四 川 省 地 方 标 准

DB/T 51XXX-XXXX

四川省高等学校学生食堂建设和管理服务规范

（征求意见稿）

Standards for the Construction and Management Service of Student Canteens in Higher Education Institutions in Sichuan Province

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

四川省XXXXXXXXXXXXX发布

四川省XXXXXXXXXXXXX发布

**目录**

[前言 III](#_Toc132107265)

[编制说明 IV](#_Toc132107266)

[1. 范围 5](#_Toc132107267)

[2. 规范性引用文件 5](#_Toc132107268)

[3. 术语和定义 5](#_Toc132107269)

[4. 食堂基础建设 7](#_Toc132107270)

[5. 设施设备 10](#_Toc132107271)

[6. 管理与服务 18](#_Toc132107272)

[7. 信息化建设 35](#_Toc132107273)

附录

[参考文献 38](#_Toc132107275)

# 前言[[1]](#footnote-0)

本文件按照GB/T1.1-2020《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。

本标准由四川省学校基本建设与后勤产业中心提出并归口。

本标准起草单位：四川省学校基本建设与后勤产业中心、四川大学、电子科技大学、西南民族大学、成都理工大学、四川师范大学、四川旅游学院、四川音乐学院、四川财经职业学院。

本标准主要起草人：王国强、梁爱华、蒋鹏飞、宋飞、冯孟、冉光军、谢煜霏、石磊、王登峰、杨开益、毛正利、王彬帆、杨青林、饶峰、李学灿、杨辉、文洁。

本文件为首次发布。

四川省高等学校学生食堂建设和管理服务规范

#  范围

本标准规定了四川省高等学校食堂的基础建设、设施设备、管理与服务（含组织管理、人员管理、食品安全关键控制点管理、经营管理、成本核算、质量管理、厉行节约与制止餐饮浪费、民主监督、廉政建设、应急管理）、信息化建设等方面的工作规范和要求。

本标准适用于四川省内高等学校学生食堂。

# 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（包含所有的修改单）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 2894 安全标志及其使用导则

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 18483饮食业油烟排放标准

GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 50016 建筑设计防火规范

GB/T 18205 学校卫生综合评价

GB/T 19001 质量管理体系要求

GB/T 22000 食品安全管理体系

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB/T 40248 人员密集场所消防安全管理

JGJ 64 饮食建筑设计标准

# 3. 术语和定义

GB 31654-2021界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

**3.1高等学校**

是本科院校、专门学院和专科院校的统称，简称高校。

**3.2学生食堂**

指高校为学生提供就餐服务，按要求具有相对独立的食品原材料存放，食品加工操作、食品供应及就餐空间的场所。

**3.3基本大伙**

又称基本伙食，为高等学校承担学生保障性饮食和服务的统称，具有公益性、教育性和服务性。

**3.4特色餐饮**

又称风味伙食，是满足学生不同口味需求的具有地方特色饮食和服务的统称。

**3.5半成品**

经初步或部分加工，尚需进一步加工的非直接入口食品。

**3.6成品**

指已制成的可直接食用或饮用的食品。

**3.7冷食**

又称凉菜。指对经过烹制成熟、腌渍入味或仅经清洗切配等处理后的食品进行简单制作并装盘，一般无需再加热，在常温或低温状态下即可食用的食品。包括熟食卤味、生食瓜果蔬菜、腌菜等。

**3.8食品处理区**

食品贮存、整理、加工（包括烹饪）、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

**3.9辅助区**

指办公室、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（如食品安全快速检测室）等。

**3.10粗加工间（区）**

指对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的房间或区域，分为植物性原料粗加工间（区）、动物性原料粗加工间（区）。

**3.11切配间（区）**

指将粗加工制作后的原料，经过切割、称量、拼配等加工制作成为半成品的房间或区域，分为植物性食品原料切配间（区）、动物性食品原料切配间（区）。

**3.12主食加工间**

将米、面、豆类及杂粮等原料制作成待熟制半成品的加工房间。

**3.13烹饪间**

指对经过粗加工制作、切配的原料或半成品进行热加工制作的房间。

**3.14专间**

为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

**3.15专用操作区**

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作区域，包括现榨果蔬汁加工制作区、果蔬拼盘加工制作区、备餐区（指暂时放置、整理、分发成品的区域）等。

**3.16餐用具保洁间（区）**

指存放清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的房间或区域。

**3.17交叉污染**

指食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。

**3.18从业人员**

从事学生食堂综合管理、食品安全管理、食品采购、贮存、加工制作、供餐服务、餐饮具清洗消毒、卫生保洁等与餐饮服务有关的工作人员。

#  食堂基础建设

**4.1食堂建筑要求**

4.1.1应符合GB31645-2021第3章中的相关规定。

4.1.2应由相对独立的食品处理区、辅助区和就餐区组成。

4.1.3应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并位于可能产生粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源（含实验场所）的影响范围外。

4.1.4应符合规划、环保、消防等要求，应无地质灾害隐患。

4.1.5应符合《建标 191-2018 普通高等学校建筑面积指标》和《建标197-2019 高等职业学校建设标准》中生均面积要求，人均不少于1.2m2，用餐区域每座最小使用面积不低于1m2/座。食品处理区的面积应不小于总面积的30%。

**4.2区（间）建设要求**

**4.2.1就餐区**

4.2.1.1就餐座位数不少于就餐学生人数的三分之一。

4.2.1.2通风采光良好，无油烟和蒸汽，空气清新，照明充足,环境整洁。

4.2.1.3须按相关规定设置卫生、消防、安全疏散等标示。

4.2.1.4应设有餐具回收处，回收通道宜与洗消间相通。

**4.2.2辅助区**

4.2.2.1 卫生间

4.2.2.1.1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。

4.2.2.1.2卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。

4.2.2.1.3 应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。

4.2.2.1.4卫生间应设置冲水式便池。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。排污口应位于食堂外。

4.2.2.2更衣间

4.2.2.2.1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。

4.2.2.2.2应配备洗手、通风、照明、消毒设施和员工个人物品存储柜、晾衣杆（架）等。

**4.2.3食品处理区**

4.2.3.1食品处理区根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。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。

4.2.3.2食品处理区应设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染。

4.2.3.3应按照原料进入、原料处理、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。

4.2.3.4应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。

4.2.3.5应设置专用的植物性食品原料粗加工间（区）、动物性食品原料粗加工间（区）、植物性食品原料切配间（区）、动物性食品原料切配间（区）、主食加工间等加工制作间或区域。

4.2.3.6应设置专用的餐用具清洗消毒间、餐用具保洁间（区）、炊具清洗消毒间（区）等清洗、消毒、保洁间或区域。

4.2.3.7应设置专用的主、副食等烹饪加工间。

4.2.3.8进行冷食配制、裱花操作、食品分装、成品售卖等操作的，应分别设置专用的备餐间（区）、冷食间、裱花间等专间。

4.2.3.9应分设主食库房、食用油库房、干杂调料库房、低耗库房、禽蛋类库房（区）等食品贮存库房。

4.2.3.10地面应处理好防水、排水。墙面、隔断等需经常冲洗的场所（包括粗加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所），应铺设1.5m以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙，各类专间的墙裙应铺设到墙顶。

4.2.3.11有明火的加工区应采用耐火极限不低于2.00h的防火隔墙与其他区域分隔。隔墙上的门、窗应采用乙级防火门、窗。

4.2.3.12地面、墙面、隔断、天花板门窗等建筑或装饰材料应符合GB31645-2021第3章中的相关规定

4.2.3.13墙壁、地板无缝隙，天花板应修葺完整。所有管道与外界或天花板连接处应封闭。所有管、线穿越而产生的孔洞应封堵无缝隙。所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。

4.2.3.14清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、成品暴露区域的天花板若为不平整的结构或有管道通过，应加设平整、易于清洁的吊顶。水蒸气较多的场所的天花板应有适当的坡度。

4.2.3.15门、窗应闭合严密、无变形、无破损。

4.2.3.16应有相关措施，防止门窗玻璃破碎后对食品和餐用具造成污染。

4.2.3.17与外界直接相通的门能自动关闭。

**4.2.4专间及专用操作区**

4.2.4.1冷食间、裱花间等处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间应为独立分隔专间，入口处设置通过式预进间。

4.2.4.2专用操作区宜设置可开闭的售卖窗口，用于成品传递。

4.2.4.3售卖台应采用光滑、不渗水和易清洁的材料。

4.2.4.4专间（专用操作区）墙裙应铺设到墙顶；不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。

4.2.4.5专间的门应能自动关闭，专间的窗应为封闭式（用于传递食品的除外）。

#  设施设备

应符合GB31654-2021第4章中的相关规定。

**5.1工用具及机器设备**

5.1.1应配备满足食品加工各环节需要的粗加工、烹饪、储存、冷藏冷冻、运输、洗涤、消毒等设备及餐炊具等工用具。

5.1.2工用具及机器设备材质应符合食品安全规定，宜使用不锈钢材料制成。设备应满足作业生产、节能环保等要求。 鼓励食堂采用机械化、智能化设备等提高生产效率。

5.1.3 用于原料、半成品、成品的工用具和容器，荤素、生熟应分区域定位存放并严格分开使用，有明显区分（如形状、材质、颜色、标识区分）。接触食品的容器和工具应离地存放。

5.1.4各种机器设备应定位摆放，操作规程对应上墙，确保清洁，并定期维护。

**5.2给排水设施**

5.2.1食品加工用水应符合GB5749要求，水质水压及供水量应能保证食品加工及清洁需要。采用食堂采用自备水源及二次供水的，应具备完善的水源卫生防护设施，应能提供末端水质检测报告。

5.2.2专间内需要直接接触成品的用水，宜加装水净化设施。

5.2.3专间、备餐间内不得设置排水明沟。如设置地漏，应带有水封等装置，防止废弃物进入及浊气溢出。

5.2.4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10mm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10mm。

**5.3照明设施**

5.3.1工作面的光照强度不得低于220lux，其他场所的光照强度不宜低于110lux。

5.3.2食品处理区内光源不得改变食品的感官颜色。

5.3.3安装在暴露食品上方的照明灯应有防护罩；冷冻（藏）库房内使用防爆灯。

**5.4清洗消毒及保洁设施**

5.4.1餐具清洗消毒设施应放置在餐具清洗消毒间或专间内，其容量和数量应能满足清洗消毒餐具和接触直接入口食品的容器、工具的需要，并进行明显标识。

5.4.2采用化学消毒的，至少应设有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；采用消毒设备（如自动消毒碗柜等）的，应保证设备运转正常。

5.4.3餐具保洁柜（库、容器）的结构应密闭并易于清洁，容量和数量应能满足需要，并有明显标识。

5.4.4食品加工用具清洗水池（设备）的容量和数量应能满足清洗食品工用具的需要，并以明显标识标明其用途。食品原料清洗设备容量和数量应与加工食品的数量相适应，并以明显标识标明其用途。

5.4.5不同性质的食品原料（植物性原料、畜肉类原料、禽肉类原料、水产原料、禽蛋等）、不同加工状态的食品（原料、半成品、成品）清洗、盛放设施应分开。

5.4.6专间、备餐间等清洁操作区内应安装空气消毒设施。设置紫外线消毒灯的，应按功率不小于1.5W／m³设置，波长200nm～275nm、强度大于70μW/c㎡，分布均匀，不设灯架，悬挂于距离地面2m以内高度，在有效使用期内使用。开关应安装在相应间（区）入口外的墙壁上，并做好区分标识。

5.4.7清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物品应存放于独立隔间或区域，并有醒目标识。

5.4.8食品处理区内、辅助区（更衣室、卫生间出口附近）、就餐区应设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便师生员工使用的区域。

5.4.9洗手设施附近应配备洗手用品、干手设施等，洗手设施附近应有洗手方法标识。清洁操作区入口处应配备消毒用品。

5.4.10清洁操作区入口处洗手设施水龙头应采用非手动式开关。

5.4.11拖把等清洁用具应有专用清洗水池，放置在不会污染食品及其加工制作的位置。

5.4.12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。

5.4.13应设脚踏式、密闭的废弃物盛放容器。

**5.5“三防”设施**

5.5.1食品处理区与外界直接相通的门和可开启的窗，应按要求设置防蝇胶帘或空气幕、易拆洗不易生锈的防蝇纱网。

5.5.2食堂人员、货物进出通道应设有防鼠板，防鼠板高度应不小于60cm，门的缝隙应小于6mm。

5.5.3食品处理区、就餐区如安装粘捕式灭蝇灯应设置紧贴超过下沿四周不小于20cm的托盘；安装电击式灭蝇灯的不得悬挂于食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

5.5.4食堂入口应设有门帘或风幕机等防范虫害的措施。

5.5.5食堂内不得使用杀鼠剂。

**5.6通风净化及空气调节设施**

5.6.1食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）和就餐区应设置通风设施。

5.6.2产生大量蒸汽的设备上方，应配置低噪音排风排汽系统，有凝结水排放的措施。

5.6.3产生油烟的设备上方应配置低噪音排风系统和油烟净化系统，确保油烟达标排放。

5.6.4就餐区应配备空气调节装置。专间应独立设置空气调节设施。

**5.7餐厨废弃物处置设施**

5.7.1食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器，并有明显标识。

5.7.2食品处理区内废弃物存放容器应配有盖子，专间内的废弃物存放容器应为非手动开启式。

5.7.3在食堂外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

**5.8冷冻（藏）及保温设施**

5.8.1 应配备容量和数量与加工食品的数量相适应的冷冻柜（库）、冷藏柜（库）。

5.8.2应在专间内配备专用冷冻柜、冷藏柜。

5.8.3 冷冻柜（库）、冷藏柜（库）有明显的区分标识，冷藏柜（库）、冷冻（库）设有可正确显示内部温度的温度计。

5.8.4在备餐间内根据售卖食品的需要配备相应的食品保温设备和设施。

5.8.5应配备容量和数量能满足成品留样需要的专用冷藏柜，并标注“食品留样”字样。

**5.9环保节能设施**

5.9.1 应设置隔油设施，含油污水应经隔油设施处理后排放。

5.9.2应选用低噪声风机等设备，并采取措施隔声降噪。

5.9.3应使用节能炉灶等设备。

5.9.4宜配置水、电、燃气、蒸汽等各类计量表。

**5.10消防及其它安全设施**

5.10.1原则上不得使用灌装液化气。

5.10.2应根据食堂可能发生的火灾种类，安装漏气、漏电、火灾等探测报警器及安全保护装置，并保障其正常使用。

5.10.3排油烟罩及明火的加工区应设置自动灭火装置，并保障其能正常使用。

5.10.4应设置明显的安全疏散标识。

5.10.5应有针对性的配备符合灭火要求的消防设备设施。

**5.11明厨亮灶及视频监控**

5.11.1应当优先在食堂食品库房、烹饪间、备餐间、专间、留样间（区）、餐具饮具清洗消毒间等重点场所实现视频监控全覆盖。

5.11.2应当做到明厨亮灶，通过视频或者透明玻璃窗、玻璃墙等方式，公开食品加工过程。

1. **管理与服务**

**6.1组织管理**

6.1.1学校应建立“学校—管理部门—食堂”三级食品安全管理体系。设置由校领导担任主要负责人，后勤、学生工作等相关部门负责人为成员的校级食品安全管理组织，负责统筹领导学生食堂食品安全工作。学校后勤管理、服务部门具体负责学生食堂日常监管和运行。

6.1.2应实行食品安全校长负责制，校长是第一责任人，分管校领导负直接领导责任。民办高校的举办者（含实际控制人）应当保障学校食品安全投入并对食品安全负责，落实校长负责制，督促校长履行食品安全管理职责。

6.1.3应建立完善食材采购、食品加工制作、食品留样、清洗消毒、餐厨废弃物处置、维修保养校验、人员管理及培训及食品安全事故应急处置预案等食品安全管理制度，明确食品安全管理及从业人员岗位职责，并上墙公示。当国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订。

6.1.4学校应当加强食品安全宣传教育，将食品安全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。

**6.****2人员管理**

6.2.1应建立从业人员招聘、考核和管理制度，按照有关规定选聘学生食堂管理及从业人员。

6.2.2食堂管理人员应具有大专以上文化程度或中级以上烹饪技能等级证书；食堂从业人员应政治可靠，心理健康，精神状态正常；身体健康，无不适合岗位要求的传染性疾病；具备所任职位（岗位）要求学历、职称和职业能力。食堂管理及从业人员无国家规定的禁止从业情形。

6.2.3学校餐饮服务实体负责人应是具有相应职级的正式在编职工。

6.2.4学生食堂应配备专兼职食品安全监督管理人员，具体负责落实日常食品安全监督管理工作。用餐人数500人以上的学生食堂应配备食品安全总监。食品安全总监、食品安全员等学校食品安全管理人员应具备食品安全相关法律、法规、标准和专业知识。具备《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》明确的食品安全管理能力.

6.2.5食堂从业人员与实际就餐人数比宜为1:45-60(不含营业性餐厅和专用食堂)。

6.2.6食堂管理及从业人员应取得有效健康证明，持证上岗。临时聘用人员应具有必备的相关证件。

**6.3食品安全关键控制点管理**

食品安全管理应符合GB31654中的相关规定。

**6.3.1食材采购、查验及贮存**

6.3.1.1应根据国家和四川省招标采购相关规定，制定符合本校实际的学生食堂原料采购管理办法。

6.3.1.2食堂米、面、油、蛋、肉等大宗食品及原辅材料应公开招标，集中、定点采购。

6.3.1.3禁止采购法律、法规禁止使用的食品、食品添加剂、食品相关产品和不符合食品安全标准或者感官性状异常的食品、食品添加剂及食品相关产品。6.3.1.4采购食品及原料应按相关规定索取票证，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。

6.3.1.5食材入库前应进行查验，并建立查验台账。

6.3.1.6食品原料应分类、分架存放，离地、离墙宜不低于10cm，不得与有毒、有害物品、个人生活用品、杂物同库存放。

6.3.1.7应按照先进先出的原则存放使用原料，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宜在0℃～8℃，冷冻温度的范围宜低于-12℃。

**6.3.2食品添加剂管理**

6.3.2.1使用食品添加剂的，应当在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

6.3.2.2应按照GB 2760规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，计量使用食品添加剂。不得超范围、超剂量使用食品添加剂。

6.3.2.3使用GB 2760规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，应当记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。使用GB 2760有最大使用量规定的食品添加剂，应当采用称量等方式定量使用。

6.3.2.4使用容器盛放拆包开封后的食品添加剂的，应当在盛放容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应当避免受到污染。

6.3.2.5不得采购、储存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

6.3.2.6不得使用非食用物质加工制作食品。

6.3.2.7食品添加剂实行专柜（位）保管，并在专柜（位）上标注“食品添加剂”字样。按照有关规定做到标识清晰、计量使用。

6.3.2.8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。（见附录）

**6.3.3加工制作**

6.3.3.1应符合《餐饮服务食品安全操作规范》中对学校食堂食材加工制作的要求。

6.3.3.2不得使用腐败变质、感官异常的食品原材料。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检验。对感官异常的应及时清除，放入不合格原材料暂存区域，采用后续措施处理。

6.3.3.3冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作，不得反复解冻、冷冻。冷冻食品、原料应彻底解冻，使用冷藏解冻或冷水解冻方法，解冻后应立即加工使用。

6.3.3.4应及时使用切配好的半成品。

6.3.3.5应依据生产能力，合理控制加工量。

6.3.3.6食品应煮熟煮透，热加工食品中心温度不低于70℃。加工制作四季豆、鲜黄花菜、豆浆等食品应必须烧熟、煮透。

6.3.3.7需要冷冻（藏）的熟制半成品应在熟制后立即冷却。

6.3.3.8半成品、成品等不得无防护裸放、挤压堆放。

6.3.3.9不同性质（植物性食品、动物性食品）的食品原料、不同加工状态的食品（原料、半成品、成品）应分开存放。

6.3.3.10用于保存原料、半成品、成品的冷冻柜（库）、冷藏柜（库）应当贴有标识标牌，原料、半成品和成品应当分柜或分冰室存放。

6.3.3.11盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放。

6.3.3.12应用专用工具品尝味道。

6.3.3.13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。

6.3.3.14 烹饪后至食用前置于冷藏温度以上、60℃以下存放的熟食品，烧熟至食用时间应不超过2小时。如存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，再次使用前应将食品中心温度迅速加热至70℃以上方可供餐，且再次加热次数仅为一次。如需要较长时间（超过2小时）存放的高危易腐食品，应在高于60℃或冷藏条件下存放。

6.3.3.15不得售卖感官异常或变质的食品。不得出售落地、不洁食品。

**6.3.4专间管理**

6.3.4.1制售冷食类食品、裱花蛋糕、现榨果蔬汁等应在专间。

6.3.4.2专间内温度不得高于25℃，须配有温湿度检测计并有记录。

6.3.4.3每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。

6.3.4.4非专间加工制作人员不得擅自进入专间。加工制作人员进入专间前，应严格手部清洗消毒，应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。

6.3.4.5应使用专用的工具、容器、专用冷藏设施、专用消毒设备。

6.3.4.6供配制凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理干净的，不得带入专间。

6.3.4.7加工制作好的成品应当餐供应。

**6.3.5食品留样**

6.3.5.1应配备专用的留样冰箱，冰箱双人双锁，专人负责留样管理。

6.3.5.2食堂应当对每餐次制作的所有食品成品进行留样。应将留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，并放置在专用冰箱内冷藏保存48小时以上，每个品种的留样量应不少于125g。在留样盒上标识留样食品名称、留样时间（月、日、时）、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）、留样人员等。（见附录）

**6.3.6餐用具清洗、消毒、保洁**

6.3.6.1餐用具使用后应及时洗净。餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工用具使用前应消毒并记录。

6.3.6.2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。消毒后的餐饮具应符合GB14934的规定。

6.3.6.3餐用具清洗消毒相关人员应掌握基本清洗消毒知识及操作规范。

6.3.6.4消毒后的餐用具应及时存放在密闭的专用保洁设施内，保持清洁。

6.3.6.5应定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

**6.3.7餐厨废弃物处置**

6.3.7.1餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。

6.3.7.2餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

6.3.7.3应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。

**6.3.8检验检测**

6.3.8.1学校食堂应定期对大宗食品原料、餐用具清洗消毒效果等相关工作自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。

6.3.8.2宜开展对蔬菜农药残留，成品、用具、工具、容器等大肠菌群的检验检测。

**6.3.9人员卫生管理**

6.3.9.1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。

6.3.9.2食堂从业人员应保持良好个人卫生，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。

6.3.9.3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。

6.3.9.4 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。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。

6.3.9.5从业人员应接受晨检，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。

6.3.9.6从业人员应定期更换工作服，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。

6.3.9.7从业人员在加工制作食品前应洗净手部，必要时消毒。加工制作过程中应保持手部洁净，手部受到污染后应洗净手部并消毒，清洗消毒方法符合《餐饮业服务从业人员洗手消毒方法》（见附录）。

6.3.9.8应制定年度培训计划，每学期对食堂管理及从业人员进行食品安全法律、法规、标准和专业技能培训。食品安全管理人员每年应接受不少于40学时的餐饮服务食品安全培训，并经食品安全监督管理部门考核合格。食堂从业人员每学期接受不少于20学时的培训。强化食堂管理及从业人员培训考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。

**6.4经营管理**

6.4.1学生食堂应依法取得食品经营许可，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，不得超出食品经营许可证有效期限经营。

6.4.2学生食堂应坚持公益性原则，经营企业不得以营利为目的经营学生食堂，鼓励学生食堂“基本大伙”由学校自办。

6.4.3应建立学生食堂合理浮动价格机制，体现学生食堂公益性和保障性原则，保证学生食堂饭菜价格明显低于校外市场同类餐饮价格。

6.4.4学校应通过公开招标方式选择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提供食堂服务，并建立科学规范的经营准入、监管和退出机制。

6.4.5高校应与承包方或受委托经营方依法签订合同，明确双方的权利和义务，督促其落实各项管理制度，履行食品安全管理责任。

**6.5成本核算**

6.5.1应建立完善学生食堂成本核算管控机制。设置管理机构，合理配备各岗位人员。

6.5.2科学制定食堂成本控制目标，加强食堂采购、验收、贮存、领用、加工、烹饪、核算等关键环节的成本控制。

6.5.3食堂应制作日报表、月报表等核算报表并达到账物相符。

**6.6质量管理**

6.6.1学校应加强食堂日常质量管理，建立伙食质量管理制度、检查制度及考核标准。

6.6.2应根据学生消费需求，合理设置基本大伙、风味伙食比例，满足学生多样化饮食需求。学生食堂伙食结构划分和比例：

——基本伙食，所占比例为 50～60%；

——风味伙食，所占比例为 40～50%。

6.6.3基本伙食价格：

——低价位菜，所占比例为 20～30%；

——中价位菜，所占比例为 40～50%；

——高价位菜，所占比例为 20～30%。

6.6.4餐食品种数量：

——就餐座位数 500 座以上（不含 500 座）的学生食堂，早餐主食 20 种以上、副食5种（ 15 种）以上，中晚餐主食 10 种以上、基本伙食副食 40 种以上、风味伙食副食 10 种以上；

——就餐座位数 500 座以下（含 500 座）的学生食堂，早餐主食 15 种以上、副食 10 种以上，中晚餐主食 6 种以上、基本伙食副食 30 种以上、风味伙食副食 8 种以上。

6.6.5应有半份菜、小份菜、小份饭、按量计价的售卖模式。

6.6.6应建立食堂菜品质量标准。主副食品色、香、味、形达到相应要求，高、中、低档主副食品质价相符。

6.6.7应尊重少数民族学生饮食习惯，开设特色餐饮窗口（或者食堂）。

6.6.8应当配备专（兼）职营养专业人员，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，因地制宜引导学生科学营养用餐。

**6.7厉行节约与制止餐饮浪费**

6.7.1应制定精准的食材采购计划，建立科学的采购、验收和储存管理体系。

6.7.2应结合菜肴制作和供餐特点，规范生产加工和分档取料，合理使用食材，物尽其用，实现食材使用率最大化。

6.7.3精准规范食品加工，避免因加工不当或过度加工导致食物浪费。

6.7.4以学生需求为导向，科学供餐，避免盲目生产、超量加工造成浪费。

6.7.5提升菜肴品质和服务质量，避免因投料不稳定、口味不稳定和质量不稳定，导致就餐者不适应而产生的浪费。

6.7.6应开展宣传教育活动，营造厉行节约与制止餐饮浪费工作浓厚氛围，引导师生员工养成节约意识，杜绝食物浪费。

**6.8民主监督**

6.8.1应充分发挥学校工会和学生会、团委会等社团组织的作用，建立网络、信箱、电话等投诉举报途径，畅通民主沟通渠道，让师生多方参与学生食堂民主监督工作。

6.8.2应建立有学生代表参与的伙食民主管理委员会，定期征求和收集学生意见，并及时处理和反馈。

6.8.3应加强食堂信息公开。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原材料价格、饭菜价格、菜谱、食品添加剂使用情况等信息。

**6.9廉政建设**

6.9.1应建立学生食堂管理党风廉政建设责任制，建立惩防体系及廉政风险防范制度，加强食堂从业人员的职业道德教育和法纪教育。

6.9.2应建立完善食堂管理制度，规范运营和服务行为。

6.9.3 应建立食堂廉政文化，弘扬廉洁风气，倡导廉政思想，加强廉政教育，营造食堂廉政氛围。

6.9.4应定期开展廉政教育和培训，提高员工的廉政意识和风险意识，防范和化解腐败风险。

6.9.5应建立食堂监督机制，加强对食堂运营和服务的监督和检查，发现问题及时处理和纠正，防范和惩治食堂腐败现象。

**6.****10应急处置**

6.10.1学校应建立完善食品安全突发事件应急预案或处置方案，明确食品安全突发事件应急处置工作机构及职责。

6.10.2学校应加强食品安全应急处置队伍建设，规范应急队伍管理，提高应急处置队伍突发事件快速响应及应急处置能力。

6.10.3学校应每2年至少组织开展一次食品安全突发事件应急演练，并对演练进行总结评估，完善应急预案。

6.10.4学校应建立食品安全突发事件责任追究制度。

6.10.5学校应建立食堂特种设备事故、火灾、盗窃、爆炸、拥挤踩踏、发生传染病等危机处理机制的应急响应体系。

#  信息化建设

**7.1**学校应将学生食堂信息化建设纳入学校整体建设规划，积极运用信息化手段、技术和设备，采集和留存食材采购、人员培训、餐饮具清洗消毒、食品留样等信息，开展学生食堂信息化管理工作。

**7.2**学校应加强“互联网+明厨亮灶”建设，逐步实现学校食堂远程监督。

**7.3**学校应加强学生食堂食品安全智能化管理系统建设，建立并逐步完善学生食堂信息化管理平台，主动申请与所属教育行政部门对接，提高学生食堂智慧管理水平。

**7.4**学校应建立“校园一卡通”系统，兼具“聚合支付”功能，能满足食堂消费使用等线上支付结算需求。消费结算系统安全稳定实用，线路安全，网络畅通，配备备用电源。

**7.5** 学校应引进专门的财务管理、物资进销存管理等系统，实现食堂供货商管理、合同管理、进货验收、库存管理、业务窗口管理、刷卡售卖管理、结算管理等各个业务模块与财务管理系统对接。

**附录A**

**餐饮服务从业人员洗手消毒方法**

**一、洗手程序**

（一）打开水龙头，用自来水（宜为温水）将双手弄湿。

（二）双手涂上皂液或洗手液等。

（三）双手互相搓擦20秒（必要时，以洁净的指甲刷清洁指甲）。工作服为长袖的应洗到腕部，工作服为短袖的应洗到肘部。

（四）用自来水冲净双手。

（五）关闭水龙头（手动式水龙头应用肘部或以清洁纸巾包裹水龙头将其关闭）。

（六）用清洁纸巾、卷轴式清洁抹手布或干手机干燥双手。

**二、标准的请洗手部方法**



**三、标准的消毒手部方法**

消毒手部前应先洗净手部，然后参照以下方法消毒：

方法一：将洗净后的双手在消毒剂水溶液中浸泡20—30秒，用自来水将双手冲净。

方法二：取适量的乙醇类速干手消毒剂于掌心，按照标准的清洗手部方法充分搓擦双手20—30秒，搓擦时保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤，直至干燥。

**附录B**

**食品留样记录表示例**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 留样食品名称 | 留样量（g） | 留样时间（\*月\*日\*时） | 留样人 | 留样销毁时间（\*月\*日\*时） | 销毁人 | 订餐单位 | 送餐时间 |
| 　 |  |  | 　 |  |  | 　 | 　 |  |
| 　 |  |  | 　 |  |  | 　 | 　 |  |
| 　 |  |  | 　 |  |  | 　 | 　 |  |
| 　 |  |  | 　 |  |  | 　 | 　 |  |
| 　 |  |  | 　 |  |  | 　 | 　 |  |
| 　 |  |  | 　 |  |  | 　 | 　 |  |
| 　 |  |  | 　 |  |  | 　 | 　 |  |
|  |  |  | 　 |  |  | 　 | 　 |  |

**附录C**

**食品添加剂使用记录表格示例**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 使用日期 | 食品添加剂名称 | 生产者 | 生产日期或批号 | 使用量（g） | 功能（用途） | 制作食品名称 | 制作食品量 | 使用人 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

# 参考文献

[1]中华人民共和国食品安全法（2021版）

[2]中华人民共和国反食品浪费法（中华人民共和国主席令第七十八号）

[3]中华人民共和国食品安全法实施条例

[4]学校食品安全与营养健康管理规定（教育部等三部门令第45号）

[5]企业落实食品安全主体责任监督管理规定（国家市场监督管理总局令第60号）

[6]食品经营许可管理办法（国家食品药品监督管理总局令第17号)

[7]教育部等五部门关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见（教发〔2011〕7号）

[8]四川省高等学校学生食堂管理办法（川教〔2021〕96号）

[9]教育部关于加强新时代教育管理信息化工作的通知 （教科信函〔2021〕13号）

[10]建标197-2019 高等职业学校建设标准（建标〔2019〕86号）

[11]建标191-2018 普通高等学校建筑面积指标（建标〔2018〕32号）

[12]餐饮服务食品安全操作规范（2018版）

1. 具体单位与个人，暂时沿用去年课题的信息，未做修改。 [↑](#footnote-ref-0)