

# 闵行区标准化指导性技术文件

DB31112/Z050—2024

## 学校食堂食品安全管理规范

Food safety management specification for school canteen

2024-11-30 发布

2024-12-31 实施

上海市闵行区市场监督管理局 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 组织机构 .....	1
4.2 食堂承包经营企业 .....	1
4.3 制度建设 .....	1
4.4 人员健康卫生及培训考核 .....	2
4.5 场所与设备设施 .....	2
4.6 有害生物防治 .....	3
4.7 废弃物处置 .....	3
4.8 标识管理 .....	3
4.9 明厨亮灶 .....	3
5 原辅料管理 .....	3
5.1 原辅料采购和供应商管理 .....	3
5.2 原辅料配送 .....	3
5.3 原辅料验收 .....	3
5.4 原辅料贮存 .....	4
6 加工过程控制 .....	4
6.1 基本要求 .....	4
6.2 初加工 .....	4
6.3 烹饪 .....	4
6.4 留样 .....	4
6.5 备餐 .....	5
7 供餐 .....	5
8 餐用具管理 .....	5
9 食品可追溯 .....	5
10 应急处置 .....	5
11 自查自纠 .....	6
12 反食品浪费 .....	6
13 投诉处理 .....	6
附录 A (资料性) 色标分类管理参考样例 .....	7
附录 B (资料性) 临近保质期食品界定参考要求 .....	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专利的责任。

本文件由上海市闵行区教育局、上海市闵行区市场监督管理局共同提出并组织实施。

本文件由上海市闵行区市场监督管理局归口。

本文件起草单位：上海市闵行区市场监督管理局、上海市闵行区教育局、品测（上海）检测科技有限公司。

本文件主要起草人：耿雪菁、鲍俊竹、徐华英、樊要强、史俊丽。



# 学校食堂食品安全管理规范

## 1 范围

本文件规定了中小学学校、幼儿园食堂食品安全管理的基础要求、原辅料管理、加工过程控制、供餐、备用具管理、食品可追溯、应急处置、自查自纠、反食品浪费及投诉处理的要求。

本文件适用闵行区中小学学校、幼儿园食堂（以下统称“学校食堂”）和食堂承包经营者，从事餐饮服务活动的食品安全管理。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654—2021 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 基础要求

### 4.1 组织机构

4.1.1 学校食堂应以学校、幼儿园为主体，依法取得有效食品经营许可证，并提供符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求的固定经营场所和设备设施。

4.1.2 学校食堂应设立组织机构，建立由校长（园长）、食品安全总监（食品安全分管领导）、食品安全员，以及食堂承包经营企业食品安全员等管理人员组成的食品安全小组，明确各岗位工作职责。

4.1.3 依据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》落实主体责任，校长（园长）是学校食堂食品安全第一责任人，用餐人数 500 人以上的中小学学校食堂和 300 人以上的幼儿园食堂应配备食品安全总监，食堂承包经营企业应配备食品安全员。

### 4.2 食堂承包经营企业

4.2.1 应取得有效的营业执照、食品经营许可资质，与学校签订承包合同。

4.2.2 应依据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》配备在校食品安全员，明确岗位职责，公示任命书，建立风险管控清单、日周月工作制度。

4.2.3 宜建立并实施 6T 实务管理、视觉分色标识管理、ISO22000、HACCP 体系等管理措施。

### 4.3 制度建设

#### 4.3.1 信息公示

学校食堂应建立公示制度，在经营场所醒目的位置进行信息公示，包括但不限于：营业执照、食品经营许可证、食堂承包经营企业的资质、食品安全承诺书、食品安全管理制度、从业人员健康证明、监管动态等级等信息。

#### 4.3.2 管理制度

学校食堂应建立包括但不限于以下管理制度：

- a) 食品原辅料采购、验收控制制度；
- b) 食品原辅料供应商评价制度；
- c) 食品安全岗位责任制度；
- d) 食品从业人员健康卫生和培训管理制度；
- e) 食品加工经营场所卫生管理制度；
- f) 餐饮服务过程控制制度；
- g) 餐用具、食品容器清洗消毒制度；
- h) 餐厨废弃物处置和废弃油脂管理制度；
- i) 食品添加剂使用管理制度；
- j) 食品留样管理制度；
- k) 食品安全可追溯制度；
- l) 应急预案；
- m) 食品安全自查制度。

#### 4.3.3 记录要求

学校食堂应按管理制度要求进行记录管理，包括但不限于：食品原辅料验收台账、供应商评价记录、从业人员健康/晨检记录、烹饪中心温度记录、餐用具清洗消毒记录、清洁卫生及场所消毒记录、食品留样记录、投诉处理记录、不合格品处理记录、食品添加剂使用记录、日周月记录等记录。

#### 4.4 人员健康卫生及培训考核

4.4.1 人员健康卫生管理应符合 GB 31654—2021 中第 11 章的要求。

4.4.2 从业人员应取得有效健康证明，应落实每日晨检制度，如实记录并保存。

4.4.3 从业人员应穿戴清洁的工作衣帽，加工过程中应佩戴口罩。

4.4.4 应按《上海市食品从业人员食品安全知识监督抽查考核管理办法》要求，对从业人员培训和考核，每学期对学校食堂从业人员进行一次抽查考核，保留记录。

4.4.5 从业人员经培训考核后上岗，培训每年不少于 40 学时，从业人员全覆盖接受监督抽查考核。

#### 4.5 场所与设备设施

4.5.1 学校食堂的场所布局、建筑结构与材料、设备与设施，应符合 GB 31654—2021 中第 3 章、第 4 章的要求。

4.5.2 冷藏冷冻设备应配置外显温度计，应对监控仪器每年进行校准。

4.5.3 宜开展快速检测工作，每年对仪器进行校准/检定。

4.5.4 宜采用智能机械化管理，推进现代化食品加工设备、云电子测温计、电烤箱、保温设施（微波复热机、保温台）、餐饮具清洗设备（洗碗机）等，提高食品加工效率，减少潜在的安全隐患，进一步提高食品安全管理水平。



## 4.6 有害生物防治

4.6.1 应按《上海市学校病媒生物预防控制工作指南》要求采取适宜的控制措施，及时检查和清理虫害设施，减少和消除污染隐患。

4.6.2 应配合做好委托虫害防治工作，每年对第三方虫害服务公司的资质、人员的资质以及服务情况进行服务能力评价。

4.6.3 应规定第三方虫害服务公司的服务频次、内容、措施等，11月至次年4月期间，频次宜为1次/月~2次/月；5月至10月期间，频次宜为2次/月~4次/月，并保留服务报告。

## 4.7 废弃物处置

4.7.1 应设置专用有盖的存放容器，有标识，定位摆放，保持干净，宜使用非手动式容器。

4.7.2 产生废弃油脂的食堂应安装符合要求的油水分离器，使用专用容器单独收集后，交由指定收运单位进行收运处置，保留记录。

4.7.3 应选择有资质的餐厨废弃物收运者，保留处置记录，定期报告，并接受监督检查。

## 4.8 标识管理

4.8.1 应建立餐具和容器、设备、区域等分类、分色标识管理，进行定色、定人、定位、定标，各类标识以文字、照片或图示形式在各加工区域进行明显标识和说明，标识应醒目、完整、无污损。

4.8.2 宜根据食品类别、区域洁净度、餐具和容器等进行不同色标分类，参见附录A。

## 4.9 明厨亮灶

4.9.1 应采用明厨亮灶的方式，公开展示原料烹饪、备餐间、餐具清洗消毒等关键区域和重点环节。

4.9.2 宜采用智慧管理方式，例如可视化及AI识别抓拍、APP、网络云视频，通过手机、电脑等远程实时观看或回放方式实现食品加工操作全过程监管。

## 5 原辅料管理

### 5.1 原辅料采购和供应商管理

5.1.1 应统一进行采购、配送，食品原料应符合食品安全标准。

5.1.2 应定期对供应商进行评价，保留评价材料，及时更换不符合要求的供应商。

5.1.3 每年自行或委托第三方机构对大宗食品供应商进行食品安全现场评价，发现严重食品安全问题的，应立即停止采购，并报告属地教育、市场监管等部门。

### 5.2 原辅料配送

5.2.1 原辅料配送要求应符合GB 31654—2021中5.2的要求。

5.2.2 配送过程中，应保持车辆及用具的清洁卫生，防止交叉污染，保障温度和湿度要求。

### 5.3 原辅料验收

5.3.1 应按GB 31654—2021中5.3的要求开展原辅料索证索票验收工作，并查验产品合格证明文件，保留有效凭证。

5.3.2 应专人负责原辅料验收，并如实记录名称、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等内容。验收记录和凭证保存期限不应少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不少于两年。

5.3.3 冷藏/冷冻食品应查验接收温度，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求应小于等于 3℃，冷冻食品表面温度宜小于等于-9℃。

5.3.4 对食用农产品（蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鸡蛋等）验收时，宜采用快速检测方法或委托第三方机构进行食品安全性指标的检测。

#### 5.4 原辅料贮存

5.4.1 应采用专用区域进行贮存食品，原料、半成品和成品应分类、分区、分架、分隔、离地离墙存放，不应堆积、挤压食品。化学品应专人专管，明显标识并记录使用信息。

5.4.2 散装食品宜使用密闭容器贮存，应明显标识食品的名称、生产日期或者批号、保质期等内容。开封后的食品应确定适宜的保存条件和期限，进行明显标识。

5.4.3 保存食品的冷藏冷冻设备应贴标识，冷藏贮存温度 0℃~8℃，冷冻贮存温度应小于等于-12℃，每日观察并记录温度。

5.4.4 仓库应通风干燥，不应存放有毒、有害物品、个人生活用品、杂物等。

5.4.5 遵循先进、先出、临近保质期食品管理的使用原则，设立不合格品和临保专区，有明显标识，保留记录，不应存放和使用超期食品原料，临近保质期食品界定要求参见附录 B。食堂生鲜食品原料宜零库存管理。

### 6 加工过程控制

#### 6.1 基本要求

食品加工应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，加工的食品和加工过程的行为应符合法律、法规要求。

#### 6.2 初加工

6.2.1 食品原料应去除不可食用部分，应使用符合食品安全要求的原料。

6.2.2 初加工后的食品应做好防护，分类存放，易腐食品应及时使用或冷藏。采用规范的解冻方式（冷藏解冻、冷水/流水解冻、微波解冻），解冻后食品不应二次冷冻。水产品加工后应立即烹饪。

6.2.3 清洗、切配动物性食品、植物性食品、水产品时，应专用水池、工具和容器，明显标识。

#### 6.3 烹饪

6.3.1 烹饪食品应烧熟煮透，食品中心温度应大于等于 70℃，每餐监测烹饪食品中心温度和感官检查，并保留记录。宜采用在线电子检测方式对食品中心温度进行实时监测。

6.3.2 烹饪后的食品在 8℃~60℃存放时间不应超过 2h；高于 60℃存放时间不应超过 3h；需冷藏的食品（半成品），应做好防护和标识。烹饪好的成品应当餐用完。

6.3.3 原料、半成品、成品及烹饪过程所用的工具、容器、抹布等应明显标识、生熟分开、定位存放，用后及时清洗、消毒，保持清洁，防止交叉污染。

6.3.4 食品煎炸油应及时更换，连续使用不应超过 8h，非连续使用不应超过 72h。宜采用快速检测方法对煎炸油指标进行监测。

6.3.5 食品添加剂使用应符合 GB 2760 规定，不应采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。应专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账。采用精确 0.1g 的计量工具称量，并定期校准/检定，保留有效证据。

#### 6.4 留样

6.4.1 应对每餐次加工制作的每种食品成品进行不少于 125g 的留样，专用清洁密闭容器存放，冷藏保存 48h 以上。

6.4.2 留样食品应由专人管理、专人记录、专柜上锁保存，做好记录和标识。符合《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》第二条规定的学校食堂，应落实双人双锁管理。

## 6.5 备餐

6.5.1 应在专用备餐间内进行备餐及分餐操作，应配置和使用专用的设备和食品容器、工用具等，使用前应清洗消毒并保持清洁，定位摆放，明显标识。

6.5.2 操作人员进入备餐间前应更换清洁的专用工作衣帽，洗手、消毒、佩戴口罩、发网等，非备餐操作人员不应擅自进入。

6.5.3 备餐间每餐（或每次）使用前，应对空气及操作台面进行清洁消毒；使用紫外线灯消毒应在无人加工制作时开启 30min 以上，并保留记录。

6.5.4 需要保温台进行保温时，应提前预热，温度保持在 60℃ 以上，并保留记录。

## 7 供餐

7.1 送餐人员应保持穿戴清洁的工作衣帽、佩戴口罩、洗手消毒。

7.2 送餐过程宜采用适宜的加热、保温措施，使食品温度保持在 60℃ 以上。使用保温柜、保温箱或保温袋时，应保持清洁无异物。

7.3 宜采用微波复热方式将食品中心温度迅速加热至 70℃ 以上，再进行保温。

7.4 需要送餐时，应选择适宜的清洁送餐工具或传递设施，采取有效防护措施，避免食品受到污染。

## 8 餐用具管理

8.1 餐用具（包括餐饮具、容器、工器具等）应及时清洗、消毒，专用的保洁设施和场所内存放，保存期限超过 24h 应重新进行消毒。餐用具应无脱落、无破损。

8.2 应采用适宜的方式对餐用具进行清洗和消毒，宜使用自动清洗消毒设备（自动洗碗机），应监控设备清洗温度和时间；定期进行维护保养，确保设备正常运转。

8.3 餐用具应冲洗干净后烘干或沥干，使用化学法时，应控制化学品使用浓度，清洗消毒后的餐用具应符合 GB14934 的规定。

## 9 食品可追溯

9.1 应按《上海市食品安全信息追溯管理办法》向上海市食品安全信息追溯平台报送食品原辅料采购至销售等相关信息，确保有效追溯。

9.2 应保持如实、准确、完整记录。宜采用二维码技术集成食品可追溯信息。

## 10 应急处置

10.1 应当建立食品安全应急管理和突发事件报告制度，制定食品安全事故处置方案。定期开展模拟应急处置活动，保留记录。

10.2 应指定专（兼）职食品安全等突发公共卫生事件报告人，发生食品安全事故时，应对导致或可能导致食品事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施，停止供餐，配合学校及相关部门应急处置工作。

## 11 自查自纠

11.1 应建立食品安全风险自查清单，制定自查计划，实施并保留记录。

11.2 每学期开展对采购原料、半成品、成品、加工用水和加工过程环节、操作人员手部、餐用具和食品接触相关材料的食品安全指标检测。学校食堂宜自建实验室或委托第三方具有资质的检测机构进行检测，发现问题及时采取纠正和纠正预防措施。

11.3 鼓励建立食品安全风控机制，每年委托第三方专业机构开展食品安全评估工作，对食堂食品安全管理情况进行考核、评价，并保留记录。

## 12 反食品浪费

应做好反食品浪费工作，提升餐饮供给质量，合理确定制作食品数量、分量，可提供小份餐等不同规格供餐形式。宜采取监控和计算餐厨垃圾数量，减少食品浪费。

## 13 投诉处理

学校食堂应建立投诉处理制度，设置便捷、畅通的投诉渠道，收集、汇总和分析、处理食品安全和营养健康问题的意见、建议、抱怨、投诉等，如实准确地记录。应接诉即办，及时妥善处理投诉，做好记录。

附 录 A  
(资料性)  
色标分类管理参考样例

表A.1给出了色标分类管理的参考样例。

表A.1 色标分类管理参考样例

色标	食品类别	区域标识 (洁净度划分)	餐用具	其他
红色	动物性食品	---	动物性食品加工的工具、刀具、砧板、塑筐容器、专用保洁工具	加工设备、专用清洗池
绿色	植物性食品	---	植物性食品加工的工具、刀具、砧板、塑筐、专用保洁工具	加工设备、专用清洗池
蓝色	水产类食品	---	水产类食品加工的工具、刀具、砧板、塑筐容器、专用清洗池、专用保洁工具	加工设备、专用清洗池
棕色	---	粗加工区、清洗间、仓库等一般操作区	非食品直接接触面专用保洁工具等	
黄色	---	烹饪间准清洁区	烹饪间工用具、专用保洁工具等	
白色	---	备餐间、面点间等清洁区	清洁食品的容器、备餐间和面点间工用具、专用保洁工具等	

附 录 B  
(资料性)

临近保质期食品界定参考要求

表B.1为食品临近保质期的界定参考要求。

表B.1 食品临近保质期的界定参考要求

食品保质期	临近保质期界定 (不低于以下时限)
食品保质期 $\leq$ 1y	期满之日前 30d
$180d \leq$ 食品保质期 $<$ 1y	期满之日前 20d
$90d \leq$ 食品保质期 $<$ 180d	期满之日前 15d
$30d \leq$ 食品保质期 $<$ 90d	期满之日前 10d
$15d \leq$ 食品保质期 $<$ 30d	期满之日前 5d
$3d \leq$ 食品保质期 $<$ 15d	期满之日前 2d

### 参 考 文 献

- [1] 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）
  - [2] 餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告〔2018〕第12号）
  - [3] 企业落实食品安全主体责任监督管理规定（国家市场监督管理总局令第60号）
  - [4] 农村义务教育学生营养改善计划实施办法（教财〔2022〕2号）
  - [5] 上海市食品安全信息追溯管理办法（上海市人民政府令第33号）
  - [6] 上海市食品从业人员食品安全知识监督抽查考核管理办法（沪市监规范〔2023〕6号）
  - [7] 上海市学校病媒生物预防控制工作指南（沪卫健康〔2024〕6号）
-