

目 录

国务院令

国家食品安全事故应急预案	1
--------------------	---

教育部令

学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定	16
-------------------------	----

卫计委令

食物中毒事故处理办法	26
------------------	----

食药监总局令

食品经营许可证管理办法	32
-------------------	----

各类通知文件

卫生部 教育部关于印发《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》的通知	49
学校食堂从业人员上岗卫生知识培训基本要求	55
河南省教育厅关于对河南省中小学一级食堂进行复查及开展第四轮中小学食堂评定工作的通知	62
河南省学校食堂餐饮服务食品安全监督管理办法	92
郑州市教育局关于成立郑州市学生营养配餐工作领导小组	

组的通知	106
郑州市教育局关于印发郑州市教育局创建国家食品安全示范城市工作方案的通知	110
郑州市教育局 郑州市食品药品监督管理局关于在全市中小学校食堂推进“互联网+明厨亮灶”工程建设的通知	121
郑州市人民政府食品安全委员会办公室 郑州市食品药品监督管理局 郑州市教育局关于鼓励和引导学校食堂加入食品安全信息化追溯系统的意见	137

国家食品安全事故应急预案

(2011年10月5日修订)

1 总则

1.1 编制目的

建立健全应对食品安全事故运行机制，有效预防、积极应对食品安全事故，高效组织应急处置工作，最大限度地减少食品安全事故的危害，保障公众健康与生命安全，维护正常的社会经济秩序。

1.2 编制依据

依据《中华人民共和国突发事件应对法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《突发公共卫生事件应急条例》和《国家突发公共事件总体应急预案》，制定本预案。

1.3 事故分级

食品安全事故，指食物中毒、食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。食品安全事故共分四级，即特别重大食品安全事故、重大食品安全事故、较大食品安全事故和一般食品安全事故。事故等级的评估核定，由卫生行政部门会同有关部门依照有关规定进

行。

1.4 事故处置原则

(1) 以人为本，减少危害。把保障公众健康和生命安全作为应急处置的首要任务，最大限度减少食品安全事故造成的人员伤亡和健康损害。

(2) 统一领导，分级负责。按照“统一领导、综合协调、分类管理、分级负责、属地管理为主”的应急管理体制，建立快速反应、协同应对的食品安全事故应急机制。

(3) 科学评估，依法处置。有效使用食品安全风险监测、评估和预警等科学手段；充分发挥专业队伍的作用，提高应对食品安全事故的水平 and 能力。

(4) 居安思危，预防为主。坚持预防与应急相结合，常态与非常态相结合，做好应急准备，落实各项防范措施，防患于未然。建立健全日常管理制度，加强食品安全风险监测、评估和预警；加强宣教培训，提高公众自我防范和应对食品安全事故的意识 and 能力。

2 组织机构及职责

2.1 应急机制启动

食品安全事故发生后，卫生行政部门依法组织对事故进行分析评估，核定事故级别。特别重大食品安全事故，由卫生部会同食品安全办向国务院提出启动 I 级响应的建议，经国务院批准后，成立国家特别重大食品安全事故应急处置指挥部(以下简称指挥部)，统一领导和指挥事故应急处置工作；

重大、较大、一般食品安全事故，分别由事故所在地省、市、县级人民政府组织成立相应应急处置指挥机构，统一组织开展本行政区域事故应急处置工作。

2.2 指挥部设置

指挥部成员单位根据事故的性质和应急处置工作的需要确定，主要包括卫生部、农业部、商务部、工商总局、质检总局、食品药品监管局、铁道部、粮食局、中央宣传部、教育部、工业和信息化部、公安部、监察部、民政部、财政部、环境保护部、交通运输部、海关总署、旅游局、新闻办、民航局和食品安全办等部门以及相关行业协会组织。当事故涉及国外、港澳台时，增加外交部、港澳办、台办等部门为成员单位。由卫生部、食品安全办等有关部门人员组成指挥部办公室。

2.3 指挥部职责

指挥部负责统一领导事故应急处置工作；研究重大应急决策和部署；组织发布事故的重要信息；审议批准指挥部办公室提交的应急处置工作报告；应急处置的其他工作。

2.4 指挥部办公室职责

指挥部办公室承担指挥部的日常工作，主要负责贯彻落实指挥部的各项部署，组织实施事故应急处置工作；检查督促相关地区和部门做好各项应急处置工作，及时有效地控制事故，防止事态蔓延扩大；研究协调解决事故应急处理工作中的具体问题；向国务院、指挥部及其成员单位报告、通报事故应急处置的工作情况；组织信息发布。指挥部办公室建

立会商、发文、信息发布和督查等制度，确保快速反应、高效处置。

2.5 成员单位职责

各成员单位在指挥部统一领导下开展工作，加强对事故发生地人民政府有关部门工作的督促、指导，积极参与应急救援工作。

2.6 工作组设置及职责

根据事故处置需要，指挥部可下设若干工作组，分别开展相关工作。各工作组在指挥部的统一指挥下开展工作，并随时向指挥部办公室报告工作开展情况。

（1）事故调查组

由卫生部牵头，会同公安部、监察部及相关部门负责调查事故发生原因，评估事故影响，尽快查明致病原因，作出调查结论，提出事故防范意见；对涉嫌犯罪的，由公安部负责，督促、指导涉案地公安机关立案侦办，查清事实，依法追究刑事责任；对监管部门及其他机关工作人员的失职、渎职等行为进行调查。根据实际需要，事故调查组可以设置在事故发生地或派出部分人员赴现场开展事故调查（简称前方工作组）。

（2）危害控制组

由事故发生环节的具体监管职能部门牵头，会同相关监管部门监督、指导事故发生地政府职能部门召回、下架、封存有关食品、原料、食品添加剂及食品相关产品，严格控制

流通渠道，防止危害蔓延扩大。

（3）医疗救治组

由卫生部负责，结合事故调查组的调查情况，制定最佳救治方案，指导事故发生地人民政府卫生部门对健康受到危害的人员进行医疗救治。

（4）检测评估组

由卫生部牵头，提出检测方案和要求，组织实施相关检测，综合分析各方检测数据，查找事故原因和评估事故发展趋势，预测事故后果，为制定现场抢救方案和采取控制措施提供参考。检测评估结果要及时报告指挥部办公室。

（5）维护稳定组

由公安部牵头，指导事故发生地人民政府公安机关加强治安管理，维护社会稳定。

（6）新闻宣传组

由中央宣传部牵头，会同新闻办、卫生部等部门组织事故处置宣传报道和舆论引导，并配合相关部门做好信息发布工作。

（7）专家组

指挥部成立由有关方面专家组成的专家组，负责对事故进行分析评估，为应急响应的调整解除以及应急处置工作提供决策建议，必要时参与应急处置。

2.7 应急处置专业技术机构

医疗、疾病预防控制以及各有关部门的食品安全相关技

术机构作为食品安全事故应急处置专业技术机构，应当在卫生行政部门及有关食品安全监管部门组织领导下开展应急处置相关工作。

3 应急保障

3.1 信息保障

卫生部会同国务院有关监管部门建立国家统一的食品安全信息网络体系，包含食品安全监测、事故报告与通报、食品安全事故隐患预警等内容；建立健全医疗救治信息网络，实现信息共享。卫生部负责食品安全信息网络体系的统一管理。

有关部门应当设立信息报告和举报电话，畅通信息报告渠道，确保食品安全事故的及时报告与相关信息的及时收集。

3.2 医疗保障

卫生行政部门建立功能完善、反应灵敏、运转协调、持续发展的医疗救治体系，在食品安全事故造成人员伤亡时迅速开展医疗救治。

3.3 人员及技术保障

应急处置专业技术机构要结合本机构职责开展专业技术人员食品安全事故应急处置能力培训，加强应急处置力量建设，提高快速应对能力和技术水平。健全专家队伍，为事故核实、级别核定、事故隐患预警及应急响应等相关技术工作提供人才保障。国务院有关部门加强食品安全事故监测、预警、预防和应急处置等技术研发，促进国内外交流与合作，

为食品安全事故应急处置提供技术保障。

3.4 物资与经费保障

食品安全事故应急处置所需设施、设备和物资的储备与调用应当得到保障；使用储备物资后须及时补充；食品安全事故应急处置、产品抽样及检验等所需经费应当列入年度财政预算，保障应急资金。

3.5 社会动员保障

根据食品安全事故应急处置的需要，动员和组织社会力量协助参与应急处置，必要时依法调用企业及个人物资。在动用社会力量或企业、个人物资进行应急处置后，应当及时归还或给予补偿。

3.6 宣教培训

国务院有关部门应当加强对食品安全专业人员、食品生产经营者及广大消费者的食品安全知识宣传、教育与培训，促进专业人员掌握食品安全相关工作技能，增强食品生产经营者的责任意识，提高消费者的风险意识和防范能力。

4 监测预警、报告与评估

4.1 监测预警

卫生部会同国务院有关部门根据国家食品安全风险监测工作需要，在综合利用现有监测机构能力的基础上，制定和实施加强国家食品安全风险监测能力建设规划，建立覆盖全国的食源性疾病的、食品污染和食品中有害因素监测体系。卫生部根据食品安全风险监测结果，对食品安全状况进行综合

分析，对可能具有较高程度安全风险的食品，提出并公布食品安全风险警示信息。

有关监管部门发现食品安全隐患或问题，应及时通报卫生行政部门和有关方面，依法及时采取有效控制措施。

4.2 事故报告

4.2.1 事故信息来源

(1) 食品安全事故发生单位与引发食品安全事故食品的生产经营单位报告的信息；

(2) 医疗机构报告的信息；

(3) 食品安全相关技术机构监测和分析结果；

(4) 经核实的公众举报信息；

(5) 经核实的媒体披露与报道信息；

(6) 世界卫生组织等国际机构、其他国家和地区通报我国信息。

4.2.2 报告主体和时限

(1) 食品生产经营者发现其生产经营的食品造成或者可能造成公众健康损害的情况和信息，应当在2小时内向所在地县级卫生行政部门和负责本单位食品安全监管工作的有关部门报告。

(2) 发生可能与食品有关的急性群体性健康损害的单位，应当在2小时内向所在地县级卫生行政部门和有关监管部门报告。

(3) 接收食品安全事故病人治疗的单位，应当按照卫

生部有关规定及时向所在地县级卫生行政部门和有关监管部门报告。

(4) 食品安全相关技术机构、有关社会团体及个人发现食品安全事故相关情况，应当及时向县级卫生行政部门和有关监管部门报告或举报。

(5) 有关监管部门发现食品安全事故或接到食品安全事故报告或举报，应当立即通报同级卫生行政部门和其他有关部门，经初步核实后，要继续收集相关信息，并及时将有关情况进一步向卫生行政部门和其他有关监管部门通报。

(6) 经初步核实为食品安全事故且需要启动应急响应的，卫生行政部门应当按规定向本级人民政府及上级人民政府卫生行政部门报告；必要时，可直接向卫生部报告。

4.2.3 报告内容

食品生产经营者、医疗、技术机构和社会团体、个人向卫生行政部门和有关监管部门报告疑似食品安全事故信息时，应当包括事故发生时间、地点和人数等基本情况。

有关监管部门报告食品安全事故信息时，应当包括事故发生单位、时间、地点、危害程度、伤亡人数、事故报告单位信息（含报告时间、报告单位联系人员及联系方式）、已采取措施、事故简要经过等内容；并随时通报或者补报工作进展。

4.3 事故评估

4.3.1 有关监管部门应当按有关规定及时向卫生行政部门

提供相关信息和资料，由卫生行政部门统一组织协调开展食品安全事故评估。

4.3.2 食品安全事故评估是为核定食品安全事故级别和确定应采取的措施而进行的评估。评估内容包括：

- (1) 污染食品可能导致的健康损害及所涉及的范围，是否已造成健康损害后果及严重程度；
- (2) 事故的影响范围及严重程度；
- (3) 事故发展蔓延趋势。

5 应急响应

5.1 分级响应

根据食品安全事故分级情况，食品安全事故应急响应分为Ⅰ级、Ⅱ级、Ⅲ级和Ⅳ级响应。核定为特别重大食品安全事故，报经国务院批准并宣布启动Ⅰ级响应后，指挥部立即成立运行，组织开展应急处置。重大、较大、一般食品安全事故分别由事故发生地的省、市、县级人民政府启动相应级别响应，成立食品安全事故应急处置指挥机构进行处置。必要时上级人民政府派出工作组指导、协助事故应急处置工作。

启动食品安全事故Ⅰ级响应期间，指挥部成员单位在指挥部的统一指挥与调度下，按相应职责做好事故应急处置相关工作。事发地省级人民政府按照指挥部的统一部署，组织协调地市级、县级人民政府全力开展应急处置，并及时报告相关工作进展情况。事故发生单位按照相应的处置方案开展先期处置，并配合卫生行政部门及有关部门做好食品安全事

故的应急处置。

食源性疾病中涉及传染病疫情的，按照《中华人民共和国传染病防治法》和《国家突发公共卫生事件应急预案》等相关规定开展疫情防控和应急处置。

5.2 应急处置措施

事故发生后，根据事故性质、特点和危害程度，立即组织有关部门，依照有关规定采取下列应急处置措施，以最大限度减轻事故危害：

（1）卫生行政部门有效利用医疗资源，组织指导医疗机构开展食品安全事故患者的救治。

（2）卫生行政部门及时组织疾病预防控制机构开展流行病学调查与检测，相关部门及时组织检验机构开展抽样检验，尽快查找食品安全事故发生的原因。对涉嫌犯罪的，公安机关及时介入，开展相关违法犯罪行为侦破工作。

（3）农业行政、质量监督、检验检疫、工商行政管理、食品药品监管、商务等有关部门应当依法强制性就地或异地封存事故相关食品及原料和被污染的食品用工具及用具，待卫生行政部门查明导致食品安全事故的原因后，责令食品生产经营者彻底清洗消毒被污染的食品用工具及用具，消除污染。

（4）对确认受到有毒有害物质污染的相关食品及原料，农业行政、质量监督、工商行政管理、食品药品监管等有关监管部门应当依法责令生产经营者召回、停止经营及进出口

并销毁。检验后确认未被污染的应当予以解封。

(5) 及时组织研判事故发展态势，并向事故可能蔓延到的地方人民政府通报信息，提醒做好应对准备。事故可能影响到国（境）外时，及时协调有关涉外部门做好相关通报工作。

5.3 检测分析评估

应急处置专业技术机构应当对引发食品安全事故的相关危险因素及时进行检测，专家组对检测数据进行综合分析和评估，分析事故发展趋势、预测事故后果，为制定事故调查和现场处置方案提供参考。有关部门对食品安全事故相关危险因素消除或控制，事故中伤病人员救治，现场、受污染食品控制，食品与环境，次生、衍生事故隐患消除等情况进行分析评估。

5.4 响应级别调整及终止

在食品安全事故处置过程中，要遵循事故发生发展的客观规律，结合实际情况和防控工作需要，根据评估结果及时调整应急响应级别，直至响应终止。

5.4.1 响应级别调整及终止条件

(1) 级别提升

当事故进一步加重，影响和危害扩大，并有蔓延趋势，情况复杂难以控制时，应当及时提升响应级别。

当学校或托幼机构、全国性或区域性重要活动期间发生食品安全事故时，可相应提高响应级别，加大应急处置力度，

确保迅速、有效控制食品安全事故，维护社会稳定。

（2）级别降低

事故危害得到有效控制，且经研判认为事故危害降低到原级别评估标准以下或无进一步扩散趋势的，可降低应急响应级别。

（3）响应终止

当食品安全事故得到控制，并达到以下两项要求，经分析评估认为可解除响应的，应当及时终止响应：

——食品安全事故伤病员全部得到救治，原患者病情稳定 24 小时以上，且无新的急性病症患者出现，食源性感染性疾病在未例患者后经过最长潜伏期无新病例出现；

——现场、受污染食品得以有效控制，食品与环境污染得到有效清理并符合相关标准，次生、衍生事故隐患消除。

5.4.2 响应级别调整及终止程序

指挥部组织对事故进行分析评估论证。评估认为符合级别调整条件的，指挥部提出调整应急响应级别建议，报同级人民政府批准后实施。应急响应级别调整后，事故相关地区人民政府应当结合调整后级别采取相应措施。评估认为符合响应终止条件时，指挥部提出终止响应的建议，报同级人民政府批准后实施。

上级人民政府有关部门应当根据下级人民政府有关部门的请求，及时组织专家为食品安全事故响应级别调整和终止的分析论证提供技术支持与指导。

5.5 信息发布

事故信息发布由指挥部或其办公室统一组织，采取召开新闻发布会、发布新闻通稿等多种形式向社会发布，做好宣传报道和舆论引导。

6 后期处置

6.1 善后处置

事发地人民政府及有关部门要积极稳妥、深入细致地做好善后处置工作，消除事故影响，恢复正常秩序。完善相关政策，促进行业健康发展。

食品安全事故发生后，保险机构应当及时开展应急救援人员保险受理和受灾人员保险理赔工作。

造成食品安全事故的责任单位和责任人应当按照有关规定对受害人给予赔偿，承担受害人后续治疗及保障等相关费用。

6.2 奖惩

6.2.1 奖励

对在食品安全事故应急管理和处置工作中作出突出贡献的先进集体和个人，应当给予表彰和奖励。

6.2.2 责任追究

对迟报、谎报、瞒报和漏报食品安全事故重要情况或者应急管理工作中有其他失职、渎职行为的，依法追究有关责任单位或责任人的责任；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

6.3 总结

食品安全事故善后处置工作结束后，卫生行政部门应当组织有关部门及时对食品安全事故和应急处置工作进行总结，分析事故原因和影响因素，评估应急处置工作开展情况和效果，提出对类似事故的防范和处置建议，完成总结报告。

7 附则

7.1 预案管理与更新

与食品安全事故处置有关的法律法规被修订，部门职责或应急资源发生变化，应急预案在实施过程中出现新情况或新问题时，要结合实际及时修订与完善本预案。

国务院有关食品安全监管部门、地方各级人民政府参照本预案，制定本部门和地方食品安全事故应急预案。

7.2 演习演练

国务院有关部门要开展食品安全事故应急演练，以检验和强化应急准备和应急响应能力，并通过演习演练的总结评估，完善应急预案。

7.3 预案实施

本预案自发布之日起施行。

中华人民共和国教育部 中华人民共和国卫生部 令

第 14 号

现公布《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，自 2002 年 11 月 1 日起施行。

教育部部长 陈至立

卫生部部长 张文康

二〇〇二年九月二十日

学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定

第一章 总 则

第一条 为防止学校食物中毒或者其他食源性疾患事故的发生，保障师生员工身体健康，根据《食品卫生法》和《学校卫生工作条例》，制定本规定。

第二条 本规定适用于各级各类全日制学校以及幼儿园。

第三条 学校食堂与学生集体用餐的卫生管理必须坚持

预防为主的工作方针，实行卫生行政部门监督指导、教育行政部门管理督查、学校具体实施的工作原则。

第二章 食堂建筑、设备与环境卫生要求

第四条 食堂应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件。

第五条 食堂的设施设备布局应当合理，应有相对独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。

第六条 食堂加工操作间应当符合下列要求：

- （一）最小使用面积不得小于 8 平方米；
- （二）墙壁应有 1.5 米以上的瓷砖或其他防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙；
- （三）地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造，具有一定坡度，易于清洗与排水；
- （四）配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠，污水排放和符合卫生要求的存放废弃物的设施和设备；
- （五）制售冷荤凉菜的普通高等学校食堂必须有凉菜间，并配有专用冷藏、洗涤消毒的设施设备。

第七条 食堂应当有用耐磨损、易清洗的无毒材料制造或建成的餐饮具专用洗刷、消毒池等清洗设施设备。采用化学消毒的，必须具备 2 个以上的水池，并不得与清洗蔬菜、

肉类等的设施设备混用。

第八条 餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐饮具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

第九条 餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所（橱柜），并有明显的标记。

第十条 食堂用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

第十一条 严格把好食品的采购关。食堂采购员必须持有卫生许可证。

第三章 食品采购、贮存及加工的卫生要求

经营单位采购食品，并按照国家有关规定进行索证；应相对固定食品采购的场所，以保证其质量。

禁止采购以下食品：

（一）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；

（二）未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制

品；

（三）超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品；

（四）其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

第十二条 学校分管学生集体用餐的订购人员在订餐时，应确认生产经营者的卫生许可证上注有“送餐”或“学生营养餐”的许可项目，不得向未经许可的生产经营者订餐。

学生集体用餐必须当餐加工，不得订购隔餐的剩余食品，不得订购冷荤凉菜食品。严把供餐卫生质量关，要按照订餐要求对供餐单位提供的食品进行验收。

第十三条 食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期的食品。

食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

第十四条 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

第十五条 食堂炊事员必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及其原料。

第十六条 加工食品必须做到熟透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于70℃。

加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

不得向学生出售腐败变质或者感官性状异常，可能影响学生健康的食物。

第十七条 职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、幼儿园的食堂不得制售冷荤凉菜。

普通高等学校食堂的凉菜间必须定时进行空气消毒；应有专人加工操作，非凉菜间工作人员不得擅自进入凉菜间；加工凉菜的工用具、容器必须专用，用前必须消毒，用后必须洗净并保持清洁。

每餐的各种凉菜应各取不少于 250 克的样品留置于冷藏设备中保存 24 小时以上，以备查验。

第十八条 食品在烹饪后至出售前一般不超过 2 个小时，若超过 2 个小时存放的，应当在高于 60℃ 或低于 10℃ 的条件下存放。

第十九条 食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过 24 小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可继续出售。

第四章 食堂从业人员卫生要求

第二十条 食堂从业人员、管理人员必须掌握有关食品卫生的基本要求。

第二十一条 食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

食堂从业人员及集体餐分餐人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有益于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

第二十二条 食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：

- （一）工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；
- （二）穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；
- （三）不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；
- （四）不得在食品加工和销售场所内吸烟。

第五章 管理与监督

第二十三条 学校应建立主管校长负责制，并配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。

第二十四条 学校应建立健全食品卫生安全管理制度。

食堂实行承包经营时，学校必须把食品卫生安全作为承包合同的重要指标。

第二十五条 学校食堂必须取得卫生行政部门发放的卫生许可证未取得卫生许可的学校食堂不得开办；要积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督。

第二十六条 学校食堂应当建立卫生管理规章制度及岗位责任制度，相关的卫生管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保学生用餐的卫生与安全。

第二十七条 学校应当对学生加强饮食卫生教育，进行科学引导，劝阻学生不买街头无照（证）商贩出售的盒饭及食品，不食用来历不明的可疑食物。

第二十八条 各级教育行政部门应根据《食品卫生法》和本规定的要求，加强所辖学校的食品卫生工作的行政管理，并将食品卫生安全管理工作作为对学校督导评估的重要内容，在考核学校工作时，应将食品卫生安全工作作为重要的考核指标。

第二十九条 各级教育行政部门应制定食堂管理人员和从业人员的培训计划，并在卫生行政部门的指导下定期组织对所属学校食堂的管理人员和从业人员进行食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训。

第三十条 各级教育行政部门及学校所属的卫生保健机

构具有对学校食堂及学生集体用餐的业务指导和检查督促的职责，应定期深入学校食堂进行业务指导和检查督促。

第三十一条 各级卫生行政部门应当根据《食品卫生法》的有关规定，加强对学校食堂与学生集体用餐的卫生监督，对食堂采购、贮存、加工、销售中容易造成食物中毒或其他食源性疾患的重要环节应重点进行监督指导。加大卫生许可工作的管理和督查力度，严格执行卫生许可证的发放标准，对卫生质量不稳定和不具备卫生条件的学校食堂一律不予发证。对获得卫生许可证的学校食堂要加大监督的力度与频度。

第三十二条 学校应当建立食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的应急处理机制。发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，应采取下列措施：

- （一）立即停止生产经营活动，并向所在地人民政府、教育行政部门和卫生行政部门报告；
- （二）协助卫生机构救治病人；
- （三）保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；
- （四）配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品；
- （五）落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

第三十三条 学校必须建立健全食物中毒或者其他食源性疾患的报告制度，发生食物中毒或疑似食物中毒事故应及

时报告当地教育行政部门和卫生行政部门。当地教育行政部门应逐级报告上级教育行政部门。当地卫生行政部门应当于6小时内上报卫生部，并同时报告同级人民政府和上级卫生行政部门。

第三十四条 要建立学校食品卫生责任追究制度。对违反本规定，玩忽职守、疏于管理，造成学生食物中毒或者其他食源性疾患的学校和责任人，以及造成食物中毒或其他食源性疾患后，隐瞒实情不上报的学校和责任人，由教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。对不符合卫生许可证发放条件而发放卫生许可证造成食物中毒或其他食源性疾患的责任人，由卫生行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。对违反本规定，造成重大食物中毒事件，情节特别严重的，要依法追究相应责任人的法律责任。

第六章 附则

第三十五条 本规定下列用语含义是：

学生集体用餐：以供学生用餐为目的而配置的膳食和食品，包括学生普通餐、学生营养餐、学生课间餐（牛奶、豆奶、饮料、面点等）、学校举办各类活动时为学生提供的集体饮食等。

食堂：学校自办食堂、承包食堂和高校后勤社会化后专门为学生提供就餐服务的实体。

食堂从业人员：食堂采购员、食堂炊事员、食堂分餐员、

仓库保管员等。

第三十六条 以简单加工学生自带粮食、蔬菜或以为学生热饭为主的规模小的农村学校，其食堂建筑、设备等暂不作为实行本规定的单位对待。但是，其他方面应当符合本规定要求。

第三十七条 学生集体用餐生产经营者的监督管理，按《学生集体用餐卫生监督办法》执行。

第三十八条 本规定自 2002 年 11 月 1 日起实施。

中华人民共和国卫生部令

第 8 号

现发布《食物中毒事故处理办法》，自 2000 年 1 月 1 日起施行。1981 年 12 月 1 日发布的《食物中毒调查报告办法》同时废止。

部 长

一九九九年十二月二十四日

食物中毒事故处理办法

第一章 总 则

第一条 为了及时处理和控制食物中毒事故，保障人民身体健康，根据《中华人民共和国食品卫生法》（以下称《食品卫生法》）的规定，制定本办法。

第二条 本办法所指的食物中毒，是指食用了被生物性、化学性有毒有害物质污染的食品或者食用了含有毒有害物质的食品后出现的急性、亚急性食源性疾患。

上款规定的食源性疾患已列入《中华人民共和国传染病防治法》管理的，按照该法执行。

第三条 县级以上地方人民政府卫生行政部门主管管辖范围内食物中毒事故的监督管理工作。

跨辖区的食物中毒事故由食物中毒发生地的人民政府卫生行政部门进行调查处理，由食物中毒肇事者所在地的人民政府卫生行政部门协助调查处理。对管辖有争议的，由共同上级人民政府卫生行政部门管辖或者指定管辖。

第四条 凡在中华人民共和国领域内从事食品生产经营活动的，以及涉及食物中毒事故调查与处理的单位和个人均应遵守本办法。

第二章 报 告

第五条 发生食物中毒或者疑似食物中毒事故的单位和接收食物中毒或者疑似食物中毒病人进行治疗的单位应当及时向所在地人民政府卫生行政部门报告发生食物中毒事故的单位、地址、时间、中毒人数、可疑食物等有关内容。

第六条 县级以上地方人民政府卫生行政部门接到食物中毒或者疑似食物中毒事故的报告，应当及时填写《食物中毒报告登记表》，并报告同级人民政府和上级卫生行政部门。

第七条 县级以上地方人民政府卫生行政部门对发生在管辖范围内的下列食物中毒或者疑似食物中毒事故，实施紧急报告制度：

（一）中毒人数超过 30 人的，当于 6 小时内报告同级人民政府和上级人民政府卫生行政部门；

(二) 中毒人数超过 100 人或者死亡 1 人以上的, 应当于 6 小时内上报卫生部, 并同时报告同级人民政府和上级人民政府卫生行政部门;

(三) 中毒事故发生在学校、地区性或者全国性重要活动期间的应当于 6 小时内上报卫生部, 并同时报告同级人民政府和上级人民政府卫生行政部门;

(四) 其它需要实施紧急报告制度的食物中毒事故。

任何单位和个人不得干涉食物中毒或者疑似食物中毒事故的报告。

第八条 县级以上地方各级人民政府卫生行政部门接到跨辖区的食物中毒事故报告, 应当通知有关辖区的卫生行政部门, 并同时向共同的上级人民政府卫生行政部门报告。

第九条 县级以上地方人民政府卫生行政部门应当在每季度末, 汇总和分析本地区食物中毒事故发生情况和处理结果, 并及时向社会公布。

省级人民政府卫生行政部门负责汇总分析本地区全年度食物中毒事故发生情况, 并于每年 11 月 10 日前上报卫生部及其指定的机构。

第十条 地方各级人民政府卫生行政部门应当定期向有关部门通报食物中毒事故发生的情况。

第三章 调查与控制

第十一条 县级以上地方人民政府卫生行政部门在接到

食物中毒或者疑似食物中毒事故报告后,应当采取下列措施:

(一)组织卫生机构对中毒人员进行救治;

(二)对可疑中毒食物及其有关工具、设备和现场采取临时控制措施;

(三)组织调查小组进行现场卫生学和流行病学调查,填写《食物中毒个案调查登记表》和《食物中毒调查报告表》,撰写调查报告,并按规定报告有关部门。

第十二条 县级以上地方人民政府卫生行政部门对造成食物中毒事故的食品或者有证据证明可能导致食物中毒事故的食品可以采取下列临时控制措施:

(一)封存造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料;

(二)封存被污染的食品用工具及用具,并责令进行清洗消毒。

为控制食物中毒事故扩散,责令食品生产经营者收回已售出的造成食物中毒的食品或者有证据证明可能导致食物中毒的食品。

经检验,属于被污染的食品,予以销毁或监督销毁;未被污染的食品,予以解封。

第十三条 造成食物中毒或者有证据证明可能导致食物中毒的食品生产经营单位、发生食物中毒或者疑似食物中毒事故的单位应当采取下列相应措施:

(一)立即停止其生产经营活动,并向所在地人民政府

卫生行政部门报告：

（二）协助卫生机构救治病人；

（三）保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；

（四）配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品；

（五）落实卫生行政部门要求采取的其他措施。

第十四条 县级以上地方人民政府卫生行政部门应当按照《食品卫生监督程序》的有关规定对食物中毒事故进行调查处理。调查工作应当由卫生行政部门2名以上卫生监督员依法进行。

第十五条 食物中毒确认的内容、程序及有关技术要求，应当执行《食物中毒诊断标准及技术处理总则》（GB14938）的规定。

第四章 罚 则

第十六条 对食物中毒或者疑似食物中毒事故隐瞒、谎报、拖延、阻挠报告的单位和个人，由县级以上人民政府卫生行政部门责令改正，并可以通报批评。对直接负责的主管人员和其他直接责任人员由卫生行政部门和其他有关部门依法给予行政处分。

第十七条 对造成食物中毒事故的单位和个人，由县级以上地方人民政府卫生行政部门按照《食品卫生法》和《食

品卫生行政处罚办法》的有关规定，予以行政处罚。

第十八条 县级以上地方人民政府卫生行政部门在调查处理食物中毒事故时，对造成严重食物中毒事故构成犯罪的或者有投毒等犯罪嫌疑的，移送司法机关处理。

第五章 附 则

第十九条 《食物中毒事故报告登记表》、《食物中毒事故个案调查登记表》和《食物中毒事故调查报告表》由卫生部另行制定。

第二十条 铁道、交通行政主管部门设立的食品卫生监督机构，在其管辖范围内对食物中毒事故的监督管理，依照本办法执行。

第二十一条 本办法由卫生部解释。

第二十二条 本办法自2000年1月1日起施行。1981年12月1日发布的《食物中毒调查报告办法》同时废止。以往卫生部其他有关规定与本办法不一致的，以本办法为准。

国家食品药品监督管理总局令

第 17 号

《食品经营许可管理办法》已经国家食品药品监督管理总局局务会议审议通过，现予公布，自 2015 年 10 月 1 日起施行。

局长 毕井泉

2015 年 8 月 31 日

食品经营许可管理办法

第一章 总 则

第一条 为规范食品经营许可活动，加强食品经营监督管理，保障食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国行政许可法》等法律法规，制定本办法。

第二条 在中华人民共和国境内，从事食品销售和餐饮服务活动，应当依法取得食品经营许可。

食品经营许可的申请、受理、审查、决定及其监督检查，适用本办法。

第三条 食品经营许可应当遵循依法、公开、公平、公正、便民、高效的原则。

第四条 食品经营许可实行一地一证原则，即食品经营者在一个经营场所从事食品经营活动，应当取得一个食品经营许可证。

第五条 食品药品监督管理部门按照食品经营主体业态和经营项目的风险程度对食品经营实施分类许可。

第六条 国家食品药品监督管理总局负责监督指导全国食品经营许可管理工作。

县级以上地方食品药品监督管理部门负责本行政区域内的食品经营许可管理工作。

省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门可以根据食品类别和食品安全风险状况，确定市、县级食品药品监督管理部门的食品经营许可管理权限。

第七条 国家食品药品监督管理总局负责制定食品经营许可审查通则。

县级以上地方食品药品监督管理部门实施食品经营许可审查，应当遵守食品经营许可审查通则。

第八条 县级以上食品药品监督管理部门应当加快信息化建设，在行政机关的网站上公布经营许可事项，方便申请人采取数据电文等方式提出经营许可申请，提高办事效率。

第二章 申请与受理

第九条 申请食品经营许可，应当先行取得营业执照等合法主体资格。

企业法人、合伙企业、个人独资企业、个体工商户等，以营业执照载明的主体作为申请人。

机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等申办单位食堂，以机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证或者营业执照等载明的主体作为申请人。

第十条 申请食品经营许可，应当按照食品经营主体业态和经营项目分类提出。

食品经营主体业态分为食品销售经营者、餐饮服务经营者、单位食堂。食品经营者申请通过网络经营、建立中央厨房或者从事集体用餐配送的，应当在主体业态后以括号标注。

食品经营项目分为预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）、散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）、特殊食品销售（保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉、其他婴幼儿配方食品）、其他类食品销售；热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售、糕点类食品制售、自制饮品制售、其他类食品制售等。

列入其他类食品销售和其他类食品制售的具体品种应当报国家食品药品监督管理总局批准后执行，并明确标注。具有热、冷、生、固态、液态等多种情形，难以明确归类的食品，可以按照食品安全风险等级最高的情形进行归类。

国家食品药品监督管理总局可以根据监督管理工作需要，对食品经营项目类别进行调整。

第十一条 申请食品经营许可，应当符合下列条件：

（一）具有与经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

（二）具有与经营的食品品种、数量相适应的经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；

（三）有专职或者兼职的食品安全管理人員和保证食品安全的规章制度；

（四）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

（五）法律、法规规定的其他条件。

第十二条 申请食品经营许可，应当向申请人所在地县级以上地方食品药品监督管理部门提交下列材料：

（一）食品经营许可申请书；

（二）营业执照或者其他主体资格证明文件复印件；

（三）与食品经营相适应的主要设备设施布局、操作流程等文件；

（四）食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度。

利用自动售货设备从事食品销售的，申请人还应当提交

自动售货设备的产品合格证明、具体放置地点，经营者名称、住所、联系方式、食品经营许可证的公示方法等材料。

申请人委托他人办理食品经营许可申请的，代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明文件。

第十三条 申请人应当如实向食品药品监督管理部门提交有关材料和反映真实情况，对申请材料的真实性负责，并在申请书等材料上签名或者盖章。

第十四条 县级以上地方食品药品监督管理部门对申请人提出的食品经营许可申请，应当根据下列情况分别作出处理：

（一）申请事项依法不需要取得食品经营许可的，应当即时告知申请人不受理。

（二）申请事项依法不属于食品药品监督管理部门职权范围的，应当即时作出不予受理的决定，并告知申请人向有关行政机关申请。

（三）申请材料存在可以当场更正的错误的，应当允许申请人当场更正，由申请人在更正处签名或者盖章，注明更正日期。

（四）申请材料不齐全或者不符合法定形式的，应当当场或者在5个工作日内一次告知申请人需要补正的全部内容。当场告知的，应当将申请材料退回申请人；在5个工作日内告知的，应当收取申请材料并出具收到申请材料的凭据。逾期不告知的，自收到申请材料之日起即为受理。

（五）申请材料齐全、符合法定形式，或者申请人按照要求提交全部补正材料的，应当受理食品经营许可申请。

第十五条 县级以上地方食品药品监督管理部门对申请人提出的申请决定予以受理的，应当出具受理通知书；决定不予受理的，应当出具不予受理通知书，说明不予受理的理由，并告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

第三章 审查与决定

第十六条 县级以上地方食品药品监督管理部门应当对申请人提交的许可申请材料进行审查。需要对申请材料的实质内容进行核实的，应当进行现场核查。仅申请预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）的，以及食品经营许可变更不改变设施和布局的，可以不进行现场核查。

现场核查应当由符合要求的核查人员进行。核查人员不得少于2人。核查人员应当出示有效证件，填写食品经营许可现场核查表，制作现场核查记录，经申请人核对无误后，由核查人员和申请人在核查表和记录上签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的，核查人员应当注明情况。

食品药品监督管理部门可以委托下级食品药品监督管理部门，对受理的食品经营许可申请进行现场核查。

核查人员应当自接受现场核查任务之日起10个工作日内，完成对经营场所的现场核查。

第十七条 除可以当场作出行政许可决定的外，县级以上地方食品药品监督管理部门应当自受理申请之日起 20 个工作日内作出是否准予行政许可的决定。因特殊原因需要延长期限的，经本行政机关负责人批准，可以延长 10 个工作日，并应当将延长期限的理由告知申请人。

第十八条 县级以上地方食品药品监督管理部门应当根据申请材料审查和现场核查等情况，对符合条件的，作出准予经营许可的决定，并自作出决定之日起 10 个工作日内向申请人颁发食品经营许可证；对不符合条件的，应当及时作出不予许可的书面决定并说明理由，同时告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

第十九条 食品经营许可证发证日期为许可决定作出的日期，有效期为 5 年。

第二十条 县级以上地方食品药品监督管理部门认为食品经营许可申请涉及公共利益的重大事项，需要听证的，应当向社会公告并举行听证。

第二十一条 食品经营许可直接涉及申请人与他人之间重大利益关系的，县级以上地方食品药品监督管理部门在作出行政许可决定前，应当告知申请人、利害关系人享有要求听证的权利。

申请人、利害关系人在被告知听证权利之日起 5 个工作日内提出听证申请的，食品药品监督管理部门应当在 20 个工作日内组织听证。听证期限不计算在行政许可审查期限之

内。

第四章 许可证管理

第二十二条 食品经营许可证分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。

国家食品药品监督管理总局负责制定食品经营许可证正本、副本式样。省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门负责本行政区域食品经营许可证的印制、发放等管理工作。

第二十三条 食品经营许可证应当载明：经营者名称、社会信用代码（个体经营者为身份证号码）、法定代表人（负责人）、住所、经营场所、主体业态、经营项目、许可证编号、有效期、日常监督管理机构、日常监督管理人员、投诉举报电话、发证机关、签发人、发证日期和二维码。

在经营场所外设置仓库（包括自有和租赁）的，还应当在副本中载明仓库具体地址。

第二十四条 食品经营许可证编号由JY（“经营”的汉语拼音字母缩写）和14位阿拉伯数字组成。数字从左至右依次为：1位主体业态代码、2位省（自治区、直辖市）代码、2位市（地）代码、2位县（区）代码、6位顺序码、1位校验码。

第二十五条 日常监督管理人员为负责对食品经营活动进行日常监督管理的工作人员。日常监督管理人员发生变化的，可以通过签章的方式在许可证上变更。

第二十六条 食品经营者应当妥善保管食品经营许可证，不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。

食品经营者应当在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本。

第五章 变更、延续、补办与注销

第二十七条 食品经营许可证载明的许可事项发生变化的，食品经营者应当在变化后 10 个工作日内向原发证的食品药品监督管理部门申请变更经营许可。

经营场所发生变化的，应当重新申请食品经营许可。外设仓库地址发生变化的，食品经营者应当在变化后 10 个工作日内向原发证的食品药品监督管理部门报告。

第二十八条 申请变更食品经营许可的，应当提交下列申请材料：

- (一) 食品经营许可变更申请书；
- (二) 食品经营许可证正本、副本；
- (三) 与变更食品经营许可事项有关的其他材料。

第二十九条 食品经营者需要延续依法取得的食品经营许可的有效期的，应当在该食品经营许可有效期届满 30 个工作日前，向原发证的食品药品监督管理部门提出申请。

第三十条 食品经营者申请延续食品经营许可，应当提交下列材料：

- (一) 食品经营许可延续申请书；

(二) 食品经营许可证正本、副本；

(三) 与延续食品经营许可事项有关的其他材料。

第三十一条 县级以上地方食品药品监督管理部门应当根据被许可人的延续申请，在该食品经营许可有效期届满前作出是否准予延续的决定。

第三十二条 县级以上地方食品药品监督管理部门应当对变更或者延续食品经营许可的申请材料进行审查。

申请人声明经营条件未发生变化的，县级以上地方食品药品监督管理部门可以不再进行现场核查。

申请人的经营条件发生变化，可能影响食品安全的，食品药品监督管理部门应当就变化情况进行现场核查。

第三十三条 原发证食品药品监督管理部门决定准予变更的，应当向申请人颁发新的食品经营许可证。食品经营许可证编号不变，发证日期为食品药品监督管理部门作出变更许可决定的日期，有效期与原证书一致。

第三十四条 原发证食品药品监督管理部门决定准予延续的，应当向申请人颁发新的食品经营许可证，许可证编号不变，有效期自食品药品监督管理部门作出延续许可决定之日起计算。

不符合许可条件的，原发证食品药品监督管理部门应当作出不予延续食品经营许可的书面决定，并说明理由。

第三十五条 食品经营许可证遗失、损坏的，应当向原发证的食品药品监督管理部门申请补办，并提交下列材料：

(一) 食品经营许可证补办申请书；

(二) 食品经营许可证遗失的，申请人应当提交在县级以上地方食品药品监督管理部门网站或者其他县级以上主要媒体上刊登遗失公告的材料；食品经营许可证损坏的，应当提交损坏的食品经营许可证原件。

材料符合要求的，县级以上地方食品药品监督管理部门应当在受理后 20 个工作日内予以补发。

因遗失、损坏补发的食品经营许可证，许可证编号不变，发证日期和有效期与原证书保持一致。

第三十六条 食品经营者终止食品经营，食品经营许可证被撤回、撤销或者食品经营许可证被吊销的，应当在 30 个工作日内向原发证的食品药品监督管理部门申请办理注销手续。

食品经营者申请注销食品经营许可的，应当向原发证的食品药品监督管理部门提交下列材料：

(一) 食品经营许可注销申请书；

(二) 食品经营许可证正本、副本；

(三) 与注销食品经营许可有关的其他材料。

第三十七条 有下列情形之一的，食品经营者未按规定申请办理注销手续的，原发证的食品药品监督管理部门应当依法办理食品经营许可注销手续：

(一) 食品经营许可有效期届满未申请延续的；

(二) 食品经营者主体资格依法终止的；

(三) 食品经营许可依法被撤回、撤销或者食品经营许可证依法被吊销的；

(四) 因不可抗力导致食品经营许可事项无法实施的；

(五) 法律法规规定的应当注销食品经营许可的其他情形。

食品经营许可被注销的，许可证编号不得再次使用。

第三十八条 食品经营许可证变更、延续、补办与注销的有关程序参照本办法第二章和第三章的有关规定执行。

第六章 监督检查

第三十九条 县级以上地方食品药品监督管理部门应当依据法律法规规定的职责，对食品经营者的许可事项进行监督检查。

第四十条 县级以上地方食品药品监督管理部门应当建立食品许可管理信息平台，便于公民、法人和其他社会组织查询。

县级以上地方食品药品监督管理部门应当将食品经营许可颁发、许可事项检查、日常监督检查、许可违法行为查处等情况记入食品经营者食品安全信用档案，并依法向社会公布；对有不良信用记录的食品经营者应当增加监督检查频次。

第四十一条 县级以上地方食品药品监督管理部门日常监督管理人员负责所管辖食品经营者许可事项的监督检查，必要时，应当依法对相关食品仓储、物流企业进行检查。

日常监督管理人员应当按照规定的频次对所管辖的食品经营者实施全覆盖检查。

第四十二条 县级以上地方食品药品监督管理部门及其工作人员履行食品经营许可管理职责，应当自觉接受食品经营者和社会监督。

接到有关工作人员在食品经营许可管理过程中存在违法行为的举报，食品药品监督管理部门应当及时进行调查核实。情况属实的，应当立即纠正。

第四十三条 县级以上地方食品药品监督管理部门应当建立食品经营许可档案管理制度，将办理食品经营许可的有关材料、发证情况及时归档。

第四十四条 国家食品药品监督管理总局可以定期或者不定期组织对全国食品经营许可工作进行监督检查；省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门可以定期或者不定期组织对本行政区域内的食品经营许可工作进行监督检查。

第七章 法律责任

第四十五条 未取得食品经营许可从事食品经营活动的，由县级以上地方食品药品监督管理部门依照《中华人民共和国食品安全法》第一百二十二条的规定给予处罚。

第四十六条 许可申请人隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品经营许可的，由县级以上地方食品药品监督管理部门给予警告。申请人在1年内不得再次申请食品经营许可。

第四十七条 被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的，由原发证的食品药品监督管理部门撤销许可，并处1万元以上3万元以下罚款。被许可人在3年内不得再次申请食品经营许可。

第四十八条 违反本办法第二十六条第一款规定，食品经营者伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让食品经营许可证的，由县级以上地方食品药品监督管理部门责令改正，给予警告，并处1万元以下罚款；情节严重的，处1万元以上3万元以下罚款。

违反本办法第二十六条第二款规定，食品经营者未按规定在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证的，由县级以上地方食品药品监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告。

第四十九条 违反本办法第二十七条第一款规定，食品经营许可证载明的许可事项发生变化，食品经营者未按规定申请变更经营许可的，由原发证的食品药品监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处2000元以上1万元以下罚款。

违反本办法第二十七条第二款规定或者第三十六条第一款规定，食品经营者外设仓库地址发生变化，未按规定报告的，或者食品经营者终止食品经营，食品经营许可被撤回、撤销或者食品经营许可证被吊销，未按规定申请办理注销手续的，由原发证的食品药品监督管理部门责令改正；拒不改

正的，给予警告，并处 2000 元以下罚款。

第五十条 被吊销经营许可证的食品经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起 5 年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

第五十一条 食品药品监督管理部门对不符合条件的申请人准予许可，或者超越法定职权准予许可的，依照《中华人民共和国食品安全法》第一百四十四条的规定给予处分。

第八章 附 则

第五十二条 本办法下列用语的含义：

（一）单位食堂，指设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等，供应内部职工、学生等集中就餐的餐饮服务提供者；

（二）预包装食品，指预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品；

（三）散装食品，指无预先定量包装，需称重销售的食品，包括无包装和带非定量包装的食品；

（四）热食类食品，指食品原料经粗加工、切配并经过蒸、煮、烹、煎、炒、烤、炸等烹饪工艺制作，在一定热度状态

下食用的即食食品，含火锅和烧烤等烹饪方式加工而成的食品等；

（五）冷食类食品，指一般无需再加热，在常温或者低温状态下即可食用的食品，含熟食卤味、生食瓜果蔬菜、腌菜等；

（六）生食类食品，一般特指生食水产品；

（七）糕点类食品，指以粮、糖、油、蛋、奶等为主要原料经焙烤等工艺现场加工而成的食品，含裱花蛋糕等；

（八）自制饮品，指经营者现场制作的各种饮料，含冰淇淋等；

（九）中央厨房，指由餐饮单位建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送的食品经营者；

（十）集体用餐配送单位，指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；

（十一）其他类食品，指区域性销售食品、民族特色食品、地方特色食品等。

本办法所称的特殊医学用途配方食品，是指国家食品药品监督管理总局按照分类管理原则确定的可以在商场、超市等食品销售场所销售的特殊医学用途配方食品。

第五十三条 对食品摊贩等的监督管理，按照省、自治区、直辖市制定的具体管理办法执行。

第五十四条 食品经营者在本办法施行前已经取得的许

可证在有效期内继续有效。

第五十五条 各省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门可以根据本行政区域实际情况，制定有关食品经营许可管理的具体实施办法。

第五十六条 本办法自 2015 年 10 月 1 日起施行。

卫生部 教育部
关于印发《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》的通知

卫监督发〔2005〕431号

各省、自治区、直辖市卫生厅（局）、教育厅（教委），新疆生产建设兵团卫生局、教育局，卫生部卫生监督中心：

为加强学校食品卫生管理，预防学校食物中毒事故发生，落实管理责任，保护学校师生身体健康和生命安全，依据《中华人民共和国食品卫生法》、《突发公共卫生事件应急条例》、《国务院关于特大安全事故行政责任追究的规定》、《国务院关于进一步加强食品安全工作的决定》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《食物中毒事故处理办法》等规定，我们制定了《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》，现印发给你们。请遵照执行。

卫生部教育部

二〇〇五年十一月二日

学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定

(本规定自 2006 年 1 月 1 日起施行)

第一条 为加强学校食品卫生管理,预防学校食物中毒事故发生,落实管理责任,保护学校师生身体健康和生命安全,依据《中华人民共和国食品卫生法》、《突发公共卫生事件应急条例》、《国务院关于特大安全事故行政责任追究的规定》、《国务院关于进一步加强食品安全工作的决定》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《食物中毒事故处理办法》等规定,制定本办法。

第二条 对学校食品卫生负有监管责任的地方卫生行政部门、教育行政部门以及学校的主要负责人和直接管理责任人不履行或不正确履行食品卫生职责等失职行为,造成学校发生食物中毒事故的,应当追究行政责任。本规定适用于各级各类全日制学校以及幼儿园。

第三条 学校的主要负责人是学校食品卫生管理的第一责任人。

第四条 本规定中的学校食物中毒事故,是指由学校主办或管理的校内供餐单位以及学校负责组织提供的集体用餐导致的学校师生食物中毒事故。

第五条 本规定中的食物中毒事故按照严重程度划分

为：

（一）重大学校食物中毒事故，是指一次中毒 100 人以上并出现死亡病例，或出现 10 例及以上死亡病例的食物中毒事故。

（二）较大学校食物中毒事故，是指一次中毒 100 人及以上，或出现死亡病例的食物中毒事故。

（三）一般学校食物中毒事故，是指一次中毒 99 人及以下，未出现死亡病例的食物中毒事故。

第六条 行政责任追究按照现行干部、职工管理权限，分别由当地政府、教育行政部门、卫生行政部门以及学校实施。应当追究刑事责任的，依照相关法律法规的规定执行。

第七条 行政责任追究应当坚持公开、公正原则，做到有错必纠、处罚适当、教育与惩戒相结合。

第八条 学校发生食物中毒事故，有下列情形之一的，应当追究学校有关责任人的行政责任：

（一）未建立学校食品卫生校长负责制，或未设立专职或兼职食品卫生管理人员的；

（二）实行食堂承包（托管）经营的学校未建立准入制度或准入制度未落实的。

（三）未建立学校食品卫生安全管理制度或管理制度不落实的；

（四）学校食堂未取得卫生许可证的；

（五）学校食堂从业人员未取得健康证明或存在影响食

品卫生病症未调离食品工作岗位的，以及未按规定安排从业人员进行食品卫生知识培训的；

（六）违反《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》第十二条规定采购学生集体用餐的；

（七）对卫生行政部门或教育行政部门提出的整改意见，未按要求的时限进行整改的；

（八）瞒报、迟报食物中毒事故，或没有采取有效控制措施、组织抢救工作致使食物中毒事态扩大的；

（九）未配合卫生行政部门进行食物中毒调查或未保留现场的。

第九条 学校发生食物中毒事故需要追究学校行政责任的，应当按以下原则，分别追究学校主要领导、主管领导和直接管理责任人的行政责任。发生一般学校食物中毒事故，中毒人数少于29人的，追究直接管理责任人的责任。发生一般学校食物中毒事故，中毒人数在30人及以上的，追究直接管理责任人的责任，但直接管理责任人在事故发生前已将学校未履行食品卫生职责情况书面报告学校主管领导，而学校主管领导未采取措施的，由学校主管领导承担责任。发生较大学校食物中毒事故，追究直接管理责任人和学校主管领导的责任。发生重大学校食物中毒事故，追究直接管理责任人、学校主管领导和学校主要领导的责任。

第十条 学校发生食物中毒事故，有下列情形之一的，应当追究当地卫生行政部门有关责任人的行政责任。

（一）对不符合学校食堂或学校集体用餐单位卫生许可证发放条件的单位，发放卫生许可证的；

（二）检查发现学校食堂未达到卫生许可证发放条件要求，而未向所在地教育行政部门通报的；

（三）未按规定对学校食堂或学生集体用餐供餐单位进行监督检查或检查次数未达到要求的；

（四）未按教育行政部门或学校的请求，协助教育行政主管部门或学校对主管领导、卫生管理人员和从业人员进行食品卫生相关知识培训的；

（五）监督检查过程中，对发现的不符合卫生要求的行为未提出整改意见的；或者提出整改意见后未在要求时限内再次检查进行督促落实的；

（六）接到学校食物中毒报告后，未及时赶往现场调查处理，或者未及时采取有效控制措施导致食物中毒事故事态扩大的；

（七）未按《突发公共卫生事件应急条例》和《食物中毒事故处理办法》的规定时间进行食物中毒报告的。

第十一条 学校发生食物中毒事故，有下列情形之一的，应当追究当地教育行政部门有关人员的行政责任：

（一）未将学校食品卫生安全管理作为对学校督导评估的重要内容和重要考核指标或未按规定进行督导、检查的；

（二）督导检查过程中，对发现的问题未提出改进意见的，或对改进意见未督促落实的；

（三）未督促学校制定学校食堂管理人员和从业人员培训计划或未定期组织培训的；

（四）接到卫生行政部门的相关通报，未督促学校落实卫生行政部门提出的卫生监督意见的；

（五）接到学校食物中毒报告后，未及时赶往现场协助卫生行政部门和其他相关部门调查处理，或者未督促学校采取有效措施控制食物中毒事故事态扩大的；

（六）未按规定向上级教育行政部门报告的，或存在瞒报、迟报行为的。

第十二条 学校发生食物中毒事故需要追究当地教育行政部门、卫生行政部门有关责任人行政责任的，应当按下列原则，分别追究教育行政部门、卫生行政部门有关责任人的行政责任。发生一般学校食物中毒，追究行政部门直接管理责任人的责任。发生较大学校食物中毒事故，追究部门管理责任人的责任。发生重大学校食物中毒事故，追究部门主管领导的责任。

第十三条 学校食物中毒事故行政责任追究情况应向上级卫生行政部门和教育行政部门报告。

第十四条 承包经营单位和集体用餐配送单位不履行或不正确履行食品卫生职责，造成学校发生食物中毒事故的，依法追究法律责任。

第十五条 本规定自二〇〇六年一月一日起施行。

教育部办公厅 关于印发《学校食堂从业人员上岗卫生知识培训基本要求》的通知

教体艺厅〔2006〕7号

颁布日期：20060608 实施日期：20060608

颁布单位：教育部办公厅

各省、自治区、直辖市教育厅(教委),新疆生产建设兵团教委,部属各高等学校:

为进一步贯彻落实《食品卫生法》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》,加强对学校食堂从业人员的规范化管理,建立食堂从业人员上岗卫生培训制度,我部制定了《学校食堂从业人员上岗卫生知识培训基本要求》,现印发给你们,请认真遵照执行。

- 附件: 1. 学校食堂管理人员与从业人员上岗卫生知识培训基本要求(试行)
2. 《学校食堂卫生管理操作规范》(培训教学光盘)分配表

教育部办公厅

二〇〇六年六月八日

附件

学校食堂管理人员与从业人员上岗 卫生知识培训基本要求

学校食堂管理人员与从业人员是学校食品卫生的直接管理者和操作者，加强对学校食堂管理人员与从业人员的食品卫生知识培训，是不断提高学校食堂管理人员与从业人员业务素质的重要手段，也是预防食物中毒和食源性疾病（包括肠道传染病）事件发生和流行的有效途径，对落实各项食品卫生安全措施、确保广大师生饮食卫生安全、维护学校正常教学秩序、保障社会稳定具有重要意义。

一、目标

通过培训使学校食堂管理人员与从业人员了解并掌握基本的食品卫生法律法规以及食品卫生、膳食营养的基本知识，树立正确的职业道德和服务意识，并自觉在实际工作中遵守相关的法规和食品卫生操作规范，最终达到全面提升学校食品卫生管理水平、减少和控制学校集体食物中毒和食源性疾病（包括肠道传染病）事件发生和流行的目的。

二、培训对象

各级各类学校、托幼机构举办的学校食堂的管理人员和从业人员。

三、岗位基本要求

1. 食堂管理人员

(1) 热爱师生, 敬业爱岗、具有强烈的事业心和责任感, 热心为教育事业服务。

(2) 身心健康、道德品质好, 具有食堂从业人员健康合格证。

(3) 高中或以上文化程度、具有一定的管理经验。

(4) 参加岗位业务培训并取得合格证明。

2. 食堂从业人员(包括炊事员、采购员、保管员、服务员等)

(1) 热爱师生和本职工作, 热心为教育事业服务。

(2) 身心健康、道德品质好, 具有食堂从业人员健康合格证。

(3) 具有一定的文化基础。

(4) 具有良好的个人卫生习惯。

(5) 参加岗位业务培训并取得合格证明。

四、培训内容

1. 法律法规知识

《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国传染病防治法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学生集体用餐卫生监督办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等。

2. 食品卫生管理知识

(1) 食堂建筑、设施与设备、食堂布局的卫生要求。

(2) 水源管理以及环境卫生要求。

(3) 卫生管理规章制度及岗位责任制度：“饮食卫生制度”、“餐(饮)具洗涤、消毒、保洁卫生管理制度”、“食品采购、储存、加工、销售制度”、“库房管理制度”、“食品卫生责任追究制度”等。

(4) 个人卫生要求。

3. 食品加工操作卫生要求

(1) 食品采购与运输卫生要求；

(2) 食品验收入库与储存卫生要求；

(3) 食品加工烹饪与分餐卫生要求；

(4) 食品加工工具、器具及餐具洗刷与消毒卫生要求。

4. 常见的食物污染及其预防控制知识。

5. 食物中毒及常见肠道传染病的预防知识：

(1) 食物中毒。

细菌性食物中毒、有毒动植物食物中毒、化学性食物中毒。

(2) 常见肠道传染病。

病毒性甲型肝炎、细菌性痢疾、伤寒与副伤寒、霍乱与副霍乱。

(3) 食物中毒处理原则与报告要求。

(4) 食物中毒和肠道传染病案例。

6. 膳食营养知识

(1) 人体基本营养素(平衡膳食宝塔)；

- (2) 贮存、加工、制作过程对食物营养成分的影响；
- (3) 膳食中营养素的搭配。

五、培训的组织实施

(一) 培训管理原则与要求

按照分级管理的原则开展学校食堂管理人员与从业人员的培训及考评。

1. 教育部组织专家编写学校食堂管理人员与从业人员培训大纲、培训教材，组织实施骨干人员培训；对全国学校食堂管理人员与从业人员卫生培训上岗情况进行抽查。

2. 各省级教育行政部门负责制订本地区学校食堂管理人员和从业人员培训实施意见，开展骨干人员培训工作。对本地区学校食堂管理人员与从业人员培训上岗情况进行检查。

3. 各市（县）级教育行政部门负责制订本地区学校食堂管理人员和从业人员培训计划，在当地卫生部门的配合下，落实具体培训工作。督促检查本地学校落实各项食品卫生安全措施。

4. 规模大、培训能力强的高等学校（或后勤集团），负责制订本校（或后勤集团）食堂管理人员和从业人员的培训计划，并在当地教育和卫生行政部门支持帮助下，组织实施本校人员的培训工作。

5. 各级教育行政部门应与同级卫生行政部门互通学校食堂管理人员与从业人员培训与考评情况，以有效利用培训资源，提高培训效果，共同促进学校食品卫生安全工作。

（二）培训方式与培训时间：

1. 培训方式：集中授课与分散教学相结合。原则上对新上岗人员和已在岗但未经过培训的人员采用集中授课的方式进行培训；对已在岗但经过培训并取得培训合格证的人员可采取分散教学（以学校为单位、利用培训教学光盘）的方式进行强化培训。

2. 培训时间与培训周期

（1）上岗培训：新上岗人员培训时数以完成培训内容为准，建议培训时间不少于8学时。

（2）强化培训：原则上管理人员强化培训周期为三年，培训时数以完成培训内容为准；从业人员强化培训周期为二年，培训时数以完成培训内容为准。

（三）培训机构与师资：

1. 国家级培训机构：北京大学学校卫生人员培训基地、复旦大学学校卫生人员培训基地、中南大学学校卫生人员培训基地及其他经过教育部主管部门认可的培训机构。担任教学的师资应具有一定的教学经验并具有副高级或以上卫生（医学）技术职称。

2. 省级培训机构：原则上应依托医学院校或省级卫生专业机构建立相应培训机构。担任教学的师资应具有一定的教学经验并具有中级或以上卫生（医学）技术职称。

3. 市（县）级培训机构：原则上应依托当地中等卫生学校或教师进修学校或市（县）级卫生专业机构建立相应培

训机构。担任教学的师资应具有一定的教学和实践经验并具有中级以上卫生（医学）技术职称。

4. 校级培训机构：规模大、培训能力强并设有专门培训机构的高等学校，可在当地卫生专业机构或医学院校的支持下，承担本校食堂管理人员和从业人员的培训任务。

（四）培训质量监督：

1. 各级教育行政部门要重视对培训质量的监控工作，督促各级各类学校建立学校食堂管理人员与从业人员培训考核和成绩登记制度，以加强培训质量的管理。培训结束，并经考核合格的，应由培训机构发放培训结业证（包括学时数、培训内容）。

2. 各市（县）级教育行政部门每年年底应将培训计划、培训人数、培训考核情况等报上一级教育行政部门。上级教育行政部门应不定期对行政区域内学校开展培训的情况进行抽查。

3. 各级教育行政部门应将食堂管理人员与从业人员培训工作纳入学校食品卫生检查的重要内容，定期对学校食堂管理人员与从业人员食品卫生知识掌握情况和卫生操作习惯养成情况进行抽查。

河南省教育厅文件

教体卫艺〔2013〕695号

河南省教育厅 关于对河南省中小学一级食堂进行复查及 开展第四轮中小学食堂评定工作的通知

各省辖市、省直管试点县、重点扩权县（市）教育局，厅直属实验学校：

为进一步提高我省中学校食堂建设和管理水平，保障学生饮食、饮水卫生安全，防止学校食物中毒和各种食源性疾患发生，我厅于2010年下发了《关于开展河南省中小学校食堂等级量化评定工作的通知》（教体卫艺〔2010〕389号）。经过三轮的评定工作，我省已有353所中小学食堂达到“河南省中小学一级食堂”（以下简称“一级食堂”）标准，有力促进了我省各级中小学校食堂建设和学校食品卫生安全管理水平的提高。为使获得一级食堂称号的学校对此项工作继

续保持高度重视、不断提高食堂管理水平，我厅决定对“河南省中小学一级食堂”实施动态管理，于今年10月组织专家对已获得一级食堂称号的学校进行复查。现将具体事宜通知如下：

一、本次复查范围为通过第一轮和第二轮验收获得一级食堂称号的学校。复查标准采用《河南省中小学校食堂等级量化评分表（2013版）》（见附件）。望各地已获得“一级食堂”荣誉称号的学校严格按照新的评定标准进行自查，对发现的问题和不足利用假期及时整改。

二、省教育厅将对10月份复查结果进行通报，对本次复查达不到“一级食堂”标准的学校将进行警告，并限期整改。整改后仍达不到标准的将取消“一级食堂”称号，省级示范性高中达不到标准将取消“省级示范性高中”称号。

三、第四轮河南省中小学食堂评定工作将于今年年底开展，各地和学校要对照《河南省学食堂等级量化评分表》（2013版）、《河南省学校食堂等级量化评分表使用说明》（2013版）认真自查，自认等级。省辖市教育行政部门组织专家组对二级以上学校食堂进行评定验收，验收结果于11月底之前报省教育厅。12月份省教育厅将组织专家组对申报一级的学校食堂进行评定验收。

四、本次一级学校食堂复查工作同时，还要对实施农村义务教育学生营养改善计划的26个国家试点县食堂建设进度和资金落实、使用情况进行督察，请各国家试点县按照要

求和部署完成食堂建设任务，同时备好相关材料以备督察时查看。

- 附件：1. 河南省中小学校食堂等级量化评分表（2013 版）
2. 河南省中小学校食堂等级量化评分表使用说明
（2013 版）

2013 年 7 月 23 日

学校食品卫生安全工作常用文件汇编

附件 1

河南省中小学校食堂等级量化评分表（2013 版）

省辖市：_____ 县区：_____

学 校：_____ 学生总数：_____ 人

总得分：

负责人：_____ 联系电话：_____

基本情况：

食堂总面积：_____ m² 就餐学生数：_____ 人

食堂最大供餐（同时）人数：_____ 人

餐厅面积：_____ m² 食品处理区总面积：_____ m²

基础设施部分得分：

基础设施部分

序号	项目	内 容	分值	扣分标准	得分
1	食堂选址	远离污染源，距垃圾堆（场）、开放式厕所、粪池 25 米以上，环境整洁。	※	本项目为必备条件。	
2	食堂供水 (1 分)	自备水水源周围 30 米以内无旱厕、垃圾堆放点、污水池。	※	本项目为必备条件。	
		水质符合《生活饮用水卫生标准》： 1、使用城市自来水的学校可认为其饮用水符合卫生标准。 2、二次供水 / 自备水须有当地疾病预防控制中心或相关专业检验机构出具的水质检验合格报告，每年水质检验次数不少于两次；按水质检验部门出具意见定期进行消毒，有消毒记录。	※	本项目为必备条件。	
		集中供水设施应有安全防护设施且专人管理，管理人员持有健康证。	1	自备水水源无安全防护设施扣 2 分，无专人管理扣 1 分，有专人管理但管理者无健康证扣 1 分。	

学校食品卫生安全工作常用文件汇编

序号	项目	内容	分值	扣分标准	得分
3	面积流程 (11分)	食品处理区建筑面积 $\geq 0.4\text{m}^2$ /人。	5	食品处理区面积 $< 0.4\text{m}^2$ /人扣3分, $< 0.3\text{m}^2$ /人扣4分; 无食堂建筑设计图纸扣3分。	
		学校食堂应具备:更衣间、储菜间、粗加工间、操作间、售饭间、主原料库、副原料库等功能区;各功能区之间分区明显;	※※	本项目为一级食堂必备条件。	
		按原料进入、原料处理、烹调加工、成品供应的流程合理布局,食品加工流程宜为生进熟出的单一流向。原料通道、入口与成品通道、出口,成品通道、出口与使用后的餐饮具回收通道、入口均宜分开设置。	6	各功能区标志与内部设施及存放物品不一致扣2分; 布局流程1处不合理扣1分;成品通道与原料通道未分开扣2分,与餐饮具回收通道未分开扣1分。	
4	食品处理区 (22分)	天花板、墙壁无霉变、脱落。墙壁采用浅色、不渗水材料覆涂,有2.5米以上的墙裙。地面平整、易于清洗;有地沟;并有一定坡度排水。	4	天花板、墙壁有脱落、霉变各扣1分; 墙裙低于2.5m扣0.5分。 地面不平整扣1分, 一处无地沟扣1分, 地沟内有污物、积水扣1分。	
		售饭间不能作为员工、原料的入口或通道;环境清洁、明亮;三防设施齐全、有效;无炉灶。	3	售饭间作为员工、原料的入口或通道一项不合格扣1分; 环境不清洁、明亮扣1分;三防设施不齐全一项扣1分; 有炉灶一个扣1分。	

学校食品卫生安全工作常用文件汇编

序号	项目	内容	分值	扣分标准	得分
		粗加工间设有动物性食品原料和植物性食品原料的洗涤池；加工动物性和植物性食品原料的操作台、用具、容器分开，并有明显标识。	4	洗涤池未分开扣1分，分开但无明显标识扣0.5分；操作台未分开扣1分，分开但标识不明显扣0.5分；刀、墩、板、桶、盆、筐等用具、容器有1种未分开扣0.5分，分开但无明显标识扣0.5分。	
		炉灶对食品烹调过程无污染；所有炉灶上方安装有充足、有效的抽油烟罩。	4	仅安装排风扇扣3分，抽油烟机有故障1处扣1分。	
		烹调场所设有足够的操作台，能满足生熟分开的要求，并有明显标识；用于原料、成品的用具、容器必须标志明显，分开使用。	3	操作台生熟不分扣1分；烹调、加工用具、容器生熟不分或标志不明显一样扣0.5分。	
		面食加工应相对独立于副食烹调区；操作台、用具、容器等能满足生熟分开，并有明显标识；	2	面食加工无相对独立区扣1分；操作台、用具、容器等不能满足生熟分开扣1分；无明显标识扣0.5分；	
		与外界直接相通的门应能自动关闭，有有效的防尘、防蝇、防鼠设施。	2	门不能自动关闭扣1分；操作间发现1个苍蝇扣1分。	
5	餐厅设施 (9分)	餐厅面积按就餐人数建设 $\geq 0.5m^2$ /人，必须设在室内。	3	$< 0.5m^2$ /人扣2分，部分设在室外扣3分。	
		使用智能自动售饭系统。	1	无扣1分。实行分餐制不扣分。	
		有有效的防蝇设施，门宜设空气幕。	2	防蝇设施未使用或有破损扣1分；发现1个苍蝇扣1分。	

学校食品卫生安全工作常用文件汇编

序号	项目	内容	分值	扣分标准	得分
		配备能满足学生就餐需要的餐桌、凳。按同时最大就餐人数50:1设置水龙头。	3	餐厅无餐桌、凳扣3分,有但不能满足学生就餐需要扣2分。 餐厅无水龙头扣1分,有但数量达不到50:1扣0.5分。	
6	原料库房 (8分)	主、副原料库有机械通风、防鼠台、防鼠板等设施(无鼠粪)。食品原料存放应分类、分架、隔墙、离地。不与有毒有害物品、个人生活用品及杂物同库存放。	5	主、副食原料同放一个库房扣3分,主、副食在一个库房内但分区明显扣1分;机械通风、防鼠设施缺1项扣1分;有鼠粪扣2分。分类、分架、隔墙、离地1项扣0.5分;存放有毒有害物品扣3分,存放个人用品及杂物各扣1分。	
		储菜间应设在原料入口区,连接粗加工间;存放应分类、分架、隔墙、离地。环境清洁,三防设施齐全。	3	储菜间位置不对扣2分;存放分类、分架、隔墙、离地1项扣0.5分。环境不清洁,三防设施不齐全各扣1分。	
		有监控系统且正常运转,有资料保存	加分	监控符合以上要求加1分。	
7	冷藏设施 (2分)	有足够数量的冰箱(柜),满足生熟分开存放的要求。冰箱(柜)有温度显示装置。	2	冰箱数量不足酌情扣分,冰箱空置扣1分。 冰箱(柜)无温度显示装置扣1分。	

学校食品卫生安全工作常用文件汇编

序号	项目	内容	分值	扣分标准	得分
8	洗消场所 (3分)	就餐人数在500人以上食堂应设独立的洗涤消毒间。	※※	本项目为一、二级食堂必备条件。	
		洗消间配备充足、有效的清洗、消毒设施；餐具采用热力或化学消毒；所用洗涤剂、消毒剂符合卫生标准。	2	专用水池少于3个扣1分；洗涤剂、消毒剂不符合卫生标准各扣1分；	
		有充足、有效的餐具保洁设施，学生自带餐具的食堂为学生提供餐具保洁柜，定期消毒。	1	食堂不提供餐具保洁柜扣1分，有但不能满足需要扣0.5分，餐具保洁柜不清洁，无消毒记录扣1分。	
9	更衣场所 (2分)	更衣室设在食品处理区入口处；宜男女分设，有更衣柜。门口设有洗手设施。	2	无更衣间扣2分，有但男女未分开扣1分，无更衣柜或不能满足扣0.5分；更衣室内无洗手设施扣0.5分。	
10	废弃物 存放 (2分)	操作间、餐厅、卫生间各场所设置密闭的废弃物盛放容器。建立餐厨废弃物管理台账。	2	食堂某一场所无密闭的废弃物盛放容器扣0.5分，容器不密闭扣0.5分；无台账扣1分。	

学校食品卫生安全工作常用文件汇编

管理部分

序号	类别	内容	分值	扣分标准	得分
1	组织管理 (9分)	学校食堂管理统一规范。	3	学校如将食堂承包给多人,或承包一人二次转包,不得分;托管合同中无食品卫生安全、学生满意度条款各扣1分。	
		成立学校饮食卫生领导机构、对学校食堂饮食卫生实行经常监督、检查;每学期不少于2次学生满意度调查(调查内容包括学生意见及建议)。	4	成立领导小组或管理委员会得1分,校长任组长得1分,否则各扣1分;对学校食堂经常检查或监督,每星期少于2次扣1分,有记录但不全酌情扣分;每学期未进行 ≥ 2 次满意度调查扣1分,调查次数不够或资料不全酌情扣分。	
		建立健全食堂及集体用餐管理制度并贴上墙。建立突发事件处理预案和报告制度并备案。	2	制度健全且上墙得3分,上墙制度不健全酌情扣分,无应急处理和报告制度扣2分。	
		学生对食堂满意度 $\geq 70\%$	※	本项目为必备条件。	
2	合法经营	学校食堂必须持有卫生许可证或餐饮服务许可证。 从业人员必须取得健康证和培训合格证。患病从业人员不得上岗。	※	有以下任一条则取消评定资格:食堂无卫生许可证或餐饮服务许可证,或卫生许可证或餐饮服务许可证不合格;从业人数 \neq 健康证和培训证数,即部分从业人员无健康证。	

学校食品卫生安全工作常用文件汇编

序号	类别	内容	分值	扣分标准	得分
3	人员培训 (9分)	定期对师生进行食品卫生知识教育和培训,每学期 ≥ 1 学时;抽考30名学生,合格率 $\geq 80\%$ 。	3	培训有计划、教案、试卷得1分,无各扣1分,学生考试合格率 $\geq 80\%$ 得1分,不合格扣2分。	
		定期对食堂管理人员和从业人员培训,每学期 ≥ 20 小时。抽考校长及食堂管理人员各1人,从业人员10名,合格率 $\geq 75\%$ 。	6	培训计划、教案、试卷、签到表等资料齐全得2分,有但不全酌情扣分;校长及食堂管理人员考试合格各得1分,不合格各扣1分;从业人员考试合格率 $\geq 75\%$ 得2分,低于75%扣2分。	
4	原料采购 (6分)	食品主原料实行定点采购制并索证(定点单位必须具有工商食品卫生管理部门核发的有效证件)。	※	本项目为必备条件	
		原料库专人保管,应建立入库、验货、出库台帐。不得采购三无食品或原料,不得存放过期、腐烂原料和有毒物品。	6	入库登记、验货记录、出库记录各1分,缺一项扣1分,有记录有但资料不全酌情扣分。原料库发现三无食品或过期、腐烂、有毒物品,发现一种扣2分。	
5	加工销售	不得制售凉菜,不得出售腐败变质食品。不直接供应未加热熟食品,不出售落地、不洁食品。	※	本项目为必备条件。	

学校食品卫生安全工作常用文件汇编

序号	类别	内容	分值	扣分标准	得分
6	膳食品种 (4分)	饭菜品种齐全，每餐主菜品种不少于3种。	4	每餐主菜品种在3种及以上得4分，2种得2分，只有1种得1分。	
7	食品留样 (4分)	全部制售食品48小时留样。	4	无留样不得分；部分食品未留样扣2分；留样时间不足48小时扣1分；留样食品标签信息不全扣1分；留样冰箱内存放非留样食品扣1分；未指定留样员扣1分。	
8	个人卫生 (4分)	从业人员做到“四勤”，“四不”，穿戴整洁的工作衣帽，工作前、便后应洗手。	4	“四勤”“四不”每人每小项达不到要求的扣0.5分，按实际人数扣分；从业人员上岗不穿工作衣帽的每人扣0.5分，工作衣帽不整洁扣0.5分，按实有人数扣分。	
9	环境卫生 (4分)	食堂环境卫生采取“四定”办法，定人、定时间、定物、定质量，做到环境整洁。	4	实行“四定”办法的得2分，没有实行的扣2分；餐厅、操作间、售饭间环境整洁得3分，达不到要求的每项扣1分。	

注：1、分值为※的指标为必备条件，达不到要求的为不合格食堂，不予评级。

2、就餐人数在300人以下的食堂不参与一级食堂评级。

检查组组长：_____ 检查组成员：_____ 年__月__日

附件 2

河南省中小学校食堂等级量化评分表 使用说明（2013 版）

一、基础设施部分（60 分）

1、食堂选址

分值：本项为必备条件。

要求：学校食堂远离污染源（25 米以内无垃圾集中堆放点、污水池、开放式厕所）。

检查方式：现场查看。

扣分标准：如食堂周围 25 米内有垃圾集中堆放点、污水池或开放式厕所则为不合格食堂，取消等级评定资格。如学生食堂在非食品处理区设有卫生间，但未满足下述条件，则为不合格食堂。

注：学校食堂不宜设置卫生间。如学生食堂内设有卫生间，则应满足以下条件：（1）卫生间设在食品处理区外，且为水冲式；（2）卫生间门应能自动关闭且；（3）卫生间内设有洗手设施，便池或洗手池水龙头宜采用脚踏式、肘动式或感应式等为非手触动式开关。

2、食堂供水

分值：1 分

（1）自备水水源选址

分值：本项为必备条件。

要求：水源周围 30 米以内无旱厕、垃圾集中堆放点或污水池。

检查方式：现场查看。

扣分标准：使用自备水的学校，水源周围 30 米内有旱厕、垃圾集中堆放点或污水池则取消评定资格。

（2）饮用水水质

分值：本项为必备条件。

要求：饮用水水质符合《生活饮用水卫生标准》。二次供水 / 自备水须有当地疾病预防控制机构或相关专业检验机构出具的水质检验合格报告（水样应由疾病预防控制机构或相关专业检验机构采集），每年水质检验次数不少于两次（丰水期和枯水期各一次）；水质检验不合格，根据水质检验部门出具的意见需定期消毒的水源，应有完整的消毒记录。

检查方式：查看现场；查看纸质材料：水质检验合格报告，消毒记录；需对水源进行消毒的学校还应查看消毒剂及余氯检验器材。

扣分标准：（1）使用城市自来水的学校可认为其供水合格；（2）使用自备水的学校，如自备水为深机井水，且每年两次水质检验合格，水质检验部门出具的意见无需定期消毒，可认为其供水合格；（3）使用二次供水 / 自备水的学校，无疾控机构或相关专业检验机构出具的水质检验合格报告，需消毒但未实施消毒，可认为其供水不合格；取消评

定资格。

(3) 二次供水 / 自备水供水设施管理

分值: 1 分

要求: 二次供水 / 自备水供水设施有完善的水源卫生防护设施且专人管理; 管理人员持有健康证。

检查方式: 查看现场, 查看管理人员健康证。

扣分标准: 自备水水源无安全防护设施扣 2 分, 无专人管理扣 1 分, 有专人管理但管理者无健康证扣 1 分。

注: 本项扣分标准为不对称扣分, 即符合要求给 1 分, 如不符合要求, 最多可扣 4 分。

3、食品处理区面积和流程布局

分值: 11 分

(1) 食品处理区面积

分值: 5 分

要求: 食品处理区建筑面积 $\geq 0.4\text{m}^2/\text{人}$ (按就餐人数计算)。

检查方式: 查食堂建筑设计图纸。

扣分标准: 食品处理区面积 $\geq 0.4\text{m}^2/\text{人}$ 得 4 分; 食品处理区面积 $< 0.4\text{m}^2/\text{人}$ 扣 3 分, $< 0.3\text{m}^2/\text{人}$ 扣 4 分; 无食堂建筑设计图纸扣 3 分。

(2) 食品处理区功能分区

分值: 本项为必备条件。

要求: 食品处理区应具备粗加工间、烹调操作间、售饭

间、主原料库、副原料库等功能区，就餐人数在 500 人以上的食堂应设餐用具清洗消毒间；各功能区之间分区明显。就餐人数 500 人以上的食堂宜设储菜间和切配间，未设置的各扣 1 分。

供应单一品种地方风味小吃的烹调操作间最小使用面积不得小于 20m²。

检查方式：查看食堂建筑设计图纸，查现场。

扣分标准：功能分区未符合以上要求，各功能区之间分区不明显，可认为不合格；取消评定资格。

（3）流程布局

分值：6 分

要求：各功能区应按照原料进入、原料处理、烹调加工、成品供应的流程合理布局，食品加工流程宜为生进熟出的单一流向，防止在存放、操作中产生交叉污染；原料入口、通道与成品通道、出口，成品通道、出口与使用后的餐饮具回收通道、入口均宜分开设置。

检查方式：查看图纸、现场。

扣分标准：食品处理区流程布局符合以上要求的得 6 分。各功能分区、分区标志与内部设施及存放物品不一致扣 2 分。布局流程 1 处不合理扣 1 分；成品通道与原料通道未分开扣 2 分，与餐具回收通道未分开扣 1 分。

注：本项最多扣 6 分。

（食堂面积指与食堂加工经营直接或间接相关的场所的

总面积，包括食品处理区、非食品处理区和就餐场所面积。
食品处理区：指食品的粗加工、切配、烹调和备餐场所、食品库房、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域。非食品处理区：指办公室、厕所、更衣场所、非食品库房等非直接处理食品的区域。就餐场所：指餐厅，但不包括门厅、大堂休息厅、歌舞台等场所。）

4、食品处理区设施、设备

分值：22分

(1) 天花板、墙壁、地面

分值：4分

要求：天花板无霉变、脱落；墙壁用浅色、不渗水、易清洗材料覆涂，墙裙（瓷砖铺设）高度2.5米以上（最好到顶）；地面平整、不渗水，用易清洗、防滑材料建造，并应有一定排水坡度（不小于1.5%），有地沟。地沟应有坡度、保持通畅、便于清洗，沟内不应设置其它管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度（曲率半径不小于3cm），并设有可拆卸的盖板。地沟排水的流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区，并有防止污水逆流的设计。地沟出口应有网眼孔径小于6mm的金属隔栅，以防鼠类侵入。

检查方式：现场查看。

扣分标准：天花板、墙壁、地面符合以上要求得4分。天花板有霉变、脱落各扣1分；墙裙低于2.5m扣1分；一处无地沟扣1分，地沟内有污物、积水扣0.5分。

注：本项最多扣 5 分。

(2) 售饭间

分值：3 分

要求：售饭间不能为员工、原料的入口或通道；环境清洁、明亮；三防设施齐全、有效；无炉灶（包括电饼铛、铁板烧等，不包括饭菜加热设施）。

检查方式：现场查看。

扣分标准：售饭间为员工、原料的入口或通道一项不合格扣 1 分；环境不清洁、明亮扣 1 分；三防设施不齐全一项扣 1 分；有炉灶一个扣 1 分。

注：本项最多扣 4 分。

(3) 粗加工间

分值：4 分

要求：粗加工间分别设置动物性食品原料和植物性食品原料的洗涤池，并有明显标识；加工动物性和植物性食品原料的操作台、用具、容器分开，并有明显标识。

检查方式：现场查看。

扣分标准：符合以上要求的得 4 分。动物性和植物性食品原料洗涤池未分开扣 1 分，分开但无明显标识扣 0.5 分；加工动物性和植物性食品原料的操作台未分开扣 1 分，分开但标识不明显扣 0.5 分；刀、墩、板、桶、盆、筐等用具、容器有 1 种未分开扣 0.5 分，分开但无明显标识扣 0.5 分。

注：本项最多扣 5 分。

(4) 炉灶

分值：4分

要求：炉灶对食品烹调过程无污染；有充足、有效的通风、排烟装置。

检查方式：现场查看。

扣分标准：炉灶对食品烹调过程存在污染，食品加工如使用固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式；仅安装排风扇扣3分，抽油烟机有故障1处扣1分。

注：本项最多扣5分。

(5) 烹调场所

分值：3分

要求：烹调场所设有足够的操作台，操作台生熟分开；用于原料、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

检查方式：现场查看。

扣分标准：操作台生熟不分扣1分；烹调、加工用具、容器生熟不分或标志不明显发现一处扣0.5分；

注：本项最多扣3分。

(6) 面食加工场所

分值：2分

要求：面食加工应相对独立于副食烹调区；操作台、用具、容器等能满足生熟分开，并有明显标识；

检查方式：现场查看。

扣分标准：面食加工无相对独立区扣1分；操作台、用具、容器等不能满足生熟分开扣0.5分；无明显标识扣0.5分；

(7) 防尘、防蝇、防鼠设施

分值：2分

要求：有有效的防尘、防蝇、防鼠设施。

检查方式：现场查看。

扣分标准：有有效的三防措施得2分，缺任一项或任一项无效（如纱窗有破损即为防蝇措施无效）扣1分；操作间发现1个苍蝇扣1分。

本项最多扣5分。

5、餐厅设施

分值：9分

(1) 餐厅面积

分值：3分

要求：餐厅建筑面积 $\geq 0.5\text{m}^2/\text{人}$ （按就餐人数计算），且必须设在室内。

检查方式：查食堂建筑设计图纸。

扣分标准：餐厅面积符合以上要求的得3分。餐厅面积 $< 0.5\text{m}^2/\text{人}$ 扣2分；餐厅部分设在室外扣2分。

注：本项最多扣4分。

(2) 售饭系统

分值：1分

要求：使用智能自动售饭系统。

检查方式：现场查看。

扣分标准：使用智能自动售饭系统的得1分,没有扣1分。
实行分餐制学校不扣分。

(3) 防蝇

分值：2分

要求：有有效的防蝇设施。

检查方式：现场查看。

扣分标准：防蝇设施未使用或有破损扣1分；发现1个苍蝇扣1分。

注：本项最多扣5分。

(4) 餐桌椅、水龙头配置

分值：3分

要求：餐厅配备能满足学生就餐需要的餐桌、凳；按同时最大就餐人数50:1设置水龙头。

检查方式：现场查看。

扣分标准：餐厅无餐桌、凳扣3分，有但不能满足学生就餐需要的扣2分；餐桌、凳缺少任一种扣1分；餐厅无水龙头扣1分，有但数量达不到2/3酌情扣分，水龙头应为可有效使用的水龙头。

注：本项最多扣5分。

6、原料库房

(1) 主、副食原料库

分值：5分

要求：有主、副原料库，专人保管、整洁通风；设有防鼠台、防鼠板等设施（无鼠粪）；食品原料分类、分架、隔墙、离地（10cm）存放；不得与有毒有害物品、个人生活用品及杂物同库存放。

检查方式：现场查看。

扣分标准：原料库符合以上要求得5分。主、副食品原料同放一个库房扣2分，主、副食品放置在一个库房内但分区明显扣1分；机械通风、防鼠设施缺1项扣1分；发现鼠粪扣2分。食品原料分类、分架、隔墙、离地有1项做不到扣0.5分。存放有毒有害物品扣5分，与个人生活用品及杂物同库存放酌情扣1~2分。

注：本项最多扣5分。

加分项：有监控系统且正常运转，并有资料保存的加1分，无不扣分。

（2）储菜间

分值：3分

要求：储菜间应设在原料入口区，连接切配间；存放应分类、分架、隔墙、离地。环境清洁，三防设施齐全。

检查方式：现场查看。

扣分标准：储菜间位置不对扣2分；存放分类、分架、隔墙、离地1项扣0.5分。环境不清洁，三防设施不齐全各扣1分。

注：本项最多扣3分。

7、冷藏设施

分值：2分

要求：有足够、可正常使用的冰箱（柜），满足生熟分开存放的要求；冷藏库（冰箱）有温度显示装置。

检查方式：现场查看。

扣分标准：冷藏设施满足以上要求得2分；冰箱（柜）数量不足酌情扣分，冰箱（柜）空置扣1分；冰箱（柜）无温度显示装置扣1分。

8、洗消场所

（1）洗消场所

分值：本项目为一、二级食堂必备条件。

要求：就餐人数在500人以上的学校食堂应设独立的洗涤消毒间。

检查方式：查看现场。

扣分标准：就餐人数在500人以上的食堂无独立的洗涤消毒间，可认为不合格，取消评定资格。

（2）洗消间配备

分值：2分

要求：洗消间配备充足、有效的清洗、消毒设施；餐具采用热力或化学消毒；所用洗涤剂、消毒剂符合卫生标准。

检查方式：查看现场、消毒记录。

扣分标准：配备充足、有效的清洗消毒设施，专用水池

少于3个扣1分；餐具采用热力消毒为消毒合格；洗涤剂、消毒剂不符合卫生标准各扣1分；

(3) 保洁设施

分值：1分

要求：有充足、有效的餐具保洁设施，学生自带餐具的食堂为学生提供餐具保洁柜，定期消毒。

检查方式：查看现场、消毒记录。

扣分标准：食堂不提供餐具保洁柜扣1分，有但不能满足需要扣0.5分，餐具保洁柜不清洁，无消毒记录扣0.5分。

注：本项最多扣3分。

9、更衣室

分值：2分

要求：设有从业人员更衣间，更衣室设在食品处理区入口处；从业人数在10人以上的食堂，更衣间宜男女分设；每人一格更衣柜，大小约50×50cm；更衣室门口设洗手消毒设施。

检查方式：现场查看。

扣分标准：更衣间符合以上要求得2分。无更衣间扣2分，更衣室未设在从业人员入口处扣1分；有但男女未分开扣1分，无更衣柜或不能满足扣0.5分；更衣室内无洗手设施扣0.5分。

注：本项最多扣3分。

10、废弃物存放与处理

分值：2分

要求：操作间、餐厅设置密闭的废弃物盛放容器；建立餐厨废弃物管理台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，定期向监管部门报告。

检查方式：查看现场，查看餐厨废弃物管理台账。

扣分标准：废弃物存放符合以上要求得2分。食堂某一场所无密闭的废弃物盛放容器扣0.5分，容器不密闭扣0.5分；无台账扣1分。

二、管理部分（40分）

1、食堂组织管理（9分）

（1）组织管理

分值：3分

要求：食堂管理规范指学校食堂由学校管理或由专业餐饮公司托管。如由餐饮公司托管，托管合同中必须包含食品卫生安全、学生满意度等条款。

检查方式：查文件、合同。

扣分标准：管理模式满足以上要求得3分；学校如将食堂承包给多人，或承包一人二次转包，不得分；托管合同中无食品卫生安全、学生满意度条款各扣1分。

（2）经常性管理

分值：6分

要求：成立由校领导、教职工、学生参加的学校饮食卫生管理小组或管理委员会，对学校食堂饮食卫生实行经常监

督，并存有监督档案资料；每学期不少于2次学生满意率调查（每次调查人数不少于就餐学生总数的三分之一），并存有调查试卷及结果分析报告；建立健全食堂及集体用餐管理制度并贴上墙，建立突发事件处理预案和报告制度并备案。

检查方式：查看纸质材料，包括经常性监督资料及满意率调查试卷，查看管理制度。

扣分标准：经常性监督及制度建设各占4分。（1）经常性监督：成立领导小组或管理委员会得1分，校长任组长得1分，否则各扣1分；对学校食堂卫生经常检查或监督，每星期不少于2次，无扣1分，有记录但不全酌情扣分；每学期进行 ≥ 2 次满意率调查，未调查扣1分，调查次数不够或资料不全酌情扣分。（2）制度建设：健全的卫生管理制度和岗位责任制应包括原料采购与索证制度、库房卫生管理制度、岗位卫生责任制、餐具用具清洗消毒制度、食堂卫生检查制度、从业人员健康体检和卫生知识培训制度、从业人员个人卫生制度、自备供水设施卫生管理制度、学校食品安全事故报告制度等。制度健全且上墙得2分，上墙制度不全酌情扣分，无应急处理和报告制度扣2分。

（3）学生满意度调查

分值：本项为必备条件。

要求：学生对食堂满意人数占调查人数的70%及以上。

检查方式：现场问卷调查，随机抽查至少30名学生，调查内容至少包括食堂卫生状况、就餐环境、饭菜品种、饭

菜质量、饭菜价格等五个方面。每名被调查学生对五项内容中的三项及以上回答满意，可视为该学生对食堂满意。

扣分标准：学生满意度 < 70% 取消等级评定资格。

2、合法经营

分值：本项为必备条件。

要求：学校食堂必须持有卫生许可证或餐饮服务许可证，卫生许可证（餐饮服务许可证）须在有效期内。伪造、涂改、出借卫生许可证，过期或超许可范围经营均评为不合格；从业人员必须每年进行健康检查和相关知识培训，取得健康证和培训合格证；患病从业人员不得上岗。

检查方式：查看食堂卫生许可证或餐饮服务许可证；查看所有从业人员健康证，随机抽查若干名从业人员健康证，并与其实际人员相对照。

扣分标准：有以下任一条则取消评定资格：食堂无卫生许可证或餐饮服务许可证，或卫生许可证或餐饮服务许可证不合格；从业人员数 ≠ 健康证和培训证数，即部分从业人员无健康证。

3、人员培训

分值：9分

要求：学校定期对食堂饮食卫生进行指导，定期对师生和从业人员进行食品安全法律法规、科学知识、行业道德伦理教育和培训，学校饮食从业人员能掌握必要的饮食卫生知识。对师生的培训每学期 ≥ 1 学时；对食堂管理人员和从业

人员的培训每学期 ≥ 20 小时。对校长、食堂管理人员、从业人员、学生进行食品卫生安全知识问卷调查，校长及食堂管理人员、从业人员答卷合格率均需 $\geq 75\%$ ；学生答卷合格率 $\geq 80\%$ 。

检查方式：查培训计划、教案、试卷、培训通知、签到册、培训合格证等相关资料；对校长、食堂管理人员，从业人员和学生进行现场问卷调查，调查校长、食堂管理人员各1人，从业人员10名，学生30名。

扣分标准：（1）对师生食品卫生安全知识培训有计划、教案、试卷得1分，无酌情扣分，学生食品卫生知识考试合格率 $\geq 80\%$ 得1分，不合格扣2分；（2）对校长、食堂管理人员、从业人员的培训，培训计划、教案、试卷、签到表等资料齐全得2分，有但不全酌情扣分；校长及食堂管理人员食品卫生知识考试合格各得1分，不合格各扣1分；从业人员考试合格率 $\geq 75\%$ 得2分，低于75%扣2分。

注：本项最多扣8分。

4、食品原料采购（6分）

（1）定点采购索证制度

分值：本项为必备条件。

要求：食品主原料实行定点采购制并索证，定点单位必须具有工商食品卫生管理部门核发的有效证件。食堂应实施采购索证和进货验收制度的食品种类包括：食品（食用油及食品原料）；食用农产品；食品添加剂以及省级主管行政部

门依法规定的索证项目。采购无法索要生产资质情况的农副产品时，需对方提供联系方式、联系人、联系地址等。

检查方式：查阅食品原料定点采购的相关审批资料

扣分标准：本项为必备条件。食品原料定点单位无工商食品卫生管理部门核发的有效证件，或农副产品无对方联系地址、方式则取消评定。

(2) 食品原料库出、入库登记、验货

分值：6分

要求：原料库专人保管，原料库应建立入库登记、验货及出库台帐；不得采购三无食品或原料，不得存放过期、腐烂原料和有毒物品。

检查方式：查阅入库登记、验货、出库记录等纸质材料；现场查看。

扣分标准：以上两项各占3分。入库登记记录、验货记录、出库记录各1分，缺一项扣1分，有记录有但资料不全酌情扣分；原料库发现三无食品或过期、腐烂、有毒物品，发现一种扣2分。

注：本项最多扣6分。

5、食品加工销售

分值：本项目为必备条件

要求：中小学食堂不得制作凉菜，不得出售腐败变质食品；不直接供应未加热熟食品，不出售落地、不洁食品。

检查方式：现场查看

扣分标准：中小学食堂不得制作销售凉菜，不得出售腐败变质食品。为必备条件，有此种情况则取消评定。供应未加热熟食品，出售落地、不洁食品为必备条件，有此种情况则取消评定。

6、膳食品种

分值：4分

要求：饭菜品种多样，营养全面。每餐热菜品种不少于3种（不包括主食、汤类）。

检查方式：查看菜谱、留样及现场查看。

扣分标准：每餐热菜品种在3种及以上得4分，2种得2分，只有1种得1分。

7、食品留样

分值：4分

要求：制售食品48小时留样；留样食品要按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭容器内，放置在专用冷藏设施中，在冷藏条件下存放48小时以上；每个品种留样量不少于100g，标明留样食品名称、时间、餐次、留样人、审核人员等；留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的其他食品；学校食堂应指定工作认真、责任心强的炊事员担任留样员。

检查方式：对照食谱，查看留样食品

扣分标准：留样符合以上要求得4分，无留样不得分；留样不完全（部分食品未留样）扣1分；留样时间不足48小时扣1分；留样食品标签信息不全扣1分；留样冰箱内存

放非留样食品扣 1 分；未指定留样员扣 1 分。

注：本项最多扣 4 分。

8、个人卫生

分值：4 分

要求：从业人员达到“四勤”，“四不”：勤洗手剪指甲，勤理发洗澡，勤洗衣被褥，勤换工作衣帽；工作时不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指，不吸烟；工作衣帽整洁，头发置于帽内，工作前、便后应洗手。

检查方式：现场抽查

扣分标准：“四勤”“四不”每人每小项达不到要求的扣 0.5 分，按实际人数扣分；②从业人员上岗不穿工作衣帽的每人扣 0.5 分，工作衣帽不整洁扣 0.5 分，按实有人数扣分。

注：本项最多扣 4 分。

9、环境卫生

分值：4 分

要求：食堂环境卫生采取“四定”办法，定人、定时间、定物、定质量，做到环境整洁。

检查方式：现场查看。

扣分标准：环境卫生符合以上要求得 4 分。未实行“四定”办法的扣 2 分；餐厅、烹调操作间、售饭间环境整洁各占 1 分，达不到要求的每项扣 1 分。

**河南省人民政府食品安全委员会办公室
河南省食品药品监督管理局
河南省教育厅关于印发河南省学校食堂餐
饮食品安全监督管理办法的通知**

豫政食安办〔2015〕6号

各省辖市、省直管县(市)政府食品安全办、食品药品监督管理局、教育局：

为进一步加强学校食堂餐饮食品安全监督管理，规范学校食堂经营行为，保障师生饮食安全，有效防止食物中毒或其他食源性疾患等食品安全事故发生，根据省政府主要领导指示，省政府食品安全办、食品药品监督管理局、教育厅制定了《河南省学校食堂餐饮食品安全监督管理办法》，现印发你们，请遵照执行。

各级政府食品安全办要充分发挥牵头抓总作用，加强综合协调和督导检查，会同食品药品监管、教育等部门统筹做好当地学校食堂餐饮食品安全工作。在实施过程中，发现问题及时报告。

省政府食品安全办 省食品药品监督管理局 省教育厅

2015年3月2日

河南省学校食堂餐饮食品安全 监督管理办法

第一章 总 则

第一条 为进一步加强全省各级各类学校食堂餐饮食品安全监督管理,规范学校食堂经营行为,保障师生饮食安全,防止食物中毒或其他食源性疾患等食品安全事故发生,根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》等规定,结合我省实际,制定本办法。

第二条 本办法所称学校食堂(含托幼机构食堂,以下简称学校食堂),是指为学生(含教职工)提供就餐服务,按要求具有相对独立的食品原料存放、食品加工操作、食品出售及就餐空间的场所。

第三条 本办法适用于全省各级各类学校食堂。

第二章 部门职责

第四条 学校食堂餐饮食品安全管理按照“地方政府负总责,监管部门各负其责,学校承担主体责任”的总体要求,

坚持预防为主的工作方针，实行食品药品监管部门监督管理、教育行政部门日常管理、学校具体实施的工作原则。

第五条 食品药品监管部门负责学校食堂餐饮食品安全的监督管理，并履行下列职责：

（一）依据《餐饮服务许可管理办法》的规定，对符合条件的学校食堂，核发《餐饮服务许可证》；

（二）对学校食堂餐饮食品安全进行日常监督检查；

（三）对学校食堂餐饮食品安全责任人进行约谈，约谈内容包括：通报其违法违规事实及其严重性，剖析违法违规行为原因，告知整改内容和期限，督促其履行食品安全主体责任；

（四）建立并落实学校食堂食品安全员（师）管理制度；

（五）定期向当地政府报告学校食堂食品安全监管工作，及时向教育行政部门通报学校食堂食品安全隐患；

（六）组织指导学校食堂开展从业人员食品安全相关知识培训；

（七）在当地政府领导下开展食品安全事故应急处置工作。

第六条 教育行政部门负责学校食堂餐饮食品安全的日常管理，并履行下列职责：

（一）制定学校食堂建设发展规划，推进学校食堂基础设施建设标准化，努力改善学校食堂基础设施条件；

（二）督促学校建立健全学校食堂餐饮食品安全管理制

度，开展食品安全宣传培训；

(三) 定期开展学校食堂餐饮食品安全督导检查，对督查过程中发现的问题提出改进意见并督促落实。在接到食品药品监管部门相关信息通报后，督促学校整改落实；

(四) 将学校食堂餐饮食品安全纳入到对学校的综合考评，并作为重要考核指标；

(五) 在地方政府领导下开展食品安全事故应急处置工作。

第七条 学校承担学校食堂餐饮食品安全主体责任，并履行下列职责：

(一) 学校的法定代表人为学校食堂餐饮食品安全工作的第一责任人；

(二) 设立由学校领导、后勤管理部门负责人和食堂经营管理负责人组成的学校食堂食品安全管理机构，配备专职食品安全员(师)，建立学校食堂餐饮食品安全岗位责任制；

(三) 保证学校食堂的场所布局及设施设备符合《餐饮服务许可审查规范》要求；

(四) 建立健全各项餐饮食品安全管理制度，并确保制度落实；

(五) 组织开展从业人员食品安全相关知识培训；

(六) 按照食品安全相关法律、法规及规章的要求从事供餐活动，落实食品药品监管部门或教育行政部门提出的整改意见，确保餐饮食品安全。

第三章 学校食堂管理

第八条 学校食堂《餐饮服务许可证》应由学校及其法定代表人申请办理。未取得餐饮服务许可证的，不得从事供餐活动。

第九条 学校食堂食品安全管理机构履行餐饮食品安全管理职能：

(一) 建立健全餐饮食品安全管理制度，明确餐饮食品安全责任，落实岗位责任制；

(二) 对从业人员进行餐饮食品安全知识培训，并建立管理档案；

(三) 对从业人员进行健康检查，并建立管理档案；

(四) 制定餐饮食品安全检查计划，明确检查项目，并做好检查记录；

(五) 制定餐饮食品安全事故处置预案，定期检查防范措施的落实情况，及时消除餐饮食品安全风险隐患。

第十条 学校配备的专职食品安全员(师)，应当履行下列职责：

(一) 负责学校食堂食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录管理；

(二) 负责学校食堂场所环境卫生管理；

(三) 负责学校食堂食品加工制作设施设备清洗消毒管理；

- (四) 负责学校食堂人员健康状况管理；
- (五) 负责学校食堂加工制作食品管理；
- (六) 负责学校食堂食品添加剂贮存、使用管理；
- (七) 负责学校食堂餐厨垃圾处理管理；
- (八) 有关法律、法规、规章、规范性文件确定的其他食品安全管理职责。

第十一条 学校食堂餐饮食品安全管理制度应包括以下内容：

- (一) 从业人员健康管理和培训管理制度；
- (二) 加工经营场所及设施的清洁、消毒制度；
- (三) 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；
- (四) 食品留样制度；
- (五) 食品原料储存制度；
- (六) 食品粗加工、食品烹饪等关键环节工作制度；
- (七) 餐厨废弃物处置制度；
- (八) 投诉处理制度；
- (九) 餐饮食品安全突发事件应急处置预案；
- (十) 其他食品安全管理制度。

第十二条 学校食堂场所布局与设施设备应符合《餐饮服务许可审查规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》规定的要求。

第十三条 学校食堂应严格按照《餐饮服务食品安全操

作规范》的要求采购、加工和储存食品原料，并做好食品留样和餐用具清洗消毒。

第十四条 学校食堂应在就餐场所醒目位置公示其餐饮服务许可证、食品安全承诺书、食品安全管理制度及餐饮服务食品安全量化分级评定信息，严禁涂改或遮盖。

第十五条 学校食堂餐饮服务食品安全管理机构应每月组织开展不少于一次的内部自查，对发现的食品安全问题应详细记录，及时报告、反馈、整改和复查，并建立相关记录。

第十六条 学校食堂应积极开展“明厨亮灶”活动，举办“厨房开放日”，邀请人大代表、政协委员、媒体记者、学生代表或家长代表对学校食堂食品安全状况进行检查和评议，采纳合理化建议。“明厨亮灶”活动应有开展情况及整改情况记录。

第十七条 为学生统一订购学生餐的学校，应具备符合食品安全要求的分餐和就餐场所，并选择具有集体用餐配送资质的单位送餐。

学校食堂餐饮服务食品安全管理机构应对供餐单位进行综合评估，重点审查其经营资质、食品安全条件、供餐能力、保温和冷藏设施、运输车辆以及人员配备情况，并形成评估意见。

第十八条 禁止学校食堂采购供应下列食品：

- (一) 非本食堂加工的散装馅料、肉串及散装熟食制品；
- (二) 田螺、小龙虾、河豚、河蚌等高风险水产品；

(三)法律法规禁止生产经营的其他食品、食品添加剂等。

第十九条 严禁学校食堂采购、储存、使用亚硝酸盐，严禁使用非食用物质加工制作食品，严禁将回收的食品再次加工销售，严禁违规加工制作四季豆、生鲜黄花菜、发芽发青土豆、霉变红薯、野生菌、来历不明的野菜等高风险食品，严禁高等院校以外的学校食堂加工制售凉菜。加工制作豆浆应烧熟煮透，防止假沸。

第二十条 烹饪后的食品应在备餐间存放。烹饪后至食用超过2小时的，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。分餐应当在备餐间或符合要求的加工经营场所内进行。

第二十一条 实行学校领导陪餐制，校领导每周至少在学校食堂陪餐一人次，并做好陪餐记录。学校领导陪餐时，要了解学校食堂运行情况，及时发现和解决食堂管理与食品安全方面存在的问题。

第二十二条 鼓励学校食堂大宗食品原料(米、面、油、蛋、禽、肉等)实行公开招标、集中采购、定点采购。

第二十三条 鼓励学校食堂配备食品安全快速检测设备，开展快速检测。

第二十四条 鼓励学校食堂实施“五常法”、“6T法”管理和食品安全相关认证，提高学校食品安全保障水平。

第二十五条 鼓励学校成立由学生(或学生会)代表、家长代表和教师代表等人员组成的餐饮食品安全第三方监督组织，建立自我监督、第三方监督和监管部门监督的互联互

通平台，积极推进社会共治。

第四章 委托经营

第二十六条 学校食堂一般应由学校自主经营管理。实行委托经营的，学校食堂应首先取得有效的《餐饮服务许可证》。受托经营单位应具有营业执照等相关资质。严禁以个人名义承包经营学校食堂。

实行委托经营的学校食堂，餐饮食品安全的主体责任仍由学校承担。

第二十七条 学校食堂实行委托经营的，学校应与受托经营单位签订《学校食堂委托经营协议》，并将保证餐饮食品安全作为协议的重要内容。

教育行政部门应加强对学校食堂委托经营协议签订工作的管理。

第二十八条 受托经营单位应严格按照食品安全相关法律、法规及规章和本办法的要求从事供餐活动，对食品药品监管部门或教育行政部门提出的整改意见按要求整改。

第二十九条 受托经营单位应设立餐饮食品安全管理机构，明确专(兼)职食品安全员(师)。

第三十条 学校食堂餐饮食品安全管理机构应加强对受托经营单位的监督，每月组织人员对受托经营单位食品安全管理及运营情况进行检查，对发现的食品安全问题应详细记录、督促整改，并建立相关记录；对发现的重大食品安全

问题，应及时报告食品药品监管部门和教育行政部门。

第三十一条 食品药品监管部门应加强对委托经营学校食堂的监督检查，依法查处食品安全违法违规行为。对存在的食品安全隐患，应及时通报教育行政管理部门和学校。

第三十二条 教育行政管理部门应建立学校食堂委托经营工作年度综合考评及退出机制，将食品药品监管部门所通报的情况作为重要考评依据；对已备案并运行的受托经营单位每年考评二次，将考评结果及时通报食品药品监管部门，并予以公布。

第三十三条 教育行政管理部门应建立辖区委托经营学校食堂信用评价体系，对因食品安全问题被学校解除委托经营协议的受托经营单位及主要负责人，应将其纳入“黑名单”。

第三十四条 受托经营单位在经营学校食堂过程中，存在以下情况的，学校应与其解除委托经营协议：

- (一) 经教育行政管理部门年度考评不合格的；
- (二) 经食品药品监管部门现场检查，认定存在严重食品安全隐患且拒不整改或整改不到位的；
- (三) 发生食品安全事故的。

第五章 人员管理

第三十五条 学校应制订学校食堂从业人员餐饮食品安全知识培训计划，组织从业人员进行健康检查和食品安全知识培训。

第三十六条 专(兼)职食品安全员(师)应持有效健康检查证明及培训合格证明,原则上每年应接受不少于40小时的餐饮服务食品安全集中培训。

第三十七条 从业人员(包括新参加和临时参加工作的人员)基本要求:

(一)在上岗前应取得健康证明,并每年进行一次健康检查,必要时进行临时健康检查;

(二)应按照培训计划和要求参加餐饮食品安全培训,合格后方可上岗;

(三)应具备良好的个人卫生习惯,处理食物前必须洗手消毒;穿戴清洁的工作衣、帽,并把头发置于帽内;不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指或其他饰品加工食品;不得在食品加工和销售场所内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为;

(四)凡是患有有碍食品安全疾病(痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病和活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病)的从业人员,不得从事接触直接入口食品的工作。

第三十八条 学校食堂食品安全管理机构应安排每日对从业人员进行晨检。发现发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全疾患的从业人员,应立即离开工作岗位,待查明原因并将有碍食品安全的疾患治愈后,方可重新上岗。调离、返岗情况应详细记录。

第六章 监督检查

第三十九条 食品药品监督管理部门应建立学校食堂监管工作责任制，制作《学校食堂餐饮食品安全监督管理责任表》，明确监管责任人。

第四十条 食品药品监管部门应将学校食堂列为重点监管单位，强化监督抽检，依法查处食品安全违法违规行为。上级食品药品监管部门应不定期对下级食品药品监管部门学校食堂监管工作开展飞行检查，督促履行监管责任。

第四十一条 食品药品监管部门应根据量化分级确定的等级每年对学校食堂开展相应频次的日常监督检查，做好监督检查记录；对发现的食品安全隐患下达责令改正通知书，对整改情况及时进行复查。对存在违法违规行为或存在严重食品安全隐患的学校食堂，应对其第一责任人进行约谈。

第四十二条 食品药品监管部门对学校食堂进行监督检查时，应重点检查：

(一) 餐饮服务许可情况；

(二) 从业人员健康证明、食品安全知识培训和建立档案情况；

(三) 环境卫生、个人卫生、食品用工具及设备、食品容器及包装材料、卫生设施、工艺流程情况；

(四) 餐饮加工制作、销售、服务过程的食品安全情况；

(五) 食品、食品添加剂、食品相关产品进货查验和索

票索证制度及执行情况，制定食品安全事故应急处置制度及执行情况；

(六)食品原料、半成品、成品、食品添加剂等的感观性状、产品标签、说明书及储存条件；

(七)餐具、饮具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器的清洗、消毒和保洁情况；

(八)食品留样情况；

(九)用水的卫生情况；

(十)其他需要重点检查的情况。

第四十三条 食品药品监管部门对学校食堂进行现场监督检查时，有权依法采取下列措施：

(一)对经营的食物进行抽样检验；

(二)查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；

(三)查封、扣押有证据证明不符合食品安全标准的食品，违法使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，以及用于违法生产经营或者被污染的工具、设备；

(四)查封违法从事食品生产经营活动的场所。

第四十四条 食品药品监管部门应建立健全学校食堂餐饮食品安全监管档案，详细记录许可颁发及变更、日常监督检查结果、违法行为查处、量化分级评定等情况。

第四十五条 教育行政部门应采取定期检查或随机抽查等形式，对学校食堂管理的各个环节加强管理督查，对发现的问题要予以通报并责令改正。对违法无证开办托幼机构的

行为，应依法予以取缔。

第四十六条 任何组织或者个人有权举报学校食堂食品安全违法行为，食品药品监管部门和教育行政部门要做好学校食堂食品安全举报受理、查处和反馈工作。

第四十七条 食品药品监管部门和教育行政部门应建立责任追究制度。对违反规定、疏于管理、玩忽职守，导致学校发生食品安全事故或事故发生后迟报、漏报、瞒报的，追究相关责任人责任。

第七章 应急处置

第四十八条 学校食堂发生餐饮食品安全事故时，事发地食品药品监管部门、教育行政部门应当在本级人民政府的领导下，按照《河南省食品安全事故应急预案》的要求，采取相关措施，积极进行处置。

第八章 附 则

第四十九条 “五常法”是指常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律；“六T法”是指天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进。

第五十条 本办法由河南省食品药品监督管理局会同河南省教育厅负责解释。

第五十一条 本办法自印发之日起施行。

郑州市教育局文件

郑教明电〔2015〕379号

郑州市教育局 关于成立郑州市学生营养配餐工作领导小组的通知

各县(市、区)教育局,局直属各学校,市属事业及各民办学校,市属高校:

为切实改善我市学生营养状况,保障青少年儿童正常发育和健康成长,为学生提供品种丰富、配伍合理、营养均衡、价格适当的营养餐品,决定在我市学校逐步推广实施学生营养配餐工作。为了使这项工作能够有章可循、有理可依,规范化、科学化的开展,建立教育系统学生营养配餐工作标准,使做好学生营养配餐的管理、运营和服务工作,促进我市学生营养配餐的健康发展,现成立郑州市学生营养配餐工作领导小组。

一、学生营养配餐工作领导小组组织机构

组 长：李陶然 郑州市教育局党委书记 局长

副组长：田保华 郑州市教育局副局长

王克杰 郑州市教育局副调研员

成 员：高百中 郑州市教育局体育卫生与艺术教育处处长

张新杰 郑州市中小学卫生保健站站长

学生营养配餐工作领导小组下设专家指导委员会，高百中处长兼任专家指导委员会主任，张新杰站长兼任专家指导委员会副主任。成员由体卫艺处、保健站、试点学校、营养协会、高等院校有关同志担任。

二、学生营养配餐工作推进原则

- (一) 坚持政府主导，学校参与的原则；
- (二) 坚持因地制宜，分步实施的原则；
- (三) 坚持科学规范，确保质量的原则；
- (四) 坚持安全营养，价格合理的原则；
- (五) 坚持食堂为主，配送补充的原则；
- (六) 坚持政府补贴，学生受惠的原则。

三、学生营养配餐工作领导小组工作职责

(一) 贯彻落实国家教育部、河南省教育厅有关学生营养配餐工作的法律法规、方针政策和重要文件精神；制定我市学生营养配餐工作目标、任务和实施方案；协调市、县财政对学生营养配餐工作的资金支持。

(二) 选定学生营养配餐工作实施试点学校，对学校食堂餐品的营养现状调研评估，制定科学合理的干预措施，提供每周食堂供餐带量食谱，计算餐品营养素含量并描述其营养价值。

(三) 对学生营养配餐实施学校进行同步的营养配餐知识科普宣传，组织召开重要会议和活动，组织学校学习外地先进经验并与我市实际相结合。

(四) 检查督导我市学校营养配餐工作的开展情况，阶段性评价学生营养配餐工作的效果，总结营养配餐实施过程中的经验和不足，提供下一步的调整意见。

(五) 整合我市学生营养配餐试点学校的成熟做法，制定并下发学生营养配餐工作规范，分批次在我市学校全面推广，并对推广过程中的具体问题进行追踪指导。

(六) 命名我市示范学校称号，对各单位开展学生营养配餐工作情况进行评比及表彰。

四、学生营养配餐试点学校选定标准及工作职责

(一) 学生营养配餐试点学校（以下简称试点学校）的食堂必须是河南省中小学校等级量化评定二级以上标准的学校，试点学校必须具备 1 名以上的国家三级公共营养师。

(二) 试点学校必须建立本校的学生营养配餐工作领导小组，并建立学生和家長参与的反馈机制，对本校学校营养配餐餐品进行实时监测和专业评估。

(三) 试点学校食品主原料采购必须实行定点采购制并

索证，定点单位必须具有工商食品卫生管理部门核发的有效证件。采购无法索要生产资质情况的农副产品时，需对方提供联系方式、联系人、联系地址等。

（四）试点学校必须具备原材料二次检测的设备和具有相应的检测能力。检测项目包括测定蔬菜农药残留、畜肉瘦肉精、亚硝酸盐、化学消毒剂浓度等。

（五）试点学校餐品的配伍和烹饪加工必须遵守专家指导委员会的指导意见，做到粗细、荤素搭配合理，烹调方式科学，饭菜油盐使用量适当。

（六）试点学校必须为学生、家长、教师和食堂工作及管理人员进行营养配餐、平衡膳食相关知识的培训。

学校营养配餐工作意义重大，国际上许多发达国家都采用了同类模式来保障青少年儿童身体健康发育。我们推广学生营养配餐，对提高我国国民素质，实现中华民族全面复兴，实现当前的强国方针有着重大的现实意义。各单位一定要高度重视此项工作的开展，主动参与、积极配合，为成功探索并建立我市学生营养配餐供餐模式做出贡献。

2015年9月1日

郑州市教育局文件

郑教体卫艺〔2016〕3号

郑州市教育局 关于印发郑州市教育局创建国家食品安全 示范城市工作方案的通知

各县(市、区)教育局,局直属各学校,市属事业及各民办学校,市属高校:

根据《郑州市人民政府办公厅关于印发郑州市创建国家食品安全示范城市工作方案的通知》(郑政办〔2016〕68号),按照郑州市食品安全委员会办公室统一部署,为做好我局创建国家食品安全示范城市各项工作,特制定《郑州市教育局创建国家食品安全示范城市工作方案》,请遵照执行。

2016年12月31日

郑州市教育局

创建国家食品安全示范城市工作方案

一、指导思想

坚持以邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观为指导,贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”重要指示精神,聚焦市委、市政府“三大一中”和国家中心城市建设的战略规划,着力保障和改善民生,以建设“食安郑州”为引领,构建全域监管、全链条溯源体系,以解决食品安全突出问题为突破口,严格落实地方政府责任,督促监管部门依法履职,引导企业诚信经营,鼓励社会各界积极参与,促进食品产业健康发展,形成“上下统一、责任明晰,运行高效、保障有力,全程监管、科学合理”的食品安全治理体系,推动全市食品安全形势持续稳定向好,群众满意度明显提升。

二、基本原则

(一) 市局主导,分级负责

市教育局成立郑州市教育局创建国家食品安全示范城市工作领导小组,加强对创建工作的组织、领导和协调。体育卫生艺术教育处和安全保卫处统筹协调公办中小学校校园及周边食品安全创建工作,民办教育管理处统筹协调民办中小

学校校园及周边食品安全创建工作，高等教育处统筹协调市属高等院校校园及周边食品安全创建工作，幼儿园校园及周边食品安全创建工作按照分级管理的原则，由各县（市、区）教育局负责管理。

创建工作领导小组办公室设在郑州市中小学卫生保健站，具体承担创建工作的组织实施、协调督导、检查考核、新闻宣传、资料整理等工作。各县（市、区）教育局，局直属各学校，市属事业及各民办学校，市属各高校是本辖区创建的主体，负责组织实施创建工作，各县（市、区）教育局，局直属各学校，市属事业及各民办学校，市属各高校也要成立相应机构，把创建工作纳入重要议事日程，要对照创建考核评价标准，建立创建工作推进机制，明确职责分工，强化人、财、物保障，充分发挥部门合力，切实将各项创建工作措施落到实处，确保创建工作取得实效。

（二）突出重点，注重实效

结合实际，因地制宜，切实把握食品安全关键环节、工作重点，推进监管理念、体制机制、方法手段创新，积极探索食品安全监管的新模式、新机制和新举措，提高监管效能，有效防范和应对食品安全风险。坚持问题导向，牢固树立以师生健康为中心的发展理念，把出发点和落脚点真正放在解决学校食品安全存在问题上，放在健全完善本单位食品安全保障体系上，以创建行动为契机，完善政策措施，强化制度保障，健全监管体制机制，切实提升全市学校食品安全水平。

(三) 形式多样, 大力宣传

各学校利用健康教育课、食品卫生安全讲座、校园广播、升旗仪式、宣传栏等多种形式教会学生辨认食品安全标志, 教育学生不购买无证摊贩出售的食品, 提高师生食品卫生安全意识教育, 引导学生养成良好的饮食卫生习惯, 加强自身食品安全意识, 远离有害健康的食品, 把社会认可、师生满意作为衡量学校食品安全工作水平的最终标尺。

三、基本标准

国家食品安全示范城市要充分体现人民群众对城市食品安全工作和食品安全保障水平的肯定和认可, 我市教育系统创建国家食品安全示范城市应达到以下基本标准。

(一) 食品安全状况良好

学校食品安全总体状况应持续稳定在较高水平, 尤其是学校食堂食品安全和学校周边食品安全状况稳定在较高水平。近三年来, 没有发生重大食品安全事故或影响恶劣的食品安全事件。

(二) 食品安全工作落实到位

建立完善的学校食品安全监管体系; 保障监管所需的人、财、物投入, 大力改善学校食堂硬件建设水平和日常管理制度建设; 多部门联合构建学校食品安全社会共治格局。

(三) 学生和家长满意度高

学生、家长及社会各界对学校食品安全工作措施认可度高, 对食品安全现状满意度高。(学生和家長对当地食品安全

现状总体满意度应在 70% 以上)。

四、创建范围

各县(市、区)教育局,局直属各学校,市属事业及各民办学校,市属各高校。

五、创建任务

经过努力,我市教育系统全面达到国家食品安全示范城市标准,并以创建国家食品安全示范城市为契机,积极推进学校食品安全保障工程,高质量完成创建任务。

(一)积极鼓励和引导学校食堂加入食品安全信息化追溯系统。各县(市、区)教育部门定期加强督导检查,督促学校履行食品安全主体责任,鼓励和引导学校食堂和现有供应企业在信息化追溯系统进行备案登记,并按照信息化追溯系统要求统一进行食材配送,不断提高学校食堂食材采购的信息化水平,增强采购过程的透明度。

(二)着力解决好学校校园及周边食品安全整治。积极参与食安办、综治办、教育、公安、城管、食品监管等部门共同实施的学校校园及周边食品安全综合治理机制。实行食品安全校长负责制,将校园食品安全整治作为学校安全的重要内容,落实校园食品安全管理的主体责任。学校食堂全部建成“互联网+明厨亮灶”,探索运用互联网等现代信息技术公开餐饮食品加工过程。积极开展多种形式的健康教育活动,中小学生食品安全知识课程培训每年不少于4个学时,要求有教师、有教材、有教案、有评价,宣传普及食品安全

知识，增强师生食品安全意识。

（三）认真落实餐厨废弃物收集处置管理制度。学校食堂的餐厨废弃物全部交由取得许可的单位收运处置，建立台账，流向可查。

六、实施步骤

按照郑州市政府对全市创建工作的时间节点要求，具体实施步骤分为：

（一）启动实施阶段：2016年7月—2017年11月

1. 制定各单位创建国家食品安全示范城市工作方案，成立创建工作领导小组，明确职责，分解任务。召开创建国家食品安全示范城市动员大会，对创建工作进行动员部署，形成创建合力。

2. 在市教育局创建工作领导小组统一指导下，各县（市、区）教育局，局直属各学校，市属事业及各民办学校，市属各高校严格对照国家食品安全示范城市评价标准开展各项工作，落实工作措施，努力达标。对创建工作中出现的新情况、新问题及时向市教育局创建工作领导小组办公室报告。市教育局创建工作领导小组办公室在创建过程中加强调研指导和督促检查，及时发现创建过程中出现的新情况、新问题，加以研究解决。定期向市教育局创建工作领导小组报告创建工作进展情况，适时总结工作经验。

（二）考核自评阶段：2017年12月—2018年1月

1. 市教育局创建工作领导小组办公室将根据《郑州市国

家食品安全示范城市考核验收细则》制定考核验收细则，印发各相关单位。各县（市、区）教育局，局直属各学校，市属事业及各民办学校，市属各高校按照国家食品安全示范城市评价标准及考核验收细则开展自查自评，认为达到标准要求后，于2017年12月底前报送工作总结、自评结果及验收申请。

2. 市教育局创建工作领导小组办公室组织专家组按照细则对各县（市、区）教育局，局直属各学校，市属事业及各民办学校，市属各高校进行考核评价。并对各单位进行师生满意度调查。

3. 市教育局创建工作领导小组办公室将考核评价结果向市创建工作领导小组汇报，市创建工作领导小组认为达标后，由市创建工作领导小组办公室于2018年1月底前向省食安办报送工作总结、自评结果及验收申请。

（三）迎接考评阶段：2018年1月—6月

迎接省食品安全办组织的对我市创建食品安全城市工作的综合考评。

七、结果运用

（一）将创建工作成效作为年度学校工作考核体系评价的重要内容。市教育局创建工作领导小组对创建工作中具有显著成效的创新机制、制度及举措在全市教育系统予以推广。

（二）市教育局按规定制定奖励办法，对在创建工作中做出突出贡献的各县（市、区）教育局、有关学校和人员予以

奖励。

八、工作要求

(一) 切实加强组织领导

各县（市、区）教育局，局直属各学校，市属事业及各民办学校，市属各高校要提高思想认识，增强使命感、责任感，严格落实党政同责，切实加强对创建工作的组织领导。各县（市、区）教育局，局直属各学校，市属事业及各民办学校，市属各高校要成立专门的组织实施机构，各相关部门共同参与，明确职责分工，夯实工作责任，发挥合力，及时协调解决创建工作中遇到的问题，切实把各项创建工作措施落到实处。

(二) 健全工作保障机制

各县（市、区）教育局，局直属各学校，市属事业及各民办学校，市属各高校将国家食品安全示范城市创建作为实施食品安全战略的重要抓手，列入本单位重点工作，在人力、财力、物力等方面予以充分保障，形成工作机制，切实满足创建工作需要、满足学校食品安全监管需要。各县（市、区）教育局，局直属各学校，市属事业及各民办学校，市属各高校实行季报、月报制度，定期将工作进展情况向市教育局创建工作领导小组办公室汇报。市教育局创建工作领导小组办公室完善督导考核制度，定期将督导考核情况向市教育局创建工作领导小组办公室进行汇报。

(三) 营造良好创建氛围

各县（市、区）教育局，局直属各学校，市属事业及各

民办学校，市属各高校加强宣传引导，广泛宣传创建活动的目的意义、政策措施、创建重点和创建标准等内容，做到人人皆知，增进社会了解，凝聚社会共识，形成全社会支持创建、参与创建的良好舆论环境。要全面总结创建工作，提炼先进经验，为强化学校食品安全监管积累好经验、提供好模式。

(四) 严格标准严肃纪律

严格落实“三个严禁”的纪律要求，确保评价客观公正，即：严禁弄虚作假，严禁违规操作，严禁以任何形式干扰评价工作。要按照“三严三实”要求，践行“两学一做”，严格规范创建活动管理，做到依法依纪、公开透明、节俭高效，杜绝铺张浪费，防止借创建之名搞形象工程。严格问责机制，对影响创建工作的人员要追究相关责任，要通过创建国家食品安全示范城市工作，推动学校食品安全工作的全面落实。

附件：郑州市教育局创建国家食品安全示范城市工作领导小组

附件

郑州市教育局 创建国家食品安全示范城市工作领导小组

为顺利创建国家食品安全示范城市工作,切实推动学校食品安全工作的全面落实,成立郑州市教育局创建国家食品安全示范城市工作领导小组,加强对创建国家食品安全示范城市工作的组织、领导和协调。

组 长:李陶然 郑州市教育局党委书记 局长

副组长:葛 飞 郑州市教育局副局长

田保华 郑州市教育局党委委员 副局长

张少亮 郑州市教育局党委委员

郭跃华 郑州市教育局党委委员 副调研员

王克杰 郑州市教育局副调研员

成 员:郭玉兵 郑州市教育局高等教育处处长

高百中 郑州市教育局体育卫生与艺术教育处
处长

李占国 郑州市教育局民办教育管理处处长

乔海艇 郑州市教育局安全保卫处处长

张新杰 郑州市中小学卫生保健站站长

郑州市教育局创建国家食品安全示范城市工作领导小组
下设办公室,办公室主任由郑州市中小学卫生保健站张新杰

站长兼任，办公室副主任由郑州市中小学卫生保健站杨俊芬副站长兼任，成员由郑州市中小学卫生保健站有关同志和各县（市、区）教育局、局直属各学校、市属事业及各民办学校、市属各高校负责创建国家食品安全示范城市工作的领导担任。创建工作领导小组办公室具体承担创建工作的组织实施、协调督导、检查考核、新闻宣传、资料整理等工作。

各县（市、区）教育局，局直属各学校，市属事业及各民办学校，市属各高校也要成立相应机构，负责组织实施本单位创建工作，把创建工作纳入重要议事日程，要对照创建考核评价标准，建立创建工作推进机制，明确职责分工，强化人、财、物保障，充分发挥部门合力，切实将各项创建工作措施落到实处，确保创建工作取得实效。

创建国家食品安全示范城市工作意义重大，各单位各部门要共同参与，发挥合力，严格对照国家食品安全示范城市评价标准开展各项工作，及时协调解决创建工作中遇到的问题，努力达标。对创建工作中出现的新情况、新问题及时向市教育局创建工作领导小组办公室报告。市教育局创建工作领导小组办公室在创建过程中加强调研指导和督促检查，及时发现创建过程中出现的新情况、新问题，加以研究解决。定期向市教育局创建工作领导小组办公室报告创建工作进展情况，适时总结工作经验，切实把各项创建工作措施落到实处。

2016年12月31日

郑州市教育局 郑州市食品药品监督管理局 文件

郑教体卫艺〔2016〕71号

关于在全市中小学校食堂推进“互联网+ 明厨亮灶”工程建设的通知

各县（市、区）教育局，食品药品监督管理局，市教育局直属各中小学校，市属事业及各民办中小学校：

为进一步落实《食品安全法》有关要求，加强学校食堂餐饮食品安全监管，规范学校食堂餐饮食品加工操作过程，进一步提升学校食堂餐饮食品安全保障水平，促进全省学校食堂健康发展，省教育厅、省食品药品监督管理局决定在全省中小学校食堂全面推进“互联网+明厨亮灶”工程。为落实此项工作，现就有关事宜通知如下：

一、总体目标

按照新《食品安全法》中“倡导餐饮服务提供者公开加工过程，公示食品原料及其来源等信息”的要求，以前期开

展的学校食堂等级量化评定工程为基础，以“互联网+明厨亮灶”为主线，使从业人员以规范的操作过程和良好的服务形象自觉接受社会监督，同时依靠社会监督力量促使从业人员操作过程规范和服务质量提升，切实确保学校食堂食品安全。计划通过五年时间，按照郑州市城区、县（市）城区、农村中小学校食堂的顺序逐步在全市推进“互联网+明厨亮灶”工程。2016年在全市城区中小学校食堂开始实施，2017年3月底完成；2017年3月在各县（市）城区中小学食堂开始实施，2018年底完成；2019年在全市农村中小学食堂开始实施，力争2020年底完成。

二、工作原则

“互联网+明厨亮灶”建设遵循以下原则：

- 一是政府引导、社会监督、学校食堂自律的原则；
- 二是属地管理、因校制宜、试点先行、逐步推进的原则；
- 三是先易后难、分类实施的原则；
- 四是整合现有资源、有效兼容、科学实施的原则。

三、实施内容

“互联网+明厨亮灶”（视频技术）是“明厨亮灶”建设的升级版，借助安装在加工制作场所的设备，依托网络传输技术，保证监管部门和公众能够通过电脑、手机、显示屏等终端设备，实时观看餐饮重点环节的技术手段。“互联网+明厨亮灶”工作，就是充分发挥“互联网+”的作用，吸引广大师生、学生家长，以及社会公众广泛参与、共同监督，

推进社会共治，从而提高监管资源利用效率、降低服务消费成本、强化风险控制、推动科学监管工作。具体内容按照河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范（附件1）中的视频技术有关要求组织实施。

四、有关要求

（一）加强领导，周密部署。推进“明厨亮灶”工程建设是今年国家和省食品药品监管部门实施食品安全监管工作的一项创新内容，也是强化学校食堂食品安全诚信体系建设的一项重要举措。各县（市、区）教育局和各学校要高度重视、加强领导，在当地食品药品监管部门的统一组织下，稳步推进；要制定工作方案，进行周密部署，强化责任落实；要结合各学校食堂的发展现状，制定切实可行的工作目标，分阶段、有计划加以实施；要对活动中广大师生、家长反映的问题进行认真梳理，加以整改，不断提高学校食堂食品安全水平。

（二）结合实际，积极推进。省食品药品监督管理局已把“明厨亮灶”要求纳入《河南省食品经营许可管理实施办法》和《河南省食品经营许可（餐饮服务类）审查细则》。各县（市、区）教育主管部门和各学校，要主动争取政府和财政部门专项资金支持，加强与当地食药监局的联系，积极与联通公司业务部门沟通协调，本着因地、因校制宜的原则，利用现有设备，尽量避免重复投入，造成浪费。要做到科学施工，有效兼容，积极推进。

（三）广泛宣传，营造氛围。各地各校要广泛宣传，营造氛围，为“互联网+明厨亮灶”工程的顺利开展夯实群众基础。一要宣传活动的重要意义，动员广大师生积极参与，通过活动实现群众监督的权力；二要动员学校全面参与，注重从思想认识着手，引导学校食堂依法经营、规范经营、诚信经营；三要利用各种媒体特别是校园媒体宣传“明厨亮灶”工程的措施和成效。四要依靠乡镇（街道办事处）、社区等基层组织和借助学校后勤协会、餐饮协会等行业组织的作用，借助当地创建卫生城市、文明城市、旅游城市等活动平台，促进学校食堂“明厨亮灶”活动的深入开展。

（四）典型示范，注重实效。各地各校要选择不同类型的学校食堂示范先行，指导其按照要求完成“互联网+明厨亮灶”建设工作。通过抓重点、树样板，充分发挥典型示范作用，并适时召开现场观摩会，学习交流，推广经验，进行典型引路。要以适当形式对“互联网+明厨亮灶”实施较好的学校食堂进行宣传和鼓励，调动学校的积极性和主动性，推动“互联网+明厨亮灶”工程规范有序开展。

（五）强化督导，严格标准。各地各校要严格按照省食品药品监督管理局印发的《河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范》，加强对开展“互联网+明厨亮灶”工程的监督检查，确保有序推进。市教育局将联合市食品药品监督管理局组成督查组，对全市学校食堂“互联网+明厨亮灶”建设情况开展督导和检查工作，及时掌握工作进展情况，督促各地按时

完成工作任务。各地各校应按照省教育厅和当地食品药品监管部门推进“互联网+明厨亮灶”工程建设的要求完成目标任务。

请各地 2016 年 12 月 30 日前将学校食堂“互联网+明厨亮灶”建设工作方案、工作总结（附《学校食堂“互联网+明厨亮灶”建设工作统计表》）分别报送至市教育局和市食品药品监督管理局。

市教育局联系人：赵福娟

电话：0371—67882089 邮箱：bjz204@163.com

市食品药品监督管理局联系人：贾凡

电话：0371—67183910 邮箱：shipinanquanchu@126.com

市联通公司联系人：龚燕

联系电话：15637115761

附件：1. 河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范

2. 学校食堂“互联网+明厨亮灶”建设工作统计表

郑州市教育局

郑州市食品药品监督管理局

2016 年 12 月 21 日

附件 1

河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范

第一章 总 则

第一条 为推动餐饮服务食品安全社会共治，督促餐饮服务提供者加强食品安全管理，落实食品安全主体责任，营造良好消费环境，根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，结合我省实际，制定本规范。

第二条 本规范为我省行政区域内餐馆、小吃店、食堂、快餐店、集体用餐配送单位和中央厨房等餐饮服务提供者结合自身实际，选取适宜方式开展明厨亮灶建设的指导性要求。

第三条 本规范所称明厨亮灶，是指餐饮服务提供者通过采用视频技术、透明展示、厨房开放活动和阳光公示等方式，公开厨房环境、加工过程、清洗消毒、食品原料储存状态（以下简称餐饮重点环节）等的行为。

视频技术，是指借助安装在加工制作场所的设备，依托网络传输技术，保证监管部门和公众能够通过电脑、手机、显示屏等终端设备，实时观看餐饮重点环节的技术手段。

透明展示，是指消费者能够通过透明玻璃墙、展示橱窗、参观通道直接观看餐饮重点环节的方式。

厨房开放活动，是指公众在指定时间内，在餐饮服务提供者引导下，参观评议厨房的一系列活动。

阳光公示，是指餐饮服务提供者采取适当方式向消费者公示食品原料及其来源以及自制火锅底料、自制饮料、自制调味料中食品添加剂使用情况等的行为。

第四条 明厨亮灶建设应遵循规范引导、积极推动、自愿参与、社会监督的原则，充分发挥市场机制的作用，因地制宜，逐步推进。

第二章 视频技术

第五条 实施视频技术的餐饮服务提供者应配备视频信息采集设备、足够的网络带宽等，使采集的信息能够清晰流畅展示在就餐场所显示屏和上传至指定网络平台。

第六条 在食品库房、专间(含凉菜间、裱花间、备餐间、分装间等)、粗加工间、切配间、烹饪间、面点制作间、餐用具清洗消毒间等场所安装足够数量的视频信息采集设备。

第七条 视频信息采集设备的技术参数、安装位置需满足以下要求：

(一) 视频信息采集设备选用不低于 200W 像素、1080P 高清、内置存储卡的设备(无内置存储卡的，配备硬盘录像机)，并能够与指定平台平滑对接。

(二) 采集到的视频数据能实时上传至指定网络平台。

(三) 接入互联网所需路由器或交换机满足需要。

(四) 视频信息采集设备安装在适宜位置，保证视频信息采集范围及设备不易被油烟污染。

第八条 就餐场所显示屏技术参数、安装位置、数量满足需要，方便消费者观看。

第九条 视频技术网络平台要求：

（一）支持公众通过电脑、手机等固定或移动终端随时点播指定监控点的实时监控图像，不同用户可对同一图像资源同时点播，用户人数无限制。

（二）支持监管部门对指定监控点监控图像的实时点播，具备图像显示、抓拍、回放以及手动切换、单画面定时切换、全屏多画面切换及双向语音对讲功能。

第十条 用于视频技术的电源线、信号线接入应符合安全用电要求。

第十一条 建立视频技术运行、维护管理制度体系。主要包括：

- （一）视频技术运行管理制度。
- （二）设施设备日常检查制度。
- （三）视频技术设施设备定期维护制度。
- （四）视频技术网络传输检查评估制度。

第三章 透明展示

第十二条 实施透明展示的餐饮服务提供者应建造透明玻璃墙、展示橱窗或参观通道等，方便消费者清晰观看食品库房、专间、粗加工间、切配间、烹饪间、面点制作间、餐用具清洗消毒间内的操作过程。

第十三条 用于透明展示的玻璃采用平板玻璃，表面光滑整洁、通透明亮，无积尘、油烟。玻璃上的粘贴画不得遮挡视线，且玻璃两侧不宜存在遮挡视线的物品。

第十四条 用于透明展示的玻璃形状、面积、离地高度方便消费者观看，不得采用小块玻璃拼接，下沿离地高度不得超过 1.2 米。

第十五条 透明展示的玻璃墙面应符合国家关于玻璃幕墙安全防护工作的要求。

参观通道应保持通畅，不可堆积杂物，标明进出方向，方便参观者进出，并安装必备的照明设施设备。

第十六条 实施透明展示的餐饮服务提供者应建立透明展示运行管理、维护制度。

第四章 厨房开放活动

第十七条 餐饮服务提供者举办厨房开放活动，应遵循公开、安全、真实、诚信的原则。

第十八条 厨房开放活动举办者在适当的位置设置公告栏（屏）等，配备隔离衣、帽、口罩、鞋套、签到表、非接触式体温计、专用记录本（簿）等。

第十九条 厨房开放活动举办者通过电子屏、互联网、张贴公告等方式提前向社会公告。公告内容包括报名须知、活动时间、地点、联系方式、注意事项等。

第二十条 厨房开放活动举办者结合厨房规模限定参评

人数，并认真筛选参评人员，如实登记参评人员姓名、身份证号码、联系方式等基本信息。

参评人员应无传染病、外伤感染等影响食品安全的疾患。

第二十一条 厨房开放活动举办者应指派专人负责活动引导、介绍、秩序维护等工作，

并采取适当措施对食品原料、食品加工工具设施进行防护。

参评人员应穿戴举办者提供的隔离衣、鞋套、帽子、口罩等。

第二十二条 厨房开放活动举办者应认真收集记录参评人员提出的意见建议，对合理化建议认真整改落实、及时反馈。

第二十三条 建立厨房开放活动管理制度。主要包括：

- （一）厨房开放活动运行管理制度。
- （二）公告制度。
- （三）安全管理制度。
- （四）引导解说制度。
- （五）意见登记制度。

第五章 阳光公示

第二十四条 采用阳光公示的餐饮服务提供者通过公示牌、公示屏、互联网等方便公众获知的方式，真实完整地向社会公开食品原料名称、采购日期、采购渠道等相关信息以

及自制火锅底料、自制饮料、自制调味料中食品添加剂使用情况等。

第二十五条 采用阳光公示的餐饮服务提供者应建立公示公告制度。

第六章 附则

第二十六条 本指导规范由河南省食品药品监督管理局负责解释。

第二十七条 本指导规范自印发之日起实施。

- 附件：1. 视频技术中设施设备参考参数及相关要求
2. 视频技术管理制度（参考式样）

附件 1

视频技术中设施设备参考参数及相关要求

一、网络摄像机

网络摄像机镜头的选用可根据现场环境选择定点摄像头和可变焦云台摄像机。

（一）定点摄像头：应为支持双向语音对讲和萤石云平台、E-home 接入服务的 200 万像素网络高清红外摄像机。

（二）可变焦云台摄像机：应为支持光学变倍和数字变倍、双向语音对讲，萤石云平台、E-home 接入服务，能够 350° 水平旋转，垂直方向为 0° -90° 的 200 万像素红外网络高清迷你云台半球摄像机。

（三）摄像头应安装在不高于 3.5 米，不低于 2 米，且应避免开油烟潮气集中的地方，未配备电脑者应选装专业摄像头。

二、硬盘录像机

硬盘录像机的网络视频输入带宽、最大支持视频接入路数根据现场环境而定，应支持 SATA 接口，多种显示输出方式，支持 DNS 域名解析系统和萤石云服务及 E-home 平台接入，使用视频存储专用高速硬盘，录像文件存储达 15 天以上，应具备语音对讲和升级，实时同步回放和多路同步倒放，标签定义、查询、回放录像文件，重要录像文件加锁保护和网

络检测（网络流量监控、网络抓包、网络资源统计）功能。

三、路由器及交换机

在接入互联网时，餐饮服务单位如使用路由器及交换机，当监控摄像机小于等于八路时，路由器及交换机须选用 100M 国内主流知名品牌企业级路由器；当监控摄像机大于八路时，路由器及交换机须选用 1000M 国内主流知名品牌企业级路由器。

如路由器端口数量满足安装监控摄像机数量，可不使用交换机。

路由器不可用家用路由器代替。

附件 2

视频技术管理制度（参考式样）

一、视频技术运行管理制度

（一）成立明厨亮灶管理小组，明确本单位明厨亮灶管理人员和设施设备运行维护人员。

（二）视频技术明厨亮灶相关设施设备由明厨亮灶工作管理小组负责。明厨亮灶管理人员全面负责本单位明厨亮灶工作的开展，设施设备维护人员负责管理维护本单位明厨亮灶相关摄像头、硬盘录像机、交换机、显示屏等设施设备，保证其正常运转。

二、设施设备日常检查制度

（一）维护人员应仔细阅读摄像头、显示屏、硬盘录像机等设施设备的使用说明书，严格按照说明书进行操作，不得随意、粗暴操作设备。

（二）日常使用监控设施设备前，应做好检查工作：

1. 检查供电系统是否完好；
2. 检查电源开关、网络接线等是否在正确位置；
3. 检查是否有插头松脱，变压器等供电设备是否出现异常等现象；
4. 检查摄像头、硬盘录像机、交换机、显示屏等设施设备的线路连接是否正常，摄像机支架、底座等固定装置是否

完好，是否存在隐患；

5. 检查传输线缆是否存在裸露、破损等异常情况，如有裸露、破损及时维修或更换；

6. 检查各设施设备是否完好无缺；

7. 检查监控图像是否清晰完整，数据上传是否正常进行。

8. 如发现异常现象，及时联系维修更换事宜。

（三）维护人员对设备检查情况进行登记记录。

三、视频技术设施设备定期维护制度

（一）维护人员做好设施设备的除尘维护工作，每周对相关设备进行除尘、清理，除尘维护工作包括：

1. 扫净监控设备表面的尘土，对摄像机、防护罩等部件要卸下，彻底吹风除尘；

2. 用无水酒精棉将各个镜头擦干净，调整清晰度，防止监控摄像头由于运转、静电等因素将尘土吸入机体内，确保机器正常运行，其他设备可用干抹布擦拭；

3. 对摄像头、显示屏等易吸尘部分加大除尘维护频次，每2天清理一次，并校对颜色及亮度，以符合明厨亮灶相关要求；

4. 若摄像头镜头、显示屏有明显脏污，应及时清理维护。

（二）维护人员必须熟练掌握各种故障的原因和修理，发现仪器工作不正常而又不能及时修理时，要查明原因，如有需要及时更换。

（三）做好设备的运行、维护、养护工作，建立设施设

备维护维修卡。每次检修、维护过后要做好维修记录。

四、视频技术网络传输检查评估制度

（一）高清视频采集设备所采集的视频监控资料保存在硬盘录像机中，并实时上传至指定网络平台。

（二）管理人员每日检查监控图像是否清晰完整，数据上传是否正常进行。

（三）若监控图像存在图像模糊、偏色、噪声、雪花、云台失控、异物遮挡、亮度异常、监控前端移动等问题，及时联系技术人员检修维护。

（四）维护人员每日检查视频数据网络传输情况，发现线路中断故障，及时自行维修，或联系有关网络运营商解决。

1. 如果网络带宽不能满足所带设备实时流畅传输数据或不符合明厨亮灶相关要求，应及时与有关网络运营商联系，增加带宽。

2. 若发现系统接入及数据传输问题，及时联系运营商解决。

（五）视频技术音像资料由本单位明厨亮灶工作管理人员统一保存，按日期分类管理，其他人员不得下载传输硬盘录像有关信息、数据。

（六）未经监管部门同意，不得删改有关硬盘录像信息、数据。

（七）需要借阅、使用、回放实时监控视频资料的，须提出申请，经本单位负责人和明厨亮灶工作管理负责人批准，并办理借阅、使用、回放登记手续，按要求及时归还。

郑州市人民政府食品安全委员会办公室
郑州市食品药品监督管理局
郑州市教育局

文件

郑政食安办〔2016〕34号

关于鼓励和引导学校食堂加入食品安全 信息化追溯系统的意见

各县（市、区）食品安全委员会办公室、食品药品监督管理局，各县（市、区）教体局、局直属各学校、市属事业及各民办学校、市属高校：

《中华人民共和国食品安全法》第四十二条规定：“国家建立食品安全全程追溯制度。食品生产经营者应当依照本法的规定，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。国家鼓励食品生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系”。市政府高度重视食品追溯工作，结合国务院食安办在四川省成都市“双创”试点现场会推荐的成功经验，引进了第三方“食品安全信息化追溯系统”（以

下简称信息化追溯系统），该系统实现了食品来源可追查、质量可检测、去向可查证、责任可追究。按照郑州市创建国家食品安全示范城市工作总体要求，为保障人民群众食品安全，现就鼓励和引导学校食堂（含托幼机构食堂，以下统称学校食堂）加入信息化追溯系统有关事项提出以下意见。

一、基本模式

各学校食堂利用信息化追溯系统实现食品安全追溯管理。学校食堂通过信息化追溯系统向供货商提交食材需求信息；食材供货商通过信息化追溯系统获取学校食材需求信息，然后完成食材备货、来源登记、检验检测、物流配送；学校食堂凭配送单和检测报告完成货品验收；信息化追溯系统实时采集食材溯源、检测数据等信息；学校食堂管理部门、学生及家长通过信息化追溯系统可随时查询食材来源及质量检测信息。信息化追溯系统除可以通过电脑使用外，还提供有手机 APP 软件，操作方便、简单易用，不会增加工作人员额外负担。

信息化追溯系统是创新食品安全监管手段的一项举措，不收取学校任何费用，仅用于食品原料的安全追溯管理。

二、工作目标

采取“统筹安排、先易后难、分步实施”的方式，到 2017 年上半年，完成我市学校食堂食品安全信息化追溯体系建设，保证学校食堂采购的食用农产品质量符合《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（国家食品药品监督管

理总局令第 20 号) 要求。

三、职责分工

各县(市)区食品药品监管部门负责监督辖区内学校和食材供应企业落实食品追溯主体责任。通过加大对学校食堂食材供货商的监督抽检和风险监测力度,督促学校食材供应企业加强食品安全管理。

各县(市)区教育部门定期加强督导检查,督促学校履行食品安全主体责任,鼓励和引导学校食堂和现有供应企业在信息化追溯系统进行备案登记,并按照信息化追溯系统要求统一进行食材配送,不断提高学校食堂食材采购的信息化水平,增强采购过程的透明度。

四、工作步骤

市食品药品监督管理局协调信息化追溯系统第三方企业,为各县(市)区提供培训资源,各县(市)区食品药品监管部门、教育部门积极推进工作落实。

第一阶段:2016年12月 制定方案阶段

各县(市)区食品药品监管部门、教育主管部门要主动了解推广信息化追溯系统的方向和动态,制定鼓励和引导学校食堂加入信息化追溯系统的方案。

第二阶段:2017年1月 宣传动员阶段

各县(市)区食品药品监管部门、教育主管部门根据各自情况组织好辖区内学校食堂、食品供应商的宣传培训工作。

第三阶段:2017年2月 全面推进阶段

协调信息化追溯系统企业对辖区内学校食堂、食品供应商进行软件安装、调试。

五、工作要求

各级教育主管部门要按照通知要求加强宣传，鼓励和引导学校食堂加入信息化追溯系统。全市各级各类学校食堂要在当地食品药品监管部门的指导下建立起信息化食品安全追溯体系，积极采用信息化手段采集、留存生产经营信息。

（一）加强组织领导。推广使用信息化追溯系统是创建国家食品安全示范城市工作中的一项重要工作任务，市食品安全委员会办公室将把此项工作作为创建国家食品安全示范城市的重要验收指标，并纳入对各县（市）区政府食品安全工作目标考核。各级食品药品监管部门、教育主管部门要进一步提高认识，确保推动工作有力、有序、有效，鼓励和引导工作要与学校食堂大宗食品统一配送工作相衔接。

（二）强化沟通配合。各地食品药品监管部门、教育主管部门要加强配合协调，建立推广工作联动机制，建立信息互通制度。要加强对学校、配送商的政策指导和技术指导，及时化解推广工作中的困难和问题。已建立信息化追溯系统的县（市）区要在当地食品药品监管部门的指导下，进一步完善系统，不断提升食品安全保障能力和水平。

（三）加大宣传力度。要采取多种方式，广泛深入宣传推广使用信息化追溯系统的意义、目的、措施和效果，做好对学校、配送商的提前告知、释疑解惑、政策宣传等工作，

引导其主动参与、积极配合推广工作，要鼓励支持家长和广大人民群众参与食品追溯管理，形成良好的社会氛围。

各县（市）区食品药品监管部门、教育主管部门将上述工作开展情况于2017年3月15日前，分别报送郑州市食品药品监督管理局、郑州市教育局。

市食品药品监督管理局联系人：

市教育局联系人：

郑州市食品药品监督管理局

郑州市教育局

2016年11月22日

