

重庆市校园食品安全

# 管理手册

重庆市教育委员会  
重庆市市场监督管理局 编  
重庆市中小学卫生保健所

# 前言

校园食品安全事关师生健康，事关学校教育教学秩序，事关社会和谐稳定。党中央、国务院、市委、市政府高度重视，社会高度关注。校园食品安全管理任务艰巨、责任重大，是学校安全工作的重要组成部分。学生的健康需求对校园食品安全管理提出了更高的要求，必须采取有力措施，筑牢基础、提升水平，保障广大师生“舌尖上的安全”。

学校食堂管理人员和从业人员是校园食品安全的直接管理者和操作者，是校园食品安全主体责任的落实者，是师生健康的守护者。提升管理人员和从业人员法律意识、规范意识、安全意识和专业素养是加强校园食品安全管理，提高现场管理水平的必要手段。

为给广大中小学校食堂管理人员和从业人员提供便捷的学习材料，重庆市中小学卫生保健所在市教委和市市场监管局指导下，在以往工作经验和研究成果基础上，编写了《重庆市校园食品安全管理手册》（以下简称手册）。手册主要内容包括校园食品安全管理各岗位责任、关键环节管理要求（包括教学视频）、监督问责、食品安全事故处置要求（包括流程图）以及食堂食品安全管理制度及记录表册等，希望能为广大一线管理及从业人员工作提供参考。

编委会

二〇二四年二月

## 餐饮服务自律歌

餐饮服务安为先，主体责任重于山；  
规范管理是关键，认真把好八个关；  
一是采购渠道正，验收台账首当先；  
二是人员严管理，生病不适暂离开；  
三把流程布局关，生进熟出不跑偏；  
四把生熟分开关，标识清楚乱莫添；  
五要到点才加工，煮熟烧透放专间；  
六要清洗和消毒，详实记录保安全；  
七把库房管理关，离地离墙不能乱；  
八把重点物品关，五专管理记心间；  
部门配合齐共管，精细化管理重在严；  
学生健康都有责，勇把责任肩上担。

# 目 录

第一部分	学校(幼儿园)集中用餐食品安全各岗位责任	1
	学校主要负责人(校长、园长)	1
	学校分管食品安全工作负责人(副校长、副园长)	2
	学校食品安全管理部门负责人	4
	学校专兼职食品安全管理员	6
	学校食堂管理负责人	7
	食品原辅材料采购岗位	9
	食品原辅材料贮存管理岗位	10
	食品粗加工岗位	11
	食品切配岗位	12
	食品烹饪加工岗位	14
	分餐配送岗位	14
	食品留样岗位	15
	清洗消毒岗位	16
	其他食品经营网点从业人员	18
第二部分	学校(幼儿园)食品安全关键环节管理要求	19
	原料采购	19
	进货查验	21
	索证索票	21
	原料贮存	22
	加工制作(粗加工、烹饪区加工)	23
	备餐送餐	25

	分餐（配餐）售卖	26
	食品留样	27
	首尝陪餐	28
	餐用具清洗消毒与保洁	29
	从业人员管理	31
	有害生物防制	32
	场所及设备清洁消毒	35
	场所管理	36
	食品添加剂管理及使用	39
	餐厨废弃物处置	40
	智慧管理要求	41
	学校食堂主要食材质量要求	42
<b>第三部分</b>	<b>学校食品安全事故责任追究</b>	<b>44</b>
<b>第四部分</b>	<b>食品安全事故应急处置要求</b>	<b>46</b>
	处置原则	47
	建立应急指挥体系，明确职责	47
	监测、预警、报告要求	48
	处置流程要求	50
	处置流程图	51
<b>第五部分</b>	<b>食品安全管理制度及附表</b>	<b>51</b>
	食品安全管理基本制度	51
	食品安全相关法规	51
	食堂食品安全管理记录表册	51
	学校食堂食品安全自查表（试行）	52
	食堂大宗物品出入库通用记录（试行）	55

食堂大宗物品出入库通用记录（试行）	56
食堂从业人员晨检记录（试行）	57
食堂留样及销毁情况记录（试行）	58
食堂用具消毒记录（试行）	59
食堂专间空气消毒记录（试行）	60
食堂食品添加剂采购及使用记录（试行）	61
食堂午餐陪餐记录（试行）	62
食堂废弃物处置记录（试行）	63
食堂从业人员培训记录表（试行）	64
学校食品安全检查记录表（试行）	65
标签模板	66
关键岗位提示牌	67

## 第一部分

### 学校（幼儿园）集中用餐食品安全各岗位职责

#### 一、学校主要负责人（校长、园长）

1.全面履行学校食品安全工作的第一责任人责任，领导学校食品安全工作，组织推动落实学校食品安全主体责任。

2.建立健全学校食品安全管理机制，统筹协调食品安全工作，加强食品安全管理部门职能和队伍建设，配齐配强专兼职食品安全管理人员。

3.正确处理食品安全与学校安全的关系、食品安全与营养健康的关系，将食品安全工作纳入学校年度重点工作任务同部署、同考核，并接受市场监管部门和教育部门以及社会的监督。

4.督促学校食品安全各岗位落实集中用餐食品安全岗位责任制度。

5.组织建立食品安全管理制度，保障食品安全必需的经费和设施设备，新建或改建食堂时建设选址符合规范要求。

6.每学期开学组织相关人员学习贯彻上级有关食品安全重要文件和会议精神。

7.定期组织开展食品安全隐患排查，召开校长办公会议或专题会议，听取食品安全工作汇报，研判校园食品安全风险点，及时解决食品安全工作突出问题。

8.部署学校食品安全事故应急预案制定工作，每年至少安排1次演练。第一时间要到现场指挥处置食品安全突发事件，按要求向上级部门进行报告；及时组织开展应对处置和

配合开展调查处理。

9.组织建立集中用餐陪餐制度，行课期间每月至少进行4次陪餐，每周至少进行1次食品安全现场检查。

10.组织建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息，组织师生家长代表参与食品安全与营养健康的管理和监督。

11.组织落实大宗食品公开招标、集中定点采购制度，建立校园食品供货者评价和退出机制，每学期对供货者的食品安全状况等进行评价，及时更换不符合条件的供应商或者向具有供应商选择权的上级部门反映供应商存在的问题、提出更换要求。



12.完成法律、法规、规章、规范性文件要求学校负责人应当履行的其他食品安全工作职责。

## 二、学校分管食品安全工作负责人（副校长、副园长）

1.协助校长落实学校食品安全主体责任，作为学校食品安全管理主要责任人，具体承担学校食品安全工作的管理责任，贯彻落实关于校园食品安全工作的具体制度措施。

2.组织开展校园食品安全工作专题调研，研究制定校园

食品安全管理年度工作计划，统筹推进校园食品安全工作。

3.每月听取食品安全管理部门工作汇报，及时掌握学校食堂、校内超市、小卖部等经营场所的食品安全情况，及时解决实际工作中的问题和困难。

4.落实学校集中用餐信息公开制度，建立校园食品安全投诉、家校食品安全信息沟通机制。

5.积极推进“互联网+明厨亮灶”建设，运用“重庆阳光食品”APP，不断提升校园食品安全智慧管理水平。

6.每学期开学组织开展1次全面的校园食品安全隐患排查和专项整治活动。行课期间每周至少对学校食品安全工作进行1次现场检查。

7.落实集中用餐陪餐制度，行课期间每个星期至少进行1次陪餐。每学期至少参加1次家长开放日或家委会等活动，听取师生家长对食品安全的意见、建议。

8.加强学校食品安全与营养健康的宣传教育，每学期至少组织开展1次食品安全宣传教育活动，提升学生食品安全防范能力。

9.负责组织学校食品安全事故应急预案制定，建立学校食品安全事件舆情处置机制。

10.完成法律、法规、规章、规范性文件要求学校分管食



品安全工作负责人应当履行的其他食品安全工作职责。

### 三、学校食品安全管理部门负责人

1.学校食品安全管理部门负责人为学校食品安全直接负责人，负责把学校关于食品安全会议的决定或校领导对食品安全的要求落实到位。

2.负责建立学校食品安全汇报机制，每学期向校长办公会或学校负责人专题汇报 1 次校园食品安全工作，每月向学校分管食品安全的负责人汇报学校食品安全相关情况，及时报告校园食品安全存在的风险隐患。

3.牵头负责编制学校食品安全管理制度，主要包括食品安全自查制度、从业人员卫生健康管理制度、从业人员培训考核制度、食品原料采购与索票索证制度、库房管理制度、食堂设施设备及餐用具清洁和消毒制度、设施设备维修保养制度、食堂食品添加剂使用管理制度、食品留样制度、食堂餐厨废弃物处置管理制度、有害生物防治制度等。每年至少开展 1 次对学校食品安全制度的适用性自查，在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时及时进行修订。

4.负责落实集中用餐陪餐制度，安排每月陪餐计划，行课期间每周至少参与 1 次陪餐。探索建立家长陪餐制度。

5.负责具体实施学校食堂智慧管理，每周通过“互联网+明厨亮灶”随机抽查从业人员在岗状态和通过“重庆阳光食品”APP 随机抽查食堂日常管理情况，分析存在的问题并及

时纠正。

6.负责制定学校食品安全相关人员培训与考核办法，每学期组织学校专兼职食品安全管理人員和从业人員开展1次现场培训和考核，随机抽查其在线培训和考核情况。自觉参加上级部門组织的食品安全培训和监督检查考核。

7.负责执行学校食品安全自查制度，每周至少对学校食品安全工作进行1次巡查。每学期对原材料供应商进行现场抽查。

8.负责每年在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏防治日等重要时间节点，开展相关科学知识普及和宣传教育。

9.负责学校食品经营网点依法取得食品经营许可证，并根据情况及时办理变更、延续、注销等。负责每年拟订校园食品安全从业人員健康检查计划，对因身体原因不能上岗的人員要提出调离建议。

10.负责校园食品安全信息公示。在学校显著地方设立公示栏，公开证照信息、从业人員健康证明、大宗食品采购信息、食品添加劑使用情况、量化等级等内容。有学校网站的，还要负责网上食品安全信息公示。负责受理食品安全相关投诉、建议并及时给予回应。



11.有条件的学校,负责推动学校食堂采取色标管理、五常、6T等食堂食品安全管理方法或推动建立 HACCP 体系等并通过认证,提升学校食堂食品安全水平。

12.负责具体制定学校食品安全事故应急预案,协助学校分管负责人开展食品安全事件的应急处置。

13.完成法律、法规、规章、规范性文件要求学校食品安全管理部门负责人应当履行的其他食品安全工作职责。

#### **四、学校专兼职食品安全管理员**

1.在学校食品安全管理机构负责人的领导下,承担学校食品安全具体管理工作。

2.负责督促检查学校食品经营网点落实食品安全管理制度,每月分析校园食品安全风险隐患。

3.每天参加陪餐活动,做好陪餐记录,负责对食堂环境卫生、从业人员工作情况等进行监督。对陪餐中发现的和学生反映的食品安全问题及风险隐患,及时向上级汇报并督促立即整改,对整改结果进行复核。

4.使用“重庆阳光食品”APP的,负责每天检查学校食堂“互联网+明厨亮灶”是否正常运行,随机查看学校食堂卫生状况和从业人员是否操作规范,第一时间处理 AI 智能识别出的不规范行为或师生、家长发现的食品安全隐患。

5.具备快检能力的学校,负责组织每天对学校采购的食品进行快速检测,将检测结果进行公示,不合格的情况及时报告。



2.负责食堂布局符合规范要求。有合理的设备布局、空间布局和工艺流程，按专间要求管理备餐间并按规定使用。

3.负责食堂食品经营许可证持续有效，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营；按公示要求在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。

4.负责组织食堂从业人员每天开展上岗前的安全教育、健康晨检并如实在线记录，发现健康异常人员应立即要求停工并向上级报告。每年组织食堂从业人员进行健康体检。

5.负责审查食堂每餐菜谱，防止高风险菜品，防止剩菜剩饭给师生食用。确定符合食品安全和营养健康的烹饪加工流程和方法，并监督从业人员严格按既定菜谱和烹饪流程进行加工。

6.负责每天确保食堂的食品处理区、就餐区和辅助区的环境卫生干净、整洁。负责配备、更新、修缮食堂设施设备，确保烹饪区、餐用具清洗消毒区、食品库房等设施、设备的正常运转。

7.负责每天对食堂各个从业人员操作过程是否规范进行现场随机检查，及时纠正违规行为。第一时间督促有关从业人员整改食品安全管理员推送的食堂违规行为。

8.负责监督食堂采购的食材符合质量要求和不得使用违规违禁食材，依法依规处置不合格或疑似不合格的食品。负责学校食堂用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准，每学期开学前组织 1 次检测。

9.负责监督餐饮浪费行为和配备各类垃圾桶并指导从业人员正确垃圾分类。负责督促做好餐厨废弃物处置记录台账,并交具有资质的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理,做到日产日清。

10.负责完善“三防”设施,每学期组织1次对食堂食品处理区和就餐区的有害生物(如蟑螂、老鼠、苍蝇、蚊虫等)灭杀工作。

11.负责监督执行学校食堂安全保卫制度,防止无关人员进入食堂后厨。

12.积极配合相关部门做好学校食堂食品安全突发事件处置、调查工作。自觉参加上级部门监督抽查考核,并确保考核合格。

13.完成法律、法规、规章、规范性文件要求学校食堂管理负责人应当履行的其他食品安全工作职责。



## 六、食品原辅材料采购岗位

1.负责学校食品原辅料采购,确保采购的食品原辅材料符合食品安全要求。

2.负责对采购的所有食品查验其合格凭证并索取书面或电子凭证。要分类保存合格凭证,有明确保质期的,保存至

产品保质期满后6个月;没有明确保质期的,至少保存2年。

3.负责建立每天食品原辅料的进货台账,可使用“重庆阳光食品”APP原材料管理功能,建好详细的数字台账,确保来源可追溯,随时可查阅。

4.熟悉食品原料进货查验相关规定,认真负责验收食品原辅材料。拒绝采购不明来源的食品原辅材料;拒绝采购感官性状异常的食品原辅材料;拒绝采购临期或过期食品原辅材料;拒绝采购国家明令禁食的食材;拒绝采购亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)、散装食用油、散装食盐、四季豆、野生蘑菇、鲜黄花菜、发青发芽土豆等高风险食品。

5.持有有效健康证明,上岗前如实报告健康状况。学校按要求注册“重庆阳光食品”APP,完成线上培训和测试。

6.完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品原辅材料管理岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。



## 七、食品原辅材料贮存管理岗位

1.负责学校食品原辅材料贮存管理,确保每学期食堂歇业后食品库房清零。

2.负责建立每天食品原辅料的进货台账,确保记录完善,随时可查阅。

3.负责按照保证食品安全的要求贮存食品并标识，及时清理变质或者超过保质期的食品；不在食品库房存放有毒、有害物品；做好库房日常清洁卫生、“三防”措施、通风换气、温度控制等。

4.负责对食品添加剂实行专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

5.持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

6.完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品原辅材料管理岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。



## 八、食品粗加工岗位

1.负责粗加工过程中食品及原料安全。

2.负责检查当餐待加工食品原料是否存在腐败变质、霉变生虫、感官异常或混有异物、超过保质期等，确保食品品质合格。

3.蔬菜按一拣二洗三切的顺序操作，洗后无泥沙杂草等异物；肉类经粗加工后无血、毛等；水产品经粗加工后无鳞、鳃、内脏等；各类原料的不可食用部分均应有效去除。

4.加工严格遵守荤素分开、生熟分开的要求；注意品类

分开、盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器分开，坚决防止交叉污染；及时加工处置出库后的冷冻(藏)食品。

5.负责及时清理粗加工产生的废弃物到带盖密闭垃圾桶。

6.工作结束时清洗工用具容器，并对工作场所进行全面清洁。

7.持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，加工过程应穿戴工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

8.完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品粗加工岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。



## 九、食品切配岗位

1. 负责切配过程中食品及原料安全。

2. 负责检查待切配原料是否混有异物或有异味，是否清洗干净，确保品质合格。

3.负责使用洁净的工用具切配菜品，做到刀不锈、砧板不霉、加工台面无油污，并按动物性食品、植物性食品和水产品分类使用。

4.负责按照操作规范进行解冻、切配等加工流程，确保

食品不受污染。

5.负责将切配好的原辅材料用干净容器盛放或使用保鲜膜覆盖后整齐摆放于冰箱冷藏冷冻，防止容器生熟混用、冰箱内生熟混放。

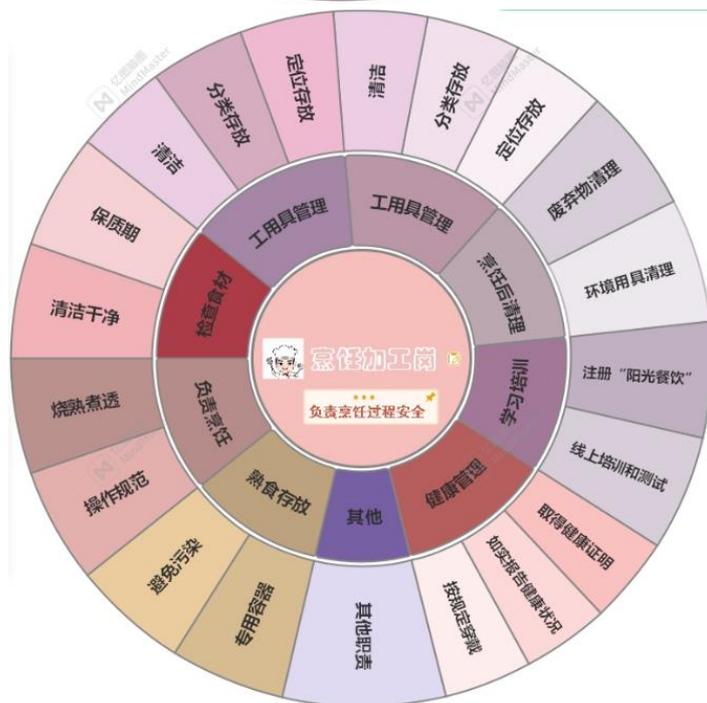
6.负责定期化霜存放原料、半成品的冰箱，及时报告冰箱的异常情况，确保正常使用。

7.负责及时清理切配操作中产生的废弃物，应当存放于带盖密闭垃圾桶。

8.每日工作结束后应做好场所清洁，洗净相关工用具，绞肉机等机械设备应拆解开后冲洗干净。

9.持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，加工过程应穿戴工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

10.完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品切配岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。



## 十、食品烹饪加工岗位

- 1.负责烹饪加工过程中菜品安全。
- 2.负责检查待烹饪食材是否存在感官异常或混有异物，加工工具和容器是否清洁，调味料是否超过保质期等。
- 3.烹饪所用的各类工具实行分类管理、分开使用、定位存放，使用前保持清洁。
- 4.负责烹饪的熟食烧熟煮透，中心温度达到 70 摄氏度以上，加工过程中不超限量、超范围使用食品添加剂，不使用非食用物质。在专间加工时，要严格执行专间加工规定和操作流程。
- 5.烹饪好的熟食应盛装在干净的专用容器中，避免交叉污染。
- 6.及时清理烹饪产生的废弃物，存放于带盖密闭垃圾桶内。
- 7.工作结束后调料加盖，调料瓶、炊具、用具等摆放整齐，灶上灶下台面及地面清洗整理干净。
- 8.持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，加工过程应穿戴工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。
- 9.完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品烹饪加工岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。

## 十一、分餐配送岗位

- 1.负责分餐配送过程中餐食安全。

2.负责每日用紫外线灯对分餐间或分餐区域使用前消毒30分钟，并按专间要求对食堂分餐间进行管理。

3.负责使用清洗消毒后的工具、传递设施（如升降笼、饭桶、菜桶等）分派饭菜。

4.负责检查分派饭菜是否存在感官异常、是否混用异物，温度是否符合食用要求。

5.分餐配送过程中，应对饭菜加盖密闭，避免食品受到污染。

6.分餐前穿着干净、整洁、卫生的工作衣帽并佩戴口罩，严格清洗消毒手部；分餐时要佩戴一次性手套，防止手部直接接触食物。

7.持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

8.完成法律、法规、规章、规范性文件要求分餐配送岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。



## 十二、食品留样岗位

1.负责学校食堂食品试尝、留样相关工作。

2.负责联系分餐人员将每餐按照品种分别盛放于专用留样盒内，每个品种的留样量不少于125g，在专用冰箱中冷藏

存放 48 小时。

3.留样时应在专用留样盒上标注留样食品名称、餐次、留样时间（月、日、时、分）和留样人。

4.负责如实做好留样记录台账并至少保存半年以上，记录内容包括留样食品名称、餐次、留样时间（月、日、时、分）、留样人员和销毁的时间及方式。

5.留样食品存放到期后应及时处置，并及时清洗消毒留样盒。

6.负责确保专用冰箱正常运转，发现异常情况要及时报告维修或更换。留样时，要给专用冰箱上锁管理。

7.持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，更换工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

8.完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品留样岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。



### 十三、清洗消毒岗位

1.负责餐饮具和盛放直接入口食品的容器洗净及消毒。

2.负责使用符合卫生要求的洗涤剂、消毒剂进行清洗和消毒，保管好清洗餐具使用的化学物品，防止误用。

3.采用手工方法清洗的，应按制度规定流程清洗；采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作。

4.采用物理消毒的，应严格控制温度和时间；采用化学消毒的，严格按照消毒剂的使用说明进行操作，保证消毒液的消毒浓度符合要求。

5.餐用具经清洗消毒后宜沥干、烘干；使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

6.及时将消毒后的餐用具存放在专用的密闭保洁设施内。定期清洁保洁设施，发现保洁设施有异常的，应及时报告，维修或更换。

7.每日工作结束前做好清洗消毒区的台面及地面环境卫生，并及时将消毒池、相关工用具或设备冲洗干净。

8.持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，更换工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

9.完成法律、法规、规章、规范性文件要求清洗消毒岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。



## 十四、其他食品经营网点从业人员

- 1.负责学校其他食品经营网点食品安全工作。
- 2.负责食品经营网点依法取得食品经营许可证并持续有效，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营。
- 3.负责对所有购进的食品进行索证索票和建立进货查验记录。
- 4.负责每天对经营的食品进行盘点，严格按照食品保存条件进行贮存，及时清理过期食品和临期食品。
- 5.对需要简单加热后食用的，必须确保加热温度和加热时间符合规定要求。

6.持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况。按要求注册“重庆阳光食品”APP，完成线上培训和测试。

7.完成法律、法规、规章、规范性文件要求其他食品经营网点从业人员应当履行的其他食品安全工作职责。



## 第二部分 学校(幼儿园)食品安全关键环节管理要求

### 一、原料采购

1.大米、食用油、面粉、肉、蛋、奶等大宗食品应纳入政府采购范围，实行公开招标、集中定点采购。

2.区县教育部门动态管理本区域内大宗食品供货商名单，定期招标并向社会公示供应商名录。

3.学校原则上应在属地教育部门公开招标并确定的大宗食品供货商名录中选择供货商，签订包括保证食品安全内容的采购协议。

4.对于不属于政府采购范围的新鲜蔬菜、水果、干货、调味品等原辅材料，比照政府采购的相关采购方式，可由县级有关部门或学校作为采购人集中带量采购。偏远地区小规模学校（教学点）经县级教育部门批准，可采取适当的采购方式，并完善相应的采购管理制度。

5.选择的食品供货商应具有相关合法资质

6.学校食品采购要求：

（1）学校应向供货方索取有效的食品经营许可证、食品检验合格证、检疫报告书等。

（2）采购的预包装食品包装标识必须清楚，容易辨认，必须有中文标识，有厂名、厂址、品名、生产日期、保质期、食用（或使用）方法，配方（或主要成份）等标志。

（3）食品采购应建立完善的采购台账，台账内容包括

供货者名称、供货者地址、产品名称、采购时间、规格、数量等。

(4) 肉类必须单独建立采购台账，台账内容包括进货时间、数量、来源、市场名称、销售点名称、销售人员姓名、肉是否盖有动物检验合格印记（蓝色滚筒印章）和肉品质检验合格（红色滚筒印章）等。

7.禁止采购、使用国家明令禁止或不符合食品安全标准的产品，如：

(1) 含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染可能对人体健康有害的食品；

(2) 腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官状异常的食品；

(3) 未经卫生检疫或检验不合格的肉和肉制品；

(4) 无检验合格证明的米、面、油、肉类及调味品等；

(5) 超过保质期及其他不符合食品标签规定的预包装食品；

(6) 无食品经营许可证（或许可证过期）的食品经营者供应的食品；

(7) 严禁超范围、超剂量使用食品添加剂，不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。严禁使用非食用物质加工制作食品。食品添加剂应专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

(8) 其他不符合食品安全标准和要求的食品。

8.运输食品车辆或容器应保持清洁,防止食品受到污染。运输过程中,做好防尘、防水,食品与非食品、不同类型的食品原料(动物性食品、植物性食品、水产品,下同)应分隔,食品包装完整、清洁,防止食品受到污染。不得将食品与有毒有害物品混装运输,运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用。运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求。

## **二、进货查验**

### **1.外观查验**

(1) 预包装食品包装完整、清洁、无破损,标识与内容物一致。

(2) 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。

(3) 具有正常的感官性状。

(4) 食品标签标识符合相关要求。

(5) 食品在保质期内。

### **2.温度查验**

查验期间,尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过 $+3^{\circ}\text{C}$ ,冷冻食品表面温度不宜高于 $-9^{\circ}\text{C}$ 。

## **三、索证索票**

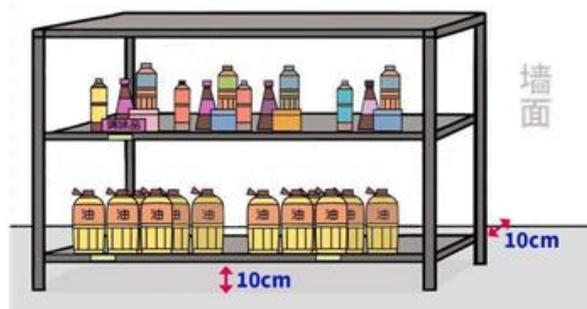
1.采购食品索取的有关资料应当按产品类别、供货商、进货时间先后次序有序整理,购物凭证(进货的厂名、品名、

生产日期及批号) 应按月装订成册保存, 妥善保存索取的相关证照、产品合格证明文件。证、单只对该批号产品生效, 证、单有效期限与该批食品的保质期一致, 证、单不得涂改或伪造。

2. 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期期满后 6 个月; 没有明确保质期的, 保存期限不得少于 2 年。其他各项记录保存期限宜为 2 年。

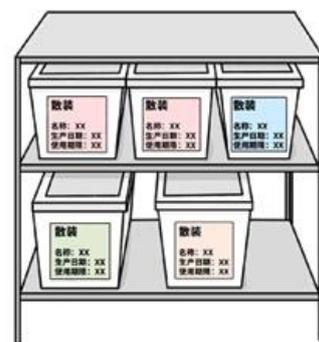
#### 四、原料贮存

学校食堂应合理设置食品贮存场所, 分区、分架、分类、离墙(10 cm)、离地(10 cm) 存放, 分隔或分离贮存不同类型的食品。



1. 应加强贮存场所通风换气, 做好温、湿度监测。防尘防鼠防虫设施完好, 不同区域应有明显标识。

2. 在散装食品(食用农产品除外) 贮存位置, 应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限、供货商及联系方式等内容, 宜使用密闭容器贮存。



3. 有明确的保存条件和保质期的, 应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的, 以及开封后的, 应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性确定适宜的保存条件和保存期限, 并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料, 防止食品腐败变质。

4.及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。

5.盛装食品的容器应符合安全要求。食品贮存场所内不得存放有毒、有害物品及其他任何私人用品、无关物品。

6.必须每日对库存、待加工的食品进行清理，发现腐败变质、霉变生虫、掺假掺杂、污秽不洁、包装破损可能受污染、超过保质期、感官性状异常等情况的食品应及时销毁，并记录备查。

7.按需采购长假前的食品，放假时处理全部库存食品和已开封、不便保存的调味料。

## 五、加工制作（粗加工、烹饪区加工）

### （一）粗加工与切配要求

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。

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。

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℃。

4.叶类蔬菜在进行加工时，先择其枯叶，去掉泥沙、杂物和不可食用部分，再用清水洗去蔬菜表面的泥沙污垢，然后用清水浸泡10-15分钟。

5.盛放或加工制作不同类型食品原



料的工具和容器应分开使用。

6.食品原料尽量切成小块，便于烧熟煮透。切配好的半成品与原料应根据性质分类分开存放(不得直接置于地上)，避免污染。切配好的食品应在规定时间内使用。易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

7.使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。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。



8.中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、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。

## (二) 烹饪区加工制作要求

- 1.烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。
- 2.需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到 70℃ 以上。

3.加工后的成品应与半成品、原料分开存放。



4.需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

5.未使用完的点心馅料、半成品应及时冷冻冷藏，并在规定时间内使用。

6.煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态5分钟以上。



7.盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。

8.宜采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

9.应在醇基燃料存放和使用场所张贴醒目警示标语，提醒消费者不要误食。使用醇基燃料时，应在没有明火的情况下添加燃料；使用炭火或煤气时，应通风良好，防止一氧化碳中毒；使用燃煤或木材做燃料时，应使用隔墙灶。

## 六、备餐送餐

1.在操作前应更换清洁的工作服、工作帽，佩戴口罩和清洗、消毒手部。

3.认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。

4.菜肴分派的用具、容器应经消毒，避免食品受到污染。



5.在烹饪后至食用前在 8℃~60℃条件下存放不超过 2 小时。若超过 2 小时且未发生感官性状变化的，应按要求再加热后方可供餐。

6.不得供应（出售）隔夜饭菜。

7.需要在教室进行二次分餐的，分装容器、用具应加盖，食品的温度和配送时间应符合食品安全要求，防止食品在运输过程中受到污染。食品送至各班级后不得放置于地上，分餐时应保持手卫生、佩戴口罩等防护措施，确保有序分餐。

## 七、分餐（配餐）售卖

1.分餐间使用前进行室内空气消毒，每次消毒 0.5-1 小时，采用紫外线照射消毒时，每立方米不得少于 3 瓦。

2.食品供应人员进入分餐间前必须进行二次更衣，戴上口罩、工作衣帽，并洗手消毒。闲杂人员不许进入分餐间。



3.操作前应清洗、消毒手部，在分餐专间内操作应符合下列要求：

（1）加工前应认真检查待加工的原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

（2）操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。

(3) 操作时应避免食品受到污染。

(4) 分餐间每餐次使用前应消毒，分餐用具用后应洗净并在专用保洁设施内存放。



(5) 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品应当在高于60℃条件下存放。在8℃-60℃条件下存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，再加热时，食品的中心温度应达到70℃以上，方可供餐。

4. 烹调好的食品应及时存放到分餐间。分餐必须在分餐间进行，禁止在其它场所分餐。

5. 分餐结束，及时处理分餐剩余食品，并做好分餐间的清洁卫生。

## 八、食品留样

学校食堂每餐次的食品成品应留样，学校每个食堂每种食品均应进行食品成品留样，食品留样应由专人负责。

1. 留样食品按照不同品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器（留样盒）内，每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。



2.留样盒应张贴对应“食品留样标签”。“食品留样标签”应包含品名、制作人、留样人、时间（月、日、时）。

3.留样食品应在专用冷藏设备（留样柜）中冷藏存放48小时以上。留样柜应双人双锁或专间存放、专人管理，避免无关人员接触。安放区域应设置24小时全覆盖视频监控。

4.留样记录应及时、准确填写，填写信息应包含品名、留样时间（月、日、时）、留样人员、销毁时间、销毁人等信息。

## 九、首尝陪餐

1.学校应落实校级领导陪餐制度，校长每月至少陪一次餐。学校统一制定陪餐安排表，并交由食堂管理人员存档备案。同时要加强对食堂陪餐情况的检查，定期通报检查情况。



2.陪餐人员负责对当餐食堂饭菜的外观、口味、质量等进行认真评价，负责对食堂卫生环境、从业人员工作情况等进行监督，负责征求就餐学生的意见建议，并做好陪餐记录。

3.陪餐记录由学校统一印制，内容应包括日期和餐次，饭菜的品种名称、外观、口味、质量等的直观评价，学生

反馈意见，发现的问题和整改情况，陪餐人签名等。陪餐记录必须由陪餐人员在本次陪餐后详细记载。

4.陪餐人员每次必须提前30分钟进入食堂或学生就餐地点，首先检查食品卫生，然后检查饭菜质量，检查时采取一看，二闻，三尝的工作流程，所尝饭菜必须与学生饭菜完全一样，确定无任何问题才向学生开餐，同时做好记录。



5.食堂管理人员应认真听取陪餐人员的意见和建议，对提出的问题及时整改落实。

6.陪餐人员对以下情况应当立即指出，并要求食堂管理人员及时整改纠正：

(1) 食堂卫生环境较差、物品摆放杂乱的；

(2) 食堂工作人员未穿戴工作衣帽，未戴一次性餐用手套或用专用工具直接接触待出售食品的，以及其他不符合从业人员职业行为要求的；

(3) 餐饮用具未按要求消毒的；

(4) 食堂菜品与公示菜谱不符的；

(5) 饭菜加工距用餐时间超过2小时的；

(6) 饭菜口味过淡或过咸的；

(7) 其他应当及时整改纠正以确保食品安全的情况。

7.陪餐人员应严格履行职责，对不认真记载陪餐记录、不及时指出整改问题的，给予批评教育；对危害学生健康的安全问题不能及时发现或不及时制止、出现明显中毒症状不及时报告，造成恶劣后果的，视情况轻重给予行政处分。

8.陪餐人员因故不能陪餐的，应及时向校长报告，由校长在就餐前指定其他人员陪餐，并做好相关工作。

## 十、餐用具消毒与保洁

### 1.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) 餐具、工用具使用后必须洗净、消毒，严格按照一洗、二清、三消毒、四保洁程序操作；如果使用药物消毒，则按照一洗、二消毒、三清洗、四保洁程序操作。

(3) 清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。

(4) 蒸汽、煮沸消毒时，保持温度 100 摄氏度，消毒 10 分钟以上。采用含氯制剂消毒时，使用有效氯浓度为 250mg/L，消毒 5 分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。

(5) 餐用具消毒设备(如自动消毒碗柜等)应连接电源，正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采



用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。

(6) 从业人员佩戴手套清洗消毒餐具的，接触消毒后的餐具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

(7) 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB14930.1《食品安全国家标准洗涤剂》和 GB14930.2《食品安全国家标准消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

(8) 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐具。

(9) 不得重复使用一次性餐饮具。

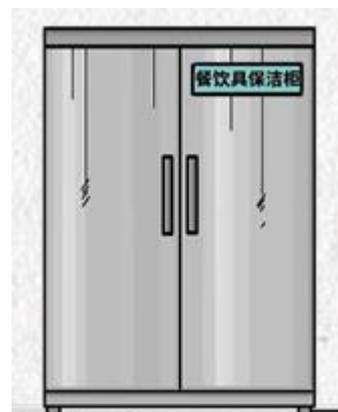
## 2. 餐具保洁

(1) 消毒后的餐具、用具应储存在专用的密闭保洁柜中备用，并做好消毒记录，保洁柜应定期清洗，保持洁净。

(2) 保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。

(3) 定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐具受到污染。

(4) 保洁柜不得搁放其他杂物或私人物品。



## 十一、从业人员管理

### (一) 健康管理

1.从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。



2.加强对食堂从业人员的健康教育，形成良好的防病意识和自觉的晨检和健康申报习惯。

3.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。密切观察和详细询问从业人员健康状况，并做好记录。

4.发现从业人员患有发热、咳嗽、腹泻、化脓性或渗出性皮肤病、各类消化道传染病及其他有碍食品安全的疾病，立即停止其工作，并督促其及时接受治疗，恢复健康后方可上岗。

## （二）培训考核

1.从业人员上岗前进行食品安全法律法规和食品安全知识培训，经考试或考核合格后方可上岗。



2.制定员工学习和培训计划，包括经常性教育

和有计划组织培训，单位负责人、食品安全管理员、从业人员每年学习时间不少于40学时。并进行食品安全知识考试，对食品安全知识考试不合格者要重新进行培训。

3.培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等。

4.各级培训都要严格实施培训考核，确保培训效果。从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。

### (三) 个人卫生

1.从业人员应保持良好的个人卫生。

2.从业人员不得留长指甲、涂指甲油。

3.工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。

4.食品处理区内的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住；操作时应佩戴清洁的口罩，口罩能遮住口鼻。

5.进入食品处理区的非加工制作人员，应符合从业人员卫生要求。从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，加



工制作过程中，应保持手部清洁。

6.加工制作不同类型的食品原料前，宜重新洗净手部。

## 十二、有害生物防制

### 1.基本要求

(1) 有害生物防制应遵循物理防治(粘鼠板、灭蝇灯等)优先，化学防治(滞留喷洒等)有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。



(2) 食堂的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道(供水、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。

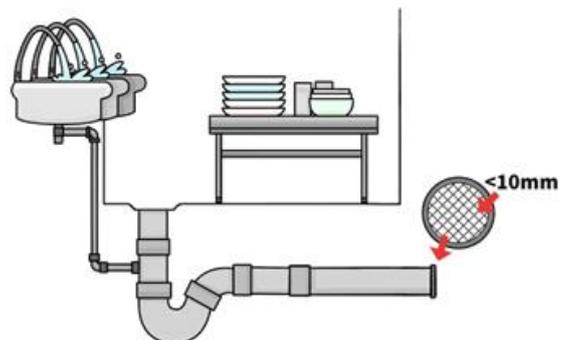
(3) 所有线槽、配电箱(柜)封闭良好。

(4) 人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于6mm。

### 2.设施设备的使用与维护

(1) 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

(2) 应根据食堂的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。



(3) 食堂内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。食堂外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

(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 10mm。

(5) 与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于 16 目的防虫筛网。

(6) 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 2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm。

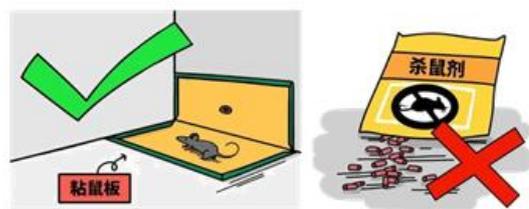
(7) 使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

(8) 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。

(9) 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，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。

(10) 防制过程中应采取有效措施，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染。

(11) 选择的卫生杀虫剂，应标签信息齐全(农药登记证、农药生产许可证、农药标准)并在有



效期内。不得将不同的卫生杀虫剂制剂混配。

(12) 使用卫生杀虫剂的人员应经过有害生物防制专业培训。

(13) 不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂产品。应设置单独、固定的卫生杀虫剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责。

### **十三、场所及设备清洁消毒**

1.指定专人负责食堂场所清洁消毒，保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。定期冲刷排水沟，保持沟内无垃圾和沟壁无积垢。

2.定期清洁食品处理区设施、设备。正确安装和使用紫外线灯、灭蝇灯，保持使用效果。

3.每餐后对餐桌椅、售饭台、地面、泔水桶、垃圾桶及周边环境等彻底清洁。

4.采取有效的措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生的条件，厨房、餐厅、仓库等专用间视野内无苍蝇、老鼠。

5.垃圾桶加盖，废弃物容器密闭，外观清洁，并有明显标识，垃圾、废弃物及时清除。

6.非食堂管理和从业人员不得随意进入厨房、熟食间、售饭间。

### **十四、场所管理**

1.更衣区。设有足够数量的更衣设施，如更衣柜、挂钩、衣架、鞋架等；人员服装、工作服、鞋子等定位存放；从业人员用的帽子、围裙、手套等，统一在更衣区内定位存放。



2.预进间。洗手消毒设施处有洗手消毒方法标识；配备乙醇类速干手消毒剂或壁挂式手部消毒喷雾器。安装足够数量的衣钩，分餐间专用工作服集中挂放，衣钩上方贴有姓名，定位挂放。

3.食品库存区。设置足够数量的货架，材质宜不锈钢；食品分类存放，划线定位；食品和物品离墙离地 10cm 以上存放；食品贮存位置标明食品的名称、生产日期或生产批号、使用期限等信息；瓶、罐装物品应去掉纸箱摆放；有先进先出标识；消毒剂、除虫害等化学物品应专间存放，专人负责；食品仓库门口设置挡鼠板，材质不锈钢，高 60cm，可设成叠加式，贴有“挡鼠板”字样。

4.粗加工及切配区。配备足量的刀墩、盆框放置架、洗菜（洗肉）池、切配案板、冰箱冰柜等设施设备，规模较大的学校可配置切片机、绞肉机等机械，无管网供水或供水不充足的偏远地方应设置水缸。洗菜池、洗肉池、水产品池应分开设置。为减少和避免不同种类食品的交叉污染，推荐进行色标管理和定位管理。

5.烹饪间。不锈钢容器用于半成品、成品盛装的容器要

能明确区分；炒菜锅用后洗净，把手与灶台保持同向存放在灶眼上；在墙面瓷砖贴划线框，勺、锅铲、滤斗、锅刷、等烹饪工具在线框内统一挂放，线框上方有“烹饪工具存放处”标识；带水的蔬菜筐等有垫盘；原材料、半成品及成品应分冰箱存放，并有温度控制显示；冰箱内各种原料应以有盖透明塑料盒存放，并将分布图张贴于冰箱门上；自制半成品应注明存放期限。

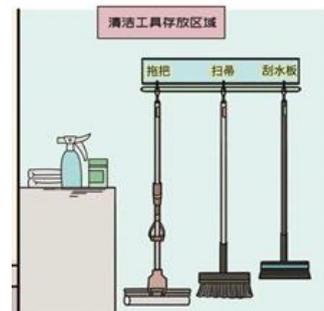
6.面点间。设置食品添加剂专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂拆包后盛放在容器内的，在盛放容器上标明食品添加剂名称，保留好原包装。

7.分餐间。应有独立空调等恒温装置；在墙面瓷砖贴划线框，线框内挂温湿度计。加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。

8.食品留样区域。配备专用留样冰箱，贴有“留样冰箱”标识。

9.洗消间。墙面上标识“一刮二洗三冲四消毒五保洁”，每个水池标识用途。存放消毒后餐用具的，在其柜门上标识“已消毒”字样；存放未经消毒餐用具的，在其柜门上标识“未消毒”字样。

10.洁具间。统一拖把、扫把款式，同水平、同朝向挂放，有条件的定制不锈钢或瓷砖堆砌长形低位水槽，出水口通排水管道，在水槽上方挂放拖把、扫把。



11.场所标识。各功能间（区）入口都有相应的功能间（区）标识。

12.物品定位。物品落实定位、划线存放，贴有必要的标识，物品取用后放回原处。食品原料、半成品、成品分类存放，冷藏冷冻设施分设。

13.色标管理。有条件的学校应采用色标管理,提升学校食堂食品安全水平。

（1）植物性清洗池、动物性清洗池和水产品清洗池标识实行“红绿蓝”色标管理。动物性采用红色，水产品采用蓝色，植物性采用绿色。

（2）刀具、剪刀、砧板、抹布、刷子、原料容器等加工工用具实行“红绿蓝”色标管理。标注部位：刀具为刀柄、剪刀为手柄、砧板为整体（木制砧板局部）、毛巾为整体、刷子为整体或手柄。原料容器为整体或者局部。



（3）在墙面瓷砖划贴红、绿、蓝三个线框，线框上方分别贴有“动物性加工用具”“植物性加工用具”“水产品加工用具”标识，其颜色分别同线框。线框内安装挂钩及毛巾架，“红绿蓝”标注的剪刀、抹布、刷子等在相应的线框内定位分类存放。配置刀具、砧板架，分类存放。

## 十五、食品添加剂管理及使用

1.使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。

2.按照 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。



3.专柜（位）存放食品添加剂，并标注"食品添加剂"字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。

4.应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，GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外。使用有 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》“最大使用量”规定的食品添加剂，应精准称量使用。

## 十六、餐厨废弃物处置

1.食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

2.废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食



品、水源、地面、食品接触面(包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等)。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

3.在餐食堂所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

4.餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

5.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.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。

## 十七、智慧管理要求

1.学校食品安全管理人员，包括校长、分管副校长、食品安全管理机构（部门）负责人、专兼职食品安全管理员、食堂负责人和食堂从业人员要下载“重庆阳光食品”APP，使用个人手机号登录注册。学校要指定专人（一般由专兼职安全管理员）负责，在“重庆阳光食品”APP中完善和及时更新本校食堂食品安全主体信息。



2.学校食品安全相关人员要熟悉“重庆阳光食品”APP各项管理功能,熟练运用,提升学校食品安全管理效果。原材料、陪餐、留样等相关台账可用APP相关功能代替纸质台账。



3.确保在视频监控范围的食物库房、粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区、烹饪区、专用操作间(区)、分餐区、留样柜等区域至少1个以上摄像头具有AI抓拍功能,能够自动识别未按要求佩戴口罩、帽子、穿工作服、垃圾桶未加盖、抽烟、玩手机、有害生物出没、摄像头工作状态异常等违规行为和食品安全隐患,实现监管智慧化。

4.学校要定岗、定责、定人、分级处置,及时、认真核实和纠正AI抓拍中的违规行为。

## 十八、学校食堂主要食材质量要求

为学生提供安全、卫生、营养的膳食,学校食堂必须坚持“公益性”“非营利性”的原则,因地制宜,为学生提供高品质的营养膳食。食材质量是关键,以下为学校食堂主要食材质量要求,各学校结合实际择优选择。

### 1.大米

(1) 严禁使用陈化粮及其再加工产品。

(2) 需符合《大米》(GB1354)优质大米质量指标二级及以上标准。

(3) 随货附有同批次产品出厂检验合格



报告或合格证明文件。

## 2.面粉

(1) 符合《小麦粉》(GB1355)相关要求。

(2) 随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。



## 3.食用油

(1) 符合《食品安全国家标准植物油》(GB 2716)相关要求。

(2) 根据供餐规模选择适宜规格的预包装食用油，严禁使用散装食用油。

(3) 选用大众品牌、物理压榨加工工艺生产的食用油。

(4) 随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。



## 4.肉

(1) 猪肉宜为生猪定点屠宰企业提供的具有“动物检疫合格证明”和“肉品品质检验合格证”的新鲜肉，同时应符合《猪肉等级规格》NY/T1759规定。

(2) 猪皮上检验检疫章(红色)和肉品品质检验章(蓝色)清晰可见，检验检疫合格票和肉品品质检验合格票随货同行，货票一致。

(3) 感官色泽正常，无异味，骨骼尺寸正常。

(4) 严禁使用来源不明、感官异常、腐烂、变质、未按



规定进行检疫或检验检疫不合格的禽、畜肉。

(5)学校应提供猪、牛、羊、鸡、鸭等种类丰富的类肉。

## 5.干副食

(1)应选用具有合法资质供货商提供的检验合格且感官正常的干副食。

(2)应采购获证企业生产的食品原料，不得采购食品生产加工小作坊生产的食品原料。

(3)干副食包装材料应符合食品相关产品要求，无毒无害。

(4)随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

## 6.蔬菜

(1)严禁使用“坝脚菜、边角菜”等劣质和腐烂变质蔬菜。

(2)不宜长期使用土豆、南瓜、冬瓜等单一品类蔬菜，要保证菜品供应的多样性。



(3)不宜过多库存西红柿等易变质的蔬菜。

(4)不得使用四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食材。

## 第三部分 学校食品安全事故责任追究

一、学校主要负责人是学校食品安全管理的第一责任人。

二、事件分级。

按照事件的严重程度，食品安全突发事件分为特别重大、

重大、较大和一般四级。

(1)特别重大食品安全突发事件：受污染食品流入2个以上省份或国（境）外（含港澳台地区），造成特别严重健康损害或事件危害特别严重的；1起食品安全突发事件出现30人（含）以上死亡的；涉及多个省份或国（境）外（含港澳台地区），已经或可能造成严重危害或严重不良影响，经评估认为应当在国家层面采取应急措施应对的食品安全舆情事件；国务院认定的其他特别重大级别食品安全突发事件。

(2)重大食品安全突发事件：受污染食品涉及我市2个以上区县（自治县），造成或经评估认为可能造成对社会公众健康产生严重损害；发现在我国首次出现的新的污染物引起的食品安全突发事件，造成严重健康损害后果，并有扩散趋势的；1起食品安全突发事件涉及人数在100人（含）以上并出现死亡病例，或出现10人（含）以上死亡的；在我市行政区域范围内已经或可能造成重大危害或重大不良影响，经评估认为应当在市级层面采取应急措施应对的食品安全舆情事件；市政府认定的其他重大级别食品安全突发事件。

(3)较大食品安全突发事件：受污染食品仅限于我市1个区县（自治县），已造成严重健康损害后果的；1起食品安全突发事件涉及人数在100人（含）以上；或出现死亡病例的；在区县（自治县）范围内已经或可能造成较大危害或较大不良影响的食品安全舆情事件；区县（自治县）人民政府认定的其他较大级别食品安全突发事件。

(4)一般食品安全突发事件：存在健康损害的污染食品，已造成严重健康损害后果的；1起食品安全突发事件涉及人数在30人（含）以上、99人（含）以下，且未出现死亡病例的；在区县（自治县）范围内已经或可能造成一般危害或一般不良影响的食品安全舆情事件；区县（自治县）人民政府认定的其他一般级别食品安全突发事件。

三、出现以下情况：

（一）违法行为涉及的产品货值金额2万元以上或者违法行为持续时间3个月以上；

（二）造成食源性疾病并出现死亡病例，或者造成30人以上食源性疾病但未出现死亡病例；

（三）故意提供虚假信息或者隐瞒真实情况；

（四）拒绝、逃避监督检查；

（五）因违反食品安全法律、法规受到行政处罚后1年内又实施同一性质的食品安全违法行为，或者因违反食品安全法律、法规受到刑事处罚后又实施食品安全违法行为；

根据《食品安全法实施条例》第七十五条规定，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款。

四、行政责任追究，按照现行干部、职工管理权限，分别由当地政府、教育行政部门、市场监管部门以及学校实施。

应当追究刑事责任的，依照相关法律法规的规定执行。

## **第四部分 学校食品安全事故应急处置要求**

学校必须建立校园食品安全岗位责任制，将食品安全管理要求落实到岗、落实到人。建立完善食品安全事故应急预案，完善食品安全突发事件应急处置机制，开展应急演练，提高防范和处置食品安全事件的应急处置能力，按照“早发现、早报告、早控制、早处置”的原则处理食品安全事故。

### **一、处置原则**

1.预防为主、常备不懈。学校应宣传普及食品安全防治知识，提高全体师生员工的防护意识和校园食品安全水平，加强日常监测，发现病例及时采取有效的预防与控制措施。

2.依法管理、统一领导。严格执行国家有关法律法规，对食品安全突发事件的预防、报告、控制和救治工作实行依法管理；学校成立食品安全工作领导小组，负责组织、指挥、协调与落实学校内的食品卫生安全的防治工作。

3.快速反应、高效运转。建立预警和医疗救治快速反应机制，强化人力、物力、财力储备，增强应急处理能力。按照“四早”要求，保证发现、报告、隔离、治疗等环节紧密衔接，一旦发生突发事件，快速反应，及时准确处置。

### **二、建立应急指挥体系，明确职责**

成立学校食品安全事故应急处置小组，组长为校长，副组长为分管后勤副校长，组员为后勤主任、食堂管理员及相关部门负责人。学校食品安全事故应急处置小组的主要职能

是负责统一决策，组织、指挥本校食品安全事故应急响应行动，确保应急处置任务完成。

处置小组下设现场处置组、救治协调组、后勤保障组和新闻信息组四个工作组。各组分工协作，职能明确。

1.现场处置组。负责学校食品安全事故应急处置工作的统一组织，协调工作。配合食品安全事故调查部门进行事件原因调查，做好与调查部门的沟通与协调，落实相关部门提出的控制措施；负责有关食品安全事故应急处置情况的信息报送工作。

2.救治协调组。负责学校食品安全事故应急处置工作的救治协调工作，负责与卫生健康部门联络，配合医疗机构及时做好病人的救治工作，追踪了解伤情或病情动态，做好学生、家长的安抚和思想工作，确保校园稳定和各项工作正常开展。

3.后勤保障组。负责学校食品安全事故应急处置工作的后勤保障，做好家长接待工作。

4.新闻信息组。负责学校食品安全事故应急处置工作的信息报送和沟通工作，负责与上级部门联系，做好舆情监测与媒体沟通；落实信息报送工作。

### **三、监测、预警、报告要求**

#### **（一）监测**

学校建立统一的食品安全事故监测报告网络平台，建立通畅的信息监测和通报网络，通过学校食堂智慧监管系统和

日常的现场监测，及时研究分析学校食品安全情况，做到早发现、早预防、早整治，形成统一、科学的食品安全信息评估和预警体系。

## **（二）预警**

学校食品安全工作领导小组各成员应当按照各自职责，加强对学校卫生、食堂餐饮、小卖部、饮用水、周边环境等环节的日常监管，同时，充分利用“重庆阳光食品”APP智能抓拍系统，及时发现校园食品安全隐患，对学校发生可能导致重大、较大、一般食品安全事故的预警信息进行及时分析上报，做好应急准备工作。

## **（三）报告**

学校建立健全食品安全事故报告机制，按照食品安全事故报告的有关规定，主动监测，及时报告。发生食品安全事故或疑似食品安全事故应在第一时间向区域市场监管局和教委（中小学卫生保健所）报告，并立即协调卫生健康部门开展医疗救治。若有证据或理由怀疑有人投毒，应当立即报警。

### **1.报告范围**

学校发生的食品安全事故和对师生健康造成或可能造成损害的食品安全隐患均属报告范围。

### **2.报告时限**

食品安全事故（隐患）发生（发现）后，现场有关人员立即报告校长，校长接到报告后，第一时间向区（县）教委、

区（县）市场监管局和区（县）疾病预防控制中心等部门报告，同时根据事故处理的进程或上级要求随时做出过程报告。事故处理结束后及时作出书面结案报告。

### 3.报告程序

**首次报告：**尽可能详细报告学校食品安全事件发生时间、地点，负责现场指挥人员姓名、职务和联系方式，信息来源、当前状况、危害程度、先期处置、人员伤亡情况、临床症状、救治情况、已采取的处置措施及进展，是否需要增援，报告人姓名、职务、联系方式等内容。

**过程报告：**对首报时要素不齐全或事件衍生出新情况、处置工作有新进展的，要及时续报，每天不少于1次。在初报基础上，报告事件进展、发展趋势、后续应对措施、调查详情、原因分析等信息。过程报告应根据事故处理的进程或上级要求随时上报。

**结案报告：**应急处置工作结束后1个工作日内要终报，包括事件概况、调查处理过程、事件性质、事件责任认定、追溯或处置结果、整改措施和效果评价等。

## 四、处置流程要求

学校如出现食品安全突发事件或疑似食品安全突发事件，应立即启动食品安全事故应急预案，积极开展处置工作。

1.立即停止供餐，学生立即停止就餐，学校应及时封存一切可疑食品及原料，封存可能被污染食品用具；保护好现场及食品留样、进货单，防止人为破坏现场。

2.组织患者或疑似患者立即到医院诊治，积极配合卫生健康部门做好病人的救治工作。

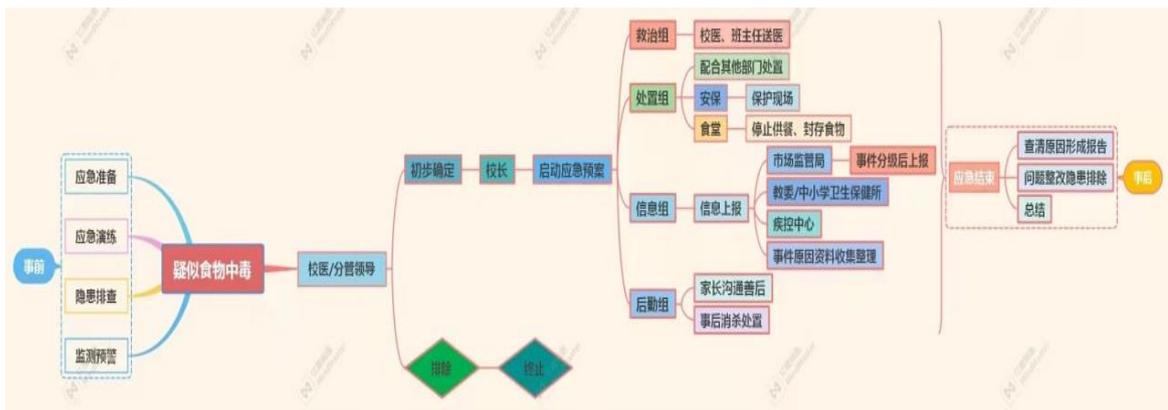
3.分级分层次在规定时间内上报区县教教育部门、区县市场监管等部门以及当地党委、政府，不得瞒报、迟报、谎报。

4.学校全力配合事故调查部门开展事故调查，按要求如实提供有关材料和样品；切实落实相关部门提出的预防控制措施。

5.及时与学生家长取得联系，积极沟通，稳定学生、家长情绪，做好稳定及善后等工作，管控好校内舆情。

6.学校食品安全事故的性质、后果及其调查处理情况由区县市场监管部门会同卫生健康、教育等部门依法发布和解释。

## 五、处置流程图



## 第五部分 食品安全管理制度及附表

### 一、食堂食品安全管理基本制度

突发事件应急处置预案、留样制度、进货查验制度、索

证索票制度、出入库制度、添加剂使用及管理制度、面点制作制度、粗加工制度、烹调加工制度、陪餐及首尝制度、场所及设备清洁消毒制度、废弃物处置制度、从业人员健康管理制度、从业人员培训制度、从业人员考核制度、信息公示制度、安全隐患自查与报告制度、财务管理制度等。

## 二、食品安全相关法规

- 1.《中华人民共和国食品安全法》（2015年修正版）
- 2.《中华人民共和国食品安全法实施条例》（2019年修订版）
- 3.《生活饮用水卫生监督管理办法》（2016年修正版）
- 4.《学校食品安全与营养健康管理规定》（2019年）

## 三、食堂食品安全管理记录表册

表 1

学校食堂食品安全自查表（试行）

检查人：

时间：

项 目	检查内容	检查结果
许可情况	取得食品经营许可证	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品经营许可证在有效期内	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
制度落实	学校食品安全管理制度健全	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	建立学校食品安全岗位责任制并落实到人	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	落实学校负责人陪餐和现场巡查制度	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
人员管理	上岗前取得健康证，证件在有效期内	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	每日对从业人员进行晨检并记录，无患有碍食品安全疾病或病症的人员上岗	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	从业人员定期参加培训考核	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
环境卫生	食品经营场所保持清洁、卫生，污水、积垢、尘网等及时清理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	烹饪场所设备定期清理，保持清洁，正常运转	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

项目	检查内容	检查结果
	有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	卫生间保持清洁、卫生，定期清理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
采购验收	查验供货商的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，建立验收和进货台账并保存相关凭证	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录；无非法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为，不购买、贮存使用亚硝酸盐	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	不采购、贮存和使用国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品相关产品。中小学食堂未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
贮藏存放	原料贮存符合离墙离地等安全要求，库存食品、调料没有“三无”产品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，及时清理变质或者超过保质期的食品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	冷冻（冷藏）设施、原料、半成品和成品分开存放，且区分标识明显，定期除霜	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	有毒有害物质未与食品一同贮存、运输	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品原料、半成品与成品在加工、盛放时相互分开	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
加工制作	制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用，接触生、熟食品的工具用具分开存放和使用	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	对食品加工过程进行了防止交叉污染、确保烧熟煮透的重点提醒	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
分餐送餐	食品加热烹饪温度合格，中心温度大于 70℃	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	熟食存放温度和时间合格，食用前存放时间不超过 2 小时	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	送餐过程熟食品加盖运送，防止污染	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	每餐有学校相关负责人陪餐	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
留样	食品留样符合规范，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能满足检验检测需要，且不少于 125g	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

项目	检查内容	检查结果
消毒	清洗、消毒、保洁及食品处理设施设备运转正常	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	消毒池与清洗池标识明确，分开使用	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品处理区配备脚踏式、带盖的餐厨废弃物存放容器	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
智慧管理	实施明厨亮灶，相关设施设备运转正常	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	相关人员注册“重庆阳光食品”APP，并按时上传相关资料	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	库房、粗加工制作区、切配区、消毒区、烹饪区、分餐区、留样柜等区域安装摄像头进行智慧管理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	定岗、定责、定人，及时、认真核实和纠正在线视频监控中的违规行为	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
发现问题		
整改情况		

填表说明：此表由学校负责人巡查后或者食品安全管理员每日进行食品安全自查后填写。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制



表 2

## 重庆市 区/县食堂大宗物品出入库通用记录（试行）

学校：

类别：

品名	入 库										出 库						余 量		备注
	入 库 时 间	索 证 索 票	生 产 日 期	保 质 期	供 货 单 位	数 量 (斤)	单 价 (元/ 斤)	金 额 (元)	采 购 员 签 字	库 管 员 签 字	出 库 时 间	数 量 (斤)	金 额 (元)	是 否 在 保 质 期 内 (蔬 菜 是 否 新 鲜)	库 管 员 签 字	领 取 人 签 字	数 量 (斤)	金 额 (元)	

填表说明：1.本表为米面、油、干货、调料、蔬菜通用记录。2.有索证索票打“√”，无打“×”，并将索证索票依次粘贴在相应类别出入库记录背面。3.其中蔬菜不填生产日期和保质期，其它米面、油、干货、调料均应填写。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表 3

## 重庆市 区/县食堂大宗物品出入库通用记录（试行）

学校：

类别：肉类

品名	入 库									出 库						余 量		备注		
	时间	索证 索票	质量检查			单价 (元/ 斤)	数量 (斤)	金额 (元)	采购员 签 字	库管员 签 字	时 间	数量 (斤)	金额 (元)	质量检查		库管员 签 字	领取人 签 字		数量 (斤)	金额 (元)
			检疫 章	是否 新鲜	无异 味									是否新 鲜	无异 味					

说明：1. 本表为各种肉类专用通用记录；2.有索证索票打“√”，无打“×”，并将索证索票依次粘贴在出入库记录背面；3.质量检查中，检疫章有打“√”，无打“×”；新鲜打“√”，否则打“×”；无异味，打“√”，否则打“×”。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制



表 5

## 重庆市 区/县食堂留样及销毁情况记录（试行）

学校：

时间：

品名	留 样						销 毁				
	留样时间				制作人	留样人	销毁时间				销毁人
	月	日	时	分			月	日	时	分	

说明：1.留样盒留样前需消毒；2.饭菜留样每种不少于 125 克；3.留样时间不少于 48 小时；4.留样盒标签上必须写明饭菜名称、制作人、留样时刻、留样人姓名；5.放置于留样柜中；6.制作人一栏由加工食品当事人签字。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表 6

## 重庆市 区/县食堂用具消毒记录（试行）

学校：

年春（秋）第 周

时 间			用 具 名 称	消毒方式	温度/浓度	开始时间		结束时间		操作人 签 字	备注
月	日	时				时	分	时	分		

填表说明：1.此表适用于热力消毒和化学消毒。热力消毒是指煮沸、蒸汽消毒、红外线消毒等，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；化学消毒：严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在 250mg/L 以上；将餐用具全部浸入配置好的消毒液中 5 分钟以上；用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。2.餐饮具用后每餐必须进行消毒，并在相应餐饮具名称栏内写明消毒数量。3.如采用煮沸方式消毒，要将餐饮具完全浸泡于水中。4.消毒后的餐饮具等要自然滤干或烘干，不应使用毛巾擦干，以避免受到再次污染。5.消毒后的餐饮具应及时放入餐具保洁柜内。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表 7

## 重庆市 区/县食堂专间空气消毒记录（试行）

学校：

时间： 年春（秋）

日期		场所名称	消毒开始时间		消毒结束时间		本次消毒时长 (分钟)	操作人 签 字	备 注
月	日		时	分	时	分			

填表说明：1.消毒时段：每餐/每次使用前。2.消毒方法：按说明书。3.紫外线消毒时长：每餐次 0.5-1 小时。4.人员保护：消毒期间，禁止所有人进入消毒区内。5.紫外线灯功率每立方米不得少于 3 瓦。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表 8

## 重庆市 区/县食堂食品添加剂采购及使用记录（试行）

学校：

年春（秋）

产品名称	用途	生产单位	进货批次	进货数量 (g)	生产日期及编号			保质期		购买日期			使用日期			使用数量 (g)	称量方式	使用人签字	备注
					年	月	编号	年	月	年	月	日	年	月	日				

填表说明：食品添加剂须建立“五专”管理制度：专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存，规范食品添加剂采购使用行为。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表9

## 重庆市 区/县食堂午餐陪餐记录（试行）

学校：

年（春）秋 第 周

日期	陪餐人	陪餐时间	评价				问题与建议	备注
			食堂卫生	就餐秩序	饭菜质量	服务态度		
月 日								
月 日								
月 日								
月 日								
月 日								
月 日								
月 日								
月 日								
月 日								
月 日								
月 日								

填表说明：对卫生状况、学生秩序、饭菜质量、服务情况栏用“优、良、中、差”作评价即可。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表 10

## 重庆市 区/县食堂餐厨废弃物处置记录（试行）

学校：

时间： 年春（秋）第 周

处置日期		收购单位名称	有无收购合同	收购后处置方式	处置数量 (公斤)	处置双方签名		备注
月	日					校方	收购方	

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表 11

## 重庆市 区/县食堂从业人员培训记录表（试 行）

学校： \_\_\_\_\_ 时间： \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

培训时间	
培训地点	
培训内容	
主讲人	
参加培训人员	
培 训 记 录	

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表 12

## 重庆市 区/县学校食品安全检查记录表（试 行）

学校：

时 间		检查名称	
检查人员		学校参检人员	
检查情况记录			
存在的问题	图片资料	整改建议	限期整改时间
整改情况记录			
整改情况	整改后图片资料	检查部门意见	

检查人员签字：

学校负责人签字：

学校盖章

## 四、标签模板

### 1.食品留样标签模板

食品留样标签	品名：
	制作人：
	留样人：
	时间：月 日 时 分
	重庆市教育委员会 监制

标签尺寸：长 4.8cm,宽 4.5cm；印制不干胶。

### 2.库房入库标签模板

库房入库标签	品名：
	供货商：
	入库时间：
	保质期：
	管理员：

标签尺寸：长 4.8cm,宽 4.5cm；印制不干胶。

备注：可根据实际使用情况调整标签大小

## 五、关键岗位提示牌

### 岗位提示-原料贮存

- ④ 通风换气，防蝇防鼠防虫。
- ④ 分区、分架、分类，离墙、离地存放。
- ④ 先进、先出原则。
- ④ 过期、变质食品及时清理、销毁。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

### 岗位提示-食品留样

- ④ 每餐次加工制作的每种食品成品都要留样。
- ④ 每种食品留样不得少于 125 克。
- ④ 专用留样柜冷藏存放 48 小时以上。
- ④ 双人双锁、专人管理。
- ④ 设置 24 小时全覆盖视频监控。
- ④ 留样标签、留样记录完整。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

## 岗位提示-分餐售卖

- ④ 待供餐食品应在高于 60℃ 条件下保存。
- ④ 分餐间应按专间要求管理。
- ④ 二次分餐配送过程中防止食品受到污染，防止烫伤。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

## 岗位提示-原辅材料采购

- ④ 查验合格凭证，并索证索票。
- ④ 妥善保存凭证
  - ◇ 有明确保质期的，保存至产品保质期满后 6 个月
  - ◇ 没有明确保质期的，至少保存 2 年
- ④ 使用“重庆阳光食品”APP 原材料管理功能，建好进货台账。
- ④ 拒绝采购不明来源的食品原辅材料。
- ④ 拒绝采购感官性状异常的食品原辅材料。
- ④ 拒绝采购临期或过期食品原辅材料。
- ④ 拒绝采购国家明令禁食的食材。
- ④ 拒绝采购四季豆、发青发芽土豆、鲜黄花菜、野生蘑菇等高风险食品。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

## 岗位提示-粗加工

- ③ 检查原辅料品质是否合格，是否存在腐败变质、霉变生虫、感官异常或混有异物、超过保质期等。
- ③ 蔬菜：一拣二洗三切，去除不可食用部分，洗后无泥沙杂草等异物。
- ③ 肉类：粗加工后无血、毛等。
- ③ 荤素分开、生熟分开。
- ③ 生熟等工具和容器分开使用，防止交叉污染。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

## 岗位提示-食品切配

- ④ 检查原辅材料：无异味、无杂质、清洗干净，确保合格。
- ④ 工用具洁净：刀不锈、砧板不霉、台面无油污，荤、素切配工用具分开使用，防止交叉污染。
- ④ 切配好的原辅材料：干净容器盛放、保鲜膜覆盖后冷藏存放。
- ④ 冷藏冷冻设备：定期除霜，确保正常使用。
- ④ 清洁：场所清洁，工用具洗净，机械设备拆解后冲洗干

## 岗位提示-烹饪加工

- ④ 检查待烹饪食材：感官正常、无异物、加工工具和容器清洁、调味料未超保质期。
- ④ 工用具：生熟、荤素工用具分类管理、分开使用、定位存放，使用前保持清洁。
- ④ 熟食：烧熟煮透，中心温度 $>70^{\circ}\text{C}$ 。
- ④ 不超限量、超范围使用食品添加剂，不使用非食用物质。
- ④ 调料加盖，调料瓶、炊具、用具等摆放整齐。
- ④ 加工区域操作台及地面清洗整理干净。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制