

学校分餐食品安全管理制度

一、学校需要现场分餐的，应建立分餐管理制度。分餐宜在备餐间（备餐专区）进行，在教室分餐的，应当保障分餐场所环境卫生整洁。

二、备餐间应符合相关要求，如：应安装与专间面积相适应的紫外线消毒灯，紫外线灯应分布均匀，距离地面 2 米以内，在分餐前无人工作时开灯 30 分钟以上进行空气消毒，并有消毒记录。备餐专区应符合专用操作区相关要求。

三、分餐人员分餐前应更换清洁的工作衣帽，并将手洗净、消毒，操作时戴口罩，操作时应当避免食品受到污染，离开后再次回到分餐岗位工作应重新洗手消毒。

四、分餐用的餐具、工用具每餐做到清洗、消毒、保洁，不得使用未经消毒的餐具、工用具。

五、操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，应立即停止供应，并及时上报。

六、烹饪制作成品后的食品应尽快食用，其间隔不得超过 2 小时，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，或确认无异常后再加热后食用。

14、学校陪餐人员食品安全职责食品安全管理人员制度

一、餐饮服务单位应配备专职或兼职食品安全管理人员；提供餐饮服务的学校（含托幼机构）、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者等应设立食品安全管理机构，应配备专职食品安全管理人员。

食品安全管理人员的任命，应有正式文件或其他证明材料。食品安全管理人员应当在食品安全管理、评价考核和奖惩等方面获得充分授权。

食品安全管理人员应按规定参加食品安全培训。原则上每年应接受不少于40小时的餐饮服务食品安全培训。餐饮企业的食品管理人员应当接受考核，合格后方可上岗。

二、食品安全管理人员主要承担以下管理职责：

（一）负责拟订并组织实施本单位食品安全管理制度，明确各岗位的食品安全责任，强化过程管理。

（二）组织开展食品安全教育培训和考核，普及食品安全知识。

（三）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；

（四）场所环境卫生管理；

（五）食品加工制作设施设备清洗消毒、养护管理；

（六）人员健康状况管理；

（七）加工制作食品管理；

- （八）食品添加剂贮存、使用管理；
- （九）餐厨废弃物处理管理；
- （十）有关法律、法规、规章、规范性文件确定的其他餐饮服务食品安全管理。

三、食品安全管理人员应根据《餐饮服务预防食物中毒注意事项》（相关内容见《餐饮服务食品安全操作规范》附件，下同）和经营实际，确定高风险的食品品种和加工制作环节，实施食品安全风险重点防控。

四、开展定期自查。根据《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等相关要求，定期开展食品安全自查，对检查中发现不符合食品安全要求的，应制订并落实有关整改措施，及时消除食品安全隐患，促进餐饮单位落实食品安全主体责任。

五、积极配合市场监督管理部门开展监督检查。发生疑似食品安全事故，依法报告、处置食品安全事故。

六、建立健全食品安全管理档案。做好单位资质证件、人员管理信息、管理记录、监管信息等资料的整理归档。

七、做好食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全标准规定的其他要求。

2、餐饮从业人员培训、考核制度

一、餐饮服务单位应每年对其从业人员进行不少于一次食品安全培训、考核。特定餐饮服务提供者应至少每半年对其从业人员进行一次食品安全培训、考核。

二、培训考核内容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。

三、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。

四、食品安全管理人员在从事相关食品安全管理工作前，应取得餐饮服务食品安全培训合格证明。食品安全管理人员完成培训后，应参加市场监督管理部门组织的考核。

五、食品安全管理人员原则上每年应接受不少于 40 小时的餐饮服务食品安全集中培训。

六、其他从业人员原则上每年应接受不少于 12 小时的餐饮服务食品安全培训。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。

七、其他从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。

八、餐饮服务单位应对食品安全知识培训、考核情况等资料进行整理归档。

3、餐饮从业人员健康管理制度

一、从事接触直接入口食品工作的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。学校食堂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。

二、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。

三、应实行每日晨检，食品安全管理人员每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。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。

四、应建立健康管理档案，对从业人员的健康体检情况、晨检情况等资料进行整理归档。

4、餐饮从业人员个人卫生管理制度

一、从业人员应当养成良好的个人卫生习惯。进入工作岗位前应当穿戴清洁的工作衣帽。进入食品处理区的非加工制作人员，应符合从业人员卫生要求。

二、从业人员不得留长指甲、涂指甲油及在加工场所内吸烟等行为。工作时，工作帽应能将头发全部遮盖住，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。

三、专间的从业人员应佩戴清洁的口罩。

四、专用操作区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩：现榨果蔬汁加工制作；果蔬拼盘加工制作；加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；调制供消费者直接食用的调味料；备餐。其他接触直接入口食品的从业人员，宜佩戴清洁的口罩。

五、从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，手部清洗符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》。

六、从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒。

七、加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部：加工制作不同存在形式的食品前；清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后；咳嗽、打喷嚏及擤

鼻涕后；使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后；其他应重新洗净手部的情形。

八、如佩戴手套，佩戴前应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。手套使用过程中，应定时更换手套，出现需要重新洗手消毒的情形时，应在重新洗手消毒后更换手套。手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。

九、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从业人员，其工作服应及时清洗更换。食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，应更换工作服。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。清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。

5、食品安全自查制度

一、餐饮服务单位应配备专（兼）职食品安全管理人员，负责组织实施食品安全自查。

二、餐饮服务单位应结合经营实际，全面分析自身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，建立自查清单，制定自查计划。

三、根据食品安全法律法规和《餐饮服务食品安全操作规范》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。

四、自查应采用制度自查、定期自查和专项自查等方式。

1、制度自查。对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订。

2、定期自查。特定餐饮服务提供者每周至少开展一次经营过程自查，其他餐饮单位每月至少开展一次经营过程自查。重点检查食品原料采购贮存、设备设施运转情况、餐饮具清洗消毒保洁情况、从业人员卫生状况、食品加工制作过程、供餐情况等，及时清理感官性状异常、超过保质期的食品，临近保质期的食品宜单独存放。发现问题、及时指导、向主要负责人报告，并做好记录。

3、专项检查。获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。

五、食品安全管理人员应对食品安全开展日检查，重点为对从业人员实施晨检、进货查验、储存、加工过程等风险隐患防控，发现问题、及时指导、向主要负责人报告，并做好记录。

六、对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。发现经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应立即采取整改措施；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，防止对消费者造成伤害。

、食品进货查验及贮存制度

和退出机制，及时更换不符合要求的供货者。大宗食品要建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食物安全全责任和义务。

二、采购食物时要按照《餐饮服务食物安全操作规范》等要求查验随货凭证、相关许可证、检验报告等材料，留存每笔购物清单或送货凭证。入库前要对食物的外观、温度进行查验并记录，发现包装破损、标签标识不全、腐败变质、超过保质期等食物，不得入库。

三、如实记录采购的食物、食物添加剂、食物相关产品的名称、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。

四、食物库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置，配有足够数量的存放架。食物库房内不得摆放有毒有害物品，摆放个人物品、清洗消毒工具、洗涤剂、消毒剂应设独立隔间或区域。

五、食物贮存应做到分区、分架、分类、离墙、离地 10cm 存放。散装食物要使用密闭容器贮存，并标明食物的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。按照标签标注的保存条件

冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜（库）要有可正确显示内部温度的外显温度计。

六、进货查验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。

、餐饮加工过程控制制度基本要求

应适时对食品原料控制、加工过程进行检查。应实施“明厨亮灶”，通过视频或者透明玻璃窗、玻璃墙等方式，公开食品加工操作、清洗消毒等关键过程。

二、应将本单位的《食品经营许可证》、量化分级等级、健康证明以及使用的食品添加剂等国家规定应公示的信息在就餐区醒目位置公示。

三、从业人员应穿戴清洁的工作服，在加工制作食品前，应洗净手部，从事接触直接入口食品工作的从业人员，还应进行手部消毒。

四、各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。

五、工具、容器和设备，宜使用不锈钢材料，盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。不得重复使用一次性用品。

六、餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应清洗消毒、保洁，不得使用未经消毒或消毒不合格的餐饮具。

记录保管等工作，台帐应妥善保管并随时可供查验。

二、原料采购选择的供货者应具有相关合法资质，并建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价，及时更换不符合要求的供货者。对大宗食品要建立固定的供货者，签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。

三、采购食品时，要按照要求查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明，索取并留存经营者加盖公章（或负责人签字）的购物凭证，对食品的外观和温度进行查验。

四、不得采购《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、第三十六条第二款规定的食品、食品添加剂、食品相关产品。

五、食品原料贮存做到分区、分架、分类、离墙、离地 10cm 存放食品。散装食品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，使用密闭容器贮存。需冷藏冷冻的食品按照标签明示的保存条件贮存。

六、要遵循先进、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。

粗加工与切配操作要求

者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

二、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。

三、冷冻（藏）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。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。

四、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。

五、切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。需冷冻（藏）的食品，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。

六、已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。

者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。

二、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。对特殊加工制作工艺，中心温度低于 70℃ 的食品，应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工制作工艺制作成品的食品安全。

三、加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

四、需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区内及时冷却后再冷藏，并加贴标签。

五、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。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。

六、油炸食品前，应尽可能减少食品表面的多余水分。油温不宜超过 190℃。定期过滤在用油，去除食物残渣。定期拆卸油炸设备，进行清洁维护。

七、烧烤食品加工场所应具有良好的排烟系统。烤制食品的温度和时间应能使食品被烤熟。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。

八、火锅类食品制作时，不得重复使用火锅底料。使用醇基燃料（如酒精等）时，应在没有明火的情况下添加燃料。使用炭火或煤气时，应通风良好，防止一氧化碳中毒。

九、糕点类食品制作时，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。使用自制蛋液的，应冷藏保存，防止变质。

十、自制饮品制作时，加工用水应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。自制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品。煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态 5 分钟以上。

食品再加热操作要求

一、高危易腐食品熟制后，在 $8^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$ 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°C 以上。

二、冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用。

专间内加工制作操作要求

一、专间内温度不得高于 25°C 。

二、每次使用专间前，应使用紫外线灯对专间空气消毒 30 分钟以上并做好记录。

三、由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。

四、加工制作人员进入专间前，应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。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。

五、专间的门应能自动关闭，设食品传递窗口的应做好防蝇

措施。及时关闭专间的门和食品传递窗口。

六、专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。

七、蔬菜、水果、生食的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后，方可传递进专间。

八、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。

九、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。

十、加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用。蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中。

十一、加工制作好的成品宜当餐供应。

十二、不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

专区内加工制作操作要求

一、专用操作区内，应由专人加工制作。

二、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。

三、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。

四、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。

五、加工制作的水果、蔬菜等，应清洗干净后方可使用。

六、加工制作好的成品应当餐供应。

七、不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。

食品留样制度

一、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、建筑工地食堂（供餐人数超过100人）和餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐），每餐次的食品成品应留样。其他餐饮服务提供者宜根据供餐对象、供餐人数、食品品种、食品安全控制能力和有关规定，进行食品成品留样。

二、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，在专用冷藏设备中0—8℃冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验需要，且不少于125g。

三、在盛放留样食品的容器上应贴好食品标签，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。

四、应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员。

五、留样食品取样不得被污染，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,送食品安全检测部门查验。

六、食品留样冰箱为专用设备,严禁存放与留样食品无关的物品。

8、食品经营场所及设施设备 定期清洗消毒、维护、校验制度

一、餐饮服务单位应按照《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。

二、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。

三、地面应保持经常性的清洁,无积水、无油污、无脏物、干净、卫生。

四、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,并保持正常运转。

五、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。

六、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。

七、工作台、水池、工用具及加工设备每次使用后应清洗，保持整洁。直接接触食品工用具、容器必须清洗、消毒。

八、冷藏冷冻设施内外清洁，定期除霜。

九、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。

十、上述相关内容应形成记录，并建立档案。

9、餐用具清洗消毒保洁管理制度

一、应设置专用的餐用具清洗、消毒、保洁区域（间）及设备，清洗消毒保洁设备设施的大小和数量应满足加工经营和供餐需要。

二、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。

三、餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。

三、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；符合 GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》。不得使用未经清洗、消毒的餐用具，不得重复使用一次性餐饮具。

四、餐用具消毒应首选热力方法进行，清洗消毒保洁要严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》推荐的餐用具清洗消毒方法对餐饮具进行，并做好记录。

五、消毒后的餐用具应及时定位存放专用的密闭保洁设施内，保持清洁。已消毒和未消毒的餐用具要分开存放。保洁设施有明显区分标识，不得存放其他物品。

六、应定期清洁保洁设施，并保持正常运转。采用自配化学消毒的，应配备检测试纸，定时测量有效消毒浓度。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/61501030200011304>