

# DB51

## 四川省地方标准

DB51/T 2187—2022

代替 DB51/T 2187-2016

### 中小学校食堂建设和管理服务规范

2022-07-25 发布

2022-09-01 实施

四川省市场监督管理局 发布



## 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 学校食堂建筑.....	1
5 学校食堂食品处理区.....	2
6 学校食堂辅助区.....	4
7 学校食堂就餐区.....	5
8 学校食堂设备.....	5
9 学校食堂管理.....	6
10 学校食堂应急处置.....	10
11 学校食堂监督与检查.....	10
12 学校食堂投诉处理.....	10
参考文献.....	10

## 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。

本文件代替 DB51/T2187-2016《中小学校食堂建设和管理服务规范》。与 DB51/T2187-2016 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 涉及引用标准的，删除标准的年份。
- 2 删除：GB 17324 瓶（桶）装饮用纯净水卫生标准、GB 19298 瓶（桶）装饮用水卫生标准、CJ 94 饮用净水水质标准，增加：《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》、GB50099《中小学校设计规范》《学校食品安全与营养健康管理规定》《四川省中小学校食品安全管理办法》、GB/T19258《紫外线杀菌灯》。
- 3.1 增加：中小学校食堂是特定餐饮服务提供者。
- 4.1 增加：GB50099 的要求，新建、改造、扩建学校食堂，建设单位应当提请食品安全监督管理部门对与食品安全有关的选址、流程布局和功能分区等进行指导。
- 4.2.1 修改为：应远离污染源，距暴露垃圾场（站）、旱厕、污水池、粪坑 25m 以上。
- 4.3 修改为：应符合建标[2002]102 号和建标 109 生均面积要求，按就餐人数计算，人均不少于 1m<sup>2</sup>。食品处理区的面积应不小于总面积的 30%。粗加工、切配、烹饪场所面积应不小于食品处理区面积 50%（全部用半成品烹饪的可适当减少）。
- 4.4 修改为：应由相对独立的食品处理区、辅助区和就餐区组成。融入“4.1 概述”部分。
- 5.2.1 修改为：应按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，并形成生进熟出的单向流程。
- 5.3.1.3 增加：食堂排水沟终端应建油水分离池。
- 新增 5.3.1.4：白案间、备餐间内不得设置明沟。应采用管道排水，地漏应能防止废弃物流入及浊气溢出。
- 5.3.2.1 修改为：墙壁应采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料涂覆、铺设，墙壁应平滑、无裂缝、无破损、无霉斑、无积垢，所有墙柱不应有尖锐直角，墙楞应设不低于 1.5m 防撞装置。
- 5.3.2.2 修改为：粗加工、切配、餐用具清洗消毒等间（区）应有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗材料制成的墙裙，白案间、备餐间、洗消间、烹饪间墙砖应贴到顶，其他间（区）墙砖宜贴到顶。
- 5.3.2.3 修改为：天花板的涂覆或装修材料无毒、无异味、不吸水、易清洁、耐高温、耐腐蚀。天花板无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘积聚、防病媒生物隐匿。天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。
- 新增 5.3.2.4：天花板应距离地面 2.5m 以上。
- 5.3.2.4 修改为：白案间、备餐间、烹饪间天花板应吊顶。其他间（区）宜吊顶。
- 5.3.3.1 修改为：门、窗闭合严密、无变形、无破损。与外界直接相通的门和白案间、备餐间的门能自动关闭，室内窗台下斜 45 度或采用无窗台结构。门应坚固、不吸水、易清洗。白案间、备餐间的窗户为封闭式（用于传递食品、清洁餐具的除外），传递食品、清洁餐具的窗口应专用、可开闭，大小以可以顺畅传递为准。

- 5.3.3.2 修改为：与外界直接相通的门和可开启的窗应设置易于拆洗、不易生锈的防尘、防虫、防鼠设施，室内离地 2m 左右宜安装粘捕式灭蝇灯，且不得悬挂于操作台、清洗池、食品陈列台架等加工操作场所上方；安装电击式灭蝇灯的应设置紧贴超过下沿四周不小于 20cm 的托盘，防止苍蝇被电击后弹出污染食品。
- 5.3.4.1 修改为：有充足的自然采光或人工照明，光源应不改变食品的感官颜色，工作面照度不应低于 220lux，其他场所不宜低于 110lux。
- 5.3.5.1 增加：宜设置热水器，提供温水。
- 新增 5.3.5.2：洗手池应不透水，易清洁。洗手池的排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味溢出的装置。
- 5.3.5.2 修改为：5.3.5.3 设置紫外线消毒灯的，应按功率不小于  $1.5W/m^3$  设置波长为 200nm~275nm、强度大于  $70\mu W/cm^2$ ，分布均匀，不设灯架，悬挂于距离地面 2m 以内高度，在有效使用期内。开关应安装在相应间（区）入口外的墙壁上。要求适用于应设紫外线灯处。
- 5.4.1 修改为：空气和排水流向。
- 5.4.3 增加：应设置存放卫生工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间（柜）。
- 5.5.1 修改为：应有机械通风和温（湿）度检测器具，门与地面的缝隙不大于 1cm。库房应防潮、干燥，防蝇、防鼠、防虫设施完好。
- 5.5.3 增加：温度计宜使用外显式。
- 5.5.4 修改为：泡菜间内应保持通风、干燥；保持密封水清洁；地面无污物、积水；应专人、上锁管理，泡菜取放应使用专用工具，泡菜间内宜设洗手设施。
- 5.6.2 修改为：应设置动物性食品原料、植物性食品原料、水产品加工操作台，操作台、用具、容器应分开、专用、定位存放，并有明显标识。
- 5.6.3 修改为：原料清洗池宽、深不小于 60cm，长度能满足原料浸泡、清洗需要。
- 5.6.4 增加：应设置不合格或疑似不合格食品及相关产品暂存装置并明显标识。
- 5.7.2 增加：台面材质应为食品级不锈钢。
- 5.8.3 修改为：产生油烟的设备上方应设机械排风系统及油烟净化装置，净化装置应便于清洗和更换，排气口应装有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩，净高度低于 2.5m 的应采用机械排风系统。产生水汽的设备上方应设机械排风系统。油烟净化宜采用前置油烟分离装置。
- 新增 5.10.1：学校食堂应设置专用的备餐间。
- 5.10.3 增加：使用备餐间前 30 分钟开启，在使用备餐间时关闭。
- 5.10.4 修改为：备餐间内应安装空气调节装置，确保存放食品时温度不高于  $25^{\circ}C$ 。
- 5.11.1 修改为：应设清洗消毒、保洁间（区），与餐具回收口相连，保洁间（区）与备餐间紧邻。保洁柜可以放在备餐间。
- 5.11.3 修改为：采用自动清洗消毒的应严格按照使用说明操作。
- 5.11.7 修改为：清洗、消毒餐、厨、用具及洗涤剂、消毒剂的使用应按照《餐饮服务食品安全操作规范》附录 K、附录 J 的要求执行。宜采用热力消毒。清洗消毒后餐、厨、用具应存放在专用设施内。
- 6.1 修改为：应符合《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》的要求。
- 6.2 修改为：包括办公室、更衣间、卫生间、验收区、存放卫生工具和洗涤剂、消毒剂等物品的非食品库房和其他非直接处理食品的区域。宜设食品安全快速检测室。
- 8.4.3 修改为：工作服装不得少于 4 套。
- 9.2.1.1 修改为：学校食堂应设置食品安全管理员。食品安全管理员应具有大专以上学历，严格遵照四川省人民政府令第 337 号的要求履职尽责。

- 9.2.1.2 “持有有效培训合格证明”修改为“需经食品安全监督管理部门考核合格”。
- 9.2.2.1 增加：食堂从业人员应具有初中以上学历。
- 9.2.2.3 修改为：应取得有效健康证明，符合相关部门对食堂从业人员的要求。应符合《餐饮服务食品安全操作规范》明确的保持良好个人卫生，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。
- 9.3.2 增加：研究解决食堂管理中的重大问题。
- 9.3.3 到 9.3.6 全部按照现行要求修改。
- 9.3.7 修改为：卫生行为形成率 $\geq 90\%$ 。
- 9.3.10 增加：积极推行“互联网+明厨亮灶”方式，宜采用信息化手段采集、留存食品经营信息。建立食品安全追溯体系，加强对食品来源、采购、加工制作全过程的监督。
- 9.4.1 修改为：学校食堂应取得真实有效《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。
- 9.4.2 修改为：应制定并执行场所及设施设备、餐具饮具清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、食品添加剂使用管理、餐厨废弃物处置、人员健康和培训、食品安全追溯等制度。
- 新增 9.4.3：除原材料在进出库时查验外，从业人员在粗加工、切配、烹饪、备餐环节应对食品再次进行感官查验，对异常食品应清除，放入不合格食品及相关产品暂存装置，并报告食品安全管理员。
- 9.4.3.1 修改为：应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 9.4.3.2 修改为：食品应炸（炒）熟煮透，应符合《餐饮服务食品安全操作规范》明确的加工食品中心温度不低于  $70^{\circ}\text{C}$  和油炸食品的油温不高于  $190^{\circ}\text{C}$  的要求。
- 新增 9.4.4.4：应用专用工具品尝味道。
- 9.4.4.3-9.4.4.4 合并并修改为：烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在  $60^{\circ}\text{C}$  以上（热藏）的，食用时限为不超过烧熟后 4 小时。烧熟 2 小时后的食品中心温度保持在  $8^{\circ}\text{C}$  以下（冷藏）的，再次食用时限为不超过烧熟后 24 小时，再次使用应加热煮透，且再次加热次数仅为一次。
- 9.4.6.1 修改为：食品配送车辆专用，应配备符合条件加热保温设备或装置，保证运输过程中成品的保存温度保持  $60^{\circ}\text{C}$  以上。配送人员应具备有效健康证明。
- 9.4.7.1 修改为：双人双锁。
- 9.4.8.1 修改为：应每餐按规定进行清洗、消毒、保洁，配送车辆、食品提升机及工用具应保持清洁卫生，定时清洗消毒。采用物理消毒的应按照一清残、二清洗、三消毒、四保洁的程序进行；采用化学消毒的应按照一清残、二清洗、三消毒、四冲洗、五保洁的程序进行。
- 新增 9.4.13.3：不得使用杀灭病媒生物药剂。
- 9.4.14.1 修改为：食堂应在营养专业人员指导下，综合考虑学生的营养需要制定每周带量食谱和营养素供给量，并提前公布。
- 9.5.1 删除。
- 9.5.2 拆分为两条：9.5.1 学校食堂应坚持公益性原则，不得营利。9.5.2 应公开账务，自觉接受师生等的监督。每学期期末应将食堂收支情况全面结算，结果向学校师生和家长公布、公示。
- 9.5.3 删除。
- 10.1.2 增加：食品安全监督管理部门和当地政府。
- 10.3 增加：食堂用水。
- 10.8 增加：谎报。
- 11.1 修改为：学校应完善监督工作体系，广泛征求师生、家长及人大代表、政协委员意见，制定和完善食品定价、调价程序，合理确定伙食标准和配餐方案。

——11.2 修改为：每学期应开展不少于 2 次学生满意率调查，学生对食堂评价的满意率应达 80% 以上。食堂满意率应从质量、数量、价格、营养与健康、服务态度等方面进行评价，根据评价情况，及时改进管理与服务。

——11.3 修改为：每周对食堂食品安全进行自查，制定自查内容和要求，对发现的问题应明确整改时限，并组织实施。

——新增“参考文献”部分。

本文件由四川省教育厅提出、归口并解释。

本文件主要起草单位：四川省学校基本建设与后勤产业中心、四川省市场监督管理局食品经营处、四川省学校国有资产与教育装备中心、四川省中小学后勤协会、宜宾市学校后勤保障指导中心、德阳市学校后勤管理中心、达州市学生资助与学校后勤管理中心、绵竹市学生资助管理中心、龙泉驿区教育局教育后勤装备管理服务中心、宜宾市长宁县中学。

本文件主要起草人：王方文、仲先、王国强、王良鸿、王朝、黎仕权、杨兵、徐永和、黄玉林、田定奎、徐志宏、孙晓辉、谢德蓉、景泽良、刘渊、李彬。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2016年首次发布为DB51/T2187—2016；

——本次为第一次修订。



# 中小学校食堂建设和管理服务规范

## 1 范围

本文件规定了中小学校食堂建设和管理服务的术语和定义、食堂建筑、食品处理区、辅助区、就餐区、食堂设备、食堂管理、应急处置、监督与检查及投诉处理。

本文件适用于省内各级人民政府和社会力量举办的普通中小学校、中等职业学校、特殊教育学校、工读教育学校、成人中学和成人初等学校的食堂（以下简称学校食堂）。

幼儿园的食堂建设和管理服务参照本文件执行。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准

GB/T 19258 紫外线杀菌灯

GB 50099 中小学校设计规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**学校食堂** school canteen

设于学校内，具有相对独立的原料存放、食品加工操作、备餐和供师生就餐空间的场所。中小学校食堂是特定餐饮服务提供者。

## 4 学校食堂建筑

### 4.1 概述

应符合GB50099的要求，新建、改造、扩建学校食堂，建设单位应当提请食品安全监督管理部门对与食品安全有关的选址、流程布局和功能分区等进行指导。应由相对独立的食品处理区、辅助区和就餐区组成。

### 4.2 选址

4.2.1 应远离污染源，距暴露垃圾场（站）、旱厕、污水池、粪坑 25m 以上。

4.2.2 应在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。

4.2.3 应符合规划、环保、消防等要求，应无地质灾害隐患。

### 4.3 面积

应符合建标[2002]102号和建标109生均面积要求，按就餐人数计算，人均不少于1m<sup>2</sup>。食品处理区的面积应不小于总面积的30%。粗加工、切配、烹饪场所面积应不小于食品处理区面积50%（全部用半成品烹饪的可适当减少）。

## 5 学校食堂食品处理区

### 5.1 概述

食品处理区的设置应符合国家市场监督管理总局公告——2018年第12号《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

### 5.2 流程

5.2.1 应按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，并形成生进熟出的单向流程。

5.2.2 分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。有条件的宜分设人员入口、餐厨废弃物出口。无法分设的，应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐用具，或者将运送的成品加以无污染覆盖。

### 5.3 建设

#### 5.3.1 地面及排水

5.3.1.1 地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑、防水的材料铺设，且平整、无裂缝、无破损、不积水、不易积垢。

5.3.1.2 粗加工、切配、烹饪、备餐、餐用具清洗消毒等间（区）的地面应易于清洗，并有排水系统。

5.3.1.3 排水沟应有一定坡度，保持畅通，排水流向应由清洁操作区流向准清洁操作区和一般清洁操作区。排水沟终端宜设油水分离池。排水口应设置网眼孔径小于6mm的金属隔栅、网罩或篦子。沟内不应设置其他管路，侧面和底面接合处应有一定弧度。沟上应设可拆卸的盖板，盖板上的孔径应小于6mm。

5.3.1.4 白案间、备餐间内不得设置明沟。应采用管道排水，地漏应能防止废弃物流入及浊气溢出。

#### 5.3.2 墙、柱及天花板

5.3.2.1 墙壁应采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料涂覆、铺设，墙壁应平滑、无裂缝、无破损、无霉斑、无积垢，所有墙柱不应有尖锐直角，墙楞应设不低于1.5m防撞装置。

5.3.2.2 粗加工、切配、餐用具清洗消毒等间（区）应设不低于1.5m光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗材料制成的墙裙，白案间、备餐间、洗消间、烹饪间、蒸煮间的材料涂覆或墙砖铺设应贴到顶，其他间（区）宜贴到顶。

5.3.2.3 天花板的涂覆或装修材料无毒、无异味、不吸水、易清洁、耐高温、耐腐蚀、不易积垢、不易起霉斑、不易积尘。天花板无裂缝、无破损，要能防止病媒生物隐匿。天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。

5.3.2.4 天花板应距离地面2.5m以上。

5.3.2.5 白案间、备餐间、烹饪间天花板应吊顶。其他间（区）宜吊顶。

#### 5.3.3 门窗及三防设施

5.3.3.1 门、窗闭合严密、无变形、无破损。与外界直接相通的门和白案间、备餐间的门能自动关闭，室内窗台下斜45度或采用无窗台结构。门、窗材料应坚固、不吸水、易清洗。白案间、备餐间的窗户为可封闭式（用于传递食品、清洁餐具的除外），传递食品、清洁餐具的窗口应专用、可开闭，大小以可以顺畅传递为准。

5.3.3.2 与外界直接相通的门和可开启的窗应设置易于拆洗、不易生锈的防尘、防虫、防鼠设施，室内离地2m左右宜安装粘捕式灭蝇灯，且不得悬挂于操作台、清洗池、食品陈列台架等加工操作场所上方；安装电击式灭蝇灯的应设置紧贴超过下沿四周不小于20cm的托盘，防止苍蝇被电击后弹出污染食品。

5.3.3.3 应配置清洁能源炉灶，使用固体燃料炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式，避免粉尘污染食品。

5.3.3.4 食品处理区所有与外界相通的门和库房门应设置不低于60cm金属材质的挡鼠板。

#### 5.3.4 采光及照明

5.3.4.1 有充足的自然采光或人工照明，光源应不改变食品的感官颜色，工作面照度不应低于220lux，其他场所不宜低于110lux。

5.3.4.2 安装在暴露食品正上方的照明设施应使用防护罩，冷冻（藏）库房应使用防爆灯。

#### 5.3.5 洗手设施及紫外线消毒灯

5.3.5.1 洗手设施包括洗手池、非手接触式水龙头、洗手液或肥皂、洗手七步法图谱、干手设施（用品）。宜设置热水器，提供热水。该要求也适用于应设洗手设施处。

5.3.5.2 洗手池应不透水，易清洁。洗手池的排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味溢出的装置。

5.3.5.3 设置紫外线消毒灯的，应按功率不小于 $1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置波长为200nm~275nm、强度大于 $70\mu\text{W}/\text{cm}^2$ ，分布均匀，不设灯架，悬挂于距离地面2m以内高度，在有效使用期内。开关应安装在相应间（区）入口外的墙壁上。要求适用于应设紫外线灯处。

#### 5.4 食品处理区构成

5.4.1 应分为清洁操作区、准清洁操作区、一般清洁操作区，空气和排水流向应由清洁操作区流向准清洁操作区和一般清洁操作区。

5.4.2 应设于室内，具备独立分隔的动物性食品原料粗加工间、植物性食品原料粗加工间、水产品粗加工间、切配间、烹饪间、蒸煮间、白案间、备餐间、预进间、主食原料库、副食原料库、干杂库、油料库、鸡蛋库、泡菜间、洗消间、留样间等，条件不具备的应划定专用区域。

5.4.3 应设置存放卫生工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间（柜）。

#### 5.5 原料库房

5.5.1 应有机械通风和温（湿）度检测器具，门与地面的缝隙不大于10mm。库房应防潮、干燥，防尘、防虫、防鼠设施完好。

5.5.2 应分开设置食品和非食品库房（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）。

5.5.3 冷藏、冷冻柜数量和结构应能使原料、半成品、成品和生熟、荤素分开、密封存放，避免交叉污染，且有明显区分标识和可正确显示柜（库）内温度的温度计，温度计宜使用外显式。

5.5.4 泡菜间内应保持通风、干燥；保持密封水清洁；地面无污物、积水；应专人、上锁管理，泡菜取放应使用专用工具，泡菜间内宜设洗手设施。

#### 5.6 粗加工、切配间（区）

5.6.1 应分别设动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料的清洗池，并有明显标识。

5.6.2 应设置动物性食品原料、植物性食品原料、水产品加工操作台，操作台、用具、容器应分开、专用、定位存放，并有明显标识。

5.6.3 原料清洗池宽、深不小于 60cm，长度能满足原料浸泡、清洗需要。

5.6.4 应设置不合格或疑似不合格食品及相关产品暂存装置并明显标识。

## 5.7 白案间

5.7.1 应设洗手设施。

5.7.2 应设足够的操作台（台面材质应为食品级不锈钢）、食品架、用具、容器，有明显标识。

## 5.8 烹饪间

5.8.1 应设有足够的操作台，能满足荤素、生熟、成品、半成品分开的要求，并有明显标识。

5.8.2 用于原料、半成品、成品的用具、容器应分开使用，标识明显。

5.8.3 产生油烟的设备上方应设机械排风系统及油烟净化装置，净化装置应便于清洗和更换，排气口应装有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩，净高度低于 2.5m 的应采用机械排风系统。产生水汽的设备上方应设机械排风系统。油烟净化宜采用前置油烟分离装置。

5.8.4 油烟净化装置及烟道应按使用说明进行清洗，保证油烟有效净化和防止火灾事故。

## 5.9 预进间

5.9.1 应设置在备餐间入口处。

5.9.2 应设洗手、紫外线灯、晾衣等设施。

## 5.10 备餐间

5.10.1 学校食堂应设置专用的备餐间。

5.10.2 应设紫外线灯，使用备餐间前 30 分钟开启，在使用备餐间时关闭。

5.10.3 售饭台面应为不锈钢或石材贴面及新材料，符合国家食品安全要求，宜配保温设施。

5.10.4 备餐间内应安装空气调节装置，确保存放食品时温度不高于 25℃。

## 5.11 洗消间

5.11.1 应设清洗消毒、保洁间（区），与餐具回收口相连，保洁间（区）与备餐间紧邻。保洁柜可以放在备餐间。

5.11.2 应配备满足需要且能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。

5.11.3 采用化学消毒的，应设不少于 3 个专用水池；采用人工清洗热力消毒的，可设置 2 个专用水池；各类水池标识明显，采用自动清洗消毒的应严格按照使用说明操作。

5.11.4 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。

5.11.5 清洗、消毒水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水、不易积垢并易于清洗的材料。

5.11.6 应设专供存放消毒后餐具的保洁设施，标识明显、结构密闭、易于清洁。

5.11.7 清洗、消毒餐、厨、用具及洗涤剂、消毒剂的使用应按照《餐饮服务食品安全操作规范》附录 K、附录 J 的要求执行。宜采用热力消毒。清洗消毒后餐、厨、用具应存放在专用设施内。

## 6 学校食堂辅助区

### 6.1 设置

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》的要求。

## 6.2 构成

包括办公室、更衣间、卫生间、验收区、存放卫生工具和洗涤剂、消毒剂等物品的非食品库房和其他非直接处理食品的区域。宜设食品安全快速检测室。

## 6.3 卫生间

6.3.1 卫生间不得设置在食品处理区内。卫生间出入口不应直对食品处理区，不宜直对就餐区。卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。

6.3.2 设置独立的排风装置，有照明；与外界直接相通的窗户设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网；墙壁、地面等的材料不吸水、不易积垢、易清洁；应设置冲水式便池，配备便刷。

6.3.3 应在出口附近设置洗手设施。

6.3.4 排污管道与食品处理区排水管道分设，且设置有防臭气水封。排污口位于食堂外。

## 6.4 更衣间

6.4.1 应与食品处理区在同一建筑物内，处于食品处理区入口处，为独立隔间，男女分设。

6.4.2 应有洗手、通风、照明设施，员工个人物品储物柜、晾衣杆、晾衣架，紫外线灯。

6.4.3 在使用更衣间时应不开紫外线灯。

## 7 学校食堂就餐区

食堂就餐区要求如下。

- a) 入口应设风幕机。
- b) 应设照明灯，宜设空气调节装置。
- c) 应通风采光良好，无油烟和蒸汽。
- d) 售饭窗口前应不得设置有碍师生疏散的设施。售卖窗口前应设置 1m 距离线。
- e) 就餐座位数按不少于就餐学生人数的三分之一配置。
- f) 应设置洗手池，水龙头数宜按同时最大就餐人数 1:20 设置。
- g) 应配备方便师生就餐的餐桌椅、渣盘、剩菜饭容器等设施。
- h) 应设有餐具回收处，回收通道应与洗消间相通，门应能自动关闭。

## 8 学校食堂设备

### 8.1 设备材质

食堂设备宜采用食品级不锈钢制品，并应符合国家相关标准的规定。

### 8.2 加工用具、工具及机器设备

8.2.1 设备应满足食堂需要，应配主副食蒸箱（蒸车）、锅灶、售饭台、消毒柜、留样冰箱、托盘天平称、餐厨具保洁柜、中心温度计、表面温度计、湿度计、紫外线消毒灯、更衣柜（橱）、洗手设施、工作服、帽、口罩、冰箱（柜）、操作台柜、贮存柜、货架、容器（盆、桶）、刀具及刀具架（箱）、墩（板）及墩（板）架、菜盆等。

8.2.2 宜配和面机、压面机、馒头机、切菜机、切肉机、绞肉机、电饼铛、电烤箱、土豆去皮机、洗碗设施（机）、平板车、冷库、食品提升机、农药残留检测仪等。

### 8.3 工具用具容器等使用要求

8.3.1 用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器，荤素、生熟应严格分开使用，标识区分明显，分区域定位存放。

8.3.2 在室内应设专用场所保管用于清扫、清洗和消毒的设备、用具。

### 8.4 工作服装

8.4.1 工作服装（包括衣、帽、口罩、手套等）宜用白色或浅色布料制作。

8.4.2 专间工作服装宜从颜色或式样上同其他场所工作服予以区分。

8.4.3 每名从业人员工作服装不得少于4套。

### 8.5 消防设备

8.5.1 应根据食堂可能发生的火灾种类，有针对性的配备符合灭火要求的消防设备设施。

8.5.2 应设置明显的安全疏散标识。

8.5.3 应安装漏气、漏电、火灾等探测报警器及安全保护装置。

8.5.4 不得使用灌装液化气作燃料。

### 8.6 电子监控设备

8.6.1 应安装视频监控系统，在每个重要功能间（区）安装足够的高清摄像头。

8.6.2 应在就餐区设监控显示屏、平板电视或其他监控平台，视频监控系统宜与教育管理、市场监管平台互联互通。

### 8.7 检验设备

宜设置与生产品种和规模相适应的检验室，配备与原材料检验项目相适应的检验设备和设施、专用留样容器、冷藏设施，检验人员应经专业培训并考核合格。

## 9 学校食堂管理

### 9.1 概述

应符合《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》《餐饮服务食品安全操作规范》《四川省中小学校食品安全管理办法》的规定。

### 9.2 人员管理

#### 9.2.1 食品安全管理员

9.2.1.1 学校食堂应设置食品安全管理员。食品安全管理员应具有大专以上学历，严格遵照四川省人民政府令第337号的要求履职尽责。

9.2.1.2 应持有有效健康证明，每年应接受不少于40学时的餐饮服务食品安全培训，须经食品安全监督管理部门考核合格。

#### 9.2.2 从业人员

9.2.2.1 宜具有初中以上学历。从业人员与学生就餐人数之比应不小于1:100。

- 9.2.2.2 每学期应接受不少于一次、时间累计不少于20学时的食品安全培训考核。培训可采用专题讲座、实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、观察实际操作、答题等方式。
- 9.2.2.3 应取得有效健康证明，符合相关部门对食堂从业人员的要求。应符合《餐饮服务食品安全操作规范》明确的保持良好个人卫生，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。
- 9.2.2.4 接触直接入口食品的从业人员从事任何可能会污染双手的活动后应洗手并消毒。
- 9.2.2.5 不得将私人物品带入食品处理区，不得在食堂内吸烟、饮食或有其他可能污染食品的行为。
- 9.2.2.6 专间从业人员进入专间时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。
- 9.2.2.7 应接受晨检，患有发热、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主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，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。
- 9.2.2.8 应定期更换工作服，接触直接入口食品的从业人员的工作服应每天更换；不得穿着工作服离开食品处理区，待清洗的工作服应远离食品处理区。

### 9.3 组织管理

- 9.3.1 应实行校(园)长负责制。校(园)长是第一责任人，对学校食堂管理工作负总责。
- 9.3.2 应建立由校(园)长、分管校(园)长、后勤管理部门负责人和食堂管理人员等组成的食堂管理工作领导小组，并明确小组工作职责和成员工作职责，应对学校食堂工作经常督查，每学期召开不少于2次专题会议，研究解决食堂管理中的重大问题。
- 9.3.3 应建立由学校负责人、教职工、学生、家长代表等参与的食品安全民主监督机制。应当公布食品安全投诉举报电话、电子邮箱、意见箱等，及时处理举报或意见建议。以适当的方式每学期不少于一次听取教职工代表、学生代表、家长代表关于学校食堂管理的意见和建议，保障他们的知情权、参与权、选择权、监督权。
- 9.3.4 学校应当加强校内小卖部、超市等食品销售场所的食品安全管理。非寄宿制学校一般不得在校内设置小卖部、超市等非食堂食品销售场所，确有需要设置的，应当依法取得许可，并不得出售高盐、高糖、高脂食品。
- 9.3.5 有条件的地方应当为中小学、幼儿园配备营养专业人员或者支持学校聘请营养专业人员，对膳食营养均衡等进行咨询指导，推广科学配餐、膳食营养等理念。
- 9.3.6 应当在食堂经营场所醒目位置或学校信息平台公示食品安全管理机构、食品经营许可证、从业人员健康证明、食品安全风险分级等级标识、日常监督检查结果记录以及菜谱、进货来源、品牌、食品添加剂使用情况等信息。
- 9.3.7 应建立学校负责人及值班干部、教师陪餐制度和食堂有计划开放制度。安排学校负责人、教师陪餐，有条件的学校，可根据家长申请，有计划的安排家长代表陪餐。在学校食堂就餐的教职工和陪餐人员应当与学生同食堂购餐。陪餐人员负责当餐学生就餐管理，及时发现和解决投诉或意见建议等问题。
- 9.3.8 应定期对师生进行食品安全、卫生知识、健康与营养科普宣传教育(培训)，每年至少开展2次活动并有完整记录；抽考不少于50名师生，合格率 $\geq 80\%$ ；知晓率 $\geq 90\%$ ，卫生行为形成率 $\geq 90\%$ 。
- 9.3.9 食堂管理中涉及到的工作会议、监督检查、台帐登记等记录应完整、规范，统一存档备查。
- 9.3.10 应加强学校食堂安全保卫，防范不法分子纵火、盗窃、投毒等危及食堂安全的行为。
- 9.3.11 应加强学校食堂管理信息化建设，逐步实现食堂管理无纸化，过程监管透明化。积极推行“互联网+明厨亮灶”方式，宜采用信息化手段采集、留存食品经营信息。建立食品安全追溯体系，加强对食品来源、采购、加工制作全过程的监督。
- 9.3.12 应尊重少数民族饮食习惯，有清真餐需求的学校应设立清真灶和独立售饭窗口。

### 9.4 食品安全关键控制点管理

#### 9.4.1 许可

学校食堂应取得真实有效《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。

#### 9.4.2 制度

应制定并执行场所及设施设备、餐具饮具清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、食品添加剂使用管理、餐厨废弃物处置、人员健康和培训、食品安全追溯等制度。

#### 9.4.3 原材料使用前、成品供应前查验

除原材料在进出库时查验外，从业人员在粗加工、切配、烹饪环节应再次进行感官查验。备餐供应前应对食品进行感官查验。对异常的应清除，放入不合格原材料及食品暂存装置，并报告食品安全管理员。

#### 9.4.4 烹饪

9.4.4.1 应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

9.4.4.2 食品应炸（炒）熟煮透，应符合《餐饮服务食品安全操作规范》明确的加工食品中心温度不低于70℃和油炸食品的油温不高于190℃的要求。

9.4.4.3 不得超范围、超剂量使用食品添加剂，不得使用亚硝酸盐和非食用物质加工制作食品。

9.4.4.4 应用专用工具品尝味道。

#### 9.4.5 成品

9.4.5.1 烹调好的食品应在备餐间存放，售饭前半小时开紫外线消毒灯消毒。

9.4.5.2 8℃~60℃温度条件下存放的食品烧熟至食用时间应不超过2小时。

9.4.5.3 烧熟后2小时的食品中心温度保持在60℃以上（热藏）的，食用时限为不超过烧熟后4小时。烧熟2小时后的食品中心温度保持在8℃以下（冷藏）的，再次食用时限为不超过烧熟后24小时，再次使用应加热煮透，且再次加热次数仅为一次。

#### 9.4.6 风险食品

9.4.6.1 不得制售生冷类食品（水果除外）、裱花蛋糕、现榨果蔬汁；不得采购、储存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）；不得采购使用散装食用油、散装食盐；不得使用加工腐败变质、感官异常的食品原材料；不得加工制作四季豆、野生蘑菇、鲜黄花菜、发青发芽土豆等高风险食品；不得出售非本食堂加工的散装馅料、肉串及散装熟肉制品，以及法律法规规定禁止生产经营的其他食品。

9.4.6.2 不得供应未加热食品，不得出售落地、不洁食品，豆浆必须烧熟、煮透。

9.4.6.3 宜开展对蔬菜农药残留，成品、用具、工具、容器等大肠菌群的自我检测。

#### 9.4.7 成品配送

9.4.7.1 食品配送车辆专用，应配备符合条件加热保温设备或装置，保证运输过程中成品的保存温度保持60℃以上。配送人员应具备有效健康证明。

9.4.7.2 配餐容器表面应标明加工单位、生产日期及时间、保质期，标注保存条件和食用方法。

9.4.7.3 应保持运输车辆的清洁，每次运输食品前和运输食品后应进行清洗消毒。

#### 9.4.8 留样

9.4.8.1 应有专用的留样冰箱，冰箱双人双锁，专人负责留样管理。

9.4.8.2 每餐次的所有食品成品应留样。应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冰箱内冷藏（0℃~8℃），保存48小时以上，每个品种留样量应不少于125g。在留样盒上标识留样食品名称、留样时间（月、日、时、分）、留样人员等。同时在留样记录表上记录留样食品名称、留样时间（月、日、时、分）、留样人员等。

#### 9.4.9 餐用具清洗、消毒、保洁

9.4.9.1 应每餐按规定进行清洗、消毒、保洁，配送车辆、食品提升机及工用具应保持清洁卫生，定时清洗消毒。采用物理消毒的应按照一清残、二清洗、三消毒、四保洁的程序进行；采用化学消毒的应按照一清残、二清洗、三消毒、四冲洗、五保洁的程序进行。

9.4.9.2 分派菜肴的用具使用前应进行消毒。

#### 9.4.10 食品及原材料采购、查验、贮存

9.4.10.1 应集中、定点采购米、面、油、蛋、肉等大宗食品及原辅材料。

9.4.10.2 应采购符合安全、营养要求的食品及原料，按《餐饮服务食品安全操作规范》规定索取票证、查验，建立进货查验、进、出库台账。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。

9.4.10.3 食品原料应分类、分架存放，离地、离墙不低于10cm，不得与有毒、有害物品、个人生活用品、杂物同库存放。

9.4.10.4 应按照先进先出的原则存放原料，并标明品名、生产日期、进货日期、保质期等信息。冷藏环境温度的范围应在0℃~8℃，冷冻温度的范围宜低于-12℃。

#### 9.4.11 食品添加剂

9.4.11.1 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。

9.4.11.2 按照GB 2760规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。

9.4.11.3 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。

9.4.11.4 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规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外。使用有GB 2760“最大使用量”规定的食品添加剂，应精准称量使用。

#### 9.4.12 供水

9.4.12.1 加工制作用水的水质、自备水、二次供水应符合GB 5749规定。

9.4.12.2 自备井、二次供水的储水池（罐、窖），应有安全防护、消毒设施和清洗消毒记录。采用二次供水的应符合《四川省生活饮用水卫生监督管理办法》。应专人管理饮用水，管理人员应持有有效健康证明。

9.4.12.3 自备水水源30m以内应无旱厕、垃圾堆放点、污水池等污染源。

9.4.12.4 自备水、二次供水水质应每学期检测1次，有合格有效的检测报告。

9.4.12.5 应建立饮用水卫生管理制度、预防水污染事件发生的应急预案。

#### 9.4.13 环境卫生

9.4.13.1 食堂环境卫生管理应定人、定时间、定物、定质量、定区域，做到环境整洁。

9.4.13.2 食品处理区、辅助区、就餐区应设脚踏式、密闭的废弃物盛放容器，且有明显的标识，建立餐厨废弃物管理制度和台账。

9.4.13.3 不得使用杀灭病媒生物喷雾剂。

#### 9.4.14 就餐区

9.4.14.1 应张贴食品安全、均衡膳食、厉行节约、使用公筷公勺、良好行为习惯等宣传资料，营造食堂文化氛围，引导学生安全用餐、文明用餐、营养用餐、不浪费。

9.4.14.2 就餐场所及设备设施应定期维护，保持干净整洁，做好地面防滑提示标识。

9.4.14.3 应定期对就餐区的环境、就餐桌椅等进行消毒。

#### 9.4.15 食品营养

9.4.15.1 食堂应在营养专业人员指导下,综合考虑学生的营养需要制定每周带量食谱和营养素供给量,并提前公布。

9.4.15.2 学校应将营养与健康教育知识纳入健康教育内容,利用多种形式开展相关宣传教育活动。

## 9.5 财务管理

9.5.1 学校食堂应坚持公益性原则,不得营利。

9.5.2 应公开账务,自觉接受师生等的监督。每学期期末应将食堂收支情况全面结算,结果向学校师生和家长公布、公示。

## 10 学校食堂应急处置

10.1.1 应建立食品安全事故应急处理机制,完善食品安全事故的处置方案,并按照方案要求进行应急处置。

10.1.2 应设专(兼)职食品安全等突发公共卫生事件报告人,并报上级教育行政部门、食品安全监督管理部门和当地政府登记备案。应对报告人定期进行培训。

10.1.3 发生食品安全事故后,应立即停止供餐,立即封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工(用)具、设备设施、集中就餐剩余食物和患者的呕吐物(排泄物)等重要检测样品、食堂用水和现场,并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

10.1.4 发生食品安全事故后,应立即启动处置方案,按相关规定将情况分别向所在地政府和卫生健康、教育、食品安全监督管理等部门报告,不得擅自发布食品安全事故信息。

10.1.5 发生食品安全事故后,应协助医疗机构救治病人,积极配合相关部门进行调查处理,并对共同进餐的学生进行排查。应与有关学生家长联系,通报情况,做好思想工作,防止事态扩大。

10.1.6 在未完全明确发生食品安全事故原因和范围等情况下,也应按相关规定上报教育行政部门和食品安全监督管理部门,并及时续报事态进展、处置措施、原因后果、善后处理的情况等。

10.1.7 报告情况应采用书面形式(含传真),情况紧急可先电话报告,再以书面形式(含传真)报告。

10.1.8 应不得迟报、漏报、瞒报、谎报食品安全事故或疑似食品安全事故信息。

## 11 学校食堂监督与检查

11.1.1 学校应完善监督工作体系,广泛征求师生、家长及人大代表、政协委员意见,制定和完善食品定价、调价程序,合理确定伙食标准和配餐方案。

11.1.2 每学期应开展不少于2次学生满意率调查,学生对食堂评价的满意率应达80%以上。食堂满意率应从质量、数量、价格、营养与健康、服务态度等方面进行评价,根据评价情况,及时改进管理与服务。

11.1.3 每周对食堂食品安全进行自查,制定自查内容和要求,对发现的问题应明确整改时限,并组织实施。

11.1.4 学校应自觉接受食品安全监督管理等部门对学校食堂建设、食品安全实施监督检查和指导,对监督检查中指出的问题应整改。

## 12 学校食堂投诉处理

学校应对投诉立即核实,并准确记录投诉人姓名、投诉理由,确定处理方法,妥善处理。若双方发生争议,可向消费者协会请求调解,也可向消费争议仲裁机构或人民法院提起仲裁和诉讼。

## 参 考 文 献

- [1] 建标109 农村普通中小学校建设标准
  - [1] 建标[2002]102号 城市普通中小学校校舍建设标准
  - [1] 《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》
  - [1] 《中华人民共和国食品安全法》（2018年12月29日修正本）
  - [1] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》（2019年12月1日实施）
  - [1] 《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）
  - [1] 《食品经营许可证管理办法》（2017年修正版）国家食品药品监督管理局令第17号
  - [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）
  - [1] 《食品经营许可证审查通则（试行）》（食药监食监二[2015]228号）
  - [1] 《四川省中小学校食品安全管理办法》（四川省人民政府令第337号）
  - [1] 《四川省生活饮用水卫生监督管理办法》（2016年5月1日实施）
-