

DB 3415

六安市地方标准

DB 3415/T 59—2023

六安市学校食堂食品安全检查操作规范

地方标准信息服务平台

2023 - 11 - 07 发布

2023 - 11 - 07 实施

六安市市场监督管理局 发布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由六安市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：皖西学院、六安市市场监督管理局、六安市质量和标准化研究所、六安市食品药品检验中心、六安市餐饮烹饪行业协会。

本文件主要起草人：张莉、陈俊、汪宏春、彭剑坤、夏征宇、龚莹莹、王广林。

地方标准信息服务平台

六安市学校食堂食品安全检查操作规范

1 范围

本文件规定了学校食堂食品安全检查操作的术语和定义、检查依据、检查人员、检测内容、结果反馈与改进。

本文件适用于普通高等学校、职业学校、技工院校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构各级各类全日制学校食堂建设和管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 消毒餐（饮）具

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品处理区 food processing area

贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

3.2

备餐区 pantry area

暂时放置、整理、分发成品食品的区域。

3.3

就餐区 dining area

供应学校学生、教职员工等集中就餐的区域。

3.4

清洁操作区 clean operation area

为防止食品受到污染，清洁程度要求较高的加工制作区域，包括专间、专用操作区。

3.5

准清洁操作区 quasi-cleaning operation area

清洁程度要求次于清洁操作区的加工制作区域，包括烹饪区、餐用具保洁区。

4 检查依据

包括但不限于：

- a) 中华人民共和国食品安全法；
- b) 中华人民共和国食品安全法实施条例；
- c) 安徽省食品安全条例；
- d) 餐饮服务食品安全操作规范；
- e) 学校食品安全与营养健康管理规定。

5 检查人员

需两名（含）以上检查人员。

6 检查内容

6.1 场所卫生

6.1.1 天花板、墙壁、门窗、地面、操作台等设施设备应保持清洁，不破损或脱落、地面有积水和积垢等可能影响食品安全的情形。

6.1.2 鼠药、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等有毒有害物品应设专库（区）存放，与食品贮存场所分间设置。

6.1.3 应避免有毒有害物品污染食品 and 食品接触表面，可能或已发生污染情况时应及时处置。

6.2 设施设备

6.2.1 供水与排水

食品加工用水应符合GB 5749的规定，开学前应对学校食堂用水进行一次核查。加工制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的用水，应为预包装饮用水、直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。

6.2.2 采光照明

6.2.2.1 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不得低于 220 lux，光源不得改变食品的感官颜色。其他场所的光照强度不宜低于 110 lux。

6.2.2.2 安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置。

6.2.2.3 冷冻（藏）库应使用防爆灯。

6.2.3 通风排烟

6.2.3.1 通风排气设施应易于清洁、维修或更换。

6.2.3.2 产生油烟的设备上方，应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。

6.2.3.3 产生大量蒸汽的设备上方，应设置机械排风排气装置，并做好冷凝水的引泄。

6.2.3.4 通风排气口应设置有效防止有害生物侵入的网罩。

6.2.4 三防设施

- 6.2.4.1 与外界直接相通的门、窗、管道等应采取有效措施，防止有害生物的侵入。
- 6.2.4.2 食品处理区人员、货物进出通道应设有防鼠板，防鼠板高度应不低于 60 cm，门的缝隙应小于 6 mm。
- 6.2.4.3 食品处理区和货物进出通道应设置有效防蝇设施。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 2 cm。
- 6.2.4.4 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。
- 6.2.4.5 与外界直接相通的通风口、换气窗外的外侧，应加装不小于 16 目的防虫筛网。

6.2.5 清洗消毒

- 6.2.5.1 应配备满足需要的清洗、消毒、保洁设施。餐具宜采用物理方法消毒。
- 6.2.5.2 洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的要求，应有专用存放洗涤剂、消毒剂的设施，且有明显标识。
- 6.2.5.3 使用集中消毒的餐饮具应符合 GB 14934 的要求。
- 6.2.5.4 餐用具清洗池应不少于 2 个。清洗水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水、不易积垢并易于清洗的材料。

6.2.6 明厨亮灶

学校食堂宜在后厨安装监控录像系统，将视频信息上传至网络平台，实现备餐区、烹饪区和餐具消毒区等重点场所视频监控全覆盖。不具备安装视频监控条件的，应采取透明玻璃隔断展示食品加工的全过程。

6.3 原料管理

- 6.3.1 学校食堂应定点采购食品及其原料，并与供应商签订食品安全保障协议。
- 6.3.2 学校食堂应按照相关要求查验供应商的相关证明文件，索取供应商的有效资格证明（食品生产许可证、食品经营许可证、营业执照）和食品合格证明（批次出厂检验报告）。
- 6.3.3 采购初级农产品时应索取供应商签字或盖章随货同行的票据，所有的票据应留存 2 年以上。
- 6.3.4 宜在索证索票的基础上建立食品安全电子追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，确保对食品从原料采购到销售的所有环节都可进行有效追溯。
- 6.3.5 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。
- 6.3.6 不得使用四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。

6.4 加工制作要求

- 6.4.1 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）应分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放。
- 6.4.2 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动，接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物。

6.4.3 不应在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具。

6.4.4 不应使用非食品原料加工制作食品。

6.4.5 不应使用回收食品、过期食品、异常食品作为原料，再次加工制作食品。

6.5 粗加工制作与切配

6.5.1 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。

6.5.2 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。

6.5.3 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℃。

6.5.4 使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，宜进行消毒处理。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

6.5.5 应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

6.6 成品加工制作

6.6.1 应在专间内加工制作，专间内温度不应高于 25℃。

6.6.2 由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。

6.6.3 应使用专用的工具、容器、设备，使用前应清洗消毒并保持清洁。

6.6.4 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后递进专间，加工制作好的成品宜当餐供应。

6.6.5 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

6.7 制度管理

6.7.1 学校食堂应根据相关法律法规要求建立健全食品安全管理制度，包括食品安全管理人员制度、食品安全自查制度、从业人员健康管理和培训考核制度、进（出）货查验和记录制度、食品添加剂使用和台账登记制度、餐厨废弃物处置制度、有害生物防治制度、食品留样制度、餐用具清洗消毒制度、场所及设施设备清洗消毒和维护保养制度、食品原料控制和食品加工操作规程、食品及其原料贮存管理制度、食品安全信息追溯制度、投诉处理制度、食品安全突发事件应急处置方案等。

6.7.2 相关制度和证照应进行悬挂公示。

6.7.3 应注重学校食堂文化建设，张贴食品安全、均衡营养、健康饮食、良好行为习惯、反食品浪费等宣传资料。宜提供小份饭菜，实施光盘行动，引导学生安全用餐、文明用餐、营养用餐。

6.8 供餐管理

6.8.1 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁。

6.8.2 消费者就餐时，就餐区应避免从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。

6.8.3 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 h）存放的高危易腐食品，应在高于 60 °C 或低于 8 °C 的条件下存放。在 8 °C～60 °C 条件下存放超过 2 h，且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热，加热时食品的中心温度应达到 70 °C 以上。

6.9 食品留样

6.9.1 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应不少于 125 g。

6.9.2 应由专人管理留样食品，应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时）。

6.9.3 宜定期开展食品检验检测。

6.10 废弃物处理

6.10.1 废弃物存放容器应内壁光滑，易于清洁，且配有盖子。

6.10.2 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务。

6.10.3 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。

6.11 人员配备

6.11.1 应设置食品安全领导机制和食品安全管理机构，配备专兼职食品安全管理员。明确食品安全管理员的职责。

6.11.2 学校食品安全管理员应具备食品安全管理能力和 2 年以上餐饮服务食品安全工作经历，定期接受培训和考核。

6.11.3 中小学校和托幼机构，应配备专（兼）职营养健康管理人員，宜配备专（兼）职营养师，加强对不同年龄段学生营养健康指导。

6.11.4 学校食堂从业人员与学校食堂就餐人数之比宜不小于 1:80，托幼机构应根据实际情况提高从业人数。

6.11.5 委托第三方餐饮公司经营的学校食堂，学校应定期进行监督检查，并留存记录。

6.12 人员管理

6.12.1 应建立从业人员健康管理档案。包括从业人员登记表、健康证明、培训考核记录等。从业人员应取得健康证明后方可上岗工作，并每年进行健康检查取得合格健康证明。必要时应进行临时健康检查。

6.12.2 食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作。

6.12.3 个人卫生和工作服管理应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

6.13 考核培训

6.13.1 应建立从业人员健康管理档案。

6.13.2 应定期开展食品从业人员食品安全知识和技能培训，做好培训记录，每人每年学习培训时间应不少于 20 学时。

6.13.3 应每半年对食品从业人员进行一次食品安全知识和岗位职责考核。考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规、餐饮安全基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作流程等。

6.13.4 学校应对师生开展食品安全知识、卫生知识、健康与营养科普宣传教育培训，并做好培训记录。

7 反馈及改进

7.1 结果反馈

7.1.1 检查人员对学校食堂检查后应出具检查结果单，并向学校食堂负责人反馈，同时抄送相关主管部门。

7.1.2 学校食堂应限期完成整改并反馈整改结果。

7.2 改进

7.2.1 学校应完善监督工作机制，采用适当方式与学生、家长沟通，征求其对学校食堂管理和服务的意见。

7.2.2 应定期开展学生满意度调查。应从质量、数量、价格、卫生、服务态度等方面进行评价，并及时改进管理服务。

7.2.3 应开展食品安全日管控、周排查、月调度，发现食品安全问题和隐患时应立即采取整改措施，并做好相关记录。

7.2.4 学校应建立投诉受理制度，公布投诉电话。

地方标准信息服务平台

参 考 文 献

- [1] 国家市场监管总局《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监管总局60号令）
 - [2] 国家市场监管总局《餐饮服务食品安全操作规范》（2018年 第12号公告）
 - [3] 全国人民代表大会常务委员会《中华人民共和国食品安全法》（主席令第二十一号）
 - [4] 中华人民共和国国务院《中华人民共和国食品安全法实施条例》（中华人民共和国国务院令 第557号）
 - [5] 安徽省教育厅《安徽省学校食堂食品安全管理工作指南（试行）》（皖教体〔2021〕7号）
-

地方标准信息服务平台