

ICS 67.020

CCS X 09

**DB6107**

汉中市地方标准

DB6107/T 70—2025

汉中市学校食堂食品安全管理规范

2025-01-15 发布

2025-02-01 实施

汉中市市场监督管理局 发布



## 目 次

前 言 .....	III
引 言 .....	IV
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 总体要求 .....	1
4.1 场所与环境 .....	1
4.2 设备与设施 .....	1
4.3 组织结构 .....	1
4.4 制度建设 .....	2
5 原料管理 .....	2
5.1 采购 .....	3
5.2 查验 .....	3
5.3 贮存 .....	3
6 加工与分餐 .....	4
6.1 加工 .....	4
6.2 分餐 .....	4
7 食品留样 .....	5
8 餐后管理 .....	5
8.1 清洗消毒 .....	5
8.2 废弃物管理 .....	5
9 卫生管理 .....	5
9.1 人员卫生 .....	6
9.2 有害生物防制 .....	6
10 管理控制 .....	7
10.1 培训考核 .....	7
10.2 信息公示 .....	7
10.3 色标管理 .....	7
10.4 应急管理 .....	7
11 反食品浪费 .....	8
11.1 张贴标语 .....	8

11.2 宣传教育 .....	8
12 自查、评价与整改 .....	8
12.1 自查 .....	8
12.2 评价 .....	8
12.3 整改 .....	8
附录 A（资料性） 原料采购验收记录（示例） .....	10
附录 B（资料性） 食品添加剂使用记录（示例） .....	11
附录 C（资料性） 食品留样记录（示例） .....	12
附录 D（资料性） 废弃物处置记录（示例） .....	13
附录 E（资料性） 日管控、周排查、月调度记录（示例） .....	14
参考文献 .....	17

## 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专利的责任。

本文件由汉中市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：汉中市市场监督管理局、汉中市食品药品监督检验检测中心、汉中市质量技术监督检测中心。

本文件主要起草人：李崇勇、王园、陈美序、孟怡璠、李婷、王佳、吴蓉。

本文件属首次发布。

联系信息如下：

联系人：李崇勇

联系方式：1780195000@qq.com

联系地址：汉中市汉台区中山街64号

## 引 言

为规范校园食堂食品安全管理，保障师生饮食安全，指导学校食堂推行以食品安全“十统一”（原料采购统一、进货查验统一、原料贮存统一、加工分餐条件统一、食品留样统一、清洗消毒统一、健康管理统一、废弃物管理统一、信息公示统一、色标管理统一）和“六到位”（总监配备到位、责任落实到位、培训考核到位、问题发现整改到位、舆情处置到位、有害生物防制到位）为主的管理模式，提升校园餐饮服务质量和食品安全水平，实现“四个确保”（确保学校食品安全主体责任落实，确保食材原料可溯源，确保餐饮具清洁卫生，确保从业人员有效管理和规范操作）的工作目标，汉中市市场监管局坚持以问题导向、目标导向、结果导向为主，对学校食堂供餐实施科学规范管理，坚决守牢校园食品安全底线，督促汉中市行政区域内各级各类学校落实食品安全主体责任，建立健全食品安全责任制，推动学校食品安全治理体系建设，提高风险防控能力，率先在全省试点推行学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式，组织起草了本文件。

本文件在规范性要素的选择上围绕学校食堂食品安全全流程管理的需要，依据餐饮服务的特点确定了结构性框架，按照逻辑结构，将“十统一”“六到位”的主要内容进行梳理和归类、划分了章节、条款和表达层次，以便更好地提升文件质量和标准化对象的使用效果。

# 汉中市学校食堂食品安全管理规范

## 1 范围

本文件规定了学校食堂食品安全管理总体要求、原料管理、加工与分餐、食品留样、餐后管理、卫生管理、管理控制、反食品浪费、自查、评价与整改等内容。

本文件适用于幼儿园、小学、初中、高中（职高、中等职业学校）、高等院校以及其他特殊学校学生食堂食品安全管理，校内教职工食堂可参照执行。

## 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

GB 31654界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 总体要求

### 4.1 场所与环境

- 4.1.1 场所选址、设计、布局与装修应符合 GB 31654 的相关规定
- 4.1.2 环境卫生应符合 GB 31654 的相关规定。

### 4.2 设备与设施

应按照GB 31654的相关规定配备满足就餐需求的设施设备。

### 4.3 组织结构

#### 4.3.1 人员配备

4.3.1.1 学校应当成立食品安全管理机构，根据供餐规模和管理需要等，配备专职或兼职的食品安全总监和数量充足的安全员；承包或委托经营食堂，由学校和承包方或受委托经营方分别配备总监。

4.3.1.2 食品安全管理机构成立和相关人员的任命，应按照规范程序行文和任命。

#### 4.3.2 责任落实

4.3.2.1 校(园)长为学校食品安全第一责任人,每月不少于1次听取食品安全总监督管理工作情况汇报,主持不少于1次会议调度安排食品安全重点工作。校(园)长食品安全责任应上墙,确保工作过程规范,责任到人,有人监督,校园长每学期至少参加一次现场办公会。

4.3.2.2 食品安全总监按照《食品安全总监职责》要求开展工作。

4.3.2.3 食品安全员按照《食品安全员职责》要求开展工作。

4.3.2.4 各岗位从业人员按照各自岗位职责有关制度规定开展工作。

4.3.2.5 应建立健全食品安全责任制及评价考核体系,确保责任落实到位。

4.3.2.6 实行校(园)长陪餐制度,按一定周期安排学校相关负责人与学生共同用餐。确保每餐均有学校相关负责人与学生共同用餐。

#### 4.4 制度建设

##### 4.4.1 管理制度

应建立食品安全管理制度体系,包括但不限于:

- a) 原材料采购供应;
- b) 食品加工制作、分餐、备餐、留样;
- c) 食堂从业人员健康管理与培训考核;
- d) 设施设备清洗消毒及维修保养;
- e) 餐(饮)具清洗消毒与保洁;
- f) 餐厨废弃物处置;
- g) 食品添加剂使用管理;
- h) 食品留样管理;
- i) 环境卫生管理;
- j) 食品安全突发事件应急预案;
- k) 食品安全与营养自查制度;
- l) 食品安全问题即诉即办制度。

##### 4.4.2 记录管理

4.4.2.1 应建立必要的记录,包括但不限于:

- a) 供应商资格审核记录;
- b) 食品原料采购索证索票进货查验和采购记录(见附录A);
- c) 清洁卫生及场所消毒记录;
- d) 从业人员健康监测记录;
- e) 餐(饮)具清洗消毒记录;
- f) 食品添加剂采购及使用记录(见附录B);
- g) 食品留样记录(见附录C);
- h) 食品安全“日管控、周排查、月调度”工作记录(见附录E);
- i) 不合格食品处理记录;
- j) 餐厨废弃物处理记录(见附录D);
- k) 投诉处理记录等资料。

4.4.2.2 上述材料应及时收集并定期归档。

#### 5 原料管理



## 5.1 采购

5.1.1 应固定供货渠道，确保质量可靠、来源可溯：

- a) 大米、食用油、面粉、肉、蛋、奶等大宗食材应实行统一公开招标，集中定点采购；
- b) 新鲜蔬菜、水果、干货、调味品等原辅材料，应由县级有关部门或学校作为责任主体要求供应商集中带量采购；
- c) 少量急需食品原料可临时就近从具有食品经营许可证单位采购。

5.1.2 学校应与供货方签订质量保证协议，明确供货方食品安全责任和义务。

5.1.3 学校应确认供货方合法性。首次供货或每年定期索取供货方食品经营许可证等资质证明，并对其有效性进行验证；供货方食品经营许可事项发生变更的，应及时提供变更后的许可资质，建立食材供货者评价和退出机制。

5.1.4 学校应确认供货方食品安全保障能力。供货方所供食品应与其经营范围一致，学校应索取食品检验合格证、检疫报告书等证明文件。

5.1.5 学校应按有关规定执行食品禁用目录表，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，不应使用腐败变质、感官异常的食品原材料，不应加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

## 5.2 查验

5.2.1 食品采购应建立完善的进货查验记录，如实记录食品名称、规格、数量、生产日期、保质期、供货者名称、联系方式及地址、验收人员等信息，并按相关规定予以保存。需建立电子进货验收档案。采购的食品、食品添加剂、食品相关产品，应留存购物或送货凭证；食品原料实行统一配送的，应由供货方统一查验相关产品合格证明文件，扫描建档并与学校共享数据，保证数据真实、有效。

5.2.2 采购食品索取的有关资料应按产品类别、供货商、进货时间先后次序统一有序整理，购物凭证（如进货的厂名、品名、生产日期或批号）应按月装订成册保存，索取的相关证照、产品合格证明文件按规定保存。

5.2.3 入库前，应查验并留存食品原料的产品合格证明文件复印件。

5.2.3.1 食品原料应由双人在视频监控覆盖的验收区经过以下验收后方可入库和使用：

- a) 具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；
- b) 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；
- c) 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；
- d) 在保质期内；
- e) 温度符合食品安全要求。

5.2.3.2 应缩短冷藏冷冻食品验收时间，减少其温度变化。

5.2.4 查验配送车辆的运输条件是否符合食品安全要求：

- a) 运输工具、盛装食品的容器应保持清洁卫生，防止食品受到污染；
- b) 运输过程温度记录符合食品安全相关要求；
- c) 食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输，或者食品原料、半成品、成品同车运输时，应进行分隔；
- d) 不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输或车辆混用。

## 5.3 贮存

5.3.1 食品原料、半成品、成品应分隔或分离贮存。贮存过程中，应分区分架分类，离地离墙 10cm 以上存放。

5.3.2 散装食品(食用农产品除外)贮存位置应标明食品的名称、生产日期或购进日期、使用期限等内

容，宜使用密闭容器贮存。

5.3.3 贮存过程应符合食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，定期对贮存区温度和湿度进行监测，可采取一定的调控措施保证贮存条件符合要求。

5.3.4 按照先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品。

5.3.5 应定期对库存、待加工的食品巡查，发现腐败变质、霉变生虫、掺假掺杂、污秽、包装破损、受污染、超过保质期、感官性状异常等情况的食品应及时清理；变质、超过保质期或者回收的食品应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。

5.3.6 按需采购，避免囤积。长假前妥善保存未开封食品，合理处理已开封食品 and 不便保存的调味料，收假后对保存食品逐一查验，合格后方可使用。

5.3.7 食品库房不得存放有毒有害物质。

5.3.8 添加剂管理：

- a) 食品添加剂应专人专柜（位）保管，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放；
- b) 添加剂的使用应严格按照国家标准进行，明确允许使用的种类和最大用量，做到专用计量器具称取、定量、使用，专册记录，保存详细的使用记录；
- c) 用容器盛放开封后的食品添加剂的，应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；
- d) 严禁采购、贮存和使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

## 6 加工与分餐

### 6.1 加工

6.1.1 中小学、幼儿园食堂不应制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕等。

6.1.2 食品原料在使用前应洗净，蔬菜应先洗后切，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗。生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，宜消毒。使用禽蛋前应清洗外壳，宜消毒。冷冻贮存大块食材前宜分割。

6.1.3 动物性、植物性、水产品原料切配应分区（台）操作。切配用刀具、砧板及盛装容器应按生、熟、荤、素、水产分开使用，并有标识或颜色或形状区分。熟食切配应单独配备洁净工具及容器。

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

6.1.5 使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，应在达到预期效果前提下降低使用量。食品添加剂须实行五专（专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用记录）管理。

### 6.2 分餐

6.2.1 分餐间或分餐区使用前统一进行室内空气消毒，或采用紫外线照射消毒。

6.2.2 分餐间或分餐区的从业人员着装应符合个人卫生要求，应进行二次更衣、戴口罩和帽子，并洗手消毒。

6.2.3 分餐用具使用后应洗净消毒，并在专用保洁设施内存放。

6.2.4 分餐食品应按要求严格控制存放温度和时间：

- a) 烹饪后的易腐食品，在 8℃以上、60℃以下的存放时间不应超过 2 小时；
- b) 存放时间超过 2 小时的，应按要求再加热或者废弃；感官性状发生变化的，应废弃，不应再加热供食用；
- c) 烹饪完毕至食用时间需超过 2 小时的，应在 60℃以上保存，或按要求冷却后进行冷藏。

6.2.5 分餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。

## 7 食品留样

- 7.1 学校食堂每餐次的各种食品成品应统一留样，每个食堂每种食品均应留样，留样由专人负责。
- 7.2 留样按照不同品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器(留样盒)内，每个品种的留样不少于125g，留样称重数量与实际留样应保持一致。留样称重计量器具应定期检定合格。
- 7.3 “食品留样标签”应包含餐次、品名、制作人、留样人、留样时间(月、日、时、分)、留样数量，并建立留样记录。
- 7.4 留样食品应在专用留样柜中冷藏，冷藏温度0℃~8℃之间，存放不少于48小时。留样柜内温度应实时监测、定时记录。留样柜应双人双锁或专间加锁存放、专人管理。
- 7.5 留样记录应及时、准确填写，信息应包含每个品种的品名、留样时间(月、日、时、分)、留样量、留样人员、处置时间(月、日、时、分)、处置人员等信息。

## 8 餐后管理

### 8.1 清洗消毒

- 8.1.1 鼓励建立集消毒、保洁为一体的专用“消毒房”，使用高温热风循环杀菌、消毒、烘干、贮存。
- 8.1.2 宜采用热力等物理方法消毒餐(饮)具。体积较大或不宜采用热力消毒的接触直接入口食品的容器、用具可采取化学方式消毒，应冲洗干净，防止有害物质残留。不应重复使用一次性餐(饮)具。
- 8.1.3 委托餐(饮)具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐(饮)具集中消毒服务单位的营业执照复印件和每批次消毒合格证明。保存期限不应少于消毒餐(饮)具使用期限到期后6个月。应对集中消毒餐(饮)具进行验收。
- 8.1.4 设置专用的餐(饮)具洗消水池和明显的标识标签，餐(饮)具洗消设施设备应正常运转，其数量、容积应与洗消方式相匹配，并满足供餐需求。洗涤剂、消毒剂等应符合GB 14930.1和GB 14930.2的要求。
- 8.1.5 餐(饮)具使用后应及时清洗消毒，并由专人做好记录。
- 8.1.6 清洗消毒后的餐(饮)具应符合《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》GB 14934标准规定。清洗消毒后的餐(饮)具宜沥干、烘干。使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后使用。
- 8.1.7 消毒后的餐(饮)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(饮)具受到污染。
- 8.1.8 直接从生产企业采购洗涤剂、消毒剂的，应查验、留存其全国工业产品生产许可证复印件和产品合格证明文件；从销售企业采购的，应查验、留存其营业执照复印件、产品合格证明文件；保留每次采购产品的进货凭证。

### 8.2 废弃物管理

- 8.2.1 应设置专用餐厨废弃物存放设施。餐厨废弃物存放设施应有盖，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，并易于清洁。餐厨废弃物存放设施应及时清洁，可消毒。
- 8.2.2 餐厨废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。
- 8.2.3 餐厨废弃物应分类放置，及时清理，日产日清，不应溢出废弃物存放设施。
- 8.2.4 餐厨废弃物处置应当符合法律、法规、规章的要求，学校应索取并留存餐厨废弃物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。
- 8.2.5 应建立餐厨废弃物处置记录，详细记录餐厨废弃物的处置时间、数量、收运者等信息。

## 9 卫生管理

## 9.1 人员卫生

9.1.1 学校应建立并执行食品从业人员健康管理制度和提醒机制，对从业人员进行背景审查并定期开展健康检查。组织从业人员每年健康检查，实施营养改善计划的学校食堂从业人员每学期开学前应进行健康检查，取得健康合格证明后上岗。

9.1.2 食品安全管理人员应于每天早晨和中午上岗前，对从业人员的健康状况逐一核查。发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应停止从事接触直接入口食品的工作。

9.1.3 从业人员工作时，应保持良好的个人卫生：

- a) 食品处理区内从业人员不应留长指甲、涂指甲油、戴戒指、不应化妆；工作期间，不得佩戴饰物；
- b) 从业人员工作时应穿戴清洁的工作衣帽，将头发置于帽内，避免头发掉落污染食品；
- c) 专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩和手套；口罩应遮住口鼻；专间、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，不应混用；
- d) 从业人员的工作服应定期清洗消毒和更新，操作中应保持清洁；
- e) 离开食品处理区时应脱去工作服等，不应穿工作服使用卫生间、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。再次进入食品处理区前应更换工作衣、帽、口罩、鞋套等。

9.1.4 从业人员加工食品时，手部应保持清洁卫生：

- a) 加工食品前应洗净手部；
- b) 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前应进行手部消毒；
- c) 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，从事直接入口食品工作的还应重新消毒手部；
- d) 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。出现手部污染时，应重新洗手消毒并更换手套。

9.1.5 从业人员的手机、水杯等个人用品应集中存放，存放位置应不影响食品安全。

9.1.6 进入食品处理区的非从业人员，应符合从业人员卫生要求。

## 9.2 有害生物防制

9.2.1 应保持学校食堂建筑结构完好，环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

9.2.2 与外界相通的门以及食品库房的门，下沿距离地面的缝隙应小于0.6cm，并安装不低于60cm高的金属材质的挡鼠板（需两面光滑，不易攀爬）；窗户玻璃无破损，窗扇应关闭严密，可打开的窗扇应安装 $\geq 16$ 目规格的纱窗。

9.2.3 食品加工区下水道出水口应安装栏距小于1cm的金属竖箅子（铁栏栅）；地漏应加盖，孔径缝隙要求 $< 1$ cm；排水管应安装孔径 $< 0.6$ cm的金属网。

9.2.4 排风扇或通风口应有金属网罩，网眼 $< 0.6$ cm。

9.2.5 有害生物防制宜使用物理方法，可使用化学方法。化学药剂应存放在专门区域或设施内，保障食品安全和人身安全。

9.2.6 应根据需要配备适宜的有害生物防制设施（如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等），防止有害生物侵入，食品处理区和就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。

9.2.7 如发现有害生物，应将其杀灭。发现有害生物痕迹的，应追查来源，消除隐患。

9.2.8 有害生物防制中应采取有效措施，避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。食品容器、工具、设备不慎污染时，应彻底清洁，消除污染。

9.2.9 应定期开展除虫灭害和开学前集中消杀工作。

9.2.10 有害生物防制由第三方实施的，学校应与其签订协议，确保有害生物防制有效。

## 10 管理控制

### 10.1 培训考核

10.1.1 应采用专题讲座、实际操作、现场演示等多种形式开展从业人员食品安全知识培训，培训时长每年不少于40学时。

10.1.2 每半年采用询问、观察实际操作、答题等方式对从业人员和食品安全管理人员进行一次食品安全考核；每年使用陕西省市场监督管理“两库一平台”组织开展一轮培训和考核。

10.1.3 应及时评估效果、完善内容和改进方式。

### 10.2 信息公示

10.2.1 食品安全主体责任公示牌应统一在学校食堂的显著位置悬挂，或者以电子形式公示。

10.2.2 食品安全主体责任公示牌应包括食品安全管理机构、经营许可资质、学校主要负责人、食品安全总监、食品安全员相关信息和各项制度目录，以及包保级别、包保干部姓名、单位、职务、包保督导记录等。

10.2.3 食品安全主体责任公示牌应包括监管人员及日常监督检查记录等相关信息。

10.2.4 学校食堂从业人员的健康证明应在学校食堂显著位置统一公示。

10.2.5 应在食谱上或食品盛取区、展示区，公示食品的主要原料及其来源、加工制作中添加的食品添加剂等。

10.2.6 采用“互联网+明厨亮灶”视频或明档的方式，实时公开食品加工制作过程。

### 10.3 色标管理

10.3.1 食堂各功能区域标签标识应明显区分各操作区、专间等。

10.3.2 食材的标签应能追踪保质期和过期时限。

10.3.3 接触直接入口食品的容器、工具、设备的色标应能明显区分是否适用于原料、成品、半成品及海产品、荤食类、素食类食品。

10.3.4 非直接接触入口食品工具的色标应明显区分工具是否能够在规定的区域使用。

10.3.5 不同色标用具不应混用、混放，防止交叉污染；使用后，不同色标用具应分类固定存放。

### 10.4 应急管理

#### 10.4.1 建立机制

应建立食品安全突发事件应急处置机制。成立应急处置领导小组，制定校园食品安全突发事件应急处置预案，并定期组织开展食品安全突发事件应急演练。

#### 10.4.2 信息报告

应建立食品安全事件信息报告制度，发生食品安全事故或存在潜在食品安全风险、公共卫生事件时，应在30分钟内向所在地县级食药安办(市场监管部门)、教育部门和卫生健康部门等相关单位报告，并按要求配合应对，不应擅自发布食品安全事件信息。

#### 10.4.3 应急处置

发生食源性疾病或疑似食源性疾病等食品安全事件后，应立即启动应急处置预案，采取应急处置措施，包括但不限于：停止供餐，封存导致或可能导致食品安全事件的食品及其原料、工（器）具、设备设施、剩余食物和患者呕吐物（排泄物）、留样等重要检测样品和现场，按照相关监管部门的要求采取控制措施。

#### 10.4.4 结果报送

应就食品安全事件的事态进展、处置措施、原因后果、善后处理情况等形成调查报告，采用书面形式报送所在地县级食药安办（市场监管部门）、教育部门和卫生健康部门。不应迟报、漏报、瞒报、谎报食品安全事件信息，不应隐匿、伪造、毁灭有关证据。

#### 10.4.5 舆情处置

出现食品安全舆情时，应准确把握、快速反应，及时报告、谨慎定性，实事求是、速查原因，科学引导、妥善维稳，确保舆情处置到位。

### 11 反食品浪费

#### 11.1 张贴标语

学校食堂可通过张贴宣传标语、海报等多种形式，营造反食品浪费氛围。

#### 11.2 宣传教育

11.2.1 学校宜在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏病防治日等重要时间节点，开展食品安全、营养健康、健康饮食习惯等相关科学知识普及和宣传教育活动，引导师生树立文明节约的消费理念和习惯。利用校会、主题班会、板报等方式，倡导节俭文明生活方式。

11.2.2 学校应加强理论学习，组织师生学习厉行节约的文件精神，提高厉行节约意识。

### 12 自查、整改与评价

#### 12.1 自查

12.1.1 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立即采取防范措施，按程序及时上报食品安全总监或者学校主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

12.1.2 食品安全总监每周组织不少于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》。

12.1.3 校（园）长每月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》。

12.1.4 每年开展不少于一次制度自查，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变化时，应及时开展制度自查和修订。

#### 12.2 评价

学校应建立评价机制，定期收集相关方对食堂食品安全的评价，获取相关方的意见和建议并及时处理，改进管理方法，完善技术手段，实现食品安全持续改进。

#### 12.3 整改

获知有关食品安全风险信息后，应开展针对性专项自查。按照“日管控、周排查、月调度”管理要求，对日常发现的问题进行整改和结果验收，确保问题整改到位。经营条件发生变化，不再符合食品安全要求时，应立即整改。

## 附录 A

(资料性)

## 原料采购验收记录 (示例)

A. 1 原料采购验收记录 (示例)。

表 A.1 原料采购验收记录

序号		1	2	3	4
进货日期					
产品名称					
规格					
数量					
生产批号或日期					
生产者					
地址及联系方式					
供货者					
地址及联系方式					
随货证 明文件 查验	许可证				
	营业执照				
	购货凭证				
	该批产品检验 报告				
	其他合格证明				
入 库 检 查	外观检查				
	温度检查 (必要时)				
	送货车辆信息 (必要时)				
自检或委托检验情况					
记录人					
备注					



## 附录 B

(资料性)

## 食品添加剂使用记录 (示例)

## B.1 食品添加剂使用记录 (示例)。

表 B.1 食品添加剂使用记录

序号	1	2	3	4
使用日期				
食品添加剂名称				
生产者				
生产日期				
使用量 (g/kg)				
功能 (用途)				
制作食品名称				
制作食品量				
使用人				
备注				

附录 C

(资料性)

食品留样记录 (示例)

C.1 食品留样记录 (示例)。

表 C.1 食品留样记录

序号	1	2	3	4
留样食品名称				
留样时间 (月 日 时 分)				
留样量				
保存条件				
处置时间 (月 日 时 分)				
配餐时间 (月 日 时 分)				
制作加工人				
留样人				

附录 D  
(资料性)  
废弃物处置记录(示例)

D.1 废弃物处置记录(示例)。

表 D.1 废弃物处置记录

日期	废弃物种类	数量(kg)	处理时间	处理单位	处理人的联系方式	记录人	备注

附录 E

(资料性)

日管控、周排查、月调度记录 (示例)

E. 1 每日食品安全检查记录表 (示例)。

表 E. 1 每周食品安全检查记录表

每日食品安全检查记录				
检查时间:		记录人:		
项目	具体内容			
类型	未发现 <input type="checkbox"/>	新发现 <input type="checkbox"/>	整改中 <input type="checkbox"/>	
性质	一般风险隐患问题 <input type="checkbox"/>		较高风险隐患问题 <input type="checkbox"/>	
发生场所和具体情形 描述				
责任部门				
责任人及联系方式				
整改要求				
整改时限				

E. 2 每周食品安全排查报告（示例）。

表 E. 2 每周食品安全排查报告

（ 月 第 周）

（参考模板）

检查时间： 年 月 日

报告人：

参加人员：

一、本周食品安全排查工作总体情况

二、本周已完成整改的食品安全风险问题

三、待整改的食品安全风险隐患及整改方案

食品安全风险隐患及责任人、整改措施、整改资金、整改时限、整改方案等

四、其他情况

表E.3 每月食品安全调度会会议纪要。

表 E.3 \_\_\_\_月食品安全调度会议纪要

会议时间：            年        月        日

会议地点：

会议形式：现场会议        视频会议

主持人：

参加人员：

会议内容：

一、本月食品安全工作情况

二、本月食品安全主要问题

三、改进措施

## 参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》（主席令第二十一号）
  - [2] 食品经营许可和备案管理办法（国家市场监督管理总局令第 78 号）
  - [3] 《学校食品安全与营养健康管理规定》（中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号）
  - [4] 企业落实食品安全主体责任管理规定（国家市场监督管理总局令第60号）
  - [5] 《食品经营许可审查通则》（国家市场监督管理总局公告2024年第12号）
  - [6] 餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监管总局公告2018年第12号）
  - [7] 《陕西省农村义务教育学生营养改善计划管理办法（试行）》（陕西省人民政府办公厅2017年6月23日印发）
  - [8] 《陕西省农村义务教育学生营养改善计划管理办法》（陕西省教育厅、陕西省发展和改革委员会、陕西省财政厅、陕西省农业农村厅、陕西省卫生健康委员会、陕西省市场监督管理局，2023年印发）
  - [9] 《中小校园食品安全和膳食经费管理工作指引》教体艺厅函[2024]39号
  - [10] 《学校食堂和校外供餐单位复用餐饮具清洗消毒工作指引》（市场监管总局办公厅 教育部办公厅2024年11月13日印发）
-