

# 济宁市中小學生校外托管場所 食品安全監督管理辦法 (征求意见稿)

**第一條** 為進一步建立健全食品安全管理長效機制，加強中小學生校外托管場所食品安全管理工作，切實保障廣大中小學生身體健康和生命安全，根據《中華人民共和國食品安全法》、《山東省食品安全條例》、《山東省食品小作坊小餐飲和食品攤點管理條例》等有關規定要求，結合我市實際制定本辦法。

**第二條** 本辦法所稱中小學生校外托管場所是指公民、法人或其他組織在校外開辦並依法登記的，受學生監護人的委託，在非在校時段為中小學生提供接送、休息、就餐、臨時看護等服務的固定經營場所，泛指“小飯桌”“托管中心”“接送班”等（以下簡稱“校外托管場所”）。學生家長、親友之間互助提供托管，不屬本辦法所稱校外托管場所範疇。

**第三條** 縣（市、區）市場監督管理部門（以下統稱縣級市場監督管理部門）承擔校外托管場所的食品安全監管具體工作。

**第四條** 營利性校外托管場所須依法辦理商事登記，非營利性校外托管場所應依法辦理民辦非企業單位登記。自行

提供餐饮服务的须办理《食品经营许可证》或《小餐饮登记证》；从送餐单位订餐的须与具有资质的餐饮服务单位签订配餐合同。

**第五条** 县（市、区）行政审批服务部门负责校外托管场所的商事登记、《食品经营许可证》的审批和《小餐饮登记证》的登记。

**第六条** 属地县级市场监督管理部门对校外托管场所食品安全情况进行现场检查,并重点检查以下事项:

- （一）校外托管场所开办者的身份信息;
- （二）食品从业人员健康证明及食品安全知识培训情况;
- （三）用水卫生安全情况;
- （四）公开承诺书，向社会公开承诺遵守食品安全监管部门的相关要求，保证食品安全;
- （五）法律、法规规定的其他条件。

**第七条** 校外托管场所食品加工制作及用餐场所食品安全要求应参照以下规范:

- （一）中小學生校外托管場所經營地點不得設在易受到污染的区域，有相对独立的食品加工操作间、用餐场所、卫生间等固定场所，送餐实行分餐制;
- （二）应有卫生安全的水源，供水应能保证经营需要，用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准规定;
- （三）厨房应当有上下水，地面使用不透水、不易积垢、

易清洗、防滑的材料铺设，有固定专用清洗水池，有通风排烟设施，防尘、防蝇、防鼠设施齐全；

（四）应具备与就餐人数相适应的冷藏设施（冰箱或冰柜）、餐用具清洗消毒设施（消毒柜），并保证正常投入使用，存放食品要做到生熟分开；

（五）加工食品的工具、容器必须做到从形状、材质、颜色、标识上明显区分，分开使用，用后洗净，保持清洁，定期消毒，固定存放；

（六）餐用具每餐前必须经过清洁消毒，消毒后的餐用具必须贮存在专用保洁柜内备用，已消毒和未消毒的餐用具必须分开存放，保洁柜上应有明显标志，餐用具保洁柜应当定期清洗，保持清洁。鼓励采用热力等物理方法消毒餐用具，未经消毒的餐用具不得使用，严禁重复使用一次性餐具；

（七）厨房内外环境整洁，盛放餐厨废弃物的容器应密闭，做到日产日清；

（八）就餐环境要干净整洁，采光通风良好，设置能满足就餐需要的流水洗手设施；

（九）食品从业人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。凡患有霍乱、痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品卫生的疾病，不得从事直接为学生服务的工作。食品从业人员有咳嗽、腹泻、发热、呕吐等病症时，应立即脱离工作岗位，

经治愈后，方可重新上岗。食品从业人员应进行食品安全知识培训；

（十）食品原料采购实行索证索票登记制度，不得采购或使用有腐败变质或感官性状异常的食品原料；严禁使用不符合食品安全标准和卫生要求的原辅料，严禁向学生提供《中华人民共和国食品安全法》三十四条规定禁止生产经营的食品；严禁使用易导致食物中毒的高风险食物；严禁在食品中添加非食用物质和滥用食品添加剂；严禁提供未经烧熟煮透的食品；食品必须当餐加工，严禁使用隔餐的剩余食品。校外托管场所开办者要定期检查贮存的食物，及时清理变质或超过保质期的食品原料；

（十一）实行留样制度，应对每餐次、批次加工制作的食品成品进行留样，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、留样数量、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；

（十二）食品从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手，接触直接入口食品之前应洗手消毒；穿戴清洁的工作衣、帽和口罩；不得留长指甲，涂指甲油，戴戒指、手镯、手表等进行食品加工；不得在经营场所内吸烟；不得有面对食品打喷嚏、咳嗽以及其他有碍食品安全的行为。

**第八条** 校外托管场所开办者作为食品安全的第一责

任人，应当严格落实食品安全主体责任，依照法律、法规、食品安全标准和有关要求从事餐饮活动，保证食品安全，并依法进行注册登记，定期开展食品安全自查，积极配合食品安全监管指导，接受社会监督，切实履行食品安全主体责任。

**第九条** 校外托管场所应当建立食物中毒及其他食源性疾病等报告制度、应急预案和处置机制。发生或疑似发生食源性疾病事故时，开办者应立即采取以下措施：

（一）立即停止经营活动，并向属地市场监督管理、卫生健康等部门报告；

（二）协助有关部门和机构救治病人；

（三）保留造成食源性疾​​病或可能导致食源性疾病的食品及其原料、工具、设备和现场；

（四）配合属地市场监督管理等部门进行调查，并如实提供有关材料和样品；

（五）落实市场监督管理等部门要求的其他措施。

**第十条** 有条件的校外托管场所应做到明厨亮灶，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。

**第十一条** 校外托管场所应当建立健全用餐管理制度，制定、实施防止食品浪费措施，加强宣传教育，增强反食品浪费意识。

**第十二条** 属地县级市场监督管理部门应加强对校外托

管场所开办者、从业人员食品安全知识的培训，提高其食品安全实际保障能力。

**第十三条** 市场监督管理部门应畅通投诉举报渠道，对社会反映的校外托管场所食品安全问题应及时组织查处，并向投诉举报人反馈。

**第十四条** 教育、公安、住建、卫生健康、应急、消防、城管等部门应根据各自职责权限加强对校外托管场所的监管。

**第十五条** 各县（市、区）政府可以结合本地中小學生校外托管场所实际情况，根据本办法的规定制定具体细则。

**第十六条** 本办法自 2024 年 月 日起施行，有效期至 202 年 月 日。