

T/AHFIA

安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA 041—2019

校园餐饮食品安全第三方监管服务规范

Third party supervision service standard of food security on campus

2019 - 12 - 30 发布

2020 - 01 - 30 实施

安徽省食品行业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由安徽承安食品安全服务有限公司提出。

本标准由安徽省食品行业协会归口。

本标准起草单位：安徽承安食品安全服务有限公司、安徽国科检测科技有限公司。

本标准参与起草单位：深圳国之安第三方监管有限公司、安徽保之安食品检测服务有限公司。

本标准主要起草人：周璐琦、邵栋梁、胡敏、邹晴晴、汪菲、朱梦旭、程庭庭、腾晋、韩中亚。

校园餐饮食品安全第三方监管服务规范

1 范围

本标准规定了校园餐饮食品安全第三方监管服务的术语和定义、基本要求、日常监管服务、风险评估、重点防控、风险提示、应急处理、智慧监管公共服务平台、培训服务和对校园食品安全第三方监管服务质量的验收方法。

本标准适用于安徽省范围内的校园餐饮食品安全第三方监管服务。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

中华人民共和国食品安全法（中华人民共和国主席令第二十二号）

突发公共卫生事件应急条例（中华人民共和国国务院令376号）

中华人民共和国食品安全法实施条例（中华人民共和国国务院令721号）

安徽省食品安全条例（安徽省人民代表大会常务委员会公告第五十六号）

餐饮服务食品安全监督管理办法（中华人民共和国卫生部令71号）

食品安全抽样检验管理办法（国家市场监督管理总局令15号）

食品经营许可管理办法（国家食品药品监督管理总局令17号）

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23号）

学校食品安全与营养健康管理规定（教育部、市场监督管理总局、卫生健康委员会令45号）

餐饮服务食品安全监督抽检工作规范（国食药监食〔2010〕342号）

重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范（国食药监食〔2011〕67号）

餐饮服务食品采购索证索票管理规定（国食药监食〔2011〕178号）

餐饮服务食品安全操作规范（国食药监食〔2011〕395号）

国家食品安全监督抽检实施细则（食药监办食监三〔2018〕14号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

校园餐饮食品安全第三方监管服务 third party supervision service of food security on campus

校园餐饮食品安全第三方监管服务机构受相关方的委托，依据相关法律法规及规范性引用文件，针对校园餐饮食品安全实施的日常监管、重点防控、应急处理、培训服务和智慧监管公共服务平台等服务活动。

3.2

过程巡查 inspection

按照《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律法规的要求，在餐饮服务过程中，以食品流动为导向的顺序进行检查的活动。

4 基本要求

4.1 总则

校园餐饮食品安全第三方监管服务活动应符合《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》、《安徽省食品安全条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等相关法律法规及规范性文件的规定。

4.2 机构及配置

4.2.1 应具有独立法人资格。

4.2.2 应有与开展监管工作相适应的巡查员、抽样员、检验员等工作人员，并组建食品安全评估专家库。

4.2.3 巡查员应具有食品质量与安全相关专业专科及以上学历，连续从事食品安全巡查工作不少于1年，经培训考核合格后方可上岗。

4.2.4 抽样员应具有食品或相关专业专科及以上学历，经培训考核合格后方可上岗。

4.2.5 检验员应具有食品检测相关专业专科及以上学历，连续从事食品检测工作不少于1年，经培训考核合格后方可上岗。

4.2.6 评估专家应具有食品或相关专业高级技术职称的技术人员或连续从事食品安全监督管理工作不少于3年。

4.2.7 应有独立的符合食品安全快速检测要求的检验场所及配套设施。应配备农药残留检测仪、食用油品质检测仪、红外测温仪、中心温度仪、紫外照度仪、酸度计、水分测定仪、温湿度计、食品微生物采样检测箱、食品安全便捷式检测箱、便捷式采样工具箱、超声波清洗机、分析天平、离心机、紫外可见分光光度计、恒温培养箱、冷藏箱等满足基本快速检测的设备。

5 日常监管服务

5.1 检测

5.1.1 基本原则

检测工作应符合《餐饮服务食品安全监督抽检工作规范》及《食品安全抽样检验管理办法》等相关规定。

5.1.2 原辅料检测

- a) 抽样：应按照《国家食品安全监督抽检实施细则》的规定对校园食堂的原辅料进行抽样，每天抽样不少于1次，抽样范围应涉及水果蔬菜、肉类、禽蛋类、粗粮、调味品、水产类等，每类不得少于一组样品，在一定周期内做到食品类别全覆盖；
- b) 检验：宜采用快速检测方法，检测项目参照《国家食品安全监督抽检实施细则》的规定执行，应在抽样后2小时内出具检验报告，对快速检测结果有异议的应立即送到有资质的检验机构进行复检；
- c) 结果处置：对检验不合格的原辅料应立即通知校方和食堂经理或负责人采取相应的处理措施（包括退货或销毁、溯源），做好相关记录并及时归档。

5.1.3 消毒餐（饮）具检测

- a) 抽样：应按照GB 14934的规定对校园食堂消毒餐（饮）具进行抽样，每月抽样不少于2次；
- b) 检验：宜采用GB 14934中纸片法的规定检测微生物项目。
- c) 结果处置：发现检测不合格的消毒餐（饮）具应及时通知校方和食堂经理或负责人不得使用，督促校方调查分析消毒不合格原因、提出整改措施，并监督校方食堂落实，做好相关记录，及时存档。

5.2 过程巡查

5.2.1 巡查频次

根据委托方合同约定执行，驻点服务每天巡查不得少于2次。

5.2.2 巡查内容

按照《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律法规的要求对校园食堂进行巡查，并填写过程巡查记录表（附件A）。对不符合项目及时通知相关负责人，提出整改建议并监督食堂负责人落实，做好相关记录，及时存档。

5.3 视频监控

5.3.1 监控方式：远程实时监控。

5.3.2 监控区域：验货区、库房、清洗、切配、烹饪、专间、留样、洗消等关键区域。

5.3.3 监控管理：应配置专人进行实时监控，发现问题及时保存视频并立即建议食堂相关责任人立行立改，做好整改记录，及时存档。对于发现的无法立行整改的问题通过智慧监管公共服务平台实时记录并反馈。

6 风险评估

6.1 评估频次

每学期不得少于2次评估，评估专家组由三人以上单数组成。

6.2 评估内容

应按照《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《食品经营许可证管理办法》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》、《学校食品安全与营养健康管理规定》等相关法律法规

规，结合日常检测巡查资料对校园餐饮的原料采购、环境卫生、食品加工制作过程及清洗消毒等情况进行风险评估，并填写风险评估表（附件B）。

6.3 评估报告

评估后应出具评估报告，包括校园餐饮风险等级、重点风险项、一般风险项及整改建议，校园餐饮食品安全第三方监管服务机构根据评估报告的整改意见监督检查校园食堂落实整改并做好相关记录，及时存档。

7 重点防控

7.1 重点食品及食品相关产品

根据监管部门发布的抽检不合格产品信息、舆情等，加大对相关原料及产品的排查，并增加该类产品抽样检测频次。

7.2 重点季节

食物中毒高发季节，要强化对从业人员的健康状况监测、消毒设施参数监控、操作人员洗手消毒及原料采购贮存等关键环节的巡查。

7.3 重大活动

重大活动中食品安全监管服务参照《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》规定执行。

8 风险提示

8.1 提示对象：学校食品安全负责人、食堂管理员、采购后勤部门及从事校园餐饮服务的与风险相关的管理人员。

8.2 提示内容：收集的监管部门抽检不合格食品信息、媒体及政府官方网站食品安全信息、季节性食品安全风险信息及风险评估中提出的需要提示的风险信息等。

8.3 提示频率：实时提示。

8.4 提示方式：电子邮件和书面报告等方式。

8.5 提示记录：记录提示时间、对象、内容及提示后整改情况，及时存档。

9 应急处理

9.1 基本原则

发生食物中毒等应急处理依据《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》、《安徽省食品安全条例》和《突发公共卫生事件应急条例》等相关规定执行。

9.2 处理程序

9.2.1 制定应急处理预案、督促校方餐饮单位依法履行报告及配合调查等职责。

9.2.2 应急处理后，应及时总结，做好相关记录，并督促校方采取有效措施防止类似事件再度发生。

10 智慧监管公共服务平台

10.1 应配备现场操作实时监控设备和信息发布终端平台。

10.2 信息更新频率:每天应将检测报告和过程巡查报告等信息在食堂公告栏和终端机上向全校师生和食堂从业人员公示。

10.3 发布信息内容应包括,但不限于:

- a) 抽检的原料品种,检测结果;
- b) 过程巡查中发现的问题,整改措施,整改情况;
- c) 对产生的数据进行智能化分析。

11 培训服务

11.1 培训对象:从事校园餐饮服务的工作人员和管理人员。

11.2 培训方式:讲座和交流,考核通过后应将考核结果记入档案。

11.3 培训内容:《中华人民共和国食品安全法》等法律法规、食品安全知识、食品安全先进管理经验及食品安全案例分析等。

11.4 培训频次:每年不少于2次。

11.5 培训结果应用:通知校方对培训考核不合格人员进行再培训,再培训仍不合格人员建议校方将其调离与食品安全相关岗位,并做好记录。

12 对校园食品安全第三方监管服务质量的验收方法

12.1 机构及配置

按照4.2.1至4.2.6的要求查验校园餐饮食品安全第三方监管服务机构及相关人员的资质资料;按照4.2.7的要求查验设备配置,并检查设备的完好性和可操作性。

12.2 监管服务活动

12.2.1 日常监管:查档案资料,各项内容应符合本文件的规定。

12.2.2 专业知识及工作技能考核:现场抽查抽样员抽样、检验员快速检测的规范性,随机抽查巡查员食品安全法律法规、餐饮服务食品安全操作规范等基本知识。

12.3 结果判定

12.3.1 符合12.1和12.2规定,结果合格。

12.3.2 不符合12.1规定,结果不合格。

12.3.3 不符合12.2规定,可以要求限期整改,整改结果仍不符合要求的判定不合格。

附 录 A
(资料性附录)
过程巡查记录表

巡查单位					
巡查人		巡查日期			
餐饮服务单位					
经营场所					
主体业态		经营项目			
过程巡查内容					
检查项目	检查内容	是	否	备注	
许可管理	餐饮服务许可证在有效期内				
	未超出许可范围经营				
人员管理	没有患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员				
	从业人员持有有效的健康合格证明上岗				
	不得留长指甲、涂指甲油，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露				
	手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换				
	食品处理区内的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住				
	食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，应更换工作服				
	使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部				
环境卫生管理	地面无严重积水，垃圾桶按照规定摆放				

	具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件的防护措施			
	水池没有食物残渣且清洁			
	排水沟不得堵塞且干净			
原料管理	不同类型的食品原料分隔、分离、离墙、离地存放			
	按照保存条件和保质期贮存食品及原料			
	保存条件、保质期不明确的及开封后的食品及原料应按照《餐饮服务食品安全操作规范》建议的条件贮存			
	及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品			
	冷冻（藏）贮存食品时不宜堆积、挤压食品			
	遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品			
	及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品			
添加剂管理	食品添加剂使用符合国家有关规定			
	专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存要求			
索证索票及文件管理	采购的食品符合质量安全标准，索取卫生许可证、营业执照及合格证书，并建立台帐			
	文件记录要准确务实填写			
加工制作管理	没有使用超过保质期限、腐败变质等影响食品安全的食品			
	生熟食品未存在交叉污染			
	加工制作的食品能够做到烧熟煮透			
	具有留样设备，留样设备正常运转，按规定留样			
	存放时间超过 2 小时的食物食用前经过充分加热			
	接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物			
	其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放			

	不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具			
	不得使用回收食品作为原料，再次加工制作食品			
清洗消毒管理	配备了有效洗涤消毒设施，且数量满足实际需要			
	设立了专用餐饮具保洁设施（柜）并保持清洁卫生			
	消毒池与其他水池未混用			

附录 B
(资料性附录)
风险评估表

委托单位信息	单位名称				
	单位地址				
	主体业态		经营项目		
评估单位信息	单位名称				
	单位地址				
	评估专家		评估时间		
风险评估内容					
评审项目	评估内容	是	否	备注	
资质管理	持有有效食品经营许可证，并按照核定的经营范围、方式加工供应食品★				
	食品经营许可证和监督公示牌悬挂或摆放于食堂醒目处				
制度管理	建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度★				
	制定食品安全事故处置方案★				
人员管理	主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员★				
	从业人员身体健康并持有有效健康证，重点从业人员持培训合格证上岗★				
	具有从业人员食品安全培训记录				
	从业人员穿戴清洁的工作衣帽上岗操作，个人卫生符合卫生要求				

环境卫生管理	墙壁、天花板、门窗、排风设备保持清洁，无蜘蛛网、霉斑及明显积垢★			
	用水符合生活饮用水卫生标准			
	地面平整，无积水和油污，排水沟通畅			
	垃圾桶加盖并外观清洁			
食品原料管理	按规定索取食品原料证件和有效购货凭证，并做好台帐记录★			
	不采购经营国家及本市禁止生产经营的食品及原料，定型包装食品不超过保质期★			
	原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品			
	食品与非食品、有毒有害物品分开储存★			
	主副食品存放分别设置专用场所，并有机械通风设备			
	食品隔墙离地分类存放，标明进货日期			
食品添加剂管理	食品添加剂使用符合国家有关规定			
	专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存要求★			
食品加工制作管理	原料、半成品、成品分开存放，防止交叉污染措施★			
	制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用			
	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输			
	粗加工水池有标识，荤素食品分类清洗			
	肉类、水产、蔬菜原料分台操作			
	生熟容器、工用具有明显区分标志，不混用★			
	食品烧熟煮透，储存设施设备正常运转，储存温度和时间符合要求★			
专间操作管理	更衣、洗手消毒设施、空气消毒设施、空调设施、冷藏设施等正常运转，温度控制在 25℃ 以下（备餐间除外）★			

	专人加工制作，非备餐间人员不得擅自进入专间			
	备餐间内不得存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜、杂物等			
	学校食堂食品留样符合要求			
设施设备管理	操作台、冰箱表面、脱排油烟机等加工设施设备与加工用具无明显积垢，保持清洁和存放整齐★			
	有防蝇防尘设施并能有效使用			
	设备维护管理机构定期维护记录			
餐具消毒卫生管理	集中消毒餐具、饮具的采购符合要求			
	餐具清洗水池与粗加工水池分开，消毒符合卫生要求★			
	消毒后的餐具存放在专用保洁柜内			
评审结果	重点风险项不符合项数： 预警内容：	一般风险项不符合项数：	是否达到预警级别：	
整改建议				
说明：带★的项为重点风险项，不带★的项为一般风险项。				