

校园食品安全关乎学生群体的健康成长,如何守护学生“舌尖上的安全”备受各方关注。在开学之际,本期《教育周刊》将宝鸡市教育局、宝鸡市食品药品监督管理局联合印发的《宝鸡市学校(托幼机构)食堂管理规程(试行)》和《宝鸡市学校食堂管理责任规范(试行)》全文刊发,以期强化学校食堂管理,杜绝校园食品安全事故发生。

宝鸡市学校(托幼机构)食堂管理规程(试行)

为加强学校食堂管理工作,预防校园食品安全事件发生,确保学生身体健康和生命安全,根据有关法律、法规、规章,结合我市实际,制定本规程。

一、学校食堂设施与卫生

1. 食堂选址必须远离污染源,应距离粪坑、污水池、垃圾台、旱厕等25米以上,建筑设施符合规划、环保和消防等有关要求。

2. 学校要定期对学校食堂进行清洁,特别是每学期开学前要集中开展学校食堂食品安全隐患排查大整治,重点对冷藏柜、餐饮具等进行集中清洗消毒。要对学校食堂食品库存的各种食品原、辅材料进行彻底检查,及时处理已经变质或者超过保质期限的食品。要对学校自来水管、贮水池和盛水器具、饮水机进行全面检查、清洗消毒。桶装饮用水严格按照保质期的相关规定使用。各种餐饮具必须全部重新清洗消毒并注意保洁。全面整顿食堂周边环境卫生,消除食品安全隐患,确保学生用餐安全。

3. 食堂应设置与食品供应方式和品种相适应的加工操作场所以及食材库房、更衣室、清洁工具存放场所等设施。人员、货物进出通道应分开,并设置防鼠板(金属材料,高度不低于60厘米),门的缝隙应小于6毫米。

4. 食品处理区应按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局,加工操作区应与备餐间分开,使用面积与供餐学生规模相适应,配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠设施。污水排放和油烟排放符合环保要求。

5. 用餐场所应按有关规定设置足够的自来水装置(含热水龙头),供就餐学生洗手、清洗餐具。

6. 烹饪食品应使用清洁环保燃料,避免污染食品。

二、从业人员培训与管理

7. 学校应在食品药品监督管理、卫生计生等部门和营养专业人员的指导下对食堂从业人员定期组织食品安全知识、营养配餐、消防知识、职业道德和法制教育的培训,取得健康合格证明和培训考核合格后方可上岗工作。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有碍食品安全疾病的人员,不得从事食堂工作。

8. 食堂从业人员应保持良好的个人卫生习惯,处理食品及分餐前、处理食品原料及使用卫生间后,必须用洗涤剂及流动清水洗手消毒;穿戴清洁的工作衣、帽,戴口罩,并把头发置于帽内;不得留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物加工食品;不得在食品加工和供应场所内吸烟;未经允许,无关人员不得进入食堂操作间内。

9. 食堂管理人员应在每天早晨上班前,对从业人员的健康、卫生状况进行检查,并将检查情况记录在案。发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽炎等有碍食品安全病症的,应立即让其离岗就医,确认治愈后,方可重新上岗。

三、食堂食品采购与索证

10. 建立食品采购索证索票制度,采购食品及原材料应当查验、索取并留存加盖供货方公章的食品生产经营许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件及每笔供货清单等,做到源头可控,有据可查。

11. 建立米、面、油、肉、蛋、奶等大宗食品及原辅材料招标、集中采购、定点采购制度,管控好食品质量和价格。

12. 建立食品查验及台账记录制度,采购食品时应严格查验食品生产批号或日期、规格、供货商等随货证明文件,并如实详细记录购进食品的有关信息。进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后6个月;没有明确保质期的,保存期限不得少于2年。不得采购质量不合格、超过保质期的食品,不得采购有腐败变质或感官性状异常的食品,不得采购《食品安全法》等法律法规禁止生产、经营的食品。

四、食堂食品加工与贮存

13. 学校食堂应具有合理的设备布局和工艺流程,防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染,避免食品接触不洁物,餐饮加工过程应严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》。不得供应未加热食品,需要熟制烹饪的

食品应烧熟煮透,其加工时食品中心温度应不低于70℃。加工后的成品应与半成品、食品原料分开存放,防止交叉污染。烹饪后的食品应在备餐间存放。烹饪后至食用超过2小时的,应当在高于60℃或低于8℃的条件下存放。分餐应当在备餐间或符合要求的加工经营场所内进行。保存温度低于60℃或高于8℃、存放时间超过2小时的热食品,需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。不得将回收后的食品经加工后再次销售。

14. 学校食堂用水应符合国家标准GB5749《生活饮用水卫生标准》规定。

15. 严禁超范围、超剂量使用食品添加剂和使用非食用物质加工制作食品。食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

16. 学校食堂不得制作供应凉菜、生食海产品和现榨饮料等高风险食品。必须采用新鲜安全的原料制作食品,不得加工或使用腐败变质、感官性状异常的食品原材料,不得使用发芽土豆、野生菌、鲜黄花、四季豆、豆浆、霉变红薯、非本食堂加工的散装馅料、肉串及散装熟肉制品,以及法律法规禁止生产经营的其他食品。

17. 建立餐厨废弃物处置管理制度,食堂将餐厨废弃物分类加盖放置,做到日产日清,交由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理,并登记台账。

18. 建立出入库管理制度,食堂食品原材料、食品添加剂的入库、出库必须由专人负责查验,签字确认,做到“先进先出先用”。发现变质和过期的食品应及时清理销毁。

19. 食品储存场所应根据贮存条件分别设置,食品和非食品库房应分设,并配置良好的通风、防潮、防鼠等设施,食品应分类、分架、离墙、离地,安全存放。离墙、离地距离不少于10厘米。

五、食堂食品留样与要求

20. 严格落实食品留样制度。学校食堂加工制作的每餐次的食品成品必须留样,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,在留样柜中(0℃-8℃)存放48小时以上。每

个品种留样量应不少于125克,并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。

21. 留样食品应由食堂管理人员负责保管,专柜专锁。提倡设置专门的留样间,盛放热食的留样盒不宜使用塑料材质,鼓励使用食品级的不锈钢材质容器。

六、食堂设备清洗与消毒

22. 学校应配备消毒设施并对学生使用的餐具、饮具集中消毒,不得使用未经清洗和消毒的餐具,不得重复使用一次性餐具。餐具使用前后应在专用清洗池及时洗净消毒,定位存放,保持清洁。消毒后的餐具应存放在专用的保洁设施内备用。分派菜肴、整理造型的用具使用前应进行消毒,提倡采用热力方法进行消毒,采用化学方法消毒的必须冲洗干净。采用物理方式消毒的,应配备相应的消毒设备,定期检查消毒设备运转情况,保证压力、温度达到相关要求;采用煮沸、蒸汽等热力消毒方式的,应加热到100℃并保持10分钟以上。采用化学方式消毒的,应分别设有清洗、消毒和冲洗专用水池,各类水池应以明显标识标明用途,并定期清洗;使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关国家标准;使用消毒剂时应严格按照消毒剂产品说明书标明的要求配制,并采取有效措施防止消毒剂残留。

23. 每餐结束后应及时清理打扫加工、用餐场所和各种设备、容器和用具,做到定期消毒,归位摆放,清洁卫生。

七、学校食堂管理与监督

24. 学校应设立食堂食品安全管理机构,配备专职食品安全管理人员,明确各岗位的食品安全责任。食堂食品安全管理员每年应接受累计不少于40学时的食品安全培训。

25. 学校建立食堂食品安全管理制度,每年对制度进行修订完善。食品安全管理员每天跟班检查,学校领导每周检查、随时抽查,及时消除食品安全隐患。

26. 强化学校食堂安全保卫,严防不法分子纵火、盗窃、投毒等危及学校

食堂安全的行为。涉及学校食堂管理的工作会议、日常检查、台账登记等记录应完整、规范,统一存档备查。

27. 有食堂的中小学(托幼机构)应建立陪餐制度。学校校长及相关管理人员应轮流陪餐。要统一制定陪餐安排表,并交由食堂管理人员存档备案。每次陪餐人员必须提前30分钟进入食堂,首先检查食品卫生,然后检查饭菜质量,检查时采取一看、二闻、三尝的工作流程,所尝饭菜必须与学生饭菜完全一样,确定无任何问题才能向学生出售。陪餐人员负责对当餐食堂饭菜的外观、口味、质量等进行认真评价,负责对食堂卫生环境、从业人员工作情况等进行监督,发现食堂存在的问题要及时解决,并做好陪餐记录。若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,应当立即向校长报告,并对当餐同类食品就餐学生进行跟踪观察。陪餐人员应严格履行职责,对不认真记载陪餐记录、不及时指出整改问题的,给予批评教育;对危害学生健康的食品安全问题不能及时发现或及时制止,出现明显中毒或感染症状不及时报告,造成恶劣后果的,视情节轻重给予行政处分。

28. 学校应将食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、食品安全管理机构、日常监督检查结果记录表、膳食委员会等公示在就餐区醒目位置。应建成“明厨亮灶”,采用视频监控等方式,公开加工制作过程。

29. 学校发生食品安全事故后,应立即启动应急预案,采取各项应急处置措施,并在第一时间上报事故信息,不得瞒报、迟报、漏报和误报。

30. 食品药品监督管理部门应把学校食堂纳入食品安全重点监督检查的对象,对食堂食品进行重点抽检。

31. 教育行政部门应采取定期检查和随机抽查等形式对学校食堂加强管理,对发现的问题予以通报并责令改正;情况严重的,要依法依规严肃处理,追究相应责任。

32. 学校食堂管理相关责任人员违反规定,不履行或者不正确履行职责,造成师生身体损害甚至生命危险,按照有关法律法规追究相关人员的责任。

宝鸡市学校食堂管理责任规范(试行)

第一章 总则

第一条 学校食堂管理是学校后勤工作的主要任务,是学校食品安全的重要工作,是加强和改进学生营养的重要途径。为预防校园食品安全事故发生,确保师生身体健康和生命安全,根据《中华人民共和国食品安全法》《民办教育促进法》《食品经营许可管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等法律、法规、规章的规定,结合我市实际,制定本规范。

第二条 本规范所称学校食堂,是指为学生(含教职工)提供就餐服务,按要求具有相对独立的食品原料存放、食品加工操作、食品出售及就餐空间的场所。

第三条 本规范适用于全市范围内各级各类学校(幼儿园)食堂管理。为学校供餐的用餐配送单位参照本规范管理。

第二章 监督管理

第四条 学校食堂管理贯彻“以人民为中心”的思想,坚持预防为主,落实“党政同责、一岗双责、齐抓共管、失职追责”“管行业必须管安全、管业务必须管安全”“分级负责,属地管理”的原则。

第五条 市县教育行政部门应明确学校食堂食品安全的主管领导和主管科(股)室及工作人员,负责学校食堂管理工作,逐级签订食堂管理责任书,并将食堂管理纳入学校及校长年度考核,实行“一票否决”,督促学校执行食堂管理标准,建立健全食堂管理制度,完善食堂设施设备,落实食堂保障措施,消除食堂风险隐患,降低食品安全风险。每学期开学要安排学校食堂专项检查,督促学校落实各项制度,做好食堂供餐准备工作。市教育局每年集中检查不少于1次,县区教体局每学期集中检查不得少于1次。

市教育局负责全市学校食堂管理的综合协调和统筹指导。

县(区)教育行政主管部门负责做好本辖区中小学(幼儿园)食堂的日常

管理工作;对发生食堂食品安全事件的学校要责令立即停止食堂供餐,全面介入事故调查处置工作;会同食品药品监督管理、卫生计生等部门,加强对学校食品安全管理。督促指导学校建立健全原材料供应、包装储存、餐具消毒、环境卫生、人员健康、饮用水源检查、生产、加工、配送流程和食堂功能分区等管理制度,落实查验记录、购销台账、留样备查等管理要求,及时消除学校食品安全隐患,不断提高学校食品安全保障水平。

第六条 县(区)教育行政主管部门应制定学校食堂建设的发展规划,推进学校食堂基础设施建设标准化,全面实施“明厨亮灶”工程,不断提升改造学校食堂条件,促进学校食堂诚信自律经营。学校食堂实行餐饮服务食品安全监督量化分级管理制度。

第七条 学校食堂食品经营实行许可制度。学校食堂应以校长为法定代表人(或负责人)申请办理食品经营许可证,并依法承担食品安全责任。

第八条 学校食堂管理工作实行岗位责任制,层层签订食品安全责任书,明确每个岗位的安全职责。校长是学校食堂食品安全第一责任人,分管校长是学校食堂食品安全主要责任人,食堂管理员和食堂从业人员是学校食堂食品安全直接责任人。学校应设置食堂管理机构,配备专职食堂管理人员,全面负责学校食堂管理,每学期召开不少于2次专题会。食堂管理员应经过专门培训上岗,管理人员调整变化的应报主管部门备案。

第九条 实施营养改善计划的学校食堂,应由学校自主经营,不得对外承包。

第十条 不具备供餐条件的学校,县区和学校可以向具有集体配餐资质的团餐企业(配送中心)购买服务,双方签订食品安全合同,明确食品安全责任。学校应履行查验职责,提供符合食品安全要求的分餐和就餐场所。

第十一条 学校应建立食堂管理制度,包括食品安全管理制度、从业人员健康管理制度、从业人员培训考核制度、场所及设施设备(如卫生间、储

物间空调及通风设施、制冰机等)定期清洗消毒、维护、校验制度、食品添加剂使用制度、餐厨废弃物处置制度、有害生物防治制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、采购索证索票制度、校(园)长陪餐制度、食品留样制度、公示制度、食品安全突发事件应急处置预案、信息反馈、投诉受理等制度。

第十二条 学校应成立由学校领导和学生、教师、家长代表等组成的膳食委员会,明确工作职责,建立工作制度,参与和监督学校食堂食品安全、质量、价格、财务等方面的工作。膳食委员会组成人员实行任期制,原则上每届任期一年,并报县区教育行政主管部门备案。学校食堂应当在食堂餐厅醒目位置公示其食品经营许可证、食品安全承诺书、从业人员健康证、食堂管理机构及人员情况、监管部门监督检查信息等。提倡举办“学校食堂开放日”活动。

第十三条 学校应严格遵守《餐饮服务预防食物中毒注意事项》,确定食品品种和加工制作环节,实施食品安全风险重点防控。学校应制定加工操作规程,制订从业人员健康体检、食品安全培训考核及食品安全自查等计划,建立健全食堂工作管理档案。

第十四条 学校师生饮用水应符合相关安全标准,并向供水单位索要水质检测报告;有自备井的学校,每学期开学前应对水质进行检测,并对水源、储水池、管道进行清理。

第十五条 学校应对师生每学期至少开展2次以上食品安全、卫生知识科普宣传教育,并有完整记录。学校食堂管理部门每周应组织开展不少于1次的食品安全自查,对发现的问题要及时报告、详细记录,做好整改和复查并建立相关台账。

第三章 应急处置

第十六条 学校应建立食品安全突发事件应急处置机制,成立以校长为组长的应急处置领导小组,制定完善食品安全突发事件应急预案,细化信息报告、人员救治、现场保护、证据保全、危害控制、事故调查、善后处理、舆情应对

等具体措施,并定期组织应急演练。督促食堂及从业人员严格按照操作规范落实预防食品安全事故的各项措施。

第十七条 发生食品安全突发事件后,学校应立即停止供餐,封存导致或者可能导致食品安全事件的食品及其原料、工(用)具、设施设备,集中就餐剩余食物和患者的呕吐物(排泄物)等重要检测样品和现场,并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

第十八条 发生食品安全突发事件后,学校应立即启动应急预案,在第一时间将情况分别向所在县区政府和卫生计生、食品药品监督管理、教育等部门报告,并及时续报事态进展、处置措施、原因结果、善后处理等情况,任何人不得擅自对外发布食品安全突发事件信息。

第十九条 发生食品安全突发事件后,学校应积极协助医疗机构救治病患,主动配合相关部门开展调查处理;同时,对共同用餐的人员进行排查,及时与有关学生家长联系,做好思想稳定工作,防止事态扩大。

第二十条 任何学校和个人不得迟报、漏报、瞒报食品安全突发事件信息。

第二十一条 学校应建立食品安全投诉受理制度,公布投诉受理监督电话。接到投诉应准确记录投诉人姓名、投诉理由,并立即进行核实,确定处理方法,及时妥善处理。

第四章 责任追究

第二十二条 建立责任追究制度。对违反本规范、玩忽职守、疏于管理,导致食品安全事件发生的学校和责任人,以及发生食品安全事件后隐瞒不报的学校和责任人,由教育行政部门按照有关规定给予处理,构成犯罪的,由司法机关追究刑事责任。

第二十三条 对下列人员有下列情形之一的,追究学校有关责任人的责任:

- (一)有下列情形之一者,追究校长及相关人员的责任:
 1. 食堂发生食物中毒事故的;
 2. 未建立食堂管理岗位责任制的;
 3. 未建立食品安全管理制度或管

理制度不落实的;

4. 食堂未取得食品经营许可证而从事食品经营活动的;

(二)有下列情形之一者,追究分管校长(及相关)人员的责任:

1. 不对食堂按规范要求进行管理与自查的;
2. 对食堂或食品检查出的隐患整改不力造成严重后果的;
3. 不配合上级主管部门检查,有失职行为的;
4. 未及时传达上级主管部门有关政策及工作要求,发生食品安全事件的;
5. 对食堂从业人员未按要求进行知识培训、考核的;
6. 食品经营许可证到期不及时申请换证的;
7. 食堂从业人员未能持证上岗的;
8. 发生食品安全问题不及时处置或发生食品安全事件未及时报告校长的;
9. 发现食品安全隐患不整改或不报告导致事故发生的;
10. 采购过期、腐烂变质、不合格产品的。

(三)有下列情形之一者,追究食堂管理者的责任:

1. 执行出入库制度不到位而造成事故的;
2. 执行从业人员晨检制度不到位的;
3. 执行清洗、消毒、留样、卫生保洁制度不到位的;
4. 对加工制作重点环节监管不力的;
5. 不按要求对供货方进行索证索票的;
6. 食堂安全管理资料不齐全、不规范的;
7. 发生食品安全问题或安全事故不及时报告分管校长的;
8. 发现食堂或食品安全隐患不整改或不报告,导致事故发生的。

有其他与学校食堂管理相关的失职行为,追究相关人员的责任。

第二十四条 民办学校(幼儿园)发生食品安全事件,由办学许可机关依照《民办教育促进法》相关条款处理。