

YGDR—2022—0010002

阳谷县人民政府

阳政字〔2022〕2号

阳谷县人民政府 关于印发《阳谷县中小學生校外托管场所 食品安全管理实施细则》的通知

各乡（镇）人民政府、街道办事处，县政府各部门：

现将《阳谷县中小學生校外托管场所食品安全管理实施细则》印发给你们，请认真贯彻执行。

阳谷县人民政府

2022年3月9日

（此件公开发布）

阳谷县中小學生校外托管場所 食品安全管理實施細則

第一條 為進一步建立健全食品安全管理長效機制，加強中小學生校外托管場所食品安全管理工作，切實保障廣大中小學生身體健康和生命安全，依據《中華人民共和國食品安全法》《山東省食品小作坊小餐飲和食品攤點管理條例》《餐飲服務食品安全操作規範》及《聊城市中小學生校外托管場所食品安全監督管理辦法》（聊政字〔2022〕6號）等有關規定要求，結合我县實際，制定本細則。

第二條 本細則所稱中小學生校外托管場所是指公民、法人或其他組織在校外開辦的，受學生監護人的委託，在非教學時間段為中小學生提供就餐、午休、托管、接送等服務的固定經營場所，泛指“小飯桌”“托管中心”“接送班”等（以下簡稱“校外托管場所”）。

第三條 各鄉鎮（街道）根據法定職責，全面、準確掌握轄區內校外托管場所動態情況，及時報告市場監管部門。

第四條 縣市場監管部門負責校外托管場所食品安全監管具體工作。

加強對校外托管場所開辦者、從業人員食品安全知識的培訓，提高其食品安全實際保障能力。組織開展食品安全檢查，指導督促經營者嚴格落實食品安全管理制度，規範食品

加工制作行为，每学期开展一次全覆盖食品安全监督检查，及时发布信息。畅通投诉举报渠道，对社会反映的校外托管场所食品安全问题应及时组织查处，并向投诉举报人反馈。

校外托管场所食品安全实行公示制度。在各中小学校门前醒目位置及官方网站公示辖区符合食品安全条件的校外托管场所名单及监督举报电话，方便学生家长选择和监督。校外托管场所食品安全公示实行动态管理，对不符合食品安全条件或违反有关法律法规规定的，不再公示。

第五条 公安部门负责督促校外托管场所做好内部安全保卫工作，加强对校外托管机构周边的治安管理，及时打击处理各类涉及校外托管的违法犯罪行为，配合相关部门做好非法校外托管机构取缔工作。

第六条 消防、公安部门根据各自职责开展校外托管场所消防安全管理、消防宣传教育和日常检查监管工作，并督促校外托管场所开办者全面落实治安消防措施。

第七条 卫生健康部门负责对校外托管场所公共卫生、病媒生物防治、传染病防控等工作进行指导。组织开展日常卫生监督检查，并建立检查台账。在发生食物中毒时，对患者及时实施救治，并开展流行病学调查。

第八条 住建部门负责对校外托管机构进行房屋安全技术指导；负责对校外托管机构的新建、扩建、改建工程进行消防设计审核、消防验收。

第九条 教体部门负责指导所属学校及时掌握学生参加校外托管场所情况，提出监管建议；对参加校外托管的学生提出安全管理要求，督促学校进一步健全学生安全管理制度，加强学生法治教育、安全教育。指导学校加强与学生及其家长的联系沟通，引导学生家长选择已备案且符合开办基本要求的校外托管场所。

第十条 妇联负责配合有关部门做好相关法律、法规宣传，促进社区法治教育，协助有关部门依法查处侵害儿童权益的行为，维护儿童的合法权益。

其他相关部门依据法律、法规和有关规定，在部门职责范围内对校外托管场所行使相关管理职责。

第十一条 校外托管场所加工制作及用餐场所食品安全要求可参照以下规范：

（一）校外托管机构开办者是食品安全第一责任人，应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，严格执行原料采购和加工制作要求，定期开展食品安全自查。对落实食品安全责任作出承诺。

（二）应在正规渠道采购食品原料、食品添加剂，采购的食品原料要符合食品安全标准。严禁使用易导致食物中毒的高风险食物；严禁提供未经烧熟煮透的食品；严禁向学生提供《中华人民共和国食品安全法》三十四条规定禁止生产经营的食品；食品必须当餐加工，严禁使用隔餐的剩余食品。

（三）食品原料实行索证索票登记制度，实现进货可溯源。进货时要查验食品原料、食用农产品、食品添加剂以及食品相关产品供货者的许可证或者登记证的复印件、产品合格证，不需要办理许可证的食用农产品供货者可提供身份证复印件和产品合格证明，留存进货票据。

（四）校外托管场所经营场所不得设在易受到污染的区域，有相对独立的食品加工操作间、用餐场所、卫生间等固定场所，加工操作间、用餐间保持整洁，门、窗应设有防蝇防尘设施。送餐实行分餐制。

（五）加工食品的工具、容器必须做到生熟分开使用，并有明显标识，用后洗净，保持清洁，定期消毒。

（六）厨房应当有上下水，地面使用不透水、不易积垢、易清洗、防滑的材料铺设，有固定专用清洗水池，有通风排烟设施，防尘、防蝇、防鼠设施齐全。

（七）应有卫生安全的水源，供水应能保证经营需要，用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准规定。

（八）具备与就餐人数相适应的清洗、消毒（消毒柜）、保洁、冷冻冷藏，并保证正常投入使用；冰箱存放食品要做到生熟分开；就餐环境要干净整洁，采光通风良好，设置能满足就餐需要的流水洗手设施。

（九）食品原料、半成品、成品分开存放，定期检查库存食品，及时清理变质或超过保质期的食品及食品原料。

（十）学生餐（饮）具每餐前必须进行清洗、消毒，消毒后的餐具应储存在专用的保洁设施内备用，已消毒和未消毒的餐用具必须分开存放，保洁柜上应有明显标志，餐用具保洁柜应当定期清洗，保持清洁。专用餐具保洁设施（柜）不得存放杂物，不得使用未经清洗和消毒的餐（饮）具，严禁重复使用一次性餐（饮）具。

（十一）从业人员经体检合格并领取健康证后方可上岗，健康证随身佩戴或者悬挂于经营场所明显位置。凡患有霍乱、痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品卫生的疾病，不得从事直接为学生服务的工作。从业人员有咳嗽、发热、腹泻、呕吐、感染等病症的人员，应立即脱离工作岗位，经治愈后，方可重新上岗。食品从业人员应进行食品安全知识培训。

（十二）食品从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手，接触直接入口食品之前应洗手消毒；穿戴清洁的工作衣、帽和口罩；不得留长指甲，涂指甲油，戴戒指、手表等进行食品加工；不得在经营场所内吸烟；不得有面对食品打喷嚏、咳嗽以及其他有碍食品安全的行为。

（十三）每餐供应的食品成品应留样，留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，留样专用容器标明留样时间，并按照时间顺序做好留样记录。要保持留样专用冷

藏设施清洁。

（十四）厨房内外环境整洁，盛放餐厨废弃物的容器应密闭，做到日产日清。

第十二条 应急预案和应急处置基本要求

校外托管场所应当建立食物中毒及其他食源性疾病等报告制度、应急预案和处置机制。发生食物中毒或疑似食物中毒事故时，开办者应立即采取以下措施：

（一）停止经营活动，并向属地市场监督管理部门、卫生健康等部门报告；

（二）协助有关部门和机构救治病人；

（三）保留造成食物中毒或可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；

（四）配合属地市场监督管理等部门进行调查，并如实提供有关材料和样品；

（五）落实市场监督管理等部门要求的其他措施。

第十三条 县市场监督管理部门建立校外托管场所食品安全档案。对校外托管场所食品安全进行监督检查，建立监督检查档案，对违反《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的行为，及时查处。

第十四条 本实施细则自 2022 年 4 月 10 日起实施，有效期至 2025 年 4 月 9 日。