

各设区市、省直管县食品药品监督管理局（委）、教育局，各高等学校：

现将《陕西省学校食堂食品安全监督管理暂行办法》，印发给你们，请结合实际认真贯彻实施。

陕西省食品药品监督管理局 陕西省教育厅

2015年9月1日

陕西省学校食堂食品安全监督管理暂行办法

第一章 总 则

第一条 为加强学校食堂食品安全监督管理工作，预防校园食品安全事故发生。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规、规章的规定，结合我省实际，制定本办法。

第二条 本办法所称学校食堂，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 本办法适用于全省范围内各级各类学校（含托幼机构）食堂食品安全监督管理。为学校供餐的用餐配送单位（以下简称供餐单位）参照本办法管理。

第二章 食堂食品安全管理

第四条 食品药品监督管理局负责学校食堂（供餐单位）食品安全的监督管理。

教育行政部门负责学校食品安全教育和日常管理工作。将学校食品安全工作纳入学校校长及领导班子年度考核，督促学校建立健全食品安全管理制度，完善食品安全设施设备，落实食品安全保障措施，降低食品安全风险，消除食品安全隐患。

食品药品监管部门和教育行政管理部门应定期相互通报学校食堂食品安全管理（包括学校食堂建设、量化分级评定结果、领导班子年度考核等）相关情况。

第五条 教育行政管理部门应制定学校食堂建设的发展规划和扶持政策，推进食堂基础设施建设标准化。采用安装透明玻璃隔断或通过视频传输等形式，大力实施“明厨亮灶”工程。

学校食堂建设（改造）方案应经食品药品监管部门审核后方可实施，避免建成后不符合餐饮服务许可要求。食品药品监管部门应对学校食堂建设进行餐饮安全指导。

有清真需求的学校应设立清真灶，灶具、炊具使用，原材料采购、贮存、加工等应符合清真饮食的规定。

第六条 鼓励和支持学校食堂设立食品安全检验室，采用经济而有效的食品安全控制管理体系等先进技术和管理规范，提高学校食品安全保障水平。

第七条 学校食堂餐饮服务实行许可制度。学校食堂应以学校校长为法定代表人(或负责人)申请办理许可证，并依法承担食品安全责任。

第八条 学校食堂食品安全工作实行校长负责制。校长是学校食堂食品安全主要责任人，分管校长是学校食品安全具体责任人。学校应设置食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员，全面负责学校食堂管理。食品安全管理机构及管理人员情况应在食堂餐厅内公示。

第九条 学校统一为学生从供餐单位订餐的，应当从具有集体配餐资质的合法企业订购，并按照要求对订购的食品进行查验，签订食品安全责任书。供餐单位应当严格遵守法律、法规和食品安全标准，当餐加工，确保食品安全。学校应提供符合食品安全要求的分餐和就餐场所。

学校和供餐单位不在同一行政区域的，学校所在地食品药品监督管理部门应及时将相关情况通报供餐单位所在地食品药品监督管理部门。

第十条 学校应建立食品安全管理制度及岗位责任制度，包括从业人员健康管理制度和培训管理制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，关键环节食品加工操作规程，食品留样制度，餐厨废弃物处置管理制度，食品安全突发事件应急处置方案，信息反馈、投诉受理等制度。

第十一条 实施营养改善计划的学校食堂，应由学校自主管理，不得对外承包。对已经承包、出让、租赁的学校食堂要尽快收回。

实施营养改善计划的学校还应建立学校负责人陪餐制。学校负责人应轮流陪餐（餐费自理），做好陪餐记录，及时发现和解决食堂管理中存在的问题和困难，总结和推广好的经验和做法。

第十二条 鼓励学生家长委员会对学校食堂进行监督。学校食堂应当在经营场所醒目位置公示其餐饮服务许可证、食品安全承诺书、从业人员健康证明、监管部门监督检查信息等。提倡举办“学校食堂开放日”活动，邀请学生家长代表及新闻媒体记者等社会各界人士实地考察、评议学校食堂。

第十三条 教育行政部门应与学校签订食品安全责任书，并建立学校食品安全责任追究制度。

对违反规定、疏于管理、玩忽职守，导致学生发生食物中毒事故，或发生食品安全事故后迟报、漏报、瞒报造成严重不良后果的，追究相应责任人的责任；构成犯罪的，追究其刑事责任。

第三章 食堂布局与设施

第十四条 学校食堂加工场所的布局和设施条件应符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求。

第十五条 学校食堂选址应防止各种污染源的影响，必须远离粉尘、有害气体、放射性物质及其他扩散性污染源，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，同时符合规划、环保和消防等有关要求。

第十六条 学校食堂加工场所原则上不应与教学用房合并设置。食堂应设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、保洁、备餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。

第十七条 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，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。面积应满足食品处理需要，配备足够的冷藏、冷冻设施。库房应设置货架，符合主、副食分开存放并隔墙离地的要求。粗加工场所内应分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池，水产品的清洗水池应独立设置，水池数量或容量应与加工食品的数量相适应。

第十八条 食堂加工操作间应当符合下列要求

- 一、使用面积与供餐学生规模相适应；
- 二、墙壁应有 1.5 米以上的防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙；
- 三、地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料铺设，具有一定坡度，易于清洗与排水；
- 四、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，污水排放和符合卫生要求的存放废弃物的设施和设备；
- 五、配备《餐饮服务许可管理办法》所规定的其他设施设备。

第十九条 餐用具清洗消毒水池应专用，水池应使用不透水材料制成，不易积垢并易于清洗。各类水池应明显标识其用途。

食品处理区内应设置洗手设施，有明确的洗手、消毒及检查等规定。用餐场所应设置足够的自来水装置，供就餐学生洗手、清洗餐具。

第二十条 烹饪场所加工食品如使用固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式，避免粉尘污染食品。

第二十一条 加工经营场所内不得圈养、宰杀活的禽畜类动物。在加工经营场所外设立圈养、宰杀场所的，应距离加工经营场所 25m 以上。

第四章 从业人员

第二十二条 学校应严格执行从业人员健康、培训管理制度。基本要求：

一、从事接触直接入口食品工作的食品从业人员应当每年进行健康检查和食品安全知识培训，取得健康证明和培训证明后方可上岗工作。

二、患有卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

三、应保持良好的个人卫生习惯，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。专间操作人员应戴口罩。

四、操作前应洗净手部，操作过程中应保持手部清洁，手部污染后应及时清洗消毒。

五、不得将私人物品带入食品处理区；不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

第二十三条 建立食堂从业人员晨检制度。食堂管理人员应在每天早晨各项饭菜加工活动开始之前，对每名从业人员的健康、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、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即离开工作岗位，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。

第二十四条 学校食堂应配备专职食品安全管理员。专职食品安全管理员原则上每年应接受累计不少于 40 学时的食品安全培训。学校校长、分管副校长、后勤负责人、食堂负责人都应积极参加食品安全知识培训。

第五章 食品采购

第二十五条 建立食品采购索证索票制度。严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》，从食品生产单位、批发市场等采购的，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；从固定供货商或者供货基地采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地盖有公章(或签字)的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体经营商户等采购的，应当查验其《营业执照》和《食品流通许可证》，索取并留存盖有供货方公章(或签字)的每笔食品购销凭证，做到源头可控，有据可查。

第二十六条 规范大宗食品采购行为。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。偏远地区学校或教学点可通过比选质量、价格的办法确定供货对象。

第二十七条 建立食品查验及台账记录制度。采购包装食品时应严格查验食品生产日期、保质期，并如实记录购进食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，确保食品安全；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《中华人民共和国食品安全法》等法律法规禁止生产、经营的食品。采购需冷藏或冷冻的食品时，应冷链运输。

第二十八条 实施农村营养改善计划的学校应建立双人采购和定期轮换制度。每次采购应做详细的采购记录备查。原则上采购人员每学期应轮换一次。

应建立供货商评议制度。学校应定期对食品及原辅材料供应商进行综合评议，对评议不合格、违反食品安全法律法规、发生食品安全事故的供应商应列入黑名单，终止供货合同，取消其供货资格。

第六章 食品加工

第二十九条 学校食堂（供餐单位）餐饮加工过程应严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》。

第三十条 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。

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 10℃ 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 10℃、存放时间超过 2 小时的熟食品，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。

第三十一条 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。

第三十二条 严格按照规定使用备案食品添加剂。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。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。

第三十三条 严禁高等院校以外的各类学校食堂制售冷荤凉菜；严禁外购即时冷食；严禁违规加工制作四季豆、发芽土豆、鲜黄花菜、豆浆等高风险食品；严禁采购、贮存、使用亚硝酸盐。

第三十四条 应建立餐厨废弃物处置管理制度，将餐厨废弃物分类放置，做到日产日清。餐厨废弃物应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。

学校食堂（供餐单位）应与处置单位或个人签订合同，并索取其经营资质证明文件复印件，并建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，定期向食品药品监管部门报告。

第七章 食品贮存

第三十五条 应建立出入库管理制度。食堂物品的入库、出库必须由专人负责，签字确认。严格入库、出库检查验收，核对数量，检验质量，杜绝变质、过期食品的入库与出库。出库食品做到先进先出。

第三十六条 建立库存盘点制度。食堂物品入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符，日清月结。盘点后相关人员均需在盘存单上签字。食堂应根据日常消耗确定合理库存。发现变质和过期的食品应及时清理销毁。

第三十七条 食品贮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。食品贮存应当分类、分架、离墙、离地，安全存放。遵循先进先出的原则摆放，不同区域应有明显标识。散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供应商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合食品安全要求。

第八章 食品配送

第三十八条 供餐单位的食品不得在 10℃-60℃ 的温度条件下贮存和运输，从烧熟至食用的间隔时间（保质期）应符合以下要求：

一、烧熟后 2 小时的食物中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其保质期为烧熟后 4 小时。

二、烧熟后 2 小时的食物中心温度保持在 10℃ 以下（冷藏）的，保质期为烧熟后 24 小时。供餐前应加热，加热时食物中心温度应不低于 70℃。不符合加热标准的食物不得食用。

第三十九条 运输集体用餐的车辆应配备符合条件的冷藏或加热保温设备或装置，使运输过程中食物的中心温度保持在 10℃ 以下或 60℃ 以上。

运输车辆及工具应保持清洁卫生。每次运输食物前应清洗消毒，在运输装卸过程中注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食物在运输过程中受到污染。

第九章 食物留样

第四十条 学校食堂加工制作的每餐次的食物成品必须留样，留样食物应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在专用冷藏设施中存放 48 小时以上。每个品种留样量应满足检验需要，不少于 100g，并记录留样食物名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。留样食物应由专人负责保管，专柜专锁。

第十章 清洗消毒和保洁

第四十一条 餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用的保洁设施内备用，保洁设施应定期清洗，保持洁净。保洁设施内不得存放其他物品，并有明显标识。

餐用具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。不得使用未经清洗和消毒的餐用具，不得重复使用一次性餐用具。

第四十二条 加工结束后及时清理加工场所，做到地面无污物、残渣；及时清洗各种设备、容器和用具，做到定期消毒，归位摆放。

第十一章 应急处置

第四十三条 学校应制定食品安全事故应急预案并适时组织开展应急培训、演练，完善快速反应机制，提高应急处置能力。发生学生食物中毒等食品安全事故后，学校应立即采取各项应急处置措施，防止事故扩大。及时向事故发生地的卫生、教育、食品药品监管部门报告，积极配合有关部门进行事故调查处理，不得擅自发布食品安全事故信息。

第四十四条 发生食品安全事故后，按照属地管理和分级响应的原则，各级教育部门应在当地党委、政府的统一领导下，会同卫生、食品药品监管等部门迅速启动应急预案，及时报告上级党委、政府。要在第一时间赶赴现场，立即核实情况，迅速开展工作，妥善应对，确保发现、报告、指挥、处置等环节紧密衔接。

第十二章 监督管理

第四十五条 学校食堂实行餐饮服务食品安全监督量化分级管理制度。量化分级年度等级达到 A 级的学校食堂，应由当地食品药品监督管理部门向省食品药品监督管理局备案。

第四十六条 食品药品监督管理部门应建立学校食堂、供餐企业（单位）食品安全信用档案。记录许可颁发、日常监督检查结果、违法行为查处等情况；根据食品安全信用档案的记录，对有不良信用记录的食品生产经营者增加监督检查频次。

第四十七条 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，建立学校食堂季度监督检查制度。依法重点查处无证经营、超期限经

营和超范围经营，转让、涂改、出借、倒卖、出租餐饮服务许可证等违法违规行为。

第四十八条 食品药品监管部门应把学校食堂食品列入监督抽检计划重点内容，结合日常监督情况，针对问题较多和严重的学校食堂以及高风险食品进行监督抽检。

第四十九条 教育行政部门要会同食品药品监管部门采取定期检查和随机抽查等形式，对学校食堂食品安全加强监管，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。

第十三章 附 则

第五十条 本办法的第十一条、第二十八条适用于实施农村营养改善计划试点的学校食堂；其他学校食堂可参照执行。

第五十一条 本办法自发布之日起 30 日后施行。有效期 3 年。