

甘肃省食品药品监督管理局
甘肃省人力资源和社会保障厅
甘肃省教育厅
甘肃省食品药品安全委员会办公室

甘肃省食品药品监督管理局
甘肃省人力资源和社会保障厅
甘肃省教育厅

甘肃省食品药品监督管理局
甘肃省人力资源和社会保障厅
甘肃省教育厅

甘肃省食品药品监督管理局
甘肃省人力资源和社会保障厅
甘肃省教育厅

文件

甘食药安委办发〔2025〕19号

甘肃省食品药品安全委员会办公室
甘肃省教育厅 甘肃省人力资源和社会保障厅
甘肃省市场监督管理局关于印发《甘肃省学校
食品安全规范化管理评价细则（试行）》的
通知

各市（州）食（药）安委办、教育局（教体局）、人社局、市场监管局，兰州新区教育和卫生健康委、商务和市场监管局，甘肃矿区市场监管局，东风场区工商局，省属各高等院校、厅

直有关学校：

现将《甘肃省学校食品安全规范化管理评价细则（试行）》
印发你们，请遵照执行。



（此件主动公开）

甘肃省食品药品安全委员会办公室
甘肃省教育厅
甘肃省人力资源和社会保障厅
甘肃省市场监督管理局
（试行）

甘肃省学校食品安全规范化管理评价细则

（试行）

第一条 为严格落实食品安全“四个最严”要求，压紧压实学校食品安全主体责任，建立健全学校食品安全管理长效机制，持续提升学校食品安全管理水平，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》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》《学校食品安全与营养健康管理规定》《甘肃省学校食品安全管理办法》等法律法规，制定本细则（以下简称《细则》）。

第二条 建立并完善地方党委政府落实属地管理责任、相关部门依法履行管理职责、学校全面落实主体责任的“全链条”工作体系，形成上下联动、齐抓共管的工作格局，充分释放综合评价效能，确保科学、客观、真实反映学校食品安全管理整体状况。

第三条 通过组织实施学校食品安全规范化管理评价工作，着力改善学校供餐硬件条件，系统提升食品安全管理精细化水平，进一步压实全链条监管措施，推动食品安全“两个责任”落地见效，健全社会共治长效机制，全面增强学校食品安全综合保障能力。

第四条 省食品药品安全委员会办公室统筹协调学校食品

安全规范化管理评价工作。省教育厅、省人力资源和社会保障厅、省市场监督管理局联合协同，制定《甘肃省幼儿园食品安全评价细则》（附件1）《甘肃省中小学食品安全评价细则》（附件2）和《甘肃省高校（含技工学校）食品安全评价细则》（附件3），严格规范学校食品安全管理评价工作。

第五条 按照“管行业必须管安全”的要求，各级人力资源和社会保障部门指导做好技工类学校食品安全规范化管理自评工作，各级教育行政部门指导做好所属学校食品安全规范化管理自评工作。

第六条 各类学校每学期开学后两个月内对照相应评价细则组织开展一次食品安全规范化管理自评，并将评价结果及时报送属地行业主管部门、市场监管部门备案。各级教育行政、人力资源和社会保障部门、市场监管等部门参照学校食品安全相关管理制度规定和国家市场监管总局等五部门《关于常态化开展春、秋季学期校园食品安全和膳食经费联合检查的通知》（市监餐饮发〔2025〕31号）明确的职责范围，加强自评工作指导。县（区）食品（药品）安全委员会办公室牵头，相关部门配合，在学校自评的基础上，每年组织开展一次辖区各类学校食品安全规范化管理全覆盖综合评价。

第七条 省属高校食品安全综合评价工作由省级相关部门具体组织实施或委托属地市级相关部门组织实施，其他各级各类学校食品安全评价工作由县（区）相关部门具体组织实施。

第八条 学校变更食堂经营管理模式或经营场所的，应当重新进行评价。

第九条 评价结果分为合格、不合格。

第十条 各地食品（药品）安全委员会办公室、教育行政部门、人力资源和社会保障部门、市场监督管理部门，应将学校食品安全规范化管理评价工作纳入本系统年度考核指标，明确考核权重与评价标准，确保相关工作部署落地见效。

第十一条 省、市食品（药品）安全委员会办公室加强对各地学校食品安全规范化管理评价工作监督抽查，组织相关部门每年度从综合评价合格的学校中按省级不低于5%、市级不低于10%的比例进行抽查复核。

第十二条 对综合评价不合格的学校，属地相关部门加强工作指导，限期60日内整改到位。整改完毕后报请属地食品（药品）安全委员会办公室组织复评。复评仍不合格的，由行业主管部门、市场监管部门约谈学校主要负责人，并将综合评价结果报送当地党委政府。

第十三条 参与评价的工作人员须严守工作纪律，严格执行评价标准与既定程序，确保评价结果科学、客观、公正。对在评价工作中不认真履行职责、弄虚作假，导致评价结果失真或造成不良社会影响的，将依法依规严肃追究相关单位和人员的责任。

第十四条 按照《甘肃省食品小作坊小经营店小摊点监督

管理条例》办理《食品小经营店登记证》的学校食堂暂不纳入评价范围。

第十五条 本细则由省食品安全委员会办公室、省教育厅、省人力资源和社会保障厅、省市场监督管理局负责解释。

第十六条 本细则适用于甘肃省内各级各类学校食堂。

第十七条 本细则自 2026 年 1 月 1 日起实施，试行 2 年。

附件 1

甘肃省幼儿园食品安全评价细则

学校:

食堂经营模式:

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/ 不合格)	备注
1	资格审查	资质与经营管理	取得合法有效的办学资质	★否决项		
2			学校食堂持有效《食品经营许可证》，无涂改、伪造、出租、出借、转让等行为	★否决项		
3			严格按照许可证载明的经营场所、主体业态、经营项目开展经营活动，无超范围经营现象	★否决项		
4			幼儿园食堂原则上采用自主经营的方式供餐，对目前仍在合同期内的对外承包和委托经营食堂，合同到期后转为学校自主经营	★否决项		
5			近两年内学校未发生食品安全事件（事故）	★否决项		
6		信息公示	学校食堂（含承包经营企业）在经营场所醒目位置悬挂或者摆放合法有效的食品经营许可证，或以电子形式公示。在学校食堂食品经营许可证上标注自营或承包情况，承包经营的，还需标注承包企业名称	一般项		
7			在经营场所醒目位置公示从事直接入口食品从业人员健康证明	一般项		
8			在经营场所醒目位置公示主要食品原材料（米面油肉蛋奶）进货来源、定点采购单位等信息	一般项		
9			在经营场所醒目位置公示末次日常监督检查结果记录表等信息	一般项		
10			在经营场所醒目公示学校食品安全管理组织架构（含食品安全负责人、食品安全总监、食品安全员任职文件等证明资料）、包保干部信息	一般项		
11			在经营场所醒目位置公示日管控、周排查、月调度记录	一般项		
12			使用食品添加剂的学校食堂应公示其使用量和添加的品种	一般项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
13	资格审查	互联网+明厨亮灶	学校食堂应在后厨关键控制区(切配、烹饪、备餐、面点间、餐用具清洗消毒间)安装符合数据标准的监控设备并正常运转	一般项		
14			学校内应安装展示设备,并在就餐时段实时播放监控图像或回放当日食品加工操作录像	一般项		
15			学校食堂应安排专人负责“互联网+明厨亮灶”管理和设施设备运行维护	一般项		
16			学校负责人定期通过“互联网+明厨亮灶”随机抽查食堂食品安全状况,及时发现食品安全风险隐患并予以整改	一般项		
17	食品安全管理	管理机构	学校应建立完善的食品安全领导机构和管理机构;目前还在承包或委托经营的,承包或委托经营单位也应设立食品安全管理机构,落实食品安全总监、安全员“双配备”“双公示”	一般项		
18		人员配备	学校应按照市场监管总局第98号令配备经培训考核合格的食品安全总监和食品安全员(有任职文件),制定《主要负责人食品安全管理职责》《食品安全总监职责》《食品安全员守则》;目前还在承包经营的,学校应定期对承包或委托经营企业进行监督检查,并有记录	一般项		
19		健康管理	学校食堂应建立从业人员健康管理档案,包括从业人员登记表、健康证明等;健康证明未超过有效期限;未使用经涂改、出借的健康证明	一般项		
20			从事接触直接入口食品工作的从业人员应取得健康证明后方可上岗工作	★否决项		
21			从业人员应每日开展晨检,做好晨检记录	△关键项		
22		个人卫生	从业人员加工食品时无有碍食品安全的习惯和行为,如佩戴首饰外露、留长指甲、在工作场所抽烟、吐痰、玩手机等;从业人员保持良好个人卫生,加工操作直接入口食品前应当洗手消毒,加工制作过程中,应保持手部清洁	一般项		
23			从业人员穿戴洁净的工作衣帽、工作鞋上岗,工作服定期清洗、消毒、更换;接触直接入口食品的工作人员、专间和专用操作区内的从业人员佩戴清洁的口罩,能遮住口鼻	一般项		
24		包保制度	包保干部应按要求开展包保督导	一般项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
25	食品安全管理	制度管理	应建立健全食品安全管理制度，制度至少包括进货查验和台账记录、食品添加剂使用管理（未使用食品添加剂的不做要求）、人员健康管理、餐饮具清洗消毒保洁、关键环节食品加工操作规程、设备设施维护保养、食品安全自查、食品留样、食品安全应急处置、餐厨废弃物处置等制度，内容应符合现行法律法规及规章的要求	一般项		
26			应当建立并落实幼儿园相关负责人陪餐制度，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	一般项		
27			组织相关人员定期学习并及时更新修订完善食品安全管理制度	一般项		
28			有现场分餐情形的，应当落实分餐管理制度，在教室分餐的，分餐容器应加盖且每餐消毒，并保障分餐环境卫生整洁	一般项		
29			每年对食品安全状况进行综合评价，并形成自查评价报告	一般项		
30		记录管理	应建立与制度配套的管理记录；记录内容应完整、真实，填写清晰、规范，保存时间不少于2年	一般项		
31		食品安全自查	应当建立食品安全日管控制度。食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》	△关键项		
32			应当建立食品安全周排查制度。食品安全总监每周组织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》	△关键项		
33			应当建立食品安全月调度制度。学校主要负责人每月至少听取1次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》，并将病媒生物防制工作纳入“日管控、周排查、月调度”的重要内容	△关键项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
34			制定符合实际的《食品安全风险管控清单》，确定食品安全自查项目和要求，制定自查计划，结合“周排查”，每周至少开展一次自查，并做好记录。在开学第一个月内至少在食堂召开一次有关学校食品安全的现场办公会	△关键项		
35	食品安全管理	食品安全自查	对自查中发现的问题食品应立即停止使用，对自查中发现的其他食品安全风险隐患应根据具体情况采取有效措施，及时消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故	△关键项		
36	宣传培训	宣传	开展食品安全、营养健康及制止餐饮浪费等知识宣传，张贴或摆放宣传材料	一般项		
37		培训	学校应制定年度培训考核计划，定期开展食品从业人员食品安全知识和技能培训，每次培训、考核情况应予以记录，存档备查	一般项		
38			食品安全总监、食品安全员应当具备食品安全管理能力，并定期接受培训（每年不少于40小时）和考核	一般项		
39			每半年对食品从业人员进行一次食品安全知识和岗位职责考核	一般项		
40			培训考核内容应包含餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工操作规程等，应将病媒生物防制作为从业人员培训考核的必备内容	一般项		
41	应急管理		学校应建立食品安全突发事件应急预案	△关键项		
42			学校食堂食品安全应急演练每年不少于1次	△关键项		
43	有害生物防制	鼠、蝇和蟑螂的密度	食品处理区应采取有效防止蝇类入室的措施，室内不得有成蝇或蝇类孳生地	一般项		
44			室内外环境卫生良好，垃圾得到有效管理，无活鼠、鼠洞、死鼠、鼠粪等鼠迹及蝇类、蟑螂等有害生物及其活动痕迹	一般项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
45		防鼠设施	食品处理区应有完善的防鼠设施: 1. 门: 门缝小于 0.6cm; 与外界直接相通的门、窗应安装空气幕或防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施, 防鼠板高度不能低于 60cm; 2. 窗户: 窗户玻璃无破损; 3. 排风扇: 排风扇或通风口有金属网罩, 网眼不得超过 0.6cm; 4. 管线孔洞: 堵塞通向环境的管线孔洞, 没有堵死的孔洞, 其缝隙不得超过 0.6cm; 5. 地漏和篦子: 安装的篦子宜使用金属材料制成, 篦子缝隙间距或网眼应小于 1cm。地漏无缺损且加盖	△关键项		
46		防蝇设施	食品处理区防蝇设施应符合规范要求。如: 门入口应有完善的防蝇设施(如防蝇帘、纱门、风幕机等)或使用旋转门、自动闭合门; 窗应安装金属纱窗; 排风扇应有防蝇网或使用自动闭合式排风扇	△关键项		
47		防虫设施	食堂与外界直接相通的通风口、换气窗外, 应加装不小于 16 目的防虫筛网	△关键项		
48	有害生物防制	防治工作开展	每学期开学前开展病媒生物消杀并有记录。采用物理方式防治有害生物, 严禁在食品处理和就餐区域存放杀虫剂和杀鼠剂等化学产品。防治服务为外部第三方企业提供的, 需留存服务企业的资质证件、服务人员资格证明及每次除虫灭害服务记录	△关键项		
49	辅助场所	卫生间	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; 出口处应设置洗手设施	★否决项		
50			卫生间应采用水冲式, 地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料	一般项		
51			应设有效排气装置, 有照明设施, 与外界直接相通的窗户应设有效的防蝇纱网, 应配备便刷等清洁设施	一般项		
52			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	一般项		
53	场所布局、	选址	食堂用房应远离开敞式污染源(如粪坑、污水池、暴露垃圾场、旱厕等) 25m 以上, 且在扩散性污染源(如粉尘、有害气体、有害液体、放射性物质等)的影响之外	★否决项		
54	设施设备		周围不应有可能导致虫害大量孳生的场所, 难以避免时应有防范措施	★否决项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
55	布局	布局	必须配备的功能用房有更衣室、粗加工间/区(荤素粗加工分开)、切配间/区(荤素切配分开)、烹调间、餐具清洗消毒间、食品原料库房等	一般项		
56			应设置人员通道和原材料专用出入口; 原材料通道、成品通道、员工通道、餐用具回收通道分开设置; 各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序分区域设置, 流程布局合理, 并能防止食品在存放、加工操作中产生交叉污染	一般项		
57			食品处理区面积应与就餐人数相匹配	一般项		
58			食品处理区应设置在室内, 净高应不低于 2.5m, 人员入口处应设置洗手设施	一般项		
59			食品库房应根据食材和食品分类设置, 并应根据实际需要设置冷藏及冷冻设施	一般项		
60			建筑与装修	建筑与装修	食品处理区内地面、墙壁、天花板等应符合 GB31654 的要求; 除库房外操作区的墙裙应铺设到顶	一般项
61	应保持加工操作场所清洁; 墙壁、天花板、门窗、地面、操作台等应平整、清洁、无破损、无霉斑、无积油、无积水、无污垢等; 地沟彻底清洗, 无残渣、积水和异味	一般项				
62	场所布局、设施设备	供水与排水设施	食品加工用水水质应符合 GB5749 的规定, 加工制作直接入口食品的用水通过净水设施处理, 或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水	★否决项		
63			学校食堂采用二次供水的, 每半年至少进行一次水质检验, 每半年至少对储水设施进行一次清洗消毒并有完整记录	一般项		
64			排水设施的设计和建造应保证排水畅通, 便于清洁、维护; 需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度; 排水沟应设有可拆卸的盖板, 排水沟内不应设置其他管路	一般项		
65			采光与照明设施	采光与照明设施	食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施, 光泽和亮度应满足食品加工需要, 不应改变食品感官色泽	一般项
66	安装在暴露食品正上方的照明设施, 应使用防护罩; 冷冻(藏)库房应使用防爆灯	一般项				

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
67		通风与排烟设施	通风排气设施应易于清洁、维修或更换	一般项		
68			食品处理区(冷冻库、冷藏库除外)和就餐区应保持空气流通。专间应设独立的空调设施。应定期清洁消毒空调及通风设施	一般项		
69			产生油烟的设备上方,应设置机械排风及油烟过滤装置,过滤器便于清洁、更换	一般项		
70			产生大量蒸汽的设备上方,应设置机械排风排气装置,并做好冷凝水的引泄	一般项		
71	洗手更衣场所		设有从业人员专门更衣室,更衣室位于从业人员入口处,且保持清洁,与私人衣物分开存放	一般项		
72			更衣室有足够空间、配备洗手、通风、照明设施,洗涤消毒用品、更衣柜、挂钩、衣架等设施,且运转正常,满足所有员工使用	一般项		
73			专间人员入口处应设置二次更衣室,配备非手接触式水龙头、手部消毒、干手和工作服消毒等设施,并在显著位置应标示简明易懂的洗手方法	一般项		
74	原料管理	原料采购	学校食堂实行大宗食材供应商公开招标、集中定点采购制度。学校每学年对中标供应商实施年度评价,制定详细的考核办法、评价、退出机制,自行或委托第三方机构对供应商食品安全状况进行考核评价	一般项		
75			采购食品、食品添加剂及食品相关产品应按照相关要求查验供货商的相关资质证明文件,严格执行食品及原料进货查验记录制度,按要求索取进货查验证明文件,确保货、票相符。现场检查食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求	一般项		
76	原料管理	进货查验和索证索票	建立“双人或多人联检”进货查验制度,查验人员至少包括幼儿园食品安全员和食堂管理人员,集体监督,详细记录,公开透明	一般项		
77			严格执行食品及原料进货查验记录制度,按要求索取进货查验证明文件,确保货、票相符。对禽畜肉类食材检验检疫合格证明进行查验。现场检查食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求	一般项		
78			大宗食材在验收过程中,发现有验收不合格或不得采购情形的,应当当场予以退回或销毁,并如实填写退回或销毁记录	△关键项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
79			进货查验记录和相关凭证的保存期限不少于产品保质期期满后6个月；无明确保质期的，保存期限不少于2年	一般项		
80		原料 贮藏	食品贮存区未存放有毒有害和来源不清、来历不明的食品及原料，未存放变质、超过保质期的食品	★否决项		
81			杀虫剂、清洁剂、消毒剂、醇基燃料等化学品及清洁工具应单独分开在库房存放并显著标识	一般项		
82			食品仓库应分隔或分离贮存不同类型的食品原料并显著标识，贮存过程中，应分区、分架、分类、离墙、离地存放食品，遵循先进先出的原则	一般项		
83			散装食品宜使用密闭食品级容器贮存并标明食品名称、产地（精确到县区）、生产日期或批号、使用期限等内容	一般项		
84			贮存的食物按照保存条件贮存，确保食物无腐败变质、油脂酸败和其他异味	一般项		
85			变质、超过保质期或者回收的食物应显著标识或者单独存放在有明确标志的场所，及时清理处置，并按规定进行记录	一般项		
86			冷冻（藏）柜数量和结构应能满足食品原料、半成品、成品分开存放，拆除外包装纸箱后存放食物，避免交叉污染，且有区分标识和可正确显示柜（库）温度的温度计	一般项		
87			冷冻（藏）柜应定期清理，确保柜内无异味、无积霜、结冰	一般项		
88	食品添加剂 管理			食品添加剂的品种、使用范围、使用量符合GB2760规定，未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的食品添加剂品种	*△关键项	
89			食堂主食中不应添加甜蜜素等甜味剂	*★否决项		
90			食品添加剂购进、使用应符合国家规定，做到专人采购，专柜（位）存放，专人管理，专用台账，专用工具，有购进和使用记录	*△关键项		
91	食品添加剂 管理		用容器盛放开封后的食品添加剂的，应避免开封后的食品添加剂受到污染，在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留原包装	*△关键项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
92	初加工		食品加工前应认真检查待加工的食品，不应加工《中华人民共和国食品安全法》及《食用农产品市场销售监督管理办法》规定禁止加工的食品	★否决项		
93			幼儿园食堂不得制售冷荤类、生食类、裱花蛋糕；禁止外购熟食和凉菜。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；禁止采购使用散装油、醋、酱油、食盐等；幼儿园原则上不得采购使用转基因食品	★否决项		
94			使用的工用具、容器应按用途分类管理、清晰标识、分开使用	一般项		
95			植物性、动物性、水产品清洗池应分开设置，保持一定距离或加装半隔断设施；水池大小数量应满足需要	一般项		
96			加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品的切配合、刀具、容器应分开、专用，并有明显标识；荤食与素食切配合之间保持一定距离	一般项		
97			冷冻原料应使用冷藏或流水解冻，解冻充分后再加工；禽蛋使用前应清洗外壳，必要时进行消毒	一般项		
98		过程控制	烹饪	未清洗、未脱外箱的原料不得存放在烹饪区；待加工的动物性食品原料、植物性食品原料、水产品、成品应分开存放	一般项	
99	用于烹饪的调味料盛放器皿应保持清洁，使用后随即加盖，不得与地面或污物接触			一般项		
100	严格控制食品加工制作温度和时间等关键参数，加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃			一般项		
101	烹饪至食用前的时间应控制在2h之内，超过2h的应不低于60℃热藏			一般项		
102	面点间		应有洗手设施和清洗池	*一般项		
103			操作台面应采用光滑、不渗水和易清洁的材料，且不能有缝隙	*一般项		
104	备餐间		水龙头为非手动式，接触入口食品的从业人员应穿戴洁净的工作服帽，戴口罩，工作服应为浅色，与其他加工区工作服有区分，手部应清洗消毒	*一般项		
105			备餐间内配有热藏设施	*一般项		
106			备餐间内无明沟，地漏带水封	*一般项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/ 不合格)	备注
107	食品添加剂管理	备餐间	食品传递窗为开闭式，其他窗封闭；专间墙裙铺设到顶；专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够及时关闭	*一般项		
108			备餐间配备空气消毒设施	*一般项		
109			备餐间内的废弃物容器盖为非手动开启式	*一般项		
110		校外供餐	采用校外供餐的具备符合贮存、运输要求的设施设备	*一般项		
111			配送过程中，食品盛放的容器密闭，食品存放温度和时间符合要求	*一般项		
112			食品容器上标注的信息符合要求	*一般项		
113	餐用具清洗消毒	清洗消毒	设置独立的洗消间或隔断场所，不得设在室外。场所应明亮、平整、干净、卫生，地面有一定排水坡度，并具备良好的排水、通风条件及防止有害生物侵入设施	一般项		
114			配备能满足需要的餐饮具清洗消毒保洁设施设备并定期进行清洁、维护且有记录，设施设备其数量、规格等与采用的消毒方式相匹配	△关键项		
115			采用热力消毒，严格执行“除渣、浸泡、清洗、消毒保洁”等各环节操作，严禁化学消毒	△关键项		
116			餐用具清洗消毒水池专用并有明显标识，与食品原料清洗池、清洁用具清洗池分开	△关键项		
117			消毒后的餐饮具放置在消毒柜或保洁柜内，不得裸露存放	△关键项		
118			不得重复使用一次性餐饮具	△关键项		
119		集中洗消	使用餐饮具消毒企业集中清洗消毒的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内	*一般项		
120		洗涤剂使用	使用的洗涤剂符合国家标准要求	一般项		
121	留样		设置专用成品留样冰箱（柜）	△关键项		
122			留样容器应为易于清洗消毒的密封性好的食品专用容器	△关键项		
123			应对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125g，冷藏温度0-8摄氏度，保存48h以上	△关键项		
124			如实记录留样内容，留样记录内容包括留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时、分）、留样人员等	△关键项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注	
125	餐厨废弃物处置	废弃物记录	建立餐厨废弃物处置台账, 详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息	一般项			
126		废弃物处理	与有收运餐厨废弃物资质的企业签订协议, 定点回收, 日产日清	一般项			
127	校内食品商店(超市)		幼儿园内不得设置超市、小卖部、自动售卖机等食品经营场所	★否决项			
128	社会监督		在学校显著位置公布食品安全投诉举报电话	一般项			
129			分别在春、秋季开学后一个月内, 面向师生和家长分别组织开展一次食品安全满意度测评。学生家长、教职工、学生对学校食品安全工作满意度达70%以上	一般项			
130	亮点项	食品安全	引入第三方机构每学期对学校食堂进行不少于1次的食品安全风险评估, 并能够提供风险评估报告				
131			学校食堂自建快检室或配备快速检测设备, 对部分食品原料进行检验, 并做好检测记录				
132			“互联网+明厨亮灶”展示设备安装在方便家长观看的对外开放场所显著位置, 例如校门口、保安亭外、家长接送孩子的等候室或休息室				
133			营养健康	配备专(兼)职营养健康管理人员, 有条件的学校配备营养指导员或专(兼)职营养师			
134				学校将食品安全与营养健康知识纳入健康教育教学内容			

经现场检查, 不符合要求的否决项 项, 关键项 项, 一般项 项。

核查结论: 合格 不合格

说明: 1. 判定原则: 否决项不符合数=0, 关键项和一般项不符合数之和 ≤ 10 , 则判定为合格, 否则结论为不合格。

2. ★项为否决项, 违反其中任何一条, 该单位现场评定为不合格。

3. △项为关键项, 其中任何四项及以上不符合的, 该单位现场评定为不合格。

4. *允许有合理缺项。

5. 一件亮点项可等额抵扣一件不合格的一般项。最终评价将基于抵扣后的净不合格一般项数进行判定。

6. 食堂经营模式包括: 学校自主经营、委托承包经营等。

附件 2

甘肃省中小学食品安全评价细则

学校:

食堂经营模式:

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/ 不合格)	备注
1	资格 审查	资质与经营管理	取得合法有效的办学资质	★否决项		
2			学校食堂持有效《食品经营许可证》，无涂改、伪造、出租、出借、转让等行为	★否决项		
3			严格按照许可证载明的经营场所、主体业态、经营项目开展经营活动，无超范围经营现象	★否决项		
4			营养改善计划义务教育学校食堂不得对外承包或者委托经营	★否决项		
5			中小学食堂原则上采用自主经营的方式供餐，对目前仍在合同期内的对外承包和委托经营食堂，合同到期后转为学校自主经营	★否决项		
6			近两年内学校未发生食品安全事件（事故）	★否决项		
7		信息公示	学校食堂（含承包经营企业）在经营场所醒目位置悬挂或者摆放合法有效的食品经营许可证，或以电子形式公示。在学校食堂食品经营许可证上标注自营或承包情况，目前还在承包经营的，还需标注承包企业名称	一般项		
8			在食堂就餐区醒目位置公示从事直接入口食品从业人员健康证明	一般项		
9			在食堂就餐区醒目位置公示主要食品原材料（米面油肉蛋奶）进货来源、定点采购单位等信息	一般项		
10			在食堂就餐区醒目位置公示末次日常监督检查结果记录表等信息	一般项		
11			在经营场所醒目公示学校食品安全管理组织架构（含食品安全负责人、食品安全总监、食品安全员任职文件等证明资料）、包保干部信息	一般项		
12			在经营场所醒目位置公示日管控、周排查、月调度记录	一般项		
13			使用食品添加剂的学校食堂应公示其使用量和添加的品种	一般项		
14			互联网+明厨亮灶	学校食堂应在后厨关键控制区（切配、烹饪、备餐、面点间、餐用具清洗消毒间）安装符合数据标准的监控设备并正常运转	一般项	

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
15	资格审查	互联网+明厨亮灶	学校食堂就餐区应安装展示设备,并在就餐时段实时播放监控图像或回放当日食品加工操作视频录像	一般项		
16			学校食堂应安排专人负责“互联网+明厨亮灶”管理和设施设备运行维护	一般项		
17			学校负责人定期通过“互联网+明厨亮灶”随机抽查食堂食品安全状况,及时发现食品安全风险隐患并予以整改	一般项		
18	食品安全管理	管理机构	学校应建立完善食品安全领导机构和管理机构;目前还在承包或委托经营的,承包或委托经营单位也应设立食品安全管理机构,落实食品安全总监、安全员“双配备”“双公示”	一般项		
19		人员配备	学校应按照市场监管总局第98号令配备经培训考核合格的食品安全总监和食品安全员(有任职文件),制定《主要负责人食品安全管理职责》《食品安全总监职责》《食品安全员守则》;目前还在承包经营的,承包经营单位也应当配备食品安全总监和食品安全员,学校应定期对承包或委托经营企业进行监督检查,并有记录	一般项		
20		健康管理	学校食堂应建立从业人员健康管理档案,包括从业人员登记表、健康证明等;健康证明未超过有效期限;未使用经涂改、出借的健康证明	一般项		
21			从事接触直接入口食品工作的从业人员应取得健康证明后方可上岗工作	★否决项		
22			从业人员应每日开展晨检,做好晨检记录	△关键项		
23		个人卫生	从业人员加工食品时无有碍食品安全的习惯和行为,如佩戴首饰外露、留长指甲、在工作场所抽烟、吐痰、玩手机等;从业人员保持良好个人卫生,加工操作直接入口食品前应当洗手消毒,加工制作过程中,应保持手部清洁	一般项		
24		从业人员穿戴洁净的工作衣帽上岗,工作服定期清洗、消毒、更换;接触直接入口食品的工作人员、专间和专用操作区内的从业人员佩戴清洁的口罩,能遮住口鼻	一般项			
25		包保制度	包保干部按照要求开展包保督导	一般项		
26		制度管理	应建立健全食品安全管理制度,制度至少包括进货查验和台账记录、食品添加剂使用管理(未使用食品添加剂的不做要求)、人员健康管理、餐饮具清洗消毒保洁、关键环节食品加工操作规程、设施设备维护保养、食品安全自查、食品留样、食品安全应急处置、餐厨废弃物处置等制度,内容应符合现行法律法规及规章的要求	一般项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
27	食品安全管理	制度管理	应当建立学校相关负责人陪餐制度，明确陪餐人员职责，做好陪餐记录，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	一般项		
28			组织相关人员定期学习并及时更新修订完善食品安全管理制度	一般项		
29			有现场分餐情形的，应当落实分餐管理制度，在教室分餐的，应当保障分餐环境卫生整洁	一般项		
30			每年对食品安全状况进行综合评价，并形成自查评价报告	一般项		
31		记录管理	应建立与制度配套的管理记录；记录内容应完整、真实，填写清晰、规范，保存时间不少于2年	一般项		
32		食品安全自查	应当建立食品安全日管控制度。食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》	△关键项		
33			应当建立食品安全周排查制度。食品安全总监每周组织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》	△关键项		
34			应当建立食品安全月调度制度。学校主要负责人每月至少听取1次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》，并将病媒生物防制工作纳入“日管控、周排查、月调度”的重要内容	△关键项		
35			制定符合实际的《食品安全风险管控清单》，确定食品安全自查项目和要求，制定自查计划，结合“周排查”，每周至少开展一次自查，并做好记录。在开学第一个月内至少在食堂召开一次有关学校食品安全的现场办公会	△关键项		
36			对自查中发现的问题食品应立即停止使用，对自查中发现的其他食品安全风险隐患应根据具体情况采取有效措施，及时消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故	△关键项		
37	宣传		开展食品安全、营养健康及制止餐饮浪费等知识宣传，张贴或摆放宣传材料	一般项		
38	宣传培训	培训	学校应制定年度培训考核计划，定期开展食品从业人员食品安全知识和技能培训，每次培训、考核情况应予以记录，存档备查	一般项		
39			食品安全总监、食品安全员应当具备食品安全管理能力，并定期接受培训（每年不少于40小时）和考核	一般项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注	
40	宣传培训	培训	每半年对食品从业人员进行一次食品安全知识和岗位职责考核	一般项			
41			培训考核内容应包含餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工操作规程等,应将病媒生物防制作为从业人员培训考核的必备内容	一般项			
42	应急管理		学校应建立食品安全突发事件应急预案	△关键项			
43			学校食堂食品安全应急演练每年不少于1次	△关键项			
44		鼠、蝇和蟑螂的密度	食品处理区应采取有效防止蝇类入室的措施,室内不得有成蝇或蝇类孳生地	一般项			
45			室内外环境卫生良好,垃圾得到有效管理,无活鼠、鼠洞、死鼠、鼠粪等鼠迹及蝇类、蟑螂等有害生物及其活动痕迹	一般项			
46	有害生物防制	防鼠设施	食品处理区应有完善的防鼠设施: 1. 门: 门缝小于0.6cm; 与外界直接相通的门、窗应安装空气幕或防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施,防鼠板高度不能低于60cm; 2. 窗户: 窗户玻璃无破损; 3. 排风扇: 排风扇或通风口有金属网罩,网眼不得超过0.6cm; 4. 管线孔洞: 堵塞通向外环境的管线孔洞,没有堵死的孔洞,其缝隙不得超过0.6cm; 5. 地漏和箅子: 安装的箅子宜使用金属材料制成,箅子缝隙间距或网眼应小于1cm。地漏无缺损且加盖	△关键项			
47			防蝇设施	食品处理区防蝇设施应符合规范要求。如: 门入口应有完善的防蝇设施(如防蝇帘、纱门、风幕机等)或使用旋转门、自动闭合门;窗应安装金属纱窗;排风扇应有防蝇网或使用自动闭合式排风扇	△关键项		
48			防虫设施	与外界直接相通的通风口、换气窗外,应加装不小于16目的防虫筛网	△关键项		
49			防治工作开展	每学期开学前开展病媒生物消杀并有记录。采用物理方式防治有害生物,严禁在食品处理和就餐区域存放杀虫剂和杀鼠剂等化学产品。防治服务为外部第三方企业提供的,需留存服务企业的资质证件、服务人员资格证明及每次除虫灭害服务记录	△关键项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
50	辅助场所	卫生间	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; 出口处应设置洗手设施	★否决项		
51			卫生间应采用水冲式, 地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料	一般项		
52	辅助场所	卫生间	应设有效排气装置, 有照明设施, 与外界直接相通的窗户应设有效的防蝇纱网, 应配备便刷等清洁设施	一般项		
53			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	一般项		
54		选址	食堂用房应远离开敞式污染源(如粪坑、污水池、暴露垃圾场、旱厕等) 25m 以上, 且在扩散性污染源(如粉尘、有害气体、有害液体、放射性物质等)的影响之外	★否决项		
55			周围不应有可能导致虫害大量孳生的场所, 难以避免时应有防范措施	★否决项		
56	场所布局、设施设备	布局	必须配备的功能用房有更衣室、粗加工间/区(荤素粗加工分开)、切配间/区(荤素切配分开)、烹调间、餐具清洗消毒间、食品原料库房等	一般项		
57			应设置人员通道和原材料专用出入口; 原材料通道、成品通道、员工通道、餐用具回收通道分开设置; 各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序分区域设置, 流程布局合理, 并能防止食品在存放、加工操作中产生交叉污染	一般项		
58			食品处理区面积应与就餐人数相匹配	一般项		
59			食品处理区应设置在室内, 净高应不低于 2.5m, 人员入口处应设置洗手设施	一般项		
60			食品库房应根据食材和食品分类设置, 并应根据实际需要设置冷藏及冷冻设施	一般项		
61			建筑与装修	食品处理区内地面、墙壁、天花板等应符合 GB31654 的要求; 除库房外操作区的墙裙应铺设到顶	一般项	
62	应保持加工操作场所清洁: 墙壁、天花板、门窗、地面、操作台等应平整、清洁、无破损、无霉斑、无积油、无积水、无污垢等; 地沟彻底清洗, 无残渣、积水和异味	一般项				

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
63	供水与排水设施		食品加工用水水质应符合 GB5749 的规定, 加工制作直接入口食品的用水通过净水设施处理, 或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水	★否决项		
64			学校食堂采用二次供水的, 每半年至少进行一次水质检验, 每半年至少对储水设施进行一次清洗消毒并有完整记录	一般项		
65			排水设施的设计和建造应保证排水畅通, 便于清洁、维护; 需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度; 排水沟应设有可拆卸的盖板, 排水沟内不应设置其他管路	一般项		
66	场所布局、设施设备	采光与照明设施	食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施, 光泽和亮度应满足食品加工需要, 不应改变食品的感官色泽	一般项		
67			安装在暴露食品正上方的照明设施, 应使用防护罩; 冷冻(藏)库房应使用防爆灯	一般项		
68	场所布局、设施设备	通风与排烟设施	通风排气设施应易于清洁、维修或更换	一般项		
69			食品处理区(冷冻库、冷藏库除外)和就餐区应保持空气流通。专间应设独立的空调设施。应定期清洁消毒空调及通风设施	一般项		
70			产生油烟的设备上方, 应设置机械排风及油烟过滤装置, 过滤器便于清洁、更换	一般项		
71			产生大量蒸汽的设备上方, 应设置机械排风排气装置, 并做好冷凝水的引泄	一般项		
72	原料管理	原料采购	设有从业人员专门更衣室, 更衣室位于从业人员入口处, 且保持清洁, 与私人衣物分开存放	一般项		
73			更衣室有足够空间、配备洗手、照明设施, 洗涤消毒用品、更衣柜、挂钩、衣架等设施, 且运转正常, 满足所有员工使用	一般项		
74			专间人员入口处应设置二次更衣室, 配备非手接触式水龙头、手部消毒、干手和工作服消毒等设施, 并在显著位置应标示简明易懂的洗手方法	一般项		
75	原料管理	原料采购	学校食堂实行大宗食材供应商公开招标、集中定点采购制度。学校每学年对中标供应商实施年度评价, 制定详细的考核办法、评价、退出机制, 自行或委托第三方机构对供应商食品安全状况进行考核评价。	一般项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
76		进货查验和索证索票	采购食品、食品添加剂及食品相关产品应按照相关要求查验供货商的相关资质证明文件,严格执行食品及原料进货查验记录制度,按要求索取进货查验证明文件,确保货、票相符。现场检查食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求	一般项		
77			建立“双人或多人联检”进货查验制度,查验人员至少包含学校食品安全员和食堂管理人员,集体监督,详细记录,公开透明	一般项		
78			大宗食材在验收过程中,发现有验收不合格或不得采购情形的,应当当场予以退回或销毁,并如实填写退回或销毁记录	△关键项		
79			进货查验记录和相关凭证的保存期限不少于产品保质期期满后6个月;无明确保质期的,保存期限不少于2年	一般项		
80		原料贮藏	食品贮存区未存放有毒有害和来源不清、来历不明的食品及原料,未存放变质、超过保质期的食品	★否决项		
81	原料管理	原料贮藏	杀虫剂、清洁剂、消毒剂、醇基燃料等化学品及清洁工具应单独分开在库房存放并显著标识	一般项		
82			食品仓库应分隔或分离贮存不同类型的食品原料并显著标识,贮存过程中,应分区、分架、分类、离墙、离地存放食品,遵循先进先出的原则	一般项		
83			散装食品宜使用密闭食品级容器贮存并标明食品名称、产地(精确到县区)、生产日期或批号、使用期限等内容	一般项		
84			贮存的食物按照保存条件贮存,确保食物无腐败变质、油脂酸败和其他异味	一般项		
85			变质、超过保质期或者回收的食物应显著标识或者单独存放在有明确标志的场所,及时清理处置,并按规定进行记录	一般项		
86			冷冻(藏)柜数量和结构应能满足食品原料、半成品、成品分开存放,拆除外包装纸箱后存放食品,避免交叉污染,且有区分标识和可正确显示柜(库)温度的温度计	一般项		
87			冷冻(藏)柜应定期清理,确保柜内无异味、无积霜、结冰	一般项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
88	食品添加剂管理		食品添加剂的品种、使用范围、使用量符合 GB2760 规定，未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的食品添加剂品种	*△关键项		
89			食堂主食中不应添加甜蜜素等甜味剂	*★否决项		
90			食品添加剂购进、使用应符合国家规定，做到专人采购，专柜（位）存放，专人管理，专用台账，专用计量器具，有购进和使用记录	*△关键项		
91			用容器盛放开封后的食品添加剂的，应避免开封后的食品添加剂受到污染，在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留原包装	*△关键项		
92	过程控制	初加工	食品加工前应认真检查待加工的食品，不应加工《中华人民共和国食品安全法》及《食用农产品市场销售监督管理办法》规定禁止加工的食品	★否决项		
93			中小学食堂不得制售冷荤类、生食类、裱花蛋糕，禁止外购熟食和凉菜；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；禁止采购使用散装油、醋、酱油、食盐等；中小学原则上不得采购使用转基因食品	★否决项		
94			使用的工用具、容器应按用途分类管理、清晰标识、分开使用	一般项		
95			植物性、动物性、水产品清洗池应分开设置，保持一定距离或加装半隔断设施；水池大小数量应满足需要	一般项		
96	过程控制	初加工	加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品的切配台、刀具、容器应分开、专用，并有明显标识；荤食与素食切配台之间保持一定距离	一般项		
97			冷冻原料应使用冷藏或流水解冻，解冻充分后再加工；禽蛋使用前应清洗外壳，必要时进行消毒	一般项		
98		烹饪	未清洗、未脱外箱的原料不得存放在烹饪区；待加工的动物性食品原料、植物性食品原料、水产品、成品应分开存放	一般项		
99			用于烹饪的调味料盛放器皿应保持清洁，使用后随即加盖，不得与地面或污物接触	一般项		
100	严格控制食品加工制作温度和时间等关键参数，加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃		一般项			
101			烹饪至食用前的时间应控制在 2h 之内，超过 2h 的应不低于 60℃ 热藏	一般项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注	
102		面点间	应有洗手设施和清洗池	一般项			
103			操作台面应采用光滑、不渗水和易清洁的材料，且不能有缝隙	一般项			
104	备餐间		水龙头为非手动式，接触入口食品的从业人员应穿戴洁净的工作服帽，戴口罩，工作服应为浅色，与其他加工区工作服有区分，手部应清洗消毒	*一般项			
105			备餐间内配有热藏设施	*一般项			
106			备餐间内无明沟，地漏带水封	*一般项			
107			食品传递窗为开闭式，其他窗封闭；专间墙裙铺设到顶；专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够及时关闭	*一般项			
108			备餐间配备空气消毒设施	*一般项			
109			备餐间内的废弃物容器盖为非手动开启式	*一般项			
110			校外供餐	采用校外供餐的具备符合贮存、运输要求的设施设备	*一般项		
111				配送过程中，食品盛放的容器密闭，食品存放温度和时间符合要求	*一般项		
112	食品容器上标注的信息符合要求	*一般项					
113	餐具清洗消毒	清洗消毒	设置独立的洗消间或隔断场所，不得设在室外。场所应明亮、平整、干净、卫生，地面有一定排水坡度，并具备良好的排水、通风条件及防止有害生物侵入设施	一般项			
114			配备能满足需要的餐饮具清洗消毒保洁设施设备并定期进行清洁、维护且有记录，设施设备其数量、规格等与采用的消毒方式相匹配	△关键项			
115			采用热力消毒，严格执行“除渣、浸泡、清洗、消毒保洁”等各环节操作	△关键项			
116	餐具清洗消毒	清洗消毒	餐具清洗消毒水池专用并有明显标识，与食品原料清洗池、清洁用具清洗池分开	△关键项			
117			消毒后的餐饮具放置在消毒柜或保洁柜内，不得裸露存放	△关键项			
118			不得重复使用一次性餐饮具	△关键项			
119		集中洗消	使用餐饮具消毒企业集中清洗消毒的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内	*一般项			

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注	
120		洗涤剂使用	使用的洗涤剂符合国家标准要求	一般项			
121	留样		设置专用成品留样冰箱(柜)	△关键项			
122			留样容器应为易于清洗消毒的密封性好的食品专用容器	△关键项			
123			应对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样, 每个品种留样量不少于 125g, 冷藏温度 0-8 摄氏度, 保存 48h 以上	△关键项			
124			如实记录留样内容, 留样记录内容包括留样食品名称、留样量、留样时间(月、日、时、分)、留样人员等	△关键项			
125	餐厨废弃物处置	废弃物记录	建立餐厨废弃物处置台账, 详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息	一般项			
126		废弃物处理	与有收运餐厨废弃物资质的企业签订协议, 定点回收, 日产日清	一般项			
127	反食品浪费		应在用餐区醒目位置有防止食品浪费提示	一般项			
128			应根据学生剩饭剩菜的量及时采取措施, 调整菜谱, 减少浪费				
129	校内食品商店(超市)	资质许可	非寄宿制中小学不得在校内设置小卖部、超市、自动售卖机等食品经营场所。寄宿制中小学确需设置食品小卖部、超市的, 应依法取得许可, 并避免售卖高盐、高糖及高脂食品	*★否决项			
130		设施设备		具有与经营品种、数量相适应的食品贮存和销售的场所, 经营场所与生活区必须分开, 保持场所环境整洁卫生, 并与其他污染源保持规定距离	*一般项		
131				具有与经营品种、数量相适应的设施和设备, 卖场及库房通风、照明、三防等符合要求	*一般项		
132		质量控制		按要求分区摆放食品和非食品	*一般项		
133				按贮存条件和要求贮存食品	*一般项		
134				严格处置不合格食品, 建立不合格食品退市制度	*一般项		
135		进货查验		对供货商经营资格进行查验, 索取供货商资质证明文件、产品合格证明材料	*一般项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注	
136	校内食品商店(超市)	进货查验	按供货商名称或食品类别分类建档,保管相关记录和凭证不少于产品保质期后六个月;没有明确保质期的,不少于二年	*一般项			
137			执行进货查验记录制度,全面真实记录食品采购销售情况	*一般项			
138	社会监督		在学校食堂就餐区显著位置公布投诉举报电话	一般项			
139			分别在春、秋季开学后一个月内,面向师生和家长分别组织开展一次食品安全满意度测评。学生家长、教职工、学生对学校食品安全工作满意度达70%以上	一般项			
140	亮点项	食品安全	引入第三方机构每学期对学校食堂进行不少于1次的食品安全风险评估,并能够提供风险评估报告				
141			学校食堂自建快检室或配备快速检测设备,对部分食品原料进行检验,并做好检测记录				
142			“互联网+明厨亮灶”展示设备安装在方便家长观看的对外开放场所醒目位置,例如校门口、保安亭外、家长接送孩子的等候室或休息室				
143			营养健康	配备专(兼)职营养健康管理人員,有条件的学校配备营养指导员或专(兼)职营养师			
144				学校将食品安全与营养健康知识纳入健康教育教学内容			

经现场检查,不符合要求的否决项 项,关键项 项,一般项 项。
 核查结论: 合格 不合格

- 说明: 1. 判定原则: 否决项不符合数=0, 关键项和一般项不符合数之和≤12, 则判定为合格, 否则结论为不合格。
 2. ★项为否决项, 违反其中任何一条, 该单位现场评定为不合格。
 3. △项为关键项, 其中任何四项及以上不符合的, 该单位现场评定为不合格。
 4. *允许有合理缺项。
 5. 一件亮点项可等额抵扣一件不合格的一般项。最终评价将基于抵扣后的净不合格一般项数进行判定。
 6. 食堂经营模式包括: 学校自主经营、委托承包经营等。

附件 3

甘肃省高校（含技工学校）食品安全评价细则

学校：

食堂经营模式：

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/ 不合格)	备注
1	资格审查	资质与经营管理	学校食堂持有效《食品经营许可证》，无涂改、伪造、出租、出借、转让等行为	★否决项		
2			严格按照许可证载明的经营场所、主体业态、经营项目开展经营活动，无超范围经营现象	★否决项		
3			引入社会力量承包或者委托经营，应当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企业；并与受委托经营方依法签订合同，明确双方在食品安全、营养健康及经营管理等方面的权利和义务	★否决项		
4			建立食堂委托经营或承包经营企业实施准入评价和退出机制	★否决项		
5			近两年内学校未发生食品安全事件（事故）	★否决项		
6		信息公示	学校食堂（含承包经营企业）在经营场所醒目位置悬挂或者摆放合法有效的食品经营许可证，或以电子形式公示。在学校食堂食品经营许可证上标注自营或承包情况，承包经营的，还需标注承包企业名称	一般项		
7			在经营场所醒目位置公示从事直接入口食品从业人员健康证明	一般项		
8			在食堂就餐区醒目位置公示主要食品原材料（米面油肉蛋奶）进货来源、定点采购单位等信息	一般项		
9			在食堂就餐区醒目位置公示末次日常监督检查结果记录表等信息	一般项		
10			在经营场所醒目公示学校食品安全管理组织架构（含食品安全负责人、食品安全总监、食品安全员任职文件等证明资料）、包保干部信息	一般项		
11			在经营场所醒目位置公示日管控、周排查、月调度记录	一般项		
12			使用食品添加剂的学校食堂应公示其使用量和添加的品种	一般项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
13		互联网+明厨亮灶	学校食堂应在后厨关键控制区(切配、烹饪、备餐、面点间、餐用具清洗消毒间)安装符合数据标准的监控设备并正常运转	一般项		
14			学校食堂就餐区应安装展示设备,并在就餐时段实时播放监控图像或回放当日食品加工操作视频	一般项		
15	资格审查	互联网+明厨亮灶	学校食堂应安排专人负责“互联网+明厨亮灶”管理和设施设备运行维护	一般项		
16			学校负责人定期通过“互联网+明厨亮灶”随机抽查食堂食品安全状况,及时发现食品安全风险隐患并予以整改	一般项		
17	食品安全管理	管理机构	学校应建立完善的食品安全领导机构和管理机构;实行承包或委托经营的,承包或委托经营单位也应设立食品安全管理机构,落实食品安全总监、安全员“双配备”“双公示”	一般项		
18		人员配备	学校应按照市场监管总局第98号令配备经培训考核合格的食品安全总监和食品安全员(包括实行承包或委托经营的也应经过培训并有任职文件),制定《主要负责人食品安全管理职责》《食品安全总监职责》《食品安全员守则》;学校应定期对承包或委托经营企业进行监督检查,并有记录	一般项		
19		健康管理	学校食堂应建立从业人员健康管理档案,包括从业人员登记表、健康证明等;健康证明未超过有效期限;未使用经涂改、出借的健康证明	一般项		
20			从事接触直接入口食品工作的从业人员应取得健康证明后方可上岗工作	★否决项		
21			食品从业人员应每日开展晨检,做好晨检记录	△关键项		
22		个人卫生	从业人员加工食品时无有碍食品安全的习惯和行为,如佩戴首饰外露、留长指甲、在工作场所抽烟、吐痰、玩手机等;从业人员保持良好个人卫生,加工操作直接入口食品前应当洗手消毒,加工制作过程中,应保持手部清洁	一般项		
23			从业人员穿戴洁净的工作衣帽上岗,工作服定期清洗、消毒、更换;接触直接入口食品的工作人员、专间和专用操作区内的从业人员佩戴清洁的口罩,能遮住口鼻	一般项		
24	包保制度	包保干部应按要求开展包保督导	一般项			

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/ 不合格)	备注
25		制度管理	应建立健全食品安全管理制度,制度至少包括进货查验和台账记录、食品添加剂使用管理(未使用食品添加剂的不做要求)、人员健康管理、餐饮具清洗消毒保洁、关键环节食品加工操作规程、设备设施维护保养、食品安全自查、食品留样、食品安全应急处置、餐厨废弃物处置等制度,内容应符合现行法律法规及规章的要求	一般项		
26			技工学校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	一般项		
27	食品安全管理	制度管理	组织相关人员定期学习并及时更新修订完善食品安全管理制度	一般项		
28			每年对食品安全状况进行综合评价,并形成自查评价报告	一般项		
29		记录管理	应建立与制度配套的管理记录;记录内容应完整、真实,填写清晰、规范,保存时间不少于2年	一般项		
30		食品安全自查	应当建立食品安全日管控制度。食品安全员每日根据风险管控清单进行检查,形成《每日食品安全检查记录》	△关键项		
31	应当建立食品安全周排查制度。食品安全总监每周组织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》		△关键项			
32	应当建立食品安全月调度制度。学校主要负责人每月至少听取1次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》,并将病媒生物防制工作纳入“日管控、周排查、月调度”的重要内容		△关键项			
33	制定符合实际的《食品安全风险管控清单》,确定食品安全自查项目和要求,制定自查计划,结合“周排查”,每周至少开展一次自查,并做好记录。在开学第一个月内至少在食堂召开一次有关学校食品安全的现场办公会		△关键项			
34	对自查中发现的问题食品应立即停止使用,对自查中发现的其他食品安全风险隐患应根据具体情况采取有效措施,及时消除食品安全隐患,防止发生食品安全事故		△关键项			
35	宣传培训	宣传	开展食品安全、营养健康及制止餐饮浪费等知识宣传,张贴或摆放宣传材料	一般项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注	
36	培训		学校应制定年度培训考核计划,定期开展食品从业人员食品安全知识和技能培训,每次培训、考核情况应予以记录,存档备查	一般项			
37			食品安全总监、食品安全员应当具备食品安全管理能力,并定期接受培训(每年不少于40小时)和考核	一般项			
38			每半年对食品从业人员进行一次食品安全知识和岗位职责考核	一般项			
39			培训考核内容应包含餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工操作规程等,应将病媒生物防制作为从业人员培训考核的必备内容	一般项			
40	应急管理		学校应建立食品安全突发事件应急预案	△关键项			
41			学校食堂食品安全应急演练每年不少于1次	△关键项			
42	鼠、蝇和蟑螂的密度		食品处理区应采取有效防止蝇类入室的措施,室内不得有成蝇或蝇类孳生地	一般项			
43			室内外环境卫生良好,垃圾得到有效管理,无活鼠、鼠洞、死鼠、鼠粪等鼠迹及蝇类、蟑螂等有害生物及其活动痕迹	一般项			
44	有害生物防制	防鼠设施	食品处理区应有完善的防鼠设施: 1. 门: 门缝小于0.6cm; 与外界直接相通的门、窗应安装空气幕或防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施,防鼠板高度不能低于60cm; 2. 窗户: 窗户玻璃无破损; 3. 排风扇: 排风扇或通风口有金属网罩,网眼不得超过0.6cm; 4. 管线孔洞: 堵塞通向外环境的管线孔洞,没有堵死的孔洞,其缝隙不得超过0.6cm; 5. 地漏和箅子: 安装的箅子宜使用金属材料制成,箅子缝隙间距或网眼应小于1cm。地漏无缺损且加盖	△关键项			
45			防蝇设施	食品处理区防蝇设施应符合规范要求。如: 门入口应有完善的防蝇设施(如防蝇帘、纱门、风幕机等)或使用旋转门、自动闭合门;窗应安装金属纱窗;排风扇应有防蝇网或使用自动闭合式排风扇	△关键项		
46			防虫设施	与外界直接相通的通风口、换气窗外,应加装不小于16目的防虫筛网	△关键项		
47			防治工作开展	每学期开学前开展病媒生物消杀并有记录。采用物理方式防治有害生物,严禁在食品处理和就餐区域存放杀虫剂和杀鼠剂等化学产品。防治服务为外部第三方企业提供的,需留存服务企业的资质证件、服务人员资格证明及每次除虫灭害服务记录	△关键项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
48	辅助场所	卫生间	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; 出口处应设置洗手设施	★否决项		
49			卫生间应采用水冲式, 地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料	一般项		
50			应设有效排气装置, 有照明设施, 与外界直接相通的窗户应设有效的防蝇纱网, 应配备便刷等清洁设施	一般项		
51			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	一般项		
52	场所布局、设施设备	选址	食堂用房应远离敞开式污染源(如粪坑、污水池、暴露垃圾场、旱厕等) 25m 以上, 且在扩散性污染源(如粉尘、有害气体、有害液体、放射性物质等)的影响之外	★否决项		
53			周围不应有可能导致虫害大量孳生的场所, 难以避免时应有防范措施	★否决项		
54	场所布局、设施设备	布局	必须配备的功能用房有更衣室、粗加工间/区(荤素粗加工分开)、切配间/区(荤素切配分开)、烹调间、餐具清洗消毒间、食品原料库房等	一般项		
55			应设置人员通道和原材料专用出入口; 原材料通道、成品通道、员工通道、餐用具回收通道分开设置; 各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序分区域设置, 流程布局合理, 并能防止食品在存放、加工操作中产生交叉污染	一般项		
56			食品处理区面积应与就餐人数相匹配	一般项		
57			食品处理区应设置在室内, 净高应不低于 2.5m, 人员入口处应设置洗手设施	一般项		
58			食品库房应根据食材和食品分类设置, 并应根据实际需要设置冷藏及冷冻设施	一般项		
59			建筑与装修	食品处理区内地面、墙壁、天花板等应符合 GB31654 的要求; 除库房外操作区的墙裙应铺设到顶	一般项	
60	应保持加工操作场所清洁: 墙壁、天花板、门窗、地面、操作台等应平整、清洁、无破损、无霉斑、无积油、无积水、无污垢等; 地沟彻底清洗, 无残渣、积水和异味	一般项				

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
61		供水与排水设施	食品加工用水水质应符合 GB5749 的规定, 加工制作直接入口食品的用水通过净水设施处理, 或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水	★否决项		
62			学校食堂采用二次供水的, 每半年至少进行一次水质检验, 每半年至少对储水设施进行一次清洗消毒并有完整记录	一般项		
63			排水设施的设计和建造应保证排水畅通, 便于清洁、维护; 需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度; 排水沟应设有可拆卸的盖板, 排水沟内不应设置其他管路	一般项		
64		采光与照明设施	食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施, 光泽和亮度应满足食品加工需要, 不应改变食品的感官色泽	一般项		
65			安装在暴露食品正上方的照明设施, 应使用防护罩; 冷冻(藏)库房应使用防爆灯	一般项		
66		通风与排烟设施	通风排气设施应易于清洁、维修或更换	一般项		
67			食品处理区(冷冻库、冷藏库除外)和就餐区应保持空气流通。专间应设独立的空调设施。应定期清洁消毒空调及通风设施	一般项		
68			产生油烟的设备上方, 应设置机械排风及油烟过滤装置, 过滤器便于清洁、更换	一般项		
69			产生大量蒸汽的设备上方, 应设置机械排风排气装置, 并做好冷凝水的引泄	一般项		
70	场所布局、设施设备	洗手更衣场所	设有从业人员专门更衣室, 更衣室位于从业人员入口处, 且保持清洁, 与私人衣物分开存放	一般项		
71			更衣室有足够空间、配备洗手、通风、照明设施, 洗涤消毒用品、更衣柜、挂钩、衣架等设施, 且运转正常, 满足所有员工使用	一般项		
72			专间人员入口处应设置二次更衣室, 配备非手接触式水龙头、手部消毒、干手和工作服消毒等设施, 并在显著位置应标示简明易懂的洗手方法	*一般项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
73	原料管理	原料采购	学校食堂实行大宗食材供应商公开招标、集中定点采购制度。学校每学年对中标供应商实施年度评价,制定详细的考核办法、评价、退出机制,自行或委托第三方机构对供应商食品安全状况进行考核评价	一般项		
74			采购食品、食品添加剂及食品相关产品应按照相关要求查验供货商的相关资质证明文件,严格执行食品及原料进货查验记录制度,按要求索取进货查验证明文件,确保货、票相符。现场检查食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求	一般项		
75		进货查验和索证索票	建立“双人或多人联检”进货查验制度,查验人员至少包含学校食品安全员和食堂管理人员,集体监督,详细记录,公开透明	一般项		
76			大宗食材在验收过程中,发现有验收不合格或不得采购情形的,应当当场予以退回或销毁,并如实填写退回或销毁记录	△关键项		
77			进货查验记录和相关凭证的保存期限不少于产品保质期满后6个月;无明确保质期的,保存期限不少于2年	一般项		
78			食品贮存区未存放有毒有害和来源不清、来历不明的食品及原料,未存放变质、超过保质期的食品	★否决项		
79		杀虫剂、清洁剂、消毒剂、醇基燃料等化学品及清洁工具应单独分开在库房存放并显著标识	一般项			
80		食品仓库应分隔或分离贮存不同类型的食品原料并显著标识,贮存过程中,应分区、分架、分类、离墙、离地存放食品,遵循先进先出的原则	一般项			
81		散装食品宜使用密闭食品级容器贮存并标明食品名称、产地(精确到县区)、生产日期或批号、使用期限等内容	一般项			
82		贮存的食品按照保存条件贮存,确保食品无腐败变质、油脂酸败和其他异味	一般项			
83		变质、超过保质期或者回收的食品应显著标识或者单独存放在有明确标志的场所,及时清理处置,并按规定进行记录	一般项			

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
84	原料管理	原料贮藏	冷冻(藏)柜数量和结构应能满足食品原料、半成品、成品分开存放,拆除外包装纸箱后存放食品,避免交叉污染,且有区分标识和可正确显示柜(库)温度的温度计	一般项		
85			冷冻(藏)柜应定期清理,确保柜内无异味、无积霜、结冰	一般项		
86	食品添加剂管理		食品添加剂的品种、使用范围、使用量符合GB2760规定,未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的食品添加剂品种	*△关键项		
87			技工学校食堂主食中不应添加甜蜜素等甜味剂	*★否决项		
88			食品添加剂购进、使用应符合国家规定,做到专人采购,专柜(位)存放,专人管理,专用台账,专用工具,有购进和使用记录	*△关键项		
89			用容器盛放开封后的食品添加剂的,应避免开封后的食品添加剂受到污染,在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限,并保留原包装	*△关键项		
90	过程控制	初加工	食品加工前应认真检查待加工的食品,不应加工《中华人民共和国食品安全法》及《食用农产品市场销售监督管理办法》规定禁止加工的食品	★否决项		
91			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;禁止采购使用散装油、醋、酱油、食盐等。技工学校食堂不得制售冷荤类、生食类、裱花蛋糕,禁止外购熟食和凉菜	★否决项		
92			使用的工用具、容器应按用途分类管理、清晰标识、分开使用	一般项		
93			植物性、动物性、水产品清洗池应分开设置,保持一定距离或加装半隔断设施;水池大小数量应满足需要	一般项		
94			加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品的切配合、刀具、容器应分开、专用,并有明显标识;荤食与素食切配合之间保持一定距离	一般项		
95			冷冻原料应使用冷藏或流水解冻,解冻充分后再加工;禽蛋使用前应清洗外壳,必要时进行消毒	一般项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
96		烹饪	未清洗、未脱外箱的原料不得存放在烹饪区；待加工的动物性食品原料、植物性食品原料、水产品、成品应分开存放	一般项		
97	用于烹饪的调味料盛放器皿应保持清洁，使用后随即加盖，不得与地面或污物接触		一般项			
98	严格控制食品加工制作温度和时间等关键参数，加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃		一般项			
99	烹饪至食用前的时间应控制在2h之内，超过2h的应不低于60℃热藏		一般项			
100		面点间	应有洗手设施和清洗池。制作裱花的应按照专间要求设置	*一般项		
101	操作台面应采用光滑、不渗水和易清洁的材料，且不能有缝隙		*一般项			
102		过程控制 专间（备餐间或凉菜间，技工学校不得加工凉菜）	水龙头为非手动式，接触入口食品的从业人员应穿戴洁净的工作服帽，戴口罩，工作服应为浅色，与其他加工区工作服有区分，手部应清洗消毒	*一般项		
103	备餐间内配有热藏设施		*一般项			
104	专间内无明沟，地漏带水封		*一般项			
105	食品传递窗为开闭式，其他窗封闭；专间墙裙铺设到顶；专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够及时关闭		*一般项			
106	专间配备空气消毒设施		*一般项			
107	凉菜间应设立独立的空调设施。应定期清洁消毒空调及通风设施。专间内温度不得高于25℃		*一般项			
108	专间内的废弃物容器盖为非手动开启式		*一般项			

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注	
109	校外供餐	校外供餐	采用校外供餐的具备符合贮存、运输要求的设施设备	*一般项			
110			配送过程中,食品盛放的容器密闭,食品存放温度和时间符合要求	*一般项			
111			食品容器上标注的信息符合要求	*一般项			
112	餐用清洗消毒	清洗消毒	设置独立的洗消间或隔断场所,不得设在室外。场所应明亮、平整、干净、卫生,地面有一定排水坡度,并具备良好的排水、通风条件及防止有害生物侵入设施	一般项			
113			配备能满足需要的餐饮具清洗消毒保洁设施设备并定期进行清洁、维护且有记录,设施设备其数量、规格等与采用的消毒方式相匹配	△关键项			
114			以热力消毒为主,严格执行“除渣、浸泡、清洗、消毒保洁”等各环节操作	△关键项			
115			餐用具清洗消毒水池专用并有明显标识,与食品原料清洗池、清洁用具清洗池分开	△关键项			
116			消毒后的餐饮具放置在消毒柜或保洁柜内,不得裸露存放	△关键项			
117			不得重复使用一次性餐饮具	△关键项			
118			洗涤、消毒剂使用	使用的洗涤剂、消毒剂符合国家标准要求	一般项		
119				餐饮具消毒以热力消毒为主,采用化学消毒的,消毒液使用、配制等符合要求,做好消毒液配制记录和消毒记录	*一般项		
120			集中洗消	使用集中清洗消毒餐饮具的,查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内	*一般项		
121			留样	留样	设置专用成品留样冰箱(柜)	△关键项	
122	留样容器应为易于清洗消毒的密封性好的食品专用容器	△关键项					
123	留样	留样	应对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样,每个品种留样量不少于125g,冷藏温度0-8摄氏度,保存48h以上	△关键项			
124			如实记录留样内容,留样记录内容包括留样食品名称、留样量、留样时间(月、日、时、分)、留样人员等	△关键项			

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
125	餐厨废弃物处置	废弃物记录	建立餐厨废弃物处置台账,详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息	一般项		
126		废弃物处理	与有收运餐厨废弃物资质的企业签订协议,定点回收,日产日清	一般项		
127	反食品浪费		应在用餐区醒目位置有防止食品浪费提示	一般项		
128			应根据学生剩饭剩菜的量及时采取措施,调整菜谱,减少浪费	一般项		
129	校内食品商店(超市)	设施设备	超市、小卖部等应当依法取得许可。具有与经营品种、数量相适应的食品贮存和销售的场所,经营场所与生活区必须分开,保持场所环境整洁卫生,并与其他污染源保持规定距离	*★否决项		
130			具有与经营品种、数量相适应的设施和设备,卖场及库房通风、照明、三防等符合要求	*一般项		
131		质量控制	按要求分区摆放食品和非食品	*一般项		
132			按贮存条件和要求贮存食品	*一般项		
133			销售的预包装食品和散装食品符合食品安全标准要求	*一般项		
134			无销售假冒伪劣、过期变质、“五无”食品等食品违法的行为	*一般项		
135			严格处置不合格食品,建立不合格食品退市制度	*一般项		
136		进货查验	对供货商经营资格进行查验,索取供货商资质证明文件、产品合格证明材料	*一般项		
137			按供货商名称或食品类别分类建档,保管相关记录和凭证不少于产品保质期后六个月;没有明确保质期的,不少于二年	*一般项		
138			执行进货查验记录制度,全面真实记录食品采购销售情况	*一般项		
139	社会监督		在学校食堂就餐区显著位置公布投诉举报电话	一般项		

项目序号	项目内容	评价指标	评审内容	项目类别	评价结果 (合格/不合格)	备注
140	亮点项	食品安全	鼓励学校食堂实施 HACCP 或 ISO22000 管理体系认证, 积极采用“五常法”或“六T法”“LESS体系”等先进管理方法			
141			实施色标管理, 加工用具、设备定色、定人、定位, 各种标识以照片或图示说明方式在各食品加工操作区域明示			
142			引入第三方机构每学期对学校食堂进行不少于1次的食品安全风险评估, 并能够提供风险评估报告			
143			学校食堂自建快检室或配备快速检测设备, 对部分食品原料进行检验, 并做好检测记录			
<p>经现场检查, 不符合要求的否决项 项, 关键项 项, 一般项 项。 核查结论: <input type="checkbox"/>合格 <input type="checkbox"/>不合格</p>						
<p>说明: 1. 判定原则: 否决项不符合数=0, 关键项和一般项不符合数之和≤14, 则判定为合格, 否则结论为不合格。 2. ★项为否决项, 违反其中任何一条, 该单位现场评定为不合格。 3. △项为关键项, 其中任何四项及以上不符合的, 该单位现场评定为不合格。 4. *允许有合理缺项。 5. 一件亮点项可等额抵扣一件不合格的一般项。最终评价将基于抵扣后的净不合格一般项数进行判定。 6. 食堂经营模式包括: 学校自主经营、委托承包经营等。</p>						