

# 安徽省教育厅文件

皖教体〔2021〕7号

---

## 安徽省教育厅关于印发《安徽省学校食堂食品安全管理工作指南（试行）》的通知

各市、省直管县（市）教育局，各普通高等学校、省属中职学校：  
为进一步加强学校食堂食品安全的监督与管理，保障师生身体健康和生命安全，在广泛征求意见的基础上，依据相关法律法规，制定了《安徽省学校食堂食品安全管理工作指南（试行）》，现印发给你们，请各地各校认真执行食品安全管理各项规定，严格落实学校食品安全主体责任和学校校（园）长第一责任人制度，进一步加强学校食堂食品安全日常监管，健全完善学校食堂食品安全管理制度，深入开展食品安全专题培训，确保食品安全各项措施落实到各环节、各岗位，形成责任明确、操作规范、过程透明、监督问效的学校食堂食品安全工作机制，切实提高学校食品

安全管理和应急处置能力。在工作过程中，如有意见建议，请及时反馈。

联系人及电话：金威威，0551-62813105。



(此件主动公开)

# 安徽省学校食堂食品安全管理工作指南（试行）

为保障学生和教职工在校集中用餐的食品安全，加强监督管理，依据《学校食品安全与营养健康管理规定》《市场监管总局办公厅 教育部办公厅 国家卫生健康委办公厅 公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》《餐饮服务食品安全操作规范》等规定，对落实学校食品安全主体责任、加强学校食堂管理、规范流程等方面要求进行梳理归纳，形成本指南。本指南适用于实施学历教育的各级各类学校、幼儿园（以下统称学校）集中用餐的食品安全管理。对提供用餐服务的教育培训机构的食堂，参照本指南。

## 一、学校主体责任

1.学校应将食品安全作为学校安全工作的重要内容，建立健全并落实有关食品安全管理制度和工作要求。

2.学校应建立由学校主要负责人、分管食品安全的学校负责人、后勤管理部门负责人、食品安全管理员和食堂管理人员等组成的食品安全管理机构，并明确机构工作职责和各成员工作职责，对学校食堂工作进行全面监督和管理。

3.学校食品安全实行校长负责制。校长是食品安全第一责任人，对学校食堂管理工作负总责。校长每学期至少要组织召开一次会议研究和部署食品安全工作，参加食品安全检查，研究隐患整改措施，下达隐患整改任务并跟踪落实。

4.学校应配备专（兼）职食品安全管理人员，建立并落实集中用餐岗位责任制度，明确食品安全管理相关责任。

5.具备条件的中小学、幼儿园食堂原则上采用自营方式供餐，不再引入社会力量承包或委托经营食堂，不再签订新的承包或委托经营合同。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委托经营。

6.承包或委托经营学校食堂的社会餐饮企业及供餐单位应具备独立法人资格，持有国家规定的从事餐饮行业经营活动的相关证照，如企业法人营业执照、食品经营许可证、从业人员健康证等。

7.学校食堂采用承包、委托经营或选择供餐单位供餐，应建立健全引进和退出机制，通过公开招标的方式择优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符合条件的餐饮管理单位。承包、委托经营的社会餐饮企业或供餐单位宜通过HACCP或ISO22000认证。

8.学校应与中标的承包方、受委托经营方或供餐单位依法签订合同，明确双方的责、权、利及发生纠纷后的仲裁方式。学校承担管理责任，督促其严格在合同范围内依法经营，落实食品安全管理制度、履行食品安全责任，不得超范围经营和配送。

9.学校应建立由学校领导、学生、家长、教师代表、食堂管理人员、财务人员等组成的膳食委员会，在食品采购、食堂管理、

供餐单位选择等涉及学校集中用餐的重大事项上作决定，并定期开展学校食堂督查工作。

10.学校采用供餐单位方式供餐的，要公开供餐单位的名称、地址、食品经营许可证等资质等。

11.学校在校园安全信息化建设中，应优先在食堂食品库房、烹饪区、备餐区、专间、留样区、餐具饮具清洗消毒区等重点场所实现视频监控全覆盖。

12.学校负责人和食堂管理人员要通过“互联网+明厨亮灶”方式，随机抽查食堂食品安全状况；鼓励学生家长借助“互联网+明厨亮灶”，参与学校食堂的监督。

13.中小学和幼儿园每餐均应有学校相关负责人与学生共同用餐，有条件的应建立家长陪餐制度。应明确陪餐人员职责，制定陪餐计划。陪餐人员负责对饭菜进行客观评价，对食堂环境卫生、从业人员工作情况等进行监督，做好陪餐记录。对陪餐中发现的和学生反映的食品安全问题及风险隐患，督促立即整改，对整改结果进行复核，并建立台帐。

14.学校应积极开展多种形式食品安全科普宣教，要将食品安全知识纳入健康教育教学内容。每学期至少开展一次食品安全宣传教育活动，提升学生食品安全防范能力。

15.学校应建立集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度，制定食品安全事故应急预案。

16.发生食品安全事故或者疑似食品安全事故时，学校应立即

采取下列措施：

- (1) 积极协助医疗机构进行救治；
- (2) 停止供餐，并按照规定在 2 小时内向所在地教育、市场监管、卫生健康等部门报告；
- (3) 封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，并按照市场监管部门要求采取控制措施；
- (4) 配合市场监管、卫生健康等部门进行现场调查处理；
- (5) 配合相关部门对用餐师生进行调查，加强与师生及家长联系，通报情况，做好沟通引导工作；
- (6) 积极开展师生心理疏导和食物中毒事故应急心理干预。

17.学校要加强食堂食品安全管理，对造成食物中毒事故、存在食品安全问题且拒不整改或连续整改不到位的承包方或受委托经营方或集中配餐的企业，学校应依法及时终止承包或委托经营行为。

18.学校应建立投诉处理制度，设立电话、邮箱、信箱、网络留言等投诉受理渠道，确保渠道畅通，听取师生和家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议，对提出的食堂投诉如实准确记录，核实后妥善处理。

19.鼓励学校参加食品安全责任保险。

## **二、学校食堂管理**

## （一）制度

1.学校食堂应依法取得《食品经营许可证》，并严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，不得超范围经营。《食品经营许可证》、食堂从业人员的健康证明、餐饮服务食品安全监督量化分级管理等级评定及日常监督检查结果记录表等信息应悬挂或摆放在就餐区显著位置，严禁涂改或遮盖。

2.学校食堂应坚持公益性原则，不以营利为目的。

3.学校食堂应建立食堂用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式向师生及家长公开食品进货来源、供餐单位等信息。

4.学校食堂应制定食品安全管理制度，包括但不限于以下制度：

（1）食品安全管理自查和报告制度；

（2）场所及设施设备（如卫生间、空调及通风设施、冷藏冷冻设施等）定期清洗消毒、维护、校验制度；

（3）经营场所管理制度；

（4）食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度；

（5）餐具饮具清洗消毒管理制度；

（6）大宗食品公开招标、集中定点采购制度；

（7）食品添加剂使用管理制度；

（8）食堂从业人员健康管理、培训管理制度；

- (9) 食品贮存管理制度；
- (10) 食品经营过程与控制制度；
- (11) 食品召回及停止经营制度。

5.学校食堂应设置专用的备餐间或专用操作区，制定并在显著位置公示人员操作规范。

## (二) 人员

1.学校食堂应配备与学校就餐规模相适应的食堂从业人员，食堂从业人员与就餐人数配比不少于1:100，从业人员一律先培训后上岗。

2.学校食堂应配备专（兼）职食品安全管理员，并明确其工作职责。食品安全管理员每年应接受累计不少于40学时的食品安全相关法律、法规、规章、标准和其他相关专业集中培训并经考核合格。

3.食品安全管理员的职责：

(1)起草各项食品安全管理制度，提交食品安全管理机构审核；

(2)根据《餐饮服务预防食物中毒注意事项》和经营实际，确定高风险的食品品种和加工制作环节，实施食品安全风险重点防控，制定加工操作规程；

(3)制订食堂从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查等计划；

- (4) 落实各项食品安全管理制度、加工操作规程；
- (5) 负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录；
- (6) 定期开展食堂从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查，及时消除食品安全隐患；
- (7) 依法处置不合格食品、食品添加剂、食品相关产品；
- (8) 依法报告、处置食品安全事故；
- (9) 建立健全食品安全管理档案；
- (10) 配合市场监督管理部门开展监督检查；
- (11) 食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全标准规定的其他要求。

4.患有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。食堂从业人员每年进行一次健康检查，并持有有效健康证明方可上岗工作，必要时应进行临时健康检查，其健康证明应在学校食堂显著位置进行统一公示。

5.食堂从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的食堂从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，立即暂停食堂工作；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。手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换；佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入

口食品的工作。

6.食堂从业人员应保持良好的个人卫生，符合附录 A.1 的要求。

7.食堂从业人员每半年进行一次食品安全培训，考核合格后方可上岗。

### （三）场所和设备

1.食堂建设、功能区布局、食堂设备配置等应符合《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》的要求。

2.应设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不会污染食品，并有明显的区分标识。清洗水池等设施数量或容器与加工食品数量相适应。拖把、扫帚、刮水板等清洁工具使用前应先清洗，使用后应清洗消毒、沥干水分并分类存放在通风良好的独立隔间、区域。

3.保持食品处理区地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。

4.卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，无异味。

5.应定期进行除虫灭害工作，主要病媒生物鼠类、蝇类、蜚蠊、蚊虫的防制方法参见《病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所》。实施除虫灭害工作时，应对各种食品（包括原料）采取保护措施，不应污染食品、食品接触面及包装材料，不应在食品加

工操作时进行。使用除虫灭害药物后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。除虫灭害药物应由专人负责，专柜或专间单独存放。

6.根据加工制作食品的需要，配备相应的设施、设备、容器、工具等。不得将加工制作食品的设施、设备、容器、工具用于与加工制作食品无关的用途。

7.设备的摆放位置，应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备设施应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或保留足够的清洁、维护空间。

8.设备、容器和工具与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。

9.应对加工、贮存、陈列食品的设备进行定期检查维护、清理清洗、消毒，对保温设备及冷藏冷冻设备进行定期校验。冷藏冷冻设备应配外显示温度计。

#### **（四）食品安全自查**

1.学校食堂应全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划。

2.食品安全自查可自行组织或委托第三方专业机构开展。

3.食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查：

（1）制度自查：对食品安全制度的适用性，每年至少开展一

次自查。在国家食品安全法律、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；

（2）定期自查：应每周至少开展一次食堂经营过程自查；

（3）专项自查：获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。

4.对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，并及时采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应立即采取整改措施，确保整改到位。

### （五）食品采购

1.学校食堂使用的米、面、油、水（海）产品、生鲜肉、蛋类、豆制品、调味品等大宗食品应实行公开招标、集中定点采购。签订供货协议时应明确供货商的责任和义务，签订产品质量责任书，保证食品安全。签订的供货协议、产品质量责任书及供货商提供的食品生产（经营）许可证（复印件）等，应存档备查。

2.学校食堂应建立供货商评价和退出机制，加强对食品原料供货商的监督，定期对供货商进行评价。存在食品安全问题的，该督促整改的要坚决督促整改，该撤换的要坚决及时撤换，并将相关工作情况报告教育行政部门和市场监管部门。

3.学校食堂采购食品及原料应索取票证，索取票证的要求见《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》。如实、准确、完整记

录并保存食品进货查验等信息，建立进货查验台账。

4.学校食堂采购食品及原料，应按照下列要求查验许可相关文件，并留存加盖公章（或签字）的复印件或其他凭证：

（1）从食品生产者采购食品的，应查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件；

（2）从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应查验其食品经营许可证等，采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等；

（3）从食用农产品生产者直接采购的，应查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件；

（4）从集中交易市场采购食用农产品的，应索取并留存由市场开办者或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证；

（5）采购畜禽肉类的，应查验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。如有疫情发生时，冷链禽畜肉、水产及制品应提供相关病毒核酸检验阴性报告。采购肉类制品的，应查验肉类制品的检验合格证明。宜对采购的蔬菜进行农药残留检测。

5.学校食堂不得采购、使用以下食品、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、掺假掺杂或感官性状异常的食品、食品添加剂；

(3) 未按规定进行检疫或检疫不合格的肉类，或未经检验或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、洗涤剂等相关产品；

(5) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

(6) 无标签的预包装食品、食品添加剂；

(7) 亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）；

(8) 四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品；

(9) 野生动物或野生动物制品、活畜禽等；

(10) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

(11) 其他不符合法律、法规或食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

6. 学校食堂应对采购的食品、食品添加剂、食品相关产品进行以下外观查验，倡导有条件的学校食堂建立检验检测室：

(1) 预包装食品的包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致；

(2) 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形；

- (3) 具有正常的感官性状；
- (4) 标签标识符合相关要求；
- (5) 在保质期内。

7.学校食堂应对采购的食品、食品添加剂、食品相关产品进行温度查验。查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。

8.学校食堂应留存每笔购买或配送食品、食品添加剂、食品相关产品的销售凭证，如实准确记录食品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货商名称、地址、联系方式等内容，且由供货商盖章或签字确认。

9.进货查验记录和相关凭证保存期限不少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不少于两年。食用农产品的记录和凭证保存期限不少于6个月。

#### **(六) 食品运输**

1.不应将食品及原材料与有毒有害物品混装运输，运输食品及原材料的车辆和运输有毒有害物品的车辆不应混用。

2.运输前，应清洁运输车辆的车厢，保持配送容器清洁。

3.运输过程中，应采取防尘、防风措施，食品与非食品、不同类型的食品原料应分隔，食品包装完整清洁。

4.食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。

5.配送容器使用后应及时清理、消毒。

### **(七) 食品贮存**

1.学校食堂贮存食品的仓库应定期通风换气，防蝇防鼠防虫设施完好，不应存放有毒、有害物品、个人生活用品、杂物等。

2.食品应分区分架分类、离墙离地 10 cm 以上存放，不同类型的食品原料应分隔或分离贮存，并按照食品包装标注的贮存条件进行贮存。

3.散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

4.用于保存食品的冷藏冷冻设备，应贴有标识，原料、半成品和成品应分柜存放。

5.应及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。

6.食品出入库应登记，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。

7.应定期检查库存，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。

### **(八) 食品加工**

1.学校食堂应因地制宜制定营养健康的食谱，并每周公布。

配餐时应品种多样、营养均衡，搭配多种新鲜蔬菜和适量鱼禽肉蛋奶；制餐时应合理烹调，少用煎、炸等可能产生有毒有害物质的烹调方式。

2.食品加工制作过程和工作人员操作行为要求见《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》。

3.学校食堂应推行明厨亮灶，并通过“互联网+明厨亮灶”，公开展示原料清洗、切配、烹饪、留样、餐用具清洗消毒等关键区域和重点环节。

4.学校食堂从业人员应养成良好的个人卫生习惯，加工操作直接入口食品前应洗手消毒，进入工作岗位前应穿戴清洁的工作衣帽，不得有在食堂内吸烟等行为。食堂从业人员的卫生要求见附录A。

5.中小学校、幼儿园食堂不应制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕等。

6.学校食堂食品处理区内不应进行可能污染食品的活动，不应在非食品处理区加工制作食品、清洗消毒餐用具。

7.用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或成品等的容器、工具应从形状、材质、颜色、标识上明显区分，分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。

8.学校食堂用水应符合《生活饮用水卫生标准》规定。

9.加工制作食品过程中，应避免食品受到交叉污染。

10.加工前应检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或其他感官性状异常的，不应加工和使用。

11.冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。

12.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。

13.应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℃。

14.食品原料应洗净后使用。动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗。使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料、水产品原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。

15.应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

16.烹饪过程应执《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的相关要求。

17.专间内温度不得高于25℃。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，应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。

18.高危易腐食品熟制后，在8℃~60℃条件下存放2小时以

上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。再加热时，食品的中心温度应达到 70℃ 以上。

19.不得用非食品原料或用回收食品作为原料生产食品，不得在食品中添加法律法规禁止的物质。

20.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。使用时应按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围和使用限量，使用食品添加剂。

21.专人保管、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。

22.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。

### （九）食品留样

1.学校食堂应对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，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，在专用冷藏设备中于 0℃-8℃ 冷藏存放 48 小时以上。

2.每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

3. 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、留样时间（月、日、时）、留样人员等。留样柜应

随时上锁，钥匙由留样责任人保管。

#### （十）选择集体用餐配送单位集中配餐

1.集体用餐配送单位应依法取得食品经营许可证，在食品经营许可证主体业态后以括号标注为集体用餐配送。

2.应配置专用食品配送车辆。冷藏食品运输车辆应配备制冷装置，使运输时食品中心温度保持在8℃以下。加热保温食品运输车辆应保证运输时食品中心温度在60℃以上。

3.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。

4.配送车辆和食品直接接触容器及包装物品应提前内外消毒并保持洁净。

5.食品接触材料应符合《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》的要求。运输工具应符合《餐饮配送服务规范》要求，车辆应配备行车记录仪和车辆定位系统，并在配送车厢内安装摄像头。

6.装车时生熟食品、食品与非食品应分开或分隔放置，严禁与配送食品无关的、有毒、有害、有异味的物品混装混送。

7.运输过程中应采取安全防范措施，任何人不得打开车厢门及食品包装。食品送达学校后，经学校负责校外配餐工作的管理人员感官检验合格后，选择洁净无尘的教室或餐厅作为供餐点，由专人分发给学生，并做好送餐交接记录。

8.分餐时应采用加热保温措施，使膳食中心温度保持在 60℃ 以上，加工制作后至食用的间隔时间应不超过 4 小时。

### （十一）食堂用餐

1.学校食堂应对用餐人员数量、结构进行监测、分析和评估，按需供餐，改进供餐方式，鼓励推行小份菜、半份菜、套餐等措施，遏制餐饮浪费。

2.加强学生就餐管理。中小学、幼儿园陪餐领导要提前到达餐厅，指导做好开餐准备。落实校领导带班、班主任值班制度，加强就餐秩序的管理，做到安全、文明就餐。

3.加强就餐场所管理。学校食堂应设置洗手池，配备洗手液，严格执行餐前洗手。就餐场所及设备设施要定期维护，保持干净整洁，做好地面防滑。

4.加强食堂文化建设。学校食堂应张贴均衡营养、健康饮食、光盘行动等宣传材料。在醒目位置张贴或摆放反食品浪费标识，持续开展“厉行节约、反对浪费”教育。

5.分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

6.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.宜按照标签标注的温度等条件，供应预包装食品。食品的温度不得超过标签标注的温度+3℃。

8.供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到

污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁。

9.垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触的物品应一人一换。撤换下的物品，应及时清洗消毒（一次性用品除外）。

10.学生就餐时，就餐区应避免从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。

### （十二）餐用具清洗消毒

1.学校食堂应对餐用具等进行清洗消毒，不应使用未经清洗消毒的餐用具。餐用具清洗消毒要求见《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》。

2.学校食堂应加强餐用具清洗与消毒管理。定岗到人，严格按照操作规范要求对餐具、饮具和盛放或接触直接入口食品的容器、工具等进行清洗消毒，达到《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》要求。

3.使用化学方法清洗消毒的，洗涤剂、消毒剂应符合《食品安全国家标准 洗涤剂》的要求，且餐用具应冲洗干净后烘干或沥干。

4.消毒后的餐用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用具受到污染。

### （十三）餐厨废弃物处理

1.学校食堂应设置专门的餐厨废弃物收集设施并明显标识。

餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

2.应建立相关制度及台账，按照规定交由符合要求的生活垃圾运输单位或餐厨垃圾处理单位处理。

3. 应选择有资质的废弃油脂、餐厨废弃物收运者，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），并与其签订收运合同，明确各自的责任和义务。

4.加强地沟油整治和餐厨废弃物的监管，严禁餐厨废弃物作为原料进入食品生产经营环节，禁止利用餐厨废弃物或餐厨废弃物的提炼物生产加工食品。

### **三、术语和定义**

下列术语和定义适用于本指南。

1.学校食堂：学校为学生和教职工提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的餐饮服务提供者。学校食堂的运营模式是指食堂由学校建设，由学校自主经营；或食堂由学校建设，由社会企业承包或委托社会企业经营。

2.集中用餐：学校通过食堂供餐或外购食品（包括从供餐单位订餐）等形式，集中向学生和教职工提供食品的行为。

3.供餐单位：根据服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的食品经营者。

4.学校食堂从业人员：学校食堂中从事食品采购、加工制作、供餐、餐用具清洗消毒等工作的人员。

5.餐用具：餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

6.食品处理区：指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。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。

7.专间：指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间。

8.烹饪区：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区域。

9.备餐区：指暂时放置、整理、分发成品食品的区域。

## 附录 A

# 食堂从业人员卫生要求

### A.1 个人卫生

A.1.1 食堂从业人员不得留长指甲、涂指甲油。

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、耳环等饰物不应外露。

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 专间的食堂从业人员应佩戴清洁的口罩。

A.2.2 接触直接入口食品的食堂从业人员，宜佩戴清洁的口罩。

A.2.3 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 手部清洗消毒**

A.3.1 食堂从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，手部清洗宜符合《食堂从业人员洗手消毒方法》（见附录B）。

A.3.2 加工制作过程中，应保持手部清洁。出现A.2.3 a) b) c) 的情形时，应重新洗净手部。

A.3.3 使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。

A.3.4 加工制作不同类型的食品原料前，宜重新洗净手部。

A.3.5 从事接触直接入口食品工作的食堂从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗消毒应符合《食堂从业人员洗手消毒方法》（见附录B）。加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部并消毒：

- a) 接触非直接入口食品后；
- b) 触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后；
- c) 出现 A.2.3 a) b) c) 的情形。

### **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待清洗的工作服不得存放在食品处理区。

A.4.5清洁操作区与其他操作区食堂从业人员的工作服应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

# 食堂从业人员洗手消毒方法

### B.1 洗手程序

洗手程序如下：

a) 打开水龙头，用自来水（宜为温水）将双手弄湿；

b) 双手涂上皂液或洗手液等；

c) 按 B.2 清洗手部。工作服为长袖的应洗到腕部，工作服为短袖的应洗到肘部；

用自来水冲净双手；

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）；

用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机干燥双手。

### B.2 清洗手部方法



1. 掌心对掌心搓擦



2. 手指交错掌心对手背搓擦



3. 手指交错掌心对掌心搓擦



4. 两手互握互搓指背



5. 拇指在掌中转动搓擦



6. 指尖在掌心中搓擦

### B.3 消毒手部方法

消毒手部前应先洗净手部，取适量的乙醇类速干手消毒剂或75%乙醇于掌心，按照B.2中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。

---

安徽省教育厅办公室

2021年12月1日印发

---