

山东省教育厅 山东省卫生健康委员会 山东省市场监督管理局

鲁教体函〔2022〕34号

山东省教育厅 山东省卫生健康委员会 山东省市场监督管理局 关于进一步加强学校食品和饮用水安全 管理工作的通知

各市教育（教体）局、卫生健康委、市场监管局，各高等学校：

为进一步加强学校食品和饮用水安全管理工作，及时消除食品饮用水卫生安全隐患，切实维护广大师生安全健康，现将有关事项通知如下：

一、切实提高思想认识

学校食品和饮用水安全工作事关师生安全健康、社会和谐稳定。各地各学校要严格按照党中央国务院统一部署和省委省政府工作要求，认真贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《学校食品安全

与《营养健康管理规定》等要求，强化制度建设、督导检查、宣传培训、追责问责，加强学校食品和饮用水安全工作管理，切实保障全省师生身心健康和生命安全。

二、明确食品安全各环节制度规范

各地各学校要严格实行校（园）长食品安全负责制，配备专职或兼职食品安全管理人员，建立健全食品安全各项管理制度，做到制度明确、责任到岗到人，狠抓食品采购、储存、加工、留样、配餐、消毒等关键环节的岗位责任落实。要对照学校食堂管理规范 13 条（参考模板）（见附件，以下简称《规范》），对学校食堂各项制度和操作流程进行全面自查，可在《规范》基础上，结合各地各学校实际进行补充完善，并将相关制度张贴到各操作环节的醒目位置，切实指导相关工作人员做好关键环节监督管理。

三、加强饮用水卫生安全管理

学校要明确专人加强对饮用水安全的管理，每学期开学前至少开展 1 次直饮水水质检测并取得合格检测报告。使用自备水井的应定期检查水井周边环境，每月开展水质检测，积极改造接入市政供水系统。主动收取桶装水批次检测报告和水处理设备涉水产品卫生许可批件，定期做好直饮水机清洁消毒，及时更换内胆、滤芯，确保水质达标、设备在安全有效期内运行。

四、立即组织集中培训

各地各学校要组织开展学校食品和饮用水安全集中培训，确保学校校（园）长、食品安全管理员和相关工作人员等培训全覆

盖，重点培训《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国传染病防治法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《GB31654-2021餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》《生活饮用水卫生监督管理办法》以及《规范》等内容，做到食品和饮用水安全规范应知应会。

五、强化风险隐患排查

各学校要严格落实每周自查和校长陪餐等食品安全制度，及时发现问题隐患，切实督促整改到位。各地市场监管、教育部门要定期组织开展辖区内学校食堂食品安全检查，重点关注基础薄弱农村地区及前期检查问题较多学校的食堂，对前期通报的问题和问题整改情况进行重点检查。各地市场监管部门要按照年度监督抽检计划开展学校、校外供餐单位食品原料、餐饮具等抽样检验，严格落实不合格产品核查处置。

六、压紧压实各方责任

各地要建立健全教育、卫生健康、市场监管等部门定期会商制度，及时研判学校食品和饮用水安全隐患，加强部门联动，定期开展联合督导检查，确保存在的问题及时整改到位。各地教育部门要切实压实管理责任，指导和督促辖区内各级各类学校（含幼儿园）建立健全食品和饮用水安全相关管理制度，加强食品安全教育。各地卫生健康部门要定期组织开展学校饮用水检测，为学校提供技术指导，依法开展相关处置工作。各地市场监管部门要切实履行监管责任，加强学校食堂的监督管理，依法查处涉及

学校食品安全的违法行为。各学校要压实主体责任，严格落实每日食品和饮用水安全监测和报告制度，全面开展健康教育和培训，切实提高工作能力和水平。

七、严格落实追责问责

各级教育、卫生健康、市场监管部门要把学校食品和饮用水安全管理工作纳入本系统年度考核指标体系，对落实学校食品和饮用水安全管理措施不力，导致学校发生食品和饮用水安全事件，以及报告不及时、漏报瞒报谎报的，坚决依规依纪依法对相关责任单位和责任人进行追责问责。

附件：1. 学校食堂管理规范 13 条（参考模版）

2. 学校食堂管理规范 13 条（简版）（参考模版）

山东省教育厅

山东省卫生
健康委员会

山东省市场
监督管理局

2022 年 10 月 10 日

附件 1

学校食堂管理规范 13 条（参考模版）

一、学校食堂原料采购规范

1. 制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求。

2. 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。

3. 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

4. 不得采购、贮存、使用散装食盐。

5. 中小学校、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。

6. 建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价。自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。

二、学校食堂原料验收规范

1. 进货查验记录包括食品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。

2. 随货证明文件查验内容

食品及原料来源	随货证明文件类型
食品生产者	生产许可证和产品合格证明文件
食品经营者 (商场、超市、便利店等)	食品经营许可证
食用农产品生产企业或个体生产者	社会信用代码及产品合格证明文件或身份证复印件
集中交易市场	市场开办者或经营者加盖公章 (或负责人签字)的购货凭证
畜禽肉类	动物产品检疫合格证明(采购猪肉的还应查验肉品品质检验合格证明)

3. 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

4. 进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。

5. 食品原料验收方式:

(1) 具有正常的感官性状, 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, 内容物与产品标识应一致; 标签标识完整、清晰, 载明的事项应符合食品安全标准和要求;

(3) 食品在保质期内;

(4) 食品温度符合食品安全要求: 冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不超过 $+3^{\circ}\text{C}$, 冷冻食品表面温度不高于 -9°C 。

三、学校食堂食品贮存规范

1. 按照保证食品安全的要求贮存食品, 食品原料、半成品、成品分隔或分离贮存, 做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完好。

2. 贮存过程符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。必要时设置冷冻、冷藏设施, 并有明显区分标识。冷冻、冷藏柜(库)设有可正确显示内部温度的测温装置。冷冻(藏)库使用防爆灯。

3. 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。

4. 变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所, 及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。

5. 散装食品贮存, 在贮存位置标明食品名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称以及联系方式等内容。

6. 食品添加剂专人专柜（位）保管，标识清晰、计量使用、专册记录。

7. 食品贮存区不得存在食品与非食品混放情形，不得存放有毒有害物质。

四、学校食堂粗加工操作规范

1. 冷冻（藏）食品出库后，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。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。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℃。

3. 食品原料洗净后使用。学校食堂用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品食品原料、半成品或者成品等容器、工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。

4. 粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品 3 类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应，各类水池明显标识标明其用途。

5. 使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

6. 及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

7. 生食蔬菜、水果和生食水产品原料在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。生食蔬菜、水果清洗消毒方法按照清洗、

消毒、浸泡或冲淋的步骤，严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液。

五、学校食堂成品加工制作操作规范

1. 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。

2. 需烧熟煮透的食品，加工制作时食品中心温度达到 70℃ 以上。对特殊加工制作工艺，中心温度低于 70℃ 的食品，严格控制原料质量安全状态或采取其他措施（如延长烹饪时间等），确保食品安全。

3. 盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。

4. 煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测，及时更换。油炸食品时，油温不宜超过 190℃。

5. 需冷冻（藏）的熟制半成品或成品，熟制后立即冷却。在清洁操作区内进行熟制成品的冷却，并在盛放容器上标注加工制作时间等。冷却时，可采用将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施或者使用专用速冷设备，使食品的中心温度在 2 小时内从 60℃ 降至 21℃，再经 2 小时或更短时间降至 8℃。

6. 烹调好的食品应当在备餐间存放，食用前不得超过 2 小时。在 8℃ ~ 60℃ 条件下存放 2 小时以上且未发生感官性状变化的，食用前进行再加热。再加热时，食品的中心温度应达到 70℃ 以上。

7. 制售冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕、现榨果蔬汁等，应当按照有关要求设置专间或者专用操作区，专间应当在加工制作前进行消毒，并由专人加工操作。

8. 食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现

榨果蔬汁等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。

六、学校食堂备餐规范

1. 备餐前，对操作台面和专间空气进行消毒。

2. 进入备餐间从业人员，按要求穿戴工作衣帽和口罩。备餐间从业人员专用工作服与其他区域工作服，外观有明显区分。

3. 从业人员按要求清洗消毒手部。

4. 备餐间的食品容器、工具、设备和清洁工具专用。食品容器、工具使用前清洗消毒并保持清洁。

5. 学校食堂备餐间按照清洁操作区进行管理。备餐间的门能及时关闭。食品传递窗专用，可开闭。备餐间不设置明沟；如设置地漏，应带水封等装置。备餐间水龙头采用非手动式。备餐间温度不高于 25℃。废弃物容器盖子为非手动开启式。

6. 不在备餐间从事应在其他食品处理区进行或可能污染食品的活动。

七、学校食堂留样规范

1. 中小学校、幼儿园食堂对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于 125 克。留样食品应当按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，由专柜冷藏保存 48 小时以上。

2. 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、冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕应当按照前款规定留样，其他加工食品根据相关规定留样。

3. 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。

4. 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、留样时间（月、日、时）、留样量、留样人员等。

八、学校食堂餐用具清洗消毒规范

1. 清洗

（1）餐用具清洗水池专用，与食品原料、清洁用具清洗水池分开，标有明显标识，容量和数量满足清洗需要；

（2）使用的洗涤剂符合 GB 14930.1 等食品安全国家标准，包装标识齐全，直接用于清洗食品的，在产品的最小销售包装上应标明产品所属类别 A 类或“可直接接触食品”标识。

2. 消毒

（1）采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要；

（2）采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，符合 GB 14930.2 等食品安全国家标准和有关规定，在产品包装上标识“食品接触用”，消毒液现用现配，使用、配制等符合要求。充分浸泡后用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

3. 保洁

（1）消毒后的餐用具存放在专用密闭保洁设施内；

（2）保洁设施应保持清洁，与食品、清洁工具等存放设施能明显区分。

4. 使用集中清洗消毒餐用具的，查验、留存集中消毒服务单

位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐用具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。

5. 不得重复使用一次性餐（饮）具。

九、学校食堂废弃物管理规范

1. 废弃物存放容器与设施

(1) 废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显区分标识；

(2) 废弃物存放容器配有盖子，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) 餐厨废弃物的存放容器及时清洁，必要时进行消毒。

2. 废弃物处置

(1) 餐厨废弃物分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。应交由有资质的餐厨废弃物收运处置单位处理，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），与其签订收运合同；

(2) 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、学校食堂维护清洁规范

1. 场所、设施、设备应定期维护，出现问题及时维修或者更换。

2. 场所、设施、设备应定期清洁，必要时消毒。

3. 记录设施设备清洗维护校验情况。

4. 洗涤剂、消毒剂分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

5. 保持环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。

6. 有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象，除虫灭害记录完善。

7. 卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。

十一、学校食堂防交叉污染管理规范

1. 学校食堂用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品食品原料、半成品或者成品等容器、工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。

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. 按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。

4. 分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用餐后用具的回收通道及入口。无法分设时，在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐用具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。

5. 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。

6. 不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐用具。

7. 不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

十二、学校食堂从业人员管理规范

1. 建立并执行食品从业人员健康管理制度和培训制度。

2. 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国家卫生健康委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。

3. 从事接触直接入口食品工作的从业人员每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应当进行临时健康检查。健康证明在学校食堂显著位置进行统一公示。

4. 每日对从业人员上岗前的健康状况进行检查，发现有发热、腹泻、咽部炎症病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

5. 学校食堂从业人员应当养成良好的个人卫生习惯，不留长指甲、不涂指甲油，不化妆。工作时，佩戴的饰物不外露，戴清洁的工作帽，避免头发掉落污染食品。

6. 从业人员加工食品前应洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前还应进行手部消毒。

7. 进入工作岗位前应当穿戴清洁的工作衣帽。佩戴手套，应事先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。

8. 学校食堂从业人员不得有在食堂内吸烟等行为。

十三、学校食堂从业人员洗手消毒指南

1. 手部清洗方法

(1) 在流动水下淋湿双手；

(2) 取适量洗手液（或肥皂），均匀涂抹至整个手掌、手背、手指和指缝；

(3) 认真揉搓双手至少 20s，注意清洗双手所有皮肤，包括指背、指尖和指缝。工作衣为长袖的应洗到腕部，工作衣为短袖的应洗到肘部。

2. 手部消毒方法

洗净手部后，采用以下方法之一消毒手部：

(1) 取适量的免洗手消毒剂于掌心，充分揉搓双手 20s-30s，保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤，直至干燥；

(2) 将洗净后的双手在消毒液中浸泡 20s-30s。

3. 使用卫生间、使用手机、用餐、饮水等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。

附件 2

学校食堂管理规范 13 条（简版）（参考模版）

一、学校食堂原料采购

1. 禁止采购

超期食品、腐败食品、酸败食品、霉变食品、掺假食品、掺杂食品、未检疫或检疫不合格肉及肉制品。

2. 不得采购

亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）、散装食盐。

3. 中小学校、幼儿园食堂

不得制售：冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕；

不得制作：四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆。

二、学校食堂原料验收

1. 进货查验记录包括：食品名称、规格、数量、生产日期/生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等。

2. 随货证明文件查验内容

食品及原料来源	随货证明文件类型
食品生产者	生产许可证和产品合格证明文件
食品经营者	食品经营许可证

(商场、超市、便利店等)	
食用农产品生产企业或个体生产者	社会信用代码及产品合格证明文件或身份证复印件
集中交易市场	市场开办者或经营者加盖公章(或负责人签字)的购货凭证
畜禽肉类	动物产品检疫合格证明(采购猪肉还应查验肉品品质检验合格证明)

3. 验收文件保存期限:

6个月以上(有明确保质期); 2年以上(无明确保质期)。

4. 原料验收方式:

感官性状需正常, 腐败变质不存在,
包装完整无破损, 标签清晰合标准,
食品要在保质期, 温度检查不可漏,
随货证明文件全, 查验记录及时记。
购物凭证须留存, 保存时限不能忘。

三、学校食堂食品贮存

离墙离地不混放, 分区分架分类放, 防蝇防鼠防虫害。
冻藏贮存有标识, 测温装置显温度, 库内使用防爆灯。
散装食品标识全, 先进先出与先用, 使用原则不违背。
变质超期应回收, 标识显著场所明, 无害处理记录实。
保管食品添加剂, 专人专柜标识清、计量使用专册记。

四、学校食堂粗加工制作

冻藏食品，及时加工，不可复冻，合理防护，避免污染。
容器工具，色标管理，分开使用，固定存放，用后清洁。
食品原料，用前洗净，清洗水池，分类使用，标识用途。
禽蛋外壳，清洗消毒，生食蔬菜，水果水产，专区处理。

五、学校食堂成品加工制作

烹饪间，需烧熟，要煮透，测温度，延时间，保安全。
调味料，须加盖，煎炸油，及时换，水质好，达标准。
冻藏品，熟制后，即冷却，清洁区，快降温，标时间。
备餐间，放成品，食用前，不超时，再加热，保温度。

六、学校食堂备餐规范

备餐前，操作台、内环境、工器具，均消毒。
工作人员，手清洁，穿工装，戴口罩，物专用。
备餐间，温度低，无明沟，门关闭，防污染。

七、学校食堂留样规范

每种成品均留样，重量多于 125 克，
温度控制 0 到 8，时间保证 48（小时），
留样容器标信息，名称时间需详细，
专人管理专人记，食品名称留样量，
具体时间月日时，留样人员负责任。

八、学校食堂餐用具清洗消毒规范

一刮：残留食品，倒入桶内，刮洗干净。

二洗：水池专用，标识明显，满足要求。

三冲：流动水冲，冲洗三次，去除残液。

四消：消毒设施，运转正常，符合需求。

五保洁：保洁设施，餐具专用，保持清洁。

九、学校食堂废弃物管理规范

盛放容器：有区分、带盖子、勤清洁、要消毒。

餐厨垃圾：依制度、分类放、及时清、防接触。

处理单位：有资质、签合同、建台账、记信息。

十、学校食堂维护清洁规范

定期维护设备：勤维护、如实记。

定期清洁环境：无垃圾、无积水、无油渍、无污渍、无霉斑、无灰尘、无虫害。

十一、学校食堂有害生物防治规范

物理防，优先选，化学防，保安全；

管道封，地漏封，孔洞填，无缝隙；

灭蝇灯、粘鼠板、鼠饵站，固定装；

防蝇帘，需重叠，风幕机，覆盖大；

杀虫剂、杀鼠剂，专人管，专人用；

除虫害，定期查，追来源，按时记。

十二、学校食堂防交叉污染管理规范

容器工具，色标管理，分开使用，固定存放，用后清洁。

原料进入，加工制作，成品供应，流程合理，布局科学。

原料入口，成品出口，餐具回收，分开设置，分时运送。

十三、学校食堂从业人员管理规范

培训管理依制度，健康检查年年做，

取得证明可上岗，显著位置要公示。

健康状况每日查，发热腹泻及外伤，

直接入口工作停，疾病治愈可上岗。

良好习惯须养成，甲油化妆应避免，

佩戴饰物不外露，工作衣帽要洁净。

手部清洗与消毒，严格按照指南做，

手套清洁无破损，禁止吸烟应注意。