

总务处食品安全工作简报

2019 年第一期（总第 5 期）

复旦大学总务处餐饮管理办公室编

2019 年第一季度刊

本期目录：

【检测结果】

- 一、食品安全委托第三方检测结果通报
- 二、食品安全检测实验室检测结果通报

【文件学习】

《学校食品安全与营养健康管理规定》，自 2019 年 4 月 1 日起施行。

【科普知识】

多吃坚果少吃盐 研究：饮食习惯决定寿命长短

【检测结果】

一、食品安全委托第三方检测结果通报

2019年第一季度，食品安全委托第三方检测覆盖北区食堂、本部食堂、枫林食堂，共检测样品34个，检测项目数167项，其中不合格项目数1项，检测合格率99.40%，现将检测结果通报如下：

2019年1、2月 第三方检测结果（北区食堂）

序号	食材种类	样品名称	采样餐厅名称	区域	检验项目	报告编号	检测结果	
1	生产用水	生产用水	北区一楼		总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬（六价）、铅、汞、硒、氰化物、氟化物、硝酸盐（以N计）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、甲醛、亚硝酸盐、氯酸盐、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、总硬度、耗氧量、挥发酚类、阴离子合成洗涤剂、总α放射性、总β放射性 判定依据：GB 5749-2006	W01906105886	合格	
2	餐具	熟盆			大肠菌群、沙门氏菌	W01906105887	合格	
3		筷子			判定依据：GB 14934-2016	W01906105888	合格	
4		餐盘				W01906105889	合格	
5		熟盆		北区清真		大肠菌群、沙门氏菌	W01906105890	合格
6		筷子				判定依据：GB 14934-2016	W01906105891	合格
7		餐盘					W01906105892	合格
8		即食食品环节表面	刀具		专间	大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	W01906105893	合格
9		砧板			W01906105894	合格		
10	净水	净水	北区西餐厅	专间	色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、总硬度（以碳酸钙计）、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、耗氧量、挥发酚类、阴离子合成洗涤剂、砷、镉、铬（六价）、铅、汞、硒、氯仿、四氯化碳、氟化物、总大肠菌群、菌落总数、余氯	W01906105895	合格	

					判定依据：CJ94-2005			
11	即食食品环节表面	刀具	专间	大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	W01906105898	合格		
12		砧板					W01906105899	合格
13		专间人员手					W01906105900	合格
14	餐具	筷子		大肠菌群、沙门氏菌	W01906105896	合格		
15		餐盘		判定依据：GB 14934-2016	W01906105897	合格		

2019年1、2月 第三方检测结果（本部食堂）

序号	食材种类	样品名称	采样餐厅名称	检验项目	报告编号	检测结果
1	餐具	筷子	本部一楼大餐厅	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	W01906105901	合格
2		餐盘		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	W01906105902	合格
3	即食食品环节表面	刀具	专间	大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	W01906105906	合格
4		砧板		大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	W01906105907	合格
5	餐具	筷子	本部二楼大餐厅	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	W01906105904	不合格 大肠菌群检出
6		餐盘		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	W01906105905	合格
7		熟食盆		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	W01906105903	合格

2019年3月 第三方检测结果（枫林校区）

序号	食材种类	样品名称	采样餐厅名称	检验项目	报告编号	检测结果
1	餐具	餐盘	二号书院食堂B1楼	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	W01906107188	合格
2	餐具	筷子			W01906107187	合格
3	餐具	餐盘	二号书	大肠菌群、沙门氏菌	W01906107190	合格

4	餐具	筷子	院食堂 一楼		判定依据: GB 14934-2016	W01906107189	合格	
5	餐具	餐盘	二号书			W01906107192	合格	
6	餐具	筷子	院食堂 西园餐 厅		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据: GB 14934-2016	W01906107191	合格	
7	餐具	餐盘	枫林清 真餐厅		大肠菌群、沙门氏菌	W01906107194	合格	
8	餐具	筷子			判定依据: GB 14934-2016	W01906107193	合格	
9	即食食 品环节 表面	砧板		专间		大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门 氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据: DB31/410-2008	W01906107196	合格
10	即食食 品环节 表面	专间 人员 手					W01906107195	合格
11	餐具	餐盘	护理学		大肠菌群、沙门氏菌	W01906107198	合格	
12	餐具	筷子	院食堂		判定依据: GB 14934-2016	W01906107197	合格	

二、食品安全检测实验室检测结果通报

2019年第一季度，食品安全检测实验室检测样品65个，检测项目数70个，检测合格率85.71%，现将检测结果通报如下：

第一季度

检测日期	所属食堂	样品名称	检测项目	检测结果	判定
2019.1.18	南区二楼大餐厅	筷子	ATP	0	合格
2019.1.18		面碗	ATP	168	合格
2019.1.17	江湾二楼大餐厅	自选餐餐碗	ATP	0	合格
2019.1.17	江湾三楼	盘子	ATP	149	合格
2019.1.17		筷子	ATP	490	不合格
2019.1.17			ATP	1679	不合格
2019.1.16	张江清真	勺子	ATP	0	合格
2019.1.16	张江一楼大餐厅	勺子	ATP	18	合格
2019.1.16		筷子	ATP	4	合格
2019.1.16		汤碗	ATP	29	合格
2019.1.16		盘子	ATP	11	合格
2019.1.16	张江二楼大餐厅	熟盘	ATP	17	合格
2019.1.16		勺子	ATP	76	合格
2019.1.14	枫林一楼学生餐厅	筷子	ATP	29	合格
2019.1.14		餐盘	ATP	933	不合格
2019.1.14	枫林B1风味餐厅	筷子	ATP	69	合格
2019.1.14	枫林二楼西园餐厅	勺子	ATP	68	合格

2019. 1. 14	枫林清真餐厅	大餐盘	ATP	419	不合格
2019. 1. 14		小餐盘	ATP	0	合格
2019. 1. 14		筷子	ATP	5	合格
2019. 1. 14	枫林咖啡厅	咖啡杯	ATP	126	合格
2019. 1. 17	本部食堂一楼	橙色碗	ATP	0	合格
2019. 1. 9	北区新世纪	油条用油	极性组分	24%	合格
2019. 1. 9		熟盘	ATP	24	合格
2019. 1. 9	北区清真	勺子	ATP	296	合格
2019. 1. 9	北区韩泰	砧板	ATP	405	不合格
2019. 1. 9	北区生乐	煎炸油	极性组分	37.5%	不合格 建议 更换
2019. 1. 9	北区西餐厅	煎炸油	极性组分	32%	不合格 建议 更换
2019. 1. 9		勺子	ATP	27	合格
2019. 1. 9		筷子	ATP	147	合格
2019. 1. 9		盘子	ATP	143	合格
2019. 1. 9	北区洗碗保洁	勺子	ATP	11	合格
2019. 3. 14	北区新世纪	煎炸油	极性组分	26.5%	合格
2019. 3. 14			温度	187.5℃	合格
2019. 3. 14	北区西餐厅	炸鸡油	极性组分	22%	合格
2019. 3. 14			温度	78.5℃	合格
2019. 3. 14		日式档口油	极性组分	27.5%	建议 更换
2019. 3. 14			温度	139.5℃	合格
2019. 3. 14		专间砧板	ATP	0	合格

2019. 3. 14		专间盛器	ATP	0	合格
2019. 3. 15	南区二楼大餐厅	餐盘	ATP	0	合格
2019. 3. 15		筷子	ATP	45	合格
2019. 3. 15	南区清真餐厅	筷子	ATP	58	合格
2019. 3. 15	文图咖啡厅	大盆	ATP	0	合格
2019. 3. 15		小盘	ATP	2	合格
2019. 3. 18	本部二楼	筷子	菌落总数	2.35×10^5	不合格
2019. 3. 18		专间刀具	大肠菌群	3.73×10^3	不合格
2019. 3. 18		白切肉	菌落总数	27.2	合格
2019. 3. 18			金黄色葡萄球菌	<5	合格
2019. 3. 18		碗	菌落总数	<5	合格
2019. 3. 18		白切鸡	菌落总数	<5	合格
2019. 3. 18			金黄色葡萄球菌	<5	合格
2019. 3. 18		本部西餐厅	专间刀具	ATP	0
2019. 3. 18	筷子		ATP	19	合格
2019. 3. 18	本部清真餐厅	面碗	ATP	16	合格
2019. 3. 18		筷子	ATP	247	合格
2019. 3. 18	本部二楼大餐厅	筷子	ATP	144	合格
2019. 3. 18		餐盘	ATP	6	合格
2019. 3. 18	本部三楼专间	餐盘	ATP	38	合格
2019. 3. 18	江湾一楼大餐厅	明档盘子	ATP	16	合格
2019. 3. 18	江湾二楼大餐厅	小盘子	ATP	67	合格
2019. 3. 18	江湾三楼餐厅	餐盘	ATP	1700	不合格

2019. 3. 20	张江一楼大餐厅	餐盘	ATP	10	合格
2019. 3. 20	张江二楼大餐厅	勺子	ATP	19	合格
2019. 3. 20	张江清真	勺子	ATP	10	合格
2019. 3. 21	枫林护理学院食堂	筷子	ATP	18	合格
2019. 3. 21	枫林一楼学生餐厅	筷子	ATP	2	合格
2019. 3. 21		餐盘	ATP	66	合格
2019. 3. 21	枫林 B1 特色餐厅	勺子	ATP	11	合格
2019. 3. 21	枫林二楼西园餐厅	菜盘	ATP	106	合格

样品超标原因及后期整改措施：

1. 2 月份，委托第三方检测样品中，本部二楼大餐厅筷子大肠菌群检出；2019. 1. 17、2019. 3. 18 江湾三楼筷子 ATP 超标。温度回升，餐用具清洗、消毒以及保存环节风险上升，要求相关从业人员强化责任感、提高安全意识。

2. 2018. 1. 9 北区西餐厅煎炸油极性组分超标，要求相关从业人员控制油温并定期更换煎炸油。

【文件学习】

中华人民共和国教育部 国家市场监督管理总局 令 国家卫生健康委员会

第 45 号

《学校食品安全与营养健康管理规定》已经 2018 年 8 月 20 日教育部第 20 次部务会议、2018 年 12 月 18 日国家市场监督管理总局第 9 次局务会议和 2019 年 2 月 2 日国家卫生健康委员会第 12 次委主任会议审议通过，现予公布，自 2019 年 4 月 1 日起施行。

教 育 部 部 长
国家市场监督管理总局局长
国家卫生健康委员会主任
2019 年 2 月 20 日

【科普知识】

多吃坚果少吃盐 研究：饮食习惯决定寿命长短

中新网4月10日电 据外媒8日报道，一项最新调查显示，饮食问题造成全球每年1100万人过早死亡。这份发表在《柳叶刀》上的研究发现，日常饮食是人类健康的杀手，全球五分之一人的死亡与饮食不健康有关。

食盐过量造成寿命减短

据报道，食盐过量是造成人们减寿的最大原因。面包、酱油以及加工食品中都有许多盐。该报告的最新分析，是利用对各国饮食习惯的评估来判断多少过早死亡是与饮食有关。科研人员说，研究主要针对“非健康”饮食对心脏所造成的伤害以及对诱发癌症的影响，而不是肥胖问题。

研究结果显示，吃盐过多造成全球每年300万人死亡，食用全谷类食品过少导致300万人死亡，吃水果过少则导致200万人死亡。此外，坚果类、植物种子、蔬菜、富含欧米伽-3的海产品以及纤维等食用不足也是造成人们过早死亡的主要原因。

心血管疾病成与饮食有关的主要死因

食盐过多会导致血压增高，从而增加心脏病和中风的危险。据报道，盐可以对心脏和血管产生直接影响，导致心脏衰竭等。而多吃全谷类食品、水果和蔬菜则对心脏有好处。它们可以起到保护心脏的作用，并降低心脏病风险。除心血管疾病以外，癌症和二型糖尿病也是与饮食有关的另外两大死因。

坚果和植物种子食用最少

根据该研究，在全世界各国人们膳食中吃得最少的健康食品就是坚果和植物种子。英国剑桥大学的尼塔·福罗希教授表示，坚果和植物种子食用过少，可能跟人们认为这些食品能量高，容易引起人发胖

有关。

近年来，人们一提非健康食品就会想到脂肪、糖等。同时，还有红肉和加工肉与癌症之间的联系。但是专家表示，虽然以上食品摄入过多的确对人体有害，但与进食全谷类、水果、坚果、植物种子和蔬菜过少相比，危害还算轻的。研究人员说，从全世界范围来看，饮食不佳可以导致人的预期寿命减少两年。

据报道，西班牙和以色列是全球范围内非健康饮食致死人数最低的国家。但东南亚、南亚以及中亚则正好相反。在以色列，与饮食有关的死亡人数中，每 10 万人中有 89 个。但在乌兹别克斯坦，每 10 万人中就有 892 人由于不健康饮食而死亡。

专家建议关注饮食健康

美国华盛顿大学的教授莫里说，“无论你的体重如何，饮食质量很关键。”他的建议是，多吃全谷类、水果和蔬菜、坚果及植物种子类食品，同时尽量减少食盐。福罗希教授警告道，如果公众知情并有能力会做出更加健康的选择，但如果商店货架上到处是买一送一的不健康食品，那健康饮食的建议就会失灵。

两位教授一致认为，人们需要转移重心，从关注营养成分（脂肪/糖/盐）问题转移到吃什么食物才健康。

审核：倪峰

编辑：吴樱樱

抄送：校内学生食堂、招待餐厅、咖啡厅的经营单位，食堂物业公司

附件：

学校食品安全与营养健康管理规定

第一章 总则

第一条 为保障学生和教职工在校集中用餐的食品安全与营养健康，加强监督管理，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称食品安全法）、《中华人民共和国教育法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规，制定本规定。

第二条 实施学历教育的各级各类学校、幼儿园（以下统称学校）集中用餐的食品安全与营养健康管理，适用本规定。

本规定所称集中用餐是指学校通过食堂供餐或者外购食品（包括从供餐单位订餐）等形式，集中向学生和教职工提供食品的行为。

第三条 学校集中用餐实行预防为主、全程监控、属地管理、学校落实的原则，建立教育、食品安全监督管理、卫生健康等部门分工负责的工作机制。

第四条 学校集中用餐应当坚持公益便利的原则，围绕采购、贮存、加工、配送、供餐等关键环节，健全学校食品安全风险防控体系，保障食品安全，促进营养健康。

第五条 学校应当按照食品安全法律法规规定和健康中国战

略要求，建立健全相关制度，落实校园食品安全责任，开展食品安全与营养健康的宣传教育。

第二章 管理体制

第六条 县级以上地方人民政府依法统一领导、组织、协调学校食品安全监督管理工作以及食品安全突发事件应对工作，将学校食品安全纳入本地区食品安全事故应急预案和学校安全风险防控体系建设。

第七条 教育部门应当指导和督促学校建立健全食品安全与营养健康相关管理制度，将学校食品安全与营养健康管理作为学校落实安全风险防控职责、推进健康教育的重要内容，加强评价考核；指导、监督学校加强食品安全教育和日常管理，降低食品安全风险，及时消除食品安全隐患，提升营养健康水平，积极协助相关部门开展工作。

第八条 食品安全监督管理部门应当加强学校集中用餐食品安全监督管理，依法查处涉及学校的食品安全违法行为；建立学校食堂食品安全信用档案，及时向教育部门通报学校食品安全相关信息；对学校食堂食品安全管理人员进行抽查考核，指导学校做好食品安全管理和宣传教育；依法会同有关部门开展学校食品安全事故调查处理。

第九条 卫生健康主管部门应当组织开展校园食品安全风险和营养健康监测，对学校提供营养指导，倡导健康饮食理念，开展适应学校需求的营养健康专业人员培训；指导学校开展食源性疾病预防和营养健康的知识教育，依法开展相关疫情防控处置工作；组织医疗机构救治因学校食品安全事故导致人身伤害的人员。

第十条 区域性的中小学卫生保健机构、妇幼保健机构、疾病预防控制机构，根据职责或者相关主管部门要求，组织开展区域内学校食品安全与营养健康的监测、技术培训和业务指导等工作。

鼓励有条件的地区成立学生营养健康专业指导机构，根据不同年龄阶段学生的膳食营养指南和健康教育的相关规定，指导学校开展学生营养健康相关活动，引导合理搭配饮食。

第十一条 食品安全监督管理部门应当将学校校园及周边地区作为监督检查的重点，定期对学校食堂、供餐单位和校园内以及周边食品经营者开展检查；每学期应当会同教育部门对本行政区域内学校开展食品安全专项检查，督促指导学校落实食品安全责任。

第三章 学校职责

第十二条 学校食品安全实行校长（园长）负责制。

学校应当将食品安全作为学校安全工作的重要内容，建立健全并落实有关食品安全管理制度和工作要求，定期组织开展食品安全隐患排查。

第十三条 中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。

有条件的中小学、幼儿园应当建立家长陪餐制度，健全相应工作机制，对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议及时进行研究反馈。

第十四条 学校应当配备专（兼）职食品安全管理人員和营养健康管理人員，建立并落实集中用餐岗位责任制度，明确食品安全与营养健康管理相关责任。

有条件的地方应当为中小学、幼儿园配备营养专业人员或者支持学校聘请营养专业人员，对膳食营养均衡等进行咨询指导，推广科学配餐、膳食营养等理念。

第十五条 学校食品安全与营养健康管理相关工作人员应当按照有关要求，定期接受培训与考核，学习食品安全与营养健康相关法律、法规、规章、标准和其他相关专业知識。

第十六条 学校应当建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等

信息，组织师生家长代表参与食品安全与营养健康的管理和监督。

第十七条 学校应当根据卫生健康主管部门发布的学生餐营养指南等标准，针对不同年龄段在校学生营养健康需求，因地制宜引导学生科学营养用餐。

有条件的中小学、幼儿园应当每周公布学生餐带量食谱和营养素供给量。

第十八条 学校应当加强食品安全与营养健康的宣传教育，在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏病防治日等重要时间节点，开展相关科学知识普及和宣传教育活动。

学校应当将食品安全与营养健康相关知识纳入健康教育教学内容，通过主题班会、课外实践等形式开展经常性宣传教育活动。

第十九条 中小学、幼儿园应当培养学生健康的饮食习惯，加强对学生营养不良与超重、肥胖的监测、评价和干预，利用家长学校等方式对学生家长进行食品安全与营养健康相关知识的宣传教育。

第二十条 中小学、幼儿园一般不得在校内设置小卖部、超市等食品经营场所，确有需要设置的，应当依法取得许可，并避免售卖高盐、高糖及高脂食品。

第二十一条 学校在食品采购、食堂管理、供餐单位选择等涉及学校集中用餐的重大事项上，应当以适当方式听取家长委员会或者学生代表大会、教职工代表大会意见，保障师生家长的知情权、参与权、选择权、监督权。

学校应当畅通食品安全投诉渠道，听取师生家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议。

第二十二条 鼓励学校参加食品安全责任保险。

第四章 食堂管理

第二十三条 有条件的学校应当根据需要设置食堂，为学生和教职工提供服务。

学校自主经营的食堂应当坚持公益性原则，不以营利为目的。实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂不得对外承包或者委托经营。

引入社会力量承包或者委托经营学校食堂的，应当以招投标等方式公开选择依法取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位。

学校应当与承包方或者受委托经营方依法签订合同，明确双方在食品安全与营养健康方面的权利和义务，承担管理责任，督促其落实食品安全管理制度、履行食品安全与营养健康责任。承

包方或者受委托经营方应当依照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营，对食品安全负责，并接受委托方的监督。

第二十四条 学校食堂应当依法取得食品经营许可证，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，并在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。

第二十五条 学校食堂应当建立食品安全与营养健康状况自查制度。经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，学校食堂应当立即整改；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并及时向所在地食品安全监督管理部门和教育部门报告。

第二十六条 学校食堂应当建立健全并落实食品安全管理制度，按照规定制定并执行场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐具饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理等食品安全管理制度。

第二十七条 学校食堂应当建立并执行从业人员健康管理制度和培训制度。患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应当进行临时健康检查。

学校食堂从业人员的健康证明应当在学校食堂显著位置进

行统一公示。

学校食堂从业人员应当养成良好的个人卫生习惯，加工操作直接入口食品前应当洗手消毒，进入工作岗位前应当穿戴清洁的工作衣帽。

学校食堂从业人员不得有在食堂内吸烟等行为。

第二十八条 学校食堂应当建立食品安全追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯。鼓励食堂采用信息化手段采集、留存食品经营信息。

第二十九条 学校食堂应当具有与所经营的食品品种、数量、供餐人数相适应的场所并保持环境整洁，与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

第三十条 学校食堂应当根据所经营的食品品种、数量、供餐人数，配备相应的设施设备，并配备消毒、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。就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。

食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备应当定期维护、清洗、消毒；保温设施及冷藏冷冻设施应当定期清洗、校验。

第三十一条 学校食堂应当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、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。制售冷食类食品、生食

类食品、裱花蛋糕、现榨果蔬汁等，应当按照有关要求设置专间或者专用操作区，专间应当在加工制作前进行消毒，并由专人加工操作。

第三十二条 学校食堂采购食品及原料应当遵循安全、健康、符合营养需要的原则。有条件的地方或者学校应当实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，签订采购合同时应当明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。

第三十三条 学校食堂应当建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度，如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关凭证。

进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

第三十四条 学校食堂采购食品及原料，应当按照下列要求查验许可相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证：

（一）从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；

（二）从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验其食品经营许可证等；

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

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

（五）采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明；采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明。

第三十五条 学校食堂禁止采购、使用下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

（一）超过保质期的食品、食品添加剂；

（二）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

（三）未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

（四）不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂食品相关产品；

（五）法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

学校食堂在加工前应当检查待加工的食品及原料，发现有前款规定情形的，不得加工或者使用。

第三十六条 学校食堂提供蔬菜、水果以及按照国际惯例或

者民族习惯需要提供的食品应当符合食品安全要求。

学校食堂不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。省、自治区、直辖市食品安全监督管理部门可以结合实际制定本地区中小学、幼儿园集中用餐不得制售的高风险食品目录。

第三十七条 学校食堂应当按照保证食品安全的要求贮存食品，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完好，并定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食品。

贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称以及联系方式等内容。用于保存食品的冷藏冷冻设备，应当贴有标识，原料、半成品和成品应当分柜存放。

食品库房不得存放有毒、有害物品。

第三十八条 学校食堂应当设置专用的备餐间或者专用操作区，制定并在显著位置公示人员操作规范；备餐操作时应当避免食品受到污染。食品添加剂应当专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

学校食堂制作的食品在烹饪后应当尽量当餐用完，需要熟制的食品应当烧熟煮透。需要再次利用的，应当按照相关规范采取热藏或者冷藏方式存放，并在确认没有腐败变质的情况下，对需要加热的食品经高温彻底加热后食用。

第三十九条 学校食堂用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。

学校食堂的餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具，使用前应当洗净、消毒。

第四十条 中小学、幼儿园食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于 125 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应当由专柜冷藏保存 48 小时以上。

高等学校食堂加工制作的大型活动集体用餐，批量制售的热食、非即做即售的热食、冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕应当按照前款规定留样，其他加工食品根据相关规定留样。

第四十一条 学校食堂用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

第四十二条 学校食堂产生的餐厨废弃物应当在餐后及时清除，并按照环保要求分类处理。

食堂应当设置专门的餐厨废弃物收集设施并明显标识,按照规定收集、存放餐厨废弃物,建立相关制度及台账,按照规定交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。

第四十三条 学校食堂应当建立安全保卫制度,采取措施,禁止非食堂从业人员未经允许进入食品处理区。

学校在校园安全信息化建设中,应当优先在食堂食品库房、烹饪间、备餐间、专间、留样间、餐具饮具清洗消毒间等重点场所实现视频监控全覆盖。

第四十四条 有条件的学校食堂应当做到明厨亮灶,通过视频或者透明玻璃窗、玻璃墙等方式,公开食品加工过程。鼓励运用互联网等信息化手段,加强对食品来源、采购、加工制作全过程的监督。

第五章 外购食品管理

第四十五条 学校从供餐单位订餐的,应当建立健全校外供餐管理制度,选择取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的供餐单位。

学校应当与供餐单位签订供餐合同(或者协议),明确双方食品安全与营养健康的权利和义务,存档备查。

第四十六条 供餐单位应当严格遵守法律、法规和食品安全

标准，当餐加工，并遵守本规定的要求，确保食品安全。

第四十七条 学校应当对供餐单位提供的食品随机进行外观查验和必要检验，并在供餐合同（或者协议）中明确约定不合格食品的处理方式。

第四十八条 学校需要现场分餐的，应当建立分餐管理制度。在教室分餐的，应当保障分餐环境卫生整洁。

第四十九条 学校外购食品的，应当索取相关凭证，查验产品包装标签，查看生产日期、保质期和保存条件。不能即时分发的，应当按照保证食品安全的要求贮存。

第六章 食品安全事故调查与应急处置

第五十条 学校应当建立集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度，制定食品安全事故处置方案。发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，应当立即采取下列措施：

- （一）积极协助医疗机构进行救治；
- （二）停止供餐，并按照规定向所在地教育、食品安全监督管理、卫生健康等部门报告；
- （三）封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，并按照食品安全监督管理部门要求采取控制措施；

(四) 配合食品安全监管部门进行现场调查处理；

(五) 配合相关部门对用餐师生进行调查，加强与师生家长联系，通报情况，做好沟通引导工作。

第五十一条 教育部门接到学校食品安全事故报告后，应当立即赶往现场协助相关部门进行调查处理，督促学校采取有效措施，防止事故扩大，并向上级人民政府教育部门报告。

学校发生食品安全事故需要启动应急预案的，教育部门应当立即向同级人民政府以及上一级教育部门报告，按照规定进行处置。

第五十二条 食品安全监督管理部门会同卫生健康、教育等部门依法对食品安全事故进行调查处理。

县级以上疾病预防控制机构接到报告后应当对事故现场进行卫生处理，并对与事故有关的因素开展流行病学调查，及时向同级食品安全监督管理、卫生健康等部门提交流行病学调查报告。

学校食品安全事故的性质、后果及其调查处理情况由食品安全监督管理部门会同卫生健康、教育等部门依法发布和解释。

第五十三条 教育部门和学校应当按照国家食品安全信息统一公布制度的规定建立健全学校食品安全信息公布机制，主动关注涉及本地本校食品安全舆情，除由相关部门统一公布的食品安全信息外，应当准确、及时、客观地向社会发布相关工作信息，

回应社会关切。

第七章 责任追究

第五十四条 违反本规定第二十五条、第二十六条、第二十七条第一款、第三十三条,以及第三十四条第(一)项、第(二)项、第(五)项,学校食堂(或者供餐单位)未按规定建立食品安全管理制度,或者未按规定制定、实施餐饮服务经营过程控制要求的,由县级以上人民政府食品安全监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定处罚。

违反本规定第三十四条第(三)项、第(四)项,学校食堂(或者供餐单位)未查验或者留存食用农产品生产者、集中交易市场开办者或者经营者的社会信用代码或者身份证复印件或者购货凭证、合格证明文件的,由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正;拒不改正的,给予警告,并处5000元以上3万元以下罚款。

第五十五条 违反本规定第三十六条第二款,学校食堂(或者供餐单位)采购、贮存亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)的,由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正,给予警告,并处5000元以上3万元以下罚款。

违反本规定第三十六条第三款,中小学、幼儿园食堂(或者供餐单位)制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕,或者加工

制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，并处 5000 元以上 3 万元以下罚款。

第五十六条 违反本规定第四十条，学校食堂（或者供餐单位）未按要求留样的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处 5000 元以上 3 万元以下罚款。

第五十七条 有食品安全法以及本规定的违法情形，学校未履行食品安全管理责任，由县级以上人民政府食品安全管理部门会同教育部门对学校主要负责人进行约谈，由学校主管教育部门视情节对学校直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予相应的处分。

实施营养改善计划的学校违反食品安全法律法规以及本规定的，应当从重处理。

第五十八条 学校食品安全的相关工作人员、相关负责人有下列行为之一的，由学校主管教育部门给予警告或者记过处分；情节较重的，应当给予降低岗位等级或者撤职处分；情节严重的，应当给予开除处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理：

（一）知道或者应当知道食品、食品原料劣质或者不合格而采购的，或者利用工作之便以其他方式谋取不正当利益的；

（二）在招投标和物资采购工作中违反有关规定，造成不良

影响或者损失的；

（三）怠于履行职责或者工作不负责任、态度恶劣，造成不良影响的；

（四）违规操作致使师生人身遭受损害的；

（五）发生食品安全事故，擅离职守或者不按规定报告、不采取措施处置或者处置不力的；

（六）其他违反本规定要求的行为。

第五十九条 学校食品安全管理直接负责的主管人员和其他直接责任人员有下列情形之一的，由学校主管教育部门会同有关部门视情节给予相应的处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理：

（一）隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的；

（二）隐匿、伪造、毁灭、转移不合格食品或者有关证据，逃避检查、使调查难以进行或者责任难以追究的；

（三）发生食品安全事故，未采取有效控制措施、组织抢救工作致使食物中毒事态扩大，或者未配合有关部门进行食物中毒调查、保留现场的；

（四）其他违反食品安全相关法律法规规定的行为。

第六十条 对于出现重大以上学校食品安全事故的地区，由国务院教育督导机构或者省级人民政府教育督导机构对县级以上地方人民政府相关负责人进行约谈，并依法提请有关部门予以

追责。

第六十一条 县级以上人民政府食品安全监督管理、卫生健康、教育等部门未按照食品安全法等法律法规以及本规定要求履行监督管理职责，造成所辖区域内学校集中用餐发生食品安全事故的，应当依据食品安全法和相关规定，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员，给予相应的处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。

第八章 附则

第六十二条 本规定下列用语的含义：

学校食堂，指学校为学生和教职工提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的餐饮服务提供者。

送餐单位，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。

学校食堂从业人员，指食堂中从事食品采购、加工制作、供餐、餐饮具清洗消毒等与餐饮服务有关的工作人员。

现榨果蔬汁，指以新鲜水果、蔬菜为主要原料，经压榨、粉碎等方法现场加工制作的供消费者直接饮用的果蔬汁饮品，不包括采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配成的饮料。

冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕的定义适用《食品经营许可证管理办法》的有关规定。

第六十三条 供餐人数较少，难以建立食堂的学校，以及以简单加工学生自带粮食、蔬菜或者以为学生热饭为主的小规模农村学校的食品安全，可以参照食品安全法第三十六条的规定实施管理。

对提供用餐服务的教育培训机构，可以参照本规定管理。

第六十四条 本规定自 2019 年 4 月 1 日起施行，2002 年 9 月 20 日教育部、原卫生部发布的《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》同时废止。

主 送:各省、自治区、直辖市教育厅（教委）、市场监督管理局（厅、委）、卫生健康委，各计划单列市教育局、市场监督管理部门、卫生健康委（卫生计生委），新疆生产建设兵团教育局、市场监督管理局、卫生计生委，有关部门（单位）教育司（局），部属各高等学校、部省合建各高等学校

抄 送:全国人大常委会办公厅、法制工作委员会，全国人大教科文卫委员会、法律委员会，国务院办公厅，全国政协教科文卫体委员会，最高人民法院，最高人民检察院，国务院各部委办公厅，各省、自治区、直辖市人民政府办公厅，有关新闻单位。

部内发送:部领导，部内各司局、各直属单位，驻部纪检监察组
