ICS 67.040
CCS X 09

DB5118

四 川 省 雅 安 市 地 方 标 准

DB5118/T 36—2024

学校食堂食品安全管理规范

Food safety management specification for school canteen

2024－12－05 发布 2024－12－05 实施

雅安市市场监督管理局 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……2
4 基本要求……2
4.1 证照资质……2
4.2 建筑与布局……2
4.3 设施设备……2
4.4 经营管理……3
4.5 制度建设……3
5 原料管理……3
5.1 供应商管理……3
5.2 采购与验收……4
5.3 运输……4
5.4 贮存……4
6 加工过程控制……5
6.1 加工用水……5
6.2 粗加工制作……5
6.3 烹饪……5
6.4 成品、配送和留样……5
7 餐用具清洗、消毒、保洁……5
8 环境卫生……6
9 供餐服务……6
9.1 食堂用餐……6
9.2 就餐管理……6
9.3 营养配餐……6
9.4 食育文化……7
10 应急处置……7
11 监督与检查……7
12 投诉与改进……7
附　录　A　（资料性附录）　大宗食品验收资料及指标示例……8
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。

本文件由雅安市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：雅安市市场监督管理局、雅安市教育局、石棉县市场监督管理局、石棉县教育局、石棉县学生资助中心。

本文件主要起草人：肖百、董治军、钱桂晴、冯娟、赖思琪、宋佳、张晓均、孙鸥、张雪。

本文件为首次发布。

学校食堂食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了学校食堂食品安全管理的术语和定义，基本要求，原料管理，加工过程控制，餐用具清洗、消毒、保洁，环境卫生，供餐服务，应急处置，监督与检查，投诉与改进等内容。

本文件适用于雅安市行政区域内各级各类学校食堂的食品安全管理，幼儿园（含托幼机构）食堂的食品安全管理参照执行。

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/T 1354 大米
GB/T 1355 小麦粉
GB/T 1534 花生油
GB/T 1535 大豆油
GB/T 1536 菜籽油
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 10463 玉米粉
GB/T 10464 葵花籽油
GB/T 11766 小米
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934　食品安全国家标准　消毒餐（饮）具
GB/T 15691　香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186　酿造酱油
GB/T 18187　酿造食醋
GB/T 19111　玉米油
GB 19302　食品安全国家标准　发酵乳
GB 19645　食品安全国家标准　巴氏杀菌乳
GB 25190　食品安全国家标准　灭菌乳
GB 25191　食品安全国家标准　调制乳
GB 29921　食品安全国家标准　预包装食品中致病菌限量
GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1　食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量
GB/T 31654-2021　食品安全国家标准　餐饮服务通用卫生规范
LS/T 3112　中国好粮油　杂粮
SB/T 10371　鸡精调味料
SB/T 10416　调味料酒
SB/T 10415　鸡粉调味料
WS/T 554　学生餐营养指南
DB51/T 2187-2022　中小学校食堂建设和管理服务规范
《餐饮服务食品安全操作规范》（ 国家市场监督管理总局2018年第12号公告）
《四川省食品安全条例》（四川省第十四届人民代表大会常务委员会第5号公告）

3　术语和定义

DB51/T 2187-2022界定的术语和定义适用于本文件。

4　基本要求

4.1　证照资质

4.1.1　学校食堂应取得食品经营许可证，并严格按食品经营许可证载明的经营项目进行经营，不应超范围经营。
4.1.2　学校食堂的食品安全管理机构、食品经营许可证、从业人员有效健康证明、食品安全监督风险分级标识、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应在学校食堂的醒目位置或学校信息平台公示。
4.1.3　学校食堂的从业人员应持有有效健康证明，学校食堂应建立从业人员健康档案。

4.2　建筑与布局

学校食堂建筑和各功能区布局应符合DB51/T 2187-2022中第4章～第7章的规定。

4.3　设施设备

4.3.1　学校食堂设施设备的配置应符合GB 31654-2021中第4章和DB51/T 2187-2022中第8章的规定。

4.3.2 食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备应定期维护、清洗和消毒，其中，保温设施及冷藏冷冻设施应定期清洗、校验，冷藏冷冻设施应设有可正确显示内部温度的温度计，宜使用外显式温度计。
4.3.3 消防设备应根据可能发生的火灾类型配置，并张贴明显的安全疏散标识。
4.3.4 用电、用气设备应安装漏电保护、天然气报警及熄火保护等装置。
4.3.5 重要的功能区应安装电子监控设备。

4.4 经营管理

4.4.1 人员管理、组织管理和财务管理应分别符合 DB51/T 2187-2022 中 9.2、9.3 和 9.5 的规定。
4.4.2 具备条件的学校食堂原则上应采用自营方式供餐，不具备自主经营条件的学校，应向属地教育主管部门提出申请，经审核批准后，通过招标择优选定集体餐供应企业。
4.4.3 供餐人数较少、难以建立食堂的学校，简单加工学生自带粮食、蔬菜或为学生热饭为主的小规模农村学校，均可参照《四川省食品安全条例》第二章第四节进行管理。
4.4.4 学校食堂应购买包括食品安全责任保险在内的相关保险。
4.4.5 学校食堂不应采购、制售、供应 DB51/T 2187-2022 中 9.4.6 规定的风险食品，以及其他不符合相关法律、法规或食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

4.5 制度建设

学校食堂应建立食品安全管理制度，包括但不限于：
——从业人员健康管理制度；
——食品安全自查制度；
——食品进货查验记录制度；
——大宗食品集中定点采购制度；
——原料控制要求；
——过程控制要求；
——食品安全人员管理制度；
——从业人员培训考核制度；
——场所及设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度；
——餐具饮具清洗消毒制度；
——食品添加剂使用制度；
——餐厨废弃物处置制度；
——有害生物防制制度；
——食品安全事故处置方案；
——集中用餐陪餐制度；
——日管控、周排查、月调度工作制度；
——食品留样制度。

5 原料管理

5.1 供应商管理

5.1.1 学校食堂应建立供应商评价和退出机制，定期对供应商开展评价，及时更换不符合要求的供应商，不应向有食品安全不良信用记录的供应商采购食品。

5.1.2　学校食堂应对供应商索取合法有效的票证，查验并留存供应商的营业执照、许可证等资质证明资料，不同类型的供应商，其资质证明资料应符合表 1 的规定。

表 1　不同供应商资质证明资料清单

供应商类型	资质证明资料
生产者	营业执照、生产许可证等
销售者	营业执照、经营许可证等
食用农产品个体生产者	身份证明
食用农产品生产企业和农业合作经济组织	营业执照
集中交易市场	市场业主方或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证

5.2　采购与验收

5.2.1　原料验收应查验并留存检验（测）报告、合格证明和产品标签，并进行感官检验。其中，应严格按 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921、GB 31650、GB 31650.1 的规定对不同类别的食品原料分别查验食品添加剂、真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量、致病菌限量、兽药最大残留限量等检验（测）结果，宜定期将食品原料向有资质的第三方检验检测机构送检。

注：原料包括食品、食品添加剂、食品相关产品。

5.2.2　米、面、油、肉、蛋、奶、调味品等大宗食品应集中定点采购，大宗食品验收资料及指标示例参见附表 A.1。

5.2.3　预包装食品标签应按 GB 7718 和有关法规、规章的规定查验，查验内容包括但不限于：食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容。

5.2.4　学校食堂应建立原料验收记录和进出库台账，如实记录产品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息，并保留载有相关信息的凭证。

5.2.5　原料验收记录及其相关凭证的保存期限不应少于产品保质期满后 6 个月，无明确保质期的，保存期限不应少于 2 年，食用农产品原料验收记录及其相关凭证保存期限不应少于 6 个月。

5.2.6　学校食堂应根据用餐人数、食品贮存条件和贮存场所环境等因素制定采购计划，明确需采购产品名称、规格、型号、数量、供货期限等信息。

5.3　运输

5.3.1　运输车辆和容器应保持清洁，每次运输食品前和运输食品后应进行清洗消毒。

5.3.2　食品与非食品、不同类型的食品原料应分隔，食品包装应完整、清洁，且做好防尘、防水等措施，有冷藏或冷冻要求的食品应保持全过程冷链运输。

5.3.3　食品运输不应与有毒有害物品混装，运输食品与运输有毒有害物品的车辆不应混用。

5.4　贮存

5.4.1　库房应有防鼠、防蝇、防虫、防尘的措施，并保持干燥、通风。

5.4.2　库房内原料应分区、分类、分架存放，离地、离墙应不低于 10cm，不应与有毒、有害物品、个人生活用品、洗涤剂、消毒剂、杂物等同库存放，原料存放区不应存放腐败变质、油脂酸败、霉变生虫

及超过保质期等的食品原料。

5.4.3　库房内所有物品均应按先进先出的原则存放，并在贮存位置标明产品名称、生产日期或生产批号、进货日期、保质期等信息，在库存放时应整齐规范，按保存条件和保质期合理贮存。

5.4.4　学校食堂应建立出入库管理制度和库存盘点制度，库房人员应严格执行出入库检查，所有物品出入库时应手续齐全，物、据、账、表相符，并由专人负责核对数量、检验质量后签字确认，方可放行。库房人员还应定期盘点库存，及时清理变质、过期的原料。

5.4.5　冷藏（冻）库房应每日做好温度监测，冷藏环境温度范围应在 0℃～8℃，冷冻环境温度范围应低于-18℃，散装食品（食用农产品除外）宜使用食品级密闭容器贮存。

6　加工过程控制

6.1　加工用水

应符合DB51/T 2187-2022中9.4.12的规定。

6.2　粗加工制作

6.2.1　加工人员领取加工制作所需的食品原料、配料时应履行出库手续，并符合卫生标准。

6.2.2　加工人员在加工前应仔细检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或其他感官性状异常的，应及时剔除，且不能继续加工和使用。

6.2.3　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）在加工过程中应分开存放，其盛放容器和加工制作工具应分类管理、分开使用、定位存放，并用明显标识区分。各功能区（间）、设施设备不应随意变更、交叉使用。

6.2.4　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，破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

6.2.5　加工人员应使用专用容器收集存放加工过程中产生的不合格品、跌落地面的产品和废弃物，其容器和运输工具使用后应及时清洗消毒。

6.3　烹饪

6.3.1　需烧熟煮透的食品，加工制作时的中心温度应不低于 70℃；油炸食品的油温宜不超过 190℃。加工好的食品应当餐用完。

6.3.2　试尝菜肴应使用专用工具，且尝后将余下部分倒掉，不应倒回锅中。

6.3.3　盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。

6.3.4　菜品用的围边、盘花应保证清洁新鲜、无腐败变质，不应回收后再使用。

6.3.5　食品添加剂的使用应符合 DB51/T 2187-2022 中 9.4.11 的规定。

6.4　成品、配送和留样

应分别符合DB51/T 2187-2022中9.4.5、9.4.7和9.4.8的规定。

7　餐用具清洗、消毒、保洁

7.1.1　餐用具应当餐回收、清洗、消毒，不应隔顿、隔夜，其清洗、消毒和保洁应符合《餐饮服务食

品安全操作规范》10.1、10.2 和 DB51/T 2187-2022 中 9.4.9 的规定，洗涤剂应符合 GB 14930.1 的规定，消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。

7.1.2　餐用具清洗水池和采用化学消毒法的消毒水池应专用，各类水池应明显标明其用途。

7.1.3　清洗消毒结束，工作人员应及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水、水池内无残渣、泔水桶内外清洁。

7.1.4　消毒后的餐用具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具应符合 GB 14934 的规定。

7.1.5　餐用具清洗、消毒和保洁应做好记录。

8　环境卫生

8.1.1　学校食堂环境卫生应符合 DB51/T 2187-2022 中 9.4.13 的规定，各功能区场所应保持环境整洁。

8.1.2　餐厨废弃物和生活垃圾应加盖、分类放置、及时处理，不应混存，且不应溢出存放容器，存放容器使用后应及时清洗、消毒。

8.1.3　餐厨废弃物的收运、处理应选择符合要求且有资质的生活垃圾运输单位或餐厨垃圾处理单位进行处理，餐厨废弃物应做到日产日清，并建立餐厨废弃物处置台账，记录餐厨废弃物处置时间、种类、数量、收运者等信息。

8.1.4　食堂管理机构应对餐厨废弃物处置进行监督检查，发现未按要求处置的，应立即纠正。

8.1.5　学校食堂的除虫灭害工作应定期进行，并配备适宜的有害生物防治设备（如灭蝇灯、防蝇帘、挡鼠板等）。

9　供餐服务

9.1　食堂用餐

9.1.1　供餐过程中，所有食品应采取有效防护措施，避免食品受到污染。

9.1.2　食品烧熟后 2h，其中心温度应保持在 60℃以上，食用时限为不超过烧熟后 4h。

9.1.3　学校食堂应引导学生用餐后将餐用具和餐厨废弃物送至指定位置，工作人员应及时清理、清洁桌面，清理餐厨废弃物和垃圾。

9.1.4　用餐结束后，就餐区应进行整体清洁、通风，并定期消毒。

9.2　就餐管理

9.2.1　学校食堂应实行集中用餐教师轮流值勤制度，加强就餐秩序、食品质量的监管，做好值勤记录。

9.2.2　学校食堂应实行学校负责人和教师陪餐制度，鼓励有条件的学校安排家长代表陪餐，做好陪餐记录。

9.3　营养配餐

9.3.1　食品营养应符合 DB51/T 2187-2022 中 9.4.15 的规定。

9.3.2　学校食堂宜配备专（兼）职营养专业人员，对膳食营养均衡等进行咨询指导。

9.3.3　学校食堂应根据 WS/T 554 进行营养配餐，宜每周公布带量食谱和营养素供给量。

注：带量食谱是指以餐次为单位，用表格形式提供的含有食物名称、原料种类及数量、供餐时间和烹调方式的一组食物搭配组合的食谱。

9.3.4　有条件的学校，可开发建设信息化营养配餐监测评估系统，及时跟踪了解学生营养状况，积极

采取营养健康干预措施，不断完善学生餐营养质量。

9.4 食育文化

9.4.1 学校食堂应注重教育引导学生践行“光盘行动”，注意就餐文明，培养学生科学的饮食习惯，在醒目位置张贴或摆放反食品浪费标识，营造良好就餐氛围。
9.4.2 学校食堂应定期开展食品安全和营养健康宣传教育活动，弘扬中国优秀传统饮食文化、饮食礼仪等。
9.4.3 学校食堂宜引进健康指导工具，加强对学生营养不良与超重的监测、评价和干预，建立健康的饮食行为模式。

10 应急处置

应符合DB51/T 2187-2022中第10章的规定。

11 监督与检查

应符合DB51/T 2187-2022中第11章的规定。

12 投诉与改进

12.1 学校食堂投诉处理应符合 DB51/T 2187-2022 中第 12 章的规定。
12.2 学校食堂应建立投诉处理制度，公开电话、邮箱、信箱、网络留言等投诉受理渠道。
12.3 学校食堂应收集和分析投诉、满意率调查结果等评价性意见，采取对应的预防和整改措施，持续改进服务质量。

附　录　A
（资料性附录）
大宗食品验收资料及指标示例

大宗食品验收资料及指标示例见表A.1。

表 A.1　大宗食品验收资料及指标示例

序号	食品类型	食品种类	资料清单	指标示例
1	畜禽肉类	如:猪肉、牛肉、羊肉、鸡鸭鹅肉、兔肉等	动物产品检疫合格证明，采购猪肉的，还应出具肉品品质检验合格证明和非洲猪瘟病毒检测报告	/
2	水产类	如：鱼、虾、牛蛙等	抗生素、禁用化合物及兽药残留量检验报告	1）兽药：硝基呋喃类、氯霉素、孔雀石绿、地西泮等不应检出，氧氟沙星≤2μg/kg，恩诺沙星和环丙沙星总和≤100μg/kg； 2）其他指标：应符合 GB 2733 的规定。
3	蛋	如：鸡蛋、鹌鹑蛋等	每批次产品检验报告	1）兽药：恩诺沙星和环丙沙星总和≤10μg/kg、达氟沙星≤10μg/kg、氟苯尼考≤10μg/kg； 2）其他指标：应符合 GB 2749 的规定。
4	奶	如：牛奶等	每批次产品检验报告	1）营养成分：蛋白质（纯牛奶）≥3g/100g； 2）其他指标：灭菌乳应符合 GB 25190 的规定，发酵乳应符合 GB 19302 的规定，巴氏杀菌乳应符合 19645 的规定，调制乳应符合 GB 25191 的规定。
5	成品粮[a]	如：大米（粉）、小麦粉、玉米粉、小米及其他杂粮等	每批次产品检验报告	1）污染物：铅≤0.2mg/kg（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计，糙米、大米和大米粉≤0.2mg/kg，其他谷物≤0.1mg/kg）、汞≤0.02mg/kg（以 Hg 计）、砷（以 As 计，大米和大米粉≤0.2mg/kg，糙米≤0.35mg/kg，其他谷物≤0.5mg/kg）、苯并[a]芘≤2μg/kg； 2）真菌毒素：黄曲霉毒素 B_1（玉米及其制品≤20μg/kg，糙米和大米≤10μg/kg，其他谷物≤5μg/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（呕吐毒素，玉米及其制品、麦类作物及其制品）≤1000 μg/kg、玉米赤霉烯酮（玉米及其制品、小麦及其制品）≤60μg/kg、赭曲霉毒素 A≤5μg/kg。 3）食品添加剂（小麦粉）：过氧化苯甲酰不应检出。 4）质量指标：大米应符合 GB/T 1354 的规定，小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定，玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定，小米应符合 GB/T 11766 的规定，其他杂粮应符合 LS/T 3112 的规定； 5）其他指标：应符合 GB 2715 的规定；

表 A.1（续）

序号	食品类型	食品种类	资料清单	指标示例
6	食用油	如：植物油（菜籽油、葵花籽油、玉米油、花生油、大豆油）、猪油等	每批次产品检验报告	1）污染物：铅≤0.08mg/kg（以 Pb 计）、苯并[a]芘≤10μg/k； 2）真菌毒素：黄曲霉毒素 B_1（花生油、玉米油≤20μg/kg，其他油脂≤10μg/kg）； 3）食品添加剂：特丁基对苯二酚≤0.2g/kg、乙基麦芽酚不应检出； 4）质量指标：植物油（酸价≤3mg/g、过氧化值≤0.25g/100g、溶剂残留量≤20mg/kg）、猪油（酸价≤2.5mg/g、过氧化值≤0.2g/100g）； 5）其他质量指标：花生油应符合 GB/T 1534 的规定，大豆油应符合 GB/T 1535 的规定，菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定，葵花籽油应符合 GB/T 10464 的规定，玉米油应符合 GB/T 19111 的规定，猪油应符合 GB/T 8937 的规定； 6）其他指标：植物油应符合 GB 2716 的规定，食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
7	蔬菜	如：绿叶菜类、白菜类、根菜类、豆类、瓜类、葱蒜类、茄果类、薯芋类、芽菜类、食用菌类、多年生蔬菜、水生蔬菜等	食用农产品承诺达标合格证	/
8	调味品	如：食用盐、味精、食醋、酱油、酿造酱、香辛料等	每批次产品检验报告	1）安全指标：食用盐应符合 GB 2721 的规定，酱油应符合 GB 2717 的规定，食醋应符合 GB 2719 的规定，酿造酱应符合 GB 2718 的规定，味精应符合 GB 2720 的规定。 2）质量指标：酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定，酿造食醋应符合 GB 18187 的规定，调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定，鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定，鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定，香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
[a]：成品粮是指谷物经机械等方式加工的初级产品，如大米、小麦粉、玉米粉、小米及其他杂粮等。				

参 考 文 献

[1] 中华人民共和国食品安全法（2021年修订） 第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议

[2] 中华人民共和国食品安全法实施条例 国务院 第721号令

[3] 学校食品安全与营养健康管理规定 教育部、国家市场监督管理总局、卫健委 第45号令

[4] 中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引（教体艺厅函〔2024〕39号） 教育部办公厅

[5] 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