

云南省学校食堂与学生集体供餐食品安全监督 管理规范

第一章 总则

第一条 为进一步落实学校食堂食品安全主体责任和加强学校食品安全管理，保障学校师生身体健康和饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》(以下简称《食品安全法》)、《食品经营许可管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规，制定本规范。

第二条 本规范所称学校食堂（含托幼机构食堂，以下统称学校食堂），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加工操作、食品原料存放、食品出售及就餐空间的场所。

第三条 本规范适用于全省各级各类学校食堂和托幼机构，包括民办学校、培训机构等。

第四条 学校食品安全管理坚持预防为主、风险管理、全程控制、属地管理、社会共治的工作方针，建立科学、严格、完善的食品安全管理制度。

第五条 学校及集体供餐配送单位承担学校食品安全主体责任，严格遵守法律、法规和食品安全标准，落实食品安全各项制度与措施，保证食品安全并符合营养要求，开展食品安全宣传教育，普及食品安全科学常识和法律知识。

第二章 学校食堂的主体责任

学校的法定代表人为学校食堂食品安全工作的第一责任人，学校食堂应由学校及其法定代表人申请办理《食品经营许可证》。未取得食品经营许可证的，不得从事供餐活动。

第一节 学校食堂从业人员管理的要求

第六条 设立由学校领导、后勤管理部门负责人和食堂经营管理负责人组成的学校食堂食品安全管理机构；配备专职食品安全员，建立学校食堂食品安全岗位责任制，制定餐饮食品安全检查计划，建立从业人员基础档案，定期和不定期检查各个环节食品安全状况和卫生状况，做好检查记录；配合食品安全监管部门的监督检查工作。

第七条 专职食品安全员应持有效健康检查证明及培训合格证明，每年应接受不少于 40 学时的食品安全知识培训。

第八条 从业人员（包括新参加和临时参加工作的人员）基本要求：

（一）在上岗前应取得健康证明，并每年进行一次健康检查，必要时进行临时健康检查；

（二）应按照培训计划和要求参加食品安全知识培训，合格后方能上岗；

（三）应具备良好的个人卫生习惯，处理食物前必须洗手消毒；穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指或其他饰品加工食品；不得在食品加工

和销售场所内吸烟、或从事其他可能污染食品的行为；

（四）凡是患有有碍食品安全疾病（痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病和活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病）的从业人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

第九条 学校食堂食品安全管理人员应每日对食品加工从业人员进行晨检并有记录。发现发热、腹泻、皮肤伤口或感染、呼吸道感染等有碍食品安全疾患的从业人员，应立即调离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的疾患治愈后，方可重新上岗。调离、返岗情况应详细记录。

第二节 食堂建筑设备要求

第十条 学校食堂应当具有与食品经营品种、数量、供餐人数相适应的场所和设施设备。保持环境整治，距离污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25M 以上，消除鼠、蟑螂、苍蝇等孳生条件，食堂饮用水应符合《生活饮用水卫生标准》。

第十一条 学校食堂应当具有符合食品安全的布局流程，按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的工艺流程进行单向设置，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

第十二条 学校食堂加工操作场所应当符合下列要求：

（一）粗加工、烹饪间、切配和餐用具清洗消毒间的墙壁应采用无毒、无异味、不吸水、不渗透、不易积垢、平滑易清

洗和耐用的材料安装墙面。

(二) 地面应采用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀和防滑、有一定的排水坡度及排水系统。

(三) 天花板应选用无毒、无异味、不吸水、不易积垢、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修，天花板与横梁或墙壁结合处有一定弧度；水蒸汽较多场所的天花板应有适当坡度。

(四) 备餐、面点类食品制售（不含裱花蛋糕）应当设专用操作场所，场所内无明沟，地漏带水封。应设有专用工具和专用清洗消毒设施、紫外线空气消毒设施和专用冷藏设施。

(五) 粗加工场所内应当根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池及加工用具，并有明显标识。“荤、素、水产品”三类食品原料能分池清洗；清洗直接入口食品的水池或容器应单独设置。

第十三条 高等学校食堂制售冷食类食品制售、生食类食品制售、裱花类糕点必须设专间。专间不能有明沟，地漏带水封，设有出菜窗口。应设有专用冷藏设施、水净化设备、专用工具容器清洗消毒设施和空气消毒设施和记录，专间内应设有独立的空调设施，温度应不高于 25 度，入口处设置预进间并配备相应洗手、消毒、更衣设施。

第十四条 学校食堂餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。洗涤水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水、不易积垢并易

于清洗材料制成。倡导使用热力消毒方式消毒餐用具。采用化学消毒的，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其用途。

第十五条 学校食堂就餐场所应设置公用就餐洗手及餐具清洗用水设施。

第十六条 “餐厨垃圾收集设施应当使用便携式加盖垃圾桶”，做到日产日清。

第十七条 鼓励有条件的学校食堂建立食品检测室，由专人负责。

第三节 食品采购要求

第十八条 学校食堂应当制定并实施原料控制要求，采购食品、食品添加剂及食品相关产品应到证照齐全的食品生产经营单位采购，倡导集中、定点采购食品、食品添加剂及食品相关产品，公示食品原料及其来源等信息。

第十九条 学校食堂采购食品、应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明（以下称合格证明文件）。

（一）从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验、索取并留存加盖供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；留存盖供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

（二）从食品销售单位（商场、超市、批发零售市场等）

批量或长期采购时，应当查验加盖公章的营业执照和食品经营许可证等，并留存其复印件；留存盖供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单，少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品经营许可证，留存盖供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

（三）从农贸市场或向农户直接采购的，应当索取并留存市场管理方或经营户出具加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商户采购的，应当查验供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照并留存复印件、购物凭证或每笔供应清单。

（四）从食品销售单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件、动物产品检疫合格证明原件。

（五）应当按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证明、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造、其保存期限不得少于2年。

第二十条 学校食堂禁止采购使用下列食品及原材料：

（一）未按规定进行检验检疫或者检验检疫不合格的肉类及肉类制品；病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

（二）野生菌、四季豆、发芽土豆、田螺、小龙虾、河豚、

河蚌等高风险食品和食品原料。

(三) 亚硝酸盐。

(四) 超过保质期的食品原料，食品添加剂生产的食品，食品添加剂。

(五) 其它应该提供合格证明而无法提供的食品及原材料。

(六)《食品安全法》、《农产品质量安全法》等法律法规规定的其他禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品。

第四节 食品贮存要求

第二十一条 学校食堂应当按照保证食品安全的要求贮存食品、定期检查库存食品，并及时清理变质或者超过保质期的食品；建立健全食品采购、验收、出入库管理和登记制度，并有专人负责。出库食品应做到先进先出。

第二十二条 食品贮存场所应符合食品安全相关要求，禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品等；食品库房分开设置，并配置良好的通风、防潮、防鼠等设施，配备必要的食品冷藏冷冻设施。

第二十三条 食品贮存应当分类、分架、隔墙。离地、离墙 10CM 存放，安全管理、采购的食品及待加工的食品应按照食品标签要求进行保存，需冷藏冷冻的应及时进行冷藏冷冻贮存，温度应分别符合相应的范围要求，定期除霜、清洁和维修，“校验温度（指示）计”。奶、酸奶、奶油应置于 5 度的冷藏中保存。奶粉应包装严密，置于干燥通风的常温中贮存。熟制品、

半成品与食品原料应分开存放，并明显标识，防止交叉污染。贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

第五节 食品加工制作要求

第二十四条 学校食堂应采用新鲜清净的原料制作食品，加工制作前应认真检查待加工食品，发现有《食品安全法》第三十四条规定情形的，不得加工或者使用。

第二十五条 学校食堂严禁违规加工制作四季豆、生鲜黄花菜、发芽土豆、霉变红薯、野生菌、来历不明的野菜等高风险食品。需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70 度，加工制作豆浆应烧熟煮透，防止假沸。

普通中小学、中等职业学校、特殊教育学校、托幼机构的食堂不得制售冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕食品。

第二十六条 用于加工原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

第二十七条 高等学校食堂制售凉菜必须设置凉菜专间。由专人加工操作，必须穿戴衣帽，非凉菜间工作人员不得擅自进入专间。加工的工具、容器必须专用，用前必须消毒，用后必须洗净并保持清洁。加工制作的食品必须清洗干净才能进凉菜专间。

第二十八条 餐饮具使用前必须洗净、消毒、未经洗净和

消毒的餐饮具不得使用、餐用具所使用的洗涤、消毒剂应符合相关食品安全国家标准和其他国家标准，卫生规范。已消毒的餐用具应存放在有明显标识的餐用具密闭保洁柜内。餐用具保洁柜内应当定期清洗、保持洁净。禁止重复使用一次性餐饮具。

第二十九条 学校食堂加工制作的食品成品必须留样，按品种分盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，存在专用冷藏的留样冰箱中存放 48 小时留样冰箱保持在 2—8 度之间，每个品种留样量应满足检验需要，样品量在 150 克至 200 克之间，一菜一盒，不得混装，并记录留样食品名称、留样量、留样餐次、留样时间、留样人、核查人等。留样食品应由专人专柜专锁保管。

第三十条 学校食堂使用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；食品添加剂的存放应有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，盛放容器上应标明食品添加剂名称、生产日期、保质期、使用方法和用量等；食品添加剂的使用必须严格执行 GB2760 食品国家标准，不得超范围、超剂量使用。应当按照食品安全国家标准使用，采用精确的计量工具称量，并有详细记录。自制食品使用食品添加剂的要进行公示。

第三十一条 学校食堂应将餐厨废弃物交由有资质收运的单位或个人进行处理并与其签订合同，索取相关证明文件，应建立餐厨废弃物处置台账。

第六节 备餐的要求

第三十二条 食品在烹饪后 2 小时后，应尽量售餐完毕，不得向学生出售隔餐隔夜腐败变质或者感官性状异常等可能影响健康的食品。

第三十三条 食品在烹饪后到出售前需超过 2 小时存放的，食品中心温度应当保持在 60 度以上，保存时间不得超过 4 小时，保持在 10 度以下的，保存时间不得超过 24 小时。

第三十四条 食堂余下食品必须冷藏，冷藏时间不得超过 24 小时；再次利用时，必须经高温彻底加热后，方可继续出售。不符合不规则加热标准的食品（如经烹饪后的隔夜菜类食品）不得食用。不得将回收后的食品 经加工后再次出售。

第七节 相关要求

第三十五条 学校食堂应在就餐场所醒目位置公示其食品经营许可证、食品安全承诺书、食品安全管理制度及餐饮服务食品安全量化分级评定信息，严禁涂改学校食堂餐饮食品安全管理机构应每月组织开展不少于一次的内部自查，对发现的食品安全问题应详细记录，及时报告、反馈、整改和复查，并建立相关记录。

第三十六条 学校食堂应积极开展“明厨亮灶”活动，举办“厨房开放日”，邀请人大代表、政协委员、媒体记者、学生代表或家长代表对学校食堂食品安全状况进行检查和评议，采纳合理化建议。“明厨亮灶”活动应有开展情况及整改情况记录。

第三十七条 鼓励学校成立由学生（或学生会）代表、家长代表和教师代表等人员组成的餐饮食品安全第三方监督组织，建立自我监督、第三方监督和监管部门监督的互联互通平台，积极推进社会共治。

第三章 相关部门职责

学校食堂食品安全管理按照“地方政府负总责，监管部门各负其责，学校承担主体责任”的总体要求，坚持预防为主的工作方针，实行食品药品监管部门监督管理、教育行政部门日常管理、学校具体实施的工作原则。

第三十八条 食品药品监管部门负责学校食堂食品安全的监督管理，并履行下列职责：

（一）依据《食品经营许可管理办法》的规定，对符合条件的学校食堂，核发《食品经营许可证》；

（二）对学校食堂餐饮食品安全进行日常监督检查；

（三）对学校食堂餐饮食品安全责任人进行约谈，约谈内容包括：通报其违法违规事实及其严重性，剖析违法违规行为原因，告知整改内容和期限，督促其履行食品安全主体责任；

（四）建立并落实学校食堂食品安全员管理制度，组织对食品安全管理人员进行食品安全相关知识的考核。;

（五）定期向当地政府报告学校食堂食品安全监管工作，及时向教育行政部门通报学校食堂食品安全隐患；

（六）在当地政府领导下开展食品安全事故应急处置工作。

第三十九条 食品药品监督管理部门应建立学校食堂监管工作责任制，制作《学校食堂餐饮食品安全监督管理责任表》，明确监管责任人。

第四十条 食品药品监管部门应将学校食堂列为重点监管单位，强化监督抽检，依法查处食品安全违法违规行为。上级食品药品监管部门应不定期对下级食品药品监管部门学校食堂监管工作开展飞行检查，督促履行监管责任。

第四十一条 食品药品监管部门应根据量化分级确定的等级每年对学校食堂开展相应频次的日常监督检查，做好监督检查记录；对发现的食品安全隐患下达责令改正通知书，对整改情况及时进行复查。对存在违法违规行为或存在严重食品安全隐患的学校食堂，应对其第一责任人进行约谈。

第四十二条 食品药品监管部门对学校食堂进行监督检查时，应重点检查：

- (一) 餐饮服务食品经营许可情况；
- (二) 从业人员健康证明、食品安全知识培训和建立档案情况；
- (三) 环境卫生、个人卫生、食品用工具及设备、食品容器及包装材料、卫生设施、工艺流程情况；
- (四) 餐饮加工制作、销售、服务过程的食品安全情况；
- (五) 食品、食品添加剂、食品相关产品进货查验和索票索证制度及执行情况，制定食品安全事故应急处置制度及执行

情况；

(六) 食品原料、半成品、成品、食品添加剂等的感观性状、产品标签、说明书及储存条件；

(七) 餐具、饮具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器的清洗、消毒和保洁情况；

(八) 食品留样情况；

(九) 用水的卫生情况；

(十) 其他需要重点检查的情况。

第四十三条 食品药品监管部门对学校食堂进行现场监督检查时，有权依法采取下列措施：

(一) 对经营的食品进行抽样检验；

(二) 查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；

(三) 查封、扣押有证据证明不符合食品安全标准的食品，违法使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，以及用于违法生产经营或者被污染的工具、设备；

(四) 查封违法从事食品生产经营活动的场所。

第四十四条 食品药品监管部门应建立健全学校食堂餐饮食品安全监管档案，详细记录许可颁发及变更、日常监督检查结果、违法行为查处、量化分级评定等情况。

第四十五条 学校和学生集体供餐配送单位或委托经营学校食堂违反《食品安全法》等法律法规规定的，食品药品监督

管理部门应当依法给予行政处罚，同时应加强对其监督检查，对存在的食品安全隐患，应及时通报教育行政部门和学校。

第四十六条 教育行政部门负责学校食堂食品安全的日常管理，并履行下列职责：

(一) 制定学校食堂建设发展规划，推进学校食堂基础建设标准化，努力改善学校食堂基础设施条件；

(二) 督促学校建立健全学校食堂食品安全管理制度，开展食品安全宣传培训；

(三) 定期开展学校食堂食品安全督导检查，对督查过程中发现的问题提出改进意见并督促落实。在接到食品药品监管部门相关信息通报后，督促学校整改落实；

(四) 将学校食堂食品安全纳入到对学校的综合考评，并作为重要考核指标；

(五) 在当地政府领导下开展食品安全事故应急处置工作。

第四十七条 教育行政部门应建立食品安全责任追究制度。学校未按规定履行食品安全管理责任，导致学生食物中毒，造成严重不良后果的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门根据认定的食物责任追究相应责任人责任。

第四十八条 教育行政部门、食品药品监督管理部门未按规定履行学校食品安全监督管理职责，导致发生学校食品安全事故，将依法对直接负责的主管人员和其他直接责任人员追究相应责任。

第四十九条 教育行政部门应采取定期检查或随机抽查等形式，对学校食堂管理的各个环节加强管理督查，对发现的问题要予以通报并责令改正。对违法无证开办托幼机构的行为，应依法予以取缔。

第五十条 任何组织或者个人有权举报学校食堂食品安全违法行为，食品药品监管部门和教育行政部门要做好学校食堂食品安全举报受理、查处和反馈工作。

第五十一条 食品药品监管部门和教育行政部门应建立责任追究制度。对违反规定、疏于管理、玩忽职守，导致学校发生食品安全事故或事故发生后迟报、漏报、瞒报的，追究相关责任人责任。

第五十二条 教育行政部门应建立学校食堂委托经营工作年度综合考评及退出机制，将食品药品监管部门所通报的情况作为重要考评依据；对已备案并运行的受托经营单位每年考评二次，将考评结果及时通报食品药品监管部门，并予以公布。

第五十三条 教育行政部门应建立辖区委托经营学校食堂信用评价体系，对因食品安全问题被学校解除委托经营协议的受托经营单位及主要负责人，应将其纳入“黑名单”。

第四章 集中供餐单位要求

第五十四条 学校从集体供餐配送的单位订餐的，应当从已取得食品生产经营许可证，加工和配送能力及配送距离应与学校采购需求相适应，餐饮服务量化分级管理等级最高的单位

订购，并签订合同（或协议）明确双方的权利与责任，确保食品安全。

第五十五条 学生集体供餐必须当餐加工，不得采购冷食类、生食类、裱花类蛋糕以及四季豆等高风险食品。

第五十六条 学校应当建立配送食品进货查验记录制度，对集体供餐配送单位的供货进行每批查验，检查和确认运送食品的容器和车辆干净、密闭、食品在 60 度以上或 10 度以下贮存。学生集体用餐配送单位应提供食品出厂检验合格证或者其他合格证明，并对食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、供货者名称、地址、联系方式等内容进行标识。配送食品应在规定时间内送达。

第五十七条 学生集体供餐配送单位应当建立安全管理制度，加强食品安全管理，做好食品安全风险控制，并向当地食品药品监督管理部门、教育行政部门备案。

第五十八条 学校因活动组织等原因需采购预包装食品的，应查验产品包装标签，查看生产日期、保质期和保存条件，确保产品不超过保质期，并按贮存条件保存。

第五十九条 学校应当提供符合食品安全要求的分餐和就餐场所。

第五章 委托经营学校食堂的要求

第六十条 学校食堂一般应由学校自主经营管理。实行委托经营的，学校食堂应首先取得有效的《食品经营许可证》。受

托经营单位应具有营业执照等相关资质。严禁以个人名义承包经营学校食堂。

第六十一条 实行委托经营的学校食堂，餐饮食品安全的主体责任仍由学校承担。

学校食堂实行委托经营的，学校应与受托经营单位签订《学校食堂委托经营协议》，并将保证餐饮食品安全作为协议的重要内容。

教育行政部门应加强对学校食堂委托经营协议签订工作的管理。

第六十二条 受托经营单位应严格按照食品安全相关法律、法规及规章和本办法的要求从事供餐活动，对食品药品监管部门或教育行政部门提出的整改意见按要求整改。

第六十三条 受托经营单位应设立餐饮食品安全管理机构，明确专职食品专员。

第六十四条 学校食堂餐饮食品安全管理机构应加强对受托经营单位的监督，每月组织人员对受托经营单位食品安全管理及运营情况进行检查，对发现的食品安全问题应详细记录、督促整改，并建立相关记录；对发现的重大食品安全问题，应及时报告食品药品监管部门和教育行政部门。

第六十五条 受托经营单位在经营学校食堂过程中，存在以下情况的，学校应与其解除委托经营协议：

（一）经教育行政部门年度考评不合格的；

- (二) 经食品药品监管部门现场检查，认定存在严重食品安全隐患且拒不整改或整改不到位的；
- (三) 发生食品安全事故的。

第六章 食品安全事故应急处置

第六十六条 学校食堂发生餐饮食品安全事故时，事发地食品药品监管部门、教育行政部门应当在本级人民政府的领导下，按照《云南省食品安全事故应急预案》的要求，采取相关措施，积极进行处置。

第六十七条 学校应当建立食品安全应急制度，制定食品安全事故处置方案和突发事件报告制度。应在食品药品监督管理部门指导下，定期开展食品安全应急演练。

第六十八条 学校发生食物中毒或疑似食物中毒等食品安全事故后，应按照食品安全事故处置方案立即采取下列措施：

- (一) 立即停止供餐活动，并向所在地教育行政、食品药品监督管理等部门报告；
- (二) 积极协助医疗机构救治病人；
- (三) 立即封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工用具、设备设施和现场，并按照食品药品监督管理部门要求采取控制措施；
- (四) 积极配合相关部门进行食品安全事故调查处理，按照要求如实提供相关资料和样品；
- (五) 配合有关部门对共同进餐的学生进行排查；加强与

学生家长联系，通报情况，做好思想工作；根据相关部门要求，采取其他必要措施。

第六十九条 发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，学校应在2小时内报告当地食品药品监督管理部门、教育行政部门，当教育行政、食品药品监督管理部门应按有关规定上报，不得迟报、瞒报、谎报、不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

第七章 附则

第七十条 本规范由云南省食品药品监督管理局会同云南省教育厅负责解释。

第七十一条 本规范自印发之日起施行。