

南京市教育局

南京市食品药品监督管理局

宁教体〔2018〕3号

关于进一步加强中小学食堂食品安全管理制度及台帐建设的通知

各区教育局、市场监督管理局，江北新区社会事业局，市教育局直属学校、相关单位：

为进一步加强我市中小学食堂食品安全管理工作，根据《中华人民共和国食品安全法》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》（教育部、卫生部令第14号）、省食药监局《关于印发江苏省学校食堂食品安全管理操作指南的通知》（苏食药监餐〔2013〕262号）、《关于印发〈江苏省餐饮服务经营者食品安全自查指南〉的通知》（苏食药监食餐〔2016〕261号）、省食药监局、教育厅《关于印发江苏省学校食堂五常管理实施指南的通知》（苏食药监食餐〔2017〕58号）、省教育厅、卫生计生委、食药监局《关于做好学校食品安全与疾病防控工作的通知》（苏教体艺〔2017〕7号）、市教育局《关于印发〈南京市中小学食堂管理工作意见〉的通知》（宁教办〔2015〕4号）

等文件精神，落实规范化、常态化、精细化、信息化管理要求，市教育局与市食品药品监督管理局联合编制中小学食堂食品安全管理制度和台帐（2018版），现予印发，请遵照执行。

- 附件：1. 南京市中小学食堂管理制度（2018版）
2. 南京市中小学食堂管理台帐（2018版）
3. 南京市中小学食堂食品留样标签和货架散装食品标签示例



附件 1

南京市中小学食堂管理制度（2018 版）

一、原料采购索证索票制度

责任部门： 责任人：

- 1、每种食品原料采购时须查看、备份该产品生产单位的卫生许可证及每批次产品质量检验报告。
- 2、原料采购时须仔细确认产品的色、香、味、形等感官性状；采购定型包装食品时，商品标签时上应有品名、厂名、厂址、生产日期、保质期等内容。
- 3、采购人员须及时掌握食品安全形势，不得采购被曝光或列入“黑名单”的原料。
- 4、建立规范详细的原料索证管理台帐，做到记录清晰易查。
- 5、学校食品安全工作领导小组须每月对所采购原料的索证资料进行核查，核对索证资料是否与采购物品相符，检验报告是否与所采购批次相符。

二、食品贮存制度

责任部门： 责任人：

- 1、各类食品原料入库前须详细登记入册，详细记录原料的生产日期及保质期，仔细检查原料入库前的色、香、味、形等感官性状，定型包装食品须检查标签是否齐全。
- 2、食品摆放须严格按仓库总体布局，成品、半成品及食品原料应分区设置，并按高、中、低用量，分区、分架、分层存放，与货架标签内容相符。
- 3、各类食品存放于规定区域，严格按标签名称整齐规范摆放，存取物品以左进右出为序。

4、食品进出仓库做到勤进勤出，先进先出，定期检查清仓，防止食品过期、变质霉变长虫，严禁有毒有害物品及个人物品进入仓库，及时将不符合卫生要求的食品清理出库。

5、保持仓库整体卫生的整洁，每周对仓库的卫生进行彻底打扫。

三、食品粗加工制度

责任部门： 责任人：

- 1、预加工原料指定位置、定量整齐存放。
- 2、粗加工人员须对预加工原料进行质量检查，过期、变质、腐烂等不符合卫生要求的原料不得加工。
- 3、清洗池按水产类、肉类、蔬菜类标识分池清洗，保证水池上下水道通畅，粗加工产生的废弃物及时清理到水池旁的带盖密闭垃圾桶内。
- 4、食品原料在使用前应洗净，原料清洗后按容器类别存放、沥水，定置摆放整齐。
- 5、清洗人员穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。
- 6、责任人员确保卫生设施正常运转，室内无虫害。
- 7、各类粗加工工用具按规定位置存放，标识清楚。
- 8、每天下班前检查，工用具归位，设施完好，卫生整洁。
- 9、每周对工作场所进行全面的大清扫，包括地面、墙壁、天花板、台面、货架等每一个角落。

四、切配菜制度

责任部门： 责任人：

- 1、切配人员须对预切配原料进行质量检查，过期、变质、腐烂等不符合卫生要求的原料不得加工。
- 2、工用具做到刀不锈、砧板不霉、加工台面、抹布干净，按标识功能使用，并存放于标识位置。
- 3、切配好原料按水产类、肉类和蔬菜类容器功能盛放，摆放整齐。
- 4、冰箱由专人管理，定期化霜一次，按冰箱责任卡标示的位置存放。

- 5、切配人员穿戴整洁工作衣帽上岗，如有发热、创伤性损伤等有碍食品卫生的立即离岗。
- 6、切配操作产生的废弃物须及时清理，存放于带盖密闭垃圾桶。
- 7、每天下班前进行检查，做到物品归类，卫生整洁。
- 8、每周对工作场所进行全面的大清扫，包括地面、墙壁、天花板、台面、货架等每一个角落。

五、烹饪制度

责任部门： 责任人：

- 1、厨师须对预加工材料进行质量检查，过期、变质、腐烂等不符合卫生要求的原料不得加工。
- 2、食品确保烧熟煮透，防止里生外熟，熟食品放在经过消毒的清洁容器内，容器须与半成品、原料容器有明显区分标识。
- 3、厨师不得用炒菜勺子直接品尝菜肴。
- 4、烹饪间内抹布须专用并保持清洁。
- 5、工作结束后调料加盖，调料瓶、炊具、用具、灶上灶下台面清洗整理干净，并将各类物品按标识位置存放。
- 6、烹饪产生的废弃物及时清理，存放于密闭垃圾桶内。
- 7、每天下班前进行检查，做到物品归类，卫生整洁。
- 8、每周对工作场所进行全面的大清扫，包括地面、墙壁、天花板、台面、货架等每一个角落，地面保持干燥、干净整洁。

六、备餐制度

责任部门： 责任人：

- 1、备餐间需定岗定员操作；进备餐间前先通过二次更衣间（预进间），穿戴清洁的工作衣帽、口罩，并洗手消毒。
- 2、备餐间内物品应整齐规范摆放，保持室内清洁。
- 3、备菜责任人，应认真履行待供食品的卫生质量检查，发现感官性状或其他异常时，应立即停止供应；备菜操作时，应避免操作过程污染

食品。

- 4、备餐间使用的工具、容器应做到专用，用前应消毒。菜肴进出，必须经传送窗口传递，不得经过二次更衣间（预进间）传送。
- 5、每次使用前须进行空气消毒，每次紫外线灯照射时间不少于 30 分钟，室内温度控制在 25℃ 以下。
- 6、制作人员操作前对刀具及砧板进行消毒，各类工用具按功能标签专用。
- 7、操作完成后，责任人员应对专间内物品归位、卫生情况进行检查。
- 8、每周对工作场所进行全面的大清扫，包括地面、墙壁、天花板、台面、货架等每一个角落。

七、面食制作制度

责任部门： 责任人：

- 1、面点师须对预加工原料进行质量检查，过期、变质、腐烂等不符合卫生要求的原料不得加工。
- 2、物品应整齐规范摆放。
- 3、工作结束后工用具、台面清洗整理干净，并将各类物品按标识位置存放。
- 4、操作完成后，责任人员应对面点间内物品归位、卫生情况进行检查并记录。
- 5、每周对工作场所进行全面的大清扫，包括地面、墙壁、天花板、台面、货架等每一个角落。

八、餐具清洗消毒保洁制度

责任部门： 责任人：

- 1、餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器必须洗净、消毒，并存放到洁净的保洁柜的相应位置。
- 2、餐饮具消毒按标准程序进行，消毒到位安全，每天检查消毒设施是否运转正常。

- 3、餐具清洗消毒应按一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁程序进行。
- 4、保持保洁柜及消毒设施整洁。
- 5、抹布及时清洗、消毒，防止二次污染。
- 6、工作结束后工用具、台面清洗整理干净，并将各类物品整齐规范摆放。
- 7、操作完成后，责任人员应对物品归位、卫生情况进行检查并记录。
- 8、每周对工作场所进行全面的大清扫，包括地面、墙壁、天花板、台面、货架等每一个角落。

九、从业人员个人卫生管理和培训制度

责任部门： 责任人：

- 1、每年进行一次健康体检，参加卫生知识培训，食品从业人员持有效《健康证》上岗。上岗时，应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间内操作还需戴口罩），头发不外露，无长指甲，不涂指甲油，不带手表、戒指、佩带饰物等。操作前，应洗手，接触直接入口食品时，还应进行手消毒。
- 2、建立晨检制度，发现发热或腹泻情况时，应立即报告有关主管人员，并应立即离岗就诊，待恢复健康或诊断明确才能重新上岗。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生的人员，立即调离工作岗位。
- 3、建立培训（例会）制度，定期对从业人员进行食品安全政策法规、食堂管理制度、食品安全知识和餐饮服务操作规范等方面的培训。
- 4、工作服定期换洗，保持清洁，一旦脏污，随时更换。保持良好的个人卫生，勤洗澡，勤换工作服，勤理发，勤剪指甲。
- 5、熟练掌握本岗位的操作规程，遵守本岗位卫生制度。
- 6、备餐间操作人员进出备餐间时，应及时更换备餐间专用工作衣帽。不得穿戴备餐间工作衣帽从事与备餐间操作无关的工作。
- 7、切实落实责任分解职责，个人衣物及私人物品不能带入食品处理区；在食品处理区内不能吸烟、吃东西及其他可能污染食品的行为，保证

责任区域内卫生整洁。

8、上厕所前，均应在食品处理区内脱去工作服，需清洗的工作服应放在食品处理区之外。遵守员工仪表仪容制度，大方整洁。

十、一次更衣间制度

责任部门： 责任人：

- 1、从业人员进入操作间前需更衣、洗手。
- 2、物品应整齐规范摆放，保持更衣室内整洁、干净。
- 3、个人物品必须放置于衣橱内，保持衣橱内物品整齐。
- 4、个人衣橱做到每日一清理，及时清除杂物。
- 5、每周对场所进行全面的大清扫，包括地面、墙壁、天花板等每一个角落。

十一、二次更衣间（预进间）制度

责任部门： 责任人：

- 1、员工进入直接入口食品操作间前须进行更衣、洗手、消毒。
- 2、员工通过二次更衣间（预进间）程序：更换洁净的工作衣帽→戴口罩→将手洗净→手消毒→上岗（离岗时应再更衣）。
- 3、员工的普通工作衣与洁净工作衣宜区分颜色，分开按标识位置挂放，避免污染。
- 4、定期检查洗手消毒用品用量，洗手消毒用品须存放于规定区域内。
- 5、预进间由专人负责，使用前进行空气与衣物表面紫外线消毒 30 分钟。
- 6、定期进行检查，做到物品归类，卫生整洁。

十二、食品留样制度

责任部门： 责任人：

- 1、每份菜肴留样不少于 200 克，置于经消毒后有盖（或加膜）的容器内。

- 2、留样的菜肴及时存放在专用冰箱内，在冷藏条件（0-5℃）下保留48小时。
- 3、每餐留样菜肴均需标明：留样日期及时间、餐次、留样人、菜品名称，标识清楚。
- 4、留样由专人负责，留样菜肴不得再继续食用，及时清理并做好登记，保持留样冰箱清洁，无其它物品。

十三、除虫灭害制度

责任部门：

责任人：

- 1、除虫灭害工作由专人负责，其他职工配合其工作。
- 2、定期开展除虫灭害工作，要采取有效措施防止鼠类、蚊、蝇、蟑螂等聚集和孳生，并有记录。
- 3、定期检查防鼠、防蝇等卫生设施、设备是否正常运转。
- 4、对已产生有害虫物的场所，采取紧急措施加以控制和消灭，防止蔓延和对食品的污染。
- 5、杀灭有害动物，查明其来源，彻底消除隐患。
- 6、除虫灭害工作不得在生产加工过程中进行。

(一) 南京市中小学食堂从业人员晨检情况记录 (2018 版)

学校名称:

记录时期: 20 年 月 日——20 年 月 日

南京市中小学卫生保健所

南京市中小学学校食堂食品安全工作站 修订

南京市教育局

南京市食品药品监督管理局 监制

南京市中小学食堂从业人员基本信息登记表

说明：1、第1-2页记录人员基本信息（如学校不够用，可自行打印黏贴）；

2、健康证截止日期：如健康证上只有体检日期，则截止日期为体检日期往后推一年的该日期前一日；

3、工种包括食堂管理员、大厨、帮厨、食材采购员、勤杂工、服务员、财务人员、营养师等相关人员。

序号	姓名	性别	联系电话	健康证信息		工种	合同期限		备注
				编号	截止日期		聘用日期	截止日期	

登记人签名：

南京市中小学食堂从业人员晨检情况记录

20__年__月

序号	姓名																																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
处理结果																																					
检查人签字																																					

备注：1、有碍食品安全疾病名称代号：发热①、腹泻②、皮肤伤口或感染③、咽部炎症④、其他疾病⑤；

2、个人卫生代号：衣帽不整洁⑥、带饰物上岗⑦

3、每天工作前对食品从业人员开展健康和个人卫生检查，如有以上疾病和个人卫生问题，在姓名后的日期内标注相应代号，并

填写处理结果（是否调离或整改等），情况正常打√。

(二) 南京市中小学食堂食品及原料采购索证索票记录 (2018 版)

学校名称:

记录时期: 20 年 月 日—20 年 月 日

南京市中小学卫生保健所

南京市中小学学校食堂食品安全工作站 修订

南京市教育局

南京市食品药品监督管理局 监制

餐饮服务食品采购索证索票管理规定

(国食药监食[2011]178号)

第一条 为规范餐饮服务提供者食品(含原料)、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录行为,落实餐饮服务食品安全主体责任,保障公众饮食安全,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》《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章,制定本规定。

第二条 餐饮服务提供者采购食品、食品添加剂及食品相关产品,应当遵守本规定。

第三条 食品药品监督管理部门负责对餐饮服务提供者食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验、采购记录行为进行监督。

第四条 鼓励餐饮服务提供者采用先进的索证索票方式。支持和鼓励餐饮行业协会加强行业自律,引导餐饮服务提供者依法依规规范食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录行为。

第五条 餐饮服务提供者应当建立并落实食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录制度,保障食品安全。

餐饮服务提供者不得采购没有相关许可证、营业执照、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等证明材料的食品、食品添加剂及食品相关产品。

第六条 餐饮服务提供者应当指定经培训合格的专(兼)职人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。

专(兼)职人员应当掌握餐饮服务食品安全法律知识、餐饮服务食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识。

第七条 餐饮服务提供者采购食品、食品添加剂及食品相关产品,应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购,并应当索取、留存有供货方盖章(或签字)的购物凭证。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

长期定点采购的,餐饮服务提供者应当与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

第八条 从生产加工单位或生产基地直接采购时,应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件;留存盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单。

第九条 从流通经营单位(商场、超市、批发零售市场等)批量或长期采购时,应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件;留存盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单。

第十条 从流通经营单位(商场、超市、批发零售市场等)少量或临时采购时,应当确认其是否有营业执照和食品流通许可证,留存盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单。

第十一条 从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商户采购的，应当查验并留存供应商盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件、购物凭证和每笔供应清单。

第十二条 从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

第十三条 实行统一配送经营方式的，可以由餐饮服务企业总部统一查验、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；各门店应当建立并留存日常采购记录；门店自行采购的产品，应当严格落实索取索票、进货查验和采购记录制度。

第十四条 采购乳制品的，应当查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。

第十五条 批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

第十六条 采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章（或签字）的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告（或复印件）。

第十七条 食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，餐饮服务提供者应当查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录。鼓励餐饮服务提供者建立电子记录。

采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。
从固定供应基地或供应商采购的，应当留存每笔供应清单，前款信息齐全的，可不再重新登记记录。

第十八条 餐饮服务提供者应当按产品分类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于2年。

第十九条 各级食品药品监督管理部门应当加强对餐饮服务提供者索取索票、进货查验和采购记录落实情况的监督检查。

违反食品、食品添加剂和食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录制度的，由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第八十七条第（二）、（五）款进行查处。

第二十条 本规定由国家食品药品监督管理局负责解释。

第二十一条 省、自治区和直辖市食品药品监督管理部门可结合本地情况制定实施细则。

第二十二条 本规定自2011年8月1日起施行。

食品添加剂和调味品标签标识常识

1、食品添加剂

食品添加剂标签必须载明“食品添加剂”字样，标签、说明书应当载明：

(1) 单一品种食品添加剂

名称、规格、净含量、生产日期；成分或者配料表；生产者名称、地址和联系方式；保质期限或安全使用期限；产品标准代号；贮存条件；生产许可证编号；食品安全标准规定的和国务院卫生行政部门公告批准的使用范围、使用量和使用方法；法律、法规或者相关标准规定必须标注的其他事项。

(2) 复合食品添加剂

除应当有(1)所述的标识和要求外，还应当在标签和说明书中标识各单一食品添加剂品种的通用名称和含量。

(3) 进口的食品添加剂

进口的食品添加剂应有中文标签、中文说明书。标签、说明书还应载明食品添加剂的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。

2、调味品

要载明名称、规格、净含量、成分或配料表、生产日期、保质期；生产者的名称、地址、联系方式；产品标准代号、贮存条件；所使用的食品添加剂是国家标准中的通用名称；生产许可证编号；法律、法规或者食品安全标准规定必须标明的其他事项。进口的预包装调味品应有中文标签、中文说明书。标签、说明书还应载明调味品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。

其他要求

留存的供货商营业执照、食品经营许可证等应加盖企业公章；包括食盐在内的食材每批次均需要检验检疫证明等检测报告，复印件或无法反映为企业送货的检测报告的原件均应加盖企业公章。

南京市中小学食堂食品及原料采购供应企业信息登记表

序号	供应产品类别	供应商名称	供应商简称	供应商联系人	供应商联系方式	合同签订日期	合同截止日期	代理品牌/生产单位	备注
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									

登记人签字：_____

审核人签字：_____

注：1、类别填写米面、食用油、生鲜肉类（指未经调制的猪牛羊肉等）、禽类（指未经调制的鸡鸭鹅等）、水产品类（指未经调制的鱼、虾类）、肉制品（指经过调制的肉类和禽类，如肉圆、奥尔良鸡块等）、蔬菜、豆制品、净菜、调味品、食品添加剂、其他。
2、如一家供应商代理多个品牌，请分行填写，以方便后续登记工作。

南京市中小学食堂食品及原料采购记录表

进货时间 (20 年)	产品名称	类别	规格	数量	检测证明编号(动物检疫证明或蔬菜农药等)	生产日期	保质期	供应商及 生产单位	进货据号 登记	备注	验收人 签字
月 日						年 月 日	年 月 日				
月 日						年 月 日	年 月 日				
月 日						年 月 日	年 月 日				
月 日						年 月 日	年 月 日				
月 日						年 月 日	年 月 日				
月 日						年 月 日	年 月 日				
月 日						年 月 日	年 月 日				
月 日						年 月 日	年 月 日				
月 日						年 月 日	年 月 日				
月 日						年 月 日	年 月 日				

注：1、类别填写米面、食用油、生鲜肉类（指未经调制的猪牛羊肉等）、禽类（指未经调制的鸡鸭鹅等）、水产品类（指未经调制的鱼、虾类）、肉制品（指经过调制的肉类和禽类，如肉圆、奥尔良鸡块等）、蔬菜、豆制品、净菜、调味品、食品添加剂、其他。

2、规格填写单位重量或体积，如 5L/桶、50Kg/袋、30Kg/批、500ml/瓶等等；

3、产品保质期为几年、几天或几个月，部分产品外包装有截止使用期限，直接填写年月日即可；

4、生产单位及供应商填写前面登记表中的序号即可；

5、如验收人请假或更换请在备注中签名或说明。

(三) 南京市中小学食堂餐具及空气消毒记录 (2018 版)

学校名称:

记录时期: 20 年 月 日——20 年 月 日

南京市中小学卫生保健所

南京市中小学学校食堂食品安全工作站 修订

南京市教育局

南京市食品药品监督管理局 监制

南京市中小学食堂餐具及空气消毒记录

消毒日期 (20 年)	餐具或 场所名称	消毒数量	消毒方式	消毒时间	操作人	说明
月 日				时 分— 时 分		<p>餐具清洗消毒制度</p> <p>(1) 餐具清洗消毒工序合理, 按“一刮二洗三过四消毒五保洁”的顺序操作。</p> <p>(2) 餐具采用物理消毒方法, 煮沸、蒸汽消毒温度必须达到 100℃, 消毒时间应在 10 分钟以上; 红外线消毒温度 120℃, 时间不少于 10 分钟。</p> <p>(3) 餐具采用化学消毒方法。消毒前应洗刷干净, 有效氯浓度不得低于 250mg / kg, 浸泡 5 分钟以上, 再用清水冲净。</p> <p>(4) 餐具消毒后应无水渍、无污垢、无油渍、无食物残渣、无异味。</p> <p>(5) 餐具消毒后应放入密闭式保洁橱内, 不得与其他物品混放, 防止交叉污染。</p> <p>空气消毒制度</p> <p>紫外线灯应按功率不小于 1.5W / m³ 设置, 紫外线灯应安装反光罩, 强度大于 70 μW / cm², 居中悬挂, 离地不超过 2 米的高度。紫外线消毒灯开关设于室外, 并加贴标识。每次消毒时间不少于 30 分钟。达到设计使用时长或出现质量问题应及时更换。</p>
月 日				时 分— 时 分		
月 日				时 分— 时 分		
月 日				时 分— 时 分		
月 日				时 分— 时 分		
月 日				时 分— 时 分		
月 日				时 分— 时 分		

紫外线灯消毒总时长: _____ 审核人: _____

(四) 南京市中小学食堂食品留样记录 (2018 版)

学校名称:

记录时期: 20 年 月 日——20 年 月 日

南京市中小学卫生保健所

南京市中小学学校食堂食品安全工作站 修订

南京市教育局

南京市食品药品监督管理局 监制

南京市中小学食堂食品留样记录

消毒日期 (20 年)	餐次	食品名称	留样时间	消毒时间	负责人签名	说明
月 日			时 分	月 日 时 分		1、应有专人每天每餐填写此记录表，留样数量每个品种不得少于200g，每餐留样时间不少于48小时，冷藏保存； 2、配备专用留样冰箱（柜）及数量足够的、易清洗消毒的密闭留样盒； 3、酸奶、牛奶等也需要留样。
月 日			时 分	月 日 时 分		
月 日			时 分	月 日 时 分		
月 日			时 分	月 日 时 分		
月 日			时 分	月 日 时 分		
月 日			时 分	月 日 时 分		
月 日			时 分	月 日 时 分		
月 日			时 分	月 日 时 分		
月 日			时 分	月 日 时 分		
月 日			时 分	月 日 时 分		

(五) 南京市中小学食堂餐厨废弃物、废弃油脂回收记录 (2018 版)

学校名称:

记录时期: 20 年 月 日—20 年 月 日

南京市中小学卫生保健所

南京市中小学学校食堂食品安全工作站 修订

南京市教育局

南京市食品药品监督管理局 监制

南京市中小学食堂餐厨废弃物、废弃油脂回收单位信息登记表

序号	回收单位名称	回收单位地址	回收种类	合同签约日期	合同截止日期	回收单位联系人			备注
						姓名	电话	身份证号码	
1				年 月 日	年 月 日				
2				年 月 日	年 月 日				
3				年 月 日	年 月 日				

请附上签订的回收协议

南京市中小学食堂餐厨废弃物、废弃油脂回收记录

日期 (年)	回收物名称	回收数量 (kg)	回收单位	负责人签字	日期 (年)	回收物名称	回收数量 (kg)	回收单位	负责人签字
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				
月 日					月 日				

注：回收单位填写回收单位信息登记表中的序号即可。

审核人签字：_____

(六) 南京市中小学食堂食品添加剂使用情况记录 (2018 版)

学校名称:

记录时期: 20 年 月 日—20 年 月 日

南京市中小学卫生保健所

南京市中小学学校食堂食品安全工作站 修订

南京市教育局

南京市食品药品监督管理局 监制

南京市中小学食堂食品添加剂使用情况记录

领用日期 (年 月 日)	时 间/ 餐次	领用剂量 (克或毫 升)	食品添加剂		被添加的食品主要原料		添 加 比 例	被添加的食品成 品名称 (如馒头、清水蛋糕等)	剩 余 剂 量 (克或毫 升)	使 用 人 签 名	备 注
			名称	用 量 (克或毫 升)	名 称 (如肉、面粉 等)	数 量 (千克或 升)					
月 日											
月 日											
月 日											
月 日											
月 日											
月 日											
月 日											
月 日											
月 日											
月 日											

审核人签名: _____

(七) 南京市中小学食堂从业人员学习培训记录 (2018 版)

学校名称:

记录时期: 20 年 月 日——20 年 月 日

南京市中小学卫生保健所

南京市中小学学校食堂食品安全工作站 修订

南京市教育局

南京市食品药品监督管理局 监制

南京市中小学食堂从业人员学习培训（例会）记录表

学习培训（例会）主题：												
时间	20	年	月	日	时	分至	时	分	地点		主讲人	
参训人员签名												
记录：												

(八) 南京市中小学食堂自查记录 (2018 版)

学校名称:

记录时期: 20 年 月 日—20 年 月 日

南京市中小学卫生保健所
南京市中小学学校食堂食品安全工作站 修订
南京市教育局
南京市食品药品监督管理局 监制

南京市中小学食堂食品安全常规项目自查记录表

检查时间：20 年 月 日 检查人签名：

注：常规检查每天1次；自查结果符合的打“√”，不符合的打“×”

自查项目	序号	自查要点	自查结果
1、从业人员管理	1	每日进行从业人员餐前自查。	
	2	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。	
2、环境卫生管理	3	及时对食堂进行清理保洁，环境干净、整洁，无积垢、霉斑，地面无积水，物品摆放整齐。	
	4	定时清理卫生间，无污物堆积、无异味。	
3. 原料采购管理	5	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。	
	6	未购进使用法律禁止经营的食品及原料。	
4. 加工过程控制	7	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。	
	8	原料初加工使用专用清洗水池。	
	9	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。	
	10	热食类食品烧熟煮透。	
	11	成品存放的温度、时间符合要求，食品再加热符合要求。	
	12	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。	
	13	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。	
	14	不使用回收食品、非食用物质加工制作食品。	
5、餐用具清洗消毒	15	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。	
	*16	需要留样的，按规定进行食品留样，留样量不低于 200 克/品种，时间 48 小时。	
	17	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前洗净、消毒。	
	18	已消毒的餐具、饮具按要求存放。	
	*19	集中消毒餐具随附消毒合格证明。	
6、备餐间管理	*20	备餐间内由明确的专人进行操作，并使用专用的加工工具。	
	*21	每日餐前餐后备餐间内空气消毒不少于半小时。	

备注：序号标“*”的可根据单位性质、许可项目不同合理缺项。

常规自查整改记录

存在问题项目序号 或其他问题	整改措施	整改完成时间	责任人 签字

南京市中小学食堂食品安全全项目自查记录表

检查时间：20 年 月 日 检查人签名：

注：全项目自查每月1次；自查结果符合的打“√”，不符合的打“×”

自查项目	序号	自查要点	自查结果
1. 许可和公示管理	1	许可证合法有效。	
	2	经营类别、项目等与许可证载明的一致。	
	3	在显著位置悬挂或摆放许可证。	
	4	在显著位置公示量化分级结果。	
	5	监管部门张贴的日常监督检查结果记录表保存完好。	
2. 从业人员管理	*6	执行从业人员健康管理档案真实完整。	
	7	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。	
	*8	定期组织从业人员培训。	
	9	从业人员持有有效健康证明。	
	10	每日进行从业人员餐前自查。	
	11	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。	
3. 环境卫生管理	12	及时对食堂进行清理保洁，环境干净、整洁，墙面无破损、积垢、霉斑，地面无积水，物品摆放整齐。	
	13	定期清洁通风排烟设施，保持有效运转，无明显污垢。	
	14	定时清理卫生间，无污物堆积、无异味。	
3. 原料采购贮存管理	15	采购食品及原料严格执行进货查验和索票索证制度查，相关资料完整留存。	
	16	未购进使用法律禁止经营的食品及原料。	
	17	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。	
	18	定期检查清理食品库房，及时清理过期变质食品及原料。	
4. 加工过程控制	19	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。	
	20	原料初加工使用专用清洗水池。	
	21	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。	
	22	热食类食品烧熟煮透。	
	23	成品存放的温度、时间符合要求，食品再加热符合要求。	
	24	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。	
	25	用水符合国家生活饮用水卫生标准。	
	26	食品处理区洗手消毒设施正常使用。	
	27	不使用回收食品、非食用物质加工制作食品。	

	28	餐厨废弃物、废弃油脂等有专门存放设施、场所，经营场所垃圾能够及时清理，处置记录完整。	
	*29	需要留样的，按规定进行食品留样，不低于 200 克/品种，时间不少于 48 小时。	
5、食品添加剂使用管理	30	食品添加剂由专人保管、领用，并如实进行记录。	
	31	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。	
6. 设备设施维护	32	保温、冷藏、冷冻、排油烟等设备设施定期维护、清洗、校验。	
	33	食品加工、贮存、陈列、转运等设备设施运转正常，并保持清洁。	
7、餐用具清洗消毒	34	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。	
	*35	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。	
8、备餐间管理	*36	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。	
	*37	专间内由明确的专人进行操作，并使用专用的加工工具。	
	*38	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。	
9. 食品安全自查和应急管理	39	按要求组织日常自查，并留存记录。	
	*40	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置，并报告属地监管机构。建立并保存处置食品安全事故记录。	

备注：序号标“*”的可根据单位性质、许可项目不同合理缺项。

全项目自查整改记录

存在问题项目序号 或其他问题	整改措施	整改完成时间	责任人 签字

附件 3

南京市中小学食堂食品留样标签

食品留样标签
品名:
日期: 20 年 月 日
餐次: 早 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 晚 <input type="checkbox"/> 时间: 时 分
留样人:
重量: 200 克; 时长: 48 小时

南京市中小学卫生保健所印制

南京市中小学食堂货架散装食品标签

名 称: _____
生产日期: _____年____月____日
保 质 期: ____月
保质日期: _____年____月____日前
入库日期: _____年____月____日
供 货 方: _____