



长沙市市场监督管理局

Changsha Administration for Market Regulation

[首页](#) [政务公开](#) [办事服务](#) [解读回应](#) [互动交流](#)

当前位置：首页 > 政府信息公开 > 通知公告

关于印发《长沙市中小学校食品安全和饮用水规范管理工作指南》的通知

信息来源：市市场监督管理局 发布时间：2025-09-30

长沙市市场监督管理局 长沙市教育局 长沙市卫生健康委员会

长沙市市场监督管理局 长沙市教育局 长沙市卫生健康委员会 关于印发《长沙市中小学校食品安全和饮用水 规范管理工作指南》的通知

湖南湘江新区商务和市场监管局、各区县（市）市场监管局，教育局、卫生健康委（局），各相关单位：

为进一步落实全市中小学校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治工作要求，着力提升我市中小学校食品安全和饮用水规范化、标准化管理水平，市市场监管局、市教育局、市卫生健康委联合制定《中小学校食品安全和饮用水规范管理工作指南》。现印发给你们，请指导各中小学校结合自身实际，抓好食

品安全和饮用水管理工作，确保校园食品及饮用水安全。



2025 年 9 月 18 日

长沙市中小学校食品安全和饮用水规范管理工作指南

序号	一级项目	二级项目	具 体 内 容
1	学校 主体责任	许可管理	1.学校食堂主体业态：集中用餐单位食堂，并标注学校为自营食堂/学校承包食堂（含承包经营企业）。承包经营企业应在承包食堂所在地取得食品经营许可证，其食品经营许可证中的项目应含“食品经营”。 2.加强对承包经营企业的监督，督促企业配备食品安全总监、食品安全员等专职管理人员，严格履行食品安全管理责任，定期考核评价，明确退出机制。 3.严格招投标程序，及时公示中标企业名单，依法签订承包经营合同（协议），承包经营合同内容应明确“不得对所承包经营的学校食堂进行分包、转包”和“一年内在省级层面被连续通报两次以上（含两次）的校外供餐单位和承包经营单位，终止其服务合同”。 4.中小学食堂、校内小卖部、超市、非食堂区域面包房、食品自动设备等食品经营场所，应当依法分别取得食品经营许可证或备案，并严格按照载明的经营项目进行经营。中小学食堂不得申请生食类食品制售、冷食类食品制售中的冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目。
2		食品安全管理制度建设	1.结合食堂实际经营情况，建立健全食品安全管理制度和操作规程，并严格落实、长期有效； 2.相关制度应悬挂在相应位置，并形成制度汇编； 3.根据现行的法律法规和标准规范及时更新、修订、完善食品安全管理制度。
3		食品安全管理机构	1.设置食品安全管理机构，负责学校食品安全的日常管理工作； 2.设立食品安全总监（用餐人数 500 人以上的中小学校食堂必须设立）和食品安全员，食品安全总监应为学校的具体负责人，食品安全总监、食品安全员应通过下发文件或任命书、聘书等形式明确； 3.食品安全员应为学校（幼儿园）的直接负责人； 4.食堂委托或承包经营的，受委托或承包经营方也应按规定配备食品安全总监和食品安全员。

序号	一级项目	二级项目	具 体 内 容
4	学校 主体责任	校长责任制	校长应定期组织研究食品安全管理工作，在每学期开学第一周内陪好开学第一餐，开学一个月内，至少在食堂召开一次现场办公会，实地查看了解情况、解决问题、部署工作。
5		食品安全与营养健康相关知识宣传教育	针对学生开展食品安全与营养健康的宣传教育，并将食品安全与营养健康知识纳入健康教育教学内容，可通过主题班会、课外实践、宣传栏等形式进行食品安全与营养健康相关知识的宣传教育。
6		食品安全管理 人员的岗位职责	主要负责人。（1）对学校食品安全全面负责；（2）支持和保障食品安全总监、食品安全员开展工作；（3）每月至少听取1次食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全工作进行总结，对下月工作进行部署，形成《每月食品安全调度会议纪要》。 食品安全总监。（1）协助主要负责人全面抓好学校食品安全管理工作；（2）拟定、组织实施并督促学校食品安全各项管理制度落实情况；（3）每周开展“周排查”工作，及时发现并排除食品安全风险隐患，及时处置食品安全突发事件；（4）在“月调度”会议上向主要负责人汇报当月食品安全管理工作；（5）配合监督管理部门开展食品安全监督检查。 食品安全员。（1）督促落实各项食品安全管理制度，开展“日管控”检查，记录并保存检查情况，形成“日管控”记录；（2）及时发现报告食品安全风险隐患，采取有效措施整改；（3）对从业人员健康状况，生产经营场所卫生状况实施管理。
7		“日管控、周排 查、月调度”管理 制度	日管控：食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》。重点内容包括食堂内外环境、人员健康卫生、设施设备、加工过程、餐（用）具清洗消毒、物品存放等； 周排查：食品安全总监或食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，形成《每周食品安全排查治理报告》。主要内容包括上周整改措施落实情况、日管控发现的问题及解决方法、现场风险隐患排查发现的问题及解决方法、其他食品安全信息来源及解决方法； 月调度：主要负责人每月至少听取1次食品安全总监管理情况汇报，总结本月食品安全管理、风险隐患排查情况，对下月食品安全工作提出意见建议，并形成《每月食品安全调度会议纪要》。

— 4 —

序号	一级项目	二级项目	具 体 内 容
8	学校 主体责任	包保落实情况	1. 学校包保等级情况和风险等级（学校食堂风险等级D级，监管部门每年至少检查3-4次）； 2. 包保干部姓名、单位、职务； 3. 包保干部多长时间对学校进行督导，最近一次开展督导的时间； 4. 包保干部督导过程中发现的问题是否整改到位。
9	食品安全 管理文件 和记录	信息公示	1.在就餐区张贴主体信息公示牌，公示营业执照/事业单位法人证、学校食堂食品经营许可证、全体从业人员有效健康证明、食品经营监督检查结果记录表（2025年最近一次的检查结果）、溯食安码。 2.在就餐区张贴集中用餐信息公示牌，公示承包或委托经营企业、校外供餐单位营业执照、食品经营许可证，主要食品原料及其供货资质等信息。 3.在就餐区公布食品安全投诉电话。
10		制止餐饮浪费 宣传	1. 餐厅醒目位置有防止食品浪费提示，宣传氛围浓厚。 2. 提供自助服务服务的，张贴并告知消费规则和防止食品浪费要求，提供不同规格餐具，提醒适量取餐。
11		食品安全制度	1.建立食品安全责任制：明确校长（第一责任人）、食品安全总监、食品安全员及其他各岗位从业人员的岗位职责。 2.建立食品安全日管控、周排查、月调度工作制度：需明确日周月工作执行人、工作内容和要求等事项。 3.食品安全管理制度：应建立原料控制、餐用具清洗消毒、过程控制、从业人员健康管理、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、食品留样、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、定期除虫害、食品安全投诉处理、餐饮服务管理企业评价和退出管理、大宗食品公开招标准和集中定点采购、餐厨废弃物处置管理、食品添加剂管理制度、集中用餐校领导陪餐等制度。制度应结合自身实际制定，内容完善无错误，且具有可操作性。 4.食品安全事故应急处置预案：应急预案具有可操作性，具体到负责人和联系方式等。

— 5 —

序号	一级项目	二级项目	具 体 内 容
12	食品安全 管理文件 和记录	食品安全监管 档案	收集整理食堂食品经营许可证复印件（包括历次变更信息）、监管部门和包保干部检查记录及问题整改报告、监管部门出具的食物抽样检测报告、责令整改通知书及行政处罚文书等资料。
13		食品安全自查记 录、陪餐记录	开展自查自纠行动，形成问题清单，并针对问题清单制定整改措施，形成整改报告。学校相关负责人陪餐记录，注意陪餐人员须签字和填写陪餐意见。
14		日管控、周排 查、月调度记录	《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》及时上传食安湖南平台。
15		食品、食品添加 剂及相关产品进 货查验记录	1.采购食品、食品添加剂、食品相关产品需证照齐全（供货商资质、产品检验合格报告、购物或送货凭证有供货方签字或盖章），具有完整的进货查验记录； 2.采购冷藏（冻）食品的，应查验和记录冷藏（冻）食品表面温度； 3.采购禽畜肉类的，具有动物产品检疫合格证明； 4.采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明。采购大米等食品，每批次有检验合格报告。
16		从业人员健康管 理档案	1.建立从业人员基本情况登记台账，含姓名、身份证号、健康证有效期等信息； 2.晨检记录，每天对食堂从业人员开展晨检（发斑、腹泻、咽部炎症、皮肤伤口感染等），并如实做好记录。
17		食品安全知识培 训考核记录	1.负责人、食品安全总监、食品安全员参加监管部门、行业组织及企业自行组织的集中培训每年不少于40学时，做好学习笔记，记录学习时间，保存相关学习记录； 2.食品安全总监、食品安全员应参加学校（企业）组织的食品安全培训并通过考核； 3.制定从业人员年度培训计划，内容必需包含“三防”、餐饮具清洗消毒等重点内容，做好培训考核记录。
18		有害生物消杀 记录	学校食堂及周边鼠虫害消杀记录，或与第三方签订的消杀协议和消杀记录。
19		食品添加剂使用 记录	专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

— 6 —

序号	一级项目	二级项目	具 体 内 容
20		食品留样记录	由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样量、留样保存时间、留样人员等。
21		餐（用）具消毒记录	各类餐（用）具消毒记录分别填写，采用蒸汽、煮沸消毒的，100℃保持10分钟以上，采用消毒柜红外线消毒，120℃，保持10分钟以上；采用洗碗机消毒的，消毒时间、温度等应确保消毒效果满足相关标准要求；采用化学消毒的，注意消毒剂浓度和消毒时间，化学消毒液应现配现用，并用自来水冲去餐（用）具表面残留的消毒液。
22		餐厨废弃物垃圾处置记录	1.留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件； 2.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。
23	现场管理	经营许可	严格按照许可项目经营，不得超许可范围经营。中小学校食堂不得制售冷荤类、生食类、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。中小学校内设置的小卖部、超市等食品经营场所不得售卖高盐、高糖及高脂的预包装食品。
24		流程布局	1.食品处理区应设置在室内； 2.各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序分区域设置，流程布局合理，并能防止食品在存放、加工操作中产生交叉污染。 3.卫生间不应设置在食品处理区内，出入口不应与食品处理区直接连通，不宜直对就餐区。
25		环境卫生	餐饮服务场所各区域保持整洁卫生；地面、墙壁、天花板等无破损、无蜘蛛网、无霉斑、地面干燥无积水积垢。餐厨垃圾及废弃物应有带盖密闭的容器存放，食品处理区远离垃圾站等污染源25米以上。
26	现场管理	“三防”设施	操作间对外的门、窗等配备有纱门、纱窗、风幕机等防尘防蝇设施，进出通道有60cm高的防鼠板，门缝小于6mm，对外排水明沟和孔眼有小于10mm防鼠盖板或挡网。对外通风口、换气窗有不小于16目的防虫筛网。电击式灭蚊灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，餐饮服务场所内不得使用杀虫剂。

— 7 —

序号	一级项目	二级项目	具 体 内 容
27		冷（藏）、冻、清洗消毒设施设备	冷藏冷冻设施（温度设置符合储存食材的要求，有正确温显，速冻食品按标签标示要求-18℃冷冻保存，冷藏、冷冻有明显区分标识）。消毒设施（正常运转，红外消毒温度大于120℃，时间超过10分钟，洗碗机消毒严格按说明书操作）。
28		原料管理	1.食品贮存场所（库房）应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置； 2.食品和非食品分区存放，标识明显，分区分类离墙离地（10cm以上）；食材贮存生、熟、荤、素标识分开存放食品。 3.散装食品（食用农产品除外）贮存标明名称、生产日期、使用期限等。 4.清理腐败变质和过期的食品原辅料。
29		加工操作管理	从业人员掌握基本食品安全操作规范要求，加工制作过程中严格按照要求进行操作，刀具、砧板、水池、容器等工用具用颜色等显著标识，分开设置存放区域，区分使用，避免生、熟、荤、素容器和工具混用混放。禽蛋须清洗外壳后方可进入烹饪间。
30	现场管理	餐用具清洗消毒	1.餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒； 2.有专用的餐用具清洗消毒水池和大型工用具的清洗消毒设施，消毒设施满足需要，运转正常； 3.消毒后的餐饮具表面光滑，无附着食物残渣等异物，无油渍、泡沫、异味，存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。
31		食品留样	每餐次的食品成品按要留样125g以上，冷藏保存48h，并做好留样记录。留样冰箱专用。
32		从业人员管理	1.从业人员穿戴清洁的工作衣帽上岗，工作帽应将头发全部遮盖住； 2.离岗应更换工作服，备餐区从从业人员工作服与其他操作区的工作服有明显区分； 3.从业人员保持个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。
33		备餐间管理	备餐间宜按照专间要求设置，由专人加工制作，设置二次更衣间，进入专间前应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。

— 8 —

序号	一级项目	二级项目	具 体 内 容
34	生活饮用水卫生工作管理	食品添加剂管理	1.专柜贮存，标示“食品添加剂专柜”，配备专用的食品添加剂称量工具及使用记录本，并严格落实专人管理。2.用容器盛放开封后的食品添加剂的，应避免开封后的食品添加剂受到污染，在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留原包装。
35		基本要求	1.学校应建立饮用水卫生管理规章制度； 2.制定饮用水污染突发公共卫生事件应急预案； 3.建立健全饮用水卫生安全管理档案； 4.配备专职或兼职饮用水卫生安全管理员； 5.加强学校生活饮用水安全管理； 6.开展学校饮用水卫生安全知识宣传教育； 7.做好水质污染事件应急处置。
36		具体要求	1.建立健全饮用水卫生管理制度，制订饮用水突发公共卫生事件应急预案； 2.采用自建设施集中式供水（含管道直饮水）、二次供水方式供水的，应办理《卫生许可证》； 3.配备专职或兼职生活饮用水卫生管理员； 4.直接从事管、供水人员每年进行一次健康体检和卫生知识培训，取得健康合格证证明后方可上岗； 5.采购饮水机、管材管件、饮用水消毒剂、净水剂、水处理材料、防护涂料、水处理设备等涉水产品时，向供货商索取有效的卫生许可批件或卫生安全评价报告等资料； 6.加强饮用水日常安全管理 (1)供应白开水的。储水桶应加盖上锁，做到定期清洗消毒，储水桶应每天清洗一次，做好清洗消毒记录。师生取水的杯（瓶）不能混用。 (2)桶装饮用水。索取产品生产许可证、工商营业执照；产品质量、标识应符合食品安全国家标准；每批次均有出厂检验合格证；定期对饮水机进行清洗消毒。 (3)使用净水器。索取净水器整机及更换耗材（PP棉滤芯、活性炭滤芯、超滤膜滤芯、RO膜滤芯等）的涉水产品生产许可证；有滤芯更换记录。 (4)管道直饮水。按要求办理《卫生许可证》；直饮水设备进行定期运行维护和清洗消毒记

— 9 —

序号	一级项目	二级项目	具 体 内 容
			表；更换的耗材应索取涉水产品卫生许可批件；定期开展直饮水水质检测检验，有检测合格报告。 (5) 二次供水设施。按要求办理《卫生许可证》；卫生管理制度和清洗消毒操作规程健全，每半年至少清洗、消毒一次记录，并有相应资质的检测单位出具的检验合格报告。 (6) 自建设施供水（农村学校）。供水水源应选择水质良好、水量充足、远离污染源、便于防护的水源，水质应符合《地表水环境质量标准》（GB3838）或《地下水质量标准》（GB/T14848）的规定；水泵房门加锁，落实相应的水源保护措施；建立放水、清洗、消毒和检修制度及操作规程，保证供水水质。特别要注意寒、暑假和其他节日长假后及遇暴雨、洪水后，自备水源的消毒和自来水管网的清洗消毒工作。

相关文档：



备案序号：湘ICP备10009181号  湘公网安备 43010402000432号
电话：0731-88635491 传真：0731-88635304 应急值守电话：0731-88681110
投诉举报电话：0731-12345、12315 网站标识码：4301000031 站点地图
邮编：410013 地址：长沙市岳麓区银双路318号 主办单位：长沙市市场监督管理局