

《中小学校食堂学生午餐规范》团体标准

（征求意见稿）编制说明

一、标准编制的目的意义

目前，由于缺乏国家、行业以地方相关的学校食堂学生午餐管理标准，对学校食堂的卫生要求不统一，学生餐加工过程的质量和食品安全控制不规范，因此，有必要制定大连市团体标准《中小学校食堂学生午餐规范》，供团体成员或社会自愿采用，促进学生午餐质量和食品安全管理水平的提高。

二、标准编制过程

（一）任务来源与协作单位

根据大连市质量技术监督局关于培育和发展团体标准的工作安排，《中小学校食堂学生午餐规范》列入了2017年大连市团体标准制定计划项目，项目序号 T2017009。

标准主要起草单位是大连市美食文化协会……

（二）标准编写情况

第一阶段主要是收集分析国内外相关资料。标准起草小组根据标准制订的需要，对收集的国内外有关标准和资料进行分析和研究，确定了本标准制订的框架及工作方案，同时对起草工作进行了分工。

第二阶段主要为标准起草和召开工作会议。本标准起草小组在经过大量的收集整理和调研工作的基础上，确定了本

标准需要进行规定的基本内容和原则要求。经过不断地补充和完善，最终形成了《中小学校食堂学生午餐规范》标准征求意见稿。

（三）征求意见情况

2017年7月5日至7月30日，起草小组将《中小学校食堂学生午餐规范》（征求意见稿），以信函和电子邮件的形式分别征求有关专家、学校食堂、院校、食药监局等有关单位和个人的意见。并通过团体标准网进行网上征求意见。共回收反馈意见表XX份，修改意见和建议XX条。标准起草小组对征集的意见和建议进行了讨论和修改，最后形成标准送审稿。

三、与我国有关法律法规和其他标准的关系

《餐饮服务食品安全操作规范》与本标准密切相关，作为本标准的主要规范性引用文件。

国家、辽宁省食品药品监督管理局颁布的有关餐饮服务监管的部门规章及规范性文件，《中国居民膳食指南》（2016版）都是本标准制定过程中重要的参考资料。

四、标准的制订与起草原则

（一）保证食品安全促进行业健康发展

结合我市目前中小学校食堂现状，对学生午餐加工的硬件设施和管理提出了具体的要求，以最大限度地保证食品安全，促进行业的健康发展。

（二）风险评估原则

充分调研分析影响学生午餐安全的因素，结合食品安全管理体系提出了学校食堂学生午餐的食品安全控制要点。

（三）公开透明原则

标准的制定广泛征求学校食堂、院校、监管部门的意见。

（四）适用性和可操作性原则

本标准规定的内容充分考虑了我市中小学校食堂学生午餐营养配餐的现状和食品安全管理水平，具有良好的可操作性，方便团体成员和社会的自愿采用。

五、标准的主要内容与依据

（一）确定各项技术内容的文献依据。

- 1、《食（饮）具消毒卫生标准》（GB14934）
- 2、《生活饮用水卫生标准》（GB5749）
- 3、《餐饮服务食品安全操作规范》 国食药监食[2011]395号
- 4、《食品经营许可证管理办法》 国家食品药品监督管理总局[2015]17号
- 5、《食品经营许可证审查通则》 国药监食监二[2015]228号
- 6、《辽宁省食品经营许可证审查细则》 辽食药监流发[2015]179号

（二）标准各项内容的确定

1、标准名称：根据大连市质监局 2017 年团体标准制定计划项目及团体标准化的有关规定，标准名称确定为《大连市团体标准中小学校食堂学生午餐规范》。

2、关于适用范围

本标准适用于中小学校食堂，托幼机构食堂可参照执行。

3、关于术语和定义

本标准对接触表面、桶饭等术语和定义进行了界定。

4、关于设计与布局

无论是新建还是改造现有食堂，在总体设计与布局方面都应考虑并满足本标准的要求：

(1) 面积与加工能力 尽管我市 80%以上学校食堂食品处理区的总面积远大于 200m²，但考虑到规模较小或偏远地区学校的实际，把食品处理区的总面积定为 >200 m² 比较符合实际，主要目的是为了满足不同学校食堂超负荷从事膳食加工。

(2) 供餐比 食品处理区面积应与单餐最大供餐能力相适应，面积 200-400 m²，面积与最大供餐人数之比为 1:2.5；面积 400-600 m²，面积与最大供餐人数之比为 1:4；面积 600-800 m²，面积与最大供餐人数之比为 1:5；面积 800-1000 m²，面积与最大供餐人数之比为 1:6。应结合各关键场所面

积、设施设备的技术参数以及加工人员的熟练程度对加工能力作出综合判定。

(3) 布局与流程 采用从原料到成品的单一流程，合理布局主、副食生产线，主要是为了防止食品在贮存和加工过程中发生交叉污染。

(4) 为提高生产能力，本标准鼓励烹饪场所配备自动或半自动机械炊饭设备。

(5) 场所设置 关于原料贮存场所主要强调应设置满足加工需求的常温库、冷藏柜（库）和冷冻柜（库）；粗加工应分别设立畜禽类、蔬菜类、水产类原料清洗水池和操作台，水池、操作台的数量与规格应与食品加工的数量相适应；备餐间应按专间设计。

5、加工过程的食品安全控制

(1) 管理体系 为了保证食品安全，鼓励采用危害分析与关键控制点(HACCP)和食品安全管理体系(ISO22000)等先进的管理方法，对膳食加工过程中可能产生的危害进行有效控制。

(2) 卫生标准操作程序 食堂不但要有良好的硬件设施，还必须制定一套指导膳食加工过程中如何控制和杀灭微生物等保证食品安全的操作规范，操作规范应当包括但不限于以下内容：

a) 生产用水和冰的安全

- b) 与食品接触表面的清洁度
- c) 防止发生交叉污染
- d) 洗手消毒和厕所设施的维护
- e) 防止食品被外来污染物污染
- f) 有毒化学品的标记、储存和使用
- g) 员工的健康状况
- h) 昆虫和鼠类的消灭与控制

(3) 食品追溯 强调采用信息化手段采集、留存膳食加工相关信息，建立食品安全追溯体系，确保膳食从原料采购到成品供应的所有环节都可进行有效追溯。

(4) 监控与检验 学校食堂提供的是即食食品，要求成品检验没有实际意义，应当把膳食加工的食品安全监控重点放在加工过程上。因此，鼓励企业配备中心温度计、接触表面清洁度等快速检测设备对加工环节进行自我检测，监控的环节、项目和频次应以满足加工需要为目标。

(5) 记录和相关文档 鼓励企业采用信息化手段进行文件和记录的管理，提高自身管理水平。要求企业建立相应的记录管理制度，对人员健康状况、人员培训情况、膳食生产加工中原料和包装材料等的采购、生产、贮存、留样、检验等环节进行详细记录，以增加食品安全管理体系的可信性和有效性。

六、标准实施日期和实施建议

学校午餐的质量和安​​全一直是社会关注的重点，为了保证学生餐的质量和安​​全，有必要制订相应团体管理标准供成员单​​位和社会自愿采用。据此建议尽快批准实施本标准。

大连市《中小​​学校食堂学生午餐规范》团体标准起草小组