# **关于印发《广东省食品药品监督管理局 广东省教育厅 广东省人力资源和社会保障厅 广东省卫生和计划生育委员会关于学校食堂食品安全管理的规定》的通知**

发布时间：2017-5-5

粤食药监局食营〔2017〕53号

各地级以上市及顺德区食品药品监督管理局、教育局、人力资源与社会保障（人力资源、民政和人力资源社会保障）局、卫生计生局（委），各普通高校，省属中小学校：

现将《广东省食品药品监督管理局 广东省教育厅 广东省人力资源和社会保障厅 广东省卫生和计划生育委员会关于学校食堂食品安全管理的规定》印发给你们，请遵照执行。

附件：[关于学校食堂食品安全管理的规定](http://www.gdda.gov.cn/publicfiles///business/htmlfiles/jsjzz/cmsmedia/document/doc70011.doc" \t "http://www.gdda.gov.cn/publicfiles/business/htmlfiles/jsjzz/pgongzuowenjian/201705/_blank)

广东省食品药品监督管理局 广东省教育厅

广东省人力资源和社会保障厅 广东省卫生和计划生育委员会

2017年4月26日

广东省食品药品监督管理局 广东省教育厅

广东省人力资源和社会保障厅 广东省

卫生和计划生育委员会关于学校食堂

食品安全管理的规定

第一章 总则

第二章 食品安全责任

第三章 食品安全基本要求

第四章 事故应急与处置

第五章 监督与管理

第六章 附则

第一章 总 则

**第一条** 为规范学校食堂食品安全管理，保障师生饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《广东省食品安全条例》、《食品经营许可管理办法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规和相关规定，结合本省实际，制定本规定。

**第二条** 学校食堂指设于学校（含托幼机构，下同），供应学校学生、教职员工等集中就餐的餐饮服务提供者。

**第三条** 本规定适用于广东省[行政区域](http://baike.baidu.com/view/593053.htm" \t "_blank)内各级各类全日制学校食堂，包括普通高等学校、职业学校、技工院校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构等食堂食品安全管理。

**第四条** 学校食堂经营者应当严格按照食品安全法律法规、规章制度和食品安全标准的要求从事食品经营活动，确保食品安全。

第二章 食品安全责任

**第五条** 学校应承担学校食堂食品安全主体责任，建立学校食堂食品安全责任制，明确相关机构及负责人的食品安全责任并公示。

学校校长是学校食品安全第一责任人，对学校食堂（含引入社会经营的食堂）食品安全负首要责任，食品安全管理员和其他食品从业人员负直接责任。

**第六条** 食品药品监督管理部门负责学校食堂食品安全的监督管理和业务指导，依法实施食品经营许可，开展日常监管，查处学校食堂食品安全违法行为。

**第七条** 教育行政、人力资源和社会保障部门负责学校食堂食品安全的行政管理工作，加强食品安全教育和日常管理，将学校食品安全工作纳入对下级主管部门和学校的考核内容，督促学校全面落实食品安全主体责任。

**第八条** 卫生计生部门负责组织开展学校食品安全事故的人员救治、卫生处理和流行病学调查，指导学校开展传染病的防控工作。

**第九条（社会共治）** 学校应建立食品安全义务监督员制度，成立由学校、经营方、就餐人员代表等组成的监督员队伍，有条件的学校要引入家长代表及社会公益组织、志愿者机构代表等组成的监督员队伍，引入社会监督，加强社会共治。

**第十条** 相关行政管理部门要建立健全学校食堂食品安全监管责任制和责任追究制度。

**第三章 食品安全基本要求**

**第一节 持证经营与食品安全管理制度**

**第十一条**  学校申办学校食堂应以学校法定代表人或主要负责人作为申请人，申办《食品经营许可证》。

**第十二条** 学校引入社会经营的食堂，应选择取得食品经营许可资质的单位，并建立准入和退出机制。不得将学校食堂承包给没有资质的单位和个人经营，严禁社会经营单位将学校食堂经营进行分包或转包。

中小学校（含特殊教育学校）、托幼机构和中等职业技术学校的学生食堂宜由学校自主经营，自行管理。

**第十三条** 《食品经营许可证》应悬挂在学校食堂就餐场所的醒目位置。

**第十四条** 学校食堂应严格按照许可经营项目在许可有效期内开展经营。不得超范围、超期限经营。

**第十五条** 学校食堂的食品安全量化评定等级应当达到B级以上(含B级)。

在中、高考等各级政府确定的重大活动期间承担为考生供餐的学校食堂或集体用餐配送单位的食品安全量化等级评定应当达到A级。

学校食堂食品安全量化等级评定为A级的，在申报县级以上人民政府和国家级、省级评选评优时应优先考虑。

**第十六条** 学校食堂应当建立健全并严格执行食品安全管理制度、关键岗位责任制度和操作流程。

食品安全管理制度应当包括食品安全管理员制度、从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全自查与报告制度、食品采购查验、加工制作和贮存过程控制管理制度、场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度、食品添加剂使用管理制度、食品留样制度、食品安全事故处置方案、餐厨废弃物处置管理制度以及食品药品监督管理部门规定的其他制度。

关键岗位责任制度应当包括学校校长或主要负责人、经营方主要负责人、食品安全管理员、食品进货查验岗位责任及其操作流程、专间（备餐间）岗位责任及其操作流程、消毒保洁岗位责任及其操作流程、食品贮存岗位责任及其操作流程等制度。

食品安全岗位责任制度及操作流程应上墙张贴在相应岗位区域。

**第十七条** 学校应建立健全食品安全管理组织机构，严格落实食品安全管理员制度，按规定要求配备经考核合格的食品安全管理员。

学校食堂食品安全管理员应取得国家或省认可的食品安全相关资质。

供餐人数3000人以上的学校食堂应当有独立的食品安全管理团队，团队负责人应为专职的高级食品安全管理员，并相应配备1名以上专职的中级或高级食品安全管理员。

供餐人数500人以上3000人以下的学校食堂应当配备专职的高级或中级食品安全管理员。

其它学校食堂根据实际情况，配备相应级别的专职食品安全管理员。

社会经营的学校食堂，学校和经营者应当分别配备相应级别的食品安全管理员。

**第十八条** 学校和食堂经营者应赋予食品安全管理员相应的权责，确保其能够完全履行食品安全管理职责。

食品安全管理员应每日实施对人员健康状况、当天食品采购查验以及食品加工制作过程等情况管理控制。

学校分管食堂的负责人应至少每月组织并参加一次对食堂食品安全状况检查评价。

学校校长或主要负责人应定期听取食堂食品安全状况汇报，研究解决食品安全有关事项。并应至少每季度组织并参加一次对食堂食品安全状况检查评价。

学校应当建立检查评价记录。对检查评价中发现存在食品安全隐患或风险的，学校及食堂经营者应当立即按照法律法规要求采取整改措施，必要时向所在地食品药品监督管理部门报告。

学校应当结合实际，建立和完善中层以上管理干部陪餐制度。

**第十九条** 接触直接入口食品的从业人员（含临时工作人员）应当每年进行健康检查，取得全省统一格式的食品从业人员健康证明后方可上岗工作。

**第二十条** 学校食堂应建立从业人员每日晨检制度，并做好记录。接触直接入口食品的从业人员出现发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症以及《有碍食品安全疾病目录》所列等病症的，应立即调离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

**第二十一条** 学校食堂食品安全主要负责人和食品安全管理员应当定期参加食品安全培训和考核，每年参加食品药品监管部门或行政主管部门组织的集中培训时间不少于8学时。

学校或学校食堂经营者应当定期对食堂从业人员进行食品安全知识培训，并将培训情况记入档案。

**第二节 场所与设备设施**

**第二十二条** 学校食堂食品处理区应当设置在室内，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，并应防止食品在存放、运输、操作过程中产生交叉污染。

食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区宜通过地面材质或颜色不同进行区分。

新建、扩建、改建的学校食堂在施工前应当将建筑设计图纸送当地食品药品监督管理部门或专业技术机构进行规范性审查。

**第二十三条** 学校食堂的备餐间应当按专间要求设置。

**第二十四条**  在教室或就餐场所分餐的托幼机构、学校可不设备餐专间，但应根据情况设置相应的成品暂存场所。

成品暂存场所应当按专用操作场所进行设置。

**第二十五条** 从供餐单位统一订餐的学校食堂需现场进行分餐的，其分餐场所应当符合专用操作场所设置要求。

**第二十六条** 食品加工的工用具、存贮设备设施应当符合食品安全要求。用于原料、半成品和成品加工的工用具及容器宜通过形状、材质、颜色区分，并做到标识明显、定位存放。

接触直接入口食品的工用具和容器应专用。

**第二十七条**  学校食堂餐饮具消毒应以热力消毒为主，化学消毒仅限于因材质或大小原因无法热力消毒的餐饮具。

采用化学方式消毒的应严格按照有关要求设置足够的水池，严格执行并落实消毒液浓度、浸泡时间及冲洗等要求。

**第二十八条** 学校食堂应全面推行“明厨亮灶”建设，采用设立透明式、视频监控式厨房等方式向就餐者展示食品加工制作关键场所和关键过程，保障就餐者的知情权和监督权。

**第三节 食品采购和贮存要求**

**第二十九条** 学校食堂应当选择相对固定的食品供货商。采购米、面、肉、油、蛋、奶等大宗食品及原料，应与供货单位签订包含食品安全内容的供货协议。

**第三十条**  学校食堂采购食品、食品添加剂应当查验并索取供货者的营业执照、生产经营许可证和产品合格证明、动物产品检疫合格证明等资料。采购大米还应每批次索取包含重金属指标的产品检验合格证明。

在商场、超市等采购的食品应当保存好每日进货票据；在农贸市场采购的食品，应由供货方、采购人员在采购单据上签字后妥善保管。不得采购无票证或票证不符的食品。

**第三十一条** 学校食堂采购食品应当做好食品采购验收和登记，建立食品进货台账，确保食品可追溯。

从固定供货商采购且供货票据信息齐全的，可不再重新登记记录，但应按照时间顺序分类整理、妥善保管好有关票据。

鼓励学校食堂建立使用电子台账，记录食品、食品添加剂的采购和使用情况。

**第三十二条** 学校食堂除严禁采购和使用国家明令禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品外，还应当遵守以下规定：

（一）严禁采购、贮存、使用亚硝酸盐；

（二）不得使用防腐剂、乳化剂、稳定剂等食品添加剂；

（三）没有完整标识的散装油等其他散装食品；

（四）禁止采购、使用和销售含铝膨松剂、人工着色剂以及含铝面制品、含人工着色剂的肉制品和调味品；

（五）中小学校（含特殊教育学校）、托幼机构、中等职业技术学校、技工院校的学生食堂不得制售生食类、冷食类（不含水果）食品和裱花蛋糕；

（六）严禁违规加工制作野生毒蕈、鲜黄花菜等高风险食品；

（七）尽量不采购四季豆等豆类。在加工制作四季豆等豆类和豆浆等食品时须确保烧熟煮透。

**第三十三条** 食品贮存应当分类、离墙、离地存放，标识明显。洗涤用品和减灭有害生物用品等有毒有害物品不得贮存在食品仓库。

食品及原料应当按品种分类存放。货架应根据存放情况加贴标识，标注食品及原料的品名、生产日期、保质期等相关信息，并及时更新。

拆袋后的大包装原料、散装食品应当采用符合食品包装材质要求的容器存放，并加贴标识。

食品添加剂应设专柜或专区存放，并显著标识“食品添加剂”字样，制作存放品种清单。

**第三十四条** 食品及原料应当根据贮存的要求进行冷冻或冷藏。冷冻冷藏设施内的食品应当分类分层放置，不得将食品堆积、挤压存放。成品、半成品应当盛装在容器内，并加盖或用保鲜膜覆盖。

**第三十五条** 食品及原料的使用应当遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期食品及原料。

**第三十六条**  从供餐单位订餐的学校食堂应选择持有食品经营许可证，且具备集体用餐配送资质，并达到食品安全等级评定B级以上的单位订购。应对供餐单位的食品安全状况、供餐能力、运输车辆等进行实地考察，并按照要求对订购的食品进行查验。

供餐单位运送食品的车辆应配备符合条件的加热保温设备或装置，确保食品在运输过程中中心温度保持在60℃以上，并确保食品从制作完成到食用时间间隔不得超过4个小时。

学校食堂不得订购生食类、冷食类食品（水果除外）和裱花蛋糕等高风险食品。

**第四节 加工过程控制要求**

**第三十七条**  学校食堂在加工制作食品时，应严格按照各功能（区）间与设备设施的用途和加工规程进行，不得随意变更、交叉使用。

动物性、植物性、水产品食品原料应分池清洗。

各切配区的刀具、砧板不得混用，砧板应立式存放。

生熟食品的加工工具及容器应按照标识严格分开使用。原料、半成品、成品应分开存放。

已盛装食品的容器不得直接置于地上。

**第三十八条** 学校食堂在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有腐败变质或者其他感观性状异常的，不得加工或者使用。

**第三十九条** 烹饪食品应烧熟煮透，烹饪后的食品应在备餐间暂存。烹饪后至食用时间超过2小时的，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。

**第四十条** 供餐后剩余的食品应冷藏，且冷藏时间不得超过24小时。再次食用时，应在确认没有变质的情况下，经高温彻底加热后方可供应食用。

不得将剩余食品与新加工食品混合加工后出售。

**第四十一条** 食品添加剂的使用应当遵循不用或者少用的原则。不得超范围、超限量使用食品添加剂。

食品添加剂应当存放于专用设施或区域中，使用食品添加剂应当准确称量，并建立完整的使用登记记录。

**第四十二条** 餐具、饮具等工用具清洗消毒应严格执行清洗消毒管理控制制度，并确保消毒达到规定的效果。

餐具、饮具的保洁设备设施应确保洁净、密闭，并有明显标识。保洁设备设施内不得存放杂物或私人物品。

**第四十三条** 学校食堂提供的每餐次食品成品应当留样。食品留样应按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设施并在5℃左右的条件下冷藏存放48小时以上。每个品种留样量不少于100g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

**第四十四条** 从业人员应当保持良好的个人卫生。操作时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物，操作过程中应保持手部清洁卫生。

专间操作人员进入专间应更换成专间专用工作服并佩戴口罩，操作前应严格洗手消毒，操作中应适时消毒。

**第四十五条** 学校食堂供餐需分送各班级教室的，应当配备数量足够的运送、存放等工用具，并保证送餐过程中的清洁卫生。每次运送食品前应对运送工具、容器等进行清洗消毒，运送装卸过程中应密闭加盖。

**第四十六条** 学校食堂食品加工用水应符合国家标准GB5749《生活饮用水卫生标准》规定。

**第四十七条** 学校食堂应加强食品加工经营场所环境卫生管理，保持环境整洁，排水沟渠通畅，地面无积水、无积垢，设备设施正常运转。

**第四十八条** 学校食堂餐厨废弃物应存放于标识清楚、密闭的容器中，并日产日清。

餐厨废弃物应交由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运单位或个人处理，学校食堂经营者应与其签订合同，索取其经营资质等相关证明文件复印件，建立餐厨废弃物处置台账。

第四章 事故应急与处置

**第四十九条** 各级教育行政、人力资源和社会保障、卫生计生和食品药品监督管理部门应当按照本级政府制订的食品安全事故应急预案要求，明确各部门在应急处置中的具体职责。并根据本行政区域实际情况，定期组织学校食堂食品安全事故的应急演练。

**第五十条** 学校食堂发生食品安全事故时，学校（包括学校食堂经营者）和事发地食品药品监督管理、教育行政或人力资源和社会保障、卫生计生部门应当在本级人民政府领导下，按照应急预案及时做出反应，依法开展事故应急处置工作。

**第五十一条**  学校应当制定食品安全事故处置方案，并将食品安全事故处置方案列入学校食堂从业人员培训内容，并适时组织开展模拟演练。

学校应在食堂就餐区张贴事故应急处置程序、应急联系人及联系方式等，并加强对食堂从业人员、学生和教职工事故应急报告和处理的宣传。

**第五十二条** 学校应急联系人或其他人员接到有疑似食品安全事故报告时，应立即向学校（包括学校食堂经营者）食品安全管理员或食品安全主要责任人报告。

学校接到报告后，应迅速采取下列措施，防止事故扩大：

（一）立即停止经营活动，保护现场，包括可疑食品、呕吐物，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场；

（二）组织救治因食品安全事故导致人身伤害的人员；

（三）按照食品安全事故处置方案的规定，向所在地食品药品监督管理部门、教育部门或人力资源与社会保障部门报告；

（四）配合有关部门对食品安全事故开展的调查处置工作，并按照要求提供有关信息、资料和样品；

（五）事故处理结束后，学校食堂应在有关部门指导下对被污染的食品和接触过被污染食品的容器、工具及用具、设备设施和现场进行清洗、消毒等处理。

**第五十三条** 食品药品监督管理部门遵照法律法规要求，会同同级卫生计生、教育行政或人力资源和社会保障等部门组织做好对事故的现场控制、调查取证、信息发布等工作，并开展对事故的调查、处理及相关单位和人员事故责任的认定、追究等工作。

食品药品监督管理部门和疾病预防控制机构应依法提交事故调查报告和流行病学调查报告。事故最终调查报告和事故责任调查处理报告要逐级上报当地政府、省级食品药品监督管理和教育行政、人力资源和社会保障等部门。

**第五十四条** 县级以上食品药品监督管理部门、教育行政、人力资源和社会保障、卫生计生部门应建立学校食堂食品安全突发事件新闻发布工作机制，加强信息发布前的沟通和论证，及时、统一、客观、准确发布权威信息。

第五章 监督与管理

**第五十五条** 各级食品药品监督管理和教育行政、人力资源和社会保障等部门应当加强对学校食堂食品安全的宣传教育，强化日常监管，落实春秋两季对学校食堂食品安全的专项检查工作，指导并督促学校食堂严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》。

**第五十六条** 各级食品药品监督管理部门应会同教育、人力资源和社会保障部门定期召开学校食堂食品安全责任人或食品安全管理员会议，通报食品安全日常监管情况、发现问题及整改要求等事项。

食品药品监督管理部门应会同教育行政、人力资源和社会保障部门定期对学校食堂食品安全主要责任人和食品安全管理员进行集中培训和考核。

**第五十七条** 食品药品监督管理部门对学校食堂开展日常监督检查时，应当重点对下列事项进行检查：

（一）经营许可情况及保持状况；

（二）食品安全管理员配备、培训及在岗履职情况；

（三）食品安全管理制度和食品安全事故处置方案制订情况；

（四）从业人员健康管理、食品安全知识培训情况及档案建立情况；

（五）学校和食堂经营者定期对食堂食品安全状况进行自查的情况，以及对发现问题的整改、处理情况；

（六）食品处理区及公共区域的环境卫生、设备设施运行、工用具清洗消毒保洁等情况；

（七）对食品贮存、加工制作等过程的管理控制情况；

（八）其他需要重点检查的情况。

**第五十八条**  学校食堂应主动公开米、面、油及肉等大宗食品原料的采购和检验证明等信息，以及食品药品监督管理和学校主管部门的日常检查、食品安全等级评定等情况。

**第五十九条** 学校食堂食品安全等级评定未达到本规定要求的，县级以上食品药品监管部门应将其列为重点监管对象，加大日常检查的频次，必要时应联合学校主管部门开展对学校食堂开办者和经营者的约谈。

**第六十条** 学校食堂主动公开的信息与实际情况不相符的，对食品药品监督管理和主管部门在日常检查中发现的食品安全隐患或风险未及时进行整治、消除隐患的，食品药品监督管理部门应当将其列入重点监管对象，增加日常监督检查频率和力度，必要时应联合学校主管部门开展对学校食堂开办者和经营者的约谈。

**第六十一条** 各级教育行政、人力资源和社会保障部门应根据相关政策和要求，组织指导学校科学制定学校食堂建设规划，全面推进学校食堂的标准化建设等工作，健全和完善学校食品安全管理和考核机制，定期进行食品安全的督导检查，对发现的食品安全隐患和风险及时处理。

**第六十二条** 各级疾病预防控制机构和食品药品监督管理部门要根据各自职责，切实做好学校等人群聚集单位的食源性疾病防控工作，同时应会同学校主管部门指导学校加强食品安全和食源性疾病防控知识宣传，提高对食源性疾病的辨别、防控能力。

**第六十三条** 各级食品药品监督管理、教育行政、人力资源和社会保障、卫生计生等部门要进一步完善信息通报与联合督查工作机制，强化沟通协商和协调协作。

**第六十四条** 任何组织或者个人有权举报学校食堂食品安全的违法行为，食品药品监督管理部门和学校主管部门应做好学校食堂食品安全举报受理、查处和反馈工作。

**第六十五条** 学校和学校食堂经营者在食品加工经营过程中有食品安全违法行为的，依照《食品安全法》等法律法规的规定依法予以处理；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

**第六十六条** 上一级教育行政、人力资源和社会保障、卫生计生和食品药品监督管理部门对下级部门有下列行为的，应重点开展督查督办：

（一）对行政区域存在的学校食堂行业性食品安全问题，未及时组织整治，造成不良影响的；

（二）未按本规定定期组织学校食堂食品安全应急演练的；

（三）隐瞒、谎报、缓报学校食堂食品安全事故的；

（四）行政区域内发生学校食堂重大食品安全事故，未及时妥善处置，造成事故扩大或者蔓延，或造成不良影响或后果的；

（五）行政区域内发生学校食堂特别重大食品安全事故，或者一年内连续发生学校食堂重大食品安全事故的；

（六）当地食品药品监督管理部门未按法律法规和本规定要求对学校食堂开展经营许可和日常监督检查，或者超越法定职权准予许可的；

（七）当地教育行政部门未落实对学校食品安全宣传、日常管理，以及未督促学校落实食品安全主体责任的；

（八）当地疾病预防控制机构未按规定对食品安全事故进行流行病学调查和提交调查报告的。

第六章 附 则

**第六十七条** 供餐人数在50人以下的学校以及以简单加工学生自带粮食、蔬菜或以为学生热饭为主的规模小的农村学校其供餐场所可不列入本规定的范围。

**第六十八条** 本规定由广东省食品药品监督管理局、广东省教育厅、人力资源和社会保障厅、卫生和计划生育委员会负责解释。

**第六十九条）** 本规定自文件发布之日起30日后施行，有效期五年。