

ICS 67.040

CCS X 09

DB 5115

四川省（宜宾市）地方标准

DB 5115/T 132—2024

高等学校食堂食品安全管理规范

Food safety management specification for university and college canteens

2024 - 06 - 06 发布

2024 - 07 - 08 实施

宜宾市市场监督管理局 发布

目 次

前言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 基本要求.....	1
4.1 场所与环境.....	1
4.2 设施与设备.....	1
4.3 人员管理.....	1
4.4 组织机构.....	2
4.5 制度建设.....	2
5 原料管理.....	3
5.1 采购.....	3
5.2 验收.....	3
5.3 贮存.....	3
6 食品加工及留样.....	4
7 供餐管理.....	4
8 餐后管理.....	4
8.1 清洗消毒.....	4
8.2 废弃物管理.....	4
9 应急处置.....	5
10 监督、评价与改进.....	5
附录 A（规范性）食堂从业人员卫生要求.....	6
A.1 个人卫生.....	6
A.2 口罩和手套.....	6
A.3 手部清洗.....	6
A.4 工作服.....	6
附录 B（资料性）食品安全管理职责.....	7
B.1 食品安全领导机构职责.....	7
B.2 食品安全管理机构职责.....	7
B.3 食品安全总监岗位职责.....	7
B.4 食品安全员岗位职责.....	7

参考文献.....9

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这些专利的责任。

本文件由宜宾市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：宜宾市市场监督管理局、宜宾学院、四川轻化工大学、宜宾职业技术学院、宜宾市翠屏区市场监督管理局、宜宾市市场监督管理局三江新区分局、宜宾市南溪区市场监督管理局。

本文件主要起草人：李健、黄宇、吴中华、罗红、郑智夫、杜秀忠。

本文件首次发布。

高等学校食堂食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了高校食堂食品安全管理的基本要求、原料管理、食品加工及留样、供餐管理、餐后管理、应急处置和监督、评价与改进。

本文件适用于高校学生食堂的食品安全管理，高校内的教职工食堂和特色餐饮窗口可参照执行。

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 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 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

高等学校食堂（简称：高校食堂） university and college canteens

为学生提供就餐服务的场所，具有相对独立的食材存储、食品加工制作、食品供应及就餐等功能。

4 基本要求

4.1 场所与环境

- 4.1.1 场所选址、设计、布局与装修应符合 GB 31654 的相关规定。
- 4.1.2 环境卫生应符合 GB 31654 的相关规定，应按照现行要求做好有害生物防治。
- 4.1.3 高校食堂应结合实际对功能分区、设施设备、用具容器等使用相应色标进行必要管理。

4.2 设施与设备

应按照GB 31654的相关规定配备满足就餐需求的设施设备。

4.3 人员管理

- 4.3.1 高校食堂应配备满足就餐需求和执业规定的食堂从业人员，经食品安全业务培训合格后上岗。
- 4.3.2 食堂从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明方可继续上岗，必要时应进行临时健康检查；

患有有碍食品安全疾病的人员不应从事接触直接入口食品的工作。

4.3.3 食堂从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，并做好记录。如发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即停止工作，待查明原因并治愈后，方可重新上岗。从业人员有不良思想倾向及行为、精神异常等现象的，应立即调离工作岗位。

4.3.4 食堂从业人员应按附录 A 保持良好的个人卫生。

4.4 组织机构

4.4.1 学校应履行食品安全主体责任，实行行政一把手负责制，校长/院长是食品安全第一责任人。

4.4.2 应设置食品安全领导机构和食品安全管理机构，配备食品安全总监和食品安全员，参见附录 B 明确工作职责。

4.5 制度建设

4.5.1 信息公开制度

4.5.1.1 应在就餐场所的醒目位置设置信息公示栏，将食品经营许可证、食品安全风险等级、从业人员健康证明、食品原辅料索证信息、投诉举报电话和其他应公开的信息进行公示。

4.5.1.2 宜通过自建平台或第三方的网络平台公示 4.5.1.1 的信息，实行动态化管理并提供实时查询方式给相关方。

4.5.1.3 应通过安装透明玻璃隔断墙、隔断窗等方式或配备“互联网+明厨亮灶”相关设施设备等方式，公开食品加工操作过程，实现食品加工可视化。

4.5.1.4 宜定期/不定期地举办或配合相关部门开展体察活动，包括但不限于：

- a) 邀请相关方实地参观原材料储存、食品加工、食品留样等环节；
- b) 高校食堂的相关负责人与学生代表进行面对面互动交流，就食堂就餐遇到的相关问题采取对应措施。

4.5.2 日常管理制度

应建立食品安全管理制度体系，包括但不限于：

- a) 原材料采购供应；
- b) 食品加工制作、备餐销售；
- c) 食堂从业人员健康管理与培训考核；
- d) 设施设备清洗消毒及维修保养；
- e) 餐（饮）具清洗消毒与保洁；
- f) 餐厨废弃物处置；
- g) 食品添加剂使用管理；
- h) 食品留样管理；
- i) 环境卫生管理；
- j) 食品安全突发事件应急预案。

4.5.3 台账管理制度

4.5.3.1 应建立必要和适度的台账留痕记录，包括但不限于：

- a) 供应商资格审核记录；

- b) 食品原料采购索证索票进货查验和采购记录;
- c) 清洁卫生及场所消毒记录;
- d) 从业人员健康监测记录;
- e) 餐(饮)具清洗消毒记录;
- f) 食品添加剂采购及使用记录;
- g) 安全自查记录;
- h) 食品留样记录;
- i) 食品安全“日管控、周排查、月调度”工作记录;
- j) 不合格食品处理记录;
- k) 餐厨废弃物处理记录;
- l) 投诉处理记录等台账资料。

4.5.3.2 上述材料应及时收集并定期归档,记录台账档案保存期限应不少于3年。

5 原料管理

5.1 采购

5.1.1 应采购符合食品安全要求的相关食材和产品,不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。禁用四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。

5.1.2 高校食堂使用的米、面、油、水产品、生鲜肉、蛋类、豆制品、调味品等大宗食品宜实行公开招标、集中定点采购。

5.1.3 应建立供货商评价和退出机制,自行或委托第三方机构定期对供货商食品安全状况进行现场评价,并做好相应的记录。

5.2 验收

5.2.1 应对每批次食材原料索证索票和进货查验,不符合要求的,应退货或销毁,并做好退货或销毁记录。情节严重者应报相关部门查处。

5.2.2 如实、准确、完整记录并保存原料进货查验等信息,建立进货查验台账。进货查验记录和相关凭证保存期限应符合相关规定。

5.3 贮存

5.3.1 贮存场所、设备保持清洁,建筑墙体、地面结构完好,无明显沉降、破损等现象。天花板、门窗等无裂缝、无破损。库房门保持随时闭合状态,门口设置挡鼠板,挡鼠板高度不低于60 cm,挡鼠板与墙壁的缝隙应小于6 mm。与外界直接相通的排风扇、通风口,安装防虫筛网,网眼小于0.6 cm。

5.3.2 原料仓库应设专人管理,建立管理制度,定期检查,及时清理腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常、感官异常或超过保质期的食品原料。

5.3.3 分区、分架、分类、离墙、离地10 cm以上存放食品。分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

5.3.4 冷藏、冷冻柜(库)应分开存放原料、半成品、成品,植物性食品、禽畜肉类、水产品、禽蛋应分柜(库)摆放,有明显区分标识,不应将食品堆积、挤压存放。冷藏、冷冻柜(库)应配备温度显示装置并定期做好清洁、除冰等维护,出现问题及时维修或更换。

5.3.5 贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

5.3.6 应按照先进先出的原则，做好出入库记录，并建立健全临期食品管理制度。

6 食品加工及留样

6.1 食品加工制作过程和工作人员操作行为要求应符合 GB 31654 的规定。

6.2 每餐次的食品成品应留样，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 h 以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125 g。留样柜应随时上锁，实行双人双锁管理。

6.3 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

6.4 应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、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人、最终制作人等。当发生食品安全事故时留样食品不应自行处置。

7 供餐管理

7.1 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

7.2 加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗消毒。

7.3 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下的存放时间不应超过 2 h；存放时间超过 2 h 的，应按要求再加热或废弃。烹饪后至食用前超过 2 h 存放的食品，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。

7.4 供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。

7.5 事先摆放在就餐区的餐（饮）具应避免污染。

8 餐后管理

8.1 清洗消毒

8.1.1 餐（饮）具清洗消毒间应配备满足需要且能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。清洗、消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

8.1.2 餐（饮）具消毒应符合 GB 14934 的规定，餐（饮）具所使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的规定。

8.1.3 消毒后的餐（饮）具应存放在专用保洁设施或场所内。保洁设施或场所应保持清洁，防止清洗消毒后的餐（饮）具受到污染。

8.2 废弃物管理

8.2.1 餐厨废弃物回收存放容器与其他容器应有明显的区分标识。

8.2.2 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不应溢出存放容器，存放容器应及时清洁和消毒。

8.2.3 餐厨废弃物放置场所应保持整洁，应采取有效措施防止有害昆虫孳生、不良气味或污水溢出。

8.2.4 餐厨废弃物应由有资质的单位收集、运输、处理，并与其签订收运合同。

8.2.5 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录处置时间、数量、收运者等信息。

9 应急处置

- 9.1 学校应成立食品安全应急管理领导小组，制定应急预案，应对可能发生的食品安全事故、舆情等紧急情况，应适时组织应急演练。
- 9.2 发现有食品安全事故潜在风险或发生食品安全事故时，应按规定向相关部门报告，并作好相关记录。
- 9.3 突发公共事件期间，严格按国家及相应地区防控要求对相关人员健康及卫生进行规范管理。

10 监督、评价与改进

- 10.1 按照“日管控、周排查、月调度”工作制度做好高校食堂食品安全自查，并自觉接受相关方的监督检查，畅通学生与学校沟通和投诉举报渠道，完善社会监督机制，推动高校食堂共管共治。
- 10.2 应定期对原料品质、食品加工环境、人员卫生、加工过程、供餐情况进行自评，或委托专业机构开展第三方评价，发现问题及时整改。
- 10.3 应建立服务质量评价机制，定期收集相关方对食堂服务质量进行评价，获取相关方的意见和建议并及时处理，根据服务需求等，不断改进管理方法和完善技术手段，实现持续改进。
- 10.4 应定期验证和整理有效的改进措施，并补充到管理制度、操作手册和岗位职责等文件中。
- 10.5 对于整改不到位或整改后问题仍反复出现的，学校应落实责任追究，做好诫勉和惩戒等工作，确保责任落实到位。

附录 A

(规范性)

食堂从业人员卫生要求

A.1 个人卫生

A.1.1 食堂从业人员工作期间不留长指甲、不留胡子、不涂指甲油、不戴戒指。

A.1.2 工作时，应穿清洁的工作服，不应披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指等饰物不应外露。

A.1.3 食品处理区内的食堂从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。

A.1.4 进入食品处理区的非加工制作人员，应符合食堂从业人员卫生要求。

A.2 口罩和手套

A.2.1 专间和接触直接入口食品的食堂从业人员应佩戴清洁的口罩。

A.2.2 如佩戴手套，佩戴前应对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。手套使用过程中，应定时更换手套。手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。出现以下情形时，应在重新洗手消毒后更换手套：

- a) 加工制作不同存在形式的食品前；
- b) 清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后；
- c) 咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后。

A.3 手部清洗

A.3.1 食堂从业人员在加工制作食品前，应按“七步洗手法”洗净手部。

A.3.2 加工制作过程中，应保持手部清洁。出现可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。

A.3.3 加工制作不同类型的食品原料前，宜重新洗净手部。

A.4 工作服

A.4.1 工作服宜为白色或浅色，应定点存放，定期清洗更换。从事接触直接入口食品工作的食堂从业人员，其工作服宜每天清洗更换。

A.4.2 食品处理区内加工制作食品的食堂从业人员使用卫生间前，应更换工作服。

A.4.3 工作服受到污染后，应及时更换。

A.4.4 待清洗的工作服不应存放在食品处理区。

A.4.5 清洁操作区与其他操作区食堂从业人员的工作服宜有明显的颜色或标识区分。

A.4.6 专间内食堂从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。

附 录 B
(资料性)
食品安全管理职责

B.1 食品安全领导机构职责

全面负责学校食品安全管理，对学校食品安全工作进行监督指导，研究解决学校食品安全管理中的重大问题。

B.2 食品安全管理机构职责

负责开展食品安全宣传教育，建立健全食品安全管理制度，持续提升食品安全智慧化管理水平，组织开展食品安全自查自纠、隐患排查，定期组织开展食品安全应急演练，加强从业人员健康管理和食品安全培训考核等。

B.3 食品安全总监岗位职责

食品安全总监按照职责要求直接对食堂主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，承担下列职责：

- a) 组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、加工场所及设施设备清洁、原料采购贮存、加工制作过程控制、售卖过程控制、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；
- b) 组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向食堂主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回；
- c) 发现有食品安全事故潜在风险时，提出停止相关餐饮服务活动等否决建议；
- d) 每周至少组织 1 次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全周排查治理报告》；
- e) 每月至少向食堂主要负责人进行 1 次食品安全总监管理工作情况汇报。根据食堂主要负责人对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行的工作总结，和对下个月重点工作作出的调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》；
- f) 组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；
- g) 负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核；
- h) 接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况；
- i) 其他食品安全管理责任。

B.4 食品安全员岗位职责

食品安全员按照职责要求对食品安全总监或高校食堂主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作，承担下列职责：

- a) 督促落实食品生产经营过程控制要求；

- b) 检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；
- c) 发现有食品安全事故潜在风险时，提出停止相关餐饮服务活动等否决建议；
- d) 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报告；
- e) 记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；
- f) 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》，对发现的食品安全风险隐患，应立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或高校食堂主要负责人。未发现问题的，也应予以记录，实行零风险报告；
- g) 配合有关部门调查处理食品安全事故；
- h) 其他食品安全管理责任。

参 考 文 献

- [1] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）
 - [2] 《学校食品安全与营养健康管理规定》（中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号）
 - [3] 《食品经营许可审查通则》（国家市场监督管理总局公告2024年第12号）
 - [4] 《四川省高等学校学生食堂管理办法》（川教〔2021〕96号）
 - [5] 《四川省市场监督管理局 四川省教育厅关于落实食品安全主体责任配备食品安全总监和食品安全员的通知》
 - [6] 《四川省学校食堂有害生物防治工作指引》（四川省市场监督管理局办公室2024年5月7日印发）
-