

晋江市人民政府办公室文件

晋政办〔2020〕14号

晋江市人民政府办公室关于 印发晋江市学校自办食堂建设和 管理的指导意见（试行）等文件的通知

各镇人民政府、街道办事处，经济开发区管委会，市有关单位：

为深入贯彻落实党中央、国务院和省委、省政府以及泉州、晋江市委、市政府对学校食品安全工作的总体要求，根据国家三部委《学校食品安全与营养健康管理规定》和市委“不忘初心、牢记使命”主题教育“群众点题”攻坚行动“学校配餐”项目工作的要求，结合我市实际，制定《晋江市学校自办食堂建设和管理的指导意见（试行）》《晋江市供校集体用餐配送单位操作流程指引（试行）》2份文件，现印发给你们，请认真贯彻执行。

晋江市人民政府办公室

（此件主动公开）

2020年5月25日

晋江市学校自办食堂建设和管理的指导意见

(试行)

为加强晋江市学校食堂规范化和标准化建设,提高食品安全保障能力,根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全实施条例》《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《福建省食品安全条例》《餐饮服务食品安全操作规范》《福建省单位食堂许可现场核查表》《晋江市进一步加强中小学校集体配餐食品安全管理工作的意见(试行)》等法律、法规、规章和相关标准,结合我市学校自办食堂建设和管理工作实际,提出如下意见:

一、食堂布局与环境

(一)学校食堂加工场所及工艺流程应当符合《餐饮服务食品安全操作规范》《食品经营许可管理办法》《食品经营许可审查通则》《福建省食品经营许可管理规定》等相关规定要求,有相对独立的食品原料仓库、原料处理场所(粗加工间)、食品加工操作间、配餐销售间、餐具洗消间及更衣室等。各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局。待加工食品和直接入口食品、原料与成品、生食品与熟食品应分别存放,以防止交叉污染。

(二)学校食堂应当远离污染源,距离粪池、坑式厕所、污水池、暴露垃圾堆(场)25米以上,环境整洁。加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域(或距离25米以上)。

(三)新建的学校要将学生食堂和学生膳厅纳入学校整体

规划、设计和建设。

（四）学校自办食堂的，应当确保经营使用房屋安全，不得擅自改变建筑结构，必须按规定进行审批，聘请专业单位进行设计，提请市场监督管理部门提前介入指导，进行专业施工，并在完成竣工验收后，方能申请办证、开办。

二、食堂责任与管理

（一）有条件的学校应当根据需要设置食堂，为学生和教职工提供服务。

（二）引入社会力量承包或者委托经营学校食堂的，应当以招投标等方式公开选择依法取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位。学校应当与承包方或者受委托经营方依法签订合同，明确双方在食品安全与营养健康方面的权利和义务，承担管理责任，督促其落实食品安全管理制度、履行食品安全与营养健康责任。承包方或者委托经营方应当依照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营，对食品安全负责，并接受受委托方的监督。

（三）实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂不得对外承包或者委托经营。

（四）学校食堂应当依法取得食品经营许可证，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，并在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。

（五）学校食品安全实行校长（园长）负责制，对学校食堂管理工作负总责。应当配备专（兼）职食品安全管理人員和

营养健康管理人員，建立并落实集中用餐岗位责任制度，明确食品安全与营养健康管理相关责任。

（六）学校应当严格落实《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全实施条例》《学校食品安全与营养健康管理规定》《福建省食品安全条例》《餐饮服务食品安全操作规范》等关于食品安全管理的规定要求。在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏病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活动。学校应当将食品安全与营养健康相关知识纳入健康教育教学内容，通过主题班会、课外实践等形式开展经常性宣传教育活动。

（七）学校应当建立食堂从业人员健康档案，从业人员每年必须进行健康检查，取得有效健康体检合格证明，并在学校食堂显著位置进行统一公示。学校应当加强从业人员食品安全和技能培训，确保采购贮存、加工、供应等关键环节安全检查可控。食堂从业人员工作服宜为白色或浅色，备餐区、售卖区、专间等清洁操作区（需二次更衣的区域）与其他操作区（需一次更衣的区域）从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。学校食堂从业人员不得有在食堂内吸烟等行为。

（八）学校应当每周公布学生餐带量食谱。

（九）学校食堂应当实施“一品一码”食品安全可追溯体系建设，指定专人负责向省、市追溯平台上传食品进货台账信息。如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯。

（十）学校食堂应当以“网络厨房”形式实施“明厨亮灶”建

设，向社会公开“明厨亮灶”二维码，通过视频方式，公开食品加工过程，接受社会监督。

（十一）学校需要现场分餐的，应当建立分餐管理制度。在教室分餐的，应当保障分餐环境卫生整洁。

三、食堂安全与监管

（一）学校应当成立由学生、家长、教师代表等组成的膳食管理委员会，定期对膳食质量价格、卫生营养、花色口感、供应服务等进行监督评议。

（二）学校应当建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人轮流与就餐学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决食堂管理中存在的问题，不断提高饭菜质量。严格执行《晋江市进一步加强中小学校集体配餐食品安全管理工作的意见（试行）》规定，饭菜汤温度要达到 60℃ 及以上，严禁使用转基因粮油。

学校应当建立家长陪餐制度。采取家长轮流陪餐的方式，对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见或建议及时进行研究反馈。

（三）学校食堂应当建立食品安全主体责任自查自评制度，按要求定期对食品安全状况进行检查评价。经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，学校食堂应当立即整改；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止经营活动，并及时向市场监管部门和教育部门报告。学校食堂食品安全量化评定等级（以下简称量化等级）原则上应达到 B 级以上（含 B 级）。新设立学校食堂一年内未达到 B 级的，应利用寒暑假期间对硬件设

施和管理制度进行整改。经整改仍未达到 B 级以上（含 B 级）的，不得继续经营，由教育部门协调学校按规定选择具备资质的校外配餐企业提供配餐服务。

（四）就餐场所管理。学生就餐场所应当张贴均衡营养、健康饮食行为等宣传资料；应当设置洗手池等设备设施，有明确的洗手、消毒及检查等规定；就餐场所及设备设施应当定期维护，保持干净整洁，做好地面防滑。

（五）餐用具清洗与消毒。按照要求对食品容器、餐用具进行清洗消毒，并存放在专用保洁设施内备用。提倡采用热力方法进行消毒。采用化学方法消毒的必须冲洗干净。不得使用未经清洗和消毒的餐用具。

（六）学校应当建立信息反馈渠道。设立校长信箱，家长、食堂工作人员、就餐师生，可以对原材料采购、伙食质量等问题进行投诉或举报。学校应当定期公布投诉或举报的处理情况。

（七）学校应当建立安全突发事件的应急处理机制。应当制定学校食品安全突发事件应急处置预案，定期组织演练，全面提高防范和处置食品安全事件的能力。发生食品安全事件，要按照“早发现、早报告、早控制、早处理”原则立即启动应急处置，及时上报教育部门和市场监督管理部门。

（八）学校应当建立食品安全检查追究制度。坚持食品安全检查问题“零容忍”，对玩忽职守，疏于管理，导致学校发生食品安全事故的责任人，以及发生事故迟报、漏报、瞒报的相关责任人，由相关部门依据《中华人民共和国食品安全法》和教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会联合下发

的《学校食品安全与营养健康管理规定》等有关法律和规定，追究责任。

四、食品贮存与加工

（一）建立出入库管理制度。食堂物品的入库、出库必须由专人负责，签字确认。严格入库、出库检查验收，核对数量，检验质量，杜绝质次、变质、过期食品的入库与出库。出库食品做到先进先出。

（二）建立库存盘点制度。食堂物品入库、验收、保管、出库应当手续齐全，物、据、账、表相符，日清月结。盘点后相关人员均须在盘存单上签字。食堂应当根据日常消耗确定合理库存。发现变质和过期的食品应当按规定及时清理销毁，并办理监销手续。

（三）食品贮存场所应当根据贮存条件分别设置，食品和非食品库房应当分设，并配置良好的通风、防潮、防鼠等设施。食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，遵循先进先出的原则摆放，不同区域应当有明显标识。散装食品应当盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应当符合安全要求。

（四）食品加工过程应当严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》。

（五）必须采用新鲜安全的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及原料。不得向学生提供腐败变质或者感官性状异常，可能影响学生健康的食物；不得制售冷荤凉菜、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。

（六）学校食堂制作的食品需要熟制烹饪的食品应当烧熟煮透。烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应当分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

（七）建立食品留样制度。学校食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置于专用冷藏设施中冷藏 48 小时以上。每个品种留样量应当满足检验需要，不少于 125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等信息。

（八）严格按照规定使用食品添加剂。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。

（九）加工结束后及时清理加工场所，做到地面无污物、残渣；及时清洗各种设备、容器和用具，做到定期消毒，归位摆放。

（十）学校食堂用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。产生的餐厨废弃物应当在餐后及时清除，并按照环保要求分类处理。

五、职能部门职责

（一）市教育局应当指导和督促学校建立健全食品安全与营养健康相关管理制度，将学校食品安全与营养健康管理工作作为学校落实安全风险防控职责、推进健康教育的重要内容，加强评价考核；指导、监督学校加强食品安全教育和日常管理，降低食品安全风险，及时消除食品安全隐患，提升营养健康水

平，积极协助相关部门开展工作。

（二）市市场监督管理局应当加强学校集中用餐食品安全监督管理，依法查处涉及学校的食品安全违法行为；建立学校食堂食品安全信用档案，及时向市教育局通报学校食品安全相关信息；对学校食堂食品安全管理工作人员进行抽查考核，指导学校做好食品安全管理和宣传教育；依法会同有关部门开展学校食品安全事故调查处理。

（三）市卫生健康局应当组织开展校园食品安全风险和营养健康监测，成立学生营养健康专业指导机构，根据不同年龄段学生的膳食营养指南和健康教育的相关规定，指导学校开展学生营养健康相关活动，引导合理搭配饮食，倡导健康饮食理念，开展适应学校需求的营养健康专业人员培训；指导学校开展食源性疾病预防和营养健康的知识教育，依法开展相关疫情防控处置工作；组织医疗机构救治因学校食品安全事故导致人身伤害的人员。

（四）市教育局、市场监督管理局、卫生健康局等相关部门应当建立协同通报机制，定期开会，采取定期检查和随机抽查等形式，对学校食堂管理的各个环节加强监管。对发现的问题要予以通报并责令整改；情况严重的，要依法依规严肃处理，追究相应的责任。市教育局在考核学校工作时，应当将食堂管理作为重要考核指标。

本意见中的“晋江市学校食堂”仅指晋江市中小学（含中职学校）、幼儿园食堂。

本意见自印发之日起施行，具体由市教育局、市场监督管理局、卫生健康局负责解释。

晋江市供校集体用餐配送单位操作流程指引

(试行)

晋江市供校集体用餐配送单位要严格落实企业主体责任，遵守《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《福建省食品安全条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《福建省食品安全信息追溯管理办法》等法律法规规定，并严格执行以下操作流程指引。

一、供校集体用餐配送单位菜单设置的管理

(一) 供餐制作应满足中小学生学习发育所需能量和营养素需要，符合《学生餐营养指南》的要求。

(二) 供餐单位应制作每周供餐的带量食谱，并提前向学生和家长公布。

二、供校集体用餐配送单位餐具的管理

(一) 直接入口的食品应当使用无毒、清洁的餐具和容器，包括盖子应为食品级用品，并可供加热，有相关检验合格证明，餐具不得有破损、开裂，不得重复使用一次性餐具。

(二) 餐具可以使用食品级的不锈钢餐具、聚丙烯（PP）塑料餐具、密胺餐具，并符合相应的标准。如《GB/T 15067.2-2016 不锈钢餐具》、《QB/T 1999-1994 密胺塑料餐具》。

三、供校集体用餐配送单位从业人员健康及个人卫生的管理

(一) 从业人员（包括新参加和临时参加工作的人员）应取得有效健康证明。

(二) 患有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。

(三) 建立每日晨检制度。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人员，应立即离开工作岗位

位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可上岗。

（四）保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。从业人员工作衣帽宜为白色或浅色，专间（需二次更衣的区域）与其他操作区（需一次更衣的区域）从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。

（五）操作前应洗净手部，操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手。

（六）接触直接入口食品的操作人员，有下列情形之一的，应洗手并消毒：处理食物前；使用卫生间后；接触生食物后；接触受到污染的工具、设备后；处理动物或废弃物后；从事其他可能会污染双手的活动后。

（七）专间操作人员进入专间时，应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩，并严格进行双手清洗消毒。

（八）不得将私人物品带入食品处理区。

（九）不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

（十）进入食品处理区的非操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

四、供校集体用餐配送单位食品原料的管理

（一）要严格落实进货查验记录制度，选择有相应合法资质的供货者，采购食品、食品添加剂及食品相关产品要按规定查验供货者的许可相关文件和食品出厂检验合格证或者其他合格证明，如实记录产品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

（二）要严格落实食品和食用农产品一品一码食品安全信息追溯制度，注册、使用福建省、泉州市食品安全信息追溯管理平台，上传准确、规范、完整的电子化信息。

（三）禁止采购、使用下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

1. 超过保质期的食品、食品添加剂；
2. 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；
3. 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；
4. 不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂食品相关产品；
5. 法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

供校集体用餐配送单位在加工前应当检查待加工的食品及原料，发现有前款规定情形的，不得加工或者使用。

（四）供校集体用餐配送单位不得制售的高风险食品及禁止使用的食品原料：

1. 非本单位加工的直接入口食品，如熟卤菜、凉拌菜、蛋糕、烧饼、油条等；
2. 冷荤类食品、裱花蛋糕以及直接入口的生食类食品，包括改刀熟食、生食蔬菜、生蔬菜沙拉、生海产品、水产品等；
3. 隔餐隔夜剩余食品；
4. 已死的甲鱼、黄鳝、蟹等；
5. 硝酸盐、亚硝酸盐；
6. 四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、土笋冻、苦

葫芦瓜、扁豆、豇豆、白果、杏仁、枇杷仁、木薯、河豚鱼、鲐鱼、青条鱼、金枪鱼、毛蚶、织纹螺、荔枝螺、泥螺、狗肝、鲨鱼肝、青鱼胆、牲畜甲状腺及其它不明动物的器官、组织和腺体；

7. 未经许可的各类药膳；

8. 转基因食品（包括油、米）。

（五）食品原料入库前要对食品进行查验，做到包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致，冷冻食品无解冻后再次冷冻情形，食品原料具有正常的感官性状，食品标签标识符合要求，食品在保质期内。

（六）要按照保证食品安全的要求贮存食品，分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。散装食品应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。要遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品，定期检查库存，及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

五、供校集体用餐配送单位加工制作的管理

（一）加工制作的食品品种、数量应与场所、设施、设备、从业人员数量等条件相匹配。

（二）加工制作食品过程中，应采取措施避免食品受到交叉污染：

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）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；

2. 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；

3. 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动；

4. 不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、

清洗消毒餐饮具;

5. 经营场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

(三) 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全, 加工制作时食品的中心温度应达到 70℃ 以上, 确保食品烧熟煮透。

(四) 在进行直接入口食品的分装操作时, 应在分餐专间进行, 供校集体用餐配送单位分餐时间不得早于 10 点。每餐(或每次)使用专间前, 应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的, 应在无人操作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录。进入专间前, 操作人员应更换专用的工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部。专间应使用专用的工具、容器、设备, 使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。操作过程应及时关闭专间的门和食品传递窗口。

(五) 供校集体用餐配送单位要实施“明厨亮灶”工程, 公开食品加工、烹饪、分餐等关键操作过程, 向学校、家长展示, 接受社会监督。

六、供校集体用餐配送单位食品配送验收的管理

(一) 应当制作规范的产品配送清单(出货单), 项目内容包括配送单位名称、配送对象、配送日期、食品品种、数量、生产日期、分餐时间、保质期, 标注保存条件、食用方法、运输人、收货人等。配送清单应至少一式二联, 学校和供校集体用餐配送单位应留存每批次的配送清单, 建立档案以备查验。

(二) 应在餐盒或密闭运输容器实行封签。

(三) 应配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输车辆和专用密闭运输容器, 车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。

(四) 车辆应配备符合条件的加热保温设备或装置, 确保

食品在运输过程中的中心温度符合规定要求。

（五）运输车辆应保持清洁，每次运输食品前应进行清洗消毒并做好记录，在运输装卸过程中注意操作卫生，防止食品在运输过程中受到污染。

（六）运送食品的食品运输路程严格控制在半小时以内，运输车辆应装备卫星定位管理系统。

（七）学校食品安全管理人员应当对每餐次的食品进行检查验收，查验配送清单，核对配送食品是否与清单一致，查验封签是否完整、破损，查验食品外包装是否完整，有无破损，有无被污染，查验食品是否存在异味，是否已经腐败变质，查验食品的分餐及送达时间是否在 1 小时 30 分钟内，查验食品中心温度是否在 60℃ 以上。验收过程中发现不符合要求的，学校不得通过验收。

（八）学校内有现场操作环节的（如对成品进行分餐、自备餐饮具消毒等），应当配置相应的分餐、洗消等场所。

（九）供餐需分送各班级教室的，应当配备数量足够的运送、存放等工用具，并保证送餐过程中的清洁卫生。每次分送食品前应对运送工具、分派用具、容器等进行清洗消毒，运送装卸过程中应密闭加盖，操作时应避免食品受到污染。

（十）供校集体用餐配送单位应与学校协商明确教室分派餐食的具体人员，并组织相关人员参加健康体检，取得健康证。严禁未持有健康证人员参与接触直接入口食品的具体操作。

（十一）应当实行每餐“双留样”制度，供校集体用餐配送单位除了自身做好食品留样，还需送学校留存一份。留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用留样冰箱中，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留

样人员等信息。

七、供校集体用餐配送单位餐饮具清洗消毒的管理

（一）餐饮具使用后应及时洗净，使用前应消毒。

（二）应采用热力消毒的方式对餐饮具进行清洗消毒（因材质等原因无法采用的除外）。清洗消毒的水池应专用，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。清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

（三）清洗消毒设备（如自动洗碗机、自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。定期检查清洗消毒设备或设施的运行状态。

（四）消毒后的餐饮具应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐饮具受到污染。

（五）消毒后的餐饮具应符合 GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。

（六）应当按照《餐饮服务食品安全操作规范》、《福建省餐厨垃圾管理暂行办法（实行）》的相关规定，建立餐厨废弃物处置管理制度，妥善处理产生的餐厨垃圾。

本指引自印发之日起施行，具体由市教育局、市场监督管理局、卫生健康局负责解释。

市有关单位：发展和改革局、教育局、财政局、人力资源和社会保障局、卫生健康局、市场监督管理局。

抄送：泉州市教育局、市场监督管理局、卫生健康委，晋江市委办、人大办、政协办，人大教科文卫委，教育系统各单位，市有关领导。

晋江市人民政府办公室

2020年5月25日印发
