ICS 03.100.01

CCS A 12

|  |
| --- |
|  |

DB1308

承德市地方标准

DB1308/T 263—2024

|  |
| --- |
|  代替 DB1308/T 263-2019     |

中小学校食堂管理规范

（征求意见稿）

|  |
| --- |
|  |
|  |

2024-\*\*-\*\*发布

2024-\*\*-\*\*实施

承德市市场监督管理局   发布

目 次

[前  言 II](#_Toc9757_WPSOffice_Level1)

[1 范围](#_Toc15432_WPSOffice_Level1) [1](#_Toc15432_WPSOffice_Level1)

[2 规范性引用文件](#_Toc10432_WPSOffice_Level1) [1](#_Toc10432_WPSOffice_Level1)

[3 术语和定义](#_Toc16876_WPSOffice_Level1) [1](#_Toc16876_WPSOffice_Level1)

[4 总则](#_Toc11555_WPSOffice_Level1) [1](#_Toc11555_WPSOffice_Level1)

[5 基本要求](#_Toc4094_WPSOffice_Level1) [1](#_Toc4094_WPSOffice_Level1)

[6 结构布局与功能分区](#_Toc24539_WPSOffice_Level1) [2](#_Toc24539_WPSOffice_Level1)

[7 设施设备](#_Toc5417_WPSOffice_Level1) [4](#_Toc5417_WPSOffice_Level1)

[8 加工制作](#_Toc7163_WPSOffice_Level1) [6](#_Toc7163_WPSOffice_Level1)

[9 卫生管理](#_Toc4866_WPSOffice_Level1) [8](#_Toc4866_WPSOffice_Level1)

[10节约管理](#_Toc4866_WPSOffice_Level1) 10

[11 食品安全自查](#_Toc19561_WPSOffice_Level1) [10](#_Toc19561_WPSOffice_Level1)

[12 应急处置](#_Toc17582_WPSOffice_Level1) [10](#_Toc17582_WPSOffice_Level1)

[13 投诉处理](#_Toc31034_WPSOffice_Level1) [11](#_Toc31034_WPSOffice_Level1)

[14 文件记录](#_Toc12560_WPSOffice_Level1) [11](#_Toc12560_WPSOffice_Level1)

[参 考 文 献](#_Toc9553_WPSOffice_Level1) [12](#_Toc9553_WPSOffice_Level1)

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。

本文件由承德市市场监督管理局提出并归口。

本文件代替 DB1308/T 263-2019《中小学校食堂管理规范》，与 DB1308/T 263-2019 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

1. 更改了“基本要求”一章中“证照资质”、“组织管理”、“人员管理”、“制度建设”相关内容（见5.1、5.2.3、5.3.4、5.4.1、5.4.4）;
2. 更改了“结构布局与功能分区”一章中“选址”、“结构”相关内容（见6.1、6.4.1.1）;
3. 更改了“设施设备”一章中“洗手设施”、“就餐场所”、“卫生间”、“工作服”、“供水排水设施”、“通风排烟设施”、“照明设施”相关内容（见7.1.2、7.2.1.2、7.2.2、7.3、7.4、7.5、7.6.1）；
4. 更改了“加工制作”一章中“食品原材料采购、贮存”、“粗加工与切配”、“留样”相关内容（见8.1.2、8.1.3、8.1.4、8.1.5、8.1.6、8.1.7、8.3.5、8.7）；
5. 更改了“卫生管理”一章中“餐用具清洗消毒与保洁”、“有害生物防制”相关内容（见9.2.1、9.4.2.3）;
6. 更改了“食品安全自查”一章中相关内容（见10.4）。

本文件起草单位：承德市市场监督管理局。

本文件主要起草人：富煜、范洁美、张雨桐、张芸、陈松、王蕊、王丹丽、邓然。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

1. 2019年首次发布为DB1308/T 263-2019；
2. 本次为第一次修订。

中小学校食堂管理规范

1. 范围

本文件规定了中小学校食堂管理的总则、基本要求、结构布局与功能分区、设施设备、加工制作、卫生管理、食品安全自查、节约管理、应急处置、投诉处理以及文件记录要求。

本文件适用于普通中小学校、中等职业学校、特殊教育学校、幼儿园等校园食堂的管理。

1. 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2894 安全标志及其使用导则

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 50016 [建筑设计防火规范](http://www.bzsb.info/searchStandard.do)

DB1308/T 330 学校食堂节约规范

1. 术语和定义

中小学校食堂 middle and primary school canteen

普通中小学校、中等职业学校、特殊教育学校自办食堂、承包食堂和学校后勤社会化后专门为学生提供就餐服务的实体，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间。以下简称学校食堂。

从业人员  [employee](http://dict.youdao.com/w/employee/%22%20%5Cl%20%22keyfrom%3DE2Ctranslation)

从事学生食堂综合管理、食品采购、保存、加工、供餐服务、食品安全管理、卫生保洁等相关工作的人员。

1. 总则

围绕采购、贮存、加工、供餐等关键环节保障食品安全，促进营养健康，建立食品安全风险防控体系，配合有关部门做好监督检查。

1. 基本要求
	1. 证照资质

持有效食品经营许可证、从业人员健康证、食品经营风险等级评定结果，并在醒目位置公示。

* 1. 组织管理

校长或园长是食品安全第一责任人，并签订食品安全承诺书或责任书。

建立学校食品安全委员会和学校食品安全领导小组，明确专职食品安全管理人员。

设置食品安全总监、食品安全员、厨师长、采购员、验收员、粗加工人员、仓库保管员、餐具消毒人员等岗位，明确学校主要负责人及各岗位职责。

* 1. 人员管理

从业人员依法获得健康合格证明，并建立健康档案。

从业人员需开展晨检，有记录。发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染等，应主动向食品安全管理员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作。

从业人员应定期开展食品安全知识培训，每年不少于2次，建立培训档案。新进人员培训后上岗。

从业人员上岗时应按规定进行更衣、洗手、消毒，保持衣帽干净整洁，严禁带首饰、留长指甲、化妆、在工作场所抽烟等。从事食品加工、制作、传菜、销售等餐饮服务工作的人员须戴口罩。应保持良好的个人卫生习惯。

* 1. 制度建设

建立食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理制度，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。建立健全食品安全管理人员培训和考核制度、进货查验记录制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、不合格食品处置制度、食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等。建立原料供货商管理评价制度以及退出机制，定期清洗消毒空调及通风设施制度、定期清洁卫生间制度。

根据实际情况制定并公示绞切机操作规程、和面机操作规程、电烤箱操作规程、餐具消毒操作规程、食品加工操作规程等。

建立食品安全公示制度，对食品原料采购信息、食品添加剂、食品快检结果等信息进行公示。

采取“透明厨房”、“视频厨房”、“隔断厨房”和“网络厨房”等形式，实施“明厨亮灶”工程。通过视频或将视频信息上传至网络平台的方式公开食品粗加工、烹饪、专间、餐饮具清洗消毒等重点区域，展示或上传信息清晰完整，保存期限不少于 15 d。

* 1. 其他

有清真餐需求的学校应设立清真灶和独立售饭窗口，清真餐所用的炊事设备、炊具用具、运输工具、计量器具、清洗设施应专用并有明显标识，所有餐用具应独立洗涤。

实行校长和教师代表陪餐制度，及时发现和解决食堂管理中存在的问题。

应建立由学校领导、学生、家长、教师代表等组成的膳食委员会。应配备专(兼)职营养师。

1. 结构布局与功能分区
	1. 选址

应符合规划、环保、消防等要求，宜选择有给排水条件和电力供应的区域；距离粪坑、污染池，暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 m 以上；在有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。周围不应有可导致虫害大量孳生的场所，难以避开时应采取必要的防范措施。

* 1. 布局

有相对独立的食品处理区、非食品处理区和就餐场所。

食品处理区应设置在室内，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。

原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口宜分开设置。无法分设的，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐用具或者将运送的成品加以无污染覆盖。

清洁工具的存放宜设置独立隔间、区域或设施，其位置不得污染食品，并有明显的区分标识。

使用燃煤或者木炭等固体燃料加工食品，应设置隔墙烧火的外扒灰式炉灶。

* 1. 功能分区
		1. 食品处理区

由清洁操作区、准清洁操作区、一般清洁操作区构成，空气流向由清洁操作区流向准清洁操作区和一般清洁操作区。具备粗加工间、切配间、烹饪场所、面点间、预进间、备餐间、主食原料库、副食原料库、洗消间等，条件不具备的应划定专用区域。预进间应设置在备餐间入口处。洗消间与餐具回收口相连。原料库应分开设置食品和非食品库房，不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外。

* + 1. 非食品处理区

具备就餐场所、办公室、更衣间、卫生间、非食品库房等。

* 1. 结构
		1. 天花板

天花板的涂覆或装修材料无毒、无异味、不吸水、易清洁。天花板无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐置。具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和管理措施。

天花板宜距离地面 2.5 m以上。

食品处理区天花板的涂覆或装修材料耐高温、耐腐蚀，天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度，水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度，清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露区域的天花板平整。

* + 1. 墙壁

食品处理区墙壁平滑、无裂缝、无破损、无菌斑、无积垢，墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。

粗加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等需要经常冲洗的场所(以下简称：需经常冲洗的场所)应铺设1.5 m以上浅色、不吸水、易清洗的墙裙，各类专间的墙裙应铺设到墙顶。

* + 1. 门窗

食品处理区的门、窗闭合严密、无变形、无破损。与外界直接相通的门和可开启的窗应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气罩。与外界直接相通的门能自动关闭。

需经常冲洗的场所及各类专间的门应坚固、不吸水、易清洗。

专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损。专间的门能自动关闭。除传递食品以外的专间窗户为封闭式。专间内外运送食品的窗口应专用、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。

* + 1. 地面

 地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。清洁操作区地面无明沟，地漏带水封。

1. 设施设备
	1. 食品处理区
		1. 加工制作设备设施

根据加工制作食品的需要配备相应的设施、设备、容器、工具等。不得将加工制作食品的设施、设备、容器、工具用于与加工制作食品无关的用途。

设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备设施应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙或保留足够的清洁、维护空间。

设备、容器和工具与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。

* + 1. 洗手设施

应设置足够数量的洗手设施，洗手池应不透水，不易积垢，易清洁。

水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触式开关。宜设置热水器，提供温水。

洗手设施附近配备洗手用品和干手设施等，洗手设施附近应有简明易懂的洗手方法。

* + 1. 粗加工、切配间

分别设置肉、蔬菜、水产品的清洗池，并有明显标识；加工肉、蔬菜、水产品的操作台、用具、容器应分开、专用，并有明显标识。

* + 1. 烹饪场所

应设置足够数量的操作台，能满足荤素、生熟、成品、半成品分开的要求，并有明显标识；用于原料、半成品、成品的用具、容器应分开使用，标志明显。

* + 1. 面点间

应设置足够数量的操作台、食品架、用具、容器、有明显标识。

* + 1. 预进间

设置洗手设备，更衣柜等。

* + 1. 备餐间

距离地面 2 m 设置紫外线灯。食品传达窗、售饭窗为开闭式，其他窗封闭；售饭台面应为不锈钢、石材贴面等易清洁、不易腐蚀材料，符合国家卫生要求，宜配保温设施。使用专用的设备、工具、容器前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

* + 1. 原料库

应具备机械通风、不低于 50cm 防鼠板和温、湿度检测器具；门与地面的缝隙不大于 1 cm；配备足够数量的货架；配备冷藏、冷冻柜（库）的数量和结构设置应能满足原料、半成品和成品分开存放，且有明显区分标识和可正确显示柜（库）内温度的温度计。

* + 1. 洗消间

各类水池标识明显，清洗、消毒水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水、不易积垢易于清洗的材料。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。

配备专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标识明显、结构密闭，易于清洁。

宜采用热力消毒。采用化学消毒的，至少应设有3个专用水池；采用人工清洗热力消毒的可设置2个专用水池。

清洗、消毒使用的洗涤剂、消毒剂应符合GB 14930.1和GB 14930.2中的规定，并存放在专用设施内。

* 1. 非食品处理区
		1. 就餐场所

应配备餐桌椅、剩菜饭容器等设施，设置洗手设施、餐具回收处，回收通道应与洗消间相通。售饭窗口前不得设置有碍师生疏散的设施。

张贴安全提示标识和宣传食品安全、均衡营养、健康饮食、厉行节约等内容的资料。

* + 1. 卫生间

便槽应采用水冲式，出口附近设置洗手设施。地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，门不能与食品处理区相通。设独立排气装置，排风口不应直接对食品处理区或就餐区。有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗或为封闭式，外门能自动关闭。

* + - 1. 更衣室

应与食品处理区在同一建筑物内，处于食品处理区入口处，为独立隔间，男女分设。设置洗手、通风、照明设施以及员工个人物品储物柜。

* 1. 工作服

应根据加工品种和岗位配备专用工作服，如工作衣、帽、发网等，必要时配备口罩、围裙、套袖、手套等。操作中应保持清洁。专间、专区专用工作服应与其他区域工作服有明显区分。

* 1. 供水排水设施

食品加工制作用水的水质应符合GB 5749的规定，与冷却水、污水、废水等非饮用水管道系统完全分离，可见部分应以不同颜色明显区分，不得有逆流或者相互交接现象。

排水沟应有坡度，沟内不应设置其他管路，侧面和底面接合处应有一定弧度，并设有可拆卸的盖板。排水的流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区，防止污水逆流。排水沟出口应有符合9.4.2.1要求的防止有害动物侵入的设施。

* 1. 通风排烟设施

食品处理区(冷冻库、冷藏库除外)和就餐区应保持空气流通。专间应设立独立的空调设施。应定期清洁消毒空调及通风设施。

产生油烟的设备、工序上方设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。

产生大量蒸汽的设备、工序上方设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。

排气口设有易清洗、耐腐蚀并符合9.4.2.1要求的防止有害生物侵入的网罩。

* 1. 照明设施

学生食堂内应有充足的天然采光或人工照明，光源应不改变食品的感官色泽。

安装在暴露食品正上方的照明设施应使用防护罩。冷冻（藏）库房应使用防爆灯。

电源进线应留有一定余量。配电箱留有一定数量的备用回路及插座。电气设备、灯具、管路应有防潮措施。

环境潮湿的场地应安装漏电保护器。

* 1. 消防设施

应按照 GB 50016 要求配置消防设施、器材和应急照明设施，应安装漏气、漏电、火灾等探测报警器。

应按照 GB 2894和GB 13495.1中的要求设置消防安全疏散指示标志。

学校新建学生食堂或对旧食堂进行改建、扩建、装修、装饰等活动要依法办理建设工程消防设计审核、消防验收或备案手续。

* 1. 电子监控设备

应安装电子监控系统，在每个重要功能间（区）安装全覆盖高清摄像头。

应设监控显示屏、平板电视或其他监控平台，电子监控系统实现网络互联互通。

1. 加工制作
	1. 食品原材料采购、贮存

学校食堂采购食品及原料，应按照下列要求查验许可相关文件，并留存加盖公章或签字的复印件或其他凭证：

1. 从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；
2. 从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验其食品经营许可证等；
3. 从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或身份证复印件；
4. 从集中交易市场采购食用农产品的，应当索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章或负责人签字的购货凭证；
5. 采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明；采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明；
6. 批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

每次进货比对进货票据查验货物的生产者、生产日期、保质期、许可证号等内容，货票不符或者货物本身标识不合法的拒收。清真食品原料应有专用标识。对每批货物开箱抽查，发现问题的拒收，抽查应包含但不限于下列内容：

1. 预包装食品的包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致；
2. 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形；
3. 具有正常的感官性状、无腐败、变质、污染等现象；
4. 标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；
5. 食品在保质期内；
6. 食品温度符合食品安全要求，尽可能缩短冷冻（藏）食品验收时间，减少温度变化。

贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，使用按照先进、先出、先用原则，变质、超过保质期或者回收的食品应显著标示或单独存在在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。

同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放，防治交叉污染。应与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通，避免有害生物藏匿。

冷冻、冷藏柜（库）应设有正确显示内部温度的测温装置。

应设通风、防潮设施，保持干燥。

清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质应有醒目标识，与食品、食品添加剂、包装材料分开存放或分隔放置。

* 1. 食堂供水

自来水、二次供水、自备水均应符合 GB 5749 中的规定。自备水水源 30 m 以内应无旱厕、垃圾堆放点、污水池。采用二次供水的应取得有效的二次供水卫生许可证。自备井、二次供水的储水池(罐)应配备清洗消毒设施、采取安全防护措施并做好记录。专人管理饮用水，管理人员应持有效健康证。学生饮用水水质应每年检测2次，有合格有效的检测报告。

* 1. 粗加工与切配

冷冻(藏)食品出库后应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。

宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。

应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过8℃。

食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。

未经事先清洁的禽蛋使用前应清洗外壳，必要时消毒。

应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

* 1. 烹饪

食品应炸(炒)熟煮透，加工中心温度应不低于70℃。

不得超范围、超剂量使用食品添加剂，不得使用亚硝酸盐和非食用物质加工制作食品。

烹调好的食品应在备餐间存放。

8℃～60℃温度条件下存放的食品烧熟至食用时间应不超过2 h。

烧熟后2 h的食品中心温度保持在60℃以上(热藏)的，其保质期为烧熟后4 h。

烧熟后2 h的食品中心温度保持在8℃以下(冷藏)的，保质期为烧熟后24 h，再次使用应加热煮透。

* 1. 备餐与供餐

备餐人员进入备餐间，应更换备菜间专用工作衣帽并佩戴口罩，售饭前半小时开紫外线消毒灯消毒，操作前手应清洗消毒，分派菜肴的用具使用前应进行消毒。供应食品前应检查待供应食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得供应。

* 1. 风险食品

不得制作、供应冷荤凉菜，不得使用加工腐败变质、感官异常的食品原材料；不得使用发芽土豆、野生菌、鲜黄花、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规定禁止生产经营的其他食品；不得供应未加热食品；不得出售落地、不洁食品；四季豆、豆浆应烧熟、煮透。

* 1. 留样

专人负责留样管理，设有专用的留样冰箱，冰箱能上锁。对每餐次或者批次的易腐食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克。留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行存储，留样时间不少于48h.记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人、审核人员等。

* 1. 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求，专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、专用称量，专柜上标示“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，保留原包装并做使用记录。

不得采购、贮存和使用亚硝酸盐。

* 1. 食品营养

学校应将营养与健康教育工作纳入教育计划，定期开展相关宣传教育活动。食堂应在营养师指导下综合考虑学生的营养需要制定食谱，并提前公布。

1. 卫生管理
	1. 场所清洁

场所及设施设备清洁，内外环境整洁，无卫生死角。

地面无垃圾、无积水、无油渍，保持干燥。

排水设明沟的应保持清洁，不得存在食物残渣、油污和污水，设暗沟的应保持流水通畅。

墙面和门窗应无污渍、无灰尘，天花板无菌斑、无灰尘。

灶台台面清洁，无油污残菜，炉台底等无卫生死角；排烟、排气设施清洁卫生，无油垢沉积、不滴油；油烟设施每年至少清洗2次。

工作台、调料台、水池、工具及加工设备每次使用后应清洗，保持整洁。

冷藏、冷冻设施内外清洁，定期除霜，生食品、半成品、成品分柜分类贮藏,无异味。

卫生间洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾、便池内外无污物、无积垢。

使用期间，应开启就餐场所和卫生间的排风装置，保持就餐场所和卫生间无异味。

* 1. 餐用具清洗消毒与保洁

餐用具使用后应及时洗净消毒。

餐用具洗消按一刮二洗三冲四消毒五保洁顺序进行。接触直接入口食品的餐用具消毒应采取高温消毒的方式，以蒸汽消毒为最佳。消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具卫生要求应符合GB 14934的规定。

从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

消毒后的餐用具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具应定位存放在专用的、有明显区分标识的密闭保洁设施内，保持清洁。定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

* 1. 废弃物管理

餐厨废弃物分类放置，存放在有盖的容器中，及时清理，做到日产日清。

餐厨废弃物应交给经相关部门许可或备案的餐厨废弃物加工单位，不得销售给其他单位和个人。

与餐厨废弃物收运者签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务，索取并留存其资质证明复印件，资质证明复印件加盖收运者公章或由收运者签字。

安排专人负责餐厨废弃物的处置、收运、台账管理工作。

应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息，并长期保存备查。

废弃食用油脂存放在标有“废弃油脂专用”字样的专用密闭容器内，专人负责管理。

不得用未经无害化处理的废弃物喂养畜禽，不得随意倾倒、排放废弃物。

不得乱倒乱堆废弃物，不得将废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施。

* 1. 有害生物防制
		1. 基本原则

物理防制优先，化学防制有条件使用。

* + 1. 防制措施
			1. 综合措施

 墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。供水、排水、供热、燃气、空调等所有管道与外界或天花板连接处封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。使用水封式地漏。所有线槽、配电箱(柜)封闭良好。人员、货物进出通道设置防鼠板，门的缝隙应小于 6 mm。排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10 mm。与外界直接相通的通风口、换气窗外应加装不小于16目的防虫筛网。

* + - 1. 防蝇

安装灭蝇灯、风幕机等防蝇设施。根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求确定灭蝇灯的安装位置和数量；食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯；使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方；使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2 cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm；使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

* + - 1. 鼠类诱捕

食堂内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂；防鼠板高度不低于 60 cm。食堂外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

* + 1. 防制要求
			1. 日常检查

收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象，如：鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹等。定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生物应尽快杀灭，并能查找和消除其来源途径。

* + - 1. 卫生杀虫剂、杀鼠剂管理

选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂应标签信息齐全（农药登记证、农药生产许可证、农药标准）并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂制剂混配。鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。应针对不同的作业环境，选择适宜的种类和剂型，并根据卫生杀虫剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置，设置警示标识。

不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责。

1. 食品安全自查

学校食堂根据实际情况，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划。

根据食品安全法律法规，自行或委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查：

1. 制度自查。每年至少开展1次，主要针对食品安全制度的适用性。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时及时开展制度自查和修订；
2. 定期自查。每周应至少开展1次，根据食品安全法律、法规、规章和餐饮服务食品安全操作规范确定自查的内容；
3. 专项自查。获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。
	1. 对自查中发现的问题食品应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对消费者造成伤害。并向所在地市场监督管理部门报告。

学校食堂根据自查结果形成食品安全自查报告，建立文件档案。

1. 节约管理

按照 DB1308/T 330 中的规定。

1. 应急处置

建立食品安全事故应急处理机制，制定食品安全事故的处置方案。设置专职食品安全等突发公共卫生事件报告人，并报上级教育行政部门登记备案。对报告人定期进行培训。

1. 投诉处理

学校应建立投诉受理制度，公布投诉受理监督电话。受理投诉后应立即核实，并准确记录投诉人姓名、投诉理由，确定处理方法，妥善处理。

1. 文件记录
	1. 组织管理

食品安全承诺书或责任书、成立食品安全委员会和学校食品安全领导小组相关文件、各岗位设置文件、从业人员健康档案、晨检记录、培训记录、各项管理制度文件等。

* 1. 结构布局与功能分区

食堂结构布局图。

* 1. 设备设施管理

设备设施采购记录、维修保养记录等。

* 1. 加工过程管理

食品采购相关证明文件、食品贮存记录；二次供水卫生许可证、供水管理人员资质证明、自备井、二次供水的储水地(罐)清洗消毒安全防护记录、水质检验报告；食品加工记录；食品留样记录；食品添加剂使用记录；营养与健康教育工作计划、宣传资料、营养食谱等。

* 1. 卫生管理

设备设施洗消记录、餐厨废弃物收运单位资质证明、餐厨废弃物收运合同、餐厨废弃物处置记录、有害生物防制日常检查记录、卫生杀虫剂和杀鼠剂管理记录等。

* 1. 食品安全自查

自查计划、自查报告等。

* 1. 应急处置

应急处置记录、专职食品安全等突发公共卫生事件报告人培训记录等。

* 1. 投诉处理

投诉记录、处理记录等。

参 考 文 献

[1] GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

[2] 《中华人民共和国食品安全法》

[3] 《中华人民共和国消防法》

[4] 国务院 《突发公共卫生事件应急条例》（第 376 号令）

[5] 国务院 《城镇燃气管理条例》（第 583 号令）

[6] 国家食品药品监督管理总局 《食品生产经营日常监督检查管理办法》（第23号令）

[7] 国家市场监督管理总局《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》(第60号令)

[8] 国家市场监督管理总局《食品经营许可审查通则》（2024第12号公告）

[9] 教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会 《学校食品安全与营养管理规定》（第45号令）

[10] 教育部、公安部 《高等学校消防安全管理规定》（第28号令）

[11]《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局〔2018〕第18号 )

[12] 国家食品药品监督管理总局《食品经营许可管理办法》（2015第17号令）

[13] 河北省人民政府 《河北省餐厨废弃物管理办法》（〔2012〕第14号令）

[14] 河北省教育厅 《河北省教育系统突发公共事件应急预案》（冀教安〔2013〕32 号）

[15] 河北省食品药品监督管理局 《关于印发<河北省“明厨亮灶”工作实施方案>的通知》（冀食药监餐饮〔2014〕338 号）

[16] 河北省餐饮服务从业人员佩戴口罩规定(河北省第十三届人民代表大会常务委员会公告（第119号）

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_