

辽宁省市场监督管理局办公室文件

辽市监办发〔2024〕27号

关于进一步加强校园食品安全 管理工作的通知

各市、沈抚示范区市场监督管理局：

为了巩固校园食品安全自查整治专项行动取得的成效，深入推进中小校园食品安全突出问题专项整治工作走深走实，进一步完善学校食品安全管理制度和长效运行机制，有效解决校园食品安全突出问题，全面压实校园食品安全主体责任，加强校园食品安全监管工作，全面提升校园食品安全管理水平，现就有关问题通知如下：

一、全面压实校园食品安全主体责任

（一）落实校长第一责任人制度。学校校长、园长（以下统称校长）应切实履行第一责任人义务，将食品安全工作列入学校重要议事内容，每学期至少组织召开一次食品安全部署会议，并

形成单独的会议纪要；校长（高校可视情委托副校长）开展月调度，针对日管控和周排查发现的问题，研究整改和落实。学校应建立学校食堂食品安全满意度测评机制，每学期至少组织开展一次师生满意度测评，公开测评结果，并将测评结果作为评价食品安全工作的重要参考。满意度较低的，要限期整改到位。

（二）推行“双总监”制度。学校食堂为承包经营或委托经营（以下统称承包经营）或由供餐单位供餐的，学校食堂和承包经营企业、供餐单位要建立“双食品安全总监、双食品安全员”体系，结合实际分别明确校方和承包方、供餐方食品安全总监、食品安全员职责。校方重在监督检查，主要负责拟定学校食堂食品安全管理制度，监督承包经营企业落实食品安全工作制度；承包经营方和校外供餐单位重在具体落实，落实餐饮服务食品安全操作规范和通用卫生规范等标准，负责指导、协调和解决从原料采购至供餐全过程中的各类问题，并定期向校方食品安全总监汇报。建立并严格执行“日、周、月”制度，坚决防止“模板化”、“格式化”。相关学校食堂要在7月底前全部建立“双总监”管理体系。

（三）结合实际建立风险管控动态清单。参照总局《食品安全风险管控清单》（附件2）内容要求，学校食堂、承包经营企业和校外供餐单位要结合实际增删调整，建立本校、本单位《“日管控”清单》，并根据变化情况动态调整。要查找确认风险点、科学制定管控措施、合理确定管控频次并明确责任人员，真正把《“日管控”清单》融入学校食堂和承包经营企业、校外供餐单位

现有管理制度、嵌入日常管理，优化提升精准防控风险水平，防止出现“两层皮”现象，坚决避免出现“一刀切”、“模板化”、“全部打勾”、落实走过场等情形。通过使用“食安辽宁”主体责任 APP 动态形成日管控记录，推动线上“日管控”制度执行常态化，不需再做纸质记录。

（四）精准实施病媒生物防制工作。学校食堂、承包经营企业和校外供餐单位应按照《辽宁省餐饮服务经营场所有害生物防制工作指引》要求，结合实际制定病媒生物防制管理制度，将病媒生物防制工作纳入“日管控、周排查、月调度”的重要内容。按照“封六缝”“堵三孔”“四做到”防制要求，严格落实有害生物防制全流程闭环检视 7 项具体措施，食品安全员每日要对前日的食堂监控视频进行抽查并记录抽查情况；要将病媒生物防制作为从业人员培训、考核的必备内容，提升“人防”素养；要加大投入，更新更换老旧设备设施，改善后厨环境卫生，配齐配全餐用具消毒房、大容量消毒柜等，8 月 15 日前应当配全“三防”（防鼠、防虫和防尘）设备设施，完善“物防”措施；鼓励引进有资质和专业化的第三方公司定期对加工经营场所进行病媒生物消杀、运用“AI 识别”技术形成风险自动闭环管理，强化“技防”效能。

（五）规范复用餐用具清洗消毒工作。学校食堂、承包经营企业和校外供餐单位应将餐饮具清洗消毒作为从业人员食品安全知识监督抽查考核的内容。规范“除残渣、洗涤剂洗、清水冲、热力消、保洁”各环节（简称“一刮二洗三冲四消五保洁”）操作。

学校食堂、承包经营企业和校外供餐单位的餐饮具消毒应以热力消毒为主，化学消毒仅限于因材质或大小原因无法热力消毒的餐饮具。采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在 100℃，并保持 10 分钟以上；采用红外线消毒的，温度一般控制在 120℃以上，并保持 10 分钟以上；采用洗碗机消毒的，严格执行操作流程，要保持洗碗机内腔和外部区域洁净，在洗碗机门的内外喷洒表面清洁剂，用高压水枪等去除污垢；对于污垢积聚严重的区域（如内腔死角、控制板、门封、把手等），要用细毛刷进行擦洗。定期对设备维护和校验，每天清洗大、小渣篮，用抹布或毛刷清洗内部残渣；每周拆下洗涤臂清洗，使用针状物疏通漂洗喷嘴，以免堵塞。实行餐饮具集中消毒服务单位统一集中消毒或配送餐饮具的学校，要严格审查其消毒资质和能力，每批次索取并留存消毒合格证明。鼓励具备条件的用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂和用餐人数 500 人以上的学校食堂，建设与供餐规模、供餐形式等相匹配的餐用具消毒房。

（六）实施校园大宗食材管理和进货查验电子化追溯管理。学校食堂、承包经营企业和校外供餐单位要建立相对固定的米、面、油、肉、蛋、奶等大宗食材供货企业目录，与供货企业签订明确食品安全责任和义务的合同（协议），并留存进货票据、采购单据和出厂检验合格证、承诺达标合格证等产品合格证明文件等。使用“食安辽宁”智慧监管系统，完善供货商电子信息，上传与供货商签订的协议（合同），公示食材采购情况。年底前，全

部建立使用电子台账,推进学校食堂、校外供餐单位重点原料(食材)采购实现“食安辽宁码”溯源管理。

(七)严格承包经营行为管理。食堂实行承包经营的,学校应建立承包经营管理制度,严格执行食堂承包经营企业资质审查、承包经营企业评价和退出制度(机制),依法依规与承包经营企业签订的食品安全责任协议,明确双方食品安全方面的权利和义务,将不得对所承包经营的学校食堂进行转包、分包等内容列入合同(协议),并及时公示中标企业名单。学校应定期对承包经营企业食品安全进行检查,发现食品安全违法行为及时制止并立即报告,建立完善发生食品安全事件后能够保障正常供餐的应急管理预案。组织每学期开展考核评价,对考核不达标的,要及时督促整改,对拒不整改或连续考核不达标的,要评估承包经营企业食品安全管理风险,及时启动退出机制。不得将学校食堂承包给不具备相应资质或列入违法失信名单的单位和个人经营。涉及多个档口独立经营的学校食堂,学校要加强对承包经营档口的监督检查,全面评估食品安全风险,及时启动退出机制,切实保证承包经营档口的食品安全。

(八)加强校外供餐单位管理。实行校外供餐的学校,应综合评估供餐能力、运输距离等因素,选定具备集体用餐配送资质、实施“互联网+明厨亮灶”智慧化管理、拥有符合规定的餐饮食品运输专用车辆及设备设施、通过 HACCP 或 ISO22000 管理体系认证、食品安全信用风险等级达到 A 级的校外供餐企业。学校

应当严格实行校外供餐单位评价和退出机制，在与校外供餐单位签订供餐合同（协议）时应明确约定退出的具体情形，合同期原则上不超过1年。对落实食品安全主体责任不到位、发生重大及以上食品安全事故的校外供餐单位，要及时终止合同（协议），并报告属地市场监管部门。

（九）加强供餐验收制度落实。实行校外供餐的，学校应建立完善餐食交接验收制度。指定专人对配送餐食进行验收，确保感官性状正常、餐食与配送信息一致，膳食中心温度在60℃以上，并如实做好餐食接收记录，留存由验收双方共同签署的验收证明。

二、全面压紧食品安全监管责任

（十）规范食品经营许可管理。各地市场监管部门要指导和督促承包经营企业取得与承包经营内容相适应的食品经营许可。学校食堂食品经营许可证上应标注自营或承包，以承包形式经营的需标注承包企业名称；承包经营企业应在学校食堂所在地取得食品经营许可，核定的经营项目应包含“餐饮服务管理”。经营项目仅有食品销售类的食品经营者，不允许承包经营学校食堂。各地应在七月底前完成有关经营许可变更工作。跨省承包经营学校食堂的，承包经营企业应按规定向我省省级市场监督管理部门报告。

（十一）落实监管责任。各地市场监管部门要加大校园食品安全监管力度，督促学校压实主体责任，加强监督检查，严肃查

办违法案件。对食品安全风险较高的学校食堂、承包经营企业、校外供餐单位要强化日常监管，对发现的违法违规行为，要依法严肃处理，符合立案要求的要坚决立案查处，同时依法依规列入市场监督管理严重违法失信名单。要结合地方饮食特点、抽检情况和投诉举报有关线索，加大对相关学校食堂、承包经营企业和校外供餐单位抽检力度。发现学校食堂建设不达标、违规对外承包或者委托经营、简单外包或以包代管等问题，要及时通报教育部门。对学校食堂新建、改建、扩建的，要根据学校申请或报告等信息，要积极会同教育行政主管部门主动介入、现场指导，协助优化设计方案和流程布局。

（十二）推动“互联网+”智慧监管运用。要积极协调配合教育部门推行食材采购配送、验收、入库出库、贮存保管、加工烹饪、餐食分发、学生就餐等全链条无死角实时视频监控系统，推进“互联网+明厨亮灶”与地方自建监管系统对接，做到数据互通、视频共享、闭环管理。具备条件的地区，鼓励推行“互联网+AI”、“互联网+物联网”等技术，打造具有自动化晨检、库房传感器监控、智能识别留样、有害生物 AI 识别和防制、人员数字场景培训、学校食材统一配送实时监控预警等功能的食品安全全智能管理食堂。要使用“食安辽宁”智慧监管系统开展监督检查工作，监督指导学校食堂、校外供餐单位重点原料（食材）采购于年底前全部实现“食安辽宁码”溯源管理。

（十三）拓展“多元共治”新途径。按照《辽宁省校园食品安

全监督员管理办法》，督促指导各地做好校园食品安全监督员相关聘任工作，开展校园食品安全监督员培训，参与学校食堂日常巡查和检查，督促学校食堂、承包经营单位和校外供餐单位对发现存在的食品安全问题立行立改。完善食品安全投诉处置机制，积极处理师生食品安全诉求，拓展社会监督和群防群控的途径，形成社会各界有序参与、有力监督的校园食品安全共治格局。

附件：1. 校长、食品安全总监、安全员工作责任顺口溜
2. 学校食堂食品安全风险管控清单

辽宁省市场监督管理局办公室

2024年7月2日

（此件公开发布）

附件 1

校长、食品安全总监、安全员工作责任顺口溜

(模板)

学校、承包经营单位和校外供餐单位的“三个人”要明确职责，各地、各学校各单位可结合实际，用简单易记的方式明晰各自职责，推动主体责任落实。

1.校长工作责任顺口溜

“第一人，情况明，一次会，月调度，常汇报”。

“第一人”是指不管采取自营、委托、承包还是集中供餐模式，校长都是食品安全第一责任人；

“情况明”是指校长了解学校食品安全基本情况和主要风险及防控措施；

“一次会”是指每学期至少召开一次专门的安全部署会；

“月调度”是指每月组织调度，听取总监或安全员汇报，排查风险隐患，部署检查和整改措施；

“勤汇报”是指组织对软硬件需求（如鼠患防治）等及时向上级主管部门或政府汇报，对自查发现问题和风险隐患及时向市场监管部门通报。

2.食品安全总监工作责任顺口溜

“定制度、落措施、会处置、有培训、迎检查”

“定制度”是指组织拟定符合实际的食品安全制度；

“落措施”是指组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施；

“会处置”是指组织拟定食品安全事故处置方案，定期开展食品安全应急演练；

“有培训”是指指导食品安全员履职和培训；

“迎检查”是指接受和配合监管部门开展食品安全监督检查等工作。

3.食品安全员工作职责顺口溜

“控过程、抓执行、改隐患、管卫生、查事故”

“控过程”是指督促落实食品生产经营过程控制要求；

“抓执行”是指检查食品安全管理制度执行情况；

“改隐患”是指及时处置、上报食品安全风险隐患；

“管卫生”是指记录和管理从业人员健康状况、卫生状况等；

“查事故”是指配合有关部门调查处置食品安全事故。

附件 2

学校食堂食品安全风险管控清单

说明：本清单供学校食堂、承包经营企业、供餐单位参考并结合实际开展食品安全风险分析，查找确认风险点、科学制定管控措施、合理确定管控频次并明确责任人员，建立符合自身实际的有针对性、重点突出、动态调整的《“日管控”食品安全风险管控清单》。

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
基础风险	承包企业管理	承包企业经营企业选择	筛选把关不严，选择的承包经营企业不具备经营集中用餐单位食堂的资质或管理能力，后期难以保证供餐食品安全。	1.加强承包经营企业资质审核； 2.以招投标等方式公开选择； 3.依法签订合同，明确双方在食品安全方面的责任和义务。	需选择或更换承包经营企业时	用餐单位确定的承包经营企业应依法取得管理资质类食品经营许可，食品安全管理制度健全、社会信誉良好，能够履行食品安全责任。	
		日常管理	对承包经营企业疏于管理，存在“一包了之”思想，未督促承包经营企业严格按照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同	1.明确食品安全管理人员，每月不定时对承包经营企业食品安全管理情况开展抽查并向单位负责人报告相关情况； 2.督促承包经营企业严格落实人员管理、进货查验、加工操作、食	每月	能够建立有效监督管理机制，切实履行对承包经营企业的日常管理责任，督促承包经营企业落实食品安全主体	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			约定进行经营和落实各项食品安全管理要求。	品留样、餐饮具清洗消毒等各项管理制度，认真执行“日管控、周排查、月调度”工作机制； 3.督促承包经营企业对食堂从业人员定期开展培训考核，提升食品安全责任意识； 4.督促承包经营企业针对自查、检查发现的问题及时整改。		责任。	
基础风险	供货商管理	供货商选择	选择的供货商未依法取得相关资质，不具备承担食品安全责任的能力。	1.选择取得合法资质的供货商，留存其资质证明； 2.建立相对固定的供货渠道； 3.与固定供货商签订供货协议，明确食品安全责任和义务。	需选择或更换供货商时	确保供货商资质合法。	
		供货商食品安全状况评价	对供货商食品安全状况不了解，未对供货商食品安全状况进行跟踪评价。	1.建立供货商评价和退出机制，自行或委托第三方机构对供货商的食品安全状况进行定期评价； 2.及时更换不符合要求的供货商。	半年	确保供货商保持正常的食品安全管理水准。	
基础风险	许可管理	食堂食品经营许可证办理	食品经营许可证载明的被许可人非集中用餐单位，为食堂承包经营企业或其他组织、个人，导致食品安全责任界定不明。	严格执行以集中用餐单位作为办证主体的规定。	食堂新改扩建时	被许可主体为集中用餐单位。	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		对许可证有效期疏于管理	许可证已经超过有效期限，或者未按照规定的时限要求提出延续申请，影响到正常经营活动。	加强许可证有效期的管理，到期前严格按照规定的时限要求，及时向原发证部门提出延续申请。	必要时	杜绝发生许可过期导致无证经营情况。	
		许可条件发生变化	加工场所、设备设施、经营布局、操作流程等许可条件发生变化，使食品安全受到影响。	1.改变加工经营条件前进行充分评估； 2.严格按照食品经营许可相关法规要求进行调整； 3.及时办理许可变更报告手续。	食堂改扩建或布局、流程等调整时	许可条件变化时及时办理许可变更或报告，不因变化影响供餐食品安全。	
		经营模式发生变化	集中用餐单位食堂原有的自营或承包经营模式发生变化，改变了原有管理机制。	1.在改变经营模式前进行充分评估； 2.明确模式转变后各方食品安全责任和义务； 3.做好管理交接； 4.及时完善相关许可手续。	经营模式变化时	经营模式发生变化时不影响食品安全管理，依规及时完善许可相关手续。	
		超许可范围经营	在不具备相关许可条件下超范围加工餐食进而影响食品安全。	严格按许可核准项目开展经营。	每日	实际经营项目不超过许可范围。	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
基础风险	人员管理	接触直接入口食品从业人员健康证明持有情况。	接触直接入口食品从业人员无有效健康证明，罹患有碍食品安全的疾病。	接触直接入口食品从业人员每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。	每年	所有在岗接触直接入口食品从业人员持有效健康证明。	
		从业人员身体健康状况	从业人员患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症，皮肤有伤口或者感染等。	每日开展晨检，健康状况异常员工及时调离工作岗位。	每日	在岗从业人员身体健康状况良好。	
		从业人员个人卫生	头发、皮屑、饰物、化妆用品等掉落或衣上污渍、唾沫等导致食品被污染。	1.从业人员穿戴清洁的工作衣帽； 2.进入食品处理区的从业人员不留长指甲、涂指甲油，不应化妆，佩戴的饰物不外露； 3.专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩，口罩应遮住口鼻。	每日	避免各类异物、污渍污染食品。	
		从业人员手部卫生	不洁手部携带的细菌及病毒污染食品。	1.加工食品前按规范洗净手部； 2.接触直接入口食品的，加工食品前进行手部消毒； 3.使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关	每餐次	手部清洁、消毒到位。	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等活动前应重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。			
过程风险	原辅材料管理	原辅材料索证索票	未按规定索取票证，不能实现产品溯源。	按规定查验并留存相关票证。	每批次	所有原辅材料来源正规、可溯源。	
		进货查验	未在入库前对各类原辅材料进行认真查验，导致不合格原辅材料进入后续环节造成食品安全隐患。	1.查看感官性状，无腐败、变质、污染等现象； 2.预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识一致；标签标识完整、清晰，载明的事项符合食品安全标准和要求；食品在保质期内； 3.验收时食品温度符合食品安全要求。	每批次	各类待入库的原辅材料品质合格。	
		储存温度	原辅材料未按规定温度储存，易腐败变质。	严格按储存要求控制温度，确保冷藏温度控制在 0℃～8℃、冷冻温度低于-12℃。	每日	储存温度达标。	
		餐饮自制加工、整装拆零和分	对自制、拆分、开封食品不加标签标识，不易辨识和管理，增加了食品受污染、变	1.制定餐饮自制加工、拆分、开封食品标签标识管理制度，明确对象和标识要素； 2.严格对上述食品进行标识并分	每餐次	自制、拆分和开封食品显著标识，分区存放，严格时限、规范储存。	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		装食品、开封食品标签标识管理	质和超期储存等风险。	区存放,对开封后需冷藏冷冻或加盖密封的控制好相关储存条件。			
		异常原辅材料处理	过期、霉变生虫、腐败变质等异常原辅材料未得到及时清理,增加食品安全风险。	1.制定异常食品定期巡查和发现报告处置机制; 2.及时采取专区存放、显著标识、暂停使用、规范销毁等措施消除隐患; 3.分析该食品品质异常原因,采取有效措施防范。	每日	建立和落实异常食品管理处置机制,确保问题食品不流入餐桌。	
		清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物品贮存	清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物品被误饮误食或污染食品。	清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物品的贮存设施有醒目标识,并与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。	每日	清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物品与食品、食品添加剂、包装材料等有效分隔和醒目标识。	
过程风险	加工管理	蔬菜类原料初加工	未清洗干净、未去除不可食用部分、异物带入下一加工环节。	一拣,即仔细挑选;二洗,即仔细冲洗;三切,即保留品相良好的可食用部分。	每餐次	处理后无泥沙杂草等异物,无感官异常。	
		肉类原料初加	未处理干净,带毛、淋巴结等不可食用部	1.加工前进行感官检查; 2.充分清洗,有效去除不可食用部	每餐次	处理后无毛、淋巴结等不可食用部	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		工	分；存在腐败变质、混入异物或其他感官性状异常的情形。	分。		分，无异物，无腐败变质等情形。	
		水产品初加工	未处理干净，带鳞、鳃、内脏等；存在腐败变质、混入异物或其他感官性状异常的情形。	1.加工前进行感官检查； 2.充分清洗，有效去除不可食用部分。	每餐次	处理后无鳞、鳃、内脏等不可食用部分，无异物，无腐败变质等情形。	
		禽蛋初加工	未清洗外壳，易携带沙门氏菌。	1.使用前清洗外壳，必要时进行消毒； 2.清洗过程中防止外壳破裂，有异常的及时清理； 3.清洗后及时加工。	使用时	消除禽蛋类致病菌污染风险。	
		食品原材料清洗池使用	蔬菜、肉类、水产品等食品原材料清洗池混用，造成交叉污染。	1.显著标识各类清洗池用途； 2.督促员工规范使用。	每餐次	各类清洗池按标明用途使用。	
		工用具使用	刀具、砧板、容器等工用具混用，生熟不分，造成交叉污染。	1.使用不同材质、性状、大小或明显标识区分用途； 2.督促员工规范使用。	每餐次	工用具分类使用。	
		专间使用	专间未专用，造成交叉污染。	1.非专间食品不得进入专间； 2.应在专间内加工的食品不得在非专间内加工或存放；	使用时	专间实行“专人负责、专室制作、工具专用、清洗消毒	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				3.非专间工作人员不得进入专间; 4.专间内工用具专用。		设施专用、冷藏设施专用”五专管理。	
		食品添加剂使用	食品添加剂使用靠感觉,未按照规定用途或说明配比称量使用,导致超范围超限量使用食品添加剂。	1.使用 GB 2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的,应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息; 2.使用 GB 2760 有最大使用量规定的食品添加剂,应采用称量等方式定量使用。	使用时	无超范围超剂量使用食品添加剂情形。	
		工用具存放	接触食品的容器和工具直接放置在地面上或接触不洁物。	1.配置一定高度的置物架; 2.配置容器和工具的防尘、防污染设施,确保不直接放在地上。	每餐次	工用具按规范存放。	
		烹饪	未烧熟煮透。	需烧熟煮透的食品,保证足够的烹饪时间,加工时食品中心温度达70℃以上。	每餐次	食品烧熟煮透。	
		食品冷却	烹饪后需冷冻(藏)的易腐食品未及时冷却,导致微生物大量繁殖。	通过将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施,或使用专用速冷设备,使食品快速冷却。	需要冷却时	使易腐食品快速冷却,减少致病菌繁殖机会。	
		菜品复热	复热前菜品已变质;复热不充分。	复热前检查菜品感官性状,充分加热熟透。	需要复热	复热前菜品未变质;复热后菜品中	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
					时	心温度达到 70℃。	
过程风险	供餐管理	备餐、就餐场所清洁状况	备餐、用餐场所不符合卫生要求。	1.备餐场所应设有空气消毒设施，每餐次使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上； 2.就餐场所使用时应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫）。	每餐次	保持备餐及就餐场所清洁。	
		分盛菜肴、整理造型的工具清洁状况	使用前未清洗消毒。	清洗消毒后再使用。	每餐次	确保分盛菜肴、整理造型的工具清洁和消毒到位。	
		餐食供应	供餐过程中无有效防护措施，导致餐食污染；烹饪完成至食用时间过长，导致餐食腐败变质。	1.供餐过程中对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。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； 2.烹饪完毕至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的易腐食品，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。存放超过 2 小时，且未发生感官性状变化的，应按要求再加热至中心温度 70℃以上后供餐。	每餐次	确保餐食无污染且未发生腐败变质。	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
过程风险	留样管理	留样品种、留样量及留样时间	留样品种不全，留样量及留样时间不够，影响对食品安全事件的调查取证工作。	1.留样品种齐全； 2.留样量不小于 125g； 3.留样时间不少于 48 小时。	需留样的餐次	确保留样成品的品种、重量及留样时间符合要求。	
		留样容器和冷藏设备卫生状况	留样容器使用前未清洗消毒、冷藏设备未专用及保持清洁，易污染留样样品。	1.在使用前对留样容器进行清洗消毒； 2.留样冰箱保持专用，定期清洁消毒，不存放与留样食品无关的物品。	需留样的餐次	保持留样容器和专用冷藏设备清洁。	
过程风险	清洗消毒	餐饮具清洗	餐饮具清洗不到位，表面有残渣或者其他污物。	1.餐饮具清洗要严格按照“一刮二冲三清洗”洗涤干净，彻底去除表面残留物、油污或者其他异物； 2.采用洗碗机一体化方法洗消餐饮具，洗涤前处理要充分，确保餐饮具经过洗碗机后表面不能有油污、残留物等。	每餐次	餐饮具洗涤干净后不能有油污、残留物或其他异物。	
		餐饮具消毒	餐饮具消毒不彻底，未杀灭致病微生物，可能损害人体健康。	1.采用化学方法消毒，药物浓度、浸泡时间严格依照产品说明进行； 2.采用物理方法消毒，消毒温度及时间应达到规范要求； 3.采用带消毒功能的洗碗机洗消餐饮具，严格按照说明书操作。	每餐次	餐饮具消毒后符合国标要求。	
		洗涤剂	餐饮具洗消时，过水	1.采用化学方法消毒，餐饮具浸泡	每餐	洗消后餐饮具无相	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		或消毒液残留	不彻底或是洗碗机洗涤剂浓度过高导致餐饮具上洗涤剂或消毒液残留，可能损害人体健康。	后一定要过水彻底； 2.采用物理方法消毒，餐饮具进入消毒前一定要冲洗干净洗涤剂； 3.采用洗碗机一体化方法洗消毒餐饮具，一定要严格按照说明书操作。	次	应洗涤剂或消毒液残留。	
		餐饮具保存	餐饮具洗消后由于保洁设施不足或不完善，或洗消后放置时间过长，导致洗消好的餐饮具被二次污染。	1.根据就餐人数计算餐饮具用量与洗消设施情况，确保有足够保洁间、柜或者消毒柜储存消毒好的餐饮具，严格保洁； 2.在保洁设施内的餐饮具超过一定时间（视情况而定）不使用，要重新消毒才能继续使用。	每餐次	洗消后的餐饮具保存得当，避免二次污染。	
过程风险	废弃物管理	餐厨废弃物容器配置	垃圾桶数量配备不足、垃圾桶无盖，专间和专用操作区没有采用脚踏式、感应式垃圾桶导致污染隐患。	1.根据加工需求配备足够的带盖垃圾桶； 2.专间和专用操作区的垃圾桶采用脚踏式或感应式。	每日	确保垃圾桶数量及功能符合食品安全要求。	
		餐厨废弃物清理	餐厨废弃物未及时清理，导致污水渗漏、不良气味溢出。	及时清理加工过程中产生的垃圾。	每餐次	确保垃圾无溢出。	
		餐厨废	餐厨废弃物没有按规	严格按照相关规定，与具备资质的	每日	确保餐厨废弃物合	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		弃物处置	定处置，存在废弃油脂重新回流餐桌的风险。	收运公司签订合同，每天登记收运数量。		法收运。	
过程风险	有害生物防制	在餐饮经营场所内出现老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物	老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物侵入餐饮经营场所或者在经营场所内孳生，污染食品、传播疾病，危害人体健康。	1.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），防止有害生物入侵； 2.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，应尽快使用卫生杀虫剂和粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置将其杀灭，并查找和消除其来源途径； 3.与外界直接相通的通风口、换气窗外，加装不小于16目的防虫筛网或者防蝇帘及风幕机等设施，防止苍蝇、昆虫进入； 4.在经营场所安装一定数量灭蝇灯，杀灭进入经营场所内的苍蝇； 5.餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道（供	每日	杜绝有害生物在加工场所出没。	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				水、排水、供热、燃气、空调等)与外界或天花板连接处应封闭,所有管、线穿越而产生的孔洞,选用水泥、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; 6.保持经营场所内外卫生,防止有害生物孳生; 7.汤桶等要加盖锅盖或有食品级金属网状防鼠设施覆盖,防止老鼠通过汤桶周边设备设施跳入汤桶内部。			
		在餐饮服务场所外出现老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物	餐饮服务场所周边环境有孳生鼠、苍蝇、蚊子、蟑螂等有害生物的空间,增大餐饮服务场所遭到有害生物侵害概率。	1.周围不应有可导致有害生物大量孳生的场所,应距离污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源25m以上,并定期排查周边有害生物活动迹象; 2.有鼠害时,可使用杀鼠剂、设置鼠饵站和鼠饵固定安装的抗干预型鼠饵站; 3.有虫害时,使用适宜种类和剂型的卫生杀虫剂。	每日	降低有害生物侵入食堂风险。	
		杀虫剂	杀虫剂和杀鼠剂属于	1.不得在食品处理区和就餐场所	每日	避免杀虫剂和杀鼠	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		和杀鼠剂管理	有毒有害物质，使用和保存不当，将会污染食品。	存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品； 2.选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证号、农药生产许可证号、农药标准号）并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂混配； 3.餐饮服务场所内不得使用杀鼠剂。		剂污染食品。	
过程风险	设施设备维护	供水设施维护	管道等供水设施损坏导致食品加工用水不洁净，进而污染食品。	1.加工用水管道与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水、废水、消防用水等)管道系统完全分离； 2.及时检修供水设施出现的问题； 3.自备水源及其供水设施应符合有关规定。	每日	确保食品加工用水水质符合 GB 5749 要求。	
		排水设施维护	排水沟残留异物；有害生物通过排水沟侵入。	1.及时对排水设施进行清洗，确保通畅； 2.排水管道与外界相通的出口，安装金属材料制成的篦子，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm。	每日	排水设施通畅、洁净，且有效防止有害生物侵入。	
		洗手设施维护	洗手设施数量配备不够、无法正常使用或相关附属物品缺失。	1.洗手设施数量配置到位； 2.加强日常检修； 3.洗手设施附近配备洗手用品和	每日	手部有效清洁，防止交叉污染。	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				干手设施等,显著位置标示简明易懂的洗手方法; 4.专间、专用操作区水龙头采用非手动式。			
		照明设施维护	自然采光或者人工照明光泽和亮度不够,或改变食品的原有感官色泽; 照明灯爆裂后污染食品。	食品处理区内在裸露食品正上方的照明设施,应使用安全型照明设施或者采取防护措施,并确保足够的亮度和正常光泽。	每日	照明亮度利于加工制作, 色泽不影响食品正常感官, 有效防止照明灯爆裂后污染食品。	
		通风排烟设施维护	无法正常通风排烟,造成凝结水掉落、环境潮湿孳生细菌,对食品造成污染; 有害生物通过管道侵入。	1.设置通风排烟装置,做好凝结水的引泄; 2.与外界直接相通的排气口外,加装易于清洁的防虫筛网。	每日	有效通风排烟; 防止有害生物侵入。	
		库房设施设备维护	库房内存放设施数量不足或损坏,可能造成交叉污染。	1.同一库房内贮存原料、半成品、成品及相关物品的,分设存放区域并显著标示,分离或分隔存放; 2.设通风、防潮设施,保持干燥; 贮存物品与墙壁、地面保持适当距离。	每日	库存设施齐备, 满足各类原辅材料储存需要。	
		冷冻、冷藏设施维护	设备不能正常运转,无法达到食品储存要求的温度。	1.设有可正确显示内部温度的测温装置,定期校验温度; 2.定期做好清洁卫生、除冰除霜。	每日	确保食品按照贮存条件所需温度存放。	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		食品容器、工具和设备维护	混用、异物混入等造成交叉污染。	1.使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成的工用具,避免零件、金属碎屑或者其他污染因素混入食品; 2.设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染; 3.用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具和设备应能明显区分,分开放置和使用。	每日	防止异物混入和食品交叉污染。	
过程风险	内部自查	自查制度建立	未建立食品安全自查制度或制度不完善、内容更新不及时。	1.组织拟定食品安全自查制度,根据实际制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》《食品安全风险管控清单》《日管控、周排查、月调度工作制度》及相应检查表; 2.结合实际,明确承包经营企业管理、供货商管理、许可管理、人员管理、原辅材料管理、加工管理、供餐管理、留样管理、清洗消毒、废弃物管理、有害生物防制、设施设备维护等食品安全工作要求,组织开展督促检查,确保食品安全责任有效落实。	新建食堂/必要时	1.自查制度符合法律、法规规定的相关要求; 2.建立的食品安全自查制度,具有可操作性,确保其正常运行。	
		自查人	未依规设置食品安全	1.用餐人数300人以上的托幼机构	新建	1.依法配备与食堂	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		员设置	总监、食品安全员，或食品安全管理人员岗位职责不清、能力不足。	食堂、用餐人数 500 人以上的学校食堂，以及用餐人数或者供餐人数超过 1000 人的单位应当配备食品安全总监； 2.食品安全总监、食品安全员的食品安全管理能力应满足《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第 60 号）第六条之规定； 3.应当结合食堂实际，明确食品安全总监和食品安全员的职责； 4.定期进行食品安全知识培训，加强对食品安全总监、食品安全员的法律、法规、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，发现有不符合履职要求的食品安全总监、食品安全员应当及时调整。可以建立相应的考核奖惩制度，创新培训考核形式，确保食品安全责任落实到位。	食堂/必要时	供餐规模相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员； 2.食品安全总监、食品安全员具备相应的食品安全管理能力； 3.食品安全总监、食品安全员岗位职责明晰。	
		自查制度执行	未落实自查记录，或记录流于形式、不真实、不完整，未梳理	1.食品安全管理人员每日根据风险管控清单进行检查，排查加工经营各个环节可能存在的食品安全	日管控每日/	1.严格落实已制定的食品安全自查制度；	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			频繁发生或存在较高食品安全风险的问题。	风险隐患，形成日管控记录，对不符合食品安全标准的食品或有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并向上级负责人报告； 2.结合日管控情况及其他各渠道收集的食品安全信息等，分析研判食品安全管理情况及风险状况，形成周排查记录，及时向上级主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法违规行为，及时消除事故隐患； 3.听取食品安全管理人员工作情况汇报，总结当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况，并对下个月重点工作作出调度安排。	周排查每周/月调度每月	2.根据风险管控清单开展日管控、周排查、月调度，并进行动态管理，全面排查各环节可能存在的食品安全风险隐患。	
		自查问题整改	未查明问题原因、落实整改不到位或未设定整改期限。	1.发现食品安全风险隐患，应立即采取防范及整改措施，并按照程序及时上报上级负责人； 2.对食品安全风险隐患进行汇总分析研判，深入查找在食品安全管	必要时	自查中发现不符合食品安全要求问题的，立即采取整改措施。	

风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				理、制度落实、责任落实等方面的原因，明确有针对性的整改措施、时限要求、整改责任人等，并如实记录，在后续检查中跟踪整改落实情况； 3.在作出涉及食品安全的重大决策前，充分听取食品安全管理人员的意见和建议。			
		自查风险报告	隐瞒自查发现的食品安全潜在风险或未及时报告自查发现的潜在风险。	1.定期对食品安全状况进行自查评价； 2.有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并向所在地市场监督管理部门报告。	必要时	自查发现食品安全事故潜在风险时，立即停止食品经营活动并向所在地市场监督管理部门报告。	

抄送：省教育厅。

辽宁省市场监督管理局办公室

2024 年 7 月 2 日印发
