

# 目 录

## 国家、省级文件

1..... 中华人民共和国食品安全法 .....	1
2..... 中华人民共和国食品安全法实施条例 .....	63
3..... 餐饮服务食品安全操作规范 .....	67
4..... 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范 .....	74
5..... 集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定 .....	106
6..... 学校食堂大宗食材采购验收管理工作指引.....	117
7..... 学校食品安全与营养健康管理规定 .....	124
8..... 甘肃省学校食品安全管理办法 .....	142

# 中华人民共和国食品安全法

## 第一章 总则

**第一条** 为了保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全，制定本法。

**第二条** 在中华人民共和国境内从事下列活动，应当遵守本法：

(一)食品生产和加工(以下称食品生产)，食品销售和餐饮服务(以下称食品经营)；

(二)食品添加剂的生产经营；

(三)用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生产经营的工具、设备(以下称食品相关产品)的生产经营；

(四)食品生产经营者使用食品添加剂、食品相关产品；

(五)食品的贮存和运输；

(六)对食品、食品添加剂、食品相关产品的安全管理。

供食用的源于农业的初级产品(以下称食用农产品)的质量安全管理，遵守《中华人民共和国农产品质量安全法》的规定。但是，食用农产品的市场销售、有关质量安全标准的制定、有关安全信息的公布和本法对农业投入品作出规定的，应当遵守本法的规定。

**第三条** 食品安全工作实行预防为主、风险管理、全程控制、社会共治，建立科学、严格的监督管理制度。

**第四条** 食品生产经营者对其生产经营食品的安全负责。

食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。

**第五条** 国务院设立食品安全委员会，其职责由国务院规定。

国务院食品安全监督管理部门依照本法和国务院规定的职责，对食品生产经营活动实施监督管理。

国务院卫生行政部门依照本法和国务院规定的职责，组织开展食品安全风险监测和风险评估，会同国务院食品安全监督管理部门制定并公布食品安全国家标准。

国务院其他有关部门依照本法和国务院规定的职责，承担有关食品安全工作。

**第六条** 县级以上地方人民政府对本行政区域的食品安全监督管理工作负责，统一领导、组织、协调本行政区域的食品安全监督管理工作以及食品安全突发事件应对工作，建立健全食品安全全程监督管理工作机制和信息共享机制。

县级以上地方人民政府依照本法和国务院的规定，确定本级食品安全监督管理、卫生行政部门和其他有关部门的职责。有关部门在各自职责范围内负责本行政区域的食品安全监督管理工作。

县级人民政府食品安全监督管理部门可以在乡镇或者特定区域设立派出机构。

**第七条** 县级以上地方人民政府实行食品安全监督管理责任制。上级人民政府负责对下一级人民政府的食品安全监督管理工作进行评议、考核。县级以上地方人民政府负责对本级食品安全监督管理部门和其他有关部门的食品安全监督管理工作进行评议、考核。

**第八条** 县级以上人民政府应当将食品安全工作纳入本级国民经济和社会发展规划，将食品安全工作经费列入本级政府财政预算，加强食品安全监督管理能力建设，为食品安全工作提供保障。

县级以上人民政府食品安全监督管理部门和其他有关部门应当加强沟通、密切配合，按照各自职责分工，依法行使职权，承担责任。

**第九条** 食品行业协会应当加强行业自律，按照章程建立健全行业规范和奖惩机制，提供食品安全信息、技术等服务，引导和督促食品生产经营者依法生产经营，推动行业诚信建设，宣传、普及食品安全知识。

消费者协会和其他消费者组织对违反本法规定，损害消费者合法权益的行为，依法进行社会监督。

**第十条** 各级人民政府应当加强食品安全的宣传教育，普及食品安全知识，鼓励社会组织、基层群众性自治组织、食品生产经营者开展食品安全法律、法规以及食品安全标准和知识的普及工作，倡导健康的饮食方式，增强消费者食品安全意识和自我保护能力。

新闻媒体应当开展食品安全法律、法规以及食品安全标

准和知识的公益宣传，并对食品安全违法行为进行舆论监督。有关食品安全的宣传报道应当真实、公正。

**第十一条** 国家鼓励和支持开展与食品安全有关的基础研究、应用研究，鼓励和支持食品生产经营者为提高食品安全水平采用先进技术和先进管理规范。

国家对农药的使用实行严格的管理制度，加快淘汰剧毒、高毒、高残留农药，推动替代产品的研发和应用，鼓励使用高效低毒低残留农药。

**第十二条** 任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为，依法向有关部门了解食品安全信息，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。

**第十三条** 对在食品安全工作中做出突出贡献的单位和个人，按照国家有关规定给予表彰、奖励。

## 第二章 食品安全风险监测和评估

**第十四条** 国家建立食品安全风险监测制度，对食源性疾病、食品污染以及食品中的有害因素进行监测。

国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理等部门，制定、实施国家食品安全风险监测计划。

国务院食品安全监督管理部门和其他有关部门获知有关食品安全风险信息后，应当立即核实并向国务院卫生行政部门通报。对有关部门通报的食品安全风险信息以及医疗机构报告的食源性疾病等有关疾病信息，国务院卫生行政部门应当会同国务院有关部门分析研究，认为必要的，及时调整国家食品安全风险监测计划。

省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门会同同级食品安全监督管理等部门，根据国家食品安全风险监测计划，结合本行政区域的具体情况，制定、调整本行政区域的食品安全风险监测方案，报国务院卫生行政部门备案并实施。

**第十五条** 承担食品安全风险监测工作的技术机构应当根据食品安全风险监测计划和监测方案开展监测工作，保证监测数据真实、准确，并按照食品安全风险监测计划和监测方案的要求报送监测数据和分析结果。

食品安全风险监测工作人员有权进入相关食用农产品种植养殖、食品生产经营场所采集样品、收集相关数据。采集样品应当按照市场价格支付费用。

**第十六条** 食品安全风险监测结果表明可能存在食品安全隐患的，县级以上人民政府卫生行政部门应当及时将相关

信息通报同级食品安全监督管理等部门，并报告本级人民政府和上级人民政府卫生行政部门。食品安全监督管理等部门应当组织开展进一步调查。

**第十七条** 国家建立食品安全风险评估制度，运用科学方法，根据食品安全风险监测信息、科学数据以及有关信息，对食品、食品添加剂、食品相关产品中生物性、化学性和物理性危害因素进行风险评估。

国务院卫生行政部门负责组织食品安全风险评估工作，成立由医学、农业、食品、营养、生物、环境等方面的专家组成的食品安全风险评估专家委员会进行食品安全风险评估。食品安全风险评估结果由国务院卫生行政部门公布。

对农药、肥料、兽药、饲料和饲料添加剂等的安全性评估，应当有食品安全风险评估专家委员会的专家参加。

食品安全风险评估不得向生产经营者收取费用，采集样品应当按照市场价格支付费用。

**第十八条** 有下列情形之一的，应当进行食品安全风险评估：

(一)通过食品安全风险监测或者接到举报发现食品、食品添加剂、食品相关产品可能存在安全隐患的；

(二)为制定或者修订食品安全国家标准提供科学依据需要进行风险评估的；

(三)为确定监督管理的重点领域、重点品种需要进行风险评估的；

(四)发现新的可能危害食品安全因素的；

(五)需要判断某一因素是否构成食品安全隐患的；

(六)国务院卫生行政部门认为需要进行风险评估的其他情形。

**第十九条** 国务院食品安全监督管理、农业行政等部门在监督管理工作中发现需要进行食品安全风险评估的，应当向国务院卫生行政部门提出食品安全风险评估的建议，并提供风险来源、相关检验数据和结论等信息、资料。属于本法第十八条规定情形的，国务院卫生行政部门应当及时进行食品安全风险评估，并向国务院有关部门通报评估结果。

**第二十条** 省级以上人民政府卫生行政、农业行政部门应当及时相互通报食品、食用农产品安全风险监测信息。

国务院卫生行政、农业行政部门应当及时相互通报食品、食用农产品安全风险评估结果等信息。

**第二十一条** 食品安全风险评估结果是制定、修订食品安全标准和实施食品安全监督管理的科学依据。

经食品安全风险评估，得出食品、食品添加剂、食品相关产品不安全结论的，国务院食品安全监督管理等部门应当依据各自职责立即向社会公告，告知消费者停止食用或者使用，并采取相应措施，确保该食品、食品添加剂、食品相关产品停止生产经营；需要制定、修订相关食品安全国家标准的，国务院卫生行政部门应当会同国务院食品安全监督管理部门立即制定、修订。

**第二十二条** 国务院食品安全监督管理部门应当会同国务院有关部门，根据食品安全风险评估结果、食品安全监督

管理信息，对食品安全状况进行综合分析。对经综合分析表明可能具有较高程度安全风险的食品，国务院食品安全监督管理部门应当及时提出食品安全风险警示，并向社会公布。

**第二十三条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门和其他有关部门、食品安全风险评估专家委员会及其技术机构，应当按照科学、客观、及时、公开的原则，组织食品生产经营者、食品检验机构、认证机构、食品行业协会、消费者协会以及新闻媒体等，就食品安全风险评估信息和食品安全监督管理信息进行交流沟通。

### 第三章 食品安全标准

**第二十四条** 制定食品安全标准，应当以保障公众身体健康为宗旨，做到科学合理、安全可靠。

**第二十五条** 食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外，不得制定其他食品强制性标准。

**第二十六条** 食品安全标准应当包括下列内容：

(一)食品、食品添加剂、食品相关产品中的致病性微生物，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物质的限量规定；

(二)食品添加剂的品种、使用范围、用量；

(三)专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品的营养成分要求；

(四)对与卫生、营养等食品安全要求有关的标签、标志、说明书的要求；

(五)食品生产经营过程的卫生要求；

(六)与食品安全有关的质量要求；

(七)与食品安全有关的食品检验方法与规程；

(八)其他需要制定为食品安全标准的内容。

**第二十七条** 食品安全国家标准由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布，国务院标准化行政部门提供国家标准编号。

食品中农药残留、兽药残留的限量规定及其检验方法与规程由国务院卫生行政部门、国务院农业行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定。

屠宰畜、禽的检验规程由国务院农业行政部门会同国务院卫生行政部门制定。

**第二十八条** 制定食品安全国家标准，应当依据食品安全风险评估结果并充分考虑食用农产品安全风险评估结果，参照相关的国际标准和国际食品安全风险评估结果，并将食品安全国家标准草案向社会公布，广泛听取食品生产经营者、消费者、有关部门等方面的意见。

食品安全国家标准应当经国务院卫生行政部门组织的食品安全国家标准审评委员会审查通过。食品安全国家标准审评委员会由医学、农业、食品、营养、生物、环境等方面的专家以及国务院有关部门、食品行业协会、消费者协会的代表组成，对食品安全国家标准草案的科学性和实用性等进行审查。

**第二十九条** 对地方特色食品，没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可以制定并公布食品安全地方标准，报国务院卫生行政部门备案。食品安全国家标准制定后，该地方标准即行废止。

**第三十条** 国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用，并报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。

**第三十一条** 省级以上人民政府卫生行政部门应当在其网站上公布制定和备案的食品安全国家标准、地方标准和企业标准，供公众免费查阅、下载。

对食品安全标准执行过程中的问题，县级以上人民政府

卫生行政部门应当会同有关部门及时给予指导、解答。

**第三十二条** 省级以上人民政府卫生行政部门应当会同同级食品安全监督管理、农业行政等部门，分别对食品安全国家标准和地方标准的执行情况进行跟踪评价，并根据评价结果及时修订食品安全标准。

省级以上人民政府食品安全监督管理、农业行政等部门应当对食品安全标准执行中存在的问题进行收集、汇总，并及时向同级卫生行政部门通报。

食品生产经营者、食品行业协会发现食品安全标准在执行中存在问题的，应当立即向卫生行政部门报告。

## 第四章 食品生产经营

### 第一节 一般规定

**第三十三条** 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：

(一) 具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

(二) 具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、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；

(三) 有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度；

(四) 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、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

(五) 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁；

(六) 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输；

(七) 直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器；

(八)食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等；销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备；

(九)用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准；

(十)使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害；

(十一)法律、法规规定的其他要求。

非食品生产经营者从事食品贮存、运输和装卸的，应当符合前款第六项的规定。

**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。

**第三十五条** 国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品销售、餐饮服务，应当依法取得许可。但是，销售食用农产品和仅销售预包装食品的，不需要取得许可。仅销售预包装食品的，应当报所在地县级以上地方人民政府食品安全监督管理部门备案。

**第三十六条** 食品生产加工小作坊和食品摊贩等从事食品生产经营活动，应当符合本法规定的与其生产经营规模、条件相适应的食品安全要求，保证所生产经营的食品卫生、无毒、无害，食品安全监督管理部门应当对其加强监督管理。

县级以上地方人民政府应当对食品生产加工小作坊、食

品摊贩等进行综合治理，加强服务和统一规划，改善其生产经营环境，鼓励和支持其改进生产经营条件，进入集中交易市场、店铺等固定场所经营，或者在指定的临时经营区域、时段经营。

食品生产加工小作坊和食品摊贩等的具体管理办法由省、自治区、直辖市制定。

**第三十七条** 利用新的食品原料生产食品，或者生产食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，应当向国务院卫生行政部门提交相关产品的安全性评估材料。国务院卫生行政部门应当自收到申请之日起六十日内组织审查；对符合食品安全要求的，准予许可并公布；对不符合食品安全要求的，不予许可并书面说明理由。

**第三十八条** 生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布。

**第三十九条** 国家对食品添加剂生产实行许可制度。从事食品添加剂生产，应当具有与所生产食品添加剂品种相适应的场所、生产设备或者设施、专业技术人员和管理制度，并依照本法第三十五条第二款规定的程序，取得食品添加剂生产许可。

生产食品添加剂应当符合法律、法规和食品安全国家标准。

**第四十条** 食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风

险评估证明安全可靠，方可列入允许使用的范围；有关食品安全国家标准应当根据技术必要性和食品安全风险评估结果及时修订。

食品生产经营者应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。

**第四十一条** 生产食品相关产品应当符合法律、法规和食品安全国家标准。对直接接触食品的包装材料等具有较高风险的食品相关产品，按照国家有关工业产品生产许可证管理的规定实施生产许可。食品安全监督管理部门应当加强对食品相关产品生产活动的监督管理。

**第四十二条** 国家建立食品安全全程追溯制度。

食品生产经营者应当依照本法的规定，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。国家鼓励食品生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。

国务院食品安全监督管理部门会同国务院农业行政等有关部门建立食品安全全程追溯协作机制。

**第四十三条** 地方各级人民政府应当采取措施鼓励食品规模化生产和连锁经营、配送。

国家鼓励食品生产经营企业参加食品安全责任保险。

## **第二节 生产经营过程控制**

**第四十四条** 食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事生产经营活动。

食品生产经营企业的主要负责人应当落实企业食品安

全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。

食品生产经营企业应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核情况。监督抽查考核不得收取费用。

**第四十五条** 食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。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食品生产经营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。

**第四十六条** 食品生产企业应当就下列事项制定并实施控制要求，保证所生产的食品符合食品安全标准：

- (一)原料采购、原料验收、投料等原料控制；
- (二)生产工序、设备、贮存、包装等生产关键环节控制；
- (三)原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制；
- (四)运输和交付控制。

**第四十七条** 食品生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。

**第四十八条** 国家鼓励食品生产经营企业符合良好生产

规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，提高食品安全管理水平。

对通过良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证的食品生产经营企业，认证机构应当依法实施跟踪调查；对不再符合认证要求的企业，应当依法撤销认证，及时向县级以上人民政府食品安全监督管理部门通报，并向社会公布。认证机构实施跟踪调查不得收取费用。

**第四十九条** 食用农产品生产者应当按照食品安全标准和国家有关规定使用农药、肥料、兽药、饲料和饲料添加剂等农业投入品，严格执行农业投入品使用安全间隔期或者休药期的规定，不得使用国家明令禁止的农业投入品。禁止将剧毒、高毒农药用于蔬菜、瓜果、茶叶和中草药材等国家规定的农作物。

食用农产品的生产企业和农民专业合作社应当建立农业投入品使用记录制度。

县级以上人民政府农业行政部门应当加强对农业投入品使用的监督管理和指导，建立健全农业投入品安全使用制度。

**第五十条** 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相

关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、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，并保存相关凭证。记录和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。

**第五十一条** 食品生产企业应当建立食品出厂检验记录制度，查验出厂食品的检验合格证和安全状况，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

**第五十二条** 食品、食品添加剂、食品相关产品的生产者，应当按照食品安全标准对所生产的食品、食品添加剂、食品相关产品进行检验，检验合格后方可出厂或者销售。

**第五十三条** 食品经营者采购食品，应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明(以下称合格证明文件)。

食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、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，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品

进货查验记录。

从事食品批发业务的经营企业应当建立食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

**第五十四条** 食品经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

食品经营者贮存散装食品，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、生产者名称及联系方式等内容。

**第五十五条** 餐饮服务提供者应当制定并实施原料控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品原料。倡导餐饮服务提供者公开加工过程，公示食品原料及其来源等信息。

餐饮服务提供者在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有本法第三十四条第六项规定情形的，不得加工或者使用。

**第五十六条** 餐饮服务提供者应当定期维护食品加工、贮存、陈列等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

餐饮服务提供者应当按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒，不得使用未经清洗消毒的餐具、饮具；餐饮服务提供者委托清洗消毒餐具、饮具的，应当委托符合本法规定条件的

餐具、饮具集中消毒服务单位。

**第五十七条** 学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂应当严格遵守法律、法规和食品安全标准；从供餐单位订餐的，应当从取得食品生产经营许可的企业订购，并按照要求对订购的食品进行查验。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，确保食品安全。

学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的主管部门应当加强对集中用餐单位的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。

**第五十八条** 餐具、饮具集中消毒服务单位应当具备相应的作业场所、清洗消毒设备或者设施，用水和使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关食品安全国家标准和其他国家标准、卫生规范。

餐具、饮具集中消毒服务单位应当对消毒餐具、饮具进行逐批检验，检验合格后方可出厂，并应当随附消毒合格证明。消毒后的餐具、饮具应当在独立包装上标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期以及使用期限等内容。

**第五十九条** 食品添加剂生产者应当建立食品添加剂出厂检验记录制度，查验出厂产品的检验合格证和安全状况，如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等相关内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

**第六十条** 食品添加剂经营者采购食品添加剂，应当依法查验供货者的许可证和产品合格证明文件，如实记录食品添加剂的名称、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，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

**第六十一条** 集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会举办者，应当依法审查入场经营者的许可证，明确其食品安全管理责任，定期对其经营环境和条件进行检查，发现其有违反本法规定行为的，应当及时制止并立即报告所在地县级人民政府食品安全监督管理部门。

**第六十二条** 网络食品交易第三方平台提供者应当对入网食品经营者进行实名登记，明确其食品安全管理责任；依法应当取得许可证的，还应当审查其许可证。

网络食品交易第三方平台提供者发现入网食品经营者有违反本法规定行为的，应当及时制止并立即报告所在地县级人民政府食品安全监督管理部门；发现严重违法行为的，应当立即停止提供网络交易平台服务。

**第六十三条** 国家建立食品召回制度。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

食品经营者发现其经营的食品有前款规定情形的，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止

经营和通知情况。食品生产者认为应当召回的，应当立即召回。由于食品经营者的原因造成其经营的食物有前款规定情形的，食品经营者应当召回。

食品生产经营者应当对召回的食物采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。但是，对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食物，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。

食品生产经营者应当将食物召回和处理情况向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告；需要对召回的食物进行无害化处理、销毁的，应当提前报告时间、地点。食品安全监督管理部门认为必要的，可以实施现场监督。

食品生产经营者未依照本条规定召回或者停止经营的，县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以责令其召回或者停止经营。

**第六十四条** 食用农产品批发市场应当配备检验设备和检验人员或者委托符合本法规定的食物检验机构，对进入该批发市场销售的食用农产品进行抽样检验；发现不符合食品安全标准的，应当要求销售者立即停止销售，并向食品安全监督管理部门报告。

**第六十五条** 食用农产品销售者应当建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。

**第六十六条** 进入市场销售的食用农产品在包装、保鲜、贮存、运输中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂和包装材料等食品相关产品，应当符合食品安全国家标准。

### **第三节 标签、说明书和广告**

**第六十七条** 预包装食品包装上应当有标签。标签应当标明下列事项：

- (一)名称、规格、净含量、生产日期；
- (二)成分或者配料表；
- (三)生产者的名称、地址、联系方式；
- (四)保质期；
- (五)产品标准代号；
- (六)贮存条件；
- (七)所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；
- (八)生产许可证编号；
- (九)法律、法规或者食品安全标准规定应当标明的其他事项。

专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签还应当标明主要营养成分及其含量。

食品安全国家标准对标签标注事项另有规定的，从其规定。

**第六十八条** 食品经营者销售散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

**第六十九条** 生产经营转基因食品应当按照规定显著标

示。

**第七十条** 食品添加剂应当有标签、说明书和包装。标签、说明书应当载明本法第六十七条第一款第一项至第六项、第八项、第九项规定的事项，以及食品添加剂的使用范围、用量、使用方法，并在标签上载明“食品添加剂”字样。

**第七十一条** 食品和食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。生产经营者对其提供的标签、说明书的内容负责。

食品和食品添加剂的标签、说明书应当清楚、明显，生产日期、保质期等事项应当显著标注，容易辨识。

食品和食品添加剂与其标签、说明书的内容不符的，不得上市销售。

**第七十二条** 食品经营者应当按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求销售食品。

**第七十三条** 食品广告的内容应当真实合法，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。食品生产经营者对食品广告内容的真实性、合法性负责。

县级以上人民政府食品安全监督管理部门和其他有关部门以及食品检验机构、食品行业协会不得以广告或者其他形式向消费者推荐食品。消费者组织不得以收取费用或者其他牟取利益的方式向消费者推荐食品。

#### **第四节 特殊食品**

**第七十四条** 国家对保健食品、特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品等特殊食品实行严格监督管理。

**第七十五条** 保健食品声称保健功能，应当具有科学依据，不得对人体产生急性、亚急性或者慢性危害。

保健食品原料目录和允许保健食品声称的保健功能目录，由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政部门、国家中医药管理部门制定、调整并公布。

保健食品原料目录应当包括原料名称、用量及其对应的功效；列入保健食品原料目录的原料只能用于保健食品生产，不得用于其他食品生产。

**第七十六条** 使用保健食品原料目录以外原料的保健食品和首次进口的保健食品应当经国务院食品安全监督管理部门注册。但是，首次进口的保健食品中属于补充维生素、矿物质等营养物质的，应当报国务院食品安全监督管理部门备案。其他保健食品应当报省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门备案。

进口的保健食品应当是出口国(地区)主管部门准许上市销售的产品。

**第七十七条** 依法应当注册的保健食品，注册时应当提交保健食品的研发报告、产品配方、生产工艺、安全性和保健功能评价、标签、说明书等材料及样品，并提供相关证明文件。国务院食品安全监督管理部门经组织技术审评，对符合安全和功能声称要求的，准予注册；对不符合要求的，不予注册并书面说明理由。对使用保健食品原料目录以外原料的保健食品作出准予注册决定的，应当及时将该原料纳入保健食品原料目录。

依法应当备案的保健食品，备案时应当提交产品配方、生产工艺、标签、说明书以及表明产品安全性和保健功能的材料。

**第七十八条** 保健食品的标签、说明书不得涉及疾病预防、治疗功能，内容应当真实，与注册或者备案的内容相一致，载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量等，并声明“本品不能代替药物”。保健食品的功能和成分应当与标签、说明书相一致。

**第七十九条** 保健食品广告除应当符合本法第七十三条第一款的规定外，还应当声明“本品不能代替药物”；其内容应当经生产企业所在地省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门审查批准，取得保健食品广告批准文件。省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门应当公布并及时更新已经批准的保健食品广告目录以及批准的广告内容。

**第八十条** 特殊医学用途配方食品应当经国务院食品安全监督管理部门注册。注册时，应当提交产品配方、生产工艺、标签、说明书以及表明产品安全性、营养充足性和特殊医学用途临床效果的材料。

特殊医学用途配方食品广告适用《中华人民共和国广告法》和其他法律、行政法规关于药品广告管理的规定。

**第八十一条** 婴幼儿配方食品生产企业应当实施从原料进厂到成品出厂的全过程质量控制，对出厂的婴幼儿配方食品实施逐批检验，保证食品安全。

生产婴幼儿配方食品使用的生鲜乳、辅料等食品原料、食品添加剂等，应当符合法律、行政法规的规定和食品安全国家标准，保证婴幼儿生长发育所需的营养成分。

婴幼儿配方食品生产企业应当将食品原料、食品添加剂、产品配方及标签等事项向省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门备案。

婴幼儿配方乳粉的产品配方应当经国务院食品安全监督管理部门注册。注册时，应当提交配方研发报告和其他表明配方科学性、安全性的材料。

不得以分装方式生产婴幼儿配方乳粉，同一企业不得用同一配方生产不同品牌的婴幼儿配方乳粉。

**第八十二条** 保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉的注册人或者备案人应当对其提交材料的真实性负责。

省级以上人民政府食品安全监督管理部门应当及时公布注册或者备案的保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉目录，并对注册或者备案中获知的企业商业秘密予以保密。

保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉生产企业应当按照注册或者备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产。

**第八十三条** 生产保健食品，特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品和其他专供特定人群的主辅食品的企业，应当按照良好生产规范的要求建立与所生产食品相适应的生

产质量管理体系，定期对该体系的运行情况进行自查，保证其有效运行，并向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门提交自查报告。

## 第五章 食品检验

**第八十四条** 食品检验机构按照国家有关认证认可的规定取得资质认定后，方可从事食品检验活动。但是，法律另有规定的除外。

食品检验机构的资质认定条件和检验规范，由国务院食品安全监督管理部门规定。

符合本法规定的食品检验机构出具的检验报告具有同等效力。县级以上人民政府应当整合食品检验资源，实现资源共享。

**第八十五条** 食品检验由食品检验机构指定的检验人独立进行。

检验人应当依照有关法律、法规的规定，并按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假检验报告。

**第八十六条** 食品检验实行食品检验机构与检验人负责制。食品检验报告应当加盖食品检验机构公章，并有检验人的签名或者盖章。食品检验机构和检验人对出具的食品检验报告负责。

**第八十七条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门应当对食品进行定期或者不定期的抽样检验，并依据有关规定公布检验结果，不得免检。进行抽样检验，应当购买抽取的样品，委托符合本法规定的食品检验机构进行检验，并支付相关费用；不得向食品生产经营者收取检验费和其他费

用。

**第八十八条** 对依照本法规定实施的检验结论有异议的，食品生产经营者可以自收到检验结论之日起七个工作日内向实施抽样检验的食品安全监督管理部门或者其上一级食品安全监督管理部门提出复检申请，由受理复检申请的食品安全监督管理部门在公布的复检机构名录中随机确定复检机构进行复检。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。复检机构与初检机构不得为同一机构。复检机构名录由国务院认证认可监督管理、食品安全监督管理、卫生行政、农业行政等部门共同公布。

采用国家规定的快速检测方法对食用农产品进行抽查检测，被抽查人对检测结果有异议的，可以自收到检测结果时起四小时内申请复检。复检不得采用快速检测方法。

**第八十九条** 食品生产企业可以自行对所生产的食品进行检验，也可以委托符合本法规定的食品检验机构进行检验。

食品行业协会和消费者协会等组织、消费者需要委托食品检验机构对食品进行检验的，应当委托符合本法规定的食品检验机构进行。

**第九十条** 食品添加剂的检验，适用本法有关食品检验的规定。

## 第六章 食品进出口

**第九十一条** 国家出入境检验检疫部门对进出口食品安全实施监督管理。

**第九十二条** 进口的食品、食品添加剂、食品相关产品应当符合我国食品安全国家标准。

进口的食品、食品添加剂应当经出入境检验检疫机构依照进出口商品检验相关法律、行政法规的规定检验合格。

进口的食品、食品添加剂应当按照国家出入境检验检疫部门的要求随附合格证明材料。

**第九十三条** 进口尚无食品安全国家标准的食品，由境外出口商、境外生产企业或者其委托的进口商向国务院卫生行政部门提交所执行的相关国家(地区)标准或者国际标准。国务院卫生行政部门对相关标准进行审查，认为符合食品安全要求的，决定暂予适用，并及时制定相应的食品安全国家标准。进口利用新的食品原料生产的食品或者进口食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，依照本法第三十七条的规定办理。

出入境检验检疫机构按照国务院卫生行政部门的要求，对前款规定的食品、食品添加剂、食品相关产品进行检验。检验结果应当公开。

**第九十四条** 境外出口商、境外生产企业应当保证向我国出口的食品、食品添加剂、食品相关产品符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并对标签、说明书的内容负责。

进口商应当建立境外出口商、境外生产企业审核制度，重点审核前款规定的内容；审核不合格的，不得进口。

发现进口食品不符合我国食品安全国家标准或者有证据证明可能危害人体健康的，进口商应当立即停止进口，并依照本法第六十三条的规定召回。

**第九十五条** 境外发生的食品安全事件可能对我国境内造成影响，或者在进口食品、食品添加剂、食品相关产品中发现严重食品安全问题的，国家出入境检验检疫部门应当及时采取风险预警或者控制措施，并向国务院食品安全监督管理、卫生行政、农业行政部门通报。接到通报的部门应当及时采取相应措施。

县级以上人民政府食品安全监督管理部门对国内市场上销售的进口食品、食品添加剂实施监督管理。发现存在严重食品安全问题的，国务院食品安全监督管理部门应当及时向国家出入境检验检疫部门通报。国家出入境检验检疫部门应当及时采取相应措施。

**第九十六条** 向我国境内出口食品的境外出口商或者代理商、进口食品的进口商应当向国家出入境检验检疫部门备案。向我国境内出口食品的境外食品生产企业应当经国家出入境检验检疫部门注册。已经注册的境外食品生产企业提供虚假材料，或者因其自身的原因致使进口食品发生重大食品安全事故的，国家出入境检验检疫部门应当撤销注册并公告。

国家出入境检验检疫部门应当定期公布已经备案的境

外出口商、代理商、进口商和已经注册的境外食品生产企业名单。

**第九十七条** 进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签；依法应当有说明书的，还应当有中文说明书。标签、说明书应当符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合本条规定的，不得进口。

**第九十八条** 进口商应当建立食品、食品添加剂进口和销售记录制度，如实记录食品、食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期、生产或者进口批号、保质期、境外出口商和购货者名称、地址及联系方式、交货日期等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

**第九十九条** 出口食品生产企业应当保证其出口食品符合进口国(地区)的标准或者合同要求。

出口食品生产企业和出口食品原料种植、养殖场应当向国家出入境检验检疫部门备案。第一百条国家出入境检验检疫部门应当收集、汇总下列进出口食品安全信息，并及时通报相关部门、机构和企业：

(一)出入境检验检疫机构对进出口食品实施检验检疫发现的食品安全信息；

(二)食品行业协会和消费者协会等组织、消费者反映的

进口食品安全信息；

(三)国际组织、境外政府机构发布的风险预警信息及其他食品安全信息，以及境外食品行业协会等组织、消费者反映的食品安全信息；

(四)其他食品安全信息。

国家出入境检验检疫部门应当对进出口食品的进口商、出口商和出口食品生产企业实施信用管理，建立信用记录，并依法向社会公布。对有不良记录的进口商、出口商和出口食品生产企业，应当加强对其进出口食品的检验检疫。

第一百零一条国家出入境检验检疫部门可以对向我国境内出口食品的国家(地区)的食品安全管理体系和食品安全状况进行评估和审查，并根据评估和审查结果，确定相应检验检疫要求。

## 第七章 食品安全事故处置

**第一百零二条** 国务院组织制定国家食品安全事故应急预案。

县级以上地方人民政府应当根据有关法律、法规的规定和上级人民政府的食品安全事故应急预案以及本行政区域的实际情况，制定本行政区域的食品安全事故应急预案，并报上一级人民政府备案。

食品安全事故应急预案应当对食品安全事故分级、事故处置组织指挥体系与职责、预防预警机制、处置程序、应急保障措施等作出规定。

食品生产经营企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。

**第一百零三条** 发生食品安全事故的单位应当立即采取措施，防止事故扩大。事故单位和接收病人进行治疗的单位应当及时向事故发生地县级人民政府食品安全监督管理、卫生行政部门报告。

县级以上人民政府农业行政等部门在日常监督管理中发现食品安全事故或者接到事故举报，应当立即向同级食品安全监督管理部门通报。

发生食品安全事故，接到报告的县级人民政府食品安全监督管理部门应当按照应急预案的规定向本级人民政府和上级人民政府食品安全监督管理部门报告。县级人民政府和上级人民政府食品安全监督管理部门应当按照应急预案的

规定上报。

任何单位和个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

**第一百零四条** 医疗机构发现其接收的病人属于食源性疾病病人或者疑似病人的，应当按照规定及时将相关信息向所在地县级人民政府卫生行政部门报告。县级人民政府卫生行政部门认为与食品安全有关的，应当及时通报同级食品安全监督管理部门。

县级以上人民政府卫生行政部门在调查处理传染病或者其他突发公共卫生事件中发现与食品安全相关的信息，应当及时通报同级食品安全监督管理部门。

**第一百零五条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门接到食品安全事故的报告后，应当立即会同同级卫生行政、农业行政等部门进行调查处理，并采取下列措施，防止或者减轻社会危害：

(一)开展应急救援工作，组织救治因食品安全事故导致人身伤害的人员；

(二)封存可能导致食品安全事故的食品及其原料，并立即进行检验；对确认属于被污染的食品及其原料，责令食品生产经营者依照本法第六十三条的规定召回或者停止经营；

(三)封存被污染的食品相关产品，并责令进行清洗消毒；

(四)做好信息发布工作，依法对食品安全事故及其处理情况进行发布，并对可能产生的危害加以解释、说明。

发生食品安全事故需要启动应急预案的，县级以上人民

政府应当立即成立事故处置指挥机构，启动应急预案，依照前款和应急预案的规定进行处置。

发生食品安全事故，县级以上疾病预防控制机构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，有关部门应当予以协助。县级以上疾病预防控制机构应当向同级食品安全监督管理、卫生行政部门提交流行病学调查报告。

**第一百零六条** 发生食品安全事故，设区的市级以上人民政府食品安全监督管理部门应当立即会同有关部门进行事故责任调查，督促有关部门履行职责，向本级人民政府和上一级人民政府食品安全监督管理部门提出事故责任调查处理报告。

涉及两个以上省、自治区、直辖市的重大食品安全事故由国务院食品安全监督管理部门依照前款规定组织事故责任调查。

**第一百零七条** 调查食品安全事故，应当坚持实事求是、尊重科学的原则，及时、准确查清事故性质和原因，认定事故责任，提出整改措施。

调查食品安全事故，除了查明事故单位的责任，还应当查明有关监督管理部门、食品检验机构、认证机构及其工作人员的责任。

**第一百零八条** 食品安全事故调查部门有权向有关单位和个人了解与事故有关的情况，并要求提供相关资料和样品。有关单位和个人应当予以配合，按照要求提供相关资料

和样品，不得拒绝。

任何单位和个人不得阻挠、干涉食品安全事故的调查处理。

## 第八章 监督管理

**第一百零九条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门根据食品安全风险监测、风险评估结果和食品安全状况等，确定监督管理的重点、方式和频次，实施风险分级管理。

县级以上地方人民政府组织本级食品安全监督管理、农业行政等部门制定本行政区域的食品安全年度监督管理计划，向社会公布并组织实施。

食品安全年度监督管理计划应当将下列事项作为监督管理的重点：

(一)专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

(二)保健食品生产过程中的添加行为和按照注册或者备案的技

术要求组织生产的情况，保健食品标签、说明书以及宣传材料中有关功能宣传的情况；

(三)发生食品安全事故风险较高的食品生产经营者；

(四)食品安全风险监测结果表明可能存在食品安全隐患的事项。

**第一百一十条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门履行食品安全监督管理职责，有权采取下列措施，对生产经营者遵守本法的情况进行监督检查：

(一)进入生产经营场所实施现场检查；

(二)对生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品进行抽样检验；

(三)查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资

料；

(四)查封、扣押有证据证明不符合食品安全标准或者有证据证明存在安全隐患以及用于违法生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品；

(五)查封违法从事生产经营活动的场所。

**第一百一十一条** 对食品安全风险评估结果证明食品存在安全隐患，需要制定、修订食品安全标准的，在制定、修订食品安全标准前，国务院卫生行政部门应当及时会同国务院有关部门规定食品中有害

物质的临时限量值和临时检验方法，作为生产经营和监督管理的依据。

**第一百一十二条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门在食品安全监督管理工作中可以采用国家规定的快速检测方法对食品进行抽查检测。

对抽查检测结果表明可能不符合食品安全标准的食品，应当依照本法第八十七条的规定进行检验。抽查检测结果确定有关食品不符合食品安全标准的，可以作为行政处罚的依据。

**第一百一十三条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门应当建立食品生产经营者食品安全信用档案，记录许可颁发、日常监督检查结果、违法行为查处等情况，依法向社会公布并实时更新；对有不良信用记录的食品生产经营者增加监督检查频次，对违法行为情节严重的食品生产经营者，可以通报投资主管部门、证券监督管理机构和有关的金融机

构。

**第一百一十四条** 食品生产经营过程中存在食品安全隐患，未及时采取措施消除的，县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以对食品生产经营者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。食品生产经营者应当立即采取措施，进行整改，消除隐患。责任约谈情况和整改情况应当纳入食品生产经营者食品安全信用档案。**第一百一十五条** 县级以上人民政府食品安全监督管理等部门应当公布本部门的电子邮件地址或者电话，接受咨询、投诉、举报。接到咨询、投诉、举报，对属于本部门职责的，应当受理并在法定期限内及时答复、核实、处理；对不属于本部门职责的，应当移交有权处理的部门并书面通知咨询、投诉、举报人。有权处理的部门应当在法定期限内及时处理，不得推诿。对查证属实的举报，给予举报人奖励。

有关部门应当对举报人的信息予以保密，保护举报人的合法权益。举报人举报所在企业的，该企业不得以解除、变更劳动合同或者其他方式对举报人进行打击报复。

**第一百一十六条** 县级以上人民政府食品安全监督管理等部门应当加强对执法人员食品安全法律、法规、标准和专业知识与执法能力等的培训，并组织考核。不具备相应知识和能力的，不得从事食品安全执法工作。

食品生产经营者、食品行业协会、消费者协会等发现食品安全执法人员在执法过程中有违反法律、法规规定的行为以及不规范执法行为的，可以向本级或者上级人民政府食品

安全监督管理等部门或者监察机关投诉、举报。接到投诉、举报的部门或者机关应当进行核实，并将经核实的情况向食品安全执法人员所在部门通报；涉嫌违法违纪的，按照本法和有关规定处理。

**第一百一十七条** 县级以上人民政府食品安全监督管理等部门未及时发现食品安全系统性风险，未及时消除监督管理区域内的食品安全隐患的，本级人民政府可以对其主要负责人进行责任约谈。

地方人民政府未履行食品安全职责，未及时消除区域性重大食品安全隐患的，上级人民政府可以对其主要负责人进行责任约谈。

被约谈的食品安全监督管理等部门、地方人民政府应当立即采取措施，对食品安全监督管理工作进行整改。

责任约谈情况和整改情况应当纳入地方人民政府和有关部门食品安全监督管理工作评议、考核记录。

**第一百一十八条** 国家建立统一的食品安全信息平台，实行食品安全信息统一公布制度。国家食品安全总体情况、食品安全风险警示信息、重大食品安全事故及其调查处理信息和国务院确定需要统一公布的其他信息由国务院食品安全监督管理部门统一公布。食品安全风险警示信息和重大食品安全事故及其调查处理信息的影响限于特定区域的，也可以由有关省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门公布。未经授权不得发布上述信息。

县级以上人民政府食品安全监督管理、农业行政部门依

据各自职责公布食品安全日常监督管理信息。

公布食品安全信息，应当做到准确、及时，并进行必要的解释说明，避免误导消费者和社会舆论。

**第一百一十九条** 县级以上地方人民政府食品安全监督管理、卫生行政、农业行政部门获知本法规定需要统一公布的信息，应当向上级主管部门报告，由上级主管部门立即报告国务院食品安全监督管理部门；必要时，可以直接向国务院食品安全监督管理部门报告。

县级以上人民政府食品安全监督管理、卫生行政、农业行政部门应当相互通报获知的食品安全信息。

**第一百二十条** 任何单位和个人不得编造、散布虚假食品安全信息。

县级以上人民政府食品安全监督管理部门发现可能误导消费者和社会舆论的食品安全信息，应当立即组织有关部门、专业机构、相关食品生产经营者等进行核实、分析，并及时公布结果。

**第一百二十一条** 县级以上人民政府食品安全监督管理等部门发现涉嫌食品安全犯罪的，应当按照有关规定及时将案件移送公安机关。对移送的案件，公安机关应当及时审查；认为有犯罪事实需要追究刑事责任的，应当立案侦查。

公安机关在食品安全犯罪案件侦查过程中认为没有犯罪事实，或者犯罪事实显著轻微，不需要追究刑事责任，但依法应当追究行政责任的，应当及时将案件移送食品安全监督管理等部门和监察机关，有关部门应当依法处理。

公安机关商请食品安全监督管理、生态环境等部门提供检验结论、认定意见以及对涉案物品进行无害化处理等协助的，有关部门应当及时提供，予以协助。

## 第九章 法律责任

**第一百二十二条** 违反本法规定，未取得食品生产经营许可从事食品生产经营活动，或者未取得食品添加剂生产许可从事食品添加剂

生产活动的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂以及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款。

明知从事前款规定的违法行为，仍为其提供生产经营场所或者其他条件的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令停止违法行为，没收违法所得，并处五万元以上十万元以下罚款；使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品、食品添加剂生产经营者承担连带责任。

**第一百二十三条** 违反本法规定，有下列情形之一的，尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，并处十万元以上十五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十五倍以上三十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证，并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留：

(一)用非食品原料生产食品、在食品中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的物质，或者用回收食品作为原料生产食品，或者经营上述食品；

(二)生产经营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；

(三)经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类，或者生产经营其制品；

(四)经营未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者生产经营未经检验或者检验不合格的肉类制品；

(五)生产经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

(六)生产经营添加药品的食品。

明知从事前款规定的违法行为，仍为其提供生产经营场所或者其他条件的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令停止违法行为，没收违法所得，并处十万元以上二十万元以下罚款；使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

违法使用剧毒、高毒农药的，除依照有关法律、法规规定给予处罚外，可以由公安机关依照第一款规定给予拘留。

**第一百二十四条** 违反本法规定，有下列情形之一，尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五

万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证：

(一)生产经营致病性微生物，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；

(二)用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产食品、食品添加剂，或者经营上述食品、食品添加剂；

(三)生产经营超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

(四)生产经营腐败变质、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；

(五)生产经营标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；

(六)生产经营未按规定注册的保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉，或者未按注册的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产；

(七)以分装方式生产婴幼儿配方乳粉，或者同一企业以同一配方生产不同品牌的婴幼儿配方乳粉；

(八)利用新的食品原料生产食品，或者生产食品添加剂新品种，未通过安全性评估；

(九)食品生产经营者在食品安全监督管理部门责令其召回或者停止经营后，仍拒不召回或者停止经营。

除前款和本法第一百二十三条、第一百五十五条规定的情形外，生产经营不符合法律、法规或者食品安全标准的食

品、食品添加剂的，依照前款规定给予处罚。

生产食品相关产品新品种，未通过安全性评估，或者生产不符合食品安全标准的食品相关产品的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门依照第一款规定给予处罚。

**第一百二十五条** 违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证：

(一) 生产经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

(二) 生产经营无标签的预包装食品、食品添加剂或者标签、说明书不符合本法规定的食品、食品添加剂；

(三) 生产经营转基因食品未按规定进行标示；

(四) 食品生产者采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

生产经营的食品、食品添加剂的标签、说明书存在瑕疵但不影响食品安全且不会对消费者造成误导的，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，处二千元以下罚款。

**第一百二十六条** 违反本法规定，有下列情形之一的，

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，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证：

(一)食品、食品添加剂生产者未按规定对采购的食品原料和生产的食品、食品添加剂进行检验；

(二)食品生产经营企业未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备或者培训、考核食品安全管理人员；

(三)食品、食品添加剂生产经营者进货时未查验许可证和相关证明文件，或者未按规定建立并遵守进货查验记录、出厂检验记录和销售记录制度；

(四)食品生产经营企业未制定食品安全事故处置方案；

(五)餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前未经洗净、消毒或者清洗消毒不合格，或者餐饮服务设施、设备未按规定定期维护、清洗、校验；

(六)食品生产经营者安排未取得健康证明或者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从事接触直接入口食品的工作；

(七)食品经营者未按规定要求销售食品；

(八)保健食品生产企业未按规定向食品安全监督管理部门备案，或者未按备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产；

(九)婴幼儿配方食品生产企业未将食品原料、食品添加剂、产品配方、标签等向食品安全监督管理部门备案；

(十)特殊食品生产企业未按规定建立生产质量管理体系并有效运行，或者未定期提交自查报告；

(十一)食品生产经营者未定期对食品安全状况进行检查评价，或者生产经营条件发生变化，未按规定处理；

(十二)学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位未按规定履行食品安全管理责任；

(十三)食品生产企业、餐饮服务提供者未按规定制定、实施生产经营过程控制要求。

餐具、饮具集中消毒服务单位违反本法规定用水，使用洗涤剂、消毒剂，或者出厂的餐具、饮具未按规定检验合格并随附消毒合格证明，或者未按规定在独立包装上标注相关内容的，由县级以上人民政府卫生行政部门依照前款规定给予处罚。

食品相关产品生产者未按规定对生产的食品相关产品进行检验的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门依照第一款规定给予处罚。

食用农产品销售者违反本法第六十五条规定的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门依照第一款规定给予处罚。

**第一百二十七条** 对食品生产加工小作坊、食品摊贩等的违法行为的处罚，依照省、自治区、直辖市制定的具体管理办法执行。

**第一百二十八条** 违反本法规定，事故单位在发生食品安全事故后未进行处置、报告的，由有关主管部门按照各自

职责分工责令改正，给予警告；隐匿、伪造、毁灭有关证据的，责令停产停业，没收违法所得，并处十万元以上五十万元以下罚款；造成严重后果的，吊销许可证。

**第一百二十九条** 违反本法规定，有下列情形之一的，由出入境检验检疫机构依照本法第一百二十四条的规定给予处罚：

(一)提供虚假材料，进口不符合我国食品安全国家标准的食品、食品添加剂、食品相关产品；

(二)进口尚无食品安全国家标准的食品，未提交所执行的标准并经国务院卫生行政部门审查，或者进口利用新的食品原料生产的食品或者进口食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，未通过安全性评估；

(三)未遵守本法的规定出口食品；

(四)进口商在有关主管部门责令其依照本法规定召回进口的食品后，仍拒不召回。

违反本法规定，进口商未建立并遵守食品、食品添加剂进口和销售记录制度、境外出口商或者生产企业审核制度的，由出入境检验检疫机构依照本法第一百二十六条的规定给予处罚。

**第一百三十条** 违反本法规定，集中交易市场的开办者、柜台出租者、展销会的举办者允许未依法取得许可的食品经营者进入市场销售食品，或者未履行检查、报告等义务的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，没收违法所得，并处五万元以上二十万元以下罚款；造成严重后果

果的，责令停业，直至由原发证部门吊销许可证；使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品经营者承担连带责任。

食用农产品批发市场违反本法第六十四条规定的，依照前款规定承担责任。

**第一百三十一条** 违反本法规定，网络食品交易第三方平台提供者未对入网食品经营者进行实名登记、审查许可证，或者未履行报告、停止提供网络交易平台服务等义务的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，没收违法所得，并处五万元以上二十万元以下罚款；造成严重后果的，责令停业，直至由原发证部门吊销许可证；使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品经营者承担连带责任。

消费者通过网络食品交易第三方平台购买食品，其合法权益受到损害的，可以向入网食品经营者或者食品生产者要求赔偿。网络食品交易第三方平台提供者不能提供入网食品经营者的真实名称、地址和有效联系方式的，由网络食品交易第三方平台提供者赔偿。网络食品交易第三方平台提供者赔偿后，有权向入网食品经营者或者食品生产者追偿。网络食品交易第三方平台提供者作出更有利于消费者承诺的，应当履行其承诺。

**第一百三十二条** 违反本法规定，未按要求进行食品贮存、运输和装卸的，由县级以上人民政府食品安全监督管理等部门按照各自职责分工责令改正，给予警告；拒不改正的，责令停产停业，并处一万元以上五万元以下罚款；情节严重的，吊销许可证。

**第一百三十三条** 违反本法规定，拒绝、阻挠、干涉有关部门、

机构及其工作人员依法开展食品安全监督检查、事故调查处理、风险监测和风险评估的，由有关主管部门按照各自职责分工责令停产停业，并处二千元以上五万元以下罚款；情节严重的，吊销许可证；构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

违反本法规定，对举报人以解除、变更劳动合同或者其他方式打击报复的，应当依照有关法律的规定承担责任。

**第一百三十四条** 食品生产经营者在一年内累计三次因违反本法规定受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，由食品安全监督管理部门责令停产停业，直至吊销许可证。

**第一百三十五条** 被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

食品生产经营者聘用人员违反前两款规定的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门吊销许可证。

**第一百三十六条** 食品经营者履行了本法规定的进货查验等义务，有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食

品安全标准，并能如实说明其进货来源的，可以免于处罚，但应当依法没收其不符合食品安全标准的食品；造成人身、财产或者其他损害的，依法承担赔偿责任。

**第一百三十七条** 违反本法规定，承担食品安全风险监测、风险评估工作的技术机构、技术人员提供虚假监测、评估信息的，依法对技术机构直接负责的主管人员和技术人员给予撤职、开除处分；有执业资格的，由授予其资格的主管部门吊销执业证书。

**第一百三十八条** 违反本法规定，食品检验机构、食品检验人员出具虚假检验报告的，由授予其资质的主管部门或者机构撤销该食品检验机构的检验资质，没收所收取的检验费用，并处检验费用五倍以上十倍以下罚款，检验费用不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；依法对食品检验机构直接负责的主管人员和食品检验人员给予撤职或者开除处分；导致发生重大食品安全事故的，对直接负责的主管人员和食品检验人员给予开除处分。

违反本法规定，受到开除处分的食品检验机构人员，自处分决定作出之日起十年内不得从事食品检验工作；因食品安全违法行为受到刑事处罚或者因出具虚假检验报告导致发生重大食品安全事故受到开除处分的食品检验机构人员，终身不得从事食品检验工作。食品检验机构聘用不得从事食品检验工作的人员的，由授予其资质的主管部门或者机构撤销该食品检验机构的检验资质。

食品检验机构出具虚假检验报告，使消费者的合法权益

受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

**第一百三十九条** 违反本法规定，认证机构出具虚假认证结论，由认证认可监督管理部门没收所收取的认证费用，并处认证费用五倍以上十倍以下罚款，认证费用不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；情节严重的，责令停业，直至撤销认证机构批准文件，并向社会公布；对直接负责的主管人员和负有直接责任的认证人员，撤销其执业资格。

认证机构出具虚假认证结论，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

**第一百四十条** 违反本法规定，在广告中对食品作虚假宣传，欺骗消费者，或者发布未取得批准文件、广告内容与批准文件不一致的保健食品广告的，依照《中华人民共和国广告法》的规定给予处罚。

广告经营者、发布者设计、制作、发布虚假食品广告，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

社会团体或者其他组织、个人在虚假广告或者其他虚假宣传中向消费者推荐食品，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

违反本法规定，食品安全监督管理等部门、食品检验机构、食品行业协会以广告或者其他形式向消费者推荐食品，消费者组织以收取费用或者其他牟取利益的方式向消费者推荐食品的，由有关主管部门没收违法所得，依法对直接负

责的主管人员和其他直接责任人员给予记大过、降级或者撤职处分；情节严重的，给予开除处分。

对食品作虚假宣传且情节严重的，由省级以上人民政府食品安全监督管理部门决定暂停销售该食品，并向社会公布；仍然销售该食品的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法销售的食品，并处二万元以上五万元以下罚款。

**第一百四十一条** 违反本法规定，编造、散布虚假食品安全信息，构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

媒体编造、散布虚假食品安全信息的，由有关主管部门依法给予处罚，并对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予处分；使公民、法人或者其他组织的合法权益受到损害的，依法承担消除影响、恢复名誉、赔偿损失、赔礼道歉等民事责任。

**第一百四十二条** 违反本法规定，县级以上地方人民政府有下列行为之一的，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予记大过处分；情节较重的，给予降级或者撤职处分；情节严重的，给予开除处分；造成严重后果的，其主要负责人还应当引咎辞职：

(一)对发生在本行政区域内的食品安全事故，未及时组织协调有关部门开展有效处置，造成不良影响或者损失；

(二)对本行政区域内涉及多环节的区域性食品安全问题，未及时组织整治，造成不良影响或者损失；

(三)隐瞒、谎报、缓报食品安全事故；

(四)本行政区域内发生特别重大食品安全事故，或者连续发生重大食品安全事故。

**第一百四十三条** 违反本法规定，县级以上地方人民政府有下列行为之一的，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予警告、记过或者记大过处分；造成严重后果的，给予降级或者撤职处分：

(一)未确定有关部门的食品安全监督管理职责，未建立健全食品安全全程监督管理工作机制和信息共享机制，未落实食品安全监督管理责任制；

(二)未制定本行政区域的食品安全事故应急预案，或者发生食品安全事故后未按规定立即成立事故处置指挥机构、启动应急预案。

**第一百四十四条** 违反本法规定，县级以上人民政府食品安全监督管理、卫生行政、农业行政等部门有下列行为之一的，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予记大过处分；情节较重的，给予降级或者撤职处分；情节严重的，给予开除处分；造成严重后果的，其主要负责人还应当引咎辞职：

(一)隐瞒、谎报、缓报食品安全事故；

(二)未按规定查处食品安全事故，或者接到食品安全事故报告未及时处理，造成事故扩大或者蔓延；

(三)经食品安全风险评估得出食品、食品添加剂、食品相关产品不安全结论后，未及时采取相应措施，造成食品安

全事故或者不良社会影响；

(四)对不符合条件的申请人准予许可，或者超越法定职权准予许可；

(五)不履行食品安全监督管理职责，导致发生食品安全事故。

**第一百四十五条** 违反本法规定，县级以上人民政府食品安全监督管理、卫生行政、农业行政等部门有下列行为之一，造成不良后果的，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予警告、记过或者记大过处分；情节较重的，给予降级或者撤职处分；情节严重的，给予开除处分：

(一)在获知有关食品安全信息后，未按规定向上级主管部门和本级人民政府报告，或者未按规定相互通报；

(二)未按规定公布食品安全信息；

(三)不履行法定职责，对查处食品安全违法行为不配合，或者滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊。

**第一百四十六条** 食品安全监督管理等部门在履行食品安全监督管理职责过程中，违法实施检查、强制等执法措施，给生产经营者造成损失的，应当依法予以赔偿，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员依法给予处分。

**第一百四十七条** 违反本法规定，造成人身、财产或者其他损害的，依法承担赔偿责任。生产经营者财产不足以同时承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金时，先承担民事赔偿责任。

**第一百四十八条** 消费者因不符合食品安全标准的食品

受到损害的，可以向经营者要求赔偿损失，也可以向生产者要求赔偿损失。接到消费者赔偿要求的生产经营者，应当实行首负责制，先行赔付，不得推诿；属于生产者责任的，经营者赔偿后有权向生产者追偿；属于经营者责任的，生产者赔偿后有权向经营者追偿。

生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或者经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金；增加赔偿的金额不足一千元的一千元。但是，食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵的除外。

**第一百四十九条** 违反本法规定，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

## 第十章 附则

**第一百五十五条** 本法下列用语的含义：

食品，指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是中药材的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。

食品安全，指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

预包装食品，指预先定量包装或者制作在包装材料、容器中的食品。

食品添加剂，指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质，包括营养强化剂。

用于食品的包装材料和容器，指包装、盛放食品或者食品添加剂用的纸、竹、木、金属、搪瓷、陶瓷、塑料、橡胶、天然纤维、化学纤维、玻璃等制品和直接接触食品或者食品添加剂的涂料。

用于食品生产经营的工具、设备，指在食品或者食品添加剂生产、销售、使用过程中直接接触食品或者食品添加剂的机械、管道、传送带、容器、用具、餐具等。

用于食品的洗涤剂、消毒剂，指直接用于洗涤或者消毒食品、餐具、饮具以及直接接触食品的工具、设备或者食品包装材料和容器的物质。

食品保质期，指食品在标明的贮存条件下保持品质的期限。

食源性疾病，指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性疾病，包括食物中毒。

食品安全事故，指食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。

**第一百五十一条** 转基因食品和食盐的食品安全管理，本法未作规定的，适用其他法律、行政法规的规定。

**第一百五十二条** 铁路、民航运营中食品安全的管理办法由国务院食品安全监督管理部门会同国务院有关部门依照本法制定。

保健食品的具体管理办法由国务院食品安全监督管理部门依照本法制定。

食品相关产品生产活动的具体管理办法由国务院食品安全监督管理部门依照本法制定。

国境口岸食品的监督管理由出入境检验检疫机构依照本法以及有关法律、行政法规的规定实施。

军队专用食品和自供食品的食品安全管理办法由中央军事委员会依照本法制定。

**第一百五十三条** 国务院根据实际需要，可以对食品安全监督管理体制作出调整。

**第一百五十四条** 本法自2015年10月1日起施行。

# 中华人民共和国食品安全法实施条例

中华人民共和国食品安全法实施条例是践行食品安全方针，维护人民群众的身体健康和生命安全的重要法规。该条例自**2019年12月1**日起生效，共有**114**条，涵盖了食品生产、流通、检验、监管等方方面面。本文将对每个条例进行解释。

**第一条** 规定了该条例的名称和颁布机关。这一条起到了明确条例适用范围和权威性的作用。

**第二条** 规定了法律适用范围。该条例适用于食品生产、流通、检验、监管等环节，以及涉及食品安全的行政管理、监督检查等。这一条的规定明确了该条例的适用范围，为统一管理食品安全提供了依据。

**第三条** 规定了食品企业的责任。食品生产企业应当在生产环节严格把关，确保产品质量安全。流通企业应当做好产品追溯和存储等工作。餐饮服务提供者应当落实食品安全管理制度，不得使用过期、变质、有毒有害等食品。这一条的规定对各个环节的责任进行了明确，规范了食品生产、销售、供应等行为。

**第四条** 规定了食品生产企业应当遵守的规范。生产企业应当建立健全食品安全管理制度，确保原材料的质量和来源，加强质量管理

和风险控制。同时，企业应当按照规定提供真实有效的生

产信息，加强与监管部门的沟通协调。这一条规定了食品生产企业应当遵守的规范，强化了监管的作用，保障了消费者的权益。

**第五条** 规定了食品生产设施和设备的管理。企业应当按照规定采取措施确保食品生产过程中的卫生和安全，保障设施和设备的正常运行。同时，应当落实生产记录和产品追溯制度，防止食品安全事故的发生。这一条对食品生产的设施和设备的管理提出了明确要求，有效保护了人民群众的生命健康。

**第六条** 规定了原料的使用管理。食品生产企业应当采取有效措施，确保原材料的安全。对于合成添加剂和色素等应当符合国家规定，不得使用已经明令禁止的物质。这一条规定了原料的使用管理，从源头上保障了食品的安全。

**第七条** 规定了食品生产环节的检验和检测。生产企业应当定期开展自查和第三方检测，防止不合格产品出厂。同时，应当对食品合格证等进行标识和管理，确保产品质量可追溯和可控。这一条规定了食品生产环节的检验和检测，有效提升了生产企业对产品质量的管理。

**第八条** 规定了食品流通环节的责任和要求。对于经销商和零售商，应当落实相应的食品安全管理制度，保证供应的产品符合国家标准和质量要求。流通企业应当进行检测，并对发现的问题进行处理和报告。这一条规定了食品流通环节的责任和要求，加强了对食品质量的控制和监管。

**第九条** 规定了食品流通环节的记录和追溯制度。流通

企业应当建立并完善进货信息记录和销售信息追溯制度，保障产品的可追溯性。同时，应当加强监管，对存在问题的食品进行下架和追溯，减少食品安全事件的发生。这一条规定了食品流通环节的记录和追溯制度，提高了产品质量和食品安全的可控性。

**第十条** 规定了餐饮服务企业应当做好的食品安全管理工作。企业应当明确餐饮服务对象，采用统一的健康证明和就餐制度，对于脆弱人群和孕妇等应当进行加强食品安全管理工作。这一条规定了餐饮企业的食品安全管理工作，保障了消费者健康的权益。

**第十一条** 规定了食品安全信息发布的原则和要求。对于食品安全事件和预警，应当及时发布信息并追溯产品，严格执法和处罚违规行为。同时，应当加强安全疫情监测和风险评估，加强防控措施，提升公众的安全意识。这一条规定了食品安全信息发布的原则和要求，保障了公众的食品安全权益。

**第十二条** 规定了食品安全监管部门的职责和要求。监管部门应当根据食品安全风险和问题，对企业进行分级管理和采取不同的监管措施。同时，应当建立完善的食品安全监管体系，加强监督检查和执法，对食品安全问题进行及时处理和纠正。这一条规定了监管部门的职责和要求，保证了食品安全监管的有效性和严格性。

综上所述，中华人民共和国食品安全法实施条例囊括了食品安全的方方面面，对于食品相关企业和消费者来说都有

重要的意义。各个条例的制定和实施，都有利于提高食品质量和安全管理水平，保障公众健康和生命安全。在未来，监管部门和相关企业应当密切合作，落实各项规定和要求，建立起食品安全的长效机制。

# 餐饮服务食品安全操作规范（2018年版）

（市场监管总局2018年第12号公告发布，2018年10月1日起施行）

## 1 总则

1.1 目的：指导餐饮服务提供者落实食品安全主体责任，规范经营行为，提升管理能力，保障餐饮食品安全。

1.2 适用范围：覆盖餐饮服务经营者、单位食堂（含学校食堂）等所有餐饮服务提供者的经营活动。

1.3 鼓励性要求：支持采用先进食品安全管理方法，建立管理体系；明示餐食原料及分量，开展“减油、减盐、减糖”；减少一次性餐饮具使用；提示消费者光盘行动、减少浪费。

## 2 术语与定义

2.1 原料：供加工制作食品所用的一切可食用或饮用的物质。

2.2 半成品：原料经初步或部分加工后需进一步制作的食品，不含已制成成品的贮存食品。

2.3 成品：已制成的可直接食用或饮用的食品。

2.4 餐饮服务场所：与食品加工、供应直接或间接相关的区域，含食品处理区、就餐区、辅助区。

2.5 食品处理区：贮存、加工食品及清洗消毒保洁餐具的区域，按清洁程度分三类：

- 清洁操作区：防污染、清洁要求高，含专间（冷食间、生食间等）、专用操作区（现榨果蔬汁加工区等）；

- 准清洁操作区：清洁要求次之，含烹饪区、餐用具保洁区；

- 一般操作区：其他处理区域，含粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区、食品库房等。

2.6 关键术语：

- 中心温度：块状或容器存放液态食品的中心部位温度；

- 冷藏：0℃~8℃贮存，冷冻：宜低于-12℃贮存；

- 交叉污染：食品、人员、工具等之间污染物的相互转移扩散；
- 特定餐饮服务提供者：学校（托幼机构）食堂、养老机构食堂、中央厨房等；
- 高危易腐食品：pH>4.6且水分活度>0.85，常温易变质的食品。

### 3 通用要求

3.1 场所及设施设备：与经营品种、数量适配，布局合理；定期维护加工、冷藏冷冻等设施，定期清洗校验保温设施。

3.2 原料控制：制定并实施采购控制要求，严禁采购不符合安全标准的食品及相关产品；加工制作用水符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》。

3.3 加工制作：全程管控避免交叉污染，从业人员具备食品安全意识，操作符合法律法规要求。

### 4 建筑场所与布局

4.1 选址与环境：选择与餐食相适应的清洁场所，距离粪坑、污水池等污染源25m以上；避开粉尘、有害气体等影响，具备给排水和电力条件。

4.2 设计与布局：按“原料进入→加工制作→半成品→成品供应”流程合理布局；分设原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具回收通道及入口，无法分设时需错峰或覆盖运送成品；设置独立区域或设施存放清洁工具，清洗工具的区域/设施不污染食品且标识明显；使用固体燃料的炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式；畜禽饲养宰杀区域位于场所外并保持适当距离。

4.3 建筑结构：采用耐用材料建造，易于维修清洁，能防止有害生物侵入栖息。

- 天花板：无毒无异味、不吸水易清洁，无裂缝破损、霉斑灰尘，宜距地面2.5m以上；食品处理区天花板耐高温耐腐蚀，与墙壁/横梁结合处宜有弧度，水蒸汽多的区域有适当坡度；清洁操作区等成品暴露区域天花板平整。

- 墙面：经常冲洗的场所（加工、切配、烹饪、清洗消毒区等）需铺设1.5m以上易清洗墙裙，专间墙裙至顶；材料不透水、防霉、不易脱落。

- 门窗：可开启的窗户装有16目（<1.48mm）及以上防虫纱网，闭合严密；必要时设空气幕，防止有害生物进入。

- 地面：不透水、无积水、易清洁，有适当坡度；清洁操作区无明沟，排水沟可拆洗，出口防有害生物侵入。

## 5 设施设备

5.1 供水设施：引自生活饮用水主管道，与非饮用水管道完全分离，无交叉连接和逆流风险。

5.2 排水设施：排水流向从高清洁区到低清洁区，排水沟有坡度、易拆洗，出口设置防鼠、防臭装置。

5.3 清洗消毒保洁设施：配备专用清洗、消毒、保洁设施，位置不污染食品，标识明确；设施数量与经营规模适配，满足清洗消毒需求。

5.4 冷藏冷冻设施：数量与经营规模匹配，能满足原料、半成品、成品分开贮存的要求；冷藏冷冻温度符合规定（冷藏 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ ，冷冻宜低于 $-12^{\circ}\text{C}$ ），定期校验温度监测装置。

5.5 加工制作设备：与经营品种适配，材质无毒无害、耐腐蚀、易清洁；设备布局合理，便于操作和维护清洁。

## 6 原料采购、验收与贮存

6.1 采购：选择具备合法资质的供应商，查验供应商许可证和产品合格证明；建立采购记录，记录食品名称、规格、数量、生产日期/批号、保质期、供应商名称及联系方式、采购日期等信息，记录保存期限不少于6个月。

6.2 验收：设专人负责验收，查验食品感官性状、标签标识、温度等是否符合要求；对高危易腐食品重点查验中心温度，冷藏食品 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 、冷冻食品 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ ；不符合要求的食品不得接收，及时退换并记录。

### 6.3 贮存：

- 分区分类存放：原料、半成品、成品分开贮存，不得混放；食品与非食品（除容器、工具外）、有毒有害物质（如清洁剂、消毒剂）分开存放；按贮存要求（冷藏、冷冻、常温）分类存放。

- 贮存条件：常温贮存时，库房干燥通风、温湿度适宜，防止食品受潮变质；冷藏冷冻贮存时，遵循“生熟分开”原则，分层存放，避免交叉污染；定期清理库存，遵循“先进先出”原则，变质或过期食品及时清理。

- 贮存容器：使用无毒无害、耐腐蚀、易清洁的容器，标识明确；食品存放离墙、离地10cm以上，防止受潮和有害生物污染。

## 7 加工制作

7.1 一般要求：加工制作前检查原料感官性状，不合格原料不得使用；严格区分原料、半成品、成品的加工制作区域和工具容器，标识明显；不得超范围、超限量使用食品添加剂，专人保管、专柜存放、专人称量；加工制作过程符合卫生要求，防止食品受到污染。

7.2 粗加工制作：择洗、切配、解冻等操作符合卫生要求；原料洗净后沥干或擦干再切配，易腐烂变质原料及时加工；切配后的原料及时使用或冷藏存放；不同类型原料（肉类、蔬菜、水产品）分开加工，工具容器专用。

7.3 切配：切配工具容器清洁消毒后使用，生熟分开；切配后的半成品及时烹饪或冷藏，冷藏时间不超过24小时；半成品存放时覆盖或密封，防止污染。

7.4 烹饪：烹饪时食品中心温度达到70℃以上；烹饪后的成品及时供应，不得长时间存放于危险温度带（10℃~60℃）；剩余食品冷藏存放时，需在2小时内降温至8℃以下，再次食用前彻底加热至中心温度70℃以上，且冷藏存放不超过48小时。

7.5 专间操作：专间需符合以下要求：

- 独立设置，有明显标识，专人负责；
- 温度控制在25℃以下，配备空调、冷藏设施、紫外线消毒灯等；
- 入口处设预进间，配备洗手、消毒、更衣设施；
- 专间内使用专用工具容器，定期清洁消毒；
- 冷食、生食、裱花等操作符合专间管理要求，避免交叉污染。

7.6 专用操作区操作：现榨果蔬汁、果蔬拼盘等加工制作在专用操作区进行；专用工具容器清洁消毒后使用，生熟分开；原料新鲜合格，加工制作后及时供应，不得长时间存放。

7.7 其他要求：不得加工制作野生蘑菇、发芽土豆等有毒有害物质；不得使用回收食品作为原料制作食品；现榨果

蔬汁、现磨谷物类饮品不得添加非食用物质，不得使用过期原料。

## 8 餐用具清洗消毒保洁

8.1 清洗消毒：配备与经营规模适配的清洗消毒设施，按“一洗、二清、三消毒、四保洁”流程操作；清洗消毒方法符合规定（物理消毒：热力消毒，如煮沸、蒸汽、红外线等；化学消毒：使用符合要求的消毒剂，控制浓度、温度和时间）；消毒后的餐用具及时保洁，避免二次污染。

8.2 保洁：餐用具保洁区专用，环境清洁干燥、通风良好；保洁设施（保洁柜、保洁罩等）密闭防尘，防止有害生物污染；清洗消毒后的餐用具、接触直接入口食品的容器工具，存放于保洁设施内，不得裸露存放；保洁设施定期清洁消毒，标识明显。

8.3 复用餐饮具：不得使用未经清洗消毒的复用餐饮具；不得重复使用一次性餐饮具；清洗消毒后的餐饮具应符合GB 14963《食品安全国家标准 餐饮具》要求。

## 9 供餐、配送与留样

9.1 供餐要求：供餐前检查成品感官性状和温度，不合格成品不得供应；直接入口食品使用专用工具分发，避免徒手接触；供餐过程中控制成品温度，热食中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ，冷食中心温度 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 。

9.2 配送要求：集体用餐配送单位、中央厨房需配备专用配送车辆，车辆密闭清洁、有制冷或保温设施；配送过程中控制食品温度，高危易腐食品的中心温度保持在 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ （冷藏配送）或 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ （热藏配送）；配送时间符合要求，避免食品在危险温度带存放过久；配送容器无毒无害、耐腐蚀、易清洁，每次使用后清洗消毒；食品配送过程中避免受到污染。

9.3 留样要求：学校食堂、养老机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位等特定餐饮服务提供者，需按规定留样；每餐次的食品成品均需留样，每个品种留样量 $\geq 125\text{g}$ ；留样食品冷藏存放48小时以上；使用专用留样容器和冰箱，留样冰箱温度控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ ，专人负责，标识清晰。

## 10 从业人员健康管理与个人卫生

10.1 健康管理：从业人员取得有效健康证明后方可上岗；每年进行健康检查，患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作；建立从业人员健康档案，发现健康异常者及时调离岗位并报告。

#### 10.2 个人卫生：

- 穿戴清洁的工作衣帽，头发梳理整齐置于帽内；专间操作人员穿戴洁净的工作衣帽、口罩、手套，不得佩戴首饰。

- 保持手部清洁，操作前、操作后、接触不洁物品后、便后等情况下必须洗手，按“七步洗手法”操作；接触直接入口食品时戴手套，手套清洁无破损，定期更换。

- 不得在食品处理区吸烟、饮食、随地吐痰，不得存放个人物品；不得穿戴工作衣帽进入卫生间。

- 操作时避免用手直接接触成品，避免对着食品打喷嚏、咳嗽；出现感冒、腹泻等健康异常时及时报告，暂停接触直接入口食品的工作。

### 11 食品安全事故处置

11.1 应急准备：制定食品安全事故应急预案，明确应急处置流程、责任分工；配备必要的应急物资（如急救药品、消毒用品等）。

11.2 事故报告：发生食品安全事故时，立即停止经营活动，封存导致或可能导致事故的食品及原料、工具、设备等；在2小时内向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门和卫生行政部门报告，不得隐瞒、谎报、缓报。

11.3 事故处置：按照应急预案开展处置，配合监管部门调查；对事故相关食品及原料进行检验检测，查明事故原因；采取整改措施，防止事故扩大和再次发生。

### 12 记录与文件管理

12.1 记录要求：建立并保存食品采购验收、加工制作、清洗消毒、健康管理、留样、设施设备维护等记录；记录内容真实完整、清晰可追溯，保存期限不少于6个月。

12.2 文件管理：制定食品安全管理制度、操作规程等文件，定期修订完善；文件集中存放，便于查阅；从业人员熟悉相关文件要求，严格按照制度和规程操作。

### 13 监督与考核

13.1 内部监督：建立内部食品安全监督机制，定期开展自查，发现问题及时整改；对从业人员进行食品安全培训和考核，考核不合格者不得上岗。

13.2 外部监督：接受食品安全监督管理部门的监督检查，配合提供相关记录和资料；对监督检查中发现的问题，按要求整改并提交整改报告。

# 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范

2021-02-22发布2022-02-22实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局发布GB31654—2021食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范。

## 1. 范围

本标准规定了餐饮服务活动中食品采购、贮存、加工、供应、配送和餐（饮）具、食品容器及工具清洗、消毒等环节场所、设施、设备、人员的食品安全基本要求和管理准则。

本标准适用于餐饮服务经营者和集中用餐单位的食堂从事的各类餐饮服务活动，如有必要制定某类餐饮服务活动的专项卫生规范，应当以本标准作为基础。

省、自治区、直辖市规定按小餐饮管理的餐饮服务活动可参照本标准执行。

## 2. 术语和定义

### 2.1 餐饮服务

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和消费设施的服务活动。

### 2.2 半成品

经初步或者部分加工，尚需进一步加工的非直接入口食

品。

### **2.3 分离**

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。**2.4 分隔**

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或者独立隔间等进行隔离。

### **2.5 食品处理区**

食品贮存、整理、加工（包括烹饪）、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

### **2.6 餐饮服务场所**

与食品加工、供应相关的区域，包括食品处理区、就餐区等。

### **2.7 专间**

为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

### **2.8 专用操作区**

为防止食品受到污染，以分离方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作区域。

### **2.9 易腐食品**

在常温下容易腐败变质，微生物易于繁殖或者形成有毒有害物质的食品。此类食品在贮存中需要控制温度-时间方可保证安全。

## **GB31654—2021**

### **2.10 餐用具餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工**

具、设备。

### **3.场所与布局**

#### **3.1选址**

**3.1.1**餐饮服务场所应选择与经营的食物相适应的地点，保持该场所环境清洁。

**3.1.2**餐饮服务场所不应选择对食物有污染风险，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。

**3.1.3**餐饮服务场所周围不应有可导致虫害大量孳生的场所，难以避开时应采取必要的防范措施。

#### **3.2设计和布局**

**3.2.1**应具有与经营的食物品种、数量相适应的场所。食物处理区的设计应根据食物加工、供应流程合理布局，满足食物卫生操作要求，避免食物在存放、加工和传递中发生交叉污染。

**3.2.2**应设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具（包括扫帚、拖把、抹布、刷子等，下同）。专用于清洗清洁工具的区域或者设施，其位置应不会污染食物，并与其他区域或设施能够明显区分。

**3.2.3**食物处理区使用燃煤或者木炭等易产灰固体燃料的，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。

#### **3.3建筑内部结构与材料**

##### **3.3.1基本要求**

**3.3.1.1**建筑内部结构应易于维护、清洁、消毒，应采用

适当的耐用材料建造。

**3.3.1.2**地面、墙壁、门窗、天花板的结构应能避免有害生物侵入和栖息。

### **3.3.2**天花板

**3.3.2.1**餐饮服务场所天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁。

**3.3.2.2**食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀。

**3.3.2.3**食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落，防止有害生物孳生和霉菌繁殖。

### **3.3.3**墙壁

**3.3.3.1**食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洁。

**3.3.3.2**食品处理区内需经常冲洗的场所，在操作高度范围内的墙面还应光滑、防水、不易积聚污垢且易于清洗。

### **3.3.4**门窗

**3.3.4.1**食品处理区的门、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。应采取必要的措施，防止门窗玻璃破碎后对食品和餐用具造成污染。需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。

**3.3.4.2**餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应采取有效措施（如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等），防止有害生物侵入。

## GB31654—2021

**3.3.4.3**专间与其他场所之间的门应能及时关闭。专间设置的食物传递窗应专用，可开闭。

### 3.3.5地面

**3.3.5.1**食物处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，结构应有利于排污和清洗的需要。

**3.3.5.2**食物处理区地面应平坦防滑，易于清洁、消毒，有利于防止积水。

## 4.设施与设备

### 4.1供水设施

**4.1.1**应能保证水质、水压、水量及其他要求符合食品加工需要。

**4.1.2**食品加工用水的水质应符合**GB5749**的规定。对加工用水水质有特殊需要的，应符合相应规定。

**4.1.3**食品加工用水与其他不与食物接触的用水（如间接冷却水、污水、废水、消防用水等）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。

**4.1.4**自备水源及其供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合相关规定。

### 4.2排水设施

**4.2.1**排水设施的设计和建造应保证排水畅通，便于清洁、维护；应能保证食品加工用水不受污染。

**4.2.2**需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度。

**4.2.3**排水沟应设有可拆卸的盖板，排水沟内不应设置其他管路。

**4.2.4**专间、专用操作区不应设置明沟；如设置地漏，应带有水封等装置，防止废弃物进入及浊气逸出。

**4.2.5**排水管道与外界相通的出口应有适当措施，以防止有害生物侵入。

### **4.3**餐用具清洗、消毒和存放设施设备

**4.3.1**餐用具清洗、消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。

**4.3.2**餐用具清洗设施、设备应与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备分开并能够明显区分。采用化学消毒方法的，应设置餐用具专用消毒设施、设备。

**4.3.3**餐用具清洗、消毒设施、设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

**4.3.4**应设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分，防止餐用具受到污染。

### **4.4**洗手设施

**4.4.1**食品处理区应设置洗手设施。

**4.4.2**洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

**4.4.3**专间、专用操作区水龙头应采用非手动式，宜提供温水。

**4.4.4**洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。

**4.4.5**从业人员专用洗手设施附近的显著位置还应标示  
通俗易懂的洗手方法。

#### **4.5**卫生间

**4.5.1**卫生间不应设置在食品处理区内，出入口不应与食品处理区直接连通，不宜直对就餐区。

**4.5.2**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。卫生间的结构、设施与

### **GB31654—2021**

内部材质应易于清洁。卫生间与外界直接相通的门、窗应符合**3.3.4**的要求。

**4.5.3**应在卫生间出口附近设置符合**4.4.2**、**4.4.4**要求的洗手设施。

**4.5.4**排污管道应与食品处理区排水管道分开设置，并设有防臭气水封。排污口应位于餐饮服务场所外。

#### **4.6**更衣区

**4.6.1**应与食品处理区处于同一建筑物内，宜位于食品处理区入口处。鼓励有条件的餐饮服务提供者设立独立的更衣间。

**4.6.2**更衣设施的数量应当满足需要。设置洗手设施的，应当符合**4.4**的要求。

#### **4.7**照明设施

**4.7.1**食品处理区应有充足的自然采光或者人工照明，光泽和亮度应能满足食品加工需要，不应改变食品的感官色

泽。

**4.7.2**食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全型照明设施或者采取防护措施。

#### **4.8**通风排烟设施

**4.8.1**产生油烟的设备、工序上方应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器应便于清洁、更换。

**4.8.2**产生大量蒸汽的设备、工序上方应设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。

**4.8.3**与外界直接相通的排气口外应加装易于清洁的防虫筛网。

#### **4.9**贮存设施

**4.9.1**根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所以及贮存设施，必要时设置冷冻、冷藏设施。

**4.9.2**同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放，防止交叉污染。

**4.9.3**库房应设通风、防潮设施，保持干燥。

**4.9.4**库房设计应使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通，避免有害生物藏匿。

**4.9.5**冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确显示内部温度的测温装置。

**4.9.6**清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施应有醒目标识，并应与食品、食品添加剂、包装材料等

分开存放或者分隔放置。

**4.9.7**应设专柜（位）贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。

#### **4.10**废弃物存放设施

**4.10.1**应设置专用废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。

**4.10.2**废弃物存放设施应有盖，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，并易于清洁。

#### **4.11**食品容器、工具和设备

**4.11.1**根据加工食品的需要，配备相应的容器、工具和设备等。不应将食品容器、工具和设备用于与食品盛放、加工等无关的用途。

**4.11.2**设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或者保留足够的清洁、维护空间。

**4.11.3**与食品接触的容器、工具和设备部件，应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，并应易于清洁和保养。有相应食品安全国家标准的，应符合相关标准的要求。

### **GB31654—2021**

**4.11.4**与食品接触的容器、工具和设备与食品接触的表面应光滑，设计和结构上应避免零件、金属碎屑或者其他污染因素混入食品，并应易于检查和维护。

**4.11.5**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，避免交叉污染。

## **5.原料采购、运输、验收与贮存**

### **5.1采购**

**5.1.1**应制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求，采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品，不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

**5.1.2**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。

**5.1.3**鼓励建立固定的供货渠道，确保所采购的食品、食品添加剂及食品相关产品的质量安全。

### **5.2运输**

**5.2.1**根据食品特点选择适宜的运输工具，必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。

**5.2.2**运输前，应对运输工具和盛装食品的容器进行清洁，必要时还应进行消毒，防止食品受到污染。

**5.2.3**运输中，应防止食品包装破损，保持食品包装完整，避免食品受到日光直射、雨淋和剧烈撞击等。运输过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

**5.2.4**食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输，或者食品原料、半成品、成品同车运输时，应进行分隔。

**5.2.5**不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输。运输食品和有毒、有害物品的车辆不应混用。

### **5.3验收**

**5.3.1**应按规定查验并留存供货者的产品合格证明文件。

**5.3.2**实行统一配送经营方式的餐饮服务企业，可由企业总部统一查验供货者的产品合格证明文件。企业总部统一查验的许可资质证明、产品合格证明文件等信息，门店应能及时查询。

**5.3.3**食品原料必须经过以下验收后方可使用：

—具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；

—预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致；

—标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；

—食品在保质期内；

—食品温度符合食品安全要求。

**5.3.4**应尽可能缩短冷冻（藏）食品的验收时间，减少其温度变化。

## **5.4**贮存

**5.4.1**食品原料、半成品、成品应分隔或者分离贮存。贮存过程中，应与墙壁、地面保持适当距离。

**5.4.2**散装食品（食用农产品除外）贮存位置应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

**5.4.3**贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

**5.4.4**按照先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食

品添加剂和食品相关产品。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应及时清理。

## **GB31654—2021**

**5.4.5**变质、超过保质期或者回收的食品应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。

### **6.加工过程的食品安全控制**

#### **6.1基本要求**

**6.1.1**不应加工法律、法规禁止生产经营的食品。

**6.1.2**加工过程不应有法律、法规禁止的行为。

**6.1.3**加工前应对待加工食品进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常等情形的，不应使用。

**6.1.4**应采取并不限于下列措施，避免食品在加工过程中受到污染：

—用于食品原料、半成品、成品的容器和工具分开放置和使用；

—不在食品处理区内从事可能污染食品的活动；

—不在食品处理区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动；

—接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物。

**6.1.5**不应在餐饮服务场所内饲养、暂养和宰杀畜禽。

#### **6.2初加工**

**6.2.1**冷冻（藏）易腐食品从冷柜（库）中取出或者解冻

后，应及时加工使用。

**6.2.2**食品原料加工前应洗净。未经事先清洁的禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。

**6.2.3**经过初加工的食品应当做好防护，防止污染。经过初加工的易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻。

**6.2.4**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。

**6.2.5**生食蔬菜、水果清洗消毒方法参见附录A。

### **6.3**烹饪

**6.3.1**食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。

**6.3.2**需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到70℃以上；加工时食品的中心温度低于70℃的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施（如延长烹饪时间等），确保食品安全。

**6.3.3**应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

**6.3.4**食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温，应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变。煎炸用油不符合食品安全要求的，应及时更换。

### **6.4**专间和专用操作区操作

**6.4.1**中央厨房和集体用餐配送单位直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应在专间内进行（在封闭的自动设备中操作的除外）。

**6.4.2**除中央厨房和集体用餐配送单位以外的餐饮服务提供者直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应按规

定在专间或者专用操作区进行（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）。

**6.4.3**每餐或每班使用专间前，应对操作台面和专间空气进行消毒。

**6.4.4**进入专间的从业人员和专用操作区内从业人员操作时，应按**11.2**和**11.4**的要求穿戴工作衣帽和口罩。

**6.4.5**专间和专用操作区从业人员加工食品前，应按**11.3**的要求清洗消毒手部，加工过程中应适时清**GB31654—2021**洗消毒手部。

**6.4.6**专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。食品容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁。

**6.4.7**进入专间和存放在专用操作区的食品应为直接入口食品，应避免受到存放在专间和专用操作区的非食品的污染。

**6.4.8**不应在专间或者专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。

## **6.5**食品添加剂使用

**6.5.1**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使用量。如使用食品添加剂应符合**GB2760**规定。

**6.5.2**不应采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

**6.5.3**用容器盛放开封后的食品添加剂的，应在容器上标

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。

**6.5.4**使用**GB2760**规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，应记录食品名称、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。

**6.5.5**使用**GB2760**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。

## **6.6**冷却

**6.6.1**烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却。

**6.6.2**可采取将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施，或者使用专用速冷设备，使食品尽快冷却。

## **6.7**再加热

**6.7.1**烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、**60℃**以下存放**2h**以上，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。

**6.7.2**烹饪后的易腐食品再加热时，应当将食品的中心温度迅速加热至**70℃**以上。

**6.7.3**食品感官性状发生变化的应当废弃，不应再加热后供食用。

## **7.供餐要求**

**7.1**分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

**7.2**加工围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗，必要时消毒。

**7.3**烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、**60℃**以下的

存放时间不应超过**2h**；存放时间超过**2h**的，应按**6.7**要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过**2h**的，应在**60℃**以上保存，或按**6.6**的要求冷却后进行冷藏。

**7.4**供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。

**7.5**与餐（饮）具的食品接触面或者食品接触的垫纸、垫布、餐具托、口布等物品应一客一换。撤换下的物品应清洗消毒，一次性用品应废弃。

**7.6**事先摆放在就餐区的餐（饮）具应当避免污染。

## **GB31654—2021**

### **8.配送要求**

#### **8.1基本要求**

**8.1.1**根据食品特点选择适宜的配送工具，必要时应配备保温、冷藏等设施。配送工具应防雨、防尘。

**8.1.2**配送的食品应有包装，或者盛装在密闭容器中。食品包装和容器应符合食品安全相关要求，食品容器的内部结构应便于清洁。

**8.1.3**配送前应对配送工具和盛装食品的容器（一次性容器除外）进行清洁，接触直接入口食品的还应消毒，防止食品受到污染。

**8.1.4**食品配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求。

**8.1.5**配送过程中，原料、半成品、成品、食品包装材料

等应使用容器或者独立包装等进行分隔。包装应完整、清洁，防止交叉污染。

**8.1.6** 不应将食品与醇基燃料等有毒、有害物品混装配送。

## **8.2** 外卖配送

**8.2.1** 送餐人员应当保持个人卫生。配送箱（包）应保持清洁，并定期消毒。

**8.2.2** 配送过程中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品应分隔，防止直接入口食品污染，并保证食品温度符合食品安全要求。

**8.2.3** 鼓励使用外卖包装封签，便于消费者识别配送过程外卖包装是否开启。

## **8.3** 信息标注

**8.3.1** 中央厨房配送的食品，应在包装或者容器上标注中央厨房信息，以及食品名称、中央厨房加工时间、保存条件、保存期限等，必要时标注门店加工方法。

**8.3.2** 集体用餐配送单位配送的食品，应在包装、容器或者配送箱上标注集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限，冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。

**8.3.3** 鼓励外卖配送食品在容器或者包装上标注食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。

## **9. 清洁维护与废弃物管理**

### **9.1 餐用具卫生**

**9.1.1** 餐用具使用后应及时清洗消毒（方法参见附录B）。

鼓励采用热力等物理方法消毒餐用具。

**9.1.2**餐用具消毒设备和设施应正常运转。

**9.1.3**宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。

**9.1.4**消毒后的餐用具应符合**GB14934**规定。

**9.1.5**消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

**9.1.6**不应重复使用一次性餐（饮）具。

**9.1.7**委托餐（饮）具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐（饮）具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不应少于消毒餐（饮）具使用期限到期后**6**个月。

## **9.2**场所、设施、设备卫生和维护

**9.2.1**餐饮服务场所、设施、设备应定期维护，出现问题及时维修或者更换。

### **GB31654—2021**

**9.2.2**餐饮服务场所、设施、设备应定期清洁，必要时消毒。

## **9.3**废弃物管理

**9.3.1**餐厨废弃物应及时清除，不应溢出废弃物存放设施。

**9.3.2**废弃物存放设施应及时清洁，必要时消毒。

**9.3.3**废弃物处置应当符合法律、法规、规章的要求。

## 9.4 清洁和消毒

9.4.1 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB14930.1和GB14930.2等食品安全国家标准和要求的有关规定。

9.4.2 应按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项参见附录C。

## 10. 有害生物防治

10.1 应保持餐饮服务场所建筑结构完好，环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

10.2 有害生物防治应遵循优先使用物理方法，必要时使用化学方法的原则。化学药剂应存放在专门设施内，保障食品安全和人身安全。

10.3 应根据需要配备适宜的有害生物防治设施（如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等），防止有害生物侵入。

10.4 如发现有害生物，应尽快将其杀灭。发现有害生物痕迹的，应追查来源，消除隐患。

10.5 有害生物防治中应采取有效措施，避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。食品容器、工具、设备不慎污染时，应彻底清洁，消除污染。

## 11. 人员健康与卫生

### 11.1 健康管理

11.1.1 应建立并执行食品从业人员健康管理制度。

11.1.2 从事切菜、配菜、烹饪、传菜、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

**11.1.3**患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等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。

**11.1.4**食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

## **11.2**人员卫生

**11.2.1**从业人员工作时，应保持良好的个人卫生。

**11.2.2**从业人员工作时，应穿清洁的工作服。

**11.2.3**食品处理区内从业人员不应留长指甲、涂指甲油，不应化妆。工作时，佩戴的饰物不应外露；应戴清洁的工作帽，避免头发掉落污染食品。

**11.2.4**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。

## **GB31654—2021**

**11.2.5**从业人员个人用品应集中存放，存放位置应不影响食品安全。

**11.2.6**进入食品处理区的非从业人员，应符合从业人员卫生要求。

## **11.3**手部清洁卫生

**11.3.1**从业人员加工食品前应洗净手部。从事接触直接

入口食品工作的从业人员，加工食品前还应进行手部消毒。

**11.3.2**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、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。

**11.3.3**如佩戴手套，应事先对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。出现

**11.3.2**要求重新洗手消毒的情形时，应重新洗手消毒后更换手套。

**11.3.4**手部清洗、消毒参见附录D。

## **11.4**工作服管理

**11.4.1**应根据加工品种和岗位的要求配备专用工作服，如工作衣、帽、发网等，必要时配备口罩、围裙、套袖、手套等。

**11.4.2**工作服应定期清洗更换，必要时及时更换；操作中应保持清洁。

**11.4.3**专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。

## **12.培训**

**12.1**餐饮服务企业应建立食品安全培训制度，对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训。

**12.2**应根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划，并做好培训记录。

**12.3**当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开

展培训。

**12.4**应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行检查，以确保培训计划的有效实施。

### **13.食品安全管理**

#### **13.1管理制度和事故处置**

**13.1.1**餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应当按照法律、法规要求和本单位实际，建立并不断完善原料控制、餐用具清洗消毒、餐饮服务过程控制、从业人员健康管理、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、食品留样、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、食品安全信息追溯、消费者投诉处理等保证食品安全的规章制度，并制定食品安全突发事件应急处置方案。

**13.1.2**餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应配备经食品安全培训，具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员。

**13.1.3**发生食品安全事故的单位，应对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施，按规定报告事故发生地相关部门，配合做好调查处置工作，并采取防止事态扩大的相关措施。

#### **13.2食品安全自查**

**13.2.1**应自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

## GB31654—2021

**13.2.2** 自查发现条件不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；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，并向所在地食品安全监督管理部门报告。

### 13.3 食品留样

**13.3.1** 学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过**100**人的餐饮服务提供者，应按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样。每个品种的留样量应不少于**125g**。

**13.3.2** 留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，留样时间应不少于**48h**。

### 13.4 检验

**13.4.1** 中央厨房和集体用餐配送单位应自行或者委托具有资质的第三方检验机构，对食品、加工环境等进行检验。

**13.4.2** 鼓励其他餐饮服务提供者自行或者委托具有资质的第三方检验机构，对食品、加工环境等进行检验。

**13.4.3** 自行检验的，应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力。检验仪器设备应按期检定。

**13.4.4** 应综合考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素，合理确定检验项目、指标和频次，以有效验证加工过程中的控制措施。

### 13.5 记录和文件管理

**13.5.1** 餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应建立记录制度，按照规定记录从业人员培训考核、进货查验、食品添加剂使用、食品安全自查、消费者投诉处置、变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害等情况。对食品、加工环境开展检验的，还应记录检验结果。记录内容应完整、真实。法律法规标准没有明确规定的，记录保存时间不少于**6**个月。

**13.5.2** 餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期和供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。

**13.5.3** 实行统一配送方式经营的餐饮服务企业，由企业总部统一进行食品进货查验记录的，各门店也应对收货情况进行记录。

**13.5.4** 进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后**6**个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于**2**年。

**13.5.5** 鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。

## 附录A

### 生食蔬菜、水果清洗消毒指南

需清洗消毒的生食蔬菜、水果，可按A.1~A.3的步骤操作。

#### A. 1清洗

A. 1.1使用自来水洗去蔬菜、水果表面的污物和杂质。

A. 1.2叶菜应将叶子分开清洗，以便洗去较为隐蔽的污物或杂质。

A. 1.3将清洗后的蔬菜、水果沥干。

#### A. 2消毒

A. 2.1选择含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂或其他允许用于蔬菜、水果消毒的消毒剂。

A. 2.2严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液。

A. 2.3将清洗、沥干后的蔬菜、水果完全浸没在配制好的消毒液中。浸泡时间严格按照产品说明书要求。

A. 2.4定时测量消毒液中有有效成分浓度，浓度低于要求时应更换。

#### A. 3浸泡或冲淋

A. 3.1用洁净饮用水浸泡消毒后的蔬菜、水果。浸泡操作可能影响质量的，可用洁净饮用水冲淋。通过浸泡或冲淋，减少蔬菜、水果表面的消毒剂残留。

A. 3.2将浸泡或冲淋后的蔬菜、水果沥干。

A. 3.3尽快使用或放入冷藏库、冰箱中备用。存放时应

避免清洗消毒后的蔬菜、水果受到污染。

**A. 4 注意事项**

**A. 4.1** 去皮后直接食用的水果可不进行清洗、消毒。

**A. 4.2** 接触蔬菜、水果的双手和水池、食品容器、工具、设备应事先进行清洗和消毒。

**A. 4.3** 采用蔬菜、水果清洗机或消毒机的，按设备使用说明操作。

## 附录B

### 餐用具清洗消毒指南

#### B. 1清洗

B. 1.1采用手工方法清洗的，应按以下步骤进行：

- a)去除餐用具表面的食物残渣；
- b)用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面；
- c)用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。

B. 1.2采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作。

#### B. 2消毒

##### B. 2.1物理消毒

B. 2.1.1采用蒸汽、煮沸消毒的，应在蒸汽或沸水中保持10min以上。

B. 2.1.2采用红外消毒柜的，应符合设备使用说明。一般应开启消毒柜10min以上。

B. 2.1.3采用热力高温消毒洗碗机的，应符合设备使用说明。

B. 2.1.4必要时，使用温度标签验证餐用具消毒温度。

##### B. 2.2化学消毒

B. 2.2.1选择各种含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂或其他允许用于餐（饮）具、食品容器、工具和设备的消毒剂。

B. 2.2.2采用化学消毒的，应按以下步骤进行：

- a)严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液；
- b)将餐用具完全浸没在配制好的消毒液中。浸泡时间应

符合产品说明书要求；

**c)**采用洁净的饮用水冲淋或沥干、烘干等有效方法，降低餐用具表面的消毒剂残留。

**B. 2.2.3**定时测量消毒液中有有效成分浓度，浓度低于要求时应更换。

**B. 2.2.4**采用热力与化学结合消毒洗碗机的，应符合设备使用说明。

### **B. 3**保洁

**B. 3.1**使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒方可使用，防止餐用具受到污染。

**B. 3.2**及时将消毒后的餐用具放入专用保洁设施或场所内。

## 附录C

### 餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项

#### C. 1常用消毒剂的适用范围

##### C. 1.1含氯消毒剂

包括漂白粉、次氯酸钙（漂粉精）、次氯酸钠、二氯异氰尿酸钠（优氯净）、三氯异氰尿酸（强氯精）等，可用于一般物体表面，餐（饮）具，食品容器、工具和设备，蔬菜、水果，织物等的消毒。次氯酸钠消毒剂除上述用途外，还可用于室内空气、手、皮肤的消毒。含氯消毒剂使用时应现用现配。

##### C. 1.2二氧化氯消毒剂

可用于一般物体表面，餐（饮）具，食品容器、工具和设备，蔬菜、水果等的消毒以及生活饮用水的消毒处理。因氧化作用极强，使用时应避免接触油脂，防止加速油脂氧化。二氧化氯消毒剂使用时应现用现配。

##### C. 1.3过氧化物类消毒剂

主要为过氧化氢、过氧乙酸，适用于一般物体表面，食品容器、工具和设备 [不包括餐（饮）具]，空气等的消毒。

##### C. 1.4季铵盐类消毒剂

适用于环境与物体表面（包括纤维与织物），食品容器、工具和设备 [不包括餐（饮）具]，手、皮肤等的消毒，不适用于蔬菜、水果的消毒。

##### C. 1.5乙醇消毒剂

浓度为70%~80%的乙醇可用于手和皮肤的涂抹消毒，也可用于物体表面消毒。

### C. 2消毒液配制举例

以每片含有效氯0.25g的漂粉精片，配制1L的有效氯浓度为250mg/L的消毒液为例：

- a)在专用容器中事先标好1L的刻度线；
- b)在专用容器中加入自来水至刻度线；
- c)将1片漂粉精片碾碎后加入水中；
- d)搅拌至漂粉精片充分溶解。

### C. 3化学消毒注意事项

C. 3.1使用的消毒剂应符合食品安全标准和要求，按照规定的温度等条件贮存，处于保质期内。

C. 3.2按照消毒剂产品说明书配制消毒液。

C. 3.3固体消毒剂应充分溶解使用。

C. 3.4餐用具消毒前应先清洗干净，避免污垢影响消毒效果。

C. 3.5物体应完全浸没于消毒液中。浸泡时间应按消毒剂产品说明书。

C. 3.6使用时，定时测量消毒液中有有效成分的浓度。有效成分浓度低于要求时，应立即更换消毒液。

## 附录D

### 餐饮服务从业人员洗手消毒指南

#### D. 1手部清洗方法

D. 1.1在流动水下淋湿双手。

D. 1.2取适量洗手液（或肥皂），均匀涂抹至整个手掌、手背、手指和指缝。

D. 1.3认真揉搓双手至少**20s**,注意清洗双手所有皮肤,包括指背、指尖和指缝。工作衣为长袖的应洗到腕部,工作衣为短袖的应洗到肘部。具体揉搓步骤为（步骤不分先后）:

a)掌心相对,手指并拢相互揉搓（见图D.1）。

b)手心对手背沿指缝相互揉搓,交换进行（见图D.2）。

c)掌心相对,双手交叉沿指缝相互揉搓（见图D.3）。

d)弯曲手指,使指关节在另一手掌心旋转揉搓,交换进行（见图D.4）。

e)一手握住另一手大拇指旋转揉搓,交换进行（见图D.5）。

f)将五个手指尖并拢放在另一手掌心旋转揉搓,交换进行（见图D.6）。

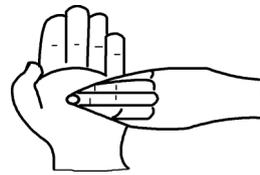


图D.1掌心相对,手指并拢相互揉搓图

D.2手心对手背沿指缝相互揉搓



图D.3掌心相对双手交叉沿指缝相互揉搓 图D.4弯曲手指，指关节在掌心旋转揉搓



图D.5大拇指在掌心旋转揉搓图

D.6五指并拢，指尖在掌心旋转揉搓

搓

D. 1.4在流动水下彻底冲净双手。

D. 1.5关闭水龙头（手动式水龙头应用肘部或以清洁纸巾包裹水龙头将其关闭）。

D. 1.6用一次性清洁纸巾擦干或干手机吹干双手。

D. 2手部消毒方法

洗净手部后，采用以下方法之一消毒手部：

**GB31654—2021**

D. 2.1取适量的免洗手消毒剂于掌心，按照本附录D.1.3的方法充分揉搓双手**20s~30s**，保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤，直至干燥。

D. 2.2将洗净后的双手在消毒液中浸泡20s~30s。

# 集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定

（2025年2月23日国家市场监督管理总局令第98号公布自2025年4月15日起施行）

**第一条** 为了督促集中用餐单位落实食品安全主体责任，强化主要负责人食品安全责任，规范食品安全管理人员行为，保证集中用餐单位食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称食品安全法）及其实施条例等法律法规，制定本规定。

**第二条** 集中用餐单位供餐方式包括以下三类：单位食堂自营、委托承包经营、从供餐单位订餐。

集中用餐单位和单位食堂、承包经营企业、供餐单位按照本规定承担食品安全主体责任。

**第三条** 集中用餐单位应当依法加强对单位食堂、承包经营企业、供餐单位经营行为的管理。

学校、幼儿园食品安全实行校长（园长）负责制。学校、幼儿园应当将食品安全作为学校、幼儿园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。

集中用餐单位的主管部门应当加强对集中用餐单位的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。

**第四条** 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与供餐规模、食品经营项目、风险等级、管理水平、安全状况

等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。食品安全总监、食品安全员应当按照岗位职责协助主要负责人做好食品安全管理工作。

**第五条** 单位食堂主要负责人对本单位食堂的食品安全工作全面负责，建立落实食品安全主体责任的长效机制并推动有效运行。

**第六条** 集中用餐单位委托承包经营的，应当取得食品经营许可，并与取得食品经营许可的承包经营企业依法签订合同，明确双方在食品安全方面的权利和义务。承包经营企业应当按照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定，在集中用餐单位的指导下建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，并向集中用餐单位提供真实有效的食品安全组织架构、管理制度等材料。

集中用餐单位和承包经营企业应当建立食品安全工作会商机制，定期交流沟通，共同排查和消除安全隐患，防范和管控食品安全风险。

集中用餐单位主要负责人对本单位的食品安全工作承担全面管理责任，承包经营企业主要负责人对承包经营食堂的食品安全工作全面负责。

**第七条** 集中用餐单位从供餐单位订餐的，应当从取得食品生产经营许可的企业订购，双方应当依法签订合同，明确各自在食品安全方面的权利和义务。

集中用餐单位和供餐单位应当建立食品安全工作会商

机制，定期交流沟通，共同排查和消除安全隐患，防范和管控食品安全风险。

集中用餐单位主要负责人对本单位的食品安全工作承担全面管理责任，送餐单位主要负责人对供应食品的食品安全工作全面负责。

集中用餐单位应当按照要求对订购的食品进行查验，发现食品安全问题的，应当立即停止送餐，并要求送餐单位采取有效措施整改，消除安全隐患。

**第八条** 单位食堂、承包经营企业、送餐单位主要负责人应当支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，应当充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议。

**第九条** 单位食堂食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关餐饮服务活动等否决建议，单位食堂主要负责人或者食品安全总监应当立即分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。有发生食品安全事故潜在风险的，单位食堂应当立即停止餐饮服务活动，并向所在地县级市场监督管理部门报告。

承包经营企业食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关餐饮服务活动等否决建议，集中用餐单位和承包经营企业主要负责人或者食品安全总监应当立即共同分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。有发生食品安全事故潜在风险的，集中用餐单位和承包经营企业应当立即停止餐饮服务活动，并由集中用餐单位向

所在地县级市场监督管理部门报告。

送餐单位食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关餐饮服务活动等否决建议，送餐单位主要负责人或者食品安全总监应当立即分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。有发生食品安全事故潜在风险的，送餐单位应当立即停止餐饮服务活动，如实告知集中用餐单位，并向所在地县级市场监督管理部门报告。

**第十条** 单位食堂、承包经营企业、送餐单位应当依法配备食品安全员，下列单位还应当配备食品安全总监：

（一）每餐次平均用餐人数**300**人以上的幼儿园食堂、承包经营企业；

（二）每餐次平均用餐人数**500**人以上的学校食堂、承包经营企业；

（三）每餐次平均用餐人数**300**人以上的养老机构食堂、承包经营企业；

（四）每餐次平均用餐人数**1000**人以上的其他单位食堂、承包经营企业；

（五）每餐次平均供餐人数**1000**人以上的送餐单位符合前款条件的学校、幼儿园委托承包经营的，学校、幼儿园也应当配备食品安全总监，承担相应责任。

县级以上地方市场监督管理部门应当结合实际，指导本辖区具备条件的单位食堂、承包经营企业、送餐单位配备食品安全总监。

**第十一条** 食品安全总监、食品安全员应当具备下列食

品安全管理能力：

- （一）掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
- （二）具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
- （三）熟悉本单位食品安全相关设施设备、设计和布局、操作规程等经营过程控制要求；
- （四）参加食品安全管理人员培训并通过考核；
- （五）其他应当具备的食品安全管理能力。

食品安全总监应当由本单位管理层人员担任。

**第十二条** 因食品安全违法被吊销许可证的食品生产经营者，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监、食品安全员。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食品安全总监、食品安全员。

**第十三条** 食品安全总监按照职责要求直接对主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，承担下列职责：

（一）组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、餐饮服务过程控制、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；

（二）组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品

安全违法行为；

（三）组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；

（四）负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核；

（五）接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况并对检查发现的问题组织整改落实；

（六）其他食品安全管理责任。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当按照前款规定，结合实际，细化制定《食品安全总监职责》。

按照第十条第二款规定配备食品安全总监的学校、幼儿园，应当按照本条第一款规定，结合实际，细化制定《食品安全总监职责》，建立双总监工作协调机制，及时会商处置食品安全风险隐患。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位按照本规定无需配备且未配备食品安全总监的，食品安全总监相关职责由其主要负责人或者指定的食品安全员履行。

**第十四条** 食品安全员按照职责要求对食品安全总监或者主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作，承担下列职责：

（一）督促落实餐饮服务过程控制要求；

（二）检查食品安全管理制度执行情况，管理维护餐饮服务过程记录材料，按照要求保存相关资料；

（三）对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；

（四）记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；

（五）配合有关部门调查处理食品安全事故；

（六）其他食品安全管理责任。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当按照前款规定，结合各自实际，细化制定《食品安全员守则》。

**第十五条** 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合各自实际，落实自查要求，制定《食品安全风险管控清单》，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位可以将日管控、周排查、月调度工作制度和机制与已经建立的工作制度和机制有机结合实施。

**第十六条** 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当建立食品安全日管控制度。经营期间，食品安全员每日根据《食品安全风险管控清单》进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报本单位食品安全总监或者主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

**第十七条** 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当建立食品安全周排查制度。经营期间，食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全

管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

**第十八条** 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当建立食品安全月调度制度。经营期间，主要负责人每月至少听取1次本单位食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

**第十九条** 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当将主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员的配备、调整情况，《食品安全风险管控清单》《食品安全总监职责》《食品安全员守则》《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》，以及食品安全总监、食品安全员提出的意见建议和报告等履职情况予以记录并存档备查。

**第二十条** 市场监督管理部门应当将单位食堂、承包经营企业、供餐单位建立并落实食品安全责任制等管理制度，单位食堂、承包经营企业、供餐单位在日管控、周排查、月调度中发现的食品安全风险隐患以及整改情况，作为监督检查的重点内容。

**第二十一条** 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当组织对本单位员工进行食品安全知识培训，对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、规章、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。食品

安全总监、食品安全员每年参加培训时间不少于**40**小时。

县级以上地方市场监督管理部门按照国家市场监督管理总局制定的企业食品安全管理人员监督抽查考核指南以及考核大纲、考试题库等，组织对本辖区单位食堂、承包经营企业、供餐单位的主要负责人以及食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核结果。监督抽查考核的方式和内容应当与供餐方式、人员类别、所在岗位（环节）等相适应，且不得收取费用。

抽查考核不合格，不再符合餐饮服务要求的，单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当立即采取整改措施。

**第二十二条** 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当为食品安全总监、食品安全员提供必要的工作条件、教育培训和岗位待遇，充分保障其依法履行职责。

鼓励单位食堂、承包经营企业、供餐单位建立对食品安全总监、食品安全员的激励机制，对工作成效显著的给予表彰和奖励。

**第二十三条** 集中用餐单位未按规定履行食品安全管理责任的，由县级以上地方市场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予以处罚。集中用餐单位有其他违法行为的，依照有关法律、行政法规的规定，由相关主管部门予以处罚。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备、培训、考核食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，或者未按责任制要求

落实食品安全责任的，由县级以上地方市场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责令改正，给予警告；拒不改正的，处**5000**元以上**5**万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

学校、幼儿园违反本规定的，应当从重处理。

**第二十四条** 单位食堂、承包经营企业、供餐单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位食堂、承包经营企业、供餐单位的法定代表人、主要负责人、食品安全总监和食品安全员等直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的**1**倍以上**10**倍以下罚款：

- （一）故意实施违法行为；
- （二）违法行为性质恶劣；
- （三）违法行为造成严重后果。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位主要负责人无正当理由未采纳食品安全总监、食品安全员依照本规定第九条提出的否决建议的，或者食品安全总监无正当理由未采纳食品安全员依照本规定第九条提出的否决建议的，属于前款规定的故意实施违法行为的情形。食品安全总监、食品安全员已经依法履职尽责的，不予处罚。

**第二十五条** 本规定下列用语的含义：

主要负责人，是指集中用餐单位、单位食堂、承包经营企业、供餐单位餐饮服务活动中的主要决策人，包括实际承担全面领导责任的法定代表人、负责人、实际控制人等。

直接负责的主管人员，是指在违法行为中负有直接管理责任的人员，包括食品安全总监等。

其他直接责任人员，是指具体实施违法行为并起较大作用的人员，既可以是单位的生产经营管理人员，也可以是单位的职工，包括食品安全员等。

食品安全总监，是指单位食堂、承包经营企业、供餐单位在管理层中依法配备、承担本规定第十三条所规定职责的食品安全管理人员。

食品安全员，是指单位食堂、承包经营企业、供餐单位依法配备、承担本规定第十四条所规定职责的食品安全管理人员。

**第二十六条** 对用餐人数较少且参照小餐饮管理的单位食堂，省、自治区、直辖市市场监督管理部门应当指导属地市场监督管理部门参照本规定对其加强监督管理。

**第二十七条** 本规定自**2025年4月15日**起施行。

# 学校食堂大宗食材采购验收管理工作指引（教育部、市场监管总局2025年版）

## 一、总则

### （一）制定依据

为落实食品安全“四个最严”要求，深化校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国招标投标法》《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规及《中共中央办公厅 国务院办公厅关于进一步强化食品安全全链条监管的意见》，制定本指引。

### （二）核心目标

健全校园食品安全制度体系，规范各级各类学校食堂大宗食材采购验收全流程管理，强化源头风险防控，保障师生饮食健康，坚守校园食品安全底线，切实提升校园食品安全保障水平。

### （三）适用范围

覆盖全国中小学、幼儿园、高校及其他各级各类学校食堂，适用于学校食堂使用量较大的大米、食用油、面粉、肉、蛋、奶、蔬菜、调味品等大宗食材的采购、验收、入库、贮存、档案管理全环节工作。

### （四）基本原则

1. 安全优先：坚守食品安全底线，优先采购安全、健康、符合营养需求的食材，杜绝不合格食材流入食堂；
2. 权责明晰：落实“谁采购、谁负责，谁验收、谁签字、谁担责”机制，明确学校、部门、供应商各方责任；
3. 公开透明：采购渠道、供应商信息、验收标准、结果等全程公开，接受膳食委员会及师生监督；
4. 源头可溯：建立全链条追溯体系，实现食材来源、流向、质量凭证可查可究；
5. 公益属性：坚持学校食堂公益性和非营利性原则，保障师生合法权益；
6. 智慧赋能：鼓励运用数字化手段优化采购验收流程，提升管理规范化、智能化水平。

## 二、责任体系

### （一）学校主体责任

1. 落实校园食品安全校长负责制，将采购验收工作列入学校重要议事内容，每学期至少在食堂召开1次现场办公会；

2. 中小学和幼儿园严格执行学校负责人陪餐制，陪餐记录留存不少于6个月，及时发现和解决食材质量问题；

3. 成立膳食委员会（含家长代表、教职工代表、学生代表），在供应商遴选、采购决策等环节充分听取意见，按“三重一大”要求审议采购事项；

4. 明确食品安全总监或专职食品安全员职责，统筹协调采购验收全过程的食品安全管理工作。

### （二）部门职责分工

1. 后勤管理（食堂管理）部门：牵头制定采购验收实施细则，组织供应商遴选与资质审核，签订供货合同，监督验收流程执行，处理供应商违约事项；

2. 验收小组：实行“双人或多人联检”制度，至少包含学校食品安全员和食堂管理人员，负责现场验收、记录及问题处置；

3. 仓库管理部门：凭验收合格凭证办理入库，规范贮存管理，执行入库出库签字确认制度，遵循先进先出原则；

4. 财务部门：凭验收合格单、发票、供货合同等凭证付款，监督资金使用合规性；

5. 监督部门：学校纪检、工会牵头，联合膳食委员会，定期开展采购验收专项检查，畅通投诉举报渠道；

6. 培训部门：定期组织采购、验收、仓储等从业人员开展食品安全知识培训，提升专业能力。

### （三）供应商责任

1. 具备合法经营资质，持有有效的营业执照、食品生产/经营许可证（或仅销售预包装食品备案证明），产品质量符合相关国家标准；

2. 具备与学校采购需求相匹配的供应能力，近3年内未发生食品安全事故或查实食品安全舆情事件，未列入严重违法失信名单；

3. 按要求提供完整的质量凭证（检验报告、检疫证明等），配合学校查验追溯信息，对供应食材质量终身负责；

4. 严格履行供货合同，遵守配送时限及冷链运输要求，对不合格食材按约定及时退换或承担相应责任。

### 三、供应商遴选与管理

#### （一）遴选方式

1. 优先采用公开招标、竞争性谈判等方式遴选供应商，招标文件需开展公平竞争审查，可按食材种类分别组织招标；

2. 有条件的地方或学校应实行集中定点采购制度，减少中间环节，提升采购性价比和安全性；

3. 遴选过程全程公开，邀请膳食委员会代表监督，确保程序公正透明。

#### （二）资质审核

1. 查验并留存供应商营业执照、生产经营许可证、近6个月内产品检验报告等原件复印件，建立供应商档案；

2. 从食用农产品生产者采购的，额外索取社会信用代码或身份证复印件及农产品质量安全承诺达标合格证；

3. 对供应商的生产规模、质量管理体系、配送能力等进行实地考察，形成考察记录。

#### （三）合同管理

1. 签订正式供货合同，明确食材质量标准、规格型号、配送要求、验收流程、质量责任、付款方式、违约责任及退出机制；

2. 合同期限原则上为1年，明确食材价格调整机制，禁止垄断涨价、以次充好等行为；

3. 合同中应约定食品安全责任条款，明确因食材质量问题引发食品安全事故的赔偿方式及追责机制。

#### （四）动态管理

1. 每学年对供应商开展学年度评价，采取自行或委托第三方机构考核的方式，考核结果作为续用、更换的依据；

2. 建立供应商黑名单制度，出现提供假冒伪劣食材、造成食品安全事故、严重违约等情形的，立即终止合同，列入黑名单并上报教育、市场监管部门；

3. 制定供应商应急预案，确保某一供应商退出时能及时衔接其他合格供应商，保障食材供应连续性。

### 四、采购环节管理

#### （一）采购要求

1. 严格执行进货查验制度，确保食材来源可溯、质量可控，优先选择规模化、品牌化、信誉良好的供应商；

2. 禁止采购下列食材：超过保质期、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂的食品；野生菌类、发芽土豆、河豚鱼等高危食材；无合法来源、无质量凭证的食材；

3. 采购畜禽肉类的，必须查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，额外查验肉品品质检验合格证明；采购大米的，查验包含镉、黄曲霉毒素等指标的检测合格报告；

4. 进口食材须提供海关报关单和检验检疫证明，严禁采购来源不明的进口食材。

## （二）索证索票规范

1. 从食品生产者采购的，留存盖有供货者公章的食品生产许可证、出厂检验合格证及发票、送货单；

2. 从商场、超市采购的，确认食品经营许可资质有效，留存发票及每笔购物凭证或送货单；

3. 从集中交易市场采购的，索取市场开办者或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证及相应合格证明；

4. 已建立数字化采购平台的地区，可通过平台提供电子版票证，汇集成电子档案便于溯源调取。

## 五、验收标准与流程

### （一）验收核心标准

1. 信息一致性：食材名称、规格、数量、生产日期、保质期等与采购订单、送货单一致；

2. 资质完整性：随货同行的检验报告、检疫证明、合格证明等文件齐全，内容与实物匹配；

3. 感官性状：蔬菜新鲜无腐烂虫蛀、肉类色泽正常无异味无注水、米面油无霉变结块哈喇味、调味品无浑浊沉淀；

4. 包装标签：预包装食品标签信息完整（含生产者名称地址、联系方式、产品标准代号、生产许可证编号等），包装无破损、污渍；

5. 温度要求：冷藏食材表面温度 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ （与标签要求温差 $\leq +3^{\circ}\text{C}$ ），冷冻食材表面温度 $\leq -9^{\circ}\text{C}$ ，冷链运输全程未中断，包装完好无泄漏；

6. 追溯要求：可查询食材来源、生产批次、检验结果等追溯信息，做到来源可溯、去向可追。

## （二）规范验收流程

1. 到货通知：供应商送货前提前24小时通知，验收小组在指定验货区集中验收；

2. 现场查验：按“资质凭证→信息核对→感官检查→温度检测→包装标签”顺序逐项检查，有条件的学校保留影像资料；

3. 问题处置：不合格食材当场退回或销毁，填写《不合格食材处置单》，明确问题、处置方式及影像记录；部分合格的仅确认合格部分，不合格部分限期退换；

4. 记录签字：验收合格后，填写《大宗食材验收记录表》，所有验收人员签字确认，记录信息至少包含食材名称、规格、数量、供应商、验收结果、验收人员、验收日期等；

5. 入库交接：仓库管理员核对验收合格单与实物一致后办理入库，分类存放并标识；

6. 应急上报：发现涉嫌违法违规的，立即向校长或食品安全总监报告，并及时移交市场监管部门处理。

## 六、入库及贮存管理

### （一）入库管理

1. 验收合格的食材应在2小时内入库，入库时登记名称、规格、数量、生产日期、保质期、供应商、入库日期等信息；

2. 规模较大的学校实行入库双人签字确认制度，确保账物相符；

3. 对温度、湿度有特殊要求的食材，入库前再次核查贮存条件是否达标。

### （二）贮存管理

1. 贮存场地具备通风防潮、病媒生物防制设施，与有毒有害污染源保持规定距离，符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求；

2. 食材分类分架、离墙离地（至少 $\geq 10\text{cm}$ ）存放，生熟分开、荤素分开，避免交叉污染；

3. 散装食品（除农产品外）使用密闭容器储存，标明名称、生产日期、使用期限等内容；

4. 冰箱或冷库温度稳定，冷藏保持 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ ，冷冻符合产品贮存要求，定期监测并记录温度；

5. 定期开展库存自查，检查食材感官性状、包装及保质期，对变质、过期食材及时清理并记录；

6. 出库时查验食材质量，遵循先进先出原则，出库单需经专人签字确认。

## 七、档案记录管理

### （一）档案内容

1. 供应商档案：包含资质文件、考察记录、评价报告、黑名单记录等；

2. 采购档案：采购方案、招标文件、中标通知书、供货合同等；

3. 验收档案：验收记录表、不合格食材处置单、影像资料、质量凭证（检验报告、检疫证明等）；

4. 仓储档案：入库单、出库单、库存自查记录、温度监测记录；

5. 培训档案：从业人员培训签到表、培训课件、考核成绩等。

### （二）管理要求

1. 档案实行专人保管、分类归档，纸质档案按年度整理，电子档案备份留存；

2. 索证索票、验收记录等资料留存至少2年，涉及食品安全事故的档案永久留存；

3. 鼓励使用数字化、信息化技术进行档案管理，提升档案完整性和可追溯性，实现全程电子化查询。

## 八、监督与问责

### （一）日常监督

1. 建立信息公开制度，定期公示供应商资质、采购价格、验收结果、抽检报告等信息，接受师生监督；

2. 膳食委员会每季度开展1次采购验收专项检查，畅通意见箱、线上投诉等反馈渠道，对问题整改情况跟踪督办；

3. 每学期至少开展1次大宗食材抽样送检，委托第三方机构检测，检测结果向师生公示；

4. 教育部门、市场监管部门定期对辖区内学校采购验收工作开展监督检查，发现问题责令限期整改。

### （二）追责问责

1. 学校未落实主体责任，存在采购验收流程不规范、档案不全、问题整改不力等情形的，由教育部门约谈校长及相

关责任人；导致食品安全事故的，依法依规追究责任，涉嫌违法的移交司法机关；

2. 采购、验收、仓储等从业人员弄虚作假、失职渎职的，依规依纪严肃处理；涉嫌违法的移交司法机关；

3. 供应商提供不合格食材、伪造质量凭证或严重违约的，按合同约定追究违约责任，列入供应商黑名单，3年内不得参与校园食材采购；造成食品安全事故的，依法承担赔偿责任并追究法律责任。

## **九、智慧化建设**

1. 鼓励有条件的地方建立大宗食材采购数字化平台，统一采购、供应、验收、溯源等流程，推进电子化票证管理；

2. 支持学校运用智慧化设备（温湿度传感器、溯源扫码终端、视频监控等），实现验收过程可视化、贮存环境实时监测、追溯信息快速查询；

3. 推动食材追溯系统与校园食品安全监管平台对接，实现数据共享、风险预警，提升监管效能。

## **十、附件**

1. 《学校食堂大宗食材供应商资质审核表》

2. 《大宗食材验收记录表》

3. 《不合格食材处置单》

4. 《食材入库/出库登记表》

5. 《供应商学年度评价表》

本指引自发布之日起施行，由教育部、市场监管总局共同负责解释。各地教育行政部门、市场监管部门可结合本地实际制定实施细则。

# 学校食品安全与营养健康管理规定

规定中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令**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。

## 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工作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识。

**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在食堂，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，应当以招标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故报告制度，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。

供餐单位，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。

# 甘肃省学校食品安全管理办法

## 第一章 总则

**第一条** 为认真贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”等重要批示指示精神，加强我省学校食品安全管理，保障师生身体健康和饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《学校食品安全与营养健康管理规定》《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》《食品经营许可和备案管理办法》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等法律法规，结合本省实际，制定本办法。

**第二条** 甘肃省行政区域内实施学历教育的各级各类学校、幼儿园(以下统称学校)和学校食堂承包经营企业、校外供餐单位、农村义务教育学生营养餐供应单位、学校大宗食品原料供应商(以下统称学校食品提供者)的食品安全管理，适用本办法。

**第三条** 学校食品安全管理工作实行预防为主、全程控制、属地管理、学校落实、社会共治的原则，建立健全教育行政和市场监管、卫生健康、公安机关等部门分工负责的工作机制。

**第四条** 学校食堂要坚持公益性经营，中小学、幼儿园食堂原则上采用自主经营方式供餐。不具备自主经营条件，确需引入社会力量承包或委托经营的中小学、幼儿园，应向本级教育主管部门提出申请，经批准后，按照政府采购相关

规定选取餐饮服务单位或者符合条件的餐饮单位。实施农村义务教育学生营养改善计划的学校，学校食堂必须自主经营、统一管理，不得对外承包或委托经营。

**第五条** 学校和学校食品提供者分别配备食品安全总监、安全员，实施食品安全管理人员“双配备”制度，严格按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》履职。

## **第二章 管理责任**

**第六条** 学校食品安全实行属地管理，县级以上党委政府负总责，统一领导、组织、协调本行政区域学校食品安全工作以及学校食品安全突发事件应对工作，建立学校食品安全全程监督管理工作机制，为学校食品安全提供保障。

**第七条** 地方党政领导干部按照层级对应包保学校，对照任务清单、责任清单、督导清单每年不少于1次开展学校食品安全现场督导，帮助协调解决学校食品安全管理过程中的困难和问题。

**第八条** 教育行政部门负责督促指导学校建立健全食品安全管理制度和考核办法，将学校食品安全工作列入考核评价指标、纳入学校督导评价体系。督促学校落实食品安全主体责任，指导学校加强食品安全教育和日常管理，加大学校食堂基础性建设投入，推进“互联网+明厨亮灶”等信息化管理的实施，监督学校食堂及大宗食材采购、食品安全管理制度等实施，积极协助相关部门开展工作。

**第九条** 市场监督管理部门依法实施学校、学校食品提

供者食品经营许可；指导学校制定落实食品安全管理制度，监督检查学校食品安全状况，依法查处食品安全违法违规行为；建立食品安全信用档案；指导学校开展食品安全管理和宣传教育，及时向教育行政部门、包保干部通报学校食品安全相关信息；会同有关部门调查处理食品安全事件。

**第十条** 卫生健康部门负责组织开展学校食品安全风险和营养健康监测；指导学校开展食源性疾病预防、营养健康知识和校园环境鼠类等有害生物防治的教育培训；依法指导学校开展有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。

**第十一条** 公安部门配合市场监督管理、教育行政加强行政执法与刑事司法衔接，依法及时受理并立案侦查涉嫌犯罪的校园食品安全案件，严厉打击校园及周边食品安全违法犯罪行为。

### **第三章 主体责任**

**第十二条** 学校履行食品安全主体责任，实行校长(园长)负责制，校长(园长)是食品安全第一责任人。

民办学校的举办者(含实际控制人)应当保障学校食品安全投入并对食品安全负责，落实校长(园长)负责制，督促校长履行食品安全管理职责。

**第十三条** 学校应当将食品安全作为学校安全工作的重要内容，建立健全并落实食品安全管理制度，定期组织开展食品安全隐患排查，每年至少向行政主管部门书面报告一次

食品安全工作。校(园)长每学期至少组织召开一次会议研究和部署食品安全工作，研究重大隐患整改措施，下达并跟踪落实隐患整改任务。鼓励学校参加食品安全责任保险。

**第十四条** 学校和学校食品提供者应当在配备食品安全总监的基础上，依法依规配备与供餐人数相当的食品安全员，明确食品安全管理岗位职责，制定食品安全风险防控清单，严格执行“日管控、周排查、月调度”工作机制。

高等学校食品安全总监原则上由后勤管理部门负责人或餐饮服务部门负责人担任，中小学、幼儿园食品安全总监原则上由分管副校长(园长)担任。食品安全总监、食品安全员必须经食品安全培训考核合格后方可上岗履职。

**第十五条** 中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度，明确陪餐人员职责，做好陪餐记录，客观评价饭菜，监督食堂环境卫生、从业人员工作情况等，对陪餐中发现和学生反映的食品安全问题及风险隐患，督促立即整改，并对整改结果进行复核。

**第十六条** 学校和学校食品提供者应当按照《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》等规定，严格进货查验，规范加工制作行为，确保食品的烹饪加工、保存条件和保质期、餐食配送的温度和时间符合要求。

**第十七条** 学校和学校食品提供者应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，定期对大宗食品原料、餐用具清洗消毒效果等开展自查。

**第十八条** 引入社会力量承包或委托经营学校食堂，以

及采取校外供餐方式供餐，学校应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符合条件的餐饮管理单位，依法签订合同(协议),明确双方在食品安全方面的权利和义务，约定合理合法收益和退出条件，落实“零租赁”政策，不得收取或变相收取承包费、管理费、“人头费”“托管费”,严禁转包、分包。

**第十九条** 学校应当建立食堂承包经营或委托经营、大宗食材供应评价退出机制，定期对食堂承包经营或委托经营方、大宗食材供应商食品安全状况开展监督检查，将落实食品安全主体责任不到位并发生食品安全事故(件)、发生重大食品安全事故等情形列入合同(协议)终止条款，不得包而不管、一包了之。

**第二十条** 学校和学校食品提供者应当加强从业人员食品安全相关知识培训考核，每年安排食品安全管理人员接受不少于**40**小时的安全培训。

学校应当加强食品安全与营养健康的宣传教育，将食品安全与营养健康相关知识纳入学校健康教育内容。倡导减盐、减油、减糖，践行“厉行节约，反对浪费”,引导学生养成健康科学的饮食习惯。

**第二十一条** 学校要建立集中用餐食品安全舆情、食品安全事件应急处置和向主管部门、监管部门“双报告”制度，建立健全务实管用的应急处置方案，每年至少组织开展一次应急演练。发生食品安全舆情、食品安全事件时，应立即依法依规稳妥处置。

**第二十二条** 中小学、幼儿园原则上不得在校内设置小卖部、超市等食品经营场所和食品自动售卖机。寄宿制学校、偏远学校确有需要设置的，应当经学校主管部门同意后，依法取得食品经营许可，并避免售卖高盐、高糖及高脂食品。

**第二十三条** 学校食堂和学校食品提供者应当实施“互联网+明厨亮灶”，安装与其规模、功能布局相适应数量的视频监控设备，对食堂关键区域(含档口)进行实时监控。

## **第四章 自主经营管理**

**第二十四条** 公办学校自营食堂应坚持公益性和非营利性原则，财务活动应纳入学校财务部门统一管理，实行分账核算，真实反映收支状况。各级财政安排的营养膳食补助资金要设立专门台账，明细核算，确保全额用于为学生提供营养膳食，补助学生用餐；不得直接发放给学生个人和家长，严禁克扣、截留、挤占和挪用。**第二十五条** 学校自营食堂成本以食堂的日常经营服务活动所必需的各项直接支出为核算依据。食堂支出包括食材采购成本、人工成本等，不得将应在学校事业经费列支的费用等计入食堂支出。不得违规列支食堂经费，不得直接或变相用于发放学校教职工福利，不得用于学校招待费支出或非食堂经营服务方面的支出。采购配送、食堂从业员工工资等支出不得挤占各级财政安排的营养膳食补助资金。

**第二十六条** 学校自营食堂应按规定开展收支核算，月末进行结转，按学期进行结算。

## 第五章 承包或委托经营管理

**第二十七条** 学校食堂承包经营方或委托经营方应依法取得学校所在地食品经营许可证，配备食品安全总监、食品安全员，建立食品安全管理制度并严格落实，社会信誉良好、能承担食品安全责任，接受学校管理。

**第二十八条** 学校应依法与承包方或委托经营方签订合同(协议),明确利润率或利润额度并确认监督方式，以及各方在食品安全与营养健康方面的权利和义务。学校食堂经营权不得分包或转让，合同(协议)应当约定合理的服务期限，原则上一般不超过3年；经营服务合同(协议)须报本级教育行政主管部门备案。

**第二十九条** 中小学食堂承包或委托经营的房屋和经营设施由学校提供，维护修缮费用由学校承担，并严格执行“零租赁”、免收管理费；不得向承包方或委托经营方转嫁食堂建设、修缮等非合同约定的费用，严防企业转嫁运营成本，损害学生利益。

## 第六章 学校食品安全基本要求

**第三十条** 学校和学校食品提供者应当依法取得食品经营许可，严格按照食品经营许可证载明的经营项目开展经营。

**第三十一条** 学校应当在就餐场所显著位置或公共信息平台公示食品经营许可证、从业人员健康证明、包保干部信息、食品安全组织机构，“日管控、周排查、月调度”工作记

录、最近一次日常监督检查结果记录、大宗食品供应渠道及合格证明文件、学校食品安全主要负责人联系方式等。

**第三十二条** 学校和学校食品提供者应严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》《学校食品安全与营养健康管理规定》相关规定，建筑场所与布局、设施设备管理、食品原料(含食品添加剂和食品相关产品)管理、加工制作、供餐用餐与配送、食品留样、废弃物管理、有害生物防治、食品安全管理、人员要求、文件和记录等符合相关要求。

**第三十三条** 中小学、幼儿园原则上不得采购、使用转基因食品。

**第三十四条** 学校食堂除严禁采购、使用《食品安全法》第三十四条明令禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品外，还应当遵守以下规定：

(一)禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐。

(二)禁止中小学、幼儿园的各类学校食堂制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕；禁止外购熟食和凉菜。

(三)禁止采购、使用散装食用油，散装食醋、酱油、食盐。

(四)禁止加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

学校食堂在加工前应当检查待加工食品及原料，发现有前款规定情形或者感官性状异常的，不得加工或使用。

**第三十五条** 学校食堂应健全招标采购制度，对米、面、

油、肉、蛋、奶及调味品等大宗食品实行公开招标、集中采购、框架协议采购的方式确定供货商。偏远地区学校或教学点原辅料采购可经县级教育部门批准后通过比选质量、价格的办法确定供货对象。

**第三十六条** 学校食堂建立采购台账记录制度，采购食品时应严格查验食品生产日期、保质期，并如实记录购进食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，确保食品安全；不得采购质量不合格、超过保质期的食品；不得采购有腐败变质或感官性状异常的食品；不得采购《食品安全法》等法律法规及相关规定明文禁止生产、经营的食品。

**第三十七条** 鼓励有条件的学校和学校食品提供者购置食品安全快检设施设备、配备检测人员，对农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐饮具清洗消毒等开展检测。

**第三十八条** 学校定期开展师生和家长对食品安全的满意度测评，建立并畅通食品安全和膳食经费管理投诉举报渠道。

## **第七章 食品安全事故调查与应急处置**

**第三十九条** 学校发生食品安全事故时，教育行政、市场监督管理、卫生健康等部门应当在本级人民政府领导下，及时做出快速反应，共同做好对事故的现场控制、调查取证、信息发布；开展对事故的调查、处理及相关单位和人员事故责任的认定、追究等工作。

**第四十条** 学校发生食品安全事故时应采取下列措施，防止事故扩大。

(一)组织救治因食品安全事故导致人身伤害的人员。

(二)立即停止供餐并保护现场，封存可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设施设备。

(三)向所在地教育行政、市场监督管理、卫生健康等部门报告。

(四)配合有关部门对食品安全事故开展调查处置，按要求如实提供有关信息、资料和样品。

(五)事故处置结束后，学校应在有关部门指导下，妥善对被污染的食品和接触过被污染食品的容器、工具及用具、设备设施和现场进行清洗、消毒等处理。

**第四十一条** 市场监督管理部门会同教育行政、卫生健康等部门依法对食品安全事故进行调查处理。市场监督管理部门和疾病预防控制机构应依法分别提交事故调查报告和流行病学调查报告。食品安全事故的调查处理情况由市场监督管理部门会同卫生健康、教育行政等部门依法发布和解释。事故最终调查报告和事故责任调查处理报告上报当地政府、上级市场监管和教育行政部门。

**第四十二条** 县级以上地方人民政府应当按照国家食品安全信息统一公布制度的规定，发布学校食品安全事故处置信息。教育行政、市场监管部门和学校应当主动关注涉及学校食品安全的舆情，准确、及时、客观地回应社会关切。

## 第八章监督管理

**第四十三条** 市场监督管理部门要按照属地监管原则，建立健全学校食品安全信用档案。

- (一)食品经营许可情况。
- (二)学校食品提供者的资质情况。
- (三)食品安全监督检查和抽检的情况。
- (四)违法行为查处情况。
- (五)投诉举报以及有关舆情处置情况。

**第四十四条** 市场监督管理部门检查发现学校食堂经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当责令立即整改；存在食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动。

**第四十五条** 市场监督管理部门检查发现学校食品提供者存在违法违规行为的，依法加大惩处力度，符合立案条件的坚决立案查处。对违反法律、行政法规，性质恶劣、情节严重、社会危害较大，受到较重行政处罚的，市场监管部门依法列入严重违法失信名单，通过国家企业信用信息公示系统公示。

**第四十六条** 市场监督管理、教育行政部门发现学校食品提供者存在下列情形之一的，应督促学校及时终止合同(或协议)并将相应学校食品提供者列入“黑名单”，禁止在全省从事学校食堂承包、大宗食材供应以及校外供餐经营活动。

- (一)将学校食堂经营权分包或转让的。
- (二)一年内米、面、油、肉、蛋、奶及调味品等大宗食

材食品安全抽检不合格两次及以上的。

**第四十七条** 学校食品安全管理过程中存在下列情形之一的，市场监督管理、教育行政部门对学校主要负责人进行约谈。

(一)学校存在严重食品安全隐患的。

(二)存在食品安全隐患拒不整改或未按要求整改的。

(三)发生食品安全事故(件)、造成不良社会影响的。

(四)发生食品安全事故后迟报、漏报、瞒报的。

(五)法律、法规规定及市场监督管理、教育行政部门认为其他需要约谈的情形。

**第四十八条** 学校食品安全管理过程中存在下列情形之一的，教育行政和相关部门对学校主要负责人、分管负责人予以调整。

(一)学校食品安全管理过程中发生较大食品安全事故的。

(二)一年内发生两次及以上社会关注度较高的敏感舆情的。

(三)学校食堂、大宗食材未严格执行招投标程序的。

**第四十九条** 学校食品安全管理因履职不到位、疏于管理，导致学校发生食品安全事故的，教育行政、市场监督管理部门应依法追究学校和相关责任人的责任。政府及其有关部门不履行职责或履职不力，造成学校食品安全事故或重大负面影响的，上级食药安委办应运用“三书一函”(挂牌督办通知书、约谈通知书、整改通知书、提醒敦促函)方式，进行约谈

或启动问责机制，依法追究负有责任的领导人员和其他直接责任人员的责任。发现学校食堂、大宗食材招投标中存在违规违纪行为的，及时移交纪检监察部门调查处理。

## 第九章 附则

第五十条 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食材或者以学生热饭为主的小规模农村学校的食品安全管理工作，可参照《甘肃省食品小作坊小经营店小摊点监督管理条例》相关规定实施管理。

第五十一条 对提供用餐服务的教育培训机构、校外托管机构(小饭桌)，可参照本办法管理。

第五十二条 本办法由甘肃省市场监督管理局、甘肃省教育厅负责解释。

第五十三条 本办法自2024年12月1日起施行，有效期五年。2015年4月23日甘肃省食品安全委员会办公室、甘肃省教育厅、原甘肃省食品药品监督管理局发布的《甘肃省学校食品安全管理办法(试行)》同时废止。

---

甘肃省食品药品安全委员会办公室                      2024年11月8日印发