

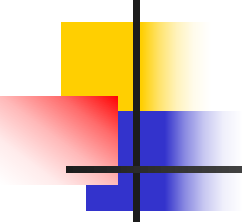
学校食堂食品安全管理



段晋人

常州市食品药品监督管理局

2017.10.10

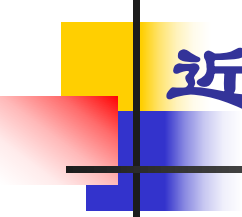


内 容

- 近年新的餐饮服务食品安全管理规范性要求
- 《江苏省餐饮服务经营者食品安全自查指南》解读
- 学校食堂工作提示

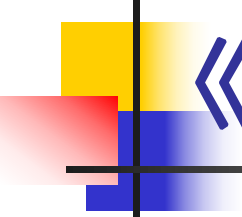


近年新的餐饮食品安全管理规范性要求



近年新的餐饮服务食品安全管理规范性要求

- 《餐饮服务日常监督检查要点》（2016.5）
- 《江苏省餐饮服务经营者食品安全自查指南》（2016.12）
- 《2017年学校校园及周边餐饮服务食品安全工作要点》（2017.3）
- 《江苏省学校食堂五常管理实施指南》（2017.5）



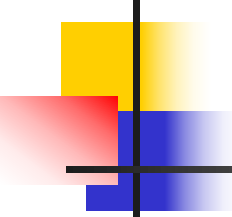
《餐饮服务日常监督检查要点》

- 《食品生产经营日常监督检查管理办法》
(国家食品药品监督管理总局令第23号)
- 《江苏省餐饮服务日常监督检查操作指南》(2016.8)
- 30项检查指标
- 监督检查结果记录表的公示



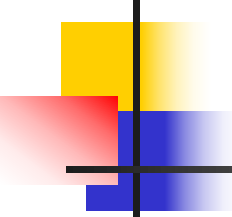
《江苏省餐饮服务经营者食品安全自查指南》

- 2017年省局对常州进行春季学校校园及
周边餐饮食品安全工作督查
- 通报：各学校自查的情况很不理想
- 问题： **自查不符合要求**
没有专用的自查台帐
自查人员



《学校校园及周边餐饮食品安全工作要点》

- 《2017年学校校园及周边餐饮食品安全工作要点》（2017.3）
- （江苏省食药监局 江苏省教育厅）
- 加强日常监管
- 春秋季专项
- 中高考保障
- 量化分级
- 学校周边小餐饮整治
- 明厨亮灶

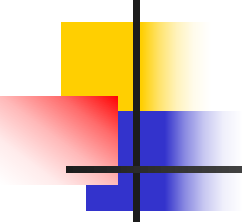


《江苏省学校食堂五常管理实施指南》

- 利用5C管理原理，结合学校食堂管理的特点，详实地介绍了学校食堂五常管理的含义、实施意义、实施目标、实施步骤、要领、员工培训内容
- 重点环节**色标管理方法**

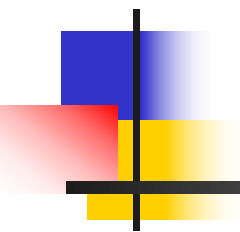


《江苏省餐饮服务经营者食品安全自查指南》解读

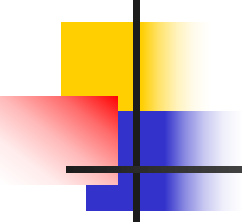


主要内容

- 法律法规依据
- 《江苏省餐饮服务经营者食品安全自查指南》解读

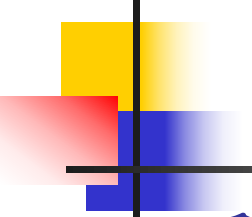


法律法规依据



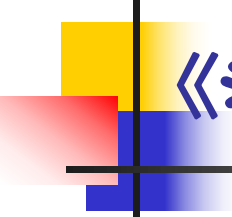
法律法规依据

- 新《食品安全法》
- 《江苏省食品经营许可管理实施办法（试行）》



新《食品安全法》

- 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。..... 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药品监督管理部门报告。



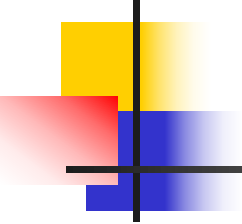
《江苏省食品经营许可管理实施办法（试行）》

- **第十三条 申请食品经营许可，申请人应当向所在地食品药品监督管理部门提交下列材料：**

.....

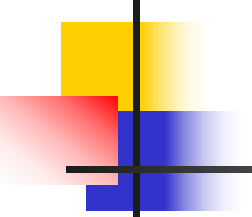
（四）食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度；

.....



食品安全自查制度

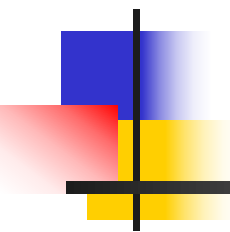
- 新增增加的内容
- 政府监管思路的改变
实际监管力量不够
- 激励企业进行自我管理



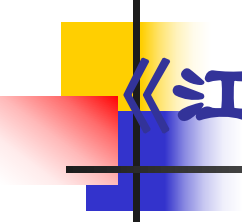
法律责任

- **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药品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**：

(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；

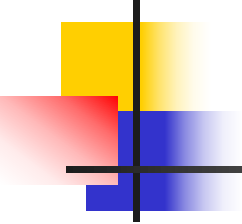


《餐饮服务食品安全自查指南》解读



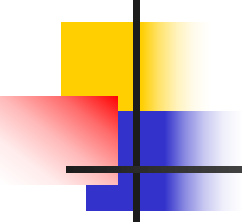
《江苏省餐饮服务经营者食品安全自查指南》

- 目的
- **指导**餐饮服务经营者建立食品安全自查制度，规范食品安全管理；
- **督促**餐饮服务经营者落实食品安全主体责任。
- 时间
- 2016年12月19日省食药监局出台。



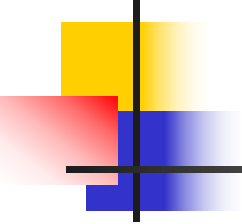
《自查指南》解读

- 自查主体
- 自查人员
- 自查分类
- 自查频次
- 自查内容
- 自查记录
- 整改报告
- 档案保存



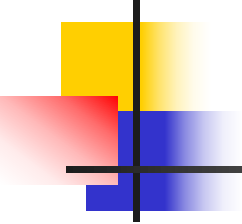
自查主体

- 从事**餐饮服务**的**经营者**应定期开展**食品安全**自查。
- 鼓励经营者**委托**第三方专业机构**进**行检查评价
- 增强**食品安全**自查的**系统性、客观性和实效性**。



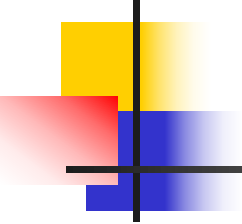
自查人员

- **（原则上）法定代表人、单位负责人或食品安全管理人员**
- **委托的第三方专业机构的，可以由被委托的第三方专业机构委派的专业人员进行**



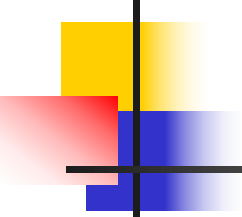
自查分类

- 常规自查
- 全项自查
- 专项自查（针对性自查）



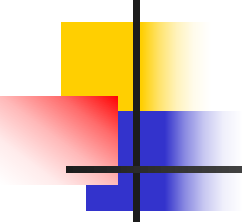
常规自查

- 经营者针对从业人员、环境卫生、原材料采购贮存、加工制作过程、餐用具清洗消毒等开展的经常性自查。



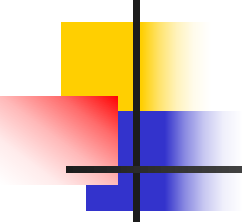
全项目自查

- 经营者按照法律法规、规章、技术规范等确定的义务和要求，针对许可、从业人员、设施设备、食品及原料、加工制作过程、餐用具清洗消毒、专间、制度执行等进行的全项目自查。



专项自查（针对性自查）

- 经营者发生被举报投诉、监督抽检不合格、违法违规等情况
- 根据监管部门要求开展的整改自查



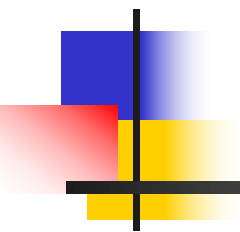
自查频次

- 根据餐饮服务经营者的业态及安全风险等级确定常规自查及全项自查的最低频次

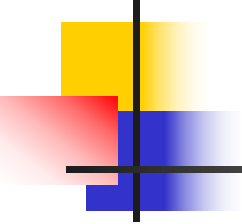


最低频次参考标准

业态类型	常规自查频次	全项自查频次
小、微型餐饮	2 次/月	1 次/年
中型餐饮		1 次/半年
大型及以上餐饮	1 次/天	1 次/季度
企事业单位食堂		
学校、养老机构、工地食堂		1 次/月
中央厨房、集中用餐配送单位		

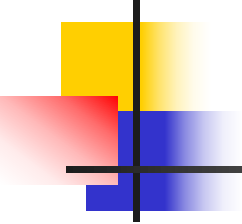


自查内容



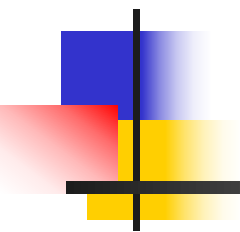
自查内容

- 常规自查内容
- 全项自查内容
- 专项自查（针对性自查）内容

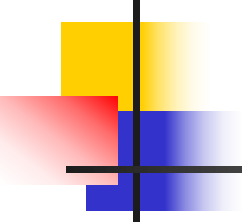


常规自查内容

- 依据：《餐饮服务食品安全常规项目自查记录表》
- 自查项目：6项
- 自查要点：21条
- 序号标“*”的可根据单位性质、许可项目不同合理缺项



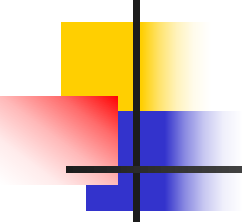
从业人员管理



从业人员管理（常规自查项目）

- 每日进行从业人员餐前自查。

解读：当出现下列症状时，应暂停接触直接入口食品的工作或采取特殊的防护措施。（1）**腹泻**；（2）**手外伤、烫伤**；（3）**皮肤湿疹；长疖子**；（4）**咽喉疼痛**；（5）**耳、眼、鼻溢液**；（6）**发热**；（7）**呕吐**。



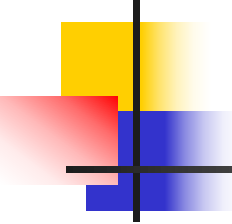
从业人员管理（常规自查项目）

- 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。

解读：1、从业人员应当穿戴清洁工作衣帽。**不得留长指甲、涂指甲油；不得佩带手表、手镯、戒指、耳环等外露饰物。**

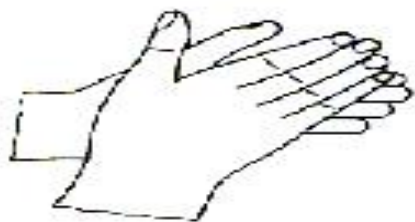
2、专间和专用操作场所内的操作人员还应当穿戴专用工作服，并佩戴口罩。

3、接触直接入口食品的操作人员操作前或手部受到污染后应洗手并消毒。



接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：

- 1、开始工作前。
- 2、处理食物前。
- 3、上厕所后。
- 4、处理生食物后。
- 5、处理弄污的设备或饮食用具后。
- 6、咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后。
- 7、处理动物或废物后。
- 8、触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后。
- 9、从事任何可能会污染双手活动(如处理货项、执行清洁任务)后。



掌心对掌心搓擦



手指交错掌心对手背搓擦



手指交错掌心对掌心搓擦



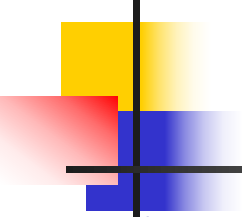
两手互握互搓指背



拇指在掌中转动搓擦

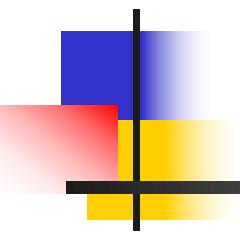


指尖在掌心中搓擦

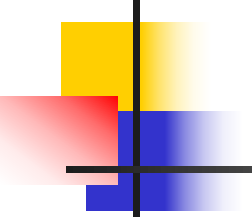


手消毒的步骤

- 在水笼头下先用水(最好是温水)把双手弄湿。
- 双手涂上洗涤剂。
- 双手互相搓擦20秒(必要时, 以干净卫生的指甲刷清洁指甲)。
- 用自来水彻底冲洗双手, 工作服为短袖的应洗到肘部。
- 用清洁纸巾、卷轴式清洁抹手布或干手机弄干双手。
- 关闭水笼头 (手动式水笼头应用肘部或以纸巾包裹水龙头关闭) 。
- 清洗后的**双手在消毒剂水溶液中浸泡或20-30秒,**
或涂擦消毒剂后充分揉搓20-30秒



环境卫生管理



环境卫生管理（常规自查项目）

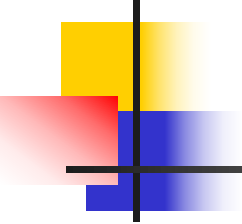
- 及时对经营场所进行清理保洁，环境干净、整洁无积垢、霉斑，地面无积水，物品摆放整齐。

解读：1、经营场所整体环境保持整洁，**功能分区明确**，物品定位整齐摆放，防蝇防虫设施完好，无苍蝇、蟑螂等病媒生物聚集；

2、经营场所**地面**平整，**积水**能及时**排除**；

3、经营场所**墙壁**、**顶棚**平整光洁，定期清理积垢、无霉斑；

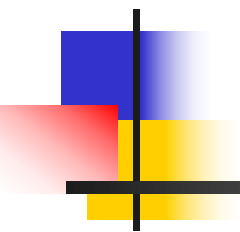
4、**排水沟**无油渍、杂物堆积，排水顺畅。



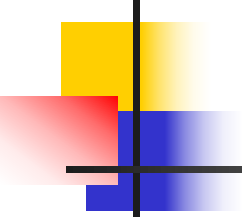
环境卫生管理（常规自查项目）

- 定时清理卫生间，无污物堆积、无异味。

解读：设置卫生间的经营者应当有卫生间定期清理的制度，检查时卫生间地面、墙壁应当清洁，便池等设施无污物积存。

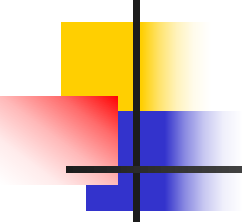


原料采购管理



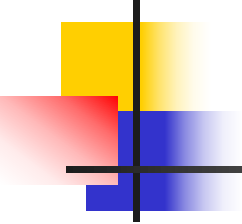
原料采购管理（常规自查项目）

- 采购食品及原料执行**进货查验**和**索票索证**制度，**票据凭证**及时收集留存。



进货查验及索票索证

- 查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明
- 企业如实记录有关信息并保存相关凭证。



意义和作用

■ **意义:**落实学校餐饮服务食品安全主体责任, 保护就餐者的合法权益,保障学生饮食安全。

■ **作用**

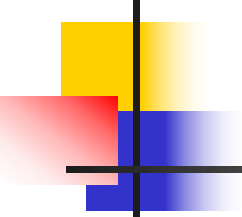
- 防止不合格食品和原料流入餐桌;
- 便于溯源管理, 有利于不安全食品的召回
- **学校食堂经营者的自我保护手段;**
- 提供安全饮食, 保障就餐者食用安全。



学校食堂经营者的自我保护手段

- **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.....

——食品安全法（修订版）



索证索票内容

- 供货商的营业执照、生产许可证或食品经营许可证复印件，应该加盖单位公章或业主签名。
- 采购各种肉类时索取动物产品检疫合格证明和肉品品质检验合格证
- 批量采购时，索取检验合格报告单
- 采购进口食品时，索取进出口检验检疫证明。
- 采购各类食品时，索取供货商（人）出具的购物凭证；

企业法人营业执照

(副本) (1/1)

编号: 320400000200512140038 注册号 3204022106431

名称 常州市君盛油脂有限公司

住所 天宁区青龙路3号(至2007-11-30止)

法定代表人 朱杏凤

注册资本 50万元人民币

企业类型 有限责任公司

经营范围 粮油及制品、各类型包装食品、
货的销售。(以上经营范围涉及国
专项审批的,取得专项审批后方可
营)

营业期限 自 2005年12月14日 至 2015年12月13日

成立日期 2005年12月14日

说明

- 1.《企业法人营业执照》是企业取得企业法人资格和合法经营的凭证。
- 2.《企业法人营业执照》分正本和副本,正本和副本具有同等法律效力。营业执照正本须放在企业法人的经营场所。企业法人可根据经营需要,向登记机关申请领取若干副本。
- 3.营业执照不得伪造、涂改、出租、出借、转让。除登记机关外,其他任何单位和个人均不得扣留、收缴和吊销。
- 4.企业法人应在核准登记的经营范围內从事经营活动。
- 5.企业法人登记注册事项发生变化时,应向原登记机关申请变更登记。
- 6.每年一月一日至四月三十日,登记机关对企业法人进行年度检验。
- 7.企业注销登记时,应交回营业执照正本、副本。营业执照被登记机关吊销后,即自行失效。

企业法人年检情况

订货协议

甲方(以下简称甲方): 常州工业职业技术学院
乙方(以下简称乙方): 常州工业职业技术学院

经甲乙双方友好协商,同意订立如下协议:

- 一、订购产品: 豆制品
- 二、产品价格: 见清单
- 三、付款时间及方式: 每月20日至25日,现金或支票结算。
- 四、协议有效期: 从2007年1月1日至2007年12月31日。
- 五、权利与义务

甲方:

(1) 甲方发现乙方产品质量存在问题,有权向乙方提出无条件退货。

并扣除未付款项的50%作为违约金,发展后乙方应将扣除款的10%。

(2) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(3) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(4) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(5) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(6) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(7) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(8) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(9) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(10) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(11) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(12) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(13) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(14) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(15) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(16) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(17) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(18) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(19) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(20) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(21) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(22) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(23) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(24) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(25) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(26) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(27) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(28) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(29) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(30) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(31) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(32) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(33) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(34) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(35) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(36) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(37) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(38) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(39) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(40) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(41) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(42) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(43) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(44) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(45) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(46) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(47) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(48) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(49) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

(50) 乙方产品质量问题,乙方应承担违约责任。

许可证

加贴
量化分级
等级标志

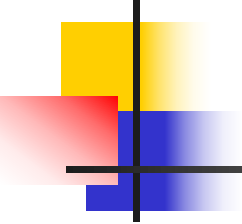
食品卫生证字(2007)第 320402-023352 号

公司

法定代表人或负责人: 孙月

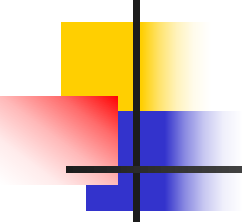
地址: 青龙港北门仓库

相关许可证、营业执照、
检验合格报告、检疫合格证



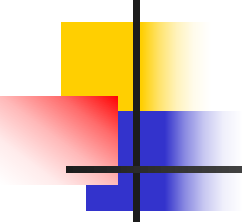
进货查验及索证索票总体要求

- 健全制度
- 落实专人
- 建立台帐
- 负责食品索证、验收和台账记录的人员应掌握餐饮业常用**食品安全法律法规规定、食品安全基本知识和感官鉴别常识**。



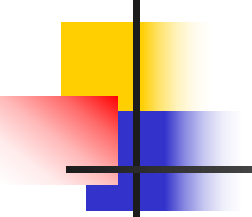
索证索票和查验具体要求

- 从**固定供货商**采购的应当查验、**索取**并留存加盖有供货方公章的**许可证**、**营业执照**复印件或电子资料等；每次购进产品应当留存盖有供货方公章（或签字）的**购物凭证**、送货单。应**查验**产品的**包装**是否完整，**标签**和产品合格证明是否齐全，采购进口食品的，还应当索取进出口检验检疫部门出具的与所购食品相同批次的食品检验检疫合格证明复印件；
- 从**不特定销售者**处采购产品或从**农产品批发市场**、**农贸市场**采购的**初级农产品**，应当**索取**并留存经营户出具的加盖公章（或签字）的**购物凭证**；记录供货者名称、地址、联系方式。



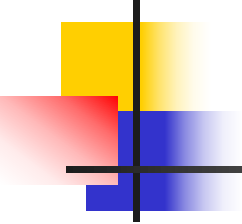
索证索票和查验具体要求

- 健全供货商档案，留存相关资料，并建立进货查验记录，**按时间顺序**记录每次采购产品的品名、规格、批号、数量、供货者名称、地址、联系方式等。
- 实行**统一配送**的连锁经营企业，可以由连锁企业总部**统一查验、索取**并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件，建立采购记录；**各门店**应建立并留存**日常采购记录**；门店自行采购的产品应当**严格落实**索证索票、进货查验和采购记录**制度**。



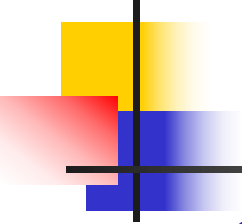
索证索票和查验具体要求

- 直接从屠宰企业采购生猪产品的，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件、每笔购物凭证、当批次《动物产品检疫合格证明》、《肉品品质合格证明》原件或复印件。
- 从农贸市场、个体工商户采购生猪产品的，应当索取《动物产品检疫合格证明》、《肉品品质合格证明》，留存每笔购物凭证，并记录每次购进数量、供货者名称、地址、联系方式。



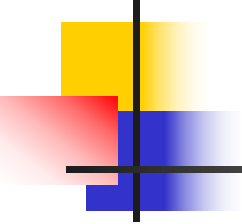
索证索票和查验具体要求

- 供货商档案、进货查验记录、发票、货物清单等购物凭证保存期限应不少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期不少于2年。



核查证明文件的有效性

- 索取的《食品XX许可证》、《工商营业执照》、产品批准证书等应在**有效年度**内，需年检的每年都经过年检手续。
- 索取的《食品XX许可证》所载明的生产或经营企业的**名称**应与所购食品包装标签或供货合同上的**相同**。所购买的食物应在《食品XX许可证》**准许生产的品种**范围内。

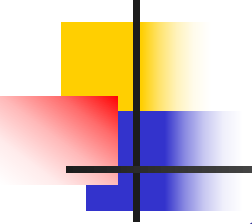


核查证明文件的有效性

- 索取的检验合格证明或化验单上的食品名称、批号和生产日期应与所购食品包装标签、供货合同或商品发货票上的相同。
- 检验合格证明或化验单上写明的所使用的执行标准和检验方法应是所购食品相关的现行标准
- 所有文件都加盖了合法有效的公章或检验专用章，如检验单位章、检疫章等。各类文件无涂改、伪造。

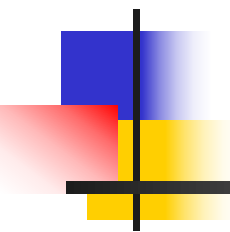
[illegible]



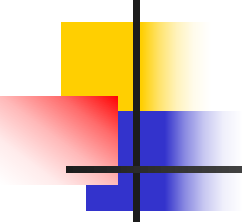


原料采购管理（常规自查项目）

- 未购进使用法律禁止经营的食物及原料。
- 依据：《食品安全法》第三十四条
禁止生产经营.....食物、食品添加剂、食物相关产品。



加工过程控制

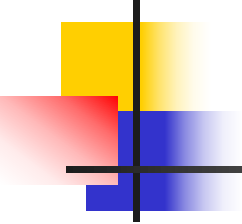


加工过程控制（常规自查项目）

- 无腐败变质、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、食品添加剂用于加工。
- 不使用回收食品、非食用物质加工制作食品。

解读：1、《食品安全法》第三十四条 禁止生产经营的食品、食品添加剂；

2、餐饮服务环节投诉举报最多。



加工过程控制（常规自查项目）

- 原料初加工使用专用清洗水池。
- 动物性食品、水产品、植物性食品分区切配，工具容器不交叉使用。

解读：1、原料加工中切配**动物性食品、水产品、植物性食品**的工具和容器，应分开摆放和使用并有明显的区分标识；

2、接触**原料、半成品、成品**的容器和工具，应使用颜色、材质、形状等方式加以明显区分并分开摆放。

（**色标管理**）



江苏省学校食堂食品安全管理操作指南

- 动物性食品清洗池（红色）、植物性食品清洗池（绿色）、水产品清洗池（黄色），提供水果的学校食堂，应设水果专用清洗池（蓝色）和浸泡池（白色）。

器具摆放处

蔬菜
清洗区

清洗区

清洗区

清洗区

清洗区

清洗区

清洗区

清洗区

清洗区

切配工具存放处
工具不回家 我就不回家

蔬菜
切配区

抹布存放处

1. 蔬菜清洗池

2. 蔬菜清洗池

3. 蔬菜清洗池

4. 蔬菜清洗池

5. 蔬菜清洗池

6. 蔬菜清洗池

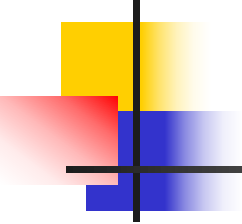


吴中区东山实验小学食堂
食品容器分类

名称	容器标识
初加工 蔬菜	
初加工 肉蛋类	
初加工 水产类	
熟食品	



吴中区东山实验小学食堂
烧煮烹调、备餐、烹饭间
卫生包干区责任人:

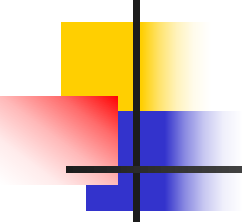


加工过程控制（常规自查项目）

- 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开，并采取防止交叉污染的控制措施。

解读：1、食品原料、半成品与成品应当分区、分架、分类存放，使用冷冻柜（库）贮存时应有明显区分标识。

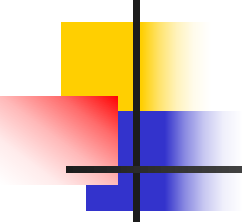
2、原则上不得在冷冻冷藏设施同一空间内同时存放食品原料、半成品与成品。



加工过程控制（常规自查项目）

- 热食类食品**烧熟煮透**。

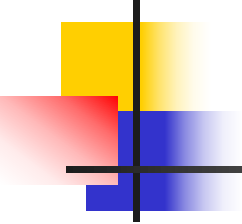
解读：加工时食品中心温度应**不低于70℃**。



加工过程控制（常规自查项目）

- 成品存放的温度、时间符合要求，食品再加热符合要求。

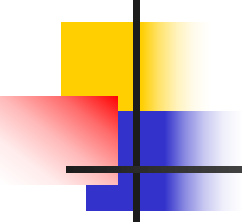
解读：在烹饪后至食用前需要较长时间（**超过2小时**）存放的食品应当在**高于60℃或低于10℃的条件下**存放。



加工过程控制（常规自查项目）

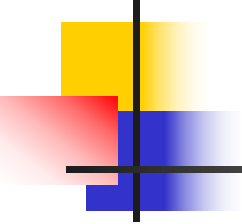
- 食品处理区洗手消毒设施运转正常的，操作人员按要求将手洗净。

解读：食品处理区应设置**足够数量**的洗手消毒设施，洗手消毒设施应保持上下水畅通，并能正常使用。



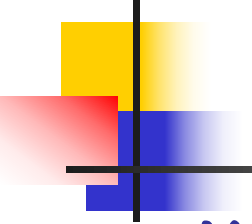
加工过程控制（常规自查项目）

- **餐厨废弃物、废弃油脂**等有专门存放设施和场所，经营场所垃圾能够及时进行清理，处置记录完整。



餐厨废弃物的处理

- 《江苏省餐厨废弃物管理办法》
- 餐厨废弃物实行分类投放、专业收集和运输。
- 餐厨废弃物产生单位应当与餐厨废弃物收集、运输服务企业签订协议。

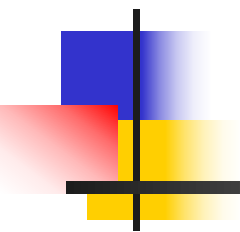


加工过程控制（常规自查项目）

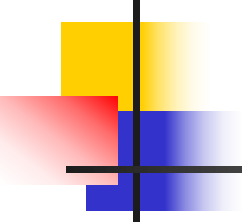
■ 按规定进行食品留样。

解读：1、学校（含托幼机构）食堂应当对**每餐食品成品**留样。

2、留样冰箱应当专用，盛装样品的容器应当专用，并经清洗消毒；每一品种所留样品不低于**200g**；样品应在0度至10度间冷藏，留存时间不少于48小时；留样容器上应当有标签，标签上注明**品名、留样量、留样时间、留样人员、审核人员，留样记录**应真实完整。



餐具清洗消毒



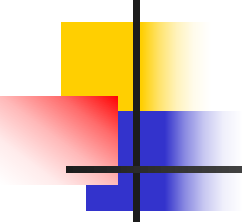
餐用具清洗消毒（常规自查项目）

- 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前洗净、消毒。
- 已消毒的餐具、饮具按要求存放。

解读：1、应当**按照要求**对用后的餐具、饮具、盛放直接入口食品的容器进行清洗消毒。

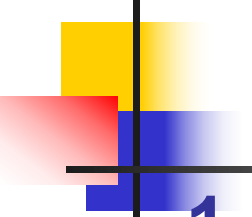
2、清洗、消毒后的餐具、饮具应当放置在保洁柜或消毒柜内。

3、炊具、用具用后应当洗净放置，防止污染。



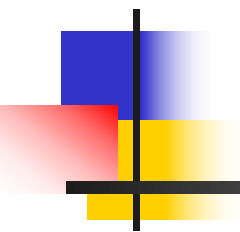
餐饮具清洗消毒要求

- 餐饮具清洗消毒程序按“一刮二洗三冲四消毒五保洁”程序（热力法）或“一刮二洗三消毒四冲五保洁”（药物法）进行。

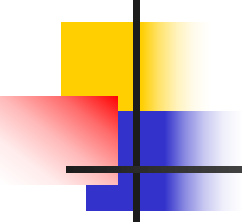


餐饮具清洗消毒要求

- 1、彻底清除掉工具、容器、餐具上的食物残渣；
- 2、用碱水或加入洗涤剂的水仔细刷洗，清除油污；
- 3、用流动的清水反复冲洗，防止洗涤剂中的化学
品残留。
- 4、洗碗机消毒：水温达到85°C以上，传递时间大
于40秒，注意喷水口是否堵塞；
- 5、浸泡消毒：浸泡时间5分钟以上，有效氯浓度
250~300毫克/升，水温低于20°C，否则有效氯将
会挥发；浸泡消毒后的物品要用流水彻底冲洗干
净



专间管理

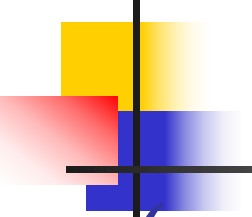


专间管理（常规自查项目）

- 专间内由明确的专人进行操作，并使用专用的加工工具。

解读：1、非专间操作**人员**不得进入专间。

2、专间内制作食品的**设施设备及加工工具、容器**应当专用，不得在非专间区域使用。

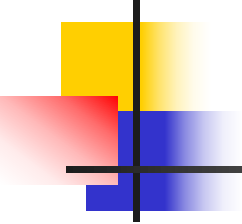


备餐专间硬件要求（申领许可证）

（一）专间内**无明沟，地漏带水封**。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。**专间门**采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。专间墙裙铺设到顶。

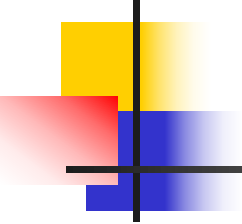
（二）专间内设有**独立的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施**和与专间面积相适应的**空气消毒设施**。专间内的废弃物容器盖子应当为**非手动开启式**。

（三）专间**入口处**应当设置**独立的洗手、消毒、更衣设施**。



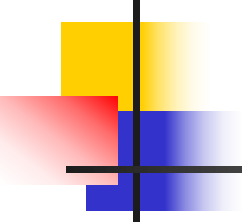
专间要求

- 专间内的所有设备设施应当**专用**，不得与其他场所共用、混用。
- 专间内的**设备设施**应当进行定期进行**维护**、清洗，保持**运转正常**。
- 专间室内温度**不高于25℃**。



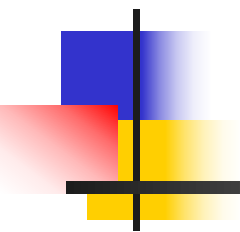
专间管理 (常规自查项目)

- 每日餐前餐后专间内空气消毒不少于半小时。
- 紫外线灯悬挂的，距离地面不高于2米、悬挂于操作台上方的，距离操作台面不高于1.5米，强度大于 $70\mu\text{W}/\text{cm}^2$ 。



全项自查内容

- 依据：《餐饮服务食品安全全项目
自查记录表》
- 自查项目：9项
- 自查要点：40条
- 序号标“*”的可根据单位性质、许
可项目不同合理缺项



许可和公示管理

许可管理 (全项自查项目)

■ 原来：餐饮服务许可证 有效期：3年

餐饮服务许可证	
粤 餐证字 (2011) 第 440582000153 号	
单位名称:	
法定代表人 (负责人或业主):	
地 址:	
类 别:	
备 注:	
发证机关 汕头市潮阳区卫生局	
2011 年 03 月 29 日	
有效期限: 2011 年 03 月 29 日至 2014 年 03 月 28 日	

许可管理 (全项自查项目)

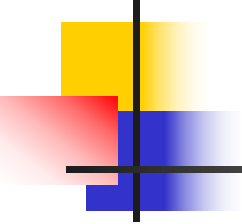
■ 目前：食品经营许可证 (正本) 有效期：5年

	
食 品 经 营 许 可 证	
经 营 者 名 称:	许 可 证 编 号:
社 会 信 用 代 码:	日 常 监 督 管 理 机 构:
(身 份 证 号 码)	日 常 监 督 管 理 人 员:
法 定 代 表 人 (负 责 人):	投 诉 举 报 电 话: 1 2 3 3 1
住 所:	发 证 机 关:
经 营 场 所:	签 发 人:
主 体 业 态:	年 月 日
经 营 项 目:	
有效期至 年 月 日	

许可管理 (全项自查项目)

食品经营许可证 (副本)

食品经营许可证		说明	
(副本)			
经营者名称:		1.《食品经营许可证》是食品经营者取得食品经营许可的合法凭证。	
社会信用代码: (身份证号码)		2.《食品经营许可证》分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在经营场所的显著位置。	
法定代表人(负责人):		3.《食品经营许可证》不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。	
住所:		4.食品经营者应当在核准的许可范围内开展经营活动。	
经营场所:		5.食品经营者应当接受食品药品监督管理部门的监督管理。	
主体业态:		6.食品经营者改变许可事项应当申请变更食品经营许可。	
经营项目:		7.食品经营者应当在《食品经营许可证》有效期届满30个工作日前,及时到原许可部门申请延续。	
		许可证编号:	
		日常监督管理机构:	
		日常监督管理人员:	
		投诉举报电话: 12331	
		发证机关:	
		签发人:	
			年 月 日
有效期至	年 月 日		



许可管理 (全项自查项目)

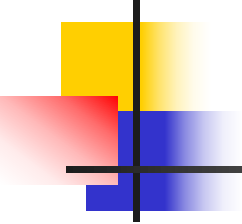
■ 许可证**合法有效**

■ 经营类别、项目等与许可证载明的一致。

解读：1、经营业态、类型、项目应与许可证载明的“**主营业态（含备注）**”、“**经营项目**”一致。

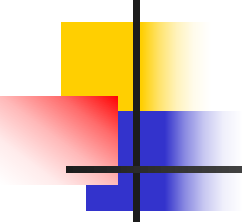
2、实际经营场所应与许可证载明的“**经营场所**”一致。

3、许可证应在载明的**有效期限内**。



许可管理（全项自查项目）

- 职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的食堂原则上不得申请生食类食品制售项目、冷食类食品制售项目，不得制作裱花蛋糕。

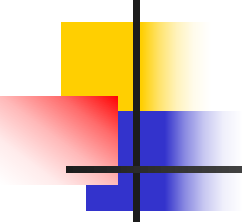


公示管理（全项自查项目）

- 在**显著位置**悬挂或摆放许可证。

解读：正本或正本复印件应当悬挂在消费者可直接看到的位置。（不设置包厢的学校食堂应当悬挂在就餐场所显著位置）

- 提供网络送餐服务的经营者应当在其相关**网页**进行**公示**。



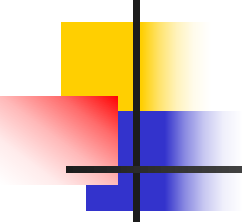
公示管理（全项自查项目）

- 在显著位置公示**量化结果**。

解读：经营者应当按照规定样式在经营场所显著位置悬挂量化等级标识公示设施，并妥善维护。

（不设置包厢的学校食堂应当悬挂在就餐场所显著位置）

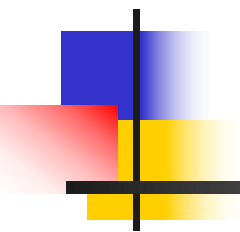
- 提供**网络送餐服务**的经营者应当在其相关**网页**公示其餐饮服务食品安全监督量化分级管理信息。相关信息应当画面清晰，容易辨识。



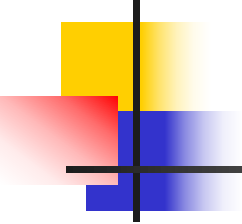
公示管理（全项自查项目）

- 监管部门张贴的**日常监督检查结果记录表**保存完好。

解读：经营者应当在经营场所显著位置提供张贴《**检查结果记录表**》的空间，并妥善维护监管部门张贴的《检查结果记录表》，确保在第二次检查前不发生撕毁、涂改。（不设置包厢的学校食堂应当悬挂在就餐场所显著位置）



从业人员管理

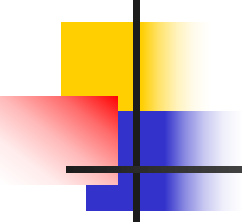


从业人员管理（全项自查项目）

- 执行从业人员健康管理档案真实完整。

解读：1、学校食堂应当建立从业人员健康档案，档案中应记录**从业人员姓名、岗位、年龄、身份证号、健康证明号、体检时间、晨检情况、因病请假情况等**，并根据人员变化及时进行调整；

2、健康管理档案要指定**专人管理、一人一档**。

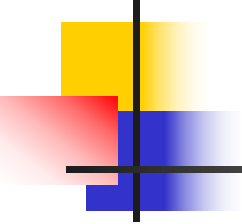


从业人员管理（全项自查项目）

- 有碍食品安全疾病的人员及时调离接触直接入口食品工作岗位。

解读：1、患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员；

2、患有活动性肺结核、手癣、指甲癣、手部湿疹、发生于手部的银屑病或者鳞屑、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员。

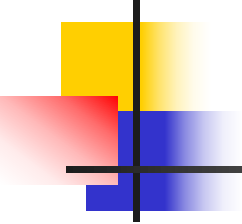


从业人员管理（全项自查项目）

■ 定期组织从业人员培训。

解读：1、学校食堂应当按照培训制度，每年组织**从业人员**进行食品安全知识培训，并如实**记录培训情况**。

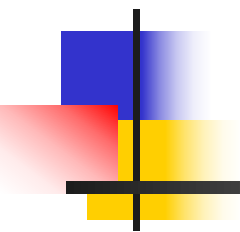
2、每年都应当按规定组织**食品安全管理人员**进行食品安全知识培训，对其食品安全管理能力进行考核，并如实**记录其培训和考核情况**。



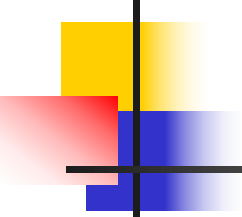
从业人员管理（全项自查项目）

- 从业人员持有有效健康证明。

解读：接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康体检并取得健康证明，检查时健康证明应均在有效期内。



环境卫生管理

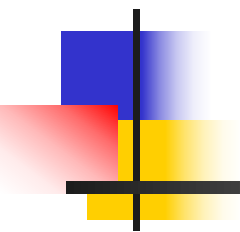


环境卫生管理（全项自查项目）

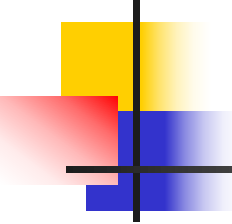
- 定期清洁通风排烟设施，保持有效运转，无明显污垢。

解读：1、烹饪场所应当安装抽排油烟机等相应的排风设备，排风设备排风口应当**设置网罩，防范病媒生物侵入。**

2、排风设备应定期进行维护、清洁。

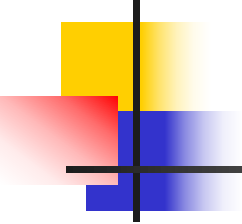


原料采购贮存管理



原料采购**贮存管理** (全项自查项目)

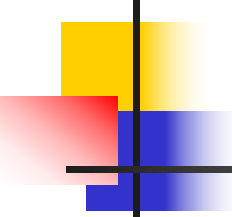
- 按照食品及原料的**保存要求**贮存食品及原料，食品库房整洁规范，无有毒有害物品。
- **食品原料贮存原则**



食品原料贮存原则

■ 应当按照以下原则贮存食品：

- ①食品贮存场所保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不存放有毒有害物品（消毒剂、虫药、燃料等）及个人用品；
- ②标签上标注贮存条件的，应当**按照标注条件贮存**；
- ③**散装食品**应当使用专门容器贮存，并在贮存位置标明品名、生产者名称、生产日期、保质期等内容；
- ④植物性、动物性、水产品原料和半成品分类存放，冷藏冷冻设施内原料、半成品、成品分开放置，不得混放，**防止交叉污染**。

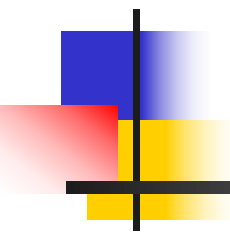


原料采购**贮存管理**（全项自查项目）

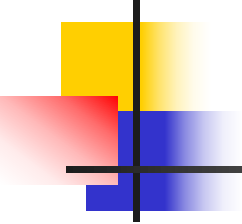
- 定期检查清理食品库房，及时清理过期变质食品及原料。

解读：1、仓库管理者做好库存食品的进出记录，并**每天检查**食品仓库内库存食品；

2、发现临近保质期限或疑似腐败变质的食品或原料，及时**报告清理**，食品仓库内不得出现过期、腐败变质食品。

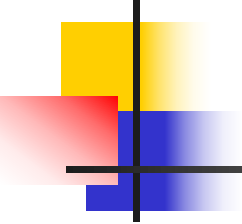


加工过程控制



加工过程控制 (全项自查项目)

- 一共11项自查要点
- 其中10项与常规自查项目一致

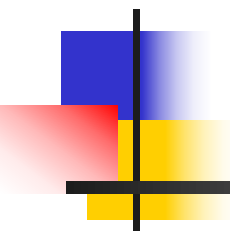


加工过程控制（全项自查项目）

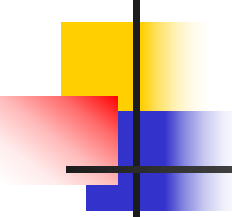
- 用水符合国家生活饮用水卫生标准，用于制作鲜榨饮料、食用冰等食品的水经过规范净化处理。

解读：1、使用非城市管网供水的经营者，应当确保用水符合生活饮用水卫生标准；

2、**学校食堂不得供应鲜榨饮料、食用冰等食品。（学校直饮水可不可以用？）**



食品添加剂使用管理

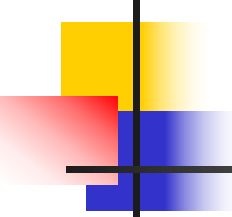


食品添加剂使用管理（全项自查项目）

- 食品添加剂由专人保管、领用，并如实进行记录。
- 食品添加剂存放于固定的场所（或橱柜）并标识“食品添加剂”字样，盛装容器上标明食品添加剂名称。

解读：1、学校食堂采购的食品添加剂食品添加剂应**专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存**；

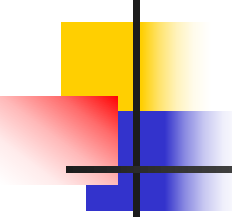
2、食品添加剂的使用应符合国家有关规定，采用**精确的计量工具称量**，并有详细记录。



近年来需要关注的通知、公告

- 《国家食品药品监督管理局和卫生部联合发布关于禁止餐饮服务单位采购贮存使用亚硝酸盐的公告》（2012年 第10号）

为保证食品安全，确保公众身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，现决定**禁止餐饮服务单位**采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾），自公告之日起施行。2012.5.28

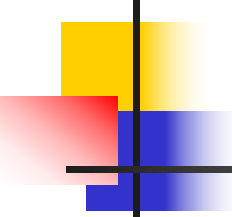


近年来需要关注的通知、公告

■ 《国家卫生计生委等5部门关于调整含铝食品添加剂使用规定的公告》（2014年第8号）

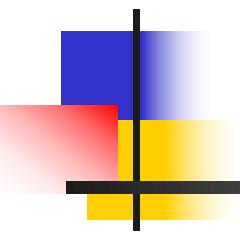
自2014年7月1日起，禁止将酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉用于食品添加剂生产、经营和使用，膨化食品生产中不得使用含铝食品添加剂，**小麦粉及其制品（除油炸面制品、面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉外）生产中不得使用硫酸铝钾和硫酸铝铵。**2014年7月1日前已按照相关标准使用上述食品添加剂生产的食品，可以继续销售至保质期结束。

2014.5.14

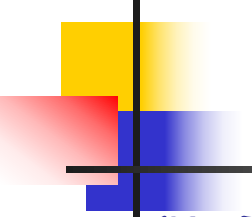


食品添加剂使用中存在的问题

- 添加非食用物质
- 使用无合法资质的单位生产的食品添加剂
- **超范围使用**食品添加剂
- **超限量使用**食品添加剂
- 使用的食品添加剂标签标识不符合相关规定的，索证不全



设备设施维护

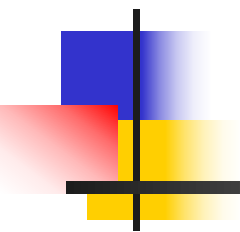


设备设施维护 (全项自查项目)

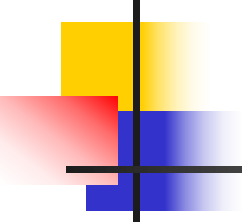
- 保温、冷藏、冷冻、排油烟等设备设施定期维护、清洗、校验；
- 食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备运转正常，并保持清洁。

解读：1、冷冻冷藏设备以及制冰机、果汁机、咖啡机、冰激凌机、饮品机等设施设备定期维护、保持清洁，并运行正常；

2、关注**转运设施**。（升降梯、车辆）



餐具清洗消毒

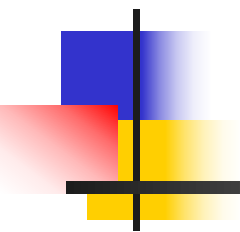


餐用具清洗消毒（全项自查项目）

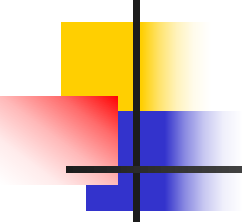
- 提供集中消毒餐具的服务单位具备资质，产品随附消毒合格证明。

解读：1、经营者应当从具有合法营业执照的餐具、饮具集中消毒单位采购集中消毒餐具、饮具；（经营者委托清洗消毒餐具、饮具的，应当委托具有合法营业执照的餐具、饮具集中消毒单位。）

2、经营者采购集中消毒餐具、饮具应当查验包装标注和随附消毒证明。



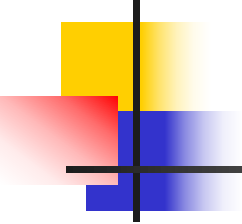
专间管理



专间管理（全项自查项目）

- 专间内洗手消毒、空气消毒、独立空调、专用冷藏设施等与许可时保持一致，并正常运转。

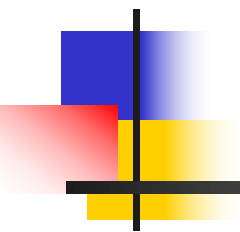
解读：学校食堂的加工制作（生产经营）
条件应持续保持一致。



专间管理（全项自查项目）

- 专间内直接接触成品的用水净水设施运转正常，滤芯是否及时更换。

解读：1、涉及直接入口食品的**用水要求**；
2、水处理设施的**维护要求**。



食品安全自查和应急管理



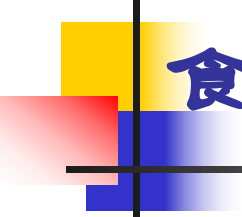
食品安全自查和应急管理（全项自查项目）

- 按要求组织日常自查，并留存记录。

解读：1、开展自查的**痕迹化**；

2、加强**自身管理**的需要；

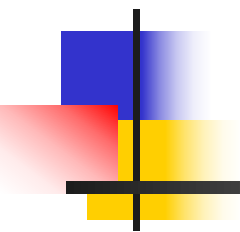
3、切实落实食品安全**主体责任**。



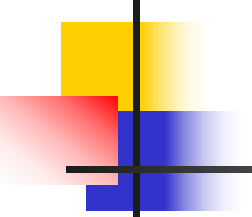
食品安全自查和应急管理（全项自查项目）

- 制定并执行食品安全事故处置预案，发生食品安全事故及时进行处理，并报告属地监管机构。建立并保存处置食品安全事故记录。

解读：**学校食堂**应当制定与其经营业态、类别、项目相适应的**食品安全事故处置方案**，并在处置方案中明确事故处置的**组织架构、人员、职责**，并有具体的**处置措施**。



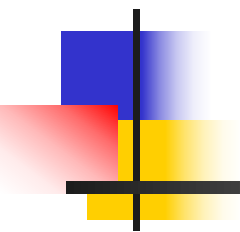
自查记录



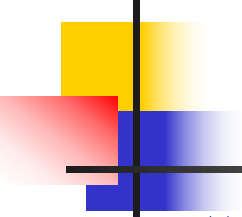
自查记录

- 开展常规项目自查：《餐饮服务食品安全常规项目自查记录表》
- 开展全项目自查：《餐饮服务食品安全全项目自查记录表》
- 开展针对性自查：《餐饮服务食品安全针对性自查记录》
- 委托第三方专业机构组织开展食品安全自查：《餐饮服务食品安全全项目自查记录表》

检查结束，应当保存加盖第三方专业机构公章的**检查评价报告**。

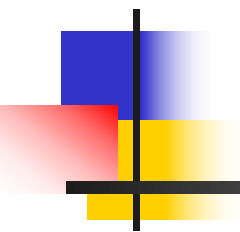


整改报告

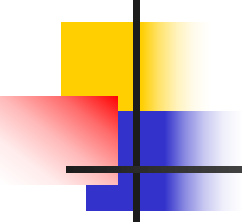


整改报告

- “自查要点”不符合要求的，应当立即采取整改措施，消除安全隐患，并如实记录。
- 自查中发现存在发生食品安全事故潜在风险或食品药品监管部门实施日常监督检查或监督抽检，结果不符合规定或不合格的，经营者应当立即采取停止经营，采取召回、整改等措施，并向负责日常监管的食品药品监督管理机构提交《食品安全针对性自查整改报告》。

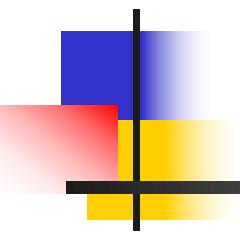


档案保存

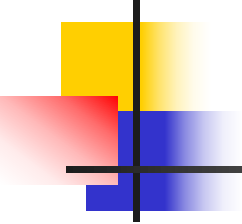


档案保存

- 将与自查相关的记录表、报告等资料收集整理，**建立自查档案**；
- 食品药品监管部门开展**日常监督检查时、申请《食品经营许可证》延续时**，经营者应当主动提供自查档案。
- 自查档案应**保存两年**。
- 鼓励建立食品安全自查电子档案查询系统。



学校食堂工作提示



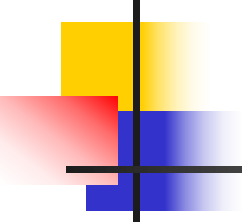
工作提示

- 2017年秋季学校校园及周边餐饮食品安全工作督查
- 校园食品安全护航行动
- 学校餐饮质量提升工程



秋季学校校园及周边餐饮食品安全工作督查

- 省药监局 省教育厅
- 10月中旬左右（下一周）
- 三家学校食堂
- 内容：(1)秋季开学时期学校食堂食品安全专项检查工作落实情况；(2)经营主体自查等制度落实情况；(3)“明厨亮灶”建设及“五常”等先进管理模式实施情况。

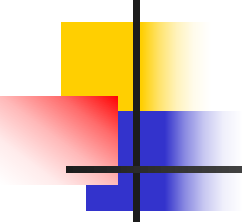


校园食品安全护航行动

- 今年是最后一年
- 量化分级提档升级

A级比例从62%提升到70%

新建改建学校食堂硬件按A级标准建设



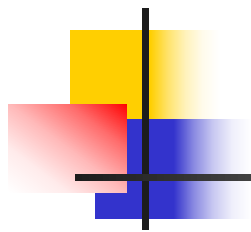
学校餐饮质量提升工程

■ 一点两站建设

“学习双桂坊、诚信做食品”餐饮服务食品安全示范点、食品安全工作站、宣传站建设。

■ “明厨亮灶”建设：初定三年计划

■ 信息化工作推进：大宗食品原料的进货查验



谢谢！