

# DB51

## 四川省地方标准

DB51/T 3168—2024

### 高等学校学生食堂建设和管理服务规范

地方标准信息服务平台

2024 - 05 - 08 发布

2024 - 06 - 08 实施

四川省市场监督管理局 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 场所与布局 .....	2
5 设施设备 .....	3
6 管理与服务 .....	6
7 信息化建设 .....	10
参考文献 .....	11

地方标准信息服务平台

## 前 言

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

本文件的某些内容可能涉及专利，文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由四川省教育厅提出、归口并解释。

本文件起草单位：四川省学校基本建设与后勤产业中心、四川省高校后勤协会、四川大学、电子科技大学、西南民族大学、成都理工大学、四川师范大学、四川旅游学院、四川音乐学院、四川财经职业学院。

本文件主要起草人：王国强、梁爱华、刘士喜、代倩、冯孟、宋飞、冉光军、谢煜霏、王登峰、杨开益、毛正利、王彬帆、杨青林、饶峰、李学灿、杨辉、文洁。

地方标准信息服务平台

# 高等学校学生食堂建设和管理服务规范

## 1 范围

本文件规定了高等学校学生食堂的场所与布局、设施设备、管理与服务、信息化建设等方面的工作规范和要求。

本文件适用于四川省内高等学校学生食堂。

## 2 规范性引用文件

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

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2894 安全标志及其使用导则
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 13271 锅炉大气污染物排放标准
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB/T 18205 学校卫生综合评价
- GB 18483 饮食业油烟排放标准
- GB/T 22000 食品安全管理体系
- GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
- GB 31651—2021 食品安全国家标准 餐饮具集中消毒卫生规范
- GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 40248 人员密集场所消防安全管理
- GB 50016 建筑设计防火规范
- GB 55037 建筑防火通用规范
- JGJ 64 饮食建筑设计标准
- 建标191—2018 普通高等学校建筑面积指标（建标〔2018〕32号）
- 建标197—2019 高等职业学校建设标准（建标〔2019〕36号）

## 3 术语和定义

GB 31654—2021界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**高等学校** institution of higher education

是本科院校、高职（专科）院校、成人高等学校的统称，简称高校。

### 3.2

**学生食堂** student canteen

指高校为学生提供就餐服务，具有相对独立的食品原材料存放、食品加工操作、食品供应及集中就餐空间的场所。

### 3.3

#### 基本大伙 *students welfare meals*

又称保障性伙食，指能够保障高校学生基本饮食需求的大众化伙食的统称，主要包括大锅菜、经济套餐及其它基本主副食品种，体现学生食堂的公益性、保障性、服务性功能。

### 3.4

#### 特色餐饮 *specialties delicacies*

又称风味伙食，指区别于基本大伙，能够满足学生多样化需求，具有风味特色的饮食和服务的统称。

## 4 场所与布局

### 4.1 基本要求

场所与布局应符合GB 31654—2021第3章中的相关规定。

### 4.2 食堂建筑要求

4.2.1 应由相对独立的食品处理区、就餐区和辅助区组成。

4.2.2 应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，并位于可能产生粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源（含实验场所）的影响范围外。

4.2.3 应符合相关的法律法规和政策规定，达到规划、建筑、环保、消防等要求，无地质灾害隐患。

4.2.4 参照 JGJ 64—2017 有关要求，就餐区域最小使用面积不低于 1m<sup>2</sup>/座，食品处理区的面积应不小于总面积的 30%。

### 4.3 间（区）建设要求

#### 4.3.1 食品处理区

4.3.1.1 食品处理区根据清洁程度的不同，分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。空气和排水流向应由清洁操作区流向准清洁操作区和一般清洁操作区。

4.3.1.2 食品处理区应设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染。

4.3.1.3 应按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，并形成生进熟出的单向流程。

4.3.1.4 应分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用餐具的回收通道及入口，回收通道宜与清洗消毒间相通。

4.3.1.5 应设置专用的植物性食品原料粗加工间（区）和切配间（区）、动物性食品原料粗加工间（区）和切配间（区）等加工制作间或区域。

4.3.1.6 应设置专用的餐用具清洗消毒间、炊具清洗消毒间（区）等间（区）。

4.3.1.7 宜设置专用的主、副食等烹饪加工间。

4.3.1.8 进行冷食制作、裱花、食品分装、成品售卖等操作的，应分别设置专用的冷食间、裱花间、备餐间（区）等专间（区）。

4.3.1.9 冷食间、裱花间等专间入口处应设置通过式预进间。

4.3.1.10 专用操作区宜设置可开闭的窗口，用于成品传递。

4.3.1.11 售卖台应采用光滑、不渗水和易清洁的材料。

4.3.1.12 专间的门应能自动关闭，专间的窗应为封闭式（用于传递食品的除外）。

- 4.3.1.13 宜分设主食库房、食用油库房、干杂调料库房、低耗库房、禽蛋类库房（区）等食品贮存库房。
- 4.3.1.14 地面应处理好防水、排水。墙面、隔断等需经常冲洗的场所，应铺设 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙，各类专间（专用操作区）的墙裙应铺设到墙顶。
- 4.3.1.15 有明火的加工区应采用耐火极限不低于 2.00h 的防火隔墙与其他区域分隔。隔墙上的门、窗耐火性能不应低于乙级防火要求。
- 4.3.1.16 墙壁、地板无缝隙，天花板应修葺完整。管道与外界或天花板连接处应封闭。管、线穿越而产生的孔洞应封堵无缝隙。线槽、配电箱（柜）封闭良好。
- 4.3.1.17 清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、成品暴露区域的天花板若为不平整的结构或有管道通过，应加设平整、易于清洁的吊顶。水蒸气较多场所的天花板应有适当的坡度。
- 4.3.1.18 门、窗应闭合严密、无变形、无破损。应有防止门窗玻璃破碎后对食品和餐用具造成污染的措施。
- 4.3.1.19 与外界直接相通的门能自动关闭。

#### 4.3.2 就餐区

- 4.3.2.1 就餐座位数不少于在校学生人数的三分之一。
- 4.3.2.2 通风采光良好，无油烟和蒸汽，空气清新，照明充足，环境整洁。
- 4.3.2.3 须按相关规定设置卫生、消防、安全疏散等标识。
- 4.3.2.4 应设有餐具回收处。

#### 4.3.3 辅助区

##### 4.3.3.1 卫生间

- 4.3.3.1.1 卫生间不应设置在食品处理区内，卫生间出入口不应直对食品处理区，不宜直对就餐区。
- 4.3.3.1.2 卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。
- 4.3.3.1.3 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。
- 4.3.3.1.4 卫生间应设置冲水式便池。排污管道与食品处理区排水管道分设，且设置有防臭气水封，排污口应位于食堂外。

##### 4.3.3.2 更衣间

- 4.3.3.2.1 应与食品处理区在同一建筑物内，位于食品处理区入口处，为独立隔间，男女分设。
- 4.3.3.2.2 应配备通风、照明、消毒设施和员工个人物品储存柜、晾衣杆（架）等。

### 5 设施设备

#### 5.1 基本要求

设施设备应符合GB 31654—2021第4章中的相关规定。

#### 5.2 食品容器、工用具及设备

- 5.2.1 应配备满足需要的粗加工、烹饪、储存、冷藏冷冻、运输、洗涤、消毒等容器、工用具及设备。
- 5.2.2 容器、工用具及设备材质应符合食品安全标准，宜使用不锈钢材料制成。设备应满足生产作业、节能环保等要求。宜采用机械化、智能化设备等提高生产作业效率。
- 5.2.3 用于原料、半成品、成品的容器和工用具，荤素、生熟应分区域定位存放并严格分开使用，且

有明显区分。接触食品的容器和工用具应离地存放。

5.2.4 各种机器设备应定位摆放，操作规程对应上墙，确保清洁，并定期维护和校验。

### 5.3 给排水设施

5.3.1 食品加工用水应符合 GB 5749 要求，水质水压及供水量应能保证食品加工及清洁需要。

5.3.2 专间（专用操作区）内需要直接接触成品的用水，宜加装水净化设施。

5.3.3 食品加工用水与其他不与食品接触的用水的管道系统应完全分离，防止非食品加工用水逆流至食品加工用水管道。

5.3.4 专间（专用操作区）、备餐间（区）内不应设置排水明沟。如设置地漏，应带有水封等装置，防止废弃物进入及浊气溢出。

5.3.5 排水沟应有一定坡度，保持畅通。排水沟终端宜设油水分离池。排水口应设置网眼孔径小于 10mm 的金属隔栅、网罩或篦子。沟内不应设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度。沟上应设可拆卸的盖板，盖板上的孔径应小于 10mm。

### 5.4 照明设施

5.4.1 工作面的光照强度不应低于 220lux，其他场所的光照强度不宜低于 110lux。

5.4.2 食品处理区内光源不应改变食品的感官颜色。

5.4.3 安装在暴露食品上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品；冷冻（藏）库房内应使用防爆灯。

### 5.5 清洗、消毒及保洁设施

5.5.1 食品处理区内、辅助区出口附近、就餐区应设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便师生员工使用的区域。

5.5.2 洗手设施附近应配备洗手用品、干手设施等，洗手设施附近应有洗手方法标识。

5.5.3 清洁操作区入口处洗手设施水龙头应采用非手动式开关，配备消毒用品。

5.5.4 专间、备餐间（区）等清洁操作区内应安装空气消毒设施。设置紫外线消毒灯的，应按功率不小于 1.5W/m<sup>3</sup> 设置，波长 200nm~275nm、强度大于 70μW/cm<sup>2</sup>，分布均匀，不设灯架，悬挂于距离地面 2m 以内高度，在有效期内使用。开关应安装在相应间（区）入口外的墙壁上，并做好明显区分标识。

5.5.5 不同类型（植物性食品、动物性食品、水产品。下同）的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品。下同）清洗、盛放、加工设施应分开。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。

5.5.6 食品加工用具清洗水池（设备）的容量和数量应能满足需要，并以明显标识标明其用途。食品原料清洗设备容量和数量应与加工食品的数量相适应，并以明显标识标明其用途。

5.5.7 清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品应存放于独立隔间或区域，并有醒目标识。

5.5.8 餐用具清洗消毒设施容量和数量应能满足需要，并进行明显标识。

5.5.9 采用洗碗机清洗餐用具的，要按设备使用说明进行操作。

5.5.10 餐用具采用化学消毒的，应至少设有 3 个专用水池；采用人工清洗热力消毒的，可设置 2 个专用水池。采用消毒设备（如自动消毒碗柜等）的，应保证设备运转正常。

5.5.11 餐具保洁柜（库、容器）的结构应密闭并易于清洁，容量和数量应能满足需要，并有明显标识。

5.5.12 在室内应设专用场所保管用于清扫、清洗和消毒的设备、用具。拖把等清洁用具应有专用清洗水池，放置在不会污染食品及其加工制作设施设备的位置。

### 5.6 有害生物防治设施

- 5.6.1 食品处理区与外界直接相通的门和可开启的窗，应按要求设置防蝇胶帘或风幕机、易拆洗不易生锈的防蝇纱网等。
- 5.6.2 食堂人员、货物进出通道应设有防鼠板，防鼠板高度应不小于60cm，门的缝隙应小于6mm。
- 5.6.3 食堂内鼠类诱捕应优先使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置。
- 5.6.4 食品处理区、就餐区安装灭蝇灯，不应悬挂于食品加工制作或贮存区域的上方；宜安装粘捕式灭蝇灯；如安装电击式灭蝇灯的应采取设置托盘等措施，防止电击后的虫害碎屑污染食品。
- 5.6.5 食堂入口应设有防蝇胶帘或风幕机等防范虫害的措施。

## 5.7 通风及空气调节设施

- 5.7.1 食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）应设置通风设施。
- 5.7.2 产生大量蒸汽的设备上方，应配置低噪音排风排汽系统，有凝结水排放措施。
- 5.7.3 就餐区应配备空气调节装置。专间（专用操作区）应独立设置空气调节设施。

## 5.8 餐厨废弃物处置设施

- 5.8.1 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器，并有明显标识。
- 5.8.2 食品处理区内废弃物存放容器应配有盖子，专间（专用操作区）内的废弃物存放容器应为非手动开启式。
- 5.8.3 在食堂外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

## 5.9 冷冻（藏）及保温设施

- 5.9.1 应配备容量和数量与加工食品的数量相适应的冷冻柜（库）、冷藏柜（库）。
- 5.9.2 应在专间内配备专用冷冻柜、冷藏柜。
- 5.9.3 冷冻柜（库）、冷藏柜（库）有明显的区分标识，设有可正确显示内部温度的温度计。
- 5.9.4 应配备容量和数量能满足成品留样需要的专用冷藏柜或冰箱，并标注“食品留样”字样。
- 5.9.5 在备餐间（区）内根据售卖食品的需要配备相应的食品保温设备和设施。

## 5.10 环保节能设施

- 5.10.1 应设置隔油设施，含油污水应经隔油设施处理后排放。
- 5.10.2 应安装油烟净化设施并保持正常使用，或者采取其他油烟净化措施，使油烟达标排放。
- 5.10.3 应选用低噪声风机等设备，并采取隔声降噪措施。
- 5.10.4 应优先使用节水、节电、节气等节能设施设备，宜配置水、电、燃气、蒸汽等各类计量表。
- 5.10.5 设置锅炉的，氮氧化物排放标准符合GB 13271的要求。

## 5.11 消防及其它安全设施

- 5.11.1 应根据食堂可能发生的火灾种类，安装漏气、漏电、火灾等探测报警器及安全保护装置，并保障其正常使用。
- 5.11.2 排油烟罩及明火的加工区应设置自动灭火装置，并保障其能正常使用。
- 5.11.3 应设置明显的安全疏散标识。
- 5.11.4 应有针对性的配备符合灭火要求的消防设备设施。

## 5.12 明厨亮灶及视频监控

- 5.12.1 应优先在食堂食品库房、烹饪间、备餐间（区）、专间、留样间（区）、餐具饮具清洗消毒间等重点场所实现视频监控全覆盖。

5.12.2 应实施明厨亮灶，采用透明玻璃窗（或玻璃幕墙）、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，公开食品加工过程。

## 6 管理与服务

### 6.1 组织管理

6.1.1 应建立完善食材采购、进货查验、食品加工制作、食品添加剂使用管理、临期食品管理、食品留样、清洗消毒、餐厨废弃物处置、维修保养校验、环境检测、人员健康管理和培训考核、食品安全自查、食堂安全保卫、食品安全信息追溯、投诉举报处理等食品安全管理制度，并制定食品安全突发事件应急处置方案。每年至少开展一次制度自查，当国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准、地方标准发生变化时，及时开展制度自查和修订。

6.1.2 应制定加工操作规程。明确食品安全管理及从业人员岗位职责，并上墙公示。

6.1.3 高校应加强食品安全宣传教育，将食品安全纳入安全教育内容，开展经常性宣传教育活动。

### 6.2 人员管理

6.2.1 高校应建立学生食堂从业人员招聘、考核和管理制度，健全管理档案。严格考核从业人员的现实表现和职业操守，食堂从业人员无国家规定的禁止从业情形。

6.2.2 严格执行从业人员健康管理规定，食堂从业人员（含临时聘用人员）应取得有效健康证明方可上岗。从业人员有碍食品安全加工操作的，应立即调离工作岗位。

6.2.3 学生食堂应配备食品安全员等专兼职食品安全管理人员，用餐人数 500 人以上的学生食堂应配备食品安全总监。

6.2.4 食堂从业人员与实际就餐人数比宜为 1:45~60（不含营业性餐厅和专用食堂）。

6.2.5 应制定年度培训计划，采用线上线下相结合方式，对学生食堂管理人员和从业人员进行食品安全业务培训，每学期进行考核，考核合格方可上岗，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。

### 6.3 食品安全关键点管理

#### 6.3.1 采购、查验及贮存

6.3.1.1 禁止采购、贮存法律、法规、规章禁止经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂及食品相关产品。

6.3.1.2 采购食品及原料应按相关规定索取票证，相关凭证保存期限不应少于产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不应少于二年。食用农产品的记录和凭证保存期限不应少于六个月。

6.3.1.3 食材入库前应对食材质量、数量等进行查验，并建立验收台账。

6.3.1.4 食品原料应分类、分架存放，离地、隔墙应不低于 10cm，不应与有毒、有害物品、个人生活用品、杂物同库存放。

6.3.1.5 应按照先进先出的原则使用原料，并标明品名、生产日期、进货日期、保质期等信息。冷藏环境温度的范围宜在 0℃~8℃，冷冻温度的范围宜低于-12℃，有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。

6.3.1.6 应不合格或疑似不合格的食品和食品相关产品进行标识、记录，并移出食品处理区，依法依规处置。

6.3.1.7 对于易腐或易霉变食品及原料应加强采购、查验及贮存管理。

6.3.1.8 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品应分开存放。

6.3.1.9 用于保存原料、半成品、成品的冷冻柜（库）、冷藏柜（库）应贴有标识标牌，原料、半成品和成品应分柜或分冰室存放，不应无防护裸放、挤压堆放半成品、成品等，肉类、水产品应分柜存放。

### 6.3.2 食品添加剂管理

6.3.2.1 食品添加剂的使用管理应符合 GB 2760 相关规定。

6.3.2.2 使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

6.3.2.3 使用容器盛放拆包开封后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染。

6.3.2.4 不应采购、储存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

6.3.2.5 食品添加剂实行专柜保管，并在专柜上标注“食品添加剂”字样。按照有关规定做到标识清晰、计量使用。

6.3.2.6 应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

### 6.3.3 加工制作

6.3.3.1 应符合《餐饮服务食品安全操作规范》中对学校食堂食材加工制作的要求。

6.3.3.2 不应使用腐败变质、感官异常的食品原材料。除原材料在进出库时查验外，从业人员在粗加工、切配、烹饪环节应再次进行感官检验。对感官异常的应及时处理。

6.3.3.3 不宜制售皮蛋、四季豆、鲜黄花菜、发芽土豆、野生菌等高风险食品。

6.3.3.4 冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作，不应反复解冻、冷冻。冷冻食品、原料应彻底解冻，使用冷藏解冻或冷水解冻方法，解冻后应立即加工使用。

6.3.3.5 应及时使用或冷冻冷藏切配好的半成品。

6.3.3.6 食品加工量应与食堂加工场所面积、加工设备等匹配，不应超负荷生产。

6.3.3.7 食品应烧熟煮透，热加工食品中心温度不低于 70℃。

6.3.3.8 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。

6.3.3.9 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放。

6.3.3.10 烹调好的食品应在备餐间（区）存放。

6.3.3.11 烹饪后至食用前置于冷藏温度以上、60℃以下存放的高危易腐食品，烧熟至食用时间不宜超过 2 小时。如存放超过 2 小时，且未发生感官性状变化的，再次使用前应将食品中心温度迅速加热至 70℃以上方可供餐，且再次加热次数仅为一次。如需要较长时间（超过 2 小时）存放的高危易腐食品，应在高于 60℃或冷藏条件下存放。

### 6.3.4 专间管理

6.3.4.1 加工制作冷食类食品、裱花蛋糕等应在专间进行。

6.3.4.2 专间内温度不应高于 25℃，须配有温湿度检测计并有记录。

6.3.4.3 每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录。

6.3.4.4 非专间加工制作人员不应擅自进入专间。加工制作人员进入专间前，应严格手部清洗消毒，更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。

6.3.4.5 应使用专用的工具、容器、专用冷藏设施、专用消毒设备。

6.3.4.6 供配制凉菜用的蔬菜、瓜果等食品原料，未经清洗处理干净的，不应带入专间。

6.3.4.7 加工制作好的成品应当餐供应。加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用。

### 6.3.5 食品留样

6.3.5.1 留样冰箱或留样柜专人专锁，专人负责留样管理。

6.3.5.2 食堂应对每餐次制作的所有食品成品进行留样。应将留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，并放置在专用冰箱内冷藏保存48小时以上，每个品种的留样量应不少于125g。在留样盒上标识留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等，并做好相应记录。

### 6.3.6 餐用具清洗、消毒、保洁

6.3.6.1 餐用具使用后应及时洗净。餐具、盛放或接触直接入口食品的容器和工用具使用前应消毒并记录。

6.3.6.2 应每餐按规定进行清洗、消毒、保洁，配送车辆、食品提升机及工用具应保持清洁卫生，定时清洗消毒。采用物理消毒的应按照“一洗、二清、三消毒、四保洁”的程序进行；采用化学消毒的应按照“一洗、二清、三消毒、四冲洗、五保洁”的程序进行。消毒后的餐具应符合GB 14934的规定。

6.3.6.3 餐用具清洗消毒相关人员应掌握基本清洗消毒知识及操作规范。

6.3.6.4 消毒后的餐用具应及时存放在密闭的专用保洁设施内，保持清洁。

6.3.6.5 应定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

### 6.3.7 餐厨废弃物处置

6.3.7.1 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不应溢出存放容器。

6.3.7.2 餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

6.3.7.3 应建立餐厨垃圾处置台账，详细记录餐厨垃圾的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

6.3.7.4 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

### 6.3.8 卫生健康管理

6.3.8.1 不应将私人物品带入食品处理区，不应在食品处理区内吸烟、饮食或有其他可能污染食品的行为。

6.3.8.2 食堂从业人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服，头发不应外露，不应留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。

6.3.8.3 从事加工制作、传菜等接触直接入口食品工作的从业人员应当保持个人卫生并佩戴口罩，遵守餐饮服务食品安全操作规范。

6.3.8.4 从业人员进入专间（专用操作区）时，应更换专用工作服并佩戴口罩，不应穿戴专间（专用操作区）工作服从事与专间（专用操作区）内操作无关的工作。专用工作服应有明显的颜色或标识区分。

6.3.8.5 患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不应从事接触直接入口食品的工作。接触直接入口食品的从业人员从事任何可能会污染双手的活动后应洗手并消毒。

6.3.8.6 从业人员应接受晨检，患有发热、呕吐、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查。

6.3.8.7 从业人员应定期清洗更换工作服，接触直接入口食品的从业人员的工作服应每天更换；不应穿着工作服离开食品处理区。

6.3.8.8 从业人员在加工制作食品前应洗净手部，必要时消毒。加工制作过程中应保持手部洁净，手部受到污染后应洗净手部并消毒。

## 6.4 质量管理

6.4.1 高校应加强食堂日常质量管理，建立伙食质量管理制度、检查制度及考核标准。

6.4.2 学生食堂应根据学生消费需求合理设置基本大伙和特色餐饮比例，配置结构合理的高、中、低价位菜品。

6.4.3 应尊重少数民族学生饮食习惯，宜开设特色餐饮窗口（或者食堂）。

6.4.4 宜配备专（兼）职营养专业人员，对膳食营养均衡等进行指导，推广科学配餐、合理膳食等理念，引导学生科学营养用餐。

## 6.5 厉行节约与制止餐饮浪费

6.5.1 应制定精准的食材采购计划，建立科学的采购、验收和储存管理体系。

6.5.2 应结合食材特征、菜肴制作方法和供餐特点，合理使用食材，实行分档取料，规范生产加工，实现食材使用率最大化。

6.5.3 菜品应注重营养搭配和膳食平衡，充分考虑青少年学生的营养需求。

6.5.4 应根据不同时段就餐人数变化，把握好需求量与供应量之间的关系，做到科学供餐，宜有半份菜、小份菜、小份饭、按量计价的售卖模式。

6.5.5 宜自选称重模式供餐，引进电子称重设备等方式，采取自选称重取餐方式，满足师生对饭菜份量差异化需求。

6.5.6 点餐时从业人员应根据就餐者情况，给予“按需适量点餐”提示。

6.5.7 应安排人员加大食堂就餐巡视力度，宜建立以学生为主体的文明就餐监督员志愿者队伍。

6.5.8 宜在食堂残食收集、餐盘回收处设置视频监控设施，监督餐饮浪费情况。

6.5.9 应在食堂醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识标牌。

6.5.10 应开展厉行节约与制止餐饮浪费宣传教育活动，引导师生员工养成节约意识。

## 6.6 民主监督

6.6.1 应充分发挥高校工会和学生会、团委会等社团组织的作用，建立网络、信箱、电话等投诉举报途径，畅通民主沟通渠道，让师生多方参与学生食堂民主监督工作。

6.6.2 应加强食堂信息公开，在食堂经营场所醒目位置或高校信息平台公示食品安全管理机构、食品经营许可证、从业人员健康证明、食品安全风险分级等级标识、日常监督检查结果记录以及原材料价格、饭菜价格、菜谱等信息。

6.6.3 每学期应开展不少于1次学生满意度调查，满意度应从质量、份量、价格、味道、食品安全、营养与健康、服务态度等方面进行评价，食堂根据满意度调查情况进行改善提升。

## 6.7 应急管理

6.7.1 高校应建立完善食品安全突发事件应急预案或处置方案，明确食品安全突发事件应急处置工作机构及职责。

6.7.2 高校应加强食品安全应急处置队伍建设，规范应急队伍管理，提高应急处置队伍突发事件快速响应及应急处置能力。

6.7.3 高校应每2年至少组织开展一次食品安全突发事件应急演练，并对演练进行总结评估，完善应急预案。

6.7.4 高校应建立食品安全突发事件责任追究制度。

6.7.5 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、四川省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。

6.7.6 高校应建立食堂特种设备事故、消防、拥挤踩踏等应急响应机制。

## 6.8 其他

6.8.1 高校学生食堂不宜使用灌装液化气。如使用醇基燃料，宜采购使用乙醇作为燃料，使用甲醇、丙醇的，应加入颜色进行警示，并严格管理，防止作为白酒误饮。

6.8.2 减少使用一次性塑料制品。禁止使用含有聚乙烯（PE）、聚丙烯（PP）、聚苯乙烯（PS）、聚氯乙烯（PVC）、乙烯-醋酸乙烯共聚物（EVA）、聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）等非生物降解高分子材料的一次性塑料制品。

## 7 信息化建设

7.1 高校宜将学生食堂信息化建设纳入学校整体建设规划，积极运用信息化手段、技术和设备，采集和留存食材采购、人员培训、餐具清洗消毒、食品留样等信息，开展学生食堂信息化管理工作。

7.2 高校宜加强“互联网+明厨亮灶”建设，逐步实现高校学生食堂远程监督。

7.3 高校宜加强学生食堂食品安全智能化管理系统建设，建立并逐步完善学生食堂信息化管理平台，主动申请与所属教育行政部门对接，提高学生食堂智慧管理水平。

7.4 高校宜建立校园智慧支付系统，满足食堂消费使用等线上支付结算需求。消费结算系统安全稳定实用，线路安全，网络畅通，配备备用电源。

7.5 高校宜引进专门的财务管理、物资进销存管理等系统，实现食堂供货商管理、合同管理、进货验收、库存管理、业务窗口管理、刷卡售卖管理、结算管理等各个业务模块与财务管理系统对接。

地方标准信息服务平台

### 参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品安全法（2021年修正版）
  - [2] 中华人民共和国反食品浪费法（中华人民共和国主席令第七十八号）
  - [3] 中华人民共和国传染病防治法（2013年修正）
  - [4] 中华人民共和国食品安全法实施条例（2019年修订版）
  - [5] 四川省食品安全条例（四川省第十四届人大常委会公告第5号）
  - [6] 食品经营许可和备案管理办法（国家市场监督管理总局令第78号）
  - [7] 学校食品安全与营养健康管理规定（教育部等三部门令第45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第60号）
  - [9] 餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局公告2018年第12号）
  - [10] 四川省高等学校学生食堂管理办法（川教〔2021〕96号）
  - [11] 四川省突发公共卫生事件应急预案（试行）（川办发〔2021〕89号）
  - [12] 教育部等五部门关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见（教发〔2011〕7号）
  - [13] 教育部关于加强新时代教育管理信息化工作的通知（教科信函〔2021〕13号）
- 

地方标准信息服务平台