



内蒙古食品药品监督管理局

学校食堂供餐中的 食品安全要点

内蒙古食品药品监督管理局

王齐田 主任医师

13347101168



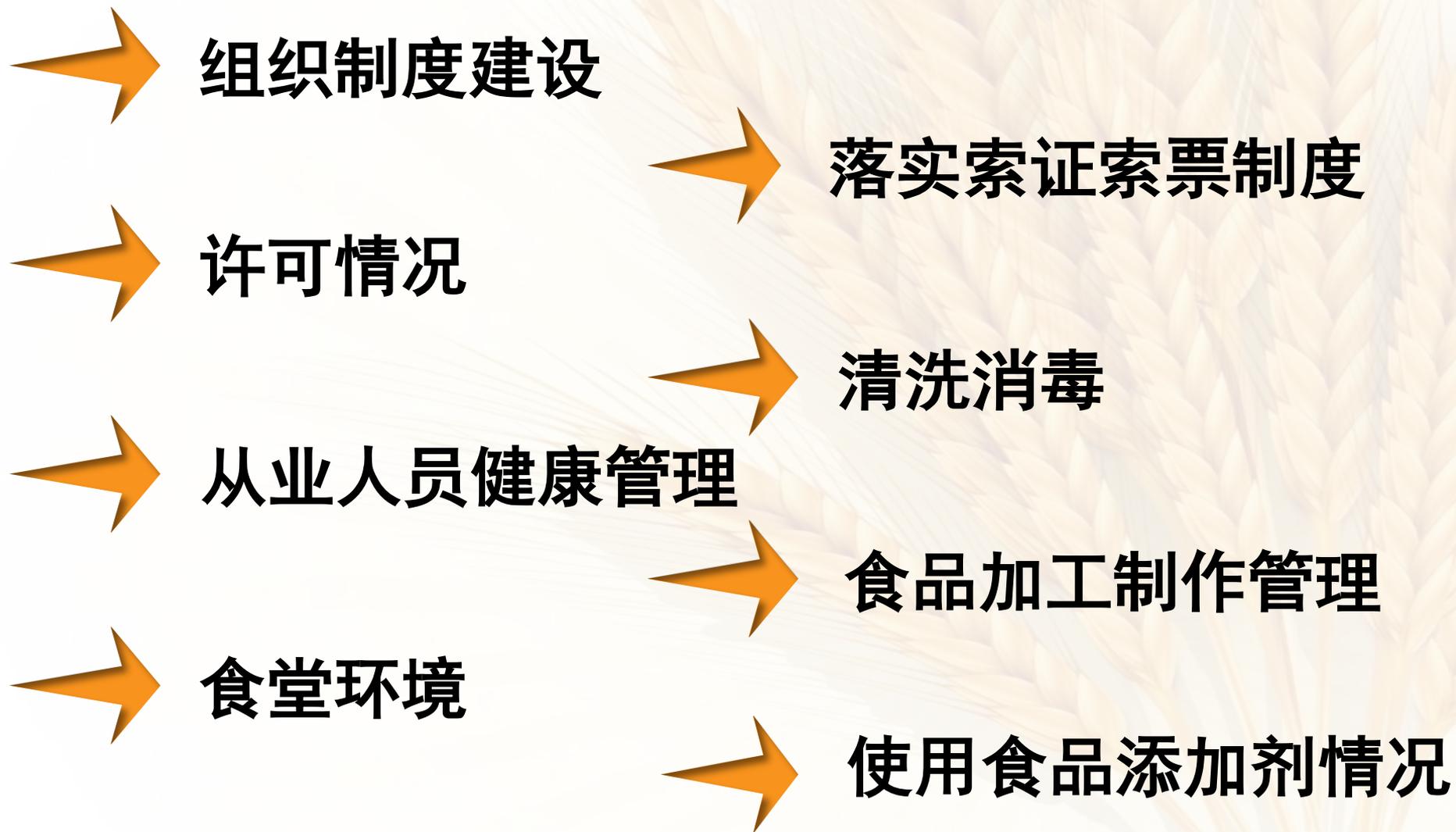
- ❧ 近年来，各地餐饮服务监管部门和教育行政部门在当地政府领导下，密切合作，不断强化学校食堂监督管理，学校食堂食品安全形势明显好转。但由于我国经济社会发展不均衡，部分地区学校食堂，特别是农村学校食堂的食品安全仍然存在着一些问题与隐患。
- ❧ 有的学校食品安全意识不强，食堂基础条件薄弱，设施设备不完善，管理制度不健全，责任落实不到位，食品安全事件时有发生。



- ❧ 目前针对学校食堂食品安全，从国家、自治区层面提出过若干文件：
- ❧ 学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定（2002年中华人民共和国教育部、中华人民共和国卫生部令第 14 号）
- ❧ 《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》（2005.11）卫生部教育部
- ❧ 内蒙古自治区学校食物中毒事故行政责任追究规定（试行）（2014.6.25教育厅食药监局）
- ❧ 关于进一步加强学校食堂食品安全工作的意见(国食药监食〔2010〕160号)
- ❧ 关于进一步加强学校食堂食品安全工作的通知（食药监办食〔2011〕135号）
- ❧ 关于迅速开展学校食堂食品安全整治严防食物中毒事件发生的紧急通知（食药监办食〔2011〕159号）



- ❧ 农村义务教育学校食堂管理暂行办法（2012）教育部
- ❧ 教育部等十五部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施细则》等五个配套文件的通知（教财〔2012〕2号）
- ❧ 关于实施餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作的指导意见（国食药监食〔2012〕5号）
- ❧ 内蒙古自治区人民政府办公厅关于加强学校食堂等餐饮服务业态食品安全监管工作的意见（内政办发〔2016〕47号）
- ❧ 国务院食品安全办等6部门关于进一步加学校校园及周边食品安全工作的意见（食安办〔2016〕12号）





组织制度建设

- ❧ 校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制
- ❧ 配备专职食堂食品安全管理人员
- ❧ 食品安全责任制度，明确各环节、各岗位从业人员的责任
- ❧ 定期检查食品安全工作并有记录
- ❧ 托管食堂制定准入要求，并把食品安全作为重要内容，切实加强监督检查，督促落实各项食品安全管理制度







许可情况

食品经营许可证（餐饮服务许可证）

	
<h1>食品经营许可证</h1>	
经营者名称:	许可证编号:
社会信用代码: (身份证号码)	日常监督管理机构:
法定代表人(负责人):	日常监督管理人员:
住所:	投诉举报电话: 12331
经营场所:	发证机关:
主体业态:	签发人:
经营项目:	年 月 日
有效期至 年 月 日	
长海渔家网 changhaiyujia.cn	
国家食品药品监督管理总局监制	



从业人员健康管理

1. 配备 “管理人员” ；
2. 培训 “40小时/每年” ；
3. 取得 “合格证明” ；
4. 申请 “许可证” 。

微； 及热； 呕吐。



学校食堂从业人员要求

- ❧ 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。
- ❧ 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。



从业人员衣着要求

- ❧ 注意衣帽整洁
- ❧ “三白”（白衣、白帽、白口罩）
- ❧ 工作服（衣、裤、帽）以浅色为宜
- ❧ 工作服上半部份不应有口袋；裤子后面和两边的口袋应有带扣的口袋盖；平时应对制服上松动的扣子和标识经常检查
- ❧ 禁止佩戴珠宝和首饰等
- ❧ 头发不得漏于帽外



从业人员个人要求

- ❧ 重视操作卫生
- ❧ 不应浓艳化妆、涂抹指甲油、喷洒香水
- ❧ 工作时不得抽烟、吃零食、挖耳、措鼻涕，不得面对食品打喷嚏或咳嗽
- ❧ 操作人员不得接触不洁物品，手外伤时不得接触食品和原料，经过包扎治疗戴上防护手套后，方可参加不直接接触食品的工作
- ❧ 生产车间不得带入或存放个人物品，如衣物、食物、烟酒、雨具、药品以及化妆品等



洗手程序

- ①用水湿润双手后擦肥皂，充分起泡，两手交叉搓洗双手的各个部位，应洗到腕部以上并用刷子刷指甲剔除污物。
- ②用流水充分冲洗手上的肥皂泡；重要岗位人员还应在3%的漂白粉溶液中浸泡2分钟，或用75%酒精消毒。
- ③最后用一次性餐巾或用经消毒的毛巾擦干，或用暖风吹干。



六步洗手法

6步洗手法具体操作如下：



1.掌心相对，手指合拢，相互搓揉洗净手掌。



2.手心对手背，手指交叉，沿指缝相互搓揉洗净手背。



3.掌心相对，双手交叉，相互搓揉洗净指缝。



4.双手轻合成空拳，相互搓揉洗净指背。



5.一手握住另一手的大拇指旋转搓揉，洗净大拇指。



6.将一手五指指尖并拢在另一手的掌心处搓揉，洗净指尖。

说明：

- 1、采用正确的洗手方法，养成经常洗手的好习惯，对预防病毒性肝炎、细菌性痢疾、流感等传染病的发生与流行能起到积极的作用。
- 2、擦手毛巾要经常洗涤，并在日光下暴晒或用消毒洗衣粉洗涤。



必须洗手的情况

- ✎ ①工作开始前；
- ✎ ②大小便后；
- ✎ ③中途离开岗位、休息或饮食后；
- ✎ ④接触生肉、蛋、蔬菜及不干净的餐具、容器等之后；
- ✎ ⑤捡拾污物或直接处理废弃物后；
- ✎ ⑥洗手后经过2小时又继续烹饪、加工时。



食堂外环境

- ❧ 环境定期清洁，并
- ❧ 具有消除老鼠、蟑螂生条件的防护措施
- ❧ 具有足够的通风、
- ❧ 与粪坑、旱厕、污有害污染源保持25



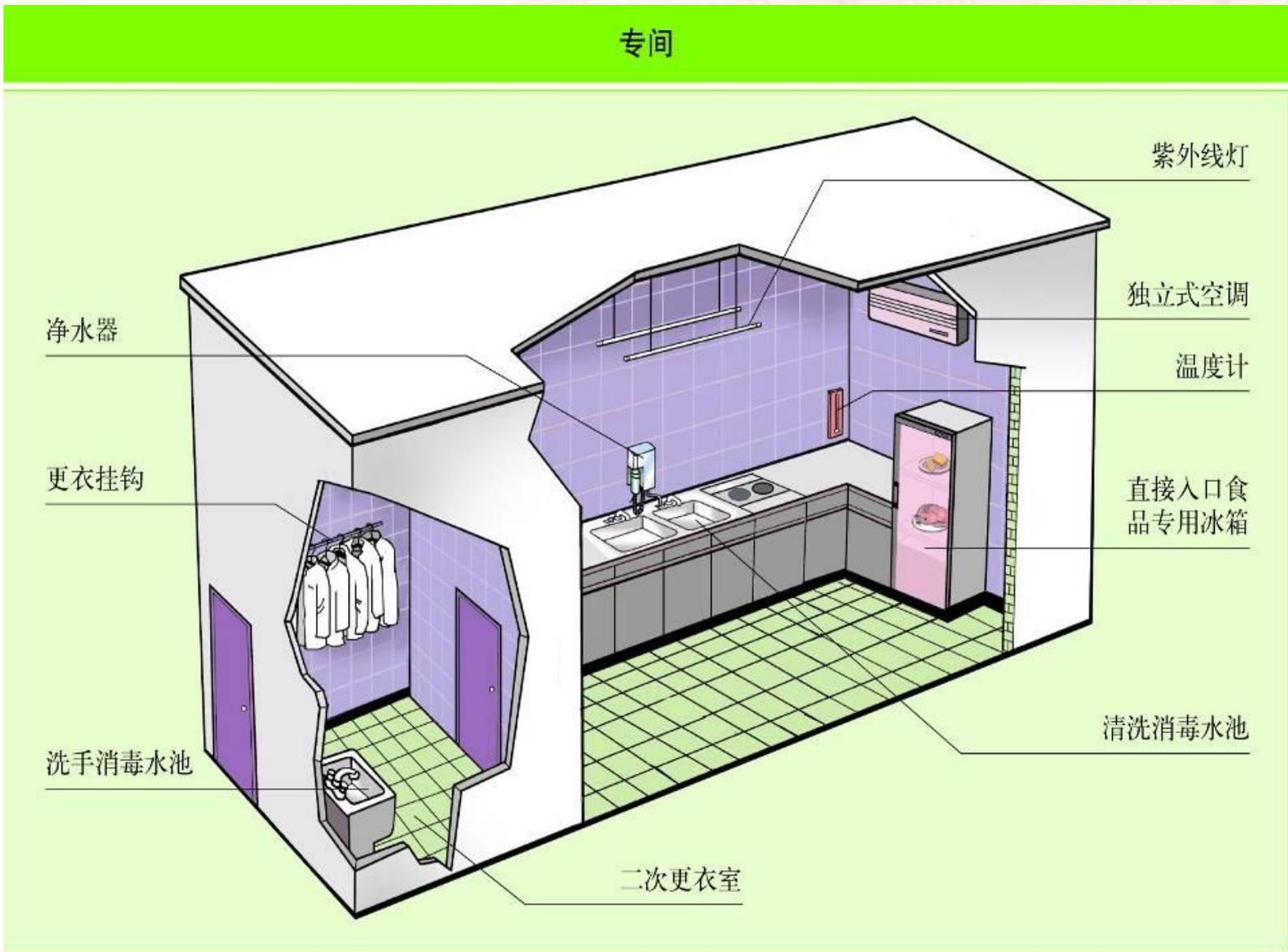


学校食堂硬件要求

- ✎ 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)学校食堂应有备餐间,按“五专”要求管理。
- ✎ **备餐场所**: 指成品的整理、分装、分发、暂时置放的专用场所。



专间

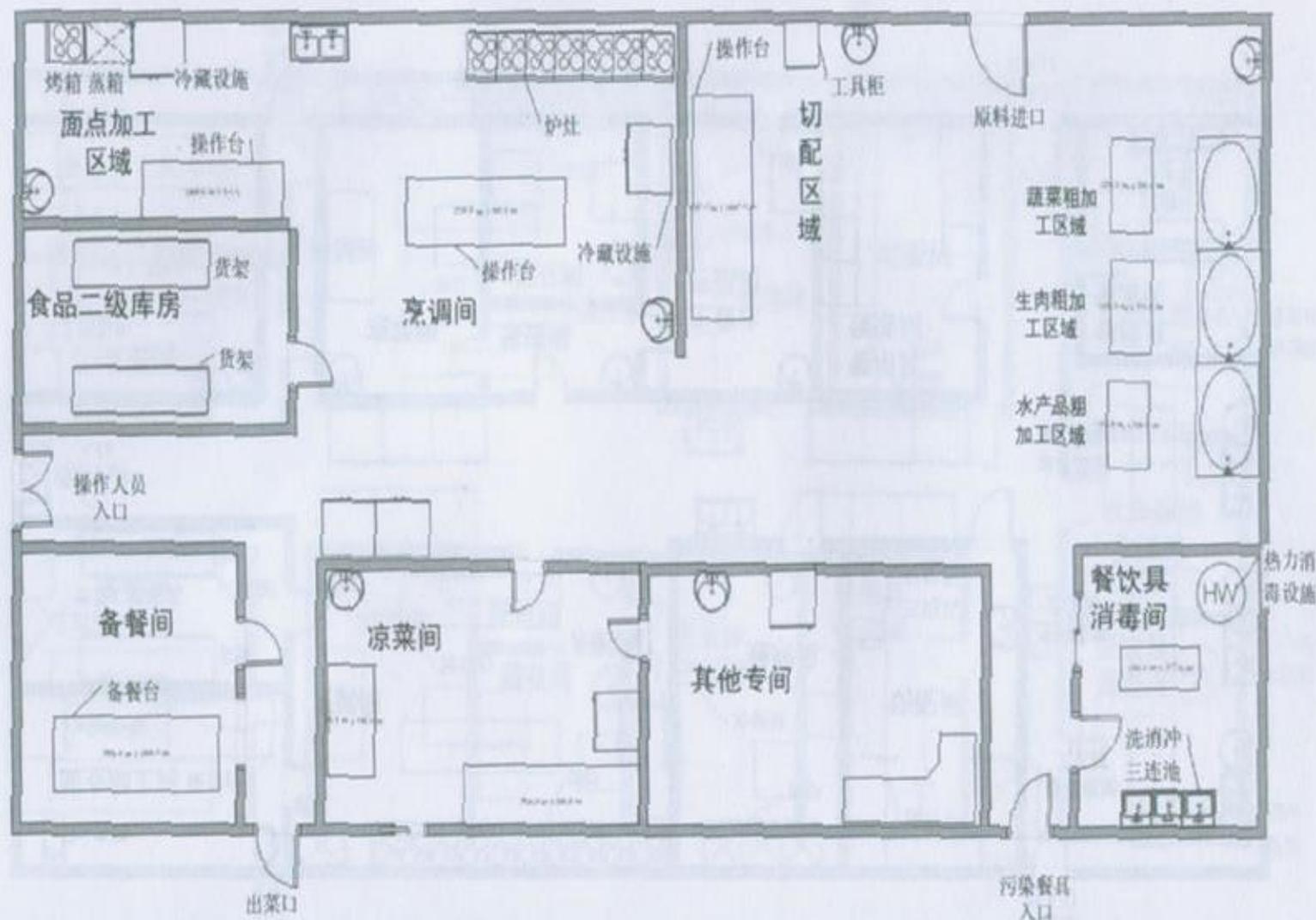




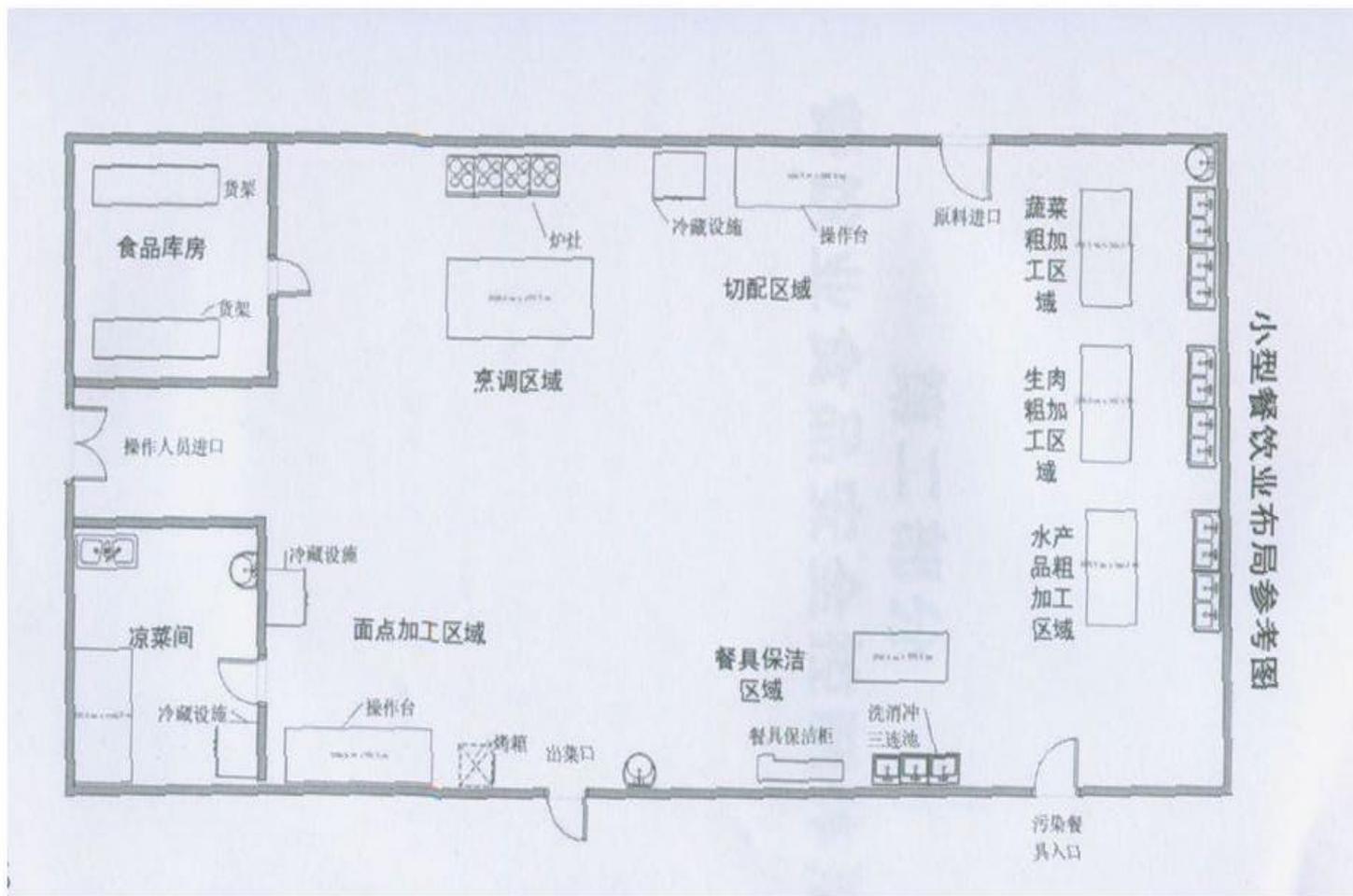
备餐间的消毒

- ❧ 以紫外线灯作为空气消毒装置的：
- ❧ 波长：200—275nm；
- ❧ 功率：不小于 $1.5W / m^3$ ，紫外线灯应安装反光罩；
- ❧ 强度：大于 $70 \mu W/cm^2$ ；
- ❧ 距离：离地面 2 m 以内。
- ❧ 消毒对象：空气和操作台；
- ❧ 消毒时机：每餐(或每次)使用前；
- ❧ 消毒时间：30分钟以上***；





中型餐饮业布局参考图





学校食堂硬件要求

- ❧ 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3个以上的水池，并不得与清洗蔬菜、肉类等的设施设备混用。









学校食堂硬件要求

- ❧ 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。
- ❧ 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。
- ❧ 食堂用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。



学校食堂硬件要求

- ❧ 设置与食品供应方式相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所
- ❧ 设置食品库房、更衣室、清洁工具存放等场所，各场所均设置在室内
- ❧ 供水设施及水质应符合生活饮用水卫生相关要求



落实索证索票制度

- ❧ 采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品进货查验、索证索票并具有采购记录台帐
- ❧ 库存食品保质期，原料贮存符合相关要求
- ❧ 禁止使用或来源不明的食品、食品原料、食品添加剂及食品相关产品
- ❧ 食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道符合规定，严格落实索证索票制度





第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

- （一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；
- （二）致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；
- （三）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；
- （四）超范围、超限量使用食品添加剂的食品；
- （五）营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；
- （六）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；
- （七）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；
- （八）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；
- （九）被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；
- （十）标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；
- （十一）无标签的预包装食品、食品添加剂；
- （十二）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；
- （十三）其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。



学校食堂采购要求

- ❧ 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。



标识不全



无标识





学校食堂食品贮存要求

- ❧ 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限的食品。
- ❧ 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。





部分食品原料的保存条件

原料类别		保存方法		存放场所		保存温度
		防潮	隔断空气	阴冷处	冷藏	
谷物制品（面、米、淀粉等）		○				
白砂糖		○				
油脂	液体油脂		○	○		
	固体油脂				○	10°C以下
鲜蛋					○	10°C以下
生鲜畜禽肉					○	10°C以下
冷冻畜禽肉					○	-18°C以下
生鲜鱼贝类					○	5°C以下
冷冻鱼贝类					○	-18°C以下
生鲜蔬菜水果					○	15°C以下
奶制品					○	10°C以下
清凉饮料			○	○	○	



学校食堂食品贮存要求





食品加工制作管理

- ❧ 贮存食品原料的场所、设备设施保持清洁
- ❧ 不得存放有毒、有害物品及个人生活物品情况
- ❧ 运输食品原料的工具与设备设施保持清洁
- ❧ 不得使用超过保质期、腐败变质等影响食品安全的食品
- ❧ 原料清洗彻底，加工制作过程生熟分开，减少交叉污染
- ❧ 四季豆、豆浆等食品烧熟煮透
- ❧ 具有留样设备，留样设备运转正常，按规定留样
- ❧ 存放时间超过2小时的食物食用前充分加热



粗加工







春香园二期/ 大型活动集会食品留样记录表

序号	样品编号	样品名称	留样时间	留样数量	留样人	存放地点	保质期	备注
3-11		口味虾	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-12		素菜	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-13		凉拌菜	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-14		凉皮	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-15		凉粉	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-16		凉面	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-17		凉皮	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-18		凉粉	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-19		凉面	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-20		凉皮	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-21		凉粉	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-22		凉面	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-23		凉皮	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-24		凉粉	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-25		凉面	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-26		凉皮	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-27		凉粉	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-28		凉面	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-29		凉皮	18:00	1份	王健	冷库	24h	
3-30		凉粉	18:00	1份	王健	冷库	24h	



食品加工制作管理





学校食堂食品加工要求

- ❧ 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。
- ❧ 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。



食品的中心温度应达到70℃以上





学校食堂食品加工要求

- ❧ 每餐的各种食品应各取不少于100克的样品留置于冷藏设备中保存48小时以上，以备查验。
- ❧ 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。
- ❧ 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。（《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》第19条）



使用食品添加剂情况

- ❖ 食品添加剂使用符合国家有关规定，专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存要求





❧ 世界卫生组织曾提出过10条确保饮食安全的黄金定律：

❧ 1、食品一旦煮好就应该立即吃掉，食用在常温下已存放四五个小时的食物很危险。

❧ 2、未经烧煮的食品通常带有可诱发疾病的病原体，因此食品必须彻底煮熟才能食用，特别是家禽、肉类和牛奶。

❧ 3、应选择已加工处理过的食品。

❧ 4、食品煮好后常常难以一次全部吃完。

❧ 5、如果需要把食品存放四五个小时，应在高温或低温的条件下保存。存放过的熟食必须重新加热才能食用。

❧ 6、不要把未煮熟的食物互相接触。

❧ 7、这种接触无论是直接或间接，都会使煮熟的食物重新带上细菌。

❧ 8、保持厨房清洁。

❧ 9、烹饪用具、刀叉餐具等都应用干净的布擦干净。

❧ 10、用水和准备食品时所需的水应纯洁干净。



世界卫生组织（WHO）推荐食品安全制作五大“黄金守则”

- ❧ 1 保持清洁 勤洗手—取食品前洗手、准备和加工食品期间经常洗手、便后洗手；清洗和消毒用于准备食品的所有场所、设备和餐饮具；避免虫、鼠及其其他动物进入厨房和接近食物。
- ❧ 2 生熟分开 生的肉、禽、蛋和海产品要与其它食物分开；生和熟食品的餐饮具、工具、用具要分开；避免交叉污染。
- ❧ 3 彻底做熟 食物要烧熟、煮透，中心温度得到85度以上，尤其是肉、禽、蛋和海产品；熟食再次加热要彻底。
- ❧ 4 保持食物的安全温度 熟食要保存在冰箱里，也不能够长时间存放；熟食和凉菜做好后在室温下存放不得超过2小时；冷冻食品不要在室温下化冻；
- ❧ 5 使用安全的水和原材料 食品用水要安全；选择卫生安全的餐饮具；选择卫生安全的纸巾；水果和蔬菜要清洗干净，生吃要消毒；螃蟹、甲鱼、黄鳝要吃鲜活的。



内蒙古自治区农村义务教育学校食堂 餐饮服务许可审查基本要求

被检查单位：_____ 结论(合格、不合格)

审查项目	审查内容	审查及评价方法	分值	得分	
食品安全管理 (20)	组织机构	设卫生管理组织机构	4		小计
		建立食品安全主管校长负责制	4		
		配备专职食品安全管理员	4		
	制度 证件	有健全的食品安全管理制度和岗位责任制并悬挂上墙	4		
		从业人员持有有效健康证明	*		
建筑布局与设施 (60)	选址	选择地势干燥,有给排水条件的地区。必须远离污染源,距离暴露垃圾堆(场所)、坑式厕所、粪池 25 米以上	2		
		建筑材料与结构	食品处理区地面应平整,以耐磨、不渗水、易清洗材料铺设,有排水系统。地面与排水沟有一定坡度,排水沟出口有金属隔栅或网罩。	3	
	墙壁采用不渗水材料涂覆,有 1.5 米以上墙裙。		2		
	天花板采用防霉材料覆盖		2		
	门窗装配严密,与外接直接相通的门和可开启窗设有易于拆洗且不生锈钢的防蝇纱窗或设置空气幕。		5		
	面积		符合《餐饮服务食品安全操作规范》	3	
	流程布局	食品处理区设置在室内,按原料、半成品、成品的合理操作顺序予以布局	*		
	粗加工场所	设粗加工间(区域)	5(3)		
		分设肉类原料(包括水产品)和蔬菜原料洗涤池并有明显标志	5		
		肉类(包括水产品)粗加工和蔬菜粗加工的操作台、用具、容器分开使用	5		
	烹调场所	使用天然气、煤气或外扒火式灶具	2		
		安装有排气罩,排烟排气效果良好	2		
		设有加工配料操作台	*		
	洗消场所	设有食用具存放柜	2		
		设有充足餐具清洗水池	*		
充足有效的消毒设施		5(3)			
就餐场所	充足密闭的餐具保洁设施,并有明显标识	2			
	设供用餐者使用的充足的洗手洗餐具设施	3			
	学生自带餐具的,设有餐具存放柜	2			
	接受配餐的学校,设置固定的分餐间。分餐间内应设置空气消毒设施。	5			
售饭间	设独立售饭间,售饭间内设售饭台、专用工具及容器,并安装空气消毒装置	5(2)			
	配备专用留样容器和冷藏设施及留样管理人员	*			

食品采购、贮存、索票索证台账记录 (10)	采购	采购所有食品及食品原料时,应向生产企业或供货商索取有效证明材料(许可证、产品检验报告、检疫单等)	2			
	进货验收台账	采购的所有食品及食品原料,均应检查验收,并有验收记录	2			
	食品添加剂	建立食品添加剂使用台账,	2			
	原料库	设专用食品原料库	0.5			
		设隔离离地货架,隔离离地 10 cm 以上	0.5			
		物品应分类存放,做到先进先出	0.5			
	热藏、冷藏(冻)设施	有足够数量的冷藏冷冻设施,满足生熟分开存放的要求	1			
		冷藏冷冻设施能够正常运转	1			
	卫生设施 (10)	三防设施	配备沙门、纱窗或塑料门帘	1		
			木门下端装有金属防鼠板	1		
更衣室		设从业人员更衣室(区)、更衣柜	1			
		设有洗手消毒设施	1			
卫生间		厕所为水冲式或外设	1			
		其门口与食品加工间不直接相通	1			
废弃物存放		各场所设置密闭的废弃物盛放容器	1			
		按有关规定管理废弃食用油脂	1			
生活用水	使用集中式供水、自建集中式供水的水质应符合国家《生活饮用水卫生标准》,	1				
	使用自备水(井水)、窖水(旱井)的,须有完善的水源卫生防护设施,井口加盖加锁,专人管理,定期检验	1				
合计						

注:带*为关键监督项目,必须合格



内蒙古自治区农村义务教育定点托餐点 餐饮服务备案审查基本要求

被检查单位：_____ 结论(合格、不合格)

审查项目	审查内容	审查及评价方法	分值	得分	小计
食品安全管理 (10)	制度	有健全的食品安全管理制度和岗位责任制，并悬挂上墙	4		
		配备专(兼)职食品安全管理人员	4		
	证件	从业人员持有有效健康证明 从业人员食品安全知识培训合格	* 2		
建筑布局与设施 (60)	选址	选择地势干燥，远离污染源，距离暴露垃圾堆(场所)、坑式厕所、粪池 25 米以上	5		
	建筑材料与结构	食品处理区地面应平整，以耐磨、不渗水、易清洗材料铺设	3		
		墙壁采用不渗水材料涂覆，有 1.5 米以上墙裙。	3		
		天花板采用防霉、防水材料覆盖	2		
		门窗装配严密，与外接直接相通的门和可开启窗设有易于拆洗且不生锈的防蝇纱窗	3		
	就餐人数与厨房面积	就餐人数不能超过 30 人	*		
	流程布局	食品处理区面积不小于 10 m ²	5		
		食品处理区设置在室内，按原料、半成品、成品的合理操作顺序予以布局	5		
	粗加工区域	分设肉类原料和蔬菜原料洗涤池	5		
		加工肉类和加工蔬菜的操作台、用具、容器分开使用	5		
	烹调区域	使用天然气、煤气或外扒灰式灶具	3		
		安装有排烟、排气装置，且效果良好	2		
		设有加工配料操作台	3		
		设有食用具存放装置	2		
洗消区域	设有餐具洗涤、消毒水池	3			
	充足密闭的餐具保洁设施，并有明显标识	3			
就餐场所	设能够满足最大就餐人数的专用就餐场所	5			
	设供用餐者使用的洗手设施	3			
食品留样	配备专用留样容器和冷藏设施	*			
食品采购、贮存、索票索证台账记录 (20)	采购	采购所有食品及食品原料时，应向生产企业或供货商索取有效证明材料(许可证、产品检验报告、检疫单等)	5		
	进货验收台账	采购的所有食品及食品原料，均应检查验收，并有验收记录	2		
	食品添加剂	建立食品添加剂使用台账	2		
		设专用食品原料库	2		
	库房	设隔墙离地层架，隔墙离地 10 cm 以上	2		
	各类物品应分类、分架存放	2			

冷藏(冻)设施	配备冷藏冷冻设施，满足生熟分开存放的要求	2		
	冷藏冷冻设施能够正常运转	3		
三防设施	配备纱门、纱窗及塑料门帘	2		
	木门下端装有金属防鼠板	2		
卫生间	厕所为水冲式或外设	2		
	其门口与食品加工间不直接相通	1		
废弃物存放	各场所设置密闭的废弃物盛放容器	1		
	使用集中式供水、自建集中式供水的水质应符合国家《生活饮用水卫生标准》，	1		
加工用水	使用自备水(井水)、窖水(旱井)的，须有完善的水源卫生防护设施，井口加盖加锁，专人管理，定期检验	1		
	合计			

注：带*为关键监督项目，必须合格



内蒙古自治区农村义务教育定点托餐点 餐饮服务备案审查基本要求

被检查单位: _____

结论(合格、不合格)

审查项目	审查内容	审查及评价方法	分值	得分	小计
食品安全管理 (10)	制度	有健全的食品安全管理制度和岗位责任制，并悬挂上墙	4		
		配备专(兼)职食品安全管理人员	4		
	证件	从业人员持有有效健康证明	*		
		从业人员食品安全知识培训合格	2		



内蒙古自治区农村义务教育定点托餐点 餐饮服务备案审查基本要求

建筑 布局 与设 施 (60)	选址	选择地势干燥, 远离污染源, 距离暴漏垃圾堆(场所)、坑式厕所、粪池 25 米以上	5	
	建筑材料 与结构	食品处理区地面应平整, 以耐磨、不渗水、易清洗材料铺设,	3	
		墙壁采用不渗水材料涂覆, 有 1.5 米以上墙裙。	3	
		天花板采用防霉、防水材料覆盖	2	
		门窗装配严密, 与外接直接相通的门和可开启窗设有易于拆洗且不生锈的防蝇纱窗	3	
	就餐人数与 厨房面积	就餐人数不能超过 30 人	*	
		食品处理区面积不小于 10 m ²	5	
	流程布局	食品处理区设置在室内, 按原料、半成品、成品的合理操作顺序予以布局	5	
	粗加工区域	分设肉类原料和蔬菜原料洗涤池	5	
		加工肉类和加工蔬菜的操作台、用具、容器分开使用	5	
	烹调区域	使用天然气、煤气或外扒灰式灶具	3	
		安装有排烟、排气装置, 且效果良好	2	
		设有加工配料操作台	3	
		设有食用具存放装置	2	
	洗消区域	设有餐用具洗涤、消毒水池	3	
		充足密闭的餐具保洁设施, 并有明显标识	3	
就餐场所	设能够满足最大就餐人数的专用就餐场所	5		
	设供用餐者使用的洗手设施	3*		
食品留样	配备专用留样容器和冷藏设施	*		



内蒙古自治区农村义务教育定点托餐点 餐饮服务备案审查基本要求

食品 采购、 贮存、 索票 索证 台账 记录 (20)	采购	采购所有食品及食品原料时，应向生产企业或供货商索取有效证明材料 (许可证、产品检验报告、检疫单等)	5		
	进货 验收台账	采购的所有食品及食品原料，均应检查验收，并有验收记录	2		
	食品添加剂	建立食品添加剂使用台账	2		
	库房	设专用食品原料库	2		
		设隔墙离地货架，隔墙离地 10 cm 以上	2		
		各类物品应分类、分架存放	2		
	冷藏(冻) 设施	配备冷藏冷冻设施，满足生熟分开存放的要求	2		
冷藏冷冻设施能够正常运转		3			



内蒙古自治区农村义务教育定点托餐点 餐饮服务备案审查基本要求

卫生设施 10	三防设施	配备纱门、纱窗及塑料门帘	2		
		木门下端装有金属防鼠板	2		
	卫生间	厕所为水冲式或外设	2		
		其门口与食品加工间不直接相通	1		
	废弃物存放	各场所设置密闭的废弃物盛放容器	1		
	加工用水	使用集中式供水、自建集中式供水的水质应符合国家《生活饮用水卫生标准》，	1*		
使用自备水（井水）、窖水（旱井）的，须有完善的水源卫生防护设施，井口加盖加锁，专人管理，定期检验		1			
合计					

注：带*为关键监督项目，必须合格



内蒙古自治区农村义务教育学校食堂 餐饮服务许可审查基本要求

被检查单位: _____ 结论(合格、不合格) |

审查项目	审查内容	审查及评价方法	分值	得分	
食品安全管理 (20)	组织机构	设卫生管理组织机构	4		小计
		建立食品安全主管校长负责制	4		
		配备专职食品安全管理员	4		
	制度	有健全的食品安全管理制度和岗位责任制并悬挂上墙	4		
	证件	从业人员持有有效健康证明	*		
		从业人员食品安全知识培训合格	4		



内蒙古自治区农村义务教育学校食堂 餐饮服务许可审查基本要求

建筑布局与设施 (60)	选址	选择地势干燥,有给排水条件的地区。必须远离污染源,距离暴漏垃圾堆(场所)、坑式厕所、粪池 25 米以上	2		
	建筑材料与结构	食品处理区地面应平整,以耐磨、不渗水、易清洗材料铺设,有排水系统。地面与排水沟有一定坡度,排水沟出口有金属隔栅或网罩。	3		
		墙壁采用不渗水材料涂覆,有 1.5 米以上墙裙。	2		
		天花板采用防霉材料覆盖	2		
		门窗装配严密,与外接直接相通的门和可开启窗设有易于拆洗且不生锈钢的防蝇纱窗或设置空气幕。	5		
	面积	符合《餐饮服务食品安全操作规范》	3		
	流程布局	食品处理区设置在室内,按原料、半成品、成品的合理操作顺序予以布局	*		
	粗加工场所	设粗加工间(区域)	5(3)		
		分设肉类原料(包括水产品)和蔬菜原料洗涤池并有明显标志	5		
		肉类(包括水产品)粗加工和蔬菜粗加工的操作台、用具、容器分开使用	5		
	烹调场所	使用天然气、煤气或外扒灰式灶具	2		
		安装有排气罩,排烟排气效果良好	2		
		设有加工配料操作台	*		
		设有食用具存放柜	2		
	洗消场所	设有充足餐用具清洗水池	*		
		充足有效的消毒设施	5(3)		
		充足密闭的餐具保洁设施,并有明显标识	2		
	就餐场所	设供用餐者使用的充足的洗手洗餐具设施	3*		
		学生自带餐具的,设有餐具存放柜	2		
		接受配餐的学校,设置固定的分餐间。分餐间内应设置空气消毒设施。	5		
售饭间		设独立售饭间,售饭间内设售饭台、专用工具及容器,并安装空气消毒装置	5(2)		
	配备专用留样容器和冷藏设施及留样管理人员	*			



内蒙古自治区农村义务教育学校食堂 餐饮服务许可审查基本要求

食品采购、贮存、索票索证台账记录 (10)	采购	采购所有食品及食品原料时,应向生产企业或供货商索取有效证明材料(许可证、产品检验报告、检疫单等)	2			
	进货验收台账	采购的所有食品及食品原料,均应检查验收,并有验收记录	2			
	食品添加剂	建立食品添加剂使用台账,	2			
	原料库	设专用食品原料库		0.5		
		设隔墙离地层架,隔墙离地 10 cm 以上		0.5		
		物品应分类存放,做到先进先出		0.5		
		有机械通风设施		0.5		
	热藏、冷藏(冻)设施	有足够数量的冷藏冷冻设施,满足生熟分开存放的要求		1		
		冷藏冷冻设施能够正常运转		1		



内蒙古自治区农村义务教育学校食堂 餐饮服务许可审查基本要求

卫生 设施 (10)	三防设施	配备纱门、纱窗或塑料门帘	1		
		木门下端装有金属防鼠板	1		
	更衣室	设从业人员更衣室（区）、更衣柜	1		
		设有洗手消毒设施	1		
	卫生间	厕所为水冲式或外设	1		
		其门口与食品加工间不直接相通	1		
	废弃物存 放	各场所设置密闭的废弃物盛放容器	1		
		按有关规定管理废弃食用油脂	1		
	生活用水	使用集中式供水、自建集中式供水的水质应符合国家《生活饮用水卫生标准》，	1*		
		使用自备水（井水）、窖水（旱井）的，须有完善的水源卫生防护设施，井口加盖加锁，专人管理，定期检验	1		
合计					

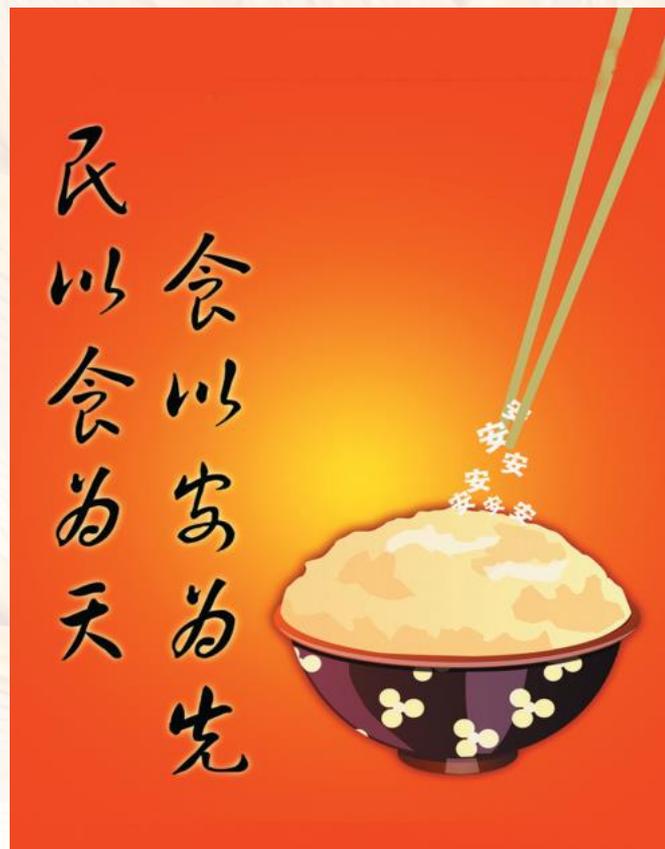
注：带*为关键监督项目，必须合格



食物中毒的预防

(一) 细菌性中毒预防

- ❧ 避免交叉污染
- ❧ 控制食品温度
- ❧ 控制存放时间
- ❧ 控制清洗消毒
- ❧ 控制食品加工量

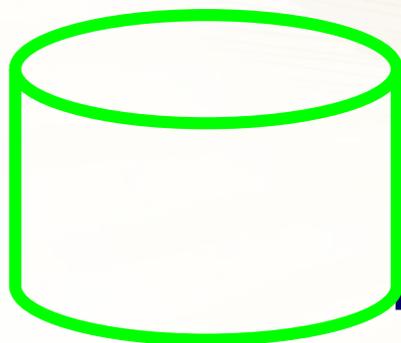




交叉污染

交叉污染一指食品、食品加工者、食品加工环境、工具、容器、设备、设施之间生物或化学的污染物相互转移的过程。

转移途径：1、非食品表面；2、食品表面





食物中毒的预防

(二) 化学性、植物性食物中毒预防

- ❧ 有毒磨菇
- ❧ 四季豆
- ❧ 豆浆
- ❧ 发芽土豆
- ❧ 亚硝酸盐





谢谢大家！



内蒙古食品药品监督管理局



食品药品监管
Food and Drug Administration

王齐
田

主任医师 副所长
13347101168

内蒙古自治区食品药品监督管理局
食品化妆品监督所
Food and Cosmetic Supervisor
of Inner Mongolia Food and
Drug Administration

内蒙古自治区呼和浩特市赛罕区大学西街60号