

# 学校集中用餐食品安全管理规定

## 第一章 总则

第一条为加强学校集中用餐食品安全管理与监督，维护学校食品安全，保障师生员工在校用餐安全卫生、营养健康，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）及其他有关法律法规，制定本规定。

第二条向师生员工提供集中用餐服务的各级各类学校和幼儿园（以下统称学校）食品安全的管理与监督，合用本规定。

本规定所称的集中用餐包括学校食堂供餐、从供餐单位订餐和外购预包装食品等学校集中向师生员工提供食品的方式。

第三条学校集中用餐食品安全工作实行预防为主、风险防控、属地管理、学校落实的工作原则，建立教育行政、食品药品监督管理、卫生行政等部门分工负责的工作机制。

第四条学校承担学校食品安全主体责任，应当按照食品安全相关法律法规和本规定，落实校园食品安全管理责任，建立健全食品安全管理制度，开展食品安全宣传教育。

第五条教育行政部门应当组织学校的食品安全教育，督促学校加强食品安全日常管理、健全管理制度，将食品安全工作纳入学校安全风险管理和督导考核内容；协调相关部门指导学校采取措施降低食品安全风险，及时消除食品安全隐患。

第六条食品药品监督管理部门应当加强学校食品安全监督管理，依法实施行政许可，开展监督检查，及时查处涉及学校的食品安全违法违规行为；建立监管档案，定期向教育行政部门通报学校食品安全相关信息；组织开展学校食品安全管理人员培训，指导学校做好食品安全管理和宣传教育；依法牵头开展学校食品安全事件调查处理。

第七条卫生行政部门负责组织校园食品安全风险监测，对学校供餐提供营养指导，倡导健康饮食理念；组织医疗机构开展学校食品安全事件人员救治；指导学校开展食源性疾病的预防控制、食堂从业人员营养培训；加强对学校饮用水卫生监督和管理。

第八条县级以上地方人民政府应当将学校集中用餐食品安全工作纳入区域食品安全突发事件应急预案和学校安全风险防控体系建设范畴，加强统一领导和组织协调。

有条件的地方可以成立学校食品安全与营养指导委员会，指导区域内学校食品安全与营养健康工作。

## 第二章学校食品安全制度

### 第九条学校食品安全实行校长（园长）负责制。

学校应当将食品安全作为学校安全工作的重要内容，健全工作机制，定期进行研究，组织开展安全隐患排查，落实有关管理制度和工作要求。

第十条学校应当根据需要配备专（兼）职食品安全管理人员，落实关键岗位责任制度，逐级签订责任书，明确食品安全管理责任。学校食品安全管理人员应当按照有关要求每年接受相应的食品安全培训，学习食品安全的法律、法规、规章、标准和其他相关知识。

鼓励有条件的学校聘用具有相关营养知识的人员，对集中用餐的营养检测、完善和评估进行咨询指导，推广营养配餐、合理膳食等理念。

第十一条学校设立食堂的，应当建立健全食堂食品安全管理制度，按规定制定场所及设施设备清洗消毒和维修保养、食品经营全过程控制管理、餐饮具清洗消毒保洁、食品安全自检自查与报告、餐厨废弃物处置、食品添加剂使用管理、食品留样以及饮用水安全管理等与食品安全相关的管理制度，建立并执行食堂从业人员健康管理制度和培训制度，食堂从业人员培训合格后方可上岗。

第十二条学校应当建立食堂食品安全追溯体系，如实、准确、完整记录并保存进货查验等信息，保证食品可追溯。鼓励学校采用信息化手段采集、留存食品生产经营信息。

第十三条学校应当建立食品安全状况自查自评制度，食堂生产经营条件发生变化，再也不符合食品安全要求的，应当即将采取整改措施；有发生食品安全事件潜在风险的，应当即将住手食品生产经营活动，并向所在地食品药品监督管理部门报告。

第十四条中小学应当将食品安全、健康饮食纳入教育教学内容，利用主题班会、课外实践等活动，多途径、多形式开展时常性的宣传教育活动，普及相关科学知识和法律常识。

### 第三章 食堂管理

第十五条具备条件的学校应当设置食堂，为师生员工提供集体用餐服务。

学校食堂应当坚持公益性原则，不以营利为目的。中小学食堂原则上应当由学校自主经营、统一管理。实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂不得对外委托或者承包经营。

学校引入社会力量承办食堂的，应当以招投标等方式选

择取得食品生产或者经营许可、能承担食品安全责任的餐饮服务企业，建立准入和退出机制。应当与承包方依法签订委托经营合同，明确双方在食品安全方面的权利和义务。

**第十六条学校食堂应当依法取得食品经营许可证，并在食堂的显著位置悬挂或者摆放许可证正本。**

**第十七条食堂从业人员应当每年进行一次健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应当进行暂时健康检查。**患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

食堂从业人员应当养成良好个人卫生习惯，每天工作前应当进行个人健康和卫生情况检查，检查记录存档备查；接触直接入口食品加工操作前应当进行洗手消毒，进入工作岗位应当穿戴清洁的工作衣帽，不得在食品经营场所内吸烟或者实施其他影响食品安全的行为。

食堂应当细化从业人员个人卫生要求，在显著处公示并监督执行。

**第十八条**食堂应当具有与所经营的食品品种、数量、供餐人数相适应的场所并保持环境整洁，与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的安全距离。

食堂加工就餐场所的建设与卫生要求应当符合《餐饮服

务食品安全操作规范》的相关规定。

第十九条食堂应当根据所经营的食品品种、数量、供餐人数，配备相应的设施设备，并配备消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。

食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备应当定期维护、清洗、消毒；保温设施及冷藏、冷冻设施应当定期清洗、校验。

第二十条食堂应当具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。就餐区应当设置供用餐者清洗手部及餐具的用水设施。

高等学校食堂制售冷食类食品（不含植物性食品、预包装食品）、生食类食品、裱花糕点、现榨饮料等，应当按照国家有关标准设置专间。

**第二十一条食堂采购食品原材料应当遵循安全、健康、符合需要的原则，制定并实行原材料控制制度。**

食堂采购食品及原材料，应当按以下情形查验相关许可或者证明文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证：

(一)从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；

(二)从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验其食品经营许可证等；

(三)从食用农产品生产者直接采购的，应当查验生产者的社会信用代码或者有效身份证明，也可查验食用农产品的产地证明或者合格证明文件；

(四)从集中交易市场采购食用农产品的，应当索取并留存由市场管理部门或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购物凭证；

(五)从个体工商户采购的，应当查验供货者的营业执照和许可证等；采购畜禽肉类的，还应当查验动物产品检疫合格证明。

鼓励具备条件的学校对大宗食品实行公开招标、集中定点采购，签订包括保证食品安全内容的采购合同，明确供货者食品安全责任和义务，保证食材的质量和安全。

提供清真食品的，应当在指定的清真食品销售点采购食品原材料。

第二十二条食品、食品添加剂和食品相关产品的采购记录，应当如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生

产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票据。

进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。

第二十三条食堂禁止采购、存放、使用以下食品、食品添加剂及食品相关产品：

（一）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；

（二）未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

（三）超过保质期的食品、食品添加剂，以及消毒剂等食品相关产品；

（四）野生蘑菇、发芽发青土豆、鲜黄花等存在较高安全风险的食品原材料；

（五）亚硝酸盐；

（六）《食品安全法》等法律法规规定的其他禁止生产



经营的食品、食品添加剂、食品相关产品。

第二十四条食堂应当按照保证食品安全的要求贮存食品，做到通风换气、分类分架、隔墙离地、三防设施完好，并定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品；应当建立健全食品出入库管理和登记制度，出库食品应做到先进先出。

贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。用于保存食品的冷藏设备，需贴有标志，生食品、半成品和熟食应当分柜存放。

食品库房不得存放有毒、有害物品及个人生活物品等。

第二十五条食堂在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有本规定第二十三条列明的不安全情形的，不得加工或者使用；需要熟制的食品应烧熟煮透，加工制作豆浆应防止假沸。

中小学、幼儿园的食堂原则上不得制售冷食类、生食类、裱花糕点以及四季豆等高风险食品。

第二十六条食堂应当设置专用的备餐操作场所，制定并在显著位置公示人员操作规范，发现食品有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得供应；备餐操作时应当避免食品受

食堂制作的食品在烹饪后至食用前在常温下存放不应超过 2 个小时，并尽量当餐用完。存放需超过 2 个小时的，应当按照像关规范采取热藏或者冷藏方式存放，再次利用时，必须在确认没有变质的情况下，经高温彻底加热。

第二十七条用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品、成品的容器、工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁，定期消毒。

冷食类食品制作专间应当在加工制作前进行消毒，并由专人加工操作。加工的容器、工具应当专用，用前消毒，用后洗净并保持清洁。

**第二十八条餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒。**采用化学方式消毒的，应当分设并标明清洗、消毒和冲洗专用水池，使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害；采用煮沸、蒸汽等热力消毒方式的，应加热到规定温度并保持 10 分钟以上。具备条件的学校应当采用热力消毒方式。

已消毒的餐具、饮具应存放在有明显标识的密闭保洁柜内。餐具、饮具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。禁止重复

食堂委托清洗消毒餐具、饮具的，应当与餐具、饮具集中消毒服务单位签订委托合同，查验、留存餐具、饮具集中消毒服务单位的营业执照、消毒合格证明文件等材料。

第二十九条中小学、幼儿园食堂加工制作的每餐次每种食品成品应当留样，每一个品种留样量应满足检验需要，不少于 100g, 并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应由专人专柜保管，保存 48 小时以上。

高等学校食堂加工制作的大型活动集体用餐，批量制售的热食、非即做即售的热食、高风险食品成品、冷荤菜应当按前款规定留样，其他加工食品根据相关规定留样。

**第三十条食堂用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。**

**第三十一条食堂应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。**使用食品添加剂应当专人专柜保管，做到标识清晰、计量使用、专册记录。

**第三十二条食堂产生的餐厨垃圾应当在餐后及时清除。**

食堂应当设置专门的餐厨垃圾采集设施应加盖并有明

**第三十三条**学校应当建立食堂安全保卫制度，采取措施，严格禁止非食堂从业人员未经允许进入食品处理区。

教育部门、学校在校园安全信息化建设中，应当优先在食堂操作间、配餐间、留样间、专间、储藏室等重点场所实现视频监控全覆盖。

**第三十四条**具备条件的学校应当公示食品主要原料及其来源

源等信息，鼓励食堂采用视频监控、玻璃幕墙等方式，公开食品加工过程。

#### **第四章外购食品管理**

**第三十五条**学校外购食品集中用餐的，应当选择取得食品经营许可、食品安全管理水平较高的供餐单位，当地有集体用餐配送单位的应当优先选择；应当签订供餐合同（或者协议），明确双方的权利与责任，确保食品安全。

学校签订供餐合同后，应当向当地食品药品监督管理、教育行政部门报告或者备案合同副本。

**第三十六条**学校外购集中用餐应当为当餐加工，

风险食品。

学校需要现场分餐的，应当建立分餐制度。在教室分餐的，应当保障教室环境的卫生清洁。

第三十七条学校应当对供餐单位供应的每批食品进行查验，做好交接记录，包装不完整或者温度不符合储运条件的，不予接收。

第三十八条学校外购预包装食品，应从正规渠道购买，并索取相关凭证，查验产品包装标签，查看生产日期、保质期和保存条件。不能即时分发的，应当按贮存要求保存。

## 第五章 食品安全事件调查处置

第三十九条学校应当建立食品安全应急管理和突发事件报告制度，制定食品安全事件处置方案。

第四十条校园内发生因集体用餐导致的食物中毒或者疑似食物中毒情形，学校应当及时采取下列措施：

（一）住手供餐活动，并应在 2 小时内向所在地卫生行政、食品药品监督管理、教育行政部门报告。

（二）积极协助医疗机构进行救治。

封存导致或者可能导致食品安全事件的食品及其原料、工用具、设备设施和现场，并按照食品药品监督管理部门要求采取其他控制措施。

**（四）配合相关部门进行现场调查处理。**

**（五）配合有关部门对共同进餐的学生进行排查，加强与学生家长联系，通报情况，做好沟通引导工作。**

第四十一条教育行政部门接到学校食物中毒报告后，应当及时赶往现场协助县级以上疾病预防控制机构等相关部门调查处理，督促学校采取有效措施控制食物中毒事态，防止事件扩大。县级以上疾病预防控制机构应当及时向同级食品药品监督管理、卫生行政部门提交流行病学调查报告。

学校食品安全事件情况严重的，应当及时向同级人民政府及上一级教育行政部门报告，并启动相关应急处置方案。

**第四十二条学校食品安全事件的性质、后果及其调查处理情况由食品药品监督管理部门依法进行发布、解释。**

第四十三条任何单位和个人不得对学校食品安全事件隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据，不得阻挠、干涉学校食品安全事件的调查处理。

向有关主管部门举报或者提出申诉。

## 第六章 食品安全监督与责任追究

**第四十四条** 地方各级食品药品监管部门要将学校校园及周

边地区作为日常检查、随机抽查等监督检查的重点地区和单位，定期对学校食堂、学生集体用餐配送单位和校园周边食品经营者开展专项检查，重点检查学校食堂原料采购、加工制作、清洗消毒、用水卫生等是否符合规定。食品药品监管部门在进行监督检查时应当遵守法定程序，出示相关证件。

第四十五条学校每学期开学先后，教育行政和食品药品监督管理部门应当组织开展辖区内学校食品安全专项督导检查，督促指导学校落实整改措施。

第四十六条学校应当公开食品安全相关信息，组织学生代表或者家长代表参与食品安全监督，在食品采购、食堂管理、供餐公司选择等方面听取家长委员会或者学生代表大会、教职工代表大会意见，保障师生的知情权、选择权。

鼓励具备条件的学校参加食品安全责任保险。

**第四十七条** 对存在学校食品安全隐患，未及时采

采取措施消除的，食品药品监督管理部门应会同教育行政部门对学校主要负责人进行约谈。学校应当即将采取措施，进行整改，消除隐患。约谈情况和整改情况应纳入学校食品安全信用档案。

第四十八条学校违反本规定，未落实食品安全管理职责的，由所在地食品药品监督管理部门、教育行政部门责令改正；逾期不改正或者有下列情形之一的，由学校主管部门会同有关部门，依据有关规定，视情节和社会影响，对直接责任者和领导责任者予以追究：

（一）未建立健全并执行食品安全管理制度，食品安全存在较多隐患的；

（二）食堂未取得经营许可证，从业人员未取得从业资格、健康证明的；

（三）采购、制售高风险食品的；

（四）对食品药品监督管理部门提出的整改意见，未按要求进行整改的；

（五）瞒报、迟报食物中毒事件的；

（六）隐匿、伪造、毁灭有关证据，导致调查难以进行或者责任难以追究的；



（七）发生食品安全事件，没有采取有效控制措施、组织抢救工作导致食物中毒事态扩大，或者未配合有关部门进行食物中毒调查、保留现场的；

（八）其他违反本规定要求，但未造成严重后果的。

学校违反《食品安全法》及其实施条例造成严重后果的，由食品药品监督管理部门等有关部门依法追究法律责任。

第四十九条食品药品监督管理部门、卫生行政部门、教育行政部门未按照《食品安全法》及有关法律、法规和本规定要求，履行相关管理与监督职责，造成所辖区域内学校集中用餐发生食物中毒或者食品安全事件的，应当依据相关规定，对直接责任者和领导责任者，给予相应的行政或者纪律处分。

## 第七章附则

第五十条 本规定下列用语的含义：

学校食堂，是指为师生员工提供就餐服务，按要求具有相对独立的原料存放、食品加工操作、食品出售及就餐空间的场所。

外购集中用餐，指以供学生用餐为目的而集中采购的膳食和预包装食品。

预包装食品，指预先定量包装或者制作在包装材料、容器中的食品。

食堂从业人员，指食堂中从事食品采购、加工制作、供餐等与餐饮服务有关工作的人员。

冷食类食品，指普通无需加热，在常温或者低温状态下即可食用的食品，含冷荤凉菜、熟食卤味、生食蔬菜、腌菜等。

生食类食品，普通特指生食水产品。

**第五十一条** 各地可以依据当地实际，对本规定进行细化。

供餐人数较少，难于建立食堂的学校，以及以简单加工学生自带粮食、蔬菜或者以为学生热饭为主的小规模农村学校的食品安全，各地可以参照《食品安全法》第三十六条的规定实施管理。

**第五十二条** 本规定由国务院教育行政部门会同食品药品监督管理、卫生行政部门负责解释。

**第五十三条** 本规定自 2023 年 5 月 1 日起施行，2002 年 9 月 20 日教育部、卫生部令第 14 号发布的《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》同时废止。

分享：

## 学校食堂食品安全管理制度汇编

### 目 录

1. 从业人员健康管理制度 .....
2. 从业人员培训管理制度 .....
3. 从业人员个人卫生管理制度 .....
4. 从业人员工作服管理制度 .....
5. 食品进货查验记录管理制度 .....
6. 食品贮存管理制度 .....
7. 粗加工切配餐饮安全管理制度 .....
8. 烹调加工餐饮安全管理制度 .....
9. 面点加工餐饮安全管理制度 .....
10. 食品留样管理制度 .....
11. 餐饮具清洗消毒保洁管理制度 .....
12. 食品用设备设施管理制度 .....
13. 餐厅食品安全管理制度 .....

- 14. 食品安全检查管理制度 .....
- 15. 食品添加剂管理制度 .....
- 16. 食品添加剂和调味料公示管理制度 .....

### 从业人员健康管理制度

为规范餐饮服务从业人员健康管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、凡在本单位从事直接为顾客服务的所有餐饮工作人员（包括厨师、服务员、洗碗工、采购员、库管员、管理员、餐厅领班等）均应遵守本管理制度。

**二、新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康证明后方可参加工作。**餐饮从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。

三、凡患有痢疾、伤寒、甲肝、戊肝等消化道传染病，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

四、从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因

并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

五、食品安全管理员要及时对在本单位餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期到指定查体机构进行健康检查。

六、食品安全管理员和部门经理要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

七、从业人员健康证明应随身佩带（携带）或交主管部门统一保存，以备检查。

### 从业人员培训管理制度

为规范餐饮服务从业人员培训，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、餐饮服务从业人员包括新参加工作和临时参加工作的餐饮服务从业人员必须经过培训、考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

二、食品安全管理人员应制定从业人员食品安全教育和培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训。

三、食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位

分别进行，内容应包括食品安全法律、法规'规范、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程等。

四、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者待考试合格后再上岗。

五、建立餐饮服务从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

#### 从业人员个人卫生管理制度

为规范从业人员个人卫生管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、从业人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服'工作帽，头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。专间操作人员还应戴口罩。

二、从业人员操作前手部应洗净，操作时应保持清洁。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

三、接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：1、处理食物前；2、上厕所后；3、处理生食物后；4、处理弄污的设备或饮食用具后；5、咳嗽'打喷嚏或擦鼻子后；

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/285000114120012010>