

学校食堂建设和食品安全管理规范

School canteen construction and food safety
management specification

地方标准信息服务平台

2021 - 08 - 03 发布

2021 - 10 - 03 实施

目 次

前言..... III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 选址 3

5 建筑与装修 3

6 供水与排水 6

7 采光照明 6

8 通风排烟 7

9 三防要求 7

10 设施设备..... 7

11 食品安全管理..... 9

12 应急管理..... 13

附录 A（资料性） 学校食堂平面布局及档口示意图 14

附录 B（规范性） 记录表 17

参考文献..... 23

地方标准信息服务平台

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南省市场监督管理局和湖南省教育厅联合提出并归口。

本文件起草单位：湖南省食品安全审评认证中心、湖南省质量和标准化研究院、湖南农业大学、长沙市任重餐饮有限公司、中建五局第三建设有限公司、广电计量检测（湖南）有限公司

本文件主要起草人：易翠薇、刘岚松、郭时印、李楷明、曹朝晖、彭为清、于顺亮、张家泽、杨帆、杨若谷、刘曙鸣、李小伟、谭金华。

地方标准信息服务平台

学校食堂建设和食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了学校食堂建设和食品安全管理的术语和定义、选址、建筑与装修、供水与排水、采光照明、通风排烟、三防、设施设备、食品安全管理和应急管理的要求。

本文件适用于各级各类学校食堂的建设和食品安全管理。

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 17051 二次供水设施卫生规范
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB 50015 建筑给水排水设计标准
- GB 50788 城镇给水排水技术规范

3 术语和定义

GB 31654 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

学校食堂 school canteen

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场所。包括各级人民政府和社会力量投资举办的高等院校、高职院校、普通中小学校、中等职业学校、特殊教育学校、工读教育学校和托幼机构的食堂。

3.2

食堂就餐人数 number of people dinning in the canteen

食堂每餐次就餐时的最大人数。

3.3

档口 stalls

食堂内为满足不同就餐需求而设置相对独立的食品加工经营场所。

3.4

通风开口面积 ventilation opening area

具有通风作用的可开启外窗或开口的有效面积。

3.5

预进间 advance room

员工进入直接入口食品操作间（备餐间）前须进行更衣、洗手、消毒的场所，也称二次更衣室。

3.6

三防 three defenses

防鼠、防蚊蝇、防尘。

3.7

食梯 food elevator

专门用于垂直运输原料、主副食成品的厢式电梯，又称传菜电梯、餐梯。

3.8

食品库房 food raw material warehouse

贮存食品原料的场所，可分为主食库房、副食库房等。

3.9

粗加工制作区（间） rough make area（room）

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区域。

3.10

切配区（间） cutting area（room）

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区域。

3.11

洗消间 tableware cleaning and disinfection room

清洗、消毒餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

3.12

白案间 white case room

将米、面、豆类及杂粮等食材制作成待熟制半成品，并进行蒸、煮、烤、烙、煎、炸等熟制加工的操作场所。

3.13

烹饪区（间） cooking area（room）

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。

3.14

备餐间 prepare meals room

暂时放置、整理、分发饭菜成品及直接入口食品的专用场所。

3.15

明厨亮灶 open and transparent catering service

餐饮服务提供者采用透明玻璃、视频等方式，向社会公众展示餐饮服务相关过程的一种形式。

3.16

食品安全快检设备 fast inspection equipment for food safety

主要用于快速对各种食品和食用农产品中农药残留、甲醛、亚硝酸盐等有毒有害物质进行定性或定量测定的仪器设备。

3.17

有毒有害物质 toxic and hazardous substances

在食品生产经营场所清洁、消毒、设施运行、害虫防治等过程中需使用或产生的具有对人、其他生

物或环境带来潜在危害特性的物品。

4 选址

- 4.1 食堂应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等有碍公共卫生的开敞式污染源 25 m 以上，且在粉尘、有害气体、有害液体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。
- 4.2 人流出入口和货流出入口应分开设置，并宜靠近校园的次要出入口，便于货物运输及垃圾清理和转运。
- 4.3 周围不应有可能导致虫害大量孳生的场所，难以避免时应采取必要的防范措施。
- 4.4 食堂不应与教学用房合并设置，宜设在校园常年主导风向的下风向，污染源常年主导风向的上风向。
- 4.5 食堂设计还应符合城市规划、环境保护和消防等管理部门的要求。

5 建筑与装修

5.1 一般规定

- 5.1.1 建筑物的卫生间、盥洗室、浴室等有水房间不应布置在食品处理区的直接上层，并应避免布置在就餐区的直接上层。
- 5.1.2 厨房内使用液化石油气瓶作为燃料时，气瓶不应设置在地下室、半地下室或通风不良的场所。
- 5.1.3 食堂就餐区、食品处理区等应采取防鼠、防蝇和防其他有害生物侵入及防尘、防潮、防异味、通风等有效措施。
- 5.1.4 学校食堂平面布局应符合 5.2.4 的要求。粗加工切配、洗消分区的平面布局示意图见附录 A，图 A.1。粗加工切配、洗消分间的平面布局示意图见附录 A，图 A.2。档口平面布局示意图见附录 A，图 A.3。

5.2 食品处理区

- 5.2.1 食堂食品处理区使用面积宜符合表 1 的规定。

表 1 食品处理区使用面积要求

食堂就餐人数 (n)	食品处理区使用总面积
$n \leq 50$ 人	应不小于 30 m ²
$50 < n \leq 100$ 人	应不小于 50 m ²
$100 < n \leq 1500$ 人	在 50 m ² 的基础上 按照就餐 100 人以上每增加 1 人增加 0.3 m ²
$1500 < n$	在 470 m ² 的基础上 按照就餐 1500 人以上每增加 1 人增加 0.2 m ²
注：各加工功能间的面积根据实际需要分别设置。	

- 5.2.2 食品处理区净高不宜低于 2.5 m。
- 5.2.3 食品加工区房间自然采光时，其侧面采光窗洞口面积不宜小于地面面积的 1/6；自然通风时，通风开口面积不应小于地面面积的 1/10。

5.2.4 食品处理区应设置在室内。应按食品原料进入、粗加工制作、切配、烹饪、成品供应的流程合理布局，并形成生进熟出的单一流向。食品处理区内其他特定要求如下。

- a) 粗加工应分设蔬菜、肉禽、水产工作台和清洗池，粗加工后的原料送入切配区应不反流。
- b) 冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕等应在专间内拼配，在专间人员入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。
- c) 采取多层供餐的食堂宜安装专用的食梯，运送原料、成品的食梯应分设。位置应设置在不影响食品加工的区域。

5.2.5 原材料通道、成品通道、员工通道、餐用具回收通道宜分开设置。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐用具，或使用无污染的方式覆盖运送成品。

5.2.6 成品运送至备餐区宜采取传递窗直接传送，不能直接传送的，运送途径不应经过粗处理、切配等加工区，运送距离不宜超过 5 m。

5.2.7 食品处理区应分间设置的功能用房为食品库房、食品原料粗加工、烹饪、餐用具清洗消毒、备餐、白案、杂物库。食堂就餐人数小于 100 人的，动物性食品原料与植物性食品原料粗加工、切配与烹饪可分区设置，各区域应有明显区分标识；人数在 100~500 人之内的，宜分间设置；人数超过 500 人的应分间设置。

5.2.8 餐用具清洗间应设置餐用具回收通道，餐用具保洁区与备餐区应设置清洁餐具的传递窗，不能直接传送的，运送途径不应经过粗处理、切配等加工区，运送距离不宜超过 5.0 m。

5.2.9 所有档口应设置粗处理区、制作区、备餐区，备餐区应为独立隔间，与粗处理区、制作区分开设置，粗处理区与制作区宜分间设置。

5.2.10 食品处理区人员入口处应设置洗手设施。

5.2.11 应独立设置清洁工用具存放空间和清洗池。

5.2.12 各加工间（区）的设备、操作台的摆放位置应便于操作、清洁、维护和避免交叉污染，净距应符合安全操作和防火疏散宽度的要求。

5.2.13 食品加工区各类加工间内不宜设置台阶。

5.2.14 食品传递窗口、售饭窗口应为开闭式，除传递窗口和人员通道外，不宜设置其他门窗。专间设置的食物传递窗应专用。

5.2.15 食品库房宜根据食材和食品分类设置，并应根据实际需要设置冷藏及冷冻设施。

5.2.16 食品库房自然采光时，窗洞面积不宜小于地面面积的 1 / 10。自然通风时，通风开口面积不应小于地面面积的 1 / 20。

5.3 就餐区

5.3.1 应根据同时就餐人数确定就餐区面积，就餐座位数应按不少于就餐人数的 1/3 配置。每座最小使用面积不低于 1.0 m²。

5.3.2 就餐区室内净高不宜低于 2.6 m，设集中空调时，室内净高应不低于 2.4 m。

5.3.3 就餐区应通风采光良好，无油烟和蒸汽。自然采光时，侧面采光窗洞口面积不宜小于该厅地面面积的 1 / 6。直接自然通风时，通风开口面积不应小于该厅地面面积的 1 / 16。

5.3.4 售饭窗口的数量按同时就餐人数每 50 人设一个，售饭窗口的间距不宜小于 1.1 m。售饭窗口前不应设置有碍疏散的设施。

5.4 辅助部分

5.4.1 更衣间应与食品处理区处于同一建筑物内，宜位于食品处理区入口处，应邻近食品加工场所，宜男女分设。更衣间入口处应设置洗手、干手、消毒等设施。

5.4.2 非食品从业人员卫生间应设前室。卫生间门不宜直接开向就餐区域。

5.4.3 食品从业人员卫生间不应设置在食品处理区内。出入口不应与食品处理区直接连通，不宜直对就餐区。

5.4.4 卫生间宜采用自然采光和通风，并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。

5.4.5 位于建筑物内的成品隔油装置，应设于专门的隔油设备间内，满足日常使用、维护检修以及清洁的要求，并应有通风排气装置。

5.4.6 餐厨废弃物存放区应合理设置，不应影响食品安全。

5.4.7 学校食堂如使用燃煤或木炭等固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。燃煤或木炭的进出应不经过食品处理区。

5.5 装饰装修

5.5.1 食堂装饰装修应满足以下基本要求：

- a) 建筑内部结构应易于维护、清洁或消毒，应采用适当的耐用材料建造；
- b) 地面、墙壁、门窗、天花板的结构应避免有害生物侵入和栖息；
- c) 墙面、隔断及工作台、水池等各阴角宜做成曲率半径为 3 cm 以上的弧形；
- d) 墙壁、隔断和地面交界处应结构合理、易于清洁，避免污垢积存。宜设置漫弯形交界面等。

5.5.2 天花板装饰装修应满足以下基本要求：

- a) 天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁。食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域的天花板涂覆或装修材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀；
- b) 食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应避免灰尘散落，在结构上应避免冷凝水垂直滴下，防止有害生物孳生和霉菌繁殖；
- c) 食品处理区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宜有适当坡度，并做好冷凝水的引泄。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露区域的天花板应平整。

5.5.3 墙壁装饰装修应满足以下基本要求：

- a) 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洁；
- b) 食品处理区内需经常冲洗的场所，在操作高度范围内的墙面还应光滑、防水、不易积垢且易于清洗；
- c) 就餐区墙面应采用不易积垢、易清洁的材料。库房和就餐区应铺设 1.5 m 以上的墙裙；
- d) 除库房外食品处理区墙裙宜铺设到顶。

5.5.4 楼地面装饰装修应满足以下基本要求：

- a) 食品处理区楼地面应使用无毒、无异味、不易积垢、不渗水、耐腐蚀、耐磨损的材料，地面的结构应有利于排污和清洗的需要；
- b) 食品处理区内需经常冲洗的场所，地面应有向排水沟方向倾斜的坡度；
- c) 就餐区、楼地面应采用不易积垢、易清洁的材料；
- d) 食品处理区、就餐区及公共区域的楼地面应采用防滑设计。

5.5.5 门窗装饰装修应满足以下基本要求：

- a) 食品处理区的门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，结构上应易于维护、清洁。应采取必要的措施，防止门窗玻璃破碎后对食品和餐用具造成污染。需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢；
- b) 食堂与外界直接相通的门、窗应采取有效措施(如安装空气幕，易拆洗、不易生锈的防蝇帘、防

虫纱窗、防鼠板等),防止有害生物的侵入;

- c) 食品处理区和卫生间与外界直接相通的门、专间与其他场所之间的门应能自动关闭;
- d) 窗台内侧宜设置下斜坡度处理或采用无窗台结构,避免灰尘积存且易于清洁;
- e) 不透明门窗宜附设观察窗,观察窗应采用安全玻璃。全玻璃门应选用安全玻璃或采取防护措施,并应设防撞提示标志。

6 供水与排水

6.1 供水要求

6.1.1 食堂供水设施的设计应符合 GB 50015、GB 50788 的规定。

6.1.2 食品加工用水水质应符合 GB 5749 的规定。对加工用水有特殊要求的,应符合相应规定。

6.1.3 自建设施供水应选择水质良好、水量充足、远离污染源 30 m 以上、便于防护的水源。

6.1.4 食品加工用水采用自建设施集中式供水、管道直饮水或二次供水的应取得有效的卫生许可证后方可使用。

6.1.5 自建设施供水水井、蓄水池应密封加盖,井口建有井台,井台应不低于 10 cm。水泵房门应加锁,落实相应的水源保护措施,严防污染事件发生。

6.1.6 二次供水设施应符合 GB 17051 的规定。

6.1.7 采用自建设施集中式供水或二次供水的,开学前应对水井、蓄水设施进行清洗消毒,并经水质检测合格后方可供水。

6.1.8 采用管道直饮水或现制现售饮水机的,开学前一周应对直饮水设备进行全面清洗消毒,及时更换水处理材料及部件,并经水质检测合格后方可使用。

6.1.9 学校应索取和保存供水设施中的涉及饮用水卫生安全产品的有效卫生许可批件、产品卫生检验合格报告等卫生安全证明资料。

6.1.10 学校应设置饮用水卫生管理机构,配备专职或兼职的饮用水安全管理人员。建立健全相关的饮用水安全管理制度和饮用水污染突发公共卫生事件应急预案。应建立完善生活饮用水卫生管理档案。管水人员应持有有效健康合格证明,经卫生知识和操作技能培训考核合格后方能上岗。

6.2 排水要求

排水应符合如下要求:

- a) 排水设施的设计、建造应保证排水畅通、便于清洁和维护,保证食品加工用水不受污染;
- b) 室内排水沟应有 3% 的坡度,排水的流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区;
- c) 排水沟内不应设置其他管路,沟内侧面和底面接合处应有一定弧度,并设置可拆卸的盖板;
- d) 专间、专用操作区、备餐区、就餐区不应设置明沟,如设置地漏,应有水封等装置,防止废弃物进入及浊气逸出;
- e) 排水管道与外界相通的出入口应有防止有害生物侵入的装置。

7 采光照明

7.1 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施,光泽和亮度应满足食品加工需要,不应改变食品的感官色泽。

7.2 安装在暴露食品正上方的照明设施,应使用防护罩。

7.3 冷冻（藏）库房应使用防爆灯。

8 通风排烟

8.1 通风排气设施应易于清洁、维修或更换。

8.2 食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）和就餐区应保持空气流通。专间应设独立的空调设施。应定期清洁消毒空调及通风设施。

8.3 产生油烟的设备上方，应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。

8.4 产生大量蒸汽的设备上方，应设置机械排风排气装置，并做好冷凝水的引泄。

8.5 通风排气口应设置有效防止有害生物侵入的网罩。

9 三防要求

9.1 与外界直接相通的门、窗、管道等应采取有效措施，防止有害生物的侵入。

9.2 所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）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，应选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞应填充牢固，无缝隙。所有管道应及时清洁，不应有积尘。

9.3 食品处理区人员、货物进出通道应设有防鼠板，防鼠板高度应不低于 60 cm，门的缝隙应小于 6 mm。

9.4 食品处理区和餐厅所有人员、货物进出通道应设置有效防蝇设施（如防蝇胶帘或风幕机）。使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2 cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2 cm。

9.5 排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10 mm。

9.6 与外界直接相通的通风口、换气窗外的外侧，应加装不小于 16 目的防虫筛网。

9.7 在食品处理区内发现鼠迹、蟑迹，应及时交由有资质的专业机构处理，不应自行开展灭杀活动。食品处理区和就餐场所外部设施出现鼠迹、蟑迹，应及时对外部环境采取灭杀措施。

10 设施设备

10.1 更衣室

10.1.1 更衣室应设有洗手、通风、照明设施，洗涤消毒用品等。

10.1.2 洗手设施应包括洗手池、水龙头、洗手液或肥皂、六步洗手法图谱、干手设施等。

10.1.3 专间人员入口处应设置二次更衣室，并安装非手接触式水龙头。

10.1.4 应根据从业人员人数分别设置员工个人物品储物柜、晾衣杆、晾衣架或挂衣钩，应分开设置工作服与私人衣物存放区。

10.1.5 在工作服上方宜安装功率不小于 $1.5 \text{ W} / \text{m}^3$ 设置波长为 $200 \text{ nm} \sim 275 \text{ nm}$ 的紫外线灯，紫外线灯宜安装反光罩，强度大于 $70 \mu \text{W} / \text{cm}^2$ ，分布均匀。

10.2 食品库房

10.2.1 应根据食品原料的属性，设置相应的主食库和副食库，必要时可设置冷冻、冷藏库。

10.2.2 同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并显著标识，分离或分隔存放，防止交叉污染。

10.2.3 库房应设通风、防潮设施，保持干燥。

10.2.4 应有足够数量的货架，能满足所有食品及其原料的存放，货架宜为不锈钢制品。应设置足够数量的食品级收纳箱，用于贮存去除不洁外包装的散装食品，并配有标识标签。

10.3 粗加工、切配区（间）

10.3.1 应分别设置动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料的清洗池，清洗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。配备足够数量的操作台，水产品宰杀台宜与水产品原料清洗池相连。

10.3.2 植物性、动物性、水产品清洗池之间应保持 1.0 m 以上的距离或加装半隔断设施，各清洗池应有明显标识。

10.3.3 清洗池数量应符合 10.3.1 的要求，食堂就餐人数在 500 人以内的，清洗池长、宽、高（深）应不小于 0.5 m。人数在 500~1000 人以内的，清洗池长、宽、高（深）均不小于 0.8 m。人数在 1000 人以上的，清洗池长、宽不小于 1.2 m，高（深）不小于 0.8 m。

10.3.4 粗加工区（间）和切配区（间）应设置不锈钢货架，数量应满足食品的存放。

10.3.5 应设专用于清洁工具的清洗水池，与食品清洗池之间保持 1.0 m 以上的距离，有明显标识。

10.3.6 加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品的切配台、刀具、容器应分开、专用，并有明显标识。荤食与素食切配台，无人通行时，两者之间距离应不小于 0.7 m，或在两者台面之间放置不低于 0.2 m 挡隔板。有人通行时，应不小于 1.2 m。

10.4 烹饪间

10.4.1 应设有足够的操作台和货架，能满足动物类、植物类、水产类和生熟分开的要求，并有明显标识。

10.4.2 应配备与烹饪食物相适应的灶台数量。

10.4.3 宜使用天然气和电能等清洁能源灶，食品处理区不应设置天然气、生物燃油等燃料存放区。

10.5 备餐间

10.5.1 备餐间内配有热藏设施的，可按照专用操作场所设置，未配备热藏设施的，应按照专间设置。采取送餐到教室或分餐供应就餐的，应设置专用操作区。

10.5.2 应设符合 10.1.5 要求的紫外线灯，并悬挂于距离备餐台面垂直上方 2.0 m 以内的高度处。

10.5.3 备餐台面应为不锈钢或石材贴面，材料应符合国家卫生安全要求，宜配热藏设施。

10.5.4 售饭窗口台面宽度不宜小于 0.5 m，应采用光滑、不渗水和易清洁的材料，且不能留有沟槽。

10.5.5 售饭窗口应设可开合的窗门或纱窗。

10.6 白案间

10.6.1 应有洗手设施和清洗池。制作裱花的应按照专间要求设置。

10.6.2 应设足够的操作台、食品架、用具、容器，有明显标识。操作台面应采用光滑、不渗水和易清洁的材料，且不能有缝隙。

10.6.3 应设专柜（位）贮存食品添加剂和称量器具，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。

10.7 洗消间

10.7.1 应设清洗、消毒保洁区，宜分间设置，食堂就餐人数超过 1500 人的应分间设置，采用洗消一体的全自动清洗消毒设备的除外。清洗区与餐具回收口应相连。

10.7.2 餐用具清洗池应不少于 2 个。清洗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。不宜采用化学消毒。

10.7.3 应配备满足需要的清洗、消毒、保洁设施。所有的餐用具宜采用物理方法消毒，因材料原因无法采用的除外。

10.7.4 保洁设施应有防尘措施，并专用于保洁。

10.7.5 清洗、消毒使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等有关食品安全标准和要求，应有专用存放洗涤剂、消毒剂的设施，且有明显标识。

10.7.6 使用集中消毒的餐饮具应符合 GB 14934 的要求。

10.8 餐厅

10.8.1 餐厅入口处应设置洗手池，水龙头数宜按同时最大就餐人数 1:20 设置。

10.8.2 餐厅内应设空气调节装置和照明灯，宜设空调或壁挂式电风扇等。

10.8.3 餐厅应配备方便师生就餐的餐桌椅，餐桌宽度小学和初中应不小于 0.8 m，高中和高校应不小于 1.0 m。摆放时前后之间距离应不小于 1.0 m。配备数量应能满足师生就餐需要。

10.8.4 应配备渣盘、剩饭菜盛装容器等设施。

10.8.5 应设有餐具回收处，回收通道宜与洗消间相通，门应能自动关闭。

10.9 卫生间

10.9.1 应采用水冲式卫生间，地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料。应配备便刷等清洗设施。

10.9.2 应设有效排气装置，有照明设施，与外界直接相通的窗户应设有效的防蝇纱网。

10.9.3 应在出口附近设置洗手设施。

10.9.4 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。

11 食品安全管理

11.1 机构和人员配备

11.1.1 学校应设置食品安全领导机构和食品安全管理机构，配备专职食品安全管理员。并以文件形式明确食品安全管理员的职责。

11.1.2 学校食品安全管理员，应具备食品安全管理能力和 2 年以上餐饮服务食品安全工作经历，定期接受培训和考核。

11.1.3 中小学校和托幼机构，应配备专（兼）职营养健康管理人員，有条件的学校宜配备专（兼）职营养师，加强对不同年龄段学生营养健康指导。

11.1.4 学校食堂从业人员与食堂就餐人数之比宜不小于 1:100。

11.1.5 委托第三方餐饮公司经营的学校食堂，学校应有专（兼）职食品安全管理员对其进行监督检查，并有记录。

11.2 人员管理

11.2.1 人员健康管理应符合下列要求：

- a) 应建立从业人员健康管理档案。包括从业人员登记表、健康证明、培训考核记录等。从事接触直接入口食品工作的从业人员应取得健康证明后方可上岗工作，并每年进行健康检查取得合格

健康证明。必要时进行临时健康检查；

- b) 应每日开展晨检，做好晨检记录。

11.2.2 教育培训应符合下列要求：

- a) 学校应定期开展食品从业人员食品安全知识和技能培训，做好培训记录，每人每年学习培训时间应不少于 40 学时；
- b) 学校应每半年对其食品从业人员进行一次食品安全知识和岗位职责考核。考核内容主要为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等；
- c) 学校应每学期对师生开展食品安全知识、卫生知识、健康与营养科普宣传教育培训。并做好培训记录。

11.3 制度管理

11.3.1 学校食堂应根据相关法律法规要求建立健全食品安全管理制度，包括食品安全管理人员制度、食品安全自查制度、集中用餐陪餐制度、从业人员健康管理和培训考核制度、进（出）货查验和记录制度、食品添加剂使用和台账登记制度、餐厨废弃物处置制度、有害生物防治制度、食品首尝和留样制度、餐用具清洗消毒制度、场所及设施设备清洗消毒和维护保养制度、食品原料控制和食品加工操作规程、食品及其原料贮存管理制度、食品安全信息追溯制度、投诉处理制度、食品安全突发事件应急处置方案等。

11.3.2 相关制度应悬挂在相应位置，方便学习查看和操作。

11.3.3 应及时更新和修订完善食品安全管理制度。

11.4 工作服管理

应符合 GB 31654 的相关规定。

11.5 进货查验

11.5.1 学校食堂应定点采购食品及其原料，并与供应商签订食品安全保障协议。

11.5.2 学校食堂应按照相关要求查验供应商的相关证明文件，索取供应商的有效资格证明（食品生产许可证、食品经营许可证、营业执照）和食品合格证明（批次出厂检验报告）。

11.5.3 学校食堂采购初级农产品时应索取供应商签字或盖章随货同行的票据。

11.5.4 所有的票据应留存 2 年。

11.5.5 学校食堂宜在索证索票的基础上建立食品安全电子追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，确保对食品从原料采购到销售的所有环节都可进行有效追溯。

11.6 食品贮存

11.6.1 学校食品仓库应定期清洁，保持通风、干燥。

11.6.2 贮存物品应在保质期内，并处于良好状态，无腐败变质、油脂酸败和其他异味等。食品贮存应做到“一物一标”（标明食品名称、生产日期、保质期、进货日期），严格控制存放时间，遵循先进先出的原则。

11.6.3 有明确的保存条件的，应按照保存条件贮存。

11.6.4 散装食品贮存应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

11.6.5 冷冻（藏）柜数量和结构应能满足食品原料、半成品、成品分开存放，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。

11.6.6 冷冻（藏）柜应定期清理，确保柜内无异味，无积霜、结冰。贮存食品时，应不堆积、挤压食品。

11.7 质量管理

11.7.1 学校食堂使用的工用具、容器应按用途分类管理、清晰标识、分开使用。

11.7.2 中小学和托幼机构食堂禁止加工生食类、冷食类、四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

11.7.3 学校食堂禁止采购、贮存和使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

11.7.4 中小学和托幼机构食堂早餐主食中不应添加甜蜜素等甜味剂。

11.7.5 加工前应认真检查待加工的食品，不应加工《食品安全法》及《食用农产品质量安全法》规定禁止加工的食品。

11.7.6 食品加工过程应符合 GB 31654 的相关规定。

11.7.7 学校食堂所使用的食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。

11.7.8 食品添加剂应当专人专柜（位）保管，并保留原包装。按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

11.7.9 塑料制品应不盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于 20% 的食品。

11.7.10 应不重复使用一次性餐饮具。

11.8 供餐管理

11.8.1 学校食堂供餐人员操作前应对手部清洗消毒，更换洁净、浅色的工作服帽。

11.8.2 学校食堂供餐应在专间或专用操作场所内进行。

11.8.3 烹饪至食用前的时间宜控制在 2 h 之内，超过 2 h 的应不低于 60 °C 热藏。

11.8.4 学校因场地限制，供餐只能到教室分餐的，分餐人员应符合食品从业人员健康要求。成品在运送和分餐过程中应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。

11.9 餐用具清洗消毒保洁

应符合 GB 31654 的相关规定。

11.10 留样管理

11.10.1 学校食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应不少于 125 g，冷藏保存 48 h 以上。

11.10.2 留样容器应是易于清洗消毒的密封性好的食品专用容器。留样冰箱应为专用冰箱。

11.10.3 应如实记录留样内容。

11.11 餐厨废弃物管理

11.11.1 应建立餐厨废弃物处置台账，做好记录。

11.11.2 应与有资质收运餐厨废弃物的公司签订协议，农村地区无有资质收运公司的，学校应考察收运者对餐厨废弃物的处理方法等情况，签订不应回收作“地沟油”的保障协议，并留存收运者的身份信息。

11.11.3 盛装餐厨废弃物的容器应与其他容器有明显区分标识。

11.11.4 不同种类餐厨废弃物的容器应分开，有明显区分标识。

11.11.5 餐厨废弃物的存放点应保持整洁，不应造成蚊蝇的孳生。

11.11.6 餐厨废弃物应做到日产日清。

11.12 有毒有害物品管理

11.12.1 学校食堂应建立有毒有害物品管理制度。

11.12.2 盛装、运输有毒有害物品的容器、车辆应与食品的严格分开。

11.12.3 鼠药、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等有毒有害物品应设专库（区）存放，与食品贮存场所分间设置。

11.12.4 应设专人保管和领用，建立专用台账，如实记录有毒有害物品的领用情况，避免混用或挪为他用。

11.12.5 食品处理区经常用到的洗涤剂、消毒剂等有害物品应定位或存放在专用的设施内，并有明显标识。

11.12.6 应避免有毒有害物品污染食品 and 食品接触表面，一旦出现污染情况，应迅速处置。

11.13 有害生物管理

应符合 GB 31654 的相关规定。

11.14 记录管理

11.14.1 应做好日常管理记录，包括学习培训记录、学校负责人陪餐记录、进货查验记录、餐用具消毒记录、晨检记录、食品留样记录、餐厨废弃物处置记录、食品添加剂使用记录、场所及设施设备清洗消毒和维护保养记录等。记录表分别见附录 B，表 B.1~B.9。

11.14.2 记录内容应完整、真实，填写清晰、规范。保存时间不少于 2 年。

11.15 食品安全自查

11.15.1 学校应结合食堂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，制定自查计划，每周至少开展一次自查，并做好记录。自查记录表见附录 B，表 B.10

11.15.2 对自查中发现的问题食品应立即停止使用，对自查中发现的其他食品安全风险应根据具体情况采取有效措施，及时消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

11.15.3 学校宜定期组织对自身的食品安全状况进行综合评价，并形成自查评价报告。

11.16 信息公示

11.16.1 学校应建立食品安全信息公开制度，在经营场所醒目位置或通过信息化手段公示证照资质、从业人员健康证明、主要食品原材料进货来源、检验检测、日常监督检查要点表等信息。

11.16.2 应公示集中采购流程、定点采购单位和按相关规定应公示的原材料情况等信息。

11.16.3 使用食品添加剂的学校食堂应公示其使用量和添加的品种。

11.17 明厨亮灶

11.17.1 学校食堂应在厨房内的各食品操作间（包括粗加工、切配、烹调、备餐等）、餐用具清洗消毒间、食品贮存等关键控制区域内安装标清以上（含标清）监控设备，将食品贮存、制作及餐用具清洗消毒等过程通过视频信号传输到就餐场所或方便社会公众观看的展示平台进行播放。监管部门、主管部门、学校和具备权限的家长可以随时通过显示屏或网络查看学校食堂的实时监控图像。

11.17.2 学校应在就餐场所大厅内配备高清显示屏，显示屏的数量和大小应能满足观看需要。

11.17.3 托幼机构展示设备应安装在方便家长观看的对外开放场所醒目位置，例如校门口、保安亭外、

家长接送孩子的等候室或休息室。

11.17.4 学校食堂应在就餐时段实时播放监控图像或回放当日食品加工操作录像。视频数据保存时间应不少于 7 天。

11.17.5 学校食堂不具备安装视频监控条件的，应采取透明玻璃隔断展示食品加工的全过程。

11.18 食品检验

11.18.1 学校宜每学期制定食品检验检测计划，根据计划开展快速检测。

11.18.2 学校食堂应配备中心温度计，对大块食品的中心部位进行温度测定。

11.18.3 食堂就餐人数超过 1000 人的宜配备食品快速检测设备，对当天采购的食品原材料进行农残等项目的快速检测。

12 应急管理

12.1 学校应建立食品安全突发事件应急预案。

12.2 发生食品安全事故或疑似食品安全事故时，应立即采取以下措施：

- a) 立即电话报告当地教育行政主管部门、食品安全监管部门、卫生行政部门；
- b) 积极协助医疗机构救治病人；
- c) 立即停止供餐；
- d) 保护导致或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，并按照食品安全监管部门要求采取控制措施；
- e) 配合相关部门做好卫生学和流行病学调查，做好师生沟通引导工作。

地方标准信息服务平台

附录 A
(资料性)
学校食堂平面布局及档口示意图

A.1 粗加工切配、洗消分区的平面布局示意图见图 A.1

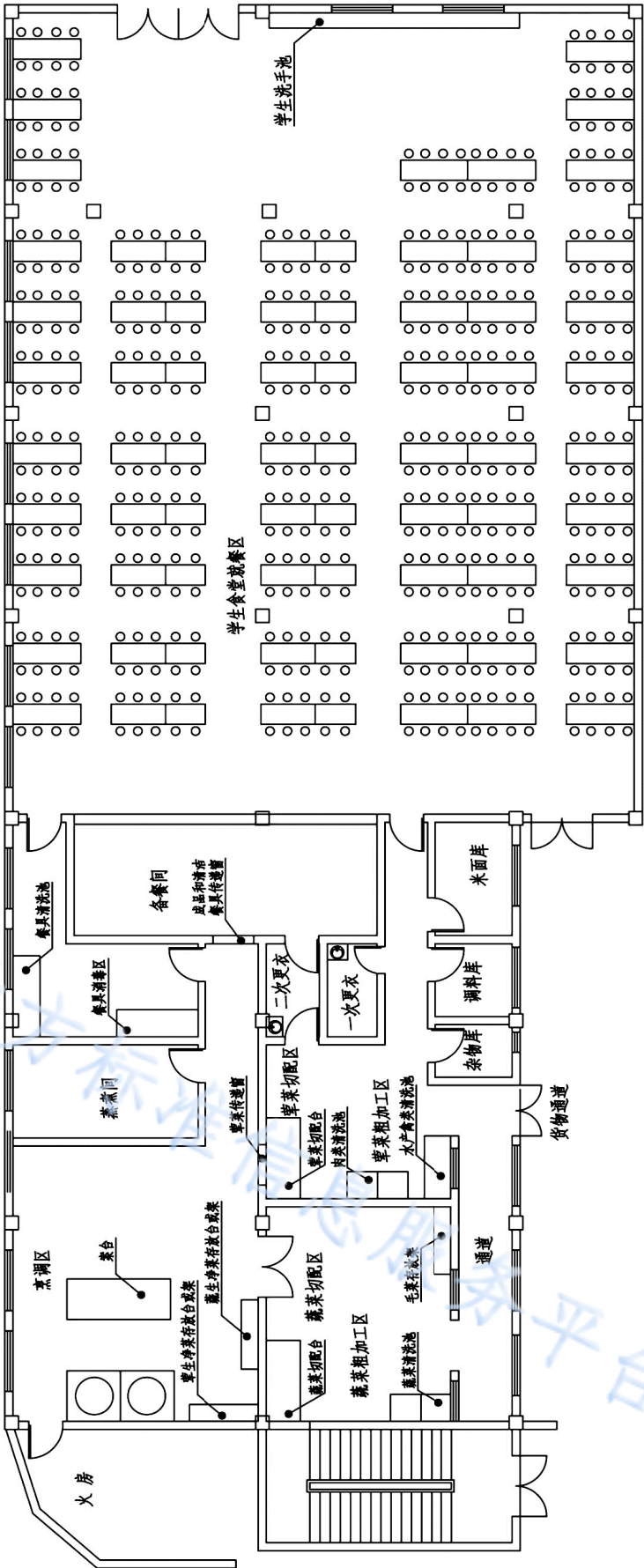


图 A.1 粗加工切配、洗消分区的平面布局示意图

A.2 粗加工切配、洗消分间的平面布局示意图见图 A.2

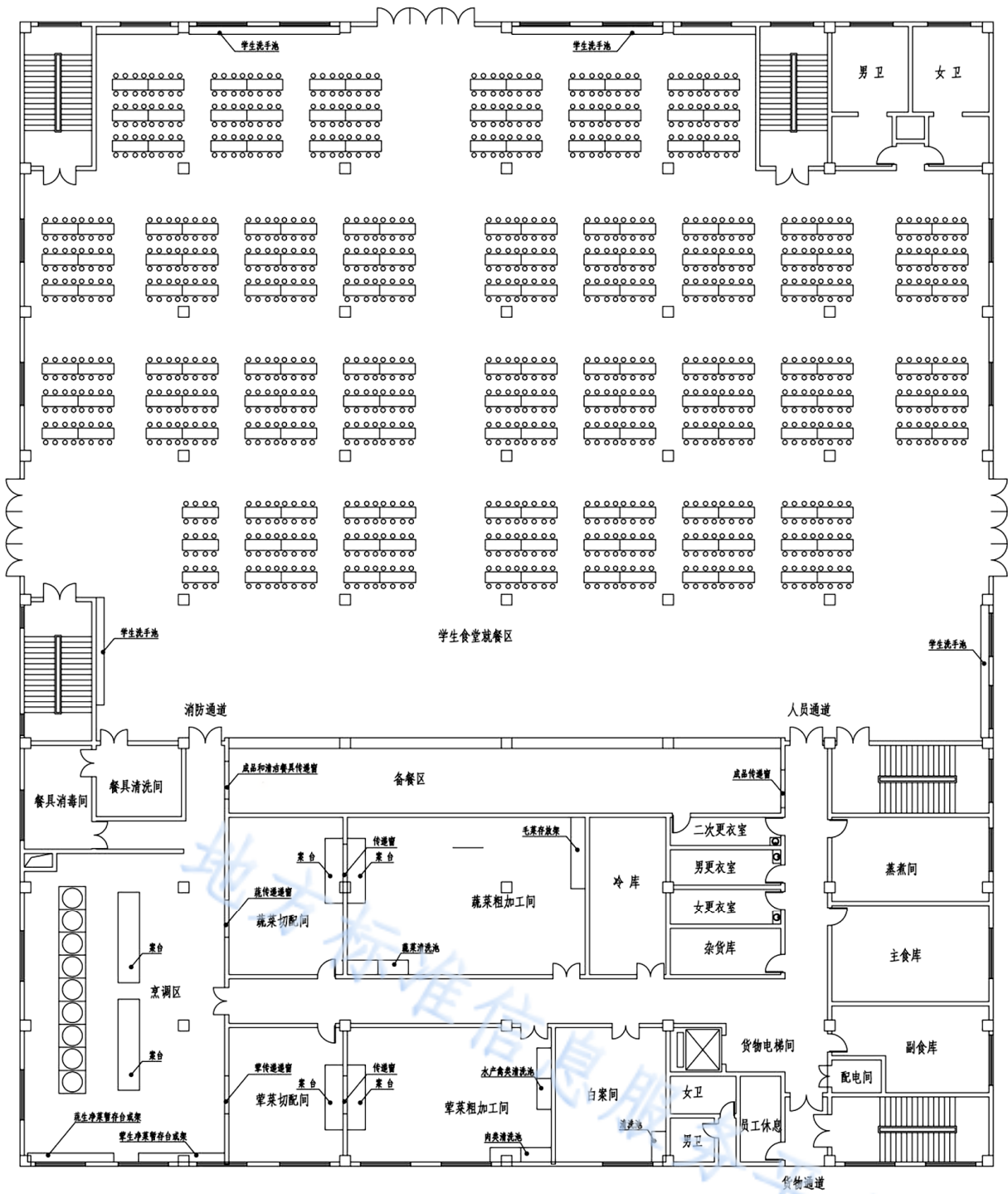


图 A.2 粗加工切配、洗消分间的平面布局示意图

A.3 特色餐饮档口平面布局示意图见图 A.3

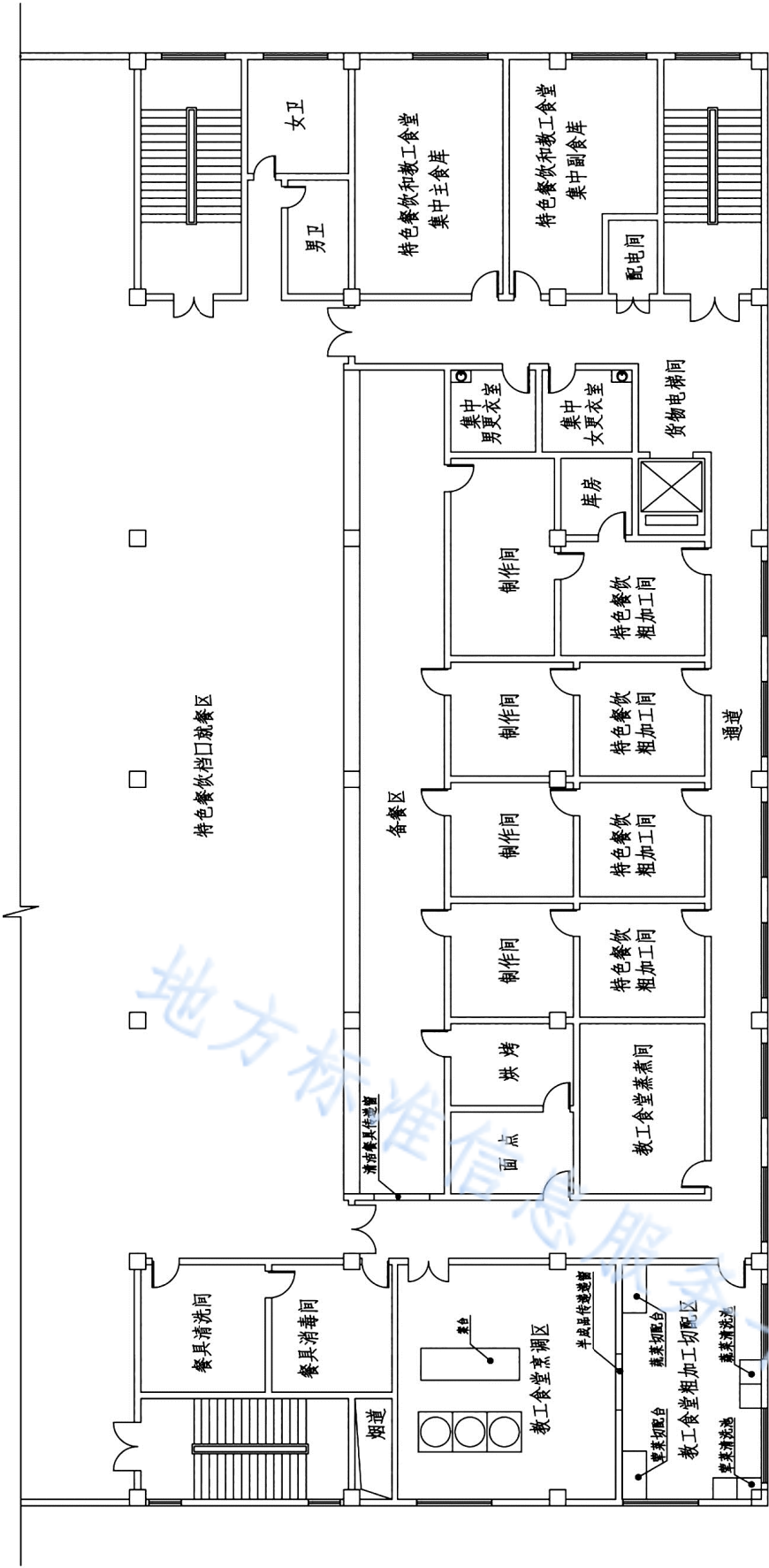


图 A.3 特色餐饮档口平面布局示意图

附录 B
(规范性)
记录表

B.1 食品从业人员晨检记录见表 B.1

表 B.1 食品从业人员晨检记录

学校名称:											食堂名称:										
日期	姓名	检查内容								异常者 处理情况	检查人签名										
		体温	呕吐	腹泻	咳嗽	皮肤伤口或感染	个人卫生														
							佩戴饰物	指甲头发	工作服												

B.2 食品留样记录见表 B.2

表 B.2 食品留样记录

学校名称:		食堂名称:							
日期	食品名称	留样时间（*月*日*时*分）	留样量（g）	保存条件	保存至（*月*日*时*分）	留样人签名			

B.6 场所及设备维护保养记录见表 B.6

表 B.6 场所及设备维护保养记录

学校名称:		食堂名称:		时间	维护保养情况		维护保养人员 签名
日期	场所或设施设备名称				维护保养内容	维护保养结果	

B.7 餐厨废弃物处置记录见表 B.6

表 B.7 餐厨废弃物处置记录

学校名称:		食堂名称:		处置时间	处置种类和数量 (公斤)		收购单位	用途	收购人签字	处置人签字
日期					泔水类	油脂类				

B.8 学校负责人陪餐记录见表 B.8

表 B.8 学校负责人陪餐记录

学校名称:		食堂名称:		陪餐时间	陪餐情况 (评议)	陪餐人签名
日期	陪餐食品名称					

B.9 食品从业人员培训学习记录见表 B.9

表 B.9 食品从业人员培训学习记录

培训组织单位：监管部门 ☐ 行业协会 ☐ 自行组织 ☐ 其他 ☐	
培训时间：	培训地点：
授课人：	培训课时：
参加人员	1. 负责人： 2. 食品安全管理员： 3. 从业人员：
培训内容	
培训通知现场照片培训 课件培训考核等资料	打印/复印件粘贴

B.10 食品安全自查表见表 B.10

表 B.10 食品安全自查表

学校名称:

食堂名称:

检查日期:

项 目	自查内容	发现的问题	整改情况	检查人
许可 制度 公示	食品经营许可是否在有效期内, 是否存在超许可范围经营			
	食品安全管理制度是否符合现行法律、法规、规章和标准要求			
	食品安全信息公示信息是否齐全			
人员 健康 管理	食品从业人员健康证是否在有效期内; 是否存在发热、咳嗽、腹痛、腹泻、皮肤伤口或感染等症状			
	从业人员穿戴工作服帽是否整洁; 是否存在留长指甲、涂指甲油、佩戴的饰物外露; 在食品处理区抽烟、饮食等不规范的行为			
	食品处理区是否存放私人物品; 从业人员是否按照标识要求规范操作			
设施 设备	冷藏、冷冻、餐用具消毒保洁、通风排烟、空气消毒、洗手消毒、三防、供水排水管道等设施设备是否能正常运转			
	冷藏、冷冻、餐用具消毒保洁等设施是否满足需要			
	食品处理区的门窗是否有破损			
	是否定期对设施设备进行维护保养, 并有记录			
	清洁工具是否定位存放			
食品 贮存	食品仓库是否存放有非食品; 是否存放有毒有害物品			
	食品仓库是否做到“一物一标”(标名称、生产日期、保质期、进货日期); 是否按照先进先出的管理			
	食品是否隔墙、离地 10 cm 以上存放			
	散装食品(食用农产品除外)是否使用符合食品安全要求的容器贮存; 是否标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容			
	冷藏、冷冻是否按照荤素、生熟分开存放; 温度计是否能正常使用, 是否符合冷藏、冷冻温度要求			
	冷藏、冷冻设施是否清洁; 是否定期除霜, 冷冻柜内是否有积冰			
加工 环境 卫生	食品处理区是否干净整洁; 地面是否有积水; 是否按照功能分区规范操作			
	食品加工场所房顶、墙壁是否有脱落、霉斑; 产生蒸汽场所的房顶是否有冷凝水滴落			
	食品处理区是否有异味; 排水沟是否有食物残渣积聚			
	食品处理区和就餐场所“三防设施”是否能正常使用, 是否有苍蝇、蟑螂、老鼠等病媒生物出现			
	废弃物储存设施是否符合要求			

项 目	自查内容	发现的问题	整改情况	检查人
采购验收	采购食品、食品添加剂、食品相关产品的供应商资格证明文件是否齐全			
	采购的大宗食品原料是否有批次出厂检验报告			
	所有的食品及其原料的随货同行票据是否均有供应商签字盖章			
	采购的冷鲜肉是否有“两证两章”			
	采购的进口冷冻肉品、畜禽类、水产品类是否有相关证明文件			
过程控制	各类清洗池是否标识清楚，员工是否按照标识操作			
	各类调料盛装容器是否及时清洗，是否存在过期调料			
	加工过程中粗加工、切配、烹饪、备餐是否存在交叉污染			
	食品加工中是否烧熟煮透，中心温度是否达到 70 ℃			
	待加工食品和成品是否分开存放			
	加工中使用的砧板、刀具、和面机、绞肉机等设施设备是否存在破损、发霉、有异味和留有食物残渣等现象			
餐用具清洗消毒保洁	清洗后的餐用具是否残存食物残渣；是否每餐次对餐用具进行清洗消毒			
	使用化学药物消毒的消毒液浓度是否达到要求			
	保洁柜是否清洁消毒；是否有其他物品或未消毒的餐用具			
	是否及时进行记录			
留样管理	留样冰箱是否正常运转；留样容器是否为密封性好，经清洗消毒的容器			
	留样品种是否齐全，留样量是否达到 125 g			
	留样记录是否和所留样品一致			
食品添加剂	是否按照 GB 2760 的规定要求使用			
	是否按照“五专”管理			
	是否按照实际称量的计量记录			
餐厨废弃物	是否与有资质的公司签订合同			
	盛装容器是否符合要求，是否日产日清			
	是否按照规范要求记录去向			
记录管理	各项记录是否齐全			
	是否按照规定要求保存记录			

参 考 文 献

- [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、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会第 45 号令）
 - [2] 《餐饮服务食品安全操作规范》（2018 年 7 月国家市场监督管理总局发布，2018 年 10 月 1 日起施行）
 - [3] GB 50016（2018 版） 建筑设计防火规范
 - [4] GB 50099—2011 中小学校设计规范
 - [5] GB 50352—2019 民用建筑设计统一标准
 - [6] JGJ64—2017 饮食建筑设计标准
-

地方标准信息服务平台