

ICS 03.080.99

A 12

DB3305

浙江省湖州市地方标准

DB 3305/T 157—2020

学校食品安全管理规范

2020-08-06 发布

2020-08-10 实施

湖州市市场监督管理局

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由湖州市市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：湖州市食品安全委员会办公室、长兴县市场监督管理局、安吉县市场监督管理局、杭州观致标准技术服务有限公司。

本标准主要起草人：许宏、顾吉生、毛叙兴、鲍金荣、杨小红、周芸、姚颖杰、白福川、叶登峰、俞炜挺、吴振华。

学校食品安全管理规范

1 范围

本标准规定了学校食品安全管理的术语和定义、基本要求、学校食堂、校内食品经营点、学校食堂配送、学校水质管理、学校周边、应急管理以及监督、评价与改进。

本标准适用于中小学校（幼儿园）的食品安全工作管理指导，大专院校可参照执行。

本标准不适用于校外培训机构。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5749	生活饮用水卫生标准
CJ 94	饮用净水水质标准
SB/T 10428	初级生鲜食品配送良好操作规范
DB 3305/T 68-2018	“安全、可视、健康”厨房建设规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用本文件。

3.1

校内食品经营点

以柜台式或与自选式相结合方式销售食品，以零售为主的一种经营业态，包括学校超市、学校食堂内小卖部等。

4 基本要求

4.1 组织建设

4.1.1 应建立学校食品安全工作领导小组，实行食品安全校长负责制。

4.1.2 学校食品安全具体工作应由相应校领导负责，负责学校食品安全管理培训，定期组织开展食品安全隐患排查。

4.1.3 应配备专（兼）职的食品安全管理人员，定期接受培训与考核，学习食品安全相关法律、法规、规章、标准和其他相关专业知识。

4.2 制度建设

4.2.1 学校应建立食品安全管理制度，包括校园食品安全岗位责任制度、应急管理和突发事件报告制度、学生家长参与监督机制、舆情监测机制以及适用于学校食堂、超市等重点场所的专项食品安全管理制度。

- 4.2.2 学校应建立食品安全法律法规与科普知识教育机制，坚持食品安全知识进课堂，利用宣传窗、小广播、国旗下讲话、班（团）队活动等形式广泛深入地开展食品安全教育活动。
- 4.2.3 学校应建立集中用餐信息公开制度，利用 APP 等公共信息平台及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息，组织师生家长代表参与食品安全的管理和监督。
- 4.2.4 中小学、幼儿园应建立集中用餐陪餐制度，每餐均应有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。
- 4.2.5 中小学、幼儿园可建立家长陪餐制度，对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议及时进行研究反馈。

4.3 营养健康

- 4.3.1 中小学、幼儿园可配备营养专业人员或者聘请营养专业人员，对膳食营养均衡等进行咨询指导，推广科学配餐、膳食营养等理念。
- 4.3.2 学校应根据卫生健康主管部门发布的学生餐营养指南等要求，针对不同年龄段在校学生营养健康需求，因地制宜引导学生科学营养用餐。

5 学校食堂

5.1 准入要求

- 5.1.1 学校食堂应符合 DB 3305/T 68-2018 中 6.1 规定的要求，并公示餐饮等级、食品安全承诺书、食品添加剂使用情况等信息。
- 5.1.2 义务教育学校食堂应由学校自办自管，其他学校可对外承包或委托专业机构经营管理。
- 5.1.3 引入社会力量承包或委托经营学校食堂的，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者符合条件的餐饮管理单位。
- 5.1.4 对外承包或委托经营的学校食堂应建立供餐准入、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学校食堂进行检查，检查结果和学校食堂退出机制相挂钩。

5.2 人员要求

- 5.2.1 学校食堂从业人员应符合 DB 3305/T 68-2018 中 6.2 规定的要求。
- 5.2.2 应建立从业人员健康档案，对从业人员健康档案管理做到专人负责，统一管理。
- 5.2.3 应建立培训机制，定期对其从业人员开展食品安全教育和培训，落实每学期参加集中学习培训不少于 20 小时。
- 5.2.4 学校食堂从业人员上岗前应开展晨检，有晨检记录。
- 5.2.5 物品应分类并按要求存放，食品处理区无带入私人物品、吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

5.3 设施设备要求

- 5.3.1 学校食堂应根据 DB 3305/T 68-2018 中 6.6 规定的要求配备设施设备。
- 5.3.2 各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、刀具、砧板等工用具，应分开定位存放使用，并有明显标识。
- 5.3.3 用于加工、贮存食品的工用具、容器或包装材料和设备应符合食品安全标准要求，无异味、耐腐蚀、不易发霉。有条件的可使用有色容器分类存放生食。
- 5.3.4 同一库房内贮存不同类别食品和食品相关产品，应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。

5.3.5 学校食堂应根据 DB 3305/T 68-2018 中 6.3 规定的要求执行，确保食堂清洁、卫生。

5.4 采购管理

学校食堂应根据 DB 3305/T 68-2018 中 6.4 规定的要求开展采购工作。

5.5 原料贮存

5.5.1 食品应分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上，并定期检查，使用应遵循先进先出、接近保质期先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

5.5.2 冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设置可正确指示温度的温度计，定期除霜（不得超过 1cm）、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

5.5.3 预包装食品应有中文标识，标识不清楚或无标识的，不得进入食品仓库。

5.5.4 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用可密闭容器贮存。

5.5.5 贮存食品的场所、设备应保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。仓库应通风良好。

5.6 加工制作

5.6.1 学校食堂应根据 DB 3305/T 68-2018 中 6.5 规定的要求加工制作食品。

5.6.2 应按照国家规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。

5.6.3 专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。

5.6.4 应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

5.6.5 学生集中统一供餐的应当餐加工，不得订购隔餐的剩余食品和冷荤凉菜食品。

5.7 食品留样

5.7.1 应设立专人负责食品留样的采集和保管，用经消毒的专用取样工用具采集食品样品，并将样品存放在专用冷藏箱。食品留样冰箱严禁存放与留样食品无关的物品。

5.7.2 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，在专用冷藏设备中冷藏存放 48h 以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g。

5.7.3 在盛放留样食品的容器上应贴好食品标签，包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人，做好留样记录。

5.8 清洗消毒

学校食堂应根据 DB 3305/T 68-2018 中 6.7 规定的要求清洗消毒餐饮具。

5.9 废弃物处置

5.9.1 安排专人负责学校食堂餐厨废弃物的处置、收运、台账管理工作。

5.9.2 餐厨废弃物分类放置，定点回收，做到日产日清。

5.9.3 建立餐厨废弃物处置台账，记录餐厨废弃物种类、数量等情况。

6 校内食品经营点

6.1 准入要求

6.1.1 中小学、幼儿园一般不得在校内设置小卖部、超市等食品经营场所，确有需要设置的，学校应通过招投标和家委会讨论相结合的方式，选择有一定规模、经营稳定、商业信誉良好的超市进入学校经营管理。

6.1.2 校内食品经营点应签署食品安全承诺书。

6.1.3 应设置公示牌，统一公示营业执照、食品经营许可证、食品安全管理制度、日常监督检查结果记录等内容。营业执照、食品经营许可证合法有效。

6.1.4 学校超市营业前应投保学校食品安全责任险。

6.1.5 学校超市应与其校外门店形象统一，店内装潢包含食品安全宣传内容。

6.1.6 学校应建立退出机制，对校内食品经营点进行不定期抽查，至少每月一次，对经营资质、工作台账、人员管理、食品安全等内容进行检查，抽查结果与校内食品经营点退出机制相挂钩。

6.2 人员要求

6.2.1 校内食品经营点应设立专（兼）职食品安全管理人员，明确工作职责，定期培训考核。

6.2.2 应做到从事接触直接入口食品工作的人员持有有效的健康证明，并定期体检，禁止有传染病的人员从事副食专柜经营工作。

6.2.3 应定期组织门店员工开展相应的食品安全知识培训。

6.2.4 从事散装食品、现制现售食品的工作人员应遵循良好的个人卫生规范。从事现制现售食品的工作人员，穿戴符合岗位要求的工作衣帽、口罩，接触食品的手佩戴一次性手套。

6.3 设施设备要求

6.3.1 应具有与经营的食品品种、数量相适应的储存、加工、销售场所。经营场所环境整洁。

6.3.2 接触食品的工具、容器、设备、包装材料的材质应符合食品安全要求，便于清洗消毒，加工用具的清洗消毒符合相关要求。

6.3.3 对经营过程有温度、湿度要求的食品的，应有保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，并保持设备正常运转并按要求贮存。

6.3.4 应采取有效措施做好防四害工作，冷藏、冷冻设施要定期消毒、除臭。

6.4 日常管理

6.4.1 学校超市所有商品应由超市总部统一采购，总部统一配送，门店无采购权。

6.4.2 学校超市应建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、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，并保存相关凭证。

6.4.3 学校超市销售商品须明码标价，销售的商品价格不得高于超市总店及市内其他同等规模超市同类商品的价格。

6.4.4 学校超市销售商品应符合学生年龄特点，销售食品应符合食品安全标准，不得销售三无食品、过期食品、假冒伪劣食品、高盐、高糖及高脂食品及学校协议中禁止销售制售的食品。

6.4.5 学校超市应采用电子化结算系统，统一刷卡消费结算。

6.4.6 学校超市应建立食品安全自查制度，并定期对食品安全制度落实以及门店经营环境和条件进行检查，保留自查记录。

6.4.7 学校超市应建立食品安全管理制度，制定食品安全事故处置预案。

7 学校食堂配送

7.1 准入要求

- 7.1.1 学校食堂配送单位的确定应采用招投标形式，招标形式可根据当地情况自行制定。
- 7.1.2 学校应建立配送单位评价和退出机制，可由教育部门统一开展日常管理，也可由学校自行组织定期检查，对配送单位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配送单位名录，及时更换不符合要求的配送单位。

7.2 配送要求

- 7.2.1 配送单位应建立进货查验记录制度和销售记录制度，对上级供应商进行审查和记录。
- 7.2.2 要求配送单位配送运输按照 SB/T 10428 及相关食品配送操作规范规定的要求执行。
- 7.2.3 配送单位按时、按量、按质供货至学校要求送达的地点，且通过学校的验收。

8 学校水质管理

8.1 应建立水质管理档案，包括：

- a) 生活饮用水管理制度建立及措施落实情况；
- b) 生活饮用水水质情况；
- c) 学校内供水设施卫生许可、管理情况；
- d) 供、管水人员持有效“健康合格证明”和“卫生培训合格证明”情况；
- e) 学校索取涉水产品有效卫生许可批件情况；
- f) 学校内供水水源防护情况。

8.2 学校采用自建设施集中式供水的，水源卫生防护应合格，配有水质消毒设施设备，依法取得卫生许可证；学校采用二次供水的，蓄水设施周围应无污染源，定期对二次供水设施进行清洗、消毒（每年至少一次）；学校采用分散式供水的，应有卫生安全防护设施并对水质进行消毒。

8.3 在学校每学期开学前应由有资质的检测部门对生活饮用水的水质进行检测，检测合格后方可使用。饮用水应符合 GB 5749 的规定。

8.4 已采用饮用净水的学校，应委托有资质的检测部门对饮用净水的水质定期检测，检测合格后方可使用。饮用净水应符合 CJ 94 的规定。

9 学校周边

- 9.1 收集学校周边（200 米内）商家的相关信息，并及时反馈给相关部门。
- 9.2 协助食品安全、卫生健康、综合执法等行政主管部门开展学校周边食品安全综合治理。

10 应急管理

10.1 发生食品安全事故时，应立即采取下列措施：

- a) 积极协助医疗机构进行救治；
- b) 停止供餐，并按照规定向所在地教育、食品安全监督管理、卫生健康等部门报告；
- c) 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，并按照行政主管部门要求采取控制措施；
- d) 配合食品安全监管部门进行现场调查处理。

10.2 配合相关部门对用餐师生进行调查，加强与师生家长联系，通报情况，做好沟通引导工作，并妥善做好新闻发布和媒体采访工作。

10.3 遇突发的公共卫生事件时，应按上级要求配合应对。

11 监督、评价与改进

11.1 监督

11.1.1 师生监督

成立教师、学生代表为成员的师生监督组织开展日常抽查评议，对发现的食品安全问题可通过食堂意见箱、公示电话等渠道及时反馈。

11.1.2 家长监督

11.1.2.1 结合学校开放日活动，邀请并听取家长代表食堂体验感受。

11.1.2.2 向家长推广安装湖州厨房革命 APP 等互联网智能软件，并引导其对学校食堂进行实时监督。

11.1.2.3 通过开展家委会座谈会等方式，对家长反映的食品安全问题进行处置反馈。

11.1.3 第三方协管

11.1.3.1 可委托有资质的第三方协管单位开展学校食品安全日常管理工作，协管学校进行食品安全隐患排查，协助消除各种食品安全隐患。

11.1.3.2 建立第三方协管工作质量考核机制，由学校每学期组织对第三方协管单位进行考核。

11.1.4 主管部门监督

定期邀请相关主管部门到学校进行监督检查。

11.2 评价

学校建立食品安全自评机制，每学期对学校食品安全工作进行自我检查与评价。

11.3 改进

11.3.1 对于监管部门、第三方机构、师生代表以及学校自身等各类主体在本校内发现的食品安全问题，应按照“发现隐患、研判风险、落实整改、反馈结果”的闭环处置流程进行后续改进工作。

11.3.2 应建立问题整改记录台账，对相关整改行为进行记录，并通过照片、影像等形式做好前后对比。同时，对同类型问题进行总结。

11.3.3 对于整改不到位或整改后问题仍反复出现的，学校应在检查主体的监督下，落实责任追究，做好诫勉和惩戒等工作，确保责任落实到位。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国国务院令 第721号 中华人民共和国食品安全法实施条例
 - [2] 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 学校食品安全与营养健康管理规定
 - [3] 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告（2018年 第12号）
 - [4] 湖食安办〔2019〕5号 湖州市食品安全委员会办公室 湖州市市场监督管理局 湖州市教育局关于印发《湖州市校园品牌超市规范化建设方案》等文件的通知
 - [5] 湖食安委办〔2019〕4号 关于印发《湖州市校园食品安全第三方协管管理办法（试行）》的通知
-