

涉校园食堂食材采购 两部门发布新要求

供应商近3年内不得发生食安问题

记者25日从教育部获悉,教育部、市场监管总局近日联合印发《学校食堂大宗食材采购验收管理工作指引》,进一步规范全国各级各类学校食堂大宗食材采购验收管理工作,深化全国中小学校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治,进一步健全校园食品安全制度体系,切实提升校园食品安全保障水平。

【发布】

确保食材来源可溯质量安全

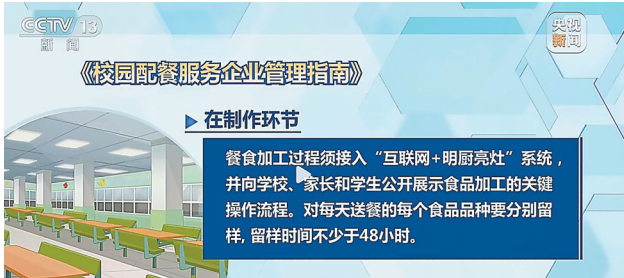
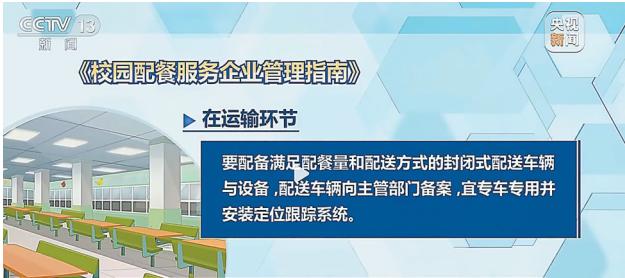
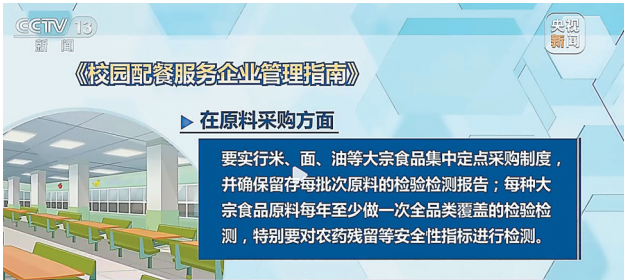
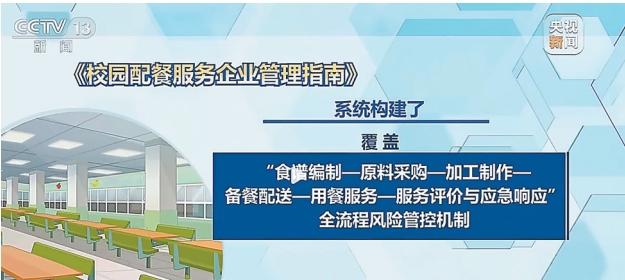
指引强调,学校应在听取学校膳食委员会、中小学校园膳食监督家长委员会或家长委员会、教职工代表大会意见的基础上,按照“三重一大”要求,采购依法取得相应资质的供应商生产经营的大宗食材。学校食堂大宗食材供应商须具备合法经营资质,产品质量符合相关国家标准,具备相应供应能力,近3年内未发生食品安全事故或查实食品安全事件,未列入严重违法失信名单。

指引要求,学校大宗食材采购应严格执行进货查验制度,确保食材来源可溯、质量安全。采购食品及原料应遵循安全、健康、符合营养需求的原则,禁止采购、使用不合格食材。在验收管理方面,要求学校建立“双人或多人联检”查验制度,集体验收,公开透明。对于验收不合格或禁止采购的食材,应当场退回或销毁,并如实记录。鼓励有条件的地方建立大宗食材采购数字化平台,推进电子化票证管理。

严格执行学校负责人陪餐制

指引对学校食堂大宗食材入库及贮存管理、档案记录管理、从业人员培训等关键环节管理进行规定,明确要求对入库查验验收合格的大宗食材应及时入库,登记相关信息,贮存管理符合《餐饮服务食品安全操作规范》,场地通风防潮,设置有效病媒生物防制设备,与有毒、有害等其他污染源保持规定的距离。建立大宗食材管理档案,如实记录全过程信息,专人保管。加强对从业人员专业知识培训,确保食品安全责任落实到位。

指引明确了教育部门、市场监管部门对学校大宗食材采购验收的管理职责。要求学校落实校园食品安全校长负责制,将食品安全工作列入学校重要议事内容,每学期至少在食堂召开一次现场办公会,中小学和幼儿园严格执行学校负责人陪餐制,坚持学校食堂公益性和非营利性原则,完善大宗食材信息公开制度。



图据央视

【相关】

校园配餐服务新国标出台 涉及学生超过2.37亿人

聚焦校园配餐服务过程中的关键环节

近日,首个专门针对校园配餐的国家标准——《校园配餐服务企业管理指南》由市场监管总局正式发布,将于2025年12月1日正式实施。

我国目前中小学和幼儿园数量超过46万所,涉及学生超过2.37亿人。校园配餐覆盖面广、环节多,已成为监管重点领域。校园配餐产业规模已经占整个餐饮业近半规模,标准化建设是推动校园配餐行业高质量发展的关键一步。

该标准适用于为中小学、幼儿园学生提供学生餐制作及配送服务的校园配餐服务企业,并聚焦校园配餐服务过程中的关键环节:如学校与供餐单位食品安全主体责任落实、食品原料进货检查制度执行、学校食品安全风险防控等,给出了清晰的标准规范化指引。

根据这一标准,学生餐包括为在校学生配送的早、午、晚餐或加餐(如下午点心餐),通常包括桶装、箱装或盒装的热食及水果和预包装食品(如牛奶、饼干、糕点等)。

标准对校园配餐的过程管理提出要求,建立全过程食品安全管理、风险识别与控制制度,食品安全风险防控的动态管理机制,记录制作完成、配送到位、用餐前相应的时间和热食中心温度。

加工过程须接入“互联网+明厨亮灶”系统

人员配置——

在人员配置上,《校园配餐服务企业管理指南》提出:企业必须配备食品安全总监和专职食品安全管理、检验人员;建立风险防控动态机制,每日进行安全检查,每周排查隐患,每月调度分析。

原料采购——

在原料采购方面,要实行米、面、油等大宗食品集中定点采购制度,并确保留存每批次原料的检验检测报告;每种大宗食品原料每年至少做一次全品类覆盖的检验检测,特别要对农药残留等安全性指标进行检测。

制作环节——

在制作环节,餐食加工过程须接入“互联网+明厨亮灶”系统,并向学校、家长和学生公开展示食品加工的关键操作流程。对每天送餐的每个食品品种要分别留样,留样时间不少于48小时。

运输环节——

在运输环节,要配备满足配餐量和配送方式的封闭式配送车辆与设备,配送车辆向主管部门备案,宜专车专用并安装定位跟踪系统。

应急处理——

一旦发现食品安全风险,必须第一时间启动召回程序,并主动向上报当地市场监管部门。

规范核心流程、强化全链条指引

“标准从整体上提高了校园配餐的管理门槛。”科信食品与健康信息交流中心主任钟凯说,补齐食品安全链条监管短板,对过程管理提出了更高要求。

钟凯说,和食堂供餐相比,校园配餐对于食品安全的要求是相同的。学生餐最主要的危险是致病微生物引起的食源性疾病,比如生熟不分、交叉污染导致的沙门氏菌食物中毒,配送距离较远、保温没做好导致蜡样芽孢杆菌食物中毒等。

市场监管总局表示,这一标准聚焦学校与供餐单位食品安全主体责任落实、食品原料进货检查制度执行、学校食品安全风险防控等校园配餐服务过程中的关键环节,明确了覆盖食谱及原料管理、加工制作、备餐与配送、用餐服务、服务评价改进、应急处理等全链条的规范指引。

中国人民大学食品安全治理协同创新中心研究员孙娟娟介绍,对于校园配餐,今年4月15日起施行的《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》已经从部门规章层面规定了配餐中涉及主体的食品安全责任。《校园配餐服务企业管理指南》作为国家推荐性标准,进一步细化了校园配餐模式下不同主体、不同环节落实食品安全主体责任的具体要求。

据新华社电