

ICS 67.040

CCS X 09

DB 65

新疆维吾尔自治区地方标准

DB65/T 4879—2024

## 学校食堂食品安全风险管控指引

Guidelines for food safety risk control in school canteens

2024 - 10 - 9 发布

2024 - 12 - 10 实施

新疆维吾尔自治区市场监督管理局 发布



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由新疆维吾尔自治区市场监督管理局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：新疆维吾尔自治区标准化研究院、新疆维吾尔自治区市场监督管理局。

本文件主要起草人：王唯佳、杨刚、徐姝迪、张锐、吴莹、屠俊红、阿依古再丽·艾合麦提、文红梅、关丽娜、米尔夏提江·麦合木提、徐平平。

本文件实施应用中的疑问，请咨询新疆维吾尔自治区标准化研究院。

本文件的修改意见建议，请反馈至新疆维吾尔自治区市场监督管理局（乌鲁木齐市新华南路167号）、新疆维吾尔自治区标准化研究院（乌鲁木齐市新市区河北东路188号）。

新疆维吾尔自治区市场监督管理局 联系电话：0991-2818750； 传真：0991-2311250； 邮编：830004

新疆维吾尔自治区标准化研究院 联系电话：0991-2350782； 传真：0991-2350782； 邮编：830000



# 学校食堂食品安全风险管控指引

## 1 范围

本文件规定了学校食堂食品安全风险排查过程中对场所与布局、人员、食品经营许可证、承包经营企业、供货商管理、食品安全信息公示、原辅料采购与管理、操作过程管理、设施设备维护和自查自纠的管控指引。

本文件适用于实施学历教育的各级各类学校、幼儿园，通过自营或承包经营食堂的方式向学生提供食品的安全风险管控工作。

党政机关、养老机构、医院的公共食堂等可参照使用。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1354 大米  
GB/T 1355 小麦粉  
GB/T 1536 菜籽油  
GB 2717 食品安全国家标准 酱油  
GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱  
GB 2719 食品安全国家标准 食醋  
GB 2720 食品安全国家标准 味精  
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐  
GB 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/T 8235 亚麻籽油  
GB/T 8607 高筋小麦粉  
GB/T 8608 低筋小麦粉  
GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
GB 26878 食品安全国家标准 食用盐碘含量  
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
GB/T 40851 食用调和油  
DB65/T 4878 学校食堂病媒生物防制技术规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**学校食堂** school canteen

指实施学历教育的各级各类学校、幼儿园为学生提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐场所的餐饮服务提供者。

### 3.2

#### **高危易腐食品 high risk perishable food**

指蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度（pH）大于4.6且水分活度（Aw）大于0.85），常温下容易腐败变质的食品。

### 3.3

#### **食品安全管理员 food safety administrator**

指经过正式任命的食堂及其承包经营企业具体负责食品安全的管理人员。

### 3.4

#### **专间 specialized room**

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等。

### 3.5

#### **专用操作区 dedicated operation area**

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作区域，包括现榨果蔬汁加工制作区、果蔬拼盘加工制作区、备餐区（指暂时放置、整理、分发成品的区域）等。

## 4 场所与布局

### 4.1 选址

食堂应合理选址，不应设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25 m以上。

### 4.2 设计与布局

4.2.1 食堂应选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域布局，应设置相应的初加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、备餐等操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。

4.2.2 食材贮存、择菜清洗、切配、烹调、备餐出餐、餐用具清洗消毒保洁等布局和流程应当符合“生进熟出”单一流向要求。食品区域与非食品区域分开设置，生食区域与熟食区域应分开，待加工食品区域与直接入口食品区域应分开，防止食品在存放、加工和传递中产生交叉污染。

4.2.3 更衣区与食品处理区应处于同一建筑内，应位于食品处理区入口处，更衣设施的数量应满足需要，生活常服与工作服分开存放。

4.2.4 卫生间出入口不应与食品处理区直接连通。卫生间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。卫生间的排污管道应与食品处理区排水管道分开设置。卫生间出口附近设置洗手设施。

### 4.3 建筑材料与结构

4.3.1 天花板、墙壁、地面的材料应采用防水、防滑，无毒、无异味、耐高温、耐腐蚀，易于清洁、消毒及维修的材料涂覆或铺设，无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘积聚。

4.3.2 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。门窗干净整洁、无积垢。

4.3.3 排水沟应有1.5°的坡度，流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区，防止污水逆流。

## 5 人员

### 5.1 管理

- 5.1.1 配备专职食品安全管理人员，明确岗位职责。
- 5.1.2 接触直接入口食品从业人员每学期进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。
- 5.1.3 每日应开展晨检，测量体温，鼓励员工主动申报异常健康状况，如有发热、腹泻、皮肤伤口感染等情况应及时调离工作岗位。
- 5.1.4 非食堂从业人员未经允许不应进入食品处理区；若许可进入食堂，应登记人员信息并穿戴帽子、手套、鞋套，佩戴口罩。
- 5.1.5 建立食品安全管理制度，对食堂从业人员定期进行食品安全知识培训。

### 5.2 卫生

- 5.2.1 从业人员个人卫生应符合以下规定：
  - a) 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，工作帽应将头发全部遮盖；
  - b) 进入食品处理区的从业人员不留长指甲、涂指甲油，不宜化妆及佩戴假睫毛，佩戴的饰物不外露；
  - c) 专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩，口罩应遮住口鼻。
- 5.2.2 从业人员手部卫生应符合以下规定：
  - a) 加工食品前按照七部洗手法洗净手部；
  - b) 接触直接入口食品的，加工食品前进行手部消毒；
  - c) 使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等活动前重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部；
  - d) 手部有伤口的从业人员，使用创可贴，佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。

## 6 食品经营许可

- 6.1 学校开办食堂的，应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取得食品经营许可。
- 6.2 加强许可证有效期的管理，应当在有效期届满前 90 个工作日至 15 个工作日期间向原发证部门提出延续申请。
- 6.3 严格按许可核准项目开展经营，不应超许可范围加工食品。中小学校、托幼机构食堂不应申请制售生食类、冷食类食品制售中的冷荤类、冷加工糕点等高风险食品项目。
- 6.4 承包经营企业应在学校食堂所在地取得与承包内容相适应且为食品经营管理类的食品经营许可。跨省承包经营学校食堂的，应向学校食堂所在地省级市场监督管理部门报告，并对提交材料的真实性负责。
- 6.5 被列入严重违法失信名单的企业不应承包学校食堂，违法失信名单企业的查询平台为国家企业信用信息公示系统。

## 7 承包经营企业管理

7.1 选择承包经营企业时，应加强承包企业资质审核；以招投标等方式公开选择；依法签订合同，明确双方在食品安全方面的责任和义务。

7.2 对承包经营企业的日常管理，应遵循以下规定：

- a) 承包经营企业应配备专职食品安全管理人员，定期对食堂食品安全管理情况开展检查并向单位负责人报告相关情况；
- b) 监督承包经营企业严格落实人员管理、进货查验、加工操作、食品留样、餐饮具清洗消毒等各项管理制度，认真执行“日管控、周排查、月调度”工作机制；
- c) 监督承包企业对食堂从业人员每半年不少于一次开展培训考核，提升食品安全责任意识；
- d) 监督承包企业针对自查、检查发现的问题及时整改。

## 8 供货商管理

8.1 选择供货商时，应选择取得合法资质的供货商，留存其资质证明；建立相对固定的供货渠道；与固定供货商签订供货协议，明确食品安全责任和义务。

8.2 建立供货商评价和退出机制，自行或委托第三方机构对供货商的食品安全状况进行定期评价；及时更换不符合要求的供货商。

## 9 食品安全信息公示

应建立信息公示制度，在经营场所醒目位置进行信息公示，包括但不限于：

- a) 食品经营许可证（食品经营许可证宜在有效期内）；
- b) 食品安全承诺书；
- c) 食品安全管理制度；
- d) 从业人员健康证明（证件在有效期内）；
- e) 监管部门的日常监督检查记录；
- f) 食品安全管理员信息；
- g) 食堂监督投诉受理人员信息。

## 10 原辅料采购与管理

### 10.1 采购

10.1.1 采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件。

10.1.2 查验供货商的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，建立进货查验记录并保存相关凭证，保存期限不应少于产品保质期满后6个月。

10.1.3 食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求，并由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录；不应出现非法添加非食用物质和滥用食品添加剂的行为，不应购买、贮存使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

10.1.4 中小学、托幼机构食堂不应采购四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。

### 10.2 进货查验

10.2.1 查看感官性状，无腐败、霉变、污染等现象。

10.2.2 预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识一致；标签标识完整、清晰，载明



的事项符合食品安全标准和要求；食品在保质期内。

10.2.3 验收时对保存温度有限制要求的食品，食品温度应符合食品安全要求。

### 10.3 贮存及标签管理

10.3.1 严格按贮存要求控制温度，确保冷藏温度控制在 0℃~8℃、冷冻温度低于-12℃。

10.3.2 制定餐饮自制加工、整装拆零和分装食品、开封食品标签标识管理制度，明确对象和标识要素。

10.3.3 严格对上述食品进行标识并分区存放，对开封后需冷藏冷冻或加盖密封的控制好相关贮存条件，对于开封后的食用油、醋、番茄酱等产品应注意保存期限和保存条件。

10.3.4 同一库房内贮存原料、半成品、成品及相关物品的，分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放；设通风、防潮设施，保持干燥；贮存物品与墙壁、地面保持适当距离。

10.3.5 非食品原料存放，如：清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物品的贮存设施有醒目标识，并与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。

### 10.4 原辅料质量安全

主要原料及配料的质量安全应符合以下条件：

- a) 食品加工制作用水的水质应符合 GB 5749 的要求，制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备；
- b) 大米应符合 GB/T 1354 的要求；
- c) 面粉按照种类划分应符合 GB/T 1355、GB/T 8607 以及 GB/T 8608 的要求；
- d) 清油应按照种类划分应符合 GB/T 1536、GB/T 8235、GB/T 40851 的要求；
- e) 食糖、食用盐碘含量、酱油、酿造酱、食醋、味精、食用盐、复合调味料应符合 GB 13104、GB 26878、GB 2717、GB 2718、GB 2719、GB 2720、GB 2721、GB 31644 的要求。

### 10.5 异常原辅材料处理

制定异常食品定期巡查和发现报告处置机制。及时采取专区存放、显著标识、暂停使用、规范销毁等措施消除隐患。分析该食品品质异常原因，采取有效措施防范。

## 11 操作过程管理

### 11.1 原料初加工

11.1.1 蔬菜类原料应仔细拣选、冲洗，保留品相良好的可食用部分。

11.1.2 肉类原料和水产品应在加工前进行感官检查；充分清洗，有效去除不可食用部分。

11.1.3 禽蛋使用前清洗外壳，必要时进行消毒；清洗过程中防止外壳破裂，有异常的及时清理；清洗后及时加工。

### 11.2 加工工具

11.2.1 应显著标识蔬菜、肉类、水产品等各类食品原材料清洗池用途，按标明用途分类使用。

11.2.2 刀具、砧板、容器等工用具按照不同材质、性状、大小或明显标识区分用途，分类使用。

11.2.3 接触食品的容器和工具应配置一定高度的置物架，配置容器和工具的防尘、防污染设施，确保不直接放在地上。

### 11.3 食品添加剂使用

11.3.1 食品添加剂专柜（区）存放，并醒目标贴“食品添加剂”字样。

11.3.2 应专册记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。

11.3.3 使用 GB 2760 有最大使用量规定的食品添加剂，应采用称量等方式定量使用。不应超范围、超剂量使用添加剂，不应添加非食用物质。

#### 11.4 烹饪

需烧熟煮透的食品，保证足够的烹饪时间，加工时食品中心温度达70℃以上。

#### 11.5 高危易腐食品冷却

通过将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施，或使用专用速冷设备，使食品快速冷却，使食品的中心温度在2小时内从60℃降至21℃，再经2小时或更短时间降至8℃。

#### 11.6 菜品复热

复热前检查菜品感官性状，确保未变质，充分加热熟透，复热后菜品中心温度达到70℃。

#### 11.7 供餐管理

11.7.1 备餐场所应设立专用的备餐间或专用操作区。

11.7.2 备餐场所应设有空气消毒设施，每餐次使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上。

11.7.3 分盛菜肴、整理造型的工具清洁和消毒后再使用，从业员人员佩戴一次性手套。

11.7.4 就餐场所使用时宜避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫）。

11.7.5 供餐过程中对食品采取有效防护措施，食品加盖运送，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁。

11.7.6 食堂加工制作好的成品宜当餐供应。烹饪完毕至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的易腐食品，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，应按要求再加热至中心温度70℃以上后供餐。

注1：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。

注2：中小学、幼儿园学生宜主动申报致敏食物。

#### 11.8 食品留样

11.8.1 使用消毒后的专用取样工具，按照品种将食品样品分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内（宜使用一次性留样容器），在清洁的专用冷藏设备中冷藏（温度：0℃~8℃）存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。

11.8.2 由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时、分）、处理时间（月、日、时、分）、留样人员等。

#### 11.9 餐饮具清洗消毒

11.9.1 清洗餐用具清洗设施与设备的容量和数量应能满足需要。餐饮具、餐桶等公用具清洗应使用流水清洗，严格按照“一刮二冲三清洗”的步骤，各水池标识明确，分开使用。

11.9.2 餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

11.9.3 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应存放在专用的密闭保洁设施内，

定期清洁，防止受到污染。保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。

### 11.10 餐厨废弃物处理

11.10.1 根据加工需求配备足够数量的分类垃圾桶，食品处理区应设置非手动带盖的废弃物存放容器。

11.10.2 产生的餐厨废弃物宜在餐后及时清除，宜避免污水渗漏、不良气味溢出并按照环保要求分类放置，定点回收。

11.10.3 严格按照相关规定，与具备资质的收运公司签订合同，每天登记收运数量，做到“日产日清”。

### 11.11 有害生物防制

食堂内外部的有害生物防制应按照DB65/T 4878的要求执行。

## 12 设施设备维护

### 12.1 供水设施

管道等供水设施与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水、废水、消防用水等)管道系统完全分离，出现问题及时检修。

### 12.2 排水设施

排水沟无残留异物；排水管道与外界相通的出口，安装金属材料制成的篦子，篦子缝隙间距或网眼应小于10 mm，防止有害生物通过排水沟侵入。

### 12.3 专间及专用操作区设施

#### 12.3.1 专间

12.3.1.1 专间入口处应设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应采用非手动开启式。应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

12.3.1.2 专间内无明沟，地漏带水封。

12.3.1.3 专间内应设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应为非手动开启式。

#### 12.3.2 专用操作区

12.3.2.1 与其他场所相对独立，专区专用，应设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

12.3.2.2 专用操作区内无明沟，地漏带水封。

12.3.2.3 必要时，应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

12.3.2.4 入口处应设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应采用非手动开启式。

### 12.4 洗手设施

食品处理区应设置足够数量的洗手设施；洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成；洗手设施附近配备洗手用品和干手设施等，显著位置标示简明易懂的洗手方法；专间、专用操作区水龙头采用非手动式。

### 12.5 照明设施

食品处理区内在裸露食品正上方的照明设施，应使用安全型照明设施或者采取防护措施，并确保足够的亮度和正常光泽。

#### 12.6 通风排烟设施

设置通风排烟装置，做好凝结水的引泄；与外界直接相通的排气口外，加装易于清洁的防虫筛网。食堂抽油烟机及时清理，保持清洁。

#### 12.7 冷冻、冷藏设施

设有可正确显示内部温度的测温装置，定期校验温度；定期做好清洁卫生、除冰除霜。

食品容器、工具和设备使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，避免零件、金属碎屑或者其他污染因素混入食品，设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染；用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具和设备应能明显区分，分开放置和使用。

### 13 自查自纠

学校依据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，建立食品安全风险防控动态管理机制，结合实际，建立“日管控、周排查、月调度”食品安全自评机制，对学校食品安全工作进行自我检查与纠正，并填写自查自纠记录表，见附录A。

**附录 A**  
(资料性)  
**食堂食品安全自查自纠记录表**

表A.1~表A.3提供了食堂食品安全自查自纠记录表。

**表A.1 日管控-自查自纠记录表**

项目	检查内容	检查结果	问题描述	整改结果
1. 从业人员健康管理	是否每日健康检查(晨检)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	从事接触直接入口食品工作的从业人员是否持有有效健康证明	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	是否未患有碍食品安全病症或手部有伤口	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	在岗从业人员是否保持良好个人卫生,手部清洁,无留长指甲、涂指甲油、佩戴假睫毛、饰物外露等情形	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	是否穿戴洁净的工作衣帽,操作时正确佩戴口罩	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	是否已在平台更新新入职员工信息	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
2. 采购凭证及库房管理	是否对所采购的食品原料进行验收,查验进货记录和合格证明文件	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	是否按要求进行食品及相关产品出入库台账登记和更新食品标签	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	需冷冻(藏)的食品原料、半成品和成品是否及时按要求进行冷冻(藏)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	食品原料、半成品和成品是否混放	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	是否存在过期食品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
3. 加工制作过程	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具是否区分标识明显、分开放置和使用	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	菜肴在加工过程中熟透,抽查出锅食品中心温度是否达到70℃以上	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	中小学、幼儿园学校是否未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕,未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、冷荤凉菜等高风险食品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
4. 食品添加剂的管理	是否专柜(位)存放食品添加剂,并标注“食品添加剂”字样	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

表A.1 日管控-自查自纠记录表（续）

项目	检查内容	检查结果	问题描述	整改结果
4. 食品添加剂的管理	是否使用时精准称量，并专册记录使用情况	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	是否未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
5. 备餐操作管理	备餐场所环境卫生是否符合要求。盛装食品成品的容器和分派菜肴的工具是否使用清洁消毒后的工具	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	备餐区使用前宜进行空气消毒，是否在无人工作状态开启紫外线灯30 min以上	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	备餐(售饭)过程中成品中心温度是否保持在60℃以上	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	中小学、幼儿园建立集中用餐陪餐制度，是否按时陪餐，陪餐记录表是否完整	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
6. 食品留样管理	每餐次的食品成品是否留样	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	留样是否使用清洗消毒后的密闭容器，单品、单盒盛放	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	是否每种食品留样量不少于125 g，并在容器上标注留样食品名称、留样时间	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	留样冰箱是否专用、上锁、整洁；温度在0℃~8℃	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	是否在冷藏条件下存放的时间为48 h以上	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	是否由专人负责留样，并管理留样食品、记录留样情况	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
7. 餐饮具清洗消毒	餐用具清洗水池是否专用，并标有明显标识	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

表A.1 日管控-自查自纠记录表（续）

项目	检查内容	检查结果	问题描述	整改结果
7. 餐饮具清洗消毒	使用的洗涤剂是否符合食品安全国家标准，包装标识齐全	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	消毒设施(包括一体化洗碗消毒机)是否运转正常能满足消毒需要	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	使用的消毒剂是否为正规产品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	消毒液使用、配制等是否符合要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	消毒后的餐饮具是否表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合有关消毒卫生标准	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	消毒后的餐饮具是否及时放入专用保洁柜(间)存放	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
8. 卫生环境、有害生物防治及餐厨废弃物管理	是否保持学校环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	在餐饮经营场所内部和外部是否出现老鼠、苍蝇、蚊子、蟑螂等有害生物	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	餐厨废弃物的存放及清理是否符合要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
9. 设备维护维修	设备是否及时清理、维护及正常运转	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
检查人：	填表人：	时间：		
注3：问题描述列中简述发现问题。				
注4：整改结果列中填写具体处置情况。				

表A.2 周排查-自查自纠记录表

序号	项目	落实情况	问题描述	整改结果
1	每日开展检查	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
2	问题原因总结	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
3	食品原料存储符合要求；无过期食品或食品原料	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
4	餐用具清洗消毒符合要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
5	操作区的标识、设施等符合要求，从业人员操作规范	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
6	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
7	分餐间的环境卫生、从业人员、餐用具、餐食等符合要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
8	食品留样符合要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
排查人：		填表人：	时间：	
<p>注1：问题描述列中简述发现问题。</p> <p>注2：整改结果列中填写具体处置情况。</p>				



表A.3 月调度-自查自纠记录表

序号	调度项目	落实情况	问题描述	整改结果
1	日管控落实到位	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
2	周排查落实到位	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
3	问题反馈	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
4	既往问题销账	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
5	问题汇总分析	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
6	开展从业人员培训	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
7	有定期除虫灭害记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
8	食品安全应急演练(每学期一次)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
9	学生餐满意度情况	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
10	对食品安全状况检查评价	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
11	找出本月主要问题点	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
12	下一步宜采取的食品控制措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
调度人：		填表人：	时间：	
注1：问题描述列中简述发现问题。 注2：整改结果列中填写具体处置情况。				

### 参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》（中华人民共和国主席令第二十一号）
  - [2] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》（国务院令721号）
  - [3] 市场监管总局办公厅关于指导食品生产经营企业完善《食品安全风险管控清单》的通知（市监食协发〔2024〕35号）
  - [4] 《食品经营许可证审查通则》国家市场监督管理总局公告2024年第12号
  - [5] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局2018年第12号公告）
  - [6] 《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令45号）
  - [7] 《食品生产经营监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局令49号）
  - [8] 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令60号）
  - [9] 《食品经营许可和备案管理办法》（市场监管总局令78号）
-