ICS 67.040

CCS X 09

DB5115

四 川 省 （ 宜 宾 市 ）地方标准

DB 5115/T XXXX—2024

高校食堂食品安全管理规范

Food safety management specification for university and college canteens

（征求意见稿）

2024－XX－XX 发布　　2024－XX－XX 实施

宜宾市市场监督管理局　　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 基本要求 1
4.1 主体资质 1
4.2 运营要求 1
4.3 组织机构 2
4.4 制度建设 2
4.5 场所设备 2
4.6 环境卫生 2
4.7 人员管理 2
4.8 信息公开 2
4.9 明厨亮灶 3
5 过程控制 3
5.1 原料采购 3
5.2 原料运输 3
5.3 原料贮存 3
5.4 食品加工 4
5.5 食品留样 4
5.6 供餐管理 4
5.7 清洗消毒 4
5.8 废弃物管理 4
5.9 食品检验 5
6 应急处置 5
7 监督、评价与改进 5
附录A （资料性） 食品安全管理机构（人员）职责 6
A.1 食品安全领导机构职责 6
A.2 食品安全管理机构职责 6
A.3 食品安全总监岗位职责 6
A.4 食品安全员岗位职责 6

附录 B （规范性） 食堂从业人员卫生要求 8
B.1 个人卫生 8
B.2 口罩和手套 8
B.3 手部清洗 8
B.4 工作服 8
参考文献 9

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这些专利的责任。

本文件由宜宾市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：宜宾市市场监督管理局、宜宾学院、四川轻化工大学、宜宾职业技术学院。

本文件主要起草人：XXX。

本文件首次发布。

高校食堂食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了高校食堂食品安全管理的基本要求、过程控制、应急处置、监督、评价与改进。

本文件适用于高校食堂食品安全管理。

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 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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

高校食堂 university and college canteens

高校为学生提供就餐服务，按要求具有相对独立的食品原材料存放，食品加工操作、食品供应及就餐空间的场所。

注：本文件所指高校食堂为高校学生食堂，不包括高校教职工食堂。

4 基本要求

4.1 主体资质

高校食堂应依法取得《食品经营许可证》，并严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，不应超范围经营。

4.2 运营要求

4.2.1 高校应建立既体现公益性又适应市场规律，保障高校食堂可持续发展的长效运行机制；健全兼顾财政补贴能力、学校负担能力、学生承受能力的高校食堂资金投入机制，完善相关保障措施，确保高校食堂饭菜价格明显低于市场同类餐饮价格。

4.2.2 引入社会力量承包或委托经营高校食堂的，通过招投标等方式公开选择依法取得食品经营许可、

能承担食品安全责任、有一定营养配餐能力的、社会信誉良好的餐饮服务单位或符合条件的餐饮管理单位。

4.2.3 对外承包或委托经营的高校食堂应建立准入、退出机制，由学校采取定期检查和不定期抽查相结合的方式对食堂进行检查，检查结果和食堂退出机制相挂钩。

4.3 组织机构

4.3.1 高校履行食品安全主体责任，实行校长负责制，校长是食品安全第一责任人，分管副校长负直接领导责任。

4.3.2 应设置食品安全领导机构和食品安全管理机构，配备食品安全总监和食品安全员，明确工作职责（参见附录 A）。

4.4 制度建设

高校食堂应建立健全并严格落实原材料采购供应、食品加工制作、备餐销售、包装储存、从业人员健康、设施设备清洗消毒及维修保养、餐（饮）具清洗消毒与保洁、餐厨废弃物处置、冷链食品管理、食品添加剂使用管理、食品留样管理、环境卫生管理、食品安全突发事故应急预案等食品安全管理制度。

4.5 场所设备

4.5.1 高校食堂功能区应结合供餐量和规模大小实际情况进行规划布局，按照“从生到熟、从脏到净”单一流向运行，有效控制交叉污染。设施设备应符合 GB 31654 的要求。

4.5.2 高校食堂应结合实际对功能分区、设施设备、用具容器等使用相应色标进行精细化管理。

4.6 环境卫生

应符合GB 31654的相关规定。

4.7 人员管理

4.7.1 高校应建立高校食堂从业人员招聘、考核和管理制度，健全管理档案，采用线上线下相结合方式，对食堂管理人员和从业人员进行食品安全业务培训，每学期进行考核，考核合格方可上岗。

4.7.2 高校食堂应配备与就餐规模相适应的食堂从业人员，从业人员与就餐人数配比不少于 1：100。

4.7.3 食堂从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明后上岗工作，必要时应进行临时健康检查；有碍食品安全的疾病的人员不应从事接触直接入口的食品工作。

4.7.4 食堂从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，并做好记录。如发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即停止工作，待查明原因并治愈后，方可重新上岗。从业人员有不良思想倾向及行为、精神异常等现象的，应立即调离工作岗位。

4.7.5 食堂从业人员应保持良好的个人卫生，符合附录 B 的要求。

4.8 信息公开

4.8.1 应在就餐场所的醒目位置设置信息公示栏，将食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级、食品安全责任书和自我承诺书、从业人员健康证明、食品安全日常监督检查结果记录表、主要食品原料、食品添加剂、投诉举报电话等进行公示。

4.8.2 宜通过自建平台或第三方的网络平台公示信息，实行动态化管理并提供实时查询方式给相关方。

4.8.3 可定期举办或配合相关部门开展体察活动，向相关方展示加工过程。

4.9 明厨亮灶

高校食堂应通过透明玻璃隔断墙、隔断窗或安装图像采集和视频传输设备等方式，公开食品加工操作过程，实现食品加工可视化。

5 过程控制

5.1 原料采购

5.1.1 应制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求，采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品，不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

5.1.2 高校食堂使用的米、面、油、水产品、生鲜肉、蛋类、豆制品、调味品等大宗食品应实行公开招标、集中定点采购。签订供货协议时应明确供货商的责任和义务，签订产品质量责任书，保证食品安全。签订的供货协议、产品质量责任书及供货商提供的食品生产（经营）许可证（复印件）等，应存档备查。

5.1.3 按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求做好每批次原料的索证索票和进货查验，不符合要求的，应退货或销毁。如实、准确、完整记录并保存原料进货查验等信息，建立进货查验台账。

5.1.4 进货查验记录和相关凭证保存期限不少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不少于两年。食用农产品的记录和凭证保存期限不少于 6 个月。

5.1.5 应建立供货商评价和退出机制，加强对食品原料供货商的监督，定期对供货商进行评价。

5.2 原料运输

5.2.1 根据食品特点选择适宜的运输工具，必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。

5.2.2 运输前，应对运输工具和盛装食品的容器进行清洁，必要时还应进行消毒，防止食品受到污染。

5.2.3 运输中，应防止食品包装破损，避免食品受到日光直射、雨淋和剧烈撞击等。

5.2.4 运输过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

5.2.5 食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输，或食品原料、半成品、成品同车运输时，应进行分隔。

5.2.6 不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输。运输食品和有毒、有害物品的车辆不应混用。

5.3 原料贮存

5.3.1 贮存场所、设备保持清洁，有防蝇、防鼠、防虫、防潮措施。挡鼠板的高度不低于 60 cm，挡鼠板与墙壁的缝隙应小于 6 mm、排气口应有网眼孔径小于 6 mm 的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施应有醒目标识，并应与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或分隔放置。

5.3.2 原料仓库应设专人管理，建立管理制度，定期检查，及时清理腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常、感官异常或超过保质期的食品原料。

5.3.3 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

5.3.4 冷藏、冷冻柜（库）应分开存放原料、半成品、成品，植物性食品、禽畜肉类、水产品、禽蛋应分柜（库）摆放，有明显区分标识，不应将食品堆积、挤压存放。冷藏、冷冻柜（库）应定期做好清

洁、除冰等维护，出现问题及时维修或更换。

5.3.5 贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

5.3.6 按照先进先出的原则，做好出入库记录。

5.4 食品加工

食品加工制作过程和工作人员操作行为要求应符合GB 31654的规定。

5.5 食品留样

5.5.1 高校食堂应对每餐次的每种食品成品进行留样，留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125 g，并在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人等信息。当发生食品安全事故时留样食品不应自行处置。

5.5.2 应由专人管理留样食品、记录留样情况，留样柜应随时上锁，钥匙由留样责任人保管。

5.6 供餐管理

5.6.1 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

5.6.2 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。

5.6.3 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60 ℃以下的存放时间不应超过 2 h；存放时间超过 2 h 的，应按要求再加热或废弃；烹饪完毕至食用时间需超过 2 h 的，应在 60℃以上保存，或按要求冷却后进行冷藏。

5.6.4 供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。

5.6.5 与餐（饮）具的食品接触面或食品接触的垫纸、垫布、餐具托、口布等物品应一客一换。撤换下的物品应清洗消毒，一次性用品应废弃。

5.6.6 事先摆放在就餐区的餐（饮）具应避免污染。

5.7 清洗消毒

5.7.1 餐（饮）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、容器清洗水池分开。

5.7.2 餐(饮)具消毒应符合 GB 14934 的规定;餐(饮)具所使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的规定。

5.7.3 消毒后的餐（饮）具应存放在专用保洁设施或场所内。保洁设施或场所应保持清洁，防止清洗消毒后的餐（饮）具受到污染。

5.8 废弃物管理

5.8.1 餐厨废弃物回收存放容器与其他容器应有明显的区分标识。

5.8.2 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不应溢出存放容器，存放容器应及时清洁和消毒。

5.8.3 餐厨废弃物放置场所应保持整洁，应采取有效措施防止有害昆虫孳生、不良气味或污水溢出。

5.8.4 餐厨废弃物应由有资质的单位收集、运输、处理，并与其签订收运合同。

5.8.5 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

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/835301114133011231