



四川省地方标准《高等学校学生食堂建设和管理服务规范》解读

[四川省教育厅] 发布时间: 2024-06-11 17:06 来源:四川省学校基本建设与后勤产业中心

5月8日,四川省地方标准公告2024年第1号正式发布《高等学校学生食堂建设和管理服务规范》(DB51/T 3168—2024,以下简称《规范》)适用于四川省内高等学校学生食堂建设和管理,于2024年6月8日起正式实施。

一、《规范》出台的背景和意义

为进一步提升我省高等学校学生食堂建设管理水平和服务保障质量,根据《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《食品安全操作规范》《四川省食品安全条例》《四川省高等学校学生食堂管理办法》《教育部等五部门关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见》,结合我省高等学校实际,制定本《规范》。《规范》的制定与实施,将加快推进我省高等学校学生食堂标准化、规范化建设,助推校园食品安全大实效,有效保障广大在校师生的营养健康,充分发挥高等学校学生食堂育人载体功能和健康中国建设阵地作用,为高等教育高质量发展筑牢坚实基础。

二、《规范》起草程序

前期,四川省学校基本建设与后勤产业中心牵头,组织省内食品安全和高等学校后勤伙食管理相关专家,组建《规范》编制组,形成了《规范》草案,通过实地调研和开展专题研讨会,对《规范》进行再论证、再修订、再完善,进一步提升了科学性和可行性。之后,向省发展改革委、省市场监管健康委、省机关事务管理局等省直部门,以及教育厅有关处室(单位)、省内各高等学校和社会公众征求意见。在综合各方意见建议基础上,经标家集中审查后形成《规范》报批稿,最后经合法性审查后形成正式文件印发。

三、《规范》主要内容

《规范》详细规定了高等学校学生食堂的场所与布局、设施设备、管理与服务、信息化建设等方面的工作规范和要求,理顺了高等学校学生食堂服务保障体系,注重实用性和可操作性,为高等学校食堂管理提供科学依据。主要内容如下:

第一,关于场所与布局。主要是规范高等学校学生食堂选址与环境、设计与布局和建筑结构等方面。明确食品处理区、就餐区和辅助区要相对独立,最小使用面积不低于1m²/座,食品处理区的面积应不小于总面积的30%;食品处理区根据清洁程度的不同,分为清洁操作区、准清洁操作区、一般清洁操作区;空气和排水流向应由清洁操作区流向准清洁操作区和一般清洁操作区;专用操作区宜设置可开闭的窗口,用于成品传递;与外界直接相通的门能自动关闭;座位数不少于在校学生人数的三分之一;卫生间不应设置在食品处理区内,卫生间出入口不应直对食品处理区,不宜直对就餐区。

第二,关于设施设备。主要是规范高等学校学生食堂食品处理区的各类食品容器、设施设备及“明厨亮灶”视频监控系统建设等方面。明确食品处理区其他不与食品接触的用水的管道系统应完全分离,防止非食品加工用水逆流至食品加工用水管道;食品处理区内光源不应改变食品的感官颜色;不同性质食品、动物性食品、水产品)的食品原料、不同存在形式的食品(原料、半成品、成品)清洗、盛放、加工设施应分开;盛放或加工制作畜肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用;餐用具采用化学消毒的,应至少设有3个专用水池;食堂人员、货物进出通道应设有防鼠板,防鼠板高60cm,门的缝隙应小于6mm;冷冻柜(库)、冷藏柜(库)有明显的区分标识,设有可正确显示内部温度的温度计;应实施明厨亮灶,重点场所控全覆盖。

第三,关于管理与服务。主要是规范高等学校学生食堂组织管理、人员管理、食品安全关键控制点管理、质量管理、应急管理、民主监督及制止浪费等方面。明确应制定加工操作规程;应明确食品安全管理及从业人员岗位职责,并上墙公示;食堂从业人员无国家规定的禁止从业情形;用于保存原料

成品的冷冻柜（库）、冷藏柜（库）应贴有标识标牌，原料、半成品和成品应分柜或分冰室存放，不应无防护裸放、挤压堆放半成品、成品等，肉类分柜存放；食品添加剂实行专柜保管，并在专柜上标注“食品添加剂”字样；不宜制售皮蛋、四季豆、鲜黄花菜、发芽土豆、野生菌等高风险食品；煮透，热加工食品中心温度不低于70℃；烹饪后至食用前置于冷藏温度以上、60℃以下存放的高危易腐食品，烧熟至食用时间不宜超过2小时，如需（超过2小时）存放的高危易腐食品，应在高于60℃或冷藏条件下存放；专间内温度不应高于25℃，须配有温湿度检测计并有记录；留样冰箱或留样柜，专人负责留样管理；消毒后的餐用具应及时存放在密闭的专用保洁设施内，保持清洁；从业人员进入专间（专用操作区）时，应更换专用工作罩，不应穿戴专间（专用操作区）工作服从事与专间（专用操作区）内操作无关的工作；专用工作服应有明显的颜色或标识区分；学生食堂应根据学合理设置基本大伙和特色餐饮比例，配置结构合理的高、中、低价位菜品；要加强民主监督，每学期应开展不少于1次学生满意度调查，满意度应量、价格、味道、食品安全、营养与健康、服务态度等方面进行评价；高等学校应每2年至少组织开展1次食品安全突发事件应急演练；高等学校学使用灌装液化气。

第四，关于信息化建设。主要是规范高等学校学生食堂信息化管理工作。鼓励将学生食堂信息化建设纳入学校整体建设规划，持续推进以“互联网+”为重点的食堂食品安全智能化管理系统建设，逐步实现高等学校学生食堂远程监督。

政策文件：[高等学校学生食堂建设和管理服务规范](#)