

# 聊城市教育和体育局 聊城市市场监督管理局

聊教体办字〔2024〕69号

## 聊城市教育和体育局 聊城市市场监督管理局 关于印发《中小学校食堂食品安全管理制度》 的通知

各县（市、区）教育和体育局、市场监督管理局：

为进一步推进全市学校（含幼儿园，下同）食品安全主体责任落实，依法建立规范、有序的食品安全管理制

度，强化校园食品安全管理，有效防范食品安全风险，根据《食品安全法》《食品安全法实施条例》《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》等法律法规和有关规定，制定了《中小学校食堂食品安全管理制度》，现印发你们，请各单位抓好贯彻落实：

1. 督促辖区内各学校对食品安全管理制度进行自查，对尚未建立相关制度和建立制度不符合现行法律法规要求的，要参照制定的《中小学校食堂食品安全管理制度》内容，及时进行修订和完善，相关修订工作要于 8 月底前完成，印发到各中小学校和有关管理、监督部门。

2. 督促学校做好制度学习和执行工作，要精准施策，建立的制度要与本学校的实际情况相符合。

3. 各级部门在日常工作中要注重对相关制度执行情况进行抽查、询问，发现问题的，要督促学校及时整改。

附件：中小学校食堂食品安全管理制度



# 中小学校食堂食品安全管理制度

聊城市教育和体育局

聊城市市场监督管理局

2024年8月

# 前言

党中央、国务院高度重视青少年健康成长。中小学校食堂管理工作关系到学生身体健康和生命安全，关系到家庭幸福和社会稳定。保障学校食品安全和学生营养健康是深入学习贯彻党的二十大精神和习近平总书记关于食品安全重要指示精神的实际举措，是坚持以人民为中心发展理念，不断满足学生对美好校园生活向往，办好人民满意教育的必然要求。

为进一步规范和加强中小学校食堂管理，守牢校园食品安全底线，帮助各级教育部门和中小学校全面、准确落实学校食堂管理有关法律法规、政策要求，我们组织编写了《聊城市中小学校食堂食品安全管理制度》(以下简称《制度》)，以问答方式对中小学校食堂管理重点、难点、热点问题进行了分析梳理，强化政策解读和实操指导。本《制度》内容通俗易懂，可读性强，适宜基层教育部门、中小学校管理人员及食堂从业人员使用。

由于时间仓促，以及实践经验有限，《制度》中可能存在疏漏、不妥之处，敬请各位读者批评指正。

编者

2024年8月

# 目 录

1. 食品安全管理人员制度	1
2. 从业人员培训考核制度	4
3. 从业人员健康管理制度	5
4. 食品安全风险日管控、周排查、月调度管理制度	7
5. 食品安全自查制度	9
6. 食品原料控制制度	10
7. 进货查验和记录管理制度	11
8. 加工过程控制制度	13
9. 经营场所及设施设备清洗、维修、保养制度	14
10. 餐用具清洗消毒保洁管理制度	15
11. 食品留样制度	16
12. 食品添加剂的使用与管理制度	17
13. 食品安全信息追溯制度	18
14. 有害生物防制制度	19
15. 餐厨废弃物管理制度	20
16. 学校分餐食品安全管理制度	21
17. 学校外购食品管理制度	22
18. 学校食堂集中用餐陪餐制度	23
19. 学校集中用餐信息公开制度	25
20. 学校投诉处理制度	26
21. 食品安全事故应急处置制度	27
22. 食品安全突发事件(事故)应急处置方案	29

# 食品安全管理人员制度

一、学校应当落实食品安全责任制，依法依规配备食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。食品安全总监、食品安全员应当按照岗位职责协助学校主要负责人做好食品安全管理工作。

二、学校应当对食品安全总监、食品安全员进行法律法规、标准和专业知识的培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查，考核不合格，不可上岗。

三、食品安全总监、食品安全员应当具备下列食品安全管理能力：

- （一）掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
- （二）具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
- （三）熟悉本学校食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求；
- （四）参加学校组织的食品安全管理人员培训并通过考核；
- （五）其他应当具备的食品安全管理能力。

四、食品安全总监按照职责要求直接对本学校主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，承担下列职责：

（一）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、生产经营过程控制、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；

（二）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，及时向学校主要负责人报

告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回；

（三）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；

（四）负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展师生食品安全教育、培训、考核；

（五）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；

（六）其他食品安全管理责任。

食品安全总监每周至少组织 1 次风险隐患排查，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，形成《每周食品安全排查治理报告》。

五、食品安全员按照职责要求对食品安全总监或者学校主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作，承担下列职责：

（一）督促落实食品加工过程控制要求；

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

（三）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；

（四）记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；

（五）配合有关部门调查处理食品安全事故；

（六）其他食品安全管理责任。

食品安全员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》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

六、学校主要负责人每月至少听取1次食品安全总监管理工作情况汇报，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，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

# 从业人员培训考核制度

一、学校应根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划，并做好培训记录。

二、学校应每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。

三、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、加工制作规程等。

四、培训可采用线上培训、专题讲座、实际操作、现场演示等方式。考核可采用线上考核、现场询问、观察实际操作、答题等方式。

五、食品安全管理人员在从事相关食品安全管理工作前，应取得培训合格证明。

六、其他从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。

七、学校应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行检查，以确保培训计划的有效实施。

八、建立学校从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录整理归档。

# 从业人员健康管理制度

一、学校应当建立并执行食品从业人员健康管理制度，建立健全从业人员健康档案。

二、从事切菜、配菜、烹饪、传菜、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

三、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部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不应从事接触直接入口食品的工作。

四、食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

五、食品从业人员应具有良好的卫生习惯，并且做到：

（一）食品从业人员应保持个人卫生，穿清洁的工作服。

（二）食品处理区内从业人员不应留长指甲、涂指甲油，不应化妆。工作时，佩戴的饰物不应外露；应戴清洁的工作帽，避免头发掉落污染食品。

（三）专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩。口罩应遮住口鼻。

（四）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，加工食品前还应进行手部消毒。

（五）工作服应定期清洗更换，必要时及时更换；操作中应保持清洁。

# 食品安全风险日管控、周排查、月调度 管理制度

学校应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合实际，落实食品安全自查要求，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制，明确责任人，及时解决发现的问题，确保食品安全。

## 一、日管控

（一）依据《风险管控清单》制订日管控风险内容。

（二）食品安全员每日根据日管控风险内容进行检查，排查采购、加工制作等各个环节可能存在的食品安全风险隐患，并将检查结果汇总记录在《每日食品安全检查记录表》上。

（三）对于日管控检查中发现的食品安全风险隐患问题，明确责任人，及时反馈给食品安全总监或企业负责人，立即采取防范措施。对于现场能立即整改的应立即整改；对于不能现场立即整改的，应明确整改期限，在后续日管控检查中跟踪验证整改落实情况。

## 二、周排查

（一）食品安全总监或食品安全员每周按照《风险管控清单》组织 1 次风险隐患排查，全面排查采购、加工制作等各环节可能存在的食品安全风险隐患。

（二）排查可以结合日管控情况、现场自查情况、其他各渠道收集的食品安全信息等，分析食堂的食品安全管理情况，检讨日管控中存在的问题，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，督促相关人员落实整改并进行跟踪验证整改结果。

（三）对于周排查形成的《每周食品安全排查治理报告》，应及时上报学校校长，使其知晓存在的食品安全风险，督促相关责任人采取相应的管控措施，确保食品安全风险可控。

（四）对排查出的风险隐患，如能在短期完成治理整改的，应立即采取措施进行治理排除；对情况复杂、短期内难以治理排除的，要制订整改方案和应对预案，落实治理整改措施、整改效果、责任人和期限等，防范突发事件的发生。

### 三、月调度

（一）落实学校主体责任要求，由食品安全总监或食品安全员负责月调度具体工作的落实情况，由学校校长组织召开月调度会议，听取食品安全总监或食品安全员关于食品安全管理工作的情况汇报。

（二）由食品安全总监或食品安全员汇总最近一个月度内食堂的食品安全管理工作情况，主要包括日管控、周排查中发现的重大食品安全风险问题及整改情况，日常食品安全管理情况的汇总分析。

（三）由食品安全总监或食品安全员对近一个月内食堂的食品安全管理工作情况进行汇报，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。

（四）由学校校长对食品安全管理工作作出指示。

（五）食品安全总监或食品安全员根据当月食品安全管理工作情况、会议讨论决议及学校校长的指示，制定下个月食品安全管理重点工作计划，并形成《每月食品安全调度会议纪要》。

# 食品安全自查制度

一、学校食堂要结合实际，全面分析加工过程中的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。

二、食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查。

（一）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。

（二）定期自查。学校食堂对其加工过程，应每周至少开展一次自查。定期自查的内容，应根据食品安全法律法规、规章和《餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》确定。

（三）专项自查。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。

三、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。

四、自查发现条件不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并向所在地食品安全监督管理部门报告。

五、食品安全自查结果记录归档备查。

# 食品原料控制制度

一、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。

二、采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件。

三、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责任和义务，确保所采购的食品、食品添加剂及食品相关产品的质量安全。

四、根据每种原料的安全特性、风险高低及预期用途，确定对其供货者的管控力度。

五、学校食堂应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，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。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。

# 进货查验和记录管理制度

一、指定经培训合格的专（兼）职人员按规定查验并留存供货者的产品合格证明文件。

二、应当建立食品安全追溯体系，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验等信息，保证食品可追溯。

三、食品原料验收入库前，应具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识一致；标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；食品在保质期内；温度符合食品安全要求。

四、进货查验记录应包括食品的名称、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。

五、随货证明文件应按照以下要求查验：

（一）从食品生产者采购食品的，查验其食品生产相关许可和产品合格证明文件（食品出厂检验合格证或者其他合格证明）等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物或送货凭证。

（二）从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等，留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物或送货凭证。

（三）从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场监督管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。从食

用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。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，查验其统一社会信用代码和产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。

（四）采购按照规定应当检疫的畜禽肉类，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

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。

# 加工过程控制制度

一、学校食堂不得加工法律法规禁止生产经营的食品，不得有法律法规禁止的行为。

二、加工前应认真检查待加工食品，加工前发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常等情形的，不得加工和使用。

三、学校食堂应当具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施等。不同类型的食品原料(动物性、植物性、水产品等)、不同存在形式的食品(原料、半成品、成品)分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、按区分标识分开使用，定位存放。

四、接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物。

五、食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。

六、不得在食品处理区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动。

七、食品加工用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

八、不得在学校食堂内饲养、暂养和宰杀畜禽。

九、不得存在《食品安全法》第三十四条规定的禁止情形。

# 经营场所及设施设备清洗、维修、保养制度

一、具有与经营的食物品种、数量相适应的场所，食物处理区的设计应根据原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应流程合理布局，满足食物卫生操作要求，避免食物在存放、加工和传递中发生交叉污染。

二、设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具（包括扫帚、拖把、抹布、刷子等）。设置专用于清洗清洁工具的区域或者设施，其位置应不会污染食物，并与其他区域或设施能够明显区分。

三、配备与经营的食物品种、数量、供餐人数相适应的设备或设施。食物加工、贮存、陈列、转运等设施设备运转正常，定期维护、清洗、消毒，保温设施及冷藏冷冻设施应当定期清洗、校验。

四、食物处理区，尤其是加工操作台应有充足的自然采光或人工处理照明设施，光源不得改变食物的感官颜色，食物处理区应通风良好。

五、食物处理区应当设置带盖子的餐厨废弃物容器，与食物加工制作容器应有明显的区分标识。按照规定收集、存放餐厨废弃物，建立相关制度及台账。

# 餐用具清洗消毒保洁管理制度

一、餐用具使用后应及时清洗消毒（方法参见《餐用具清洗消毒保洁方法和要求》《餐饮具清洗消毒保洁要求》）。鼓励采用热力等物理方法消毒餐用具。

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。

三、清洗消毒后的餐用具宜沥干、烘干。使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。

四、餐用具消毒设备和保洁设施应正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时检测消毒液的消毒浓度。

五、消毒后的餐用具应符合GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。

六、消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

七、不得重复使用一次性餐（饮）具。

八、专人做好餐用具清洗消毒及检查记录。

# 食品留样制度

一、学校食堂应按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样。

二、每餐次的所有现加工制作的食品成品均应留样，且须在备餐间现场取样。

三、食品留样采用专用冰箱、专用容器、专人操作、专人保管、专人记录、专人销毁，配备专用克秤。

四、留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏（0℃-8℃）条件下存放48小时。每个品种留样不少于125克。

五、在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），留样克数、留样人员等信息。留样自然冷却后放入留样柜。

六、留样前对专用容器进行消毒，及时对冰箱进行清理和除霜。

七、负责留样的专人留样前必须洗手消毒，穿戴清洁工作衣、帽，确保留样菜肴不被污染。

# 食品添加剂的使用与管理制度

一、公开承诺落实食品安全主体责任，公开所使用的食品添加剂名单，严格规范食品添加剂使用和管理，做到专店购买、专账记录、专区存放、专器计量、专人负责。

二、采购食品添加剂必须按规定进行严格的索证和验收制度。

三、食品添加剂入库后要设立专柜（防盗锁柜），出入库要做好严格的登记。

四、食品添加剂的使用必须符合《食品添加剂使用卫生标准》或卫生部公告名单规定的品种及其使用范围使用。严禁超范围、超限量使用食品添加剂。

五、禁止使用和保存超过保质期的食品添加剂。

六、餐饮单位不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

# 食品安全信息追溯制度

为规范餐饮服务食品安全检查管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律法规及规章，制定本管理制度。

一、依照法律法规和食品安全标准从事餐饮服务活动，采取有效管理措施，保证食品安全，按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放《食品经营许可证》，接受社会监督，承担主体责任。

二、建立学校食堂食品安全管理组织机构，配备专职或兼职培训合格的食品安全管理员，对餐饮服务全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

三、落实信息档案制度及上下游可追溯制度。在采购、加工、流通、销售各环节分别建立完备的信息档案。完善进货查验信息记录、食品销售记录、食品添加剂的检验使用记录、入网食品经营者实名登记、餐饮具独立包装标识等信息档案，实现供应链上下游信息可追溯。

四、积极应用“山东食链”，利用信息追溯电子技术，实现食品安全信息追溯。

# 有害生物防制制度

一、有害生物防制应遵循物理防制（粘鼠板、灭蝇灯等）优先，化学防制（滞留喷洒等）有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。

二、人员、货物进出口通道应设有防鼠板，防鼠板高度不低于60cm，门的缝隙应小于6mm。

三、食品处理区、就餐区安装粘捕式灭蝇灯。悬挂于距地面2米左右高度，且应与食品加工操作或贮存区保持一定距离。使用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。

四、食堂内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。餐厅外合适位置安装固定的抗干预型鼠饵站。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。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。

五、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。

六、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。

七、杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品存放，应有固定的场所并上锁，包装上应有明显的警示标志，并有专人保管。

## 餐厨废弃物管理制度

一、自觉遵守《食品安全法》及有关法律、法规规定，认真履行食品安全第一责任人职责，严格执行餐厨废弃物处置管理规定。

二、在食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

三、废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁应光滑，易于清洁。

四、废弃油脂应当及时收集并使用标有“废弃油脂专用”字样的密闭容器盛放；需要排放含油脂废水时，按照监管部门的要求，使用标有“废弃油脂专用”字样的油水分离器或者隔油池等设施。

五、餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器及时清洁，必要时进行消毒。

六、餐厨废弃物交由有资质的餐厨废弃物收运处置单位处理，应索取并留存餐厨废弃物（特别是废弃油脂）收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的安全责任和义务。

七、餐厨类废弃物处置要安排专人建立完整台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

# 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，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。

# 学校外购食品管理制度

一、学校外购食品的，应当索取相关凭证，查验产品包装标签，查看生产日期、保质期和保存条件。不能即时分发的，应当按照保证食品安全的条件要求贮存。

二、学校从供餐单位订餐的，应当建立健全校外供餐管理制度，选择具备能承担食品安全责任、社会信誉良好、有资质的供餐单位。

三、学校应当与供餐单位签订供餐合同（或者协议），明确双方食品安全与营养健康的权利和义务，存档备查。供餐单位应当严格遵守法律、法规和食品安全标准，当餐加工，并遵守本规定的要求，确保食品安全。

四、学校应当对供餐单位提供的食品随机进行外观查验和必要检验，并在供餐合同（或者协议）中明确约定不合格食品的处理方式。学校应当明确专人对外购食品（或校外订餐）进行食品留样，并进行记录。

五、集体用餐配送单位配送的食品应使用密闭容器盛放，容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定，容器上应标注食用时限和食用方法。

# 学校食堂集中用餐陪餐制度

一、学校陪餐人员应加强对食堂食品安全情况的检查。陪餐人员因故不能陪餐的，应及时向学校报告，由学校就在就餐前指定相关人员陪餐，并做好相关工作。

二、陪餐人员每餐应提前进入食堂，对食品及食品原料的感官性状、食堂卫生环境、餐饮具消毒保洁、从业人员个人卫生、食品留样等情况进行检查，对食品的感官、口味、质量等进行认真评价，征求就餐学生的意见建议，并做好陪餐记录。

三、陪餐人员发现以下情况应当立即指出，并要求食堂及时整改到位：

- （一）食堂卫生环境较差；
- （二）食堂防蝇、防尘、防鼠等设施不能正常运转；
- （三）食堂工作人员未穿戴清洁的工作服、披散头发、佩戴首饰等个人卫生不符合要求；
- （四）食品加工烧熟至食用前超过 2 小时；
- （五）其他应当及时整改纠正以保障食品安全的情况。

四、陪餐人发现以下情况应当立即制止，并敦促食堂管理人员及时采取相应措施：

- （一）食堂未采取防蝇措施，食品食用前受到蚊蝇、异物严重污染的；
- （二）使用超过保质期的食品、未按规定进行检验检疫的肉及肉制品的；
- （三）食品有腐败变质、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；

（四）中小学食堂制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，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的；

（五）食品质量较差，学生反映突出的；

（六）供学生使用的餐饮具未进行清洗、消毒、保洁的。

五、陪餐人员就餐后发生头晕、呕吐、腹痛、腹泻、嗜睡等明显症状，排除自身身体原因的，应当立即向学校报告，并对当餐同类食品就餐学生进行跟踪观察。

六、陪餐人员应严格履行职责，认真做好陪餐记录，及时指出存在问题，食堂管理人员应认真听取陪餐人员的意见和建议，对提出的问题及时整改落实。

七、学校应当将本校陪餐情况在本校校园网或公示栏中进行定期通报。

# 学校集中用餐信息公开制度

一、学校应确定专门部门、人员，负责组织实施集中用餐信息公开工作。

二、学校应通过网站、信息公告栏、微信公众号等公共信息平台及致家长公开信、学校家长会、教代会、学代会等方式，发布集中用餐信息。

三、学校集中用餐信息公开内容包括：

（一）保障食品安全管理制度，举报电话、信箱、邮箱。

（二）食品进货来源，包括米、面、油、肉及肉制品等大宗食品名称、供应商的名称、经营地址、经营资质、产品合格证明文件等。

（三）供餐单位信息，包括供餐单位食品经营许可证、餐饮服务食品安全量化分级管理等级标识、日常监督检查结果记录表、从业人员健康证明、就餐食谱；应采用“明厨亮灶”方式公开加工制作过程等。

四、学校在食品采购、食堂管理等涉及学校集中用餐食品安全的重大事项上，应听取家长委员会或者学生代表大会、教职工代表大会意见，保障师生家长的知情权、参与权、监督权。

五、学校应畅通投诉渠道，听取师生、家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议，负责解答师生、家长提出的疑问。

# 学校投诉处理制度

为了构筑学校食堂食品安全防线，保护师生的合法权益，及时公正处理投诉，特制定学校投诉处理制度。

一、设立投诉处，在相关部门的指导下开展工作。具体工作由学校食堂食品安全员负责承担。

二、食品安全员负责师生投诉接待、记录、调查、处理、反馈等投诉事宜。

三、要认真作好投诉记录，并开展调查工作，及时向负责人汇报情况，主动处理投诉事件。

四、对于师生投诉应登记投诉者的姓名、性别、年龄、职业、单位名称、联系方式、投诉事件等一切与投诉事件有关的资料。

五、对于投诉事件，食品安全员能自行处理的，要及时处理并予以答复，不能处理的，要及时向负责人请示，在做出处理意见后再作处理。

六、学校投诉处理情况要定期向市场监管部门报告。

七、师生直接投诉到 12345 等部门的，食品安全员应积极配合妥善处理，不留后患。

# 食品安全事故应急处置制度

一、成立由学校主要负责人任组长、食品安全管理人员及相关人员为成员的食品安全事故处置领导小组，全面负责食品安全事故处置和报告工作。

二、要定期检查单位各项食品安全风险防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。

三、发生疑似食品安全事故后，应急处置基本程序如下：

（一）及时报告。发生食品安全事故和突发事故后，食品安全管理人员及相关人员立即向学校主要负责人报告；同时立即停止供餐活动，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场。

学校食堂应及时向属在教体、市场监管部门、卫生健康委等部门报告，并按照相关部门的要求采取相应控制措施。

（二）立即组织救治。在第一时间组织人员，立即将患病人员送到有急救能力的医疗机构救治。

（三）保护现场。发生疑似食品安全事故后，要保护好食品加工场所、可疑食物、食品用工具容器、留样食品及病人的排泄物（呕吐物、粪便）等。

（四）配合调查。学校食堂负责人、食品安全管理人员及有关工作人员，应积极配合相关监管部门进行食品安全事故调查处理，如实反映食品安全事故情况。将病人所吃的食物，可疑食物的来源、质量、存放条件、加工烹调的方法和加热的温度、时间等情况如实向有关门反映。按照国家相关规定，及时召回已经销售的相关食品。

（五）及时总结，建立档案。按照相关部门要求开展整改、总结等工作，并保存相关资料。

四、妥善处理投诉举报。对接到的关于本单位相关食品的投诉举报，学校应积极调查，妥善处理，确保食品安全，避免发生食品安全事件。

# 食品安全突发事件（事故）应急处置方案

## 一、指导思想

为了保障广大消费者的身体健康和生命安全，预防食物中毒的发生，根据《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，以便及时、正确、高效地处置可能发生的食物中毒事件，把中毒事件造成的损害降低到最低程度，特制定食品安全突发事件（事故）应急处置方案。

## 二、适用范围

一旦发生食物中毒或疑似食物中毒、不明原因集体不良反应等食品安全事故，立即启动本方案。

## 三、应急处置指挥机构

### （一）成立食品安全突发事件应急处置工作领导小组

食品安全突发事件应急处置领导小组负责对食品安全进行监督管理；负责对食品安全工作进行考核。统一指挥食物中毒事件处理工作，协调各方力量进行应急救援，控制事态发展。

#### 1. 成员名单

组 长：

副组长：

成 员：

#### 2. 主要职责

成立应急工作机构，以校长或园长为第一责任人，单位办公室或后期科室为牵头部门，一旦发生食物中毒或疑似食物中毒、不明原因集体不良反应等食品安全事故，立即启动

本预案，并按有关职责范围开始运转，加强对应急工作的部署、检查、指挥、处理。

## （二）应急处置指挥机构职责

### 1. 应急指挥小组

负责人：

联络员：

主要职责：

（1）迅速到达现场了解事故情况，控制局面，研究事故处理的具体策略；

（2）第一时间向区教育局和食品安全监督管理、卫生健康等相关部门汇报情况；

（3）组织力量全程指挥其他各职能小组投入工作；

（4）密切配合相关机构对事故的处理工作，认真执行上级主管行政部门和食品安全监管部门的有关指示；

（5）负责事故的调查、分析和处理，查找原因和责任。

### 2. 医疗救援小组

负责人：

联络员：

主要职责：

（1）立即组织护送食物中毒人员去医院救治，追踪了解病情，随时与单位负责人保持联系；

（2）接待患者家属，做好安抚工作，防止出现情绪过激情况。

### 3. 食堂控制小组（现场调查组）

负责人:

联络员:

主要职能:

(1) 停止供餐,并按照规定向单位应急指挥小组报告;

(2) 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,比如病人的吐泻物及可疑食品,并按照食品安全监督管理部门要求采取控制措施;

(3) 配合食品安全监管部门进行现场调查处理;

(4) 了解就餐场所、就餐人数、所食食品、发病人数及所出现的症状,现场检查就餐场所的卫生状况,餐饮服务许可证及从业人员健康证的办理情况,分析中毒原因及可能造成中毒的食品,封存现场及可疑食品,追查食品及原料的来源,追缴售出的可疑食品,及时向单位应急处置小组和食品安全监督管理调查人员汇报。

#### 4. 现场控制小组

负责人:

联络员:

主要职能:

(1) 控制现场,维护秩序,劝离无关人员,防止发生混乱局面;

(2) 排查其他人员,如果发现新病人组织力量送医院;

(3) 主动联系病人家属,通报情况,做好解释说明及思想工作,做好沟通引导工作;

(4) 组织管理好其他人员,比如学生防止慌乱、散失,

维护单位秩序。

(5) 向知情者、见证人调查事故起因，掌握好第一手资料，必要时配合相关机构进行现场消毒、取样分析等工作。

#### 5. 舆情应对小组（材料组）

负责人：

主要职能：

(1) 及时了解现场情况，将可疑餐次及食品、就餐时间和发病时间、就餐人数和发病人数、未集中就餐人员是否发病等情况，并核实病人人数、症状及救治情况及时上报区教育局和食品安全监督管理、卫生健康等相关部门；

(2) 及时监控舆情，控制网络不实言论的传播。

#### 四、应急处理办法

(一) 一旦发生食物中毒，学校或幼儿园应立即向区教育局和食品安全监督管理、卫生健康等相关部门报告，包括：单位、地址、时间、中毒人数，主要表现，可能引起中毒的食物等，以便于有关部门采取措施、组织抢救、调查分析中毒原因和预防方法等。学校在电话上报后应在 30 分钟内报送书面报告。

(二) 应急指挥小组成员迅速进入现场，进行调查，摸清情况，在进行收集取证的同时，对现场进行应急处理。若发生食物中毒事故应立即上报区教育局和食品安全监督管理、卫生健康等相关部门。若怀疑投毒则向公安部门报告。

(三) 发生食物中毒后学校应主动组织病人就医，避免贻误治疗；在向有关部门报告的同时要保护好现场，病人吃

剩的食物不要急于倒掉，食品用餐具不要急于冲洗，病人的排泄物（呕吐物、大便）要保留，以便相关部门采样检验，为确定中毒原因提供可靠保证；学校应尽快组织食品加工涉及的人员到现场，准备接受相关调查；应积极配合相关部门对食品加工场所、食品原材料、贮存条件、食品留样、设施设备、索证索票等情况进行调查。

（四）了解事件发生，发展的一般情况，发病日期，人数，学生或老人近期出勤、学习、生活、劳动、预防保健情况等。查清时间爆发中的全部病例，特别是首批发病者的情况，进行病例调查和病例登记。

（五）经联合现场调查后，初步判明事故起因属于传染病、食物污染、环境污染、污水污染或药品质量等，配合相应专业机构，共同按照相应规定的处理要求，进行调查及处理。属于学校卫生专业方面的重大事件，由卫生健康部门按要求进行处理，首先进行初步调查。

（六）根据事件分析原因，制定综合性防疫措施，监督学校或养老院等单位落实应急改进措施，并进行全面消、杀、灭处理。

（七）突发事件若未得以控制，必须调整现场力量及验证方法，修订或补充新的措施。

（八）事态好转后，留部分人员现场监护和进行善后处理，直至事件调查处理工作全部结束。

（九）收集资料由现场负责人员写出完整的书面调查报告，向区教体局和食品安全监督管理、卫生健康等相关部门

汇报。将全部资料进行分类、整理、存档备案。

（十）事故终结后，分析事故原因，制定有效措施，切实落实整改，并将整改报告上交区教育局和食品安全监督管理局、卫生健康等相关部门。