**《校园食品安全管理规范》团体标准编制说明**

# 一、任务来源及起草单位

## （一）任务来源

《校园食品安全管理规范》团体标准由黑龙江农业经济职业学院提出申请，由北京食品学会正式立项，本标准的牵头单位为黑龙江农业经济职业学院。

## **（二）起草单位及人员名单**

本标准主要起草单位：黑龙江农业经济职业学院、新疆石河子职业技术学院

本标准主要起草人：

## **（三）起草组分工**

本标准起草工作正式启动后，相关单位和专家成立了标准起草工作组，确定了标准的范围、框架和工作方案，明确了起草组成员的任务分工。黑龙江农业经济职业学院牵头负责标准文本及编制说明等材料的起草，撰写、审阅以及组织工作组起草会；新疆石河子职业技术学院等其它院校负责调研本校的有关技术数据及标准涉及的相关要求；烟台富美特信息科技股份有限公司负责国内外技术资料和文献的调研以及标准内容的研究与指导。牵头单位负责本标准各版本稿件的编写、修改，以及对各方面的意见及建议进行归纳和汇总分析等。

# 二、标准制订的目的和意义

学校食品安全事关师生身体健康，事关亿万家庭幸福，事关社会和谐稳定。党中央、国务院高度重视食品安全工作，中央领导多次专门就学校食品安全工作作出批示，要求加强对学校食品安全的监管。校园食品安全是关系到广大师生健康的重要问题，由于各地区、各学校间的差异性较大，导致校园食品安全管理水平参差不齐。学生生食品安全问题是社会焦点、民生热点，加强对校园食品安全的管理是最为深得民生和民心的大事，因此规范学校食品安全管理，对保障校园食堂食品安全、健康、营养、经济，保障学生身体健康成长尤为重要。制定《校园食品安全管理规范》的目的是加强校园食品安全管理，规范校园内食品的生产、加工、储存、销售和服务等环节，确保校园内食品的安全和卫生，保障广大师生的身体健康，并以此为指导，规范各学校的食品安全管理工作，提高学校食品安全管理水平，促进我国校园食品安全事业的发展。

根据《“健康中国2030”规划纲要》、《健康中国行动（2019—2030年）》、《国民营养计划（2017—2030年）》、教育部、国家市场监管总局、国家卫生健康委《学校食品安全与营养健康管理规定》（第45号令）以及《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》等有关校园食品安全的一系列文件的要求，为指导和规范学校食品安全，制定《校园食品安全管理规范》，

从经济效益来看，推进校园食品安全管理相关规定的建立，保证食品质量和安全，可以提升学生的消费意愿，是提高服务质量、保障食品安全、提升经济效益的重要手段；其次，从社会效益上来讲，通过制定校园食品安全管理规范，提升食品安全管理水平，强化责任落实，鼓励家长和社会力量参与校园食品安全的监督和管理，实现社会效益和经济效益的共同发展，保障教育事业的良好发展。

鉴于以上所述情况，及时制订《校园食品安全管理规范》的团体标准是十分必要的，制定和实施《校园食品安全管理规范》，规范校园食品安全管理，完善学校食品安全管理制度，提高安全保障水平，有效预防和控制食品安全事故，保障广大师生的身体健康，促进我国校园食品安全事业的发展。

# 三、编制过程

起草组积极筹备标准制订的前期工作，确定了总体工作方案，并于2023年11月正式组建《校园食品安全管理规范》团体标准起草工作组。标准起草前，工作组有关单位及成员一起调研了当前国内标准法规，查阅了大量国内外文献资料及相关技术法规，开展了多项基础研究工作，并依据这些调研的实际情况进行《校园食品安全管理规范》团体标准的起草。标准大致编制过程如下：

2023年6月-10月起草组经查阅大量国标、行标、团标等相关技术法规标准及国家政策文件后，搭建了《校园食品安全管理规范》团体标准初稿框架。

2023年11月正式立项，立项后按照专家意见完善标准。

2023年12月到2024年3月多次召开了《校园食品安全管理规范》团体标准初稿的在线讨论会，与会人员就该标准内容进行了讨论，针对条款内容进行了讨论与沟通，并提出了相应的修改意见。

# 四、标准制订的基本原则和依据

经查阅目前国内尚无专门针对高校的校园食品安全管理规范的国家标准、行业标准以及地方标准，有全部学校的标准法规和针对中小学生的标准。为更好地完成标准起草工作，在标准起草过程中将以下几方面作为主要依据:

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》起草。

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB36/T 1486 中小学校营养健康食堂建设规范

DB1301/T 447 学校食堂食品安全管理规范

《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令第45号）

市场监督管理总局关于发布《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018年第12号）

国家卫生健康委员会关于印发《餐饮食品营养标识指南》等3项指南的通知（国卫办食品函[2020] 975号）

《国民营养计划（2017—2030年）》中的学生营养改善行动（国务院办公厅〔2017〕60号）

《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例

《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（国家市场监管总局、教育部、国家卫生健康委、公安部，市监食经〔2019〕68号）

《营养与健康学校建设指南》（卫生健康委办公厅，教育部办公厅，市场监管总局办公厅，体育总局办公厅，国卫办食品函〔2021〕316号）

# 主要章、条确定的原则

## **（一）范围**

本文件规定了学校食品安全管理的基本要求、关键过程控制、监督检查、持续改进、食品安全突发事件应急管理和处置等内容。

本文件适用于大专院校食堂、超市、自助餐厅、小卖部等经营或供应食品的场所，中小学可参考使用，不适用于学生个人携带的食品。

## **（二）术语和定义**

本文件没有需要界定的术语和定义。

## **（三）管理要求**

本标准应完全符合GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》的规定，此外增加了相关内容。

**1、基本要求**

对校园食品安全管理的总则、管理职责、宣传教育提出要求。

**（1）总则**

对从事校园食品生产经营者的相关活动、校园食品安全管理工作的管理原则及管理制度的建立进行了规定。

**（2）管理职责**

强调各类制度的完整性。

校园食品安全问题，校方是“第一责任人”。回顾出现食品安全问题的案例，主要原因是学校食品安全主体责任落实不到位。学校对食堂承包经营企业的管理责任不到位，环境卫生、加工制作等不符合餐饮规范要求等。必须督促学校严格执行校长负责制，依法配备食品安全管理人员，认真执行相关法规和标准，严防严控食品安全风险。落实食品安全校长负责制，建立食品安全管理制度，并定期修订完善各项食品安全管理制度，及时对从业人员进行培训考核，并督促其落实。对校园食堂和引入社会力量承包或者委托经营学校食堂的资质进行了规定，对双方责任与义务进行了明确。

随着高校后勤服务“社会化”改革的不断深入，高校学生食堂食品安全形势日益复杂，对食品安全监管队伍的专业性要求越来越高。这表明，第三方食品安全风险评价机构的介入对于提高食品安全监管的专业性和有效性具有重要意义。国务院食品安全办召开的全国校园食堂及周边食品安全风险隐患排查工作部署，显示了政府对于校园食品安全的重视和对第三方监管模式的支持。这种政策导向为第三方食品安全风险评价机构提供了更广阔的工作空间和更多的合作机会。建立信用管理和消费投诉制度，及时负责受理消费者关于食品安全工作的举报或投诉。同时针对学校周边用房有管理权限的学校的周边用房相关条件进行规定，保障校园周边食品安全，预防无相关资质经营的情况。

食品安全和营养健康科普宣传和教育是提升公众健康水平的重要手段。通过系统的教育和宣传，可以有效提高学生对食品安全和营养健康的认知，从而促进学生全面健康发展，要求学校应定期开展食品安全和营养健康科普宣传和教育，将食品安全与营养健康知识纳入健康教育教学内容。培养少盐少油，控糖限酒，规律进餐，足量饮水等健康生活习惯。结合实际情况，开展形式多样的宣传教育活动。

**2、关键过程控制**

分别从食堂与供餐单位、食品小卖部与超市两种类型的食品经营场所所涉及的关键环节的食品安全进行规定，防范食品安全时间的发生。

1. **食堂与供餐单位**

学校食堂原料采购是校园食品安全的重要一环，原料质量的好坏决定了食品质量的高低，原料的采购应遵循安全、健康、符合营养需要的原则，通过组建采购小组的方式对该过程进行监督管理，鼓励有条件的学校行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，保障原料的供货质量。同时针对所采购的原料应建立进货查验记录制度，对货物进行检查，加强对食品原料供货商的监督。建立食品安全追溯体系，通过追溯系统能够记录食品采购环节的详细信息，为食品安全提供有效监管信息，对提升食品安全监管效能具有重要意义。

针对食品、原料及食品相关产品贮存环节进行规范。出入库管理制度的建立和执行对于食堂运营至关重要，它不仅关系到日常运作效率，还涉及到成本控制、风险管理多个方面。严格入库、出库检查验收，核对数量，检验质量，杜绝变质、过期食品的入库与出库。出库食品遵循先进先出的原则。为了加强存货资产管理，保障存货的安全性、完整性、准确性，及时、真实地反映相关产品利用状况，使存货盘点更加规范化、制度化，为下阶段的原料采购、核算等提供依据，是建立库存盘点制度重要原因之一，方便对临期、过期、腐败等产品进行处置和管理。同时对于食品添加剂、食品原料、散装食品以及退货专区等做出详细规定。

市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告的第七章规定了食品加工制作的相关要求，文件要求在符合该规范的基础上，还应满足的其他要求，包括对食堂应当设置专用的备餐间或者专用操作区的要求、食品的熟制及复热、食品添加剂的使用的相关要求。

加强学校食品安全管理，供餐环节是必不可少的环节之一，规范食堂、供餐单位的供餐管理，是防止交叉污染，保障食品质量安全的关键。文件要求学校食堂、供餐单位供餐要求应符合GB 31654的相关规定的同时，针对供餐单位关于膳食分装、标识、运输及学校就餐场所进行明确规定。供餐单位需要对相关餐食进行分装的，分装过程中可能会涉及到食品的安全和卫生问题，特别是在控制微生物污染、保持食品新鲜度以及防止交叉污染方面。根据《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的要求，加强食品安全卫生管理，因此针对分装过程的消毒设备、操作间、分装时间进行规定。

留样制度是确保食品安全和预防食物中毒事故的重要措施，关于学校食堂及供餐单位留样制度的关键点：专人负责、留样量、留样容器、留样时间、记录管理等。有助于在发生食品安全事故时，提供追溯事故原因的有效证据，帮助迅速定位问题源头，从而采取及时有效的措施，保障师生的健康与安全。

学校食堂餐具的清洗消毒是保障食品安全和预防疾病传播的重要环节。针对餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具的清洗消毒进行规定，餐用具应储存在专用的保洁设施内备用，且相关用具的清洗消毒设施设备进行要求，同时消毒餐饮具应符合GB 14934的要求。同时，在实际操作中，高校食堂作为一个典型的集体用餐场所，其食品卫生安全尤为重要。因此，选择合适的盛放容器、确保容器的清洁卫生以及正确标示容器上的必要信息是十分必要的。

食堂餐厨废弃物应当由专人管理分类收集，以便于后续的处理和利用，应设置专门的餐厨废弃物收集设施，并有明显标识，存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出。餐厨废弃物的收运单位应具备相关资质。通过这些措施，学校食堂可以有效地管理餐厨废弃物，防止食品安全隐患，同时也有助于环境保护。

1. **食品小卖部、超市**

近年来，政府对学校内的小卖部和超市进行了严格的限制，为全面保障学生在校安全，教育部、体育总局、国家市场监督管理总局及国家卫健委联合发布了《营养与健康学校建设指南》。但实际执行中仍存在一些问题，部分学校的小卖部存在违法经营、食品卫生意识淡薄、管理制度不全等问题。此外，还有报道指出小卖部销售过期食品、三无商品等不符合食品卫生要求的商品。因此文件针对采购、储存、标签标识及销售环节，围绕国家相关政策要求，提出对小卖部、超市等相关方面的规范。通过科学管理和加强服务满足学生的需求。

**3、监督检查**

食堂应根据经营项目、供餐对象、供餐数量等情况，建立食品安全管理制度，并定期修订完善，及时对从业人员进行培训考核，并督促其落实。按照通知及相关法规规范要求做好校园食品安全工作。充分运用“互联网+智慧监管”、大数据等手段实施在线智慧监管，倒逼学校食堂自管自律、提升品质。对于供餐单位的监督管理是保障校园食品安全、保证学生健康、促进校园稳定的重要抓手，对配餐验收制度、程序等进行明确。鼓励师生对学校食品安全日常管理、服务保障等方面提出的意见和建议，明确相关渠道，明晰处理进展。

1. **持续改进**

明确学校应定期开展食品安全自查，并接受行业相关部门及协会的指导监督，针对相关意见、投诉积极整改跟进，定期开展学校食堂满意度调查。通过以上措施学校可以不断提升食品安全管理水平，为师生提供安全、健康、营养的餐食，营造一个良好的校园食品环境。

1. **食品安全突发事件应急管理和处置**

近些年来，校园食品安全问题频上热搜，引发全民关注。因此学校针对食品安全突发事件的应急管理处置也是维护学校正常的教育教学秩序和社会稳定，保障学校公信力的重要环节。故文件规定了组建应急处置小组及食品安全突发事件应急处置工作内容及程序，确保处置工作的合法性和有效性，保障在紧急情况下相关工作的有序进行，有力控制食品安全事件的影响。

# 六、预期效果

本文件符合当前时期学校食品安全规范管理，文件的运行将提升学校食品安全水平，同时提升校园食品操作的透明度，增强责任意识，强化应急管理，在一定程度上促进学生营养健康状况的提升，落实主体责任，加强社会共治。有助于创建一个更加安全、健康、透明的校园食品环境，保障学生和教职工的饮食健康。该文件的研制，一方面有利于进一步规范学校食堂、小卖部、超市的食品安全管理，为校园食品安全的提档升级提供有效参考；另一方面，有利于学校食品安全管理。同时，更加有利于完善和推进校园食品安全制度贯彻落实、建设安全健康环境，进一步推进校园食品安全保障工作。

# 标准实施建议

因此，建议本标准的发布与实施同步进行，即发布后即实施，强化标准的运行，更好的发挥带动示范效应。

# 其它需要说明的问题

暂无。