰事故的调查处理工作。

第三部分 关键环节操作流程

一、学校食品安全突发事件应急处置流程



二、采购流程及要求

1. 食品、食品添加剂采购流程

索取资质证照 → 供货者评价（确定合格供货者） → 签订采购合同 → 制定采购计划 → 收货验收入库

（1）采购员按下列要求索取并查验供货者营业执照、食品生产许可证、产品合格证明文件等。

①从食品生产者采购食品、食品添加剂，应索取供货者营业执照、食品经营许可证等。

②从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品、食品添加剂，应索取供货者《营业执照》《食品经营许可证》。

③从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，应索取其有效身份证明。

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的，应索取其社会信用代码和产品合格证明文件。

⑤从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存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。

⑥采购畜禽肉类的，还应索取当次采购产品的动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应索取当次采购的猪肉肉品品质检验合格证明。

⑦食堂经营管理企业由总部同意配送的，可由企业总部统一索取供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。企业管理的各学校食堂应能及时查询，获取相关证

明文件复印件或凭证。

⑧批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

上述资质证书复印件、身份证复印件、凭证等应加盖供货者公章原印章，供货者无公章时相关负责人（法人）应签字摁手印方可有效。

2. 供货者评价。

（1）初评

①采购员将备选供货者及其相关资质证件〔营业执照、生产许可证（经营许可证）、产品第三方检测报告等〕交食品安全员进行审核。

②食品安全员对备选供货者及其相关资质证件〔营业执照、生产许可证（经营许可证）、产品第三方检测报告〕进行审核，确认符合资质要求的供货者。

（2）样品确认

①食品安全员将资质审核合格的供货者通知采购员。

②样品确认合格后，食品安全员通知采购员安排实地审查。

③食品安全员在初评通过完成对供货者的实地审查。

（3）实地审查

①食品安全员对供货者进行实地审查，现场审核应当核实资质证明文件的真实性，核实是否具备的质量保证条件。应当对其

组织机构、人员、质量管理体系文件、设施设备等关键条件进行检查，以全面评估其质量保证体系。审查标准依据附表《供货者评价标准》。

②将实地审查合格的供货者作为合格供货者列入《合格供货者名录》。

（4）合格供货者的审批

食品安全员将《合格供货者名录》提交食堂负责人审批。

3. 签订供货合同。与供货者签订供货合同，明确双方的权利义务，特别是出现食品质量问题时的双方的责任和义务。

4. 采购员制定食品、食品添加剂采购计划。确定采购品种、品牌、数量等相关计划安排。

5. 采购食品、食品添加剂到货后进入收货验收环节，具体参考《收货验收流程及要求》。

三、收货验收流程及要求

1. 收货环节:

(1) 食品、食品添加剂到货时, 收货人员应当按采购记录, 对照供货单位开具的相关销售票据核对实物, 做到票、帐、货相符。应注意:

①无销售单据或无采购记录的应当拒收, 销售单据与采购记录、实物数量不符合, 通知采购员进行处理。

②销售单据记载的供货单位、生产厂商、包装规格等内容与采购记录任何一项不相符的, 不得收货。

③票据上面有关人员的签字或盖章与规定不相符的, 不得收货, 并通知采购人员进行处理。

(2) 对于储存要求比较特殊的, 如大米、面粉等食品原料, 如有雨淋、污染等情形应通知采购员和食品安全员对产品质量合格性进行确认。

(3) 冷藏、冷冻食品及食品相关产品到货时, 应当查验到货温度, 对未采取规定的冷藏设施运输的或者不符合温度要求的不得收货, 并报食品安全员处理。

(4) 收货人员应当拆除食品及食品相关产品的运输防护包装, 检查其外包装是否完好, 对出现破损、污染、标识不清等情况的商品, 应当拒收。

(5) 收货人员应当将核对无误的食品或食品相关产品放置于相应的区域, 进入验收入库环节。

2. 验收入库环节:

(1) 到货产品应按照储存要求存放在相应的区域, 验收工作应当在当日(一个工作日)内完成。

(2) 查验内容包括:

① 随货证明文件查验:

a. 从食品生产者采购食品、食品添加剂, 应查验产品合格证明文件等。

b. 验收畜禽肉类应查验当次采购产品的动物产品检疫合格证明; 验收猪肉时还应查验当次采购的猪肉肉品品质检验合格证明。

c. 批量采购进口食品、食品添加剂的, 应当查验口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

d. 所有验收产品均有完整的购物凭证, 确认产品合格、数量准确无误后验收员在凭证上签字。

② 外观查验

预包装食品的包装完整、清洁、无破损, 标识与内容物一致; 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形; 具有正常的感官性状; 食品标签标识符合相关要求; 食品在保质期内。

③ 温度查验

冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过 $+3^{\circ}\text{C}$, 冷冻食品表面温度不宜高于 -9°C 。

(3) 食品质量检查验收必须如实记录采购的食品、食品添加

剂、食品相关产品的名称、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，并保存相关记录。可采用电子方式记录和保存相关内容。

3. 异常情况处理：

(1) 验收人员对购进手续不清、资料不全、质量有疑问或不符合规定要求的产品，有权拒收，报食品安全员和采购员进行处理。

(2) 验收工作中发现不合格产品时，应当注明不合格事项及处置措施，并严格按照本食堂不合格品相关管理制度执行。

4. 验收工作结束后，验收员和仓库保管员办理交接手续，保管员根据验收结论和验收人员的签字将食品放置于相应的位置。

四、贮存流程及要求

1. 采购的食品、食品添加剂或食品相关产品经验收员验收合格后，由保管员对照实物再次确认合格后方可入库。

2. 应做到按入库的先后次序、生产日期、分区、分类、分架并摆放整齐；食品与地面、墙体保持适当距离。

3. 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

4. 冷藏冷冻食品依据食品类型（植物性、动物性、水产品）及其存在形式（原料、半成品、成品）分柜（库）定位存放，严禁混放。

5. 食品添加剂存放在食品添加剂专柜（位）内。

6. 在食品购进台帐上详细登记产品的名称、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，并保存相关证明及凭证。

7. 做好库房通风、防潮、防鼠、防蝇、防蟑螂工作。

8. 存放食品的货架、托盘等设施应当保持清洁，严禁堆放杂物。

9. 冷藏、冷冻设施定期清洁、维护，定期对温度进行校验，确保设备温度符合食品贮存要求。

五、出库复核流程及要求

1. 出库时重点核对产品的质量状况、感官性状、包装情况，防止质量异常食品出库加工。
2. 应遵循先进、先出、先用的出库原则。
3. 做好相应的出库复核记录。
4. 当发现下列异常情况时，不得出库加工，应将相应情况报食品安全员：
 - (1) 食品、食品添加剂感官性状出现异常；
 - (2) 预包装食品外包装出现破损、污染等情况，并可能存在食品安全隐患；
 - (3) 预包装食品标识与内容或实物不符；
 - (4) 食品、食品添加剂超过产品保质期；
 - (5) 其他异常或存在食品安全隐患的情况。

六、初加工流程及要求

1. 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

2. 食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗；禽蛋在使用前应对外壳进行清洗干净后方可传递至烹饪区或糕点间，必要时消毒处理。

3. 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。

4. 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

5. 切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

6. 盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。

7. 加工用容器、工具应符合下列规定：

(1) 生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

(2) 餐用具宜用热力方法进行消毒，因材质、大小等原因无法采用的除外。

(3) 餐用具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、容器清洗水池分开。各类水池应以明显标识标明其用途。

(4) 设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，其结构应密闭并易于清洁。

七、烹饪流程及要求

1. 烹饪流程

菜品配份→工具准备→调料准备→调料制备→餐前检查→
卫生检查→菜肴烹制→接料确认→菜肴烹调→操作台清理

2. 烹饪要求

(1) 烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹饪加工。

(2) 不得将回收后的食品经加工后再次销售。

(3) 需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

(4) 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

(5) 需要冷藏的成品，应尽快冷却后再冷藏，冷却应在清洁操作区进行，并标注加工时间等。

(6) 用于烹饪的调味料盛放器皿宜每天清洁，使用后随即加盖，不得与地面或污垢接触。

(7) 菜品用的围边、盘花应符合食品安全要求，保证清洁新鲜、无腐败变质，不得回收后再使用。

八、食品再加热要求

1. 高危易腐食品熟制后，在 8℃ ~ 60℃ 条件下存放 2 小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热，严禁加工质量异常的食品。

2. 冷冻成品应彻底解冻后经充分加热方可食用。

3. 加热时食品应当烧熟煮透，食品中心温度应不低于 70℃，不符合加热标准的食品不得食用。

九、糕点加工制作流程及要求

1. 糕点制作流程

换衣帽 → 戴口罩 → 洗手消毒 → 原料准备 → 工具准备 → 面团调制 → 馅料调制 → 成型准备 → 成型 → 成熟 → 操作台清理

2. 糕点制作要求

(1) 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

(2) 需进行热加工的应烧熟煮透，加工时食品中心温度应不低于 70℃。

(3) 未用完的点心馅料、半成品，应冷藏或冷冻，并在规定存放期限内使用。

(4) 奶油类原料应冷藏存放。水分含量较高的含奶、蛋的点心应在高于 60℃ 或低于 8℃ 的条件下贮存。

(5) 加工过程中如使用食品添加剂的，应如实、及时做好记录，并妥善保管食品添加剂使用记录表。

十、冷食类食品加工制作流程及要求

1. 冷食加工流程

空气和操作台消毒 → 换衣帽 → 戴口罩 → 洗手消毒 → 操作台消毒 → 专间操作 → 收拾操作台 → 空气和操作台消毒

2. 冷食加工要求

(1) 加工前应认真检查待加工食品，不得加工腐败变质或者其他感官性状异常的食品。

(2) 应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入。

(3) 专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

(4) 专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

(5) 供配制冷食用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理干净的，不得带入冷食间。

(6) 制作好的冷食应尽量当餐用完；剩余尚需使用的应存放于专用冰箱中冷藏或冷冻，食用前需加热的应进行再加热，加热时食品中心温度应不低于 70℃。

(7) 高校以外的食堂不得制售冷荤类食品。

十一、裱花蛋糕加工制作流程及要求

1. 裱花操作流程

裱花师个人卫生 → 打蛋浆 → 调糊 → 注膜 → 烘烤 → 脱模
→ 制蛋糕胚 → 制糖膏 → 涂面 → 构图 → 裱花 → 包装 → 储存

2. 裱花操作要求

(1) 加工前应认真检查待加工食品，不得加工腐败变质或者其他感官性状异常的食品。

(2) 应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。从事裱花蛋糕加工的人员操作前应清洗、消毒手部，操作时佩戴口罩。

(3) 专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

(4) 专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

(5) 蛋糕胚及加工制作好的裱花蛋糕应按产品要求的温度储存。

(6) 裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工、当天使用。

十二、生食海产品加工制作流程及要求

1. 生食海产品加工流程

换衣帽 → 戴口罩 → 洗手消毒 → 工具消毒 → 加工操作 → 避免交叉污染 → 冰柜保藏 → 1 小时内食用

2. 生食海产品加工要求

(1) 用于加工的生食海产品应符合相关食品安全要求。

(2) 加工前应认真检查待加工食品，发现腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

(3) 从事生食海产品加工的人员操作前应清洗、消毒手部，操作时佩戴口罩。

(4) 用于生食海产品加工的工具、容器应专用。用前应消毒，用后应洗净并在专用保洁设施内存放。

(5) 加工操作时应避免生食海产品的可食部分受到污染。

(6) 加工后的生食海产品应当放置在密闭容器内冷藏保存，或者放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。

(7) 放置在食用冰中保存时，加工后至食用的间隔时间不得超过 1 小时。

十三、现榨饮料及水果拼盘加工制作流程及要求

1. 饮料现榨及水果拼盘制作流程

空气消毒 → 换衣帽 → 戴口罩 → 洗手消毒 → 操作台消毒 → 专间操作 → 收拾操作台 → 空气和操作台消毒

2. 饮料现榨及水果拼盘制作要求

(1) 从事饮料现榨和水果拼盘制作的人员操作前应清洗、消毒手部，操作时佩戴口罩。

(2) 用于饮料现榨及水果拼盘制作的设备、工具、容器应专用。每餐次使用前应消毒，用后应洗净并在专用保洁设施内存放。

(3) 用于饮料现榨和水果拼盘制作的蔬菜、水果应新鲜，未经清洗处理干净的不得使用。

(4) 用于制作现榨饮料、食用冰等食品的水，应为通过符合相关规定的净水设备处理后或煮沸冷却后的饮用水。

(5) 制作现榨饮料不得掺杂、掺假及使用非食用物质。

(6) 制作的现榨饮料和水果拼盘当餐不能用完的，应妥善处理，不得重复使用。

十四、备餐（分餐）流程及要求

1. 备餐及供餐流程

准备 → 开热水器 → 做卫生 → 清点餐具 → 准备酱料 → 检查菜品 → 制定路线传菜 → 收餐具 → 清洗餐具 → 完成各项清洁 → 餐具消毒 → 清点入柜

2. 备餐及供餐要求

（1）操作人员应按规范要求并在专间内进行，操作时应避免食品受到污染。

（2）供餐前应认真检查待供应食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得供应。

（3）分派菜肴、整理造型的用具使用前应进行消毒。

（4）用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

（5）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，应按要求再加热后方可供餐。

（6）宜按照标签标注的温度等条件，供应预包装食品。食品的温度不得超过标签标注的温度+3℃。

（7）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。

（8）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）。

十五、餐用具清洗消毒保洁流程及要求

1. 餐用具清洗消毒保洁流程

刮掉食物残渣→清洗表面→冲洗残迹→消毒→保洁

2. 餐用具清洗消毒保洁要求

(1) 餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁；消毒后的餐用具应贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施应有明显标识；餐用具保洁设施应定期清洗，保持洁净。

(2) 接触直接入口食品的餐用具宜使用以下推荐的物理或化学消毒方法进行消毒。

①物理消毒（包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法）：

a. 煮沸、蒸汽消毒保持 100℃，10 分钟以上。

b. 红外线消毒一般控制温度 120℃ 以上，保持 10 分钟以上。

c. 洗碗机消毒一般控制水温 85℃，冲洗消毒 40 秒以上。

②化学消毒（主要为使用各种含氯消毒药物消毒）：

a. 使用浓度应含有效氯 250mg/L（又称 250ppm）以上，餐用具全部浸泡入液体中 5 分钟以上。

b. 化学消毒后的餐用具应用净水冲去表面残留的消毒剂。

(3) 餐用具宜用热力方法进行消毒，因材质、大小等原因无法采用的除外。

(4) 应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的，应定时测量有效消毒浓度。

(5) 消毒后的餐饮（用）具应符合 GB14934《餐（饮）具集

中消毒卫生规范》规定。

(6) 不得重复使用一次性餐用具。

(7) 已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。

(8) 盛放调味料的器皿应定期清洗消毒。

十六、食品添加剂管理及要求

学校食堂食品添加剂管理应遵循：

1. 在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量，严格按照 GB 2760 规定的食品添加剂使用原则、允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量，规范食品添加剂管理。

2. 学校食堂使用食品添加剂，不得以掩盖食品腐败变质、食品本身或加工过程中的质量缺陷，或以掺杂、掺假、伪造为目的。

3. 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

4. 设专柜（位）贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。按照先进、先出、先用的原则，使用食品添加剂。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，及时清理。

5. 使用 GB 2760 有最大使用量规定的食品添加剂，采用称量等方式定量使用。使用 GB 2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，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、使用人等信息。用容器盛放开封后的食品添加剂的，在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂要避免受到污染。

6. 将食品添加剂管理情况作为日管控、周排查、月调度的重要内容。

7. 鼓励采用适当方式公示餐饮食品加工制作时使用食品添加剂的情况。