

江苏省教育厅转发文件〔2013〕72号

江苏省食品药品监督管理局文件

苏食药监餐〔2013〕262号

关于印发江苏省学校食堂 食品安全管理操作指南的通知

各市食品药品监督管理局、卫生局，昆山、泰兴、沭阳县（市）食品药品监督管理局：

为进一步规范全省学校（含托幼机构）食堂食品安全管理，有效预防食品安全事故的发生，我局制定了《江苏省学校食堂食品安全管理操作指南》，现印发给你们，请认真遵照执行。



江苏省食品药品监督管理局

2013年11月27日

江苏省学校食堂食品安全管理操作指南

为加强学校（含托幼机构）食堂食品安全管理，建立食品安全标准化、规范化管理体系，根据《食品安全法》、《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》、《餐饮服务食品安全操作规范》等规定，特制定本操作指南。

一、组织管理

（一）依法取得餐饮服务资质。应以学校校长为法定代表人（或负责人）申请办理并取得有效的餐饮服务许可证。餐饮服务许可证应悬挂在食堂醒目位置，不得超许可范围经营。职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的学生食堂不得制售凉菜。

（二）建立学校食品安全责任体系。学校校长是食品安全第一责任人，对学校食堂管理工作负总责。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，明确相关工作职责并公示。每周应至少开展一次学校食堂食品安全自查，及时排除食品安全隐患。

（三）建立学校食堂日常管理制度。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；

餐厨废弃物处置管理制度；餐饮服务食品安全突发事件应急处置方案；投诉受理制度等。

（四）学校统一为学生订购学生餐的，应选择取得餐饮服务许可证，且餐饮监督量化评级较高的集体用餐配送单位送餐，并向餐饮安全监管部门备案。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。学校应提供符合食品安全要求的分餐和就餐场所。

二、设施及布局

学校食堂应按照生进熟出的单一食品加工处理流程，设置标准齐全的功能间。清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区宜通过地面瓷砖颜色进行区分。各功能间基础设施要达到以下标准：

（一）粗加工间

粗加工间应有固定的场所，与餐厅、备餐间、烹饪间等分开。墙裙应贴有浅色瓷砖到墙顶，防尘防蝇设施齐全。排水沟有一定坡度，下水道通畅，出口和排气口应有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或隔离网。应有足够供水，所供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。应设有三个以上水池，分别标示动物性食品清洗池（红色）、植物性食品清洗池（绿色）、水产品清洗池（黄色），提供水果的学校食堂，应设水果专用清洗池（蓝色）和浸泡池（白色）。

（二）切配间

切配间应有专用区域(或专用隔间)。地面应用不透水材料铺砌,墙裙应贴有浅色瓷砖到墙顶,并无污迹和食物残渣。墙壁、天花板的涂料无脱落、无霉斑。排水沟有一定坡度,下水道通畅,出口应有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或隔离网。切配台应用色标分隔成三个区域,分别为荤菜切配区(红色)、素菜切配区(绿色)、水产切配区(黄色),宜配备三个切配台并用色标区分。三个切配区分别设置专用刀具及砧板,以相同色标标示。

(三) 烹调间

地面应用防水材料铺砌,易清洗、防滑,墙裙应贴有浅色瓷砖到墙顶。操作台宜采用不锈钢台面,灶台有一定坡度的排水沟,保持下水道通畅,灶台上方应有排烟罩。灶面及灶台墙壁应无油污、无积灰、无食物残渣、排烟罩不滴油,烹调加工结束做好地面、灶台、操作台和用具的清洗、洗刷。

(四) 备餐间

入口处应设置通过式预进间,设有洗手、消毒、更衣等设施。洗手池水龙头应为非手动式,墙壁贴“六步洗手法”图示,备有洗手(液)、消毒液及干手设施。

备餐间的门应能自动关闭,若不能双向开闭,则宜开向备餐间内。备餐间与烹调间之间应设专用供菜通道,大小宜以可通过传递食品的容器为准,通道口设门。售菜口为可开闭式传递窗。备餐间内不得有明沟。

备餐间内应设置不锈钢配餐台，成品容器带盖，宜设置水浴保温箱等保温设施。紫外线灯（波长 200~275nm）应按功率不小于 $1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置，紫外线灯应安装反光罩，强度大于 $70\ \mu\text{W}/\text{cm}^2$ ），居中悬挂，离地不超过 2 米的高度。紫外线消毒灯开关设于室外，并加贴标识。配备独立空调，功率与室内面积相匹配。配备专用留样冰箱（柜）及数量足够的、易清洗消毒的密闭留样盒。废弃物箱（桶）盖子应为脚踏式，并保持内外壁清洁。

（五）消毒间

餐用具消毒应以热力消毒为主，化学消毒仅限用于不耐高温餐用具。采用物理消毒法的，应在蒸箱附近墙壁加贴蒸汽消毒时间要求，或在热力消毒柜附近墙壁加贴消毒温度、时间要求。采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池，宜设置 4 个专用水池，分别用于为餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗，各类水池应标明其用途，消毒池上方加贴消毒方法说明，根据消毒池实际容积及所使用消毒液的牌要求，注明所配制消毒液的实际配比，配制方法以便于操作为原则。专人负责餐用具消毒记录。

洗净消毒后的餐用具应倒置存放于洁净、密闭的专用保洁柜内，保洁柜数量应符合实际需要。如就餐时统一到桌上分餐具，每桌需配备一只可密闭整理箱，作为餐具保洁箱，每餐后与餐具同清洗、消毒，餐具倒置存放。如在教室内分餐并清洗

餐具的幼儿园，教室内应设餐具清洗专用水池和专用消毒保洁设施，不得设在厕所内，盛装食品及分餐的工具宜在食堂清洗消毒。

（六）原料仓库

食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。食品主食、副食、调味品等应分架存放，宜分库存放。洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、灭鼠药、灭蟑药等有毒有害物品不得进入食品仓库。

食品原料仓库内应设货架，离墙离地超过 10 厘米。所有物品上架，按品种分区存放，货架上加贴标签，标注品名、生产日期、保质期等相关信息，使用卡片插袋式，随原料的更新而更新。大包装原料（白糖、面粉、大米等）拆袋后，封口处所附标签应取下插于标签插袋内。食品添加剂应设专柜，柜子加锁并标识“食品添加剂”字样。

（七）更衣间

每名员工一只更衣柜，更衣柜和鞋柜宜分开，配备洗手水池，加贴洗手方法标示。

三、过程控制

（一）从业人员管理：从业人员应持有有效的健康证明和食品安全知识培训合格证明上岗。学校应建立从业人员基础档案，定期开展食品安全知识培训，做好培训记录。从业人员应保持良好的个人卫生，坚持做到“四勤”，即勤洗手和剪指甲、勤洗

澡、勤理发、勤洗工作衣帽；操作时穿戴清洁的工作衣帽，不吸烟、不吃零食、不佩戴饰物；进入备餐间前应二次更衣；不穿戴工作衣帽上厕所。坚持每日晨检制度并做好记录，凡有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等症状的人员，不得参加直接接触食品的工作。

（二）原料采购管理：采购食品及原料时，必须与供货单位签订含食品安全内容的供货协议，索取并保管好有效的营业执照、相关许可证、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等。在商场、超市等采购食品原料的，保存好每日供货票据；在农贸市场采购的，在采购单据上由供货方、采购人员、验货员三方签字后妥善保管。不得采购无票证或票证不符的食品，做好食品原料采购验收登记。

严禁采购加工以下食品：亚硝酸盐；变质、霉变、生虫、混有异物或被有毒、有害物质污染的食品；未经兽医卫生检验或检验不合格的禽、畜肉类及其制品；超过保质期或不符合食品标签规定的（预）包装食品；食品安全风险较高的食品及食品原料；其他不符合食品安全标准和要求的食品。

食品原料的使用应遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期食品原料。

（三）加工过程管理：按照各功能（区）间用途和加工程序进行食品加工操作，不随意变更，不交叉使用。食品原料在使用前认真检查感官性状是否正常；动物性、植物性、水产品

食品原料应分池清洗；各切配区不同色标的刀具、砧板不得混用，砧板立式存放；生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志；原料、半成品、成品应分开存放，并根据性质分类存放；已盛装食品的容器不得直接置于地上。

食物烧熟煮透，中心温度不低于 70℃，烹调后至食用前存放时间不超过 2 小时；不得将回收后的食品（包括剩饭、剩菜及辅料）经加工后再次供应。

留样冷藏冰箱应专用，标志明显；每个品种留样量不少于 200g，每餐留样时间不少于 48 小时。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，使用应符合 GB2760《食品添加剂使用标准》的规定，采用精确计量工具称量，并有详细记录。

（四）餐用具消毒管理：应严格执行餐用具清洗消毒程序。热力消毒应按除渣、洗涤、清洗、消毒的程序进行，保持 100 度 10 分钟以上；化学方法消毒应按除渣、洗涤、消毒、清洗的程序进行，使用消毒液应含有效氯浓度 250mg/L 以上，餐用具全部浸泡入液体中，作用 5 分钟以上，消毒后应用流动洁净水清洗；消毒后的餐用具应立即倒置贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜有明显标记。

（五）室内环境卫生管理：制定室内卫生管理制度，将各功能区及功能区内的水池、操作台、冰柜（箱）、灶台、货架等硬件设施卫生保洁工作分解落实到人，确保每区域、每个工具、

设施都有责任人，并在责任区域内或硬件设施上加贴责任人姓名，制定定期检查制度，按标准要求检查，检查结果与（员工）利益挂钩，确保卫生保洁制度真正落实到位。

四、台帐资料

（一）档案资料管理：学校食堂应建立食品安全管理档案，及时收集相关资料，每年汇总整理并装订成册，有关记录至少应保存 2 年。主要内容：学校食品安全管理机构名单及上级有关文件；学校食品安全工作制度；学校食堂人员组成及分工情况；学校食堂餐饮服务许可证、从业人员健康证、食品安全知识培训合格证复印件；食品安全知识培训教材、资料，人员学习记录；学校食堂食品安全年度工作计划、总结；监督意见书；各类台账资料等。

（二）台账资料管理：具体内容包括：供应商资格审核记录、食品原料采购索证索票进货查验和采购记录、过程控制记录、餐用具消毒情况记录、从业人员管理记录、食品安全检查记录、食品留样记录、投诉处理记录、不合格食品及废弃油脂处理记录、食品添加剂采购及使用记录等。鼓励建立电子记录。

五、应急处置

（一）建立食品安全事故应急处置方案。学校应结合本食堂实际制定食品安全事故处置方案，并将其列入从业人员培训计划开展培训，应每学期至少组织从业人员进行事故处置演练一次，使从业人员熟练掌握应急处置程序。凡在本学校食堂就

餐后发生的食品安全事故或疑似食品安全事故，对人体健康已产生危害或者可能产生危害时应启动处置方案。

（二）明确食品安全事故应急处置程序。当就餐者反映就餐后出现恶心、呕吐等不适症状以及疑似其他食品安全事故时，有关人员应立即报告第一责任人和食品安全管理员，迅速采取以下行动：组织对伤病人员进行救助，及时联络医疗机构进行救治；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；在两小时之内向所在地食品药品监督管理局和卫生行政部门报告；配合有关部门进行食品安全事故调查处理，按照要求提供相关资料和样品，不得隐瞒、拒绝。食品安全事故处理结束后，在相关部门指导下对可疑中毒食物和接触过可疑的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场进行清洗、消毒等处理，针对不同污染物使用不同的处理方法。

（三）落实食品安全事故相应职责。成立学校食堂食品安全事故应急处置领导小组与相应处理工作小组，如协调报告组、救治组、现场保护组、后勤保障组等，并明确各组负责人与各组人员在食品安全事故应急处置中的相应职责。食品安全事故应急处置领导小组组长应为学校校长，食品安全管理员协助做好事故应急处置工作，其他人员在职责范围内做好相应的应急处置工作。

抄送：省教育厅

江苏省食品药品监督管理局办公室

2013年11月27日印发
