

如履薄冰 如临深渊 切实守牢高校食品安全底线

——高校食品安全法律法规精准解读与实践落地

阮文俊

2026.8.25



目录

01

认清形势

02

走出误区

03

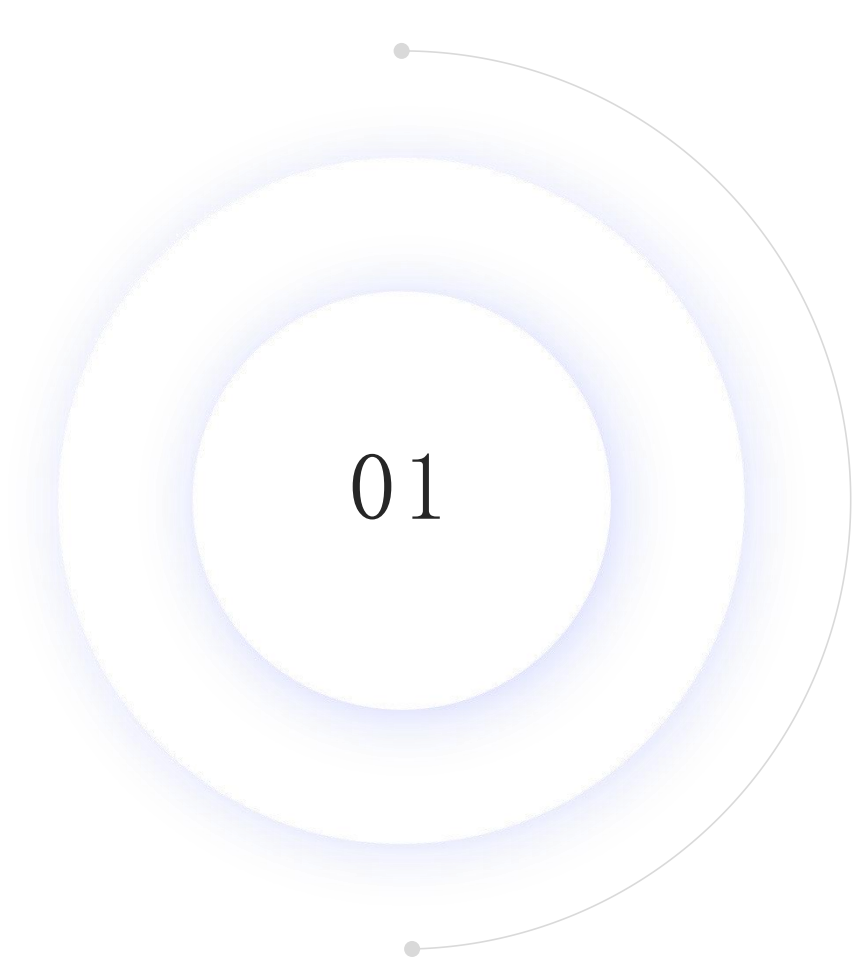
把握理论

04

抓住关键

05

提高能力

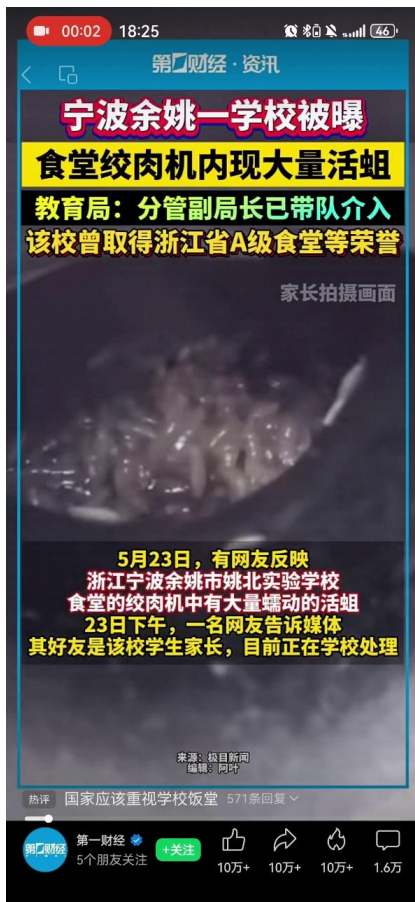
A decorative graphic on the left side of the slide. It features two concentric circles with a light blue gradient. A thin grey line curves around the top and bottom of these circles, with small grey dots at the ends.

01

认清形势

A solid blue horizontal bar located directly beneath the title text.A solid blue rectangular block in the top right corner of the slide.

近年来校园食品安全事件



典型案例：江苏昆山发霉面包事件

江苏昆山“7所学校发放发霉面包”事件，涉事企业被立案调查

光明网 2024年09月29日 07:54 北京

日前，有网友发帖称：昆山多所校园“给学生发放的面包中有过期发霉情况”。9月28日，记者从相关部门了解到，出现发霉情况的为黄油蛋糕，经初步调查，因部分批次加工环节冷却时间不到位导致。相关部门已对配送和生产企业立案调查，暂停配送企业相关服务，责令生产企业停止生产，并已对相关批次蛋糕回收封存和采样送检。当地卫健部门暂未接到因食用该批次可疑食物所导致的病例报告。

据了解，9月25日下午，昆山市葛江中学在给學生分发蛋糕时，发现少量蛋糕有发霉现象。接到学校报告后，当地第一时间成立调查组。昆山市教育局立即通知相关学校停止蛋糕发放和做好回收工作，同时做好健康监测。昆山市市场监管部门对蛋糕配送方昆山市红盛农副产品有限公司（以下简称红盛公司）开展调查；苏州工业园区市场监管部门对蛋糕生产企业苏州利众食品有限公司（以下简称利众公司）开展现场调查。

经初步调查，发现涉及发霉蛋糕的共有7所学校。9月24日上午8时，利众公司根据红盛公司的订单，开始制作蛋糕，于下午6时许完成制作。当日晚9时30分许，利众公司将16650份蛋糕送至红盛公司，经抽样验收后存放于分配车间。9月25日下午3时前，红盛公司将此批次16505份蛋糕陆续配送至7所学校。

天眼查显示，红盛公司成立于2013年6月，注册资本为人民币2000万元，2023年参保人数21人，经营范围包括食品销售以及餐饮服务（限分支机构经营）。据昆山市市场监督管理局调查，该公司在2022年1月25日取得《食品经营许可证》，经营范围为预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售，散装食品（含冷藏冷冻食品）销售。

昆山市人民政府官网显示，今年7月，该公司中标昆山市中小学（含幼儿园）食堂原材料配送服务商，服务时间自合同签订之日起至2026年8月31日，采购方为昆山市教育装备与勤工俭学管理中心。但记者查询发现，该招标项目已于当月终止，终止原因为《省教育厅等七部门关于加强中小学食堂与校外供餐管理的通知》（苏教发函[2024]82号）对江苏省中小学食材招标采购办法作出重大调整。该项目采购代理机构的一位工作人员解释，此前招标的内容只包括蔬菜等食堂原材料，不包括面包。至于这次供应面包的项目招标，上述工作人员表示不清楚。

“我们不是面包生产商，之前（对）生产商是挑选过的。”9月27日，红盛公司一位工作人员告诉记者。至于红盛公司如何考察、挑选生产商，在分装过程中是否存在问题，该工作人员回复称，生产商在接受调查，红盛公司也在配合相关部门调查。

天眼查显示，涉事面包生产商利众食品成立于2018年4月，注册资本为人民币100万元，经营范围为食品生产、销售。

2023年12月20日，该公司获得食品安全管理体系认证，认证范围为资质范围内烘烤类糕点（蜂蜜蛋糕、牛奶面包）生产的相关食品安全管理活动。2021年，该公司中标了苏州职业技术学院食堂校园生活服务区面包房委托经营招标项目，2022年又中标了西安交通大学苏州附属中学关于早点及烘焙食品配送项目。

记者查阅资料发现，该公司曾在2023年6月受到苏州工业园区市场监督管理局的行政处罚，违法行为类型为生产经营国家禁止的食品、食品添加剂、食品相关产品的行为及其从属，罚款金额为人民币2万元。2022年的8月、10月及11月，该公司都被苏州工业园区市场监督管理局金鸡湖商务区分局责令整改。

典型案例：云南昆明食堂臭肉事件

校长被免职、多名干部停职！官方通报“学校食堂臭肉事件”

人民日报 2024年10月20日 13:25 北京

10月16日，针对网上反映的昆明市官渡区长丰学校食品安全问题，官渡区组织市场监管、教体、公安、农业农村、卫健等部门成立联合调查组，本着实事求是的原则开展调查。现将有关情况通报如下。

一、学校食堂鲜猪肉片有异味和进口冻肉生产日期问题调查情况

长丰学校食堂承包经营企业云南润升物业服务有限公司10月13日委托云南采云间餐饮管理有限公司作为食材供货商。

对家长反映的10月16日食堂鲜猪肉片有异味问题，经第三方专业机构昆明市食品药品检验所、云南三正技术检测有限公司同步检验，该批次鲜猪肉片挥发性盐基氮指标（23.8mg/100g）超出国家规定标准（ $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ ），判定为不合格。经调查，该批次鲜猪肉为10月16日当日宰杀，产地检疫证和“两证两章”齐全。当日凌晨，在进行机器切片加工后，未做散热处理并用双层塑料袋分装，在塑料袋中存放近4个小时，又在食堂室温中摆放5个半小时，没有冷链运输和冷藏保存，因运输及存储不当导致变质变臭。

对家长反映的食堂有“2015”字样过期进口冻牛肉”问题，经调查，根据报关单和入境货物检验检疫证明，该批进口冻牛肉生产日期为2024年5月，保质期2年。包装标签上的“2015 SIF”字样为进口食品境外生产企业注册编号，非生产日期。

经调查，云南润升物业服务有限公司具有营业执照和食品经营许可证，但食品经营许可证的许可内容仅为预包装食品销售、散装食品销售2项，没有从事餐饮服务的资质，承办学校食堂属于经营项目发生变化，其未按照规定申请增加经营项目，不能作为承包食堂的主体。在食堂经营过程中，对食品安全管理制度落实不到位，进货查验及食品贮存管理不当。

（二）对涉事企业

7.依据《中华人民共和国食品安全法》《食品经营许可和备案管理办法》有关条款，对食堂承包经营企业云南润升物业服务有限公司经营项目发生变化，未按照规定申请变更的行为，责令停止经营，没收违法所得46万元，并处以568万元处罚；对其经营不合格食品的行为，责令改正，并处以10万元处罚。

8.责令食材供货商云南采云间餐饮管理有限公司停止经营，接受调查，并依据调查结果作出处罚。

最严监管·最严处罚



中华人民共和国 食品安全法

法律出版社

01

仅实施4年就开始修订

2009年2月28日第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过。仅实施4年后，2013年初即开始启动修订，为中国立法史罕见。

02

史上最严的《食品安全法》

横跨两年，反复讨论、征求意见，经全国人大常委会第九次会议、第十二次会议两次审议，三易其稿，被称为“史上最严”的《食品安全法》。

03

2015年10月1日施行

2015年4月24日第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议修订、通过。

最严监管·最严处罚



《食品安全法》第五十七条：
学校、托幼机构、养老机构、
建筑工地等集中用餐单位的食
堂应当严格遵守法律、法规和
食品安全标准……



《食品安全法》第一百三十四
条 食品生产经营者在**一年内**
累计三次因违反本法规定受到
责令停产停业、吊销许可证以
外处罚的，由食品安全监督管
理部门**责令停产停业，直至吊**
销许可证。



《食品安全法》第一百三十五
条第一款：**被吊销许可证**的食
品生产经营者及其法定代表人、
直接负责的主管人员和其他直
接责任人员自处罚决定作出之
日起五年内不得……



《食品安全法》第一百三十五
条第二款：因食品安全犯罪被
判处有期徒刑以上刑罚的，**终**
身不得从事食品生产经营管理
工作……

最严监管·最严处罚

4	用非食品原料生产食品、在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质，或者用回收食品作为原料生产食品，或者经营上述食品；	第三十四条第（一）项	第一百二十三条第一款第（一）项	由县级以上人民政府食品药品监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，并处罚款；货值金额一万元以上的，并处罚款十五倍以上三十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证，并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留
5	生产经营营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；	第三十四条第（五）项	第一百二十三条第二款第（二）项	
6	经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类，或者生产经营其制品	第三十四条第（七）项	第一百二十三条第三款第（三）项	
7	经营未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者生产经营未经检验或者检验不合格的肉类制品	第三十四条第（八）项	第一百二十三条第四款第（四）项	

1 2	生产经营致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂	第三十四条第（二）项	第一百二十四条第一款第（一）项	由县级以上人民政府食品药品监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处罚款；货值金额一万元以上的，并处罚款十五倍以上三十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证
1 3	用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产食品、食品添加剂，或者经营上述食品、食品添加剂	第三十四条第（三）项	第一百二十四条第二款第（二）项	
1 4	生产经营超范围、超限量使用食品添加剂的食品	第三十四条第（四）项	第一百二十四条第三款第（三）项	
1 5	生产经营腐败变质、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	第三十四条第（六）项	第一百二十四条第四款第（四）项	

最严监管·最严处罚

《条例》第二十八条

学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂应当执行原料控制、餐具饮具清洗消毒、食品留样等制度，并依照食品安全法第四十七条的规定定期开展食堂食品安全自查。

承包经营集中用餐单位食堂的，应当依法取得食品经营许可，并对食堂的食品安全负责。……

《条例》第六十七条

有下列情形之一的，属于食品安全法第一百二十三条至第一百二十六条、第一百三十二条以及本条例第七十二条、第七十三条规定的**情节严重情形**：**（一）违法行为涉及的产品货值金额2万元以上或者违法行为持续时间3个月以上；（二）造成食源性疾病并出现死亡病例，或者造成30人以上食源性疾病但未出现死亡病例；……（五）因违反食品安全法律、法规受到行政处罚后1年内又实施同一性质的食品安全违法行为……**

中华人民共和国
食品安全法实施条例

人民出版社

《学校食品安全与营养健康管理规定》

中华人民共和国教育部
中华人民共和国国家市场监督管理总局 令
中华人民共和国国家卫生健康委员会

第45号

《学校食品安全与营养健康管理规定》已经2018年8月20日教育部第20次部务会议、2018年12月18日国家市场监督管理总局第9次局务会议和2019年2月2日国家卫生健康委员会第12次委主任会议审议通过，现予公布，自2019年4月1日起施行。

教育部 部长

国家市场监督管理总局 局长

国家卫生健康委员会 主任

陈宝生
张茅
马晓伟

2019年2月20日

- 第十二条 学校食品安全实行**校长（园长）负责制**.....应当将食品安全作为学校安全工作的重要内容，建立健全并落实有关食品安全管理制度和工作要求.....
- 第十四条 学校**应当配备专（兼）职食品安全管理人员**.....建立并落实集中用餐岗位责任制度，明确食品安全.....相关责任。

《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十八条

学校食品安全的相关工作人员、相关负责人有下列行为之一的，由学校主管教育部门给予警告或者记过**处分**；情节较重的，应当给予降低岗位等级或者**撤职**处分；情节严重的，应当给予**开除处分**；构成犯罪的，依法**移送司法机关处理**：

- 知道或者应当知道食品、食品原料劣质或者不合格而采购的……
- 在招投标和物资采购工作中违反有关规定，造成不良影响或者损失的；
- 怠于履行职责或者工作不负责任、态度恶劣，造成不良影响的；
- 违规操作致使师生人身遭受损害的；
- 发生食品安全事故，擅离职守或者不按规定报告、不采取措施处置或者处置不力的……

《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十九条

学校食品安全管理直接负责的主管人员和其他直接责任人员有下列情形之一的，由学校主管教育部门会同有关部门视情节给予相应的**处分**；构成犯罪的，**依法移送司法机关处理**：

- ◆ 隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的；
- ◆ 隐匿、伪造、毁灭、转移不合格食品或者有关证据，逃避检查、使调查难以进行或者责任难以追究的；
- ◆ 发生食品安全事故，未采取有效控制措施、组织抢救工作致使食物中毒事态扩大，或者未配合有关部门进行食物中毒调查、保留现场的……

《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》 (国家市场监管总局第98号令, 2025年4月15日施行)

04

单位食堂、承包经营企业、 供餐单位责任

- ✓ 建立健全 食品安全管理制度
- ✓ 落实 食品安全责任制
- ✓ 依法配备 食品安全总监、食品安全员
- ✓ 严格落实“日管控、周排查、月调度”工作制度



委托承包经营的

- 集中用餐单位应当与取得食品经营许可的承包经营企业依法签订合同
- 明确双方在食品安全方面的权利和义务
- 建立食品安全工作会商机制
- 定期交流沟通
- 共同排查和消除安全隐患
- 防范和管控食品安全风险



08

食品安全总监配备要求

- ✓ 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当依法配备食品安全员, 下列单位还应当配备食品安全总监:



① 每餐次平均用餐人数

300 人以上的**幼儿园**食堂、承包经营企业;

② 每餐次平均用餐人数 **500 人以上**的**学校**食堂、承包经营企业;

③ 每餐次平均用餐人数 **300 人以上**的**养老机构**食堂、承包经营企业;

④ 每餐次平均用餐人数 **1000 人以上**的其他单位食堂、承包经营企业;

⑤ 每餐次平均供餐人数 **1000 人以上**的**供餐单位**。

09

法律责任



✓ 集中用餐单位未按规定履行食品安全管理责任的，依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定予以处罚。

✓ 集中用餐单位有其他违法行为的，依照有关法律、行政法规的规定，由相关主管部门予以处罚。



✓ 单位食堂、承包经营企业、供餐单位未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备、培训、考核食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，或者未按责任制要求落实食品安全责任的，依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定予以处罚。

✓ 学校、幼儿园违反本规定的，应当从重处理。

渎职的后果

未建立、落实食品安全管理制度

警告

拒不改正

5千元以上5万元以下罚款

情节严重

责令停产停业、吊销许可证

(一)故意实施违法行为;

(二)违法行为性质恶劣;

(三)违法行为造成严重后果。

一 年度 收 入 1 倍 以 上
1 0 倍 以 下
罚 款



食品安全总监核心职责（六大职责）



食品安全总监是企业、学校食品安全管理的“总设计师”与“总指挥”，直接对企业、学校主要负责人负责。其履职成效不仅决定企业、学校的合规底线，更是守护公众“舌尖上的安全”的关键防线。

01 制度建设与责任落实

牵头拟定企业、学校食品安全管理制度与操作规程，明确各岗位责任边界，督促全员签订安全责任书，确保责任传导无死角。

02 风险防控与自查改进

定期研判原料采购、生产加工等环节的风险点，制定防控措施；组织开展常态化自查，建立问题台账并推动整改闭环。

03 应急处置与报告

制定食品安全事故应急预案并组织演练；发生突发事件时立即启动响应，按规定上报监管部门并配合开展调查处理。

04 团队管理与培训考核

统筹管理食品安全员队伍，指导开展日常巡查；定期组织全员进行食品安全法规、标准及技能培训，落实考核机制。

05 对接监管与整改落实

主动接受市场监管部门的监督检查，如实提供相关材料；针对检查发现的问题，制定整改方案并跟踪验证整改效果。

06 统筹协调与责任兜底

协调解决企业、学校内部跨部门的食品安全问题，对本企业、学校食品安全管理工作全面负责，承担食品安全管理的最终领导责任。

食品安全员职责详解

01过程控制督促

核心目标：确保从采购源头到供餐终端的全流程，每一个关键环节都严格遵守食品安全操作规范，杜绝违规风险。

- 采购验收：严格索证索票，查验供应商资质与产品合格证明；核对食材感官性状，测量冷链温度是否达标。
- 加工留样：生熟工具分开，食品烧熟煮透（中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ）；按规定量留样（ $\geq 125\text{g}$ ）并冷藏保存48小时以上。

02日常检查与记录

核心目标：通过高频次、全覆盖的日常巡检，及时发现并消除隐患，形成可追溯的安全管理台账，落实责任到人。

- 每日必查：每日至少进行一次全面检查，重点覆盖人员卫生、环境卫生、设备运行及物料存放状态。
- 真实留痕：如实填写《每日食品安全检查记录》，详细记录发现的问题及处置措施，无异常时也需注明“未发现异常”。

03隐患排查与报告

核心目标：主动识别潜在的生物、化学、物理及操作性风险，第一时间采取控制措施，并按规定程序及时上报。

- 现场处置：发现隐患立即制止违规行为，对问题食品进行隔离封存，保护现场并保留证据。
- 分级上报：轻微隐患现场整改；一般隐患当日向主管报告；重大隐患立即上报，并建议启动应急预案。

04人员健康管理

核心目标：从源头阻断传染病传播风险，确保从业人员身体健康状况符合食品生产经营要求，筑牢食品安全第一道防线。

关键执行动作：

- 档案管理：为每位员工建立健康档案，留存有效的健康证明原件或复印件，无证严禁上岗。
- 定期复核：提前督促员工完成健康检查与证件续期，杜绝健康证过期失效。
- 每日晨检：上岗前核查员工状态，发现发热、腹泻、皮肤伤口等有碍食品安全症状，立即调离接触食品岗位。

05配合事故调查

核心目标：为监管部门的事事故溯源、原因分析与定性提供真实、完整、无遗漏的关键信息、证据材料与客观陈述。

关键执行动作：

- 主动响应：第一时间配合调查工作，提供必要的办公便利与资料调阅条件，不推诿、不拖延。
- 物证齐全：完整提供涉事原料、成品留样、生产记录、进销台账及人员健康信息等。
- 客观陈述：基于事实如实回答询问，不隐瞒、不伪造，配合还原事件全貌与经过。

06其他关键管理责任

核心目标：覆盖生产经营全流程细节，消除卫生死角与管理盲区，落实常态化风险防控，保障食品生产经营环境安全合规。

重点管理范畴：

- 环境与物料：监督场所、设备清洁消毒，落实食品添加剂“五专”管理，检查虫害防制设施。
- 人员与档案：协助组织全员食品安全培训，规范整理、归档各类管理记录与台账。
- 隐患排查：每日巡检发现并整改卫生状况、操作规范等潜在风险点，形成闭环管理。

餐饮业特点

- ✓ 使用的原料和供应的**品种繁多，环节多，加工手段多以手工操作为主**，加工过程中可能引入较多危险因素。如原料变质、烧煮不透、储存不当、交叉污染、餐具污染、人员带菌等。
- ✓ **即时加工、即时消费**的方式，使餐饮食品无法做到经检验合格后再食用。
- ✓ **餐饮行业技术含量较低、门槛低**，从业人员食品安全知识水平参差不齐、流动频繁，法律意识也较为薄弱。



餐饮业特点

和广大消费者直接面对的一个行业，
没有哪一个人能离开餐饮服务业；

01

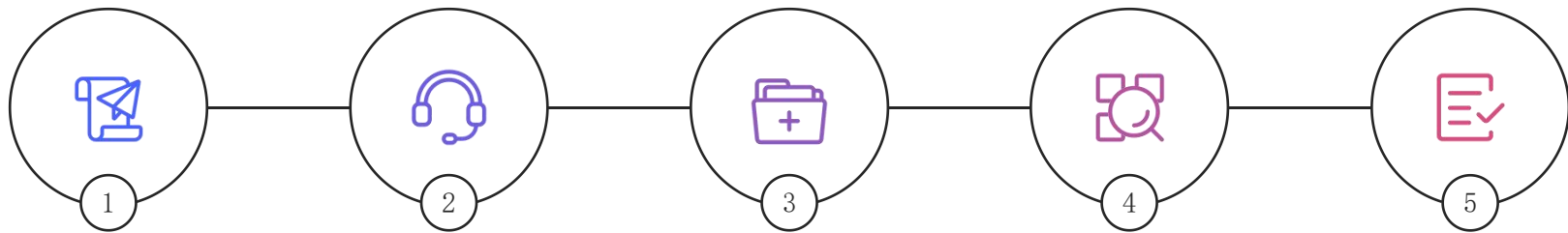


02



从农田到餐桌，风险因子在食物链中随时间、
空间积累（微生物几何级增长、重金属等化学
物质富集），**呈现累积性、聚集性特点**。因此
餐饮行业在食品生产经营领域中，**风险是最大的、
事故是最高发的。**

食品輿情特征



1.低燃点性

只要一旦发现食品质量、安全问题，就很容易点燃网民的情绪，短时间内成为热点新闻，引发公众和媒体对食品安全的担忧和强烈情绪的表达。

2.高扩散性

在各大媒体、网站、短视频平台等的参与下，各地受众同频共振，个案的、或者地方性局部性的食品安全问题，很快会升级为举国关注的食品安全热点事件，形成重要食品輿情。

3.久持续性

热度持续时间一般较其他热点輿情要长，有的持续一周以上甚至更久，期间热度几度起落仍不消退。

4.强否定性

一旦曝出大的食品安全问题，輿论往往会一边倒，问题容易被以偏概全。

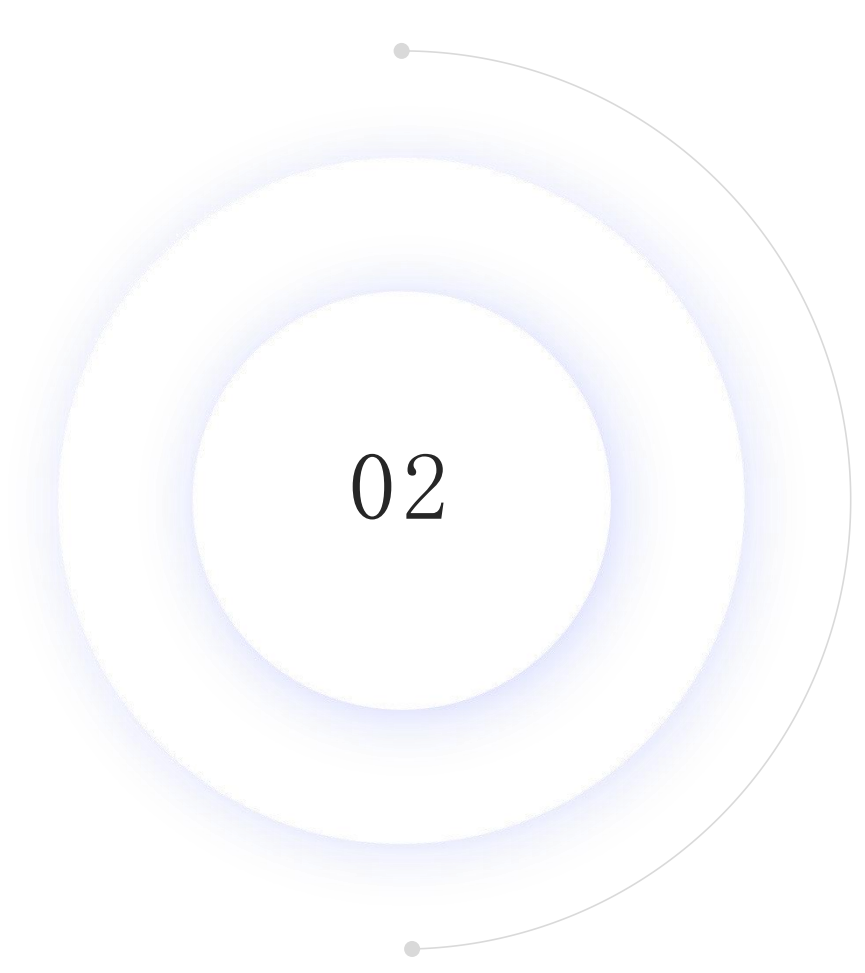
5.蓄意工具化

一方面成为相关利益主体牟利的工具，另一方面在一些别有用心的国际势力和唱衰中国的团体作用下，成为政治斗争的工具。

- 就餐体量巨大；
- 用餐人群敏感；
- 就餐形式多样；
- 责任主体多元；
- 社会关注度高。



校园食品安全，既是一项**政治性很强的业务工作**，也是一项**专业性很强的政治任务**……高校应如履薄冰、如临深渊，扎实做好“校园餐”质量与安全管理！

A decorative graphic on the left side of the slide. It features two concentric circles with a light blue glow. A thin grey line curves around the top and bottom of these circles, with small grey dots at its ends.

02

走出误区

A solid blue horizontal bar located directly beneath the title text.

误区一：发生食品安全事件是偶然事件

1. 偶然和必然是相互关联的。

在哲学和科学中，偶然和必然是描述事件发生可能性的两个极端。

2. 偶然中包含必然。

表面上看似偶然的事件，实际上可能包含着内在的必然因素。也就是说，一些看似随机的事件，其实在某种程度上是受到内在规律和必然因素的影响。

3. 必然要通过偶然表现。

在现实中，每一个必然的事件都是通过一系列看似偶然的事件表现出来的。这些偶然的事件可以看作是必然事件发生的条件或契机。也就是说，必然的事件是通过一系列偶然的、看似无关的事件串联起来实现的。

如果事情有变坏的可能，
不管可能性有多小，它总
会发生 -- 墨菲定律



某餐饮公司员工误饮洗涤剂



2019年7月30日，上班期间，“因为口渴”，在苏州工业园区一餐厅担任勤杂工的梁小秋，“喝了一口”装在饮料瓶内的清洗剂，随后被送医急救。2021年1月4日，“腹痛15小时”后，梁小秋第11次被送进医院，三天后死亡。死亡医学证明（推断）书显示死亡原因为：腐蚀性酸和酸样物质的毒性效应⁹。2021年7月，历经三次开庭，当地法院一审判决认为餐厅应承担全部责任，判赔139万。

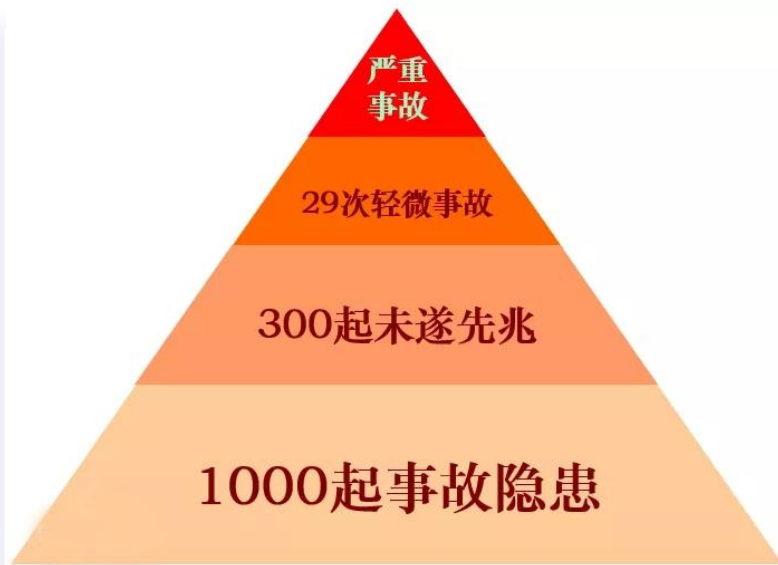
某单位食堂误用桐油事件



海恩法则指出：

每一起严重事故的背后，必然有29次轻微事故和300起未遂先兆以及1000起事故隐患。

海恩法则强调两点：一是事故的发生是量积累的结果；二是再好的技术，再完美的规章，在实际操作层面，也无法取代**人自身的素质和责任心**。



误区二：我是打工的，有责任找学校或公司

91万！“3·15”晚会曝光的江西南昌6家汉堡王门店吃罚单

天眼新闻 2020-08-25 18:59

7月16日，有媒体曝光了南昌“汉堡王”餐厅存在使用超过保质期的食品原料加工食品和偷工减料损害消费者权益等问题。接到问题反映后，江西省南昌市市场监管局高度重视，立即开展立案调查，现将查处情况通报如下。

南昌“汉堡王”餐厅的登记注册名称为南昌市鑫凯餐饮有限公司，在南昌市共有6家门店，分别为红谷滩联发天虹店、红谷滩铜锣湾广场店、王府井购物中心店、盈石广场店、高新新城吾悦店和恒茂梦时代店。经查明，上述6家门店均存在使用超过保质期的食品原料生产食品的违法行为，违反了《食品安全法》第三十四条第（三）项的规定。另查明，红谷滩联发天虹店还存在汉堡制作偷工减料损害消费者权益的违法行为，违反了《侵害消费者权益行为处罚办法》第十三条第（一）项的规定。针对以上违法行为，依据《食品安全法》第一百二十四条第一款第（二）项、《侵害消费者权益行为处罚办法》第十五条，该局对6家门店处以没收违法所得和罚款的行政处罚，**罚没款共计916504.02元。**

对南昌市鑫凯餐饮有限公司故意实施用超过保质期的食品原料生产食品的行为，依据《食品安全法实施条例》第七十五条第一款第（一）项的规定，对其法定代表人处以顶格罚款，主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以相应罚款，罚款合计2816029.78元。



点评：

《食品安全法实施条例》第七十五条 食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：**（一）故意实施违法行为；（二）违法行为性质恶劣；（三）违法行为造成严重后果。**

《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》第25条

- **主要负责人**，是指集中用餐单位、单位食堂、承包经营企业、供餐单位餐饮服务活动中的主要决策人，包括实际承担全面领导责任的**法定代表人、负责人、实际控制人**等。
- **直接负责的主管人员**，是指在违法行为中**负有直接管理责任的人员，包括食品安全总监**等。
- **其他直接责任人员**，是指具体实施违法行为并起较大作用的人员，既可以是单位的生产经营管理人员，也可以是**单位的职工，包括食品安全员**等。
- **食品安全总监**，是指单位食堂、承包经营企业、供餐单位在管理层中依法配备、承担本规定第十三条所规定职责的食品安全管理人员。
- **食品安全员**，是指单位食堂、承包经营企业、供餐单位依法配备、承担本规定第十四条所规定职责的食品安全管理人员。

□ 性质恶劣：

通常用来形容某些行为或事件对当事人或社会产生了严重的负面影响。这类行为的特点是其情节严重，具有极大的危害性和社会危害程度。性质恶劣意味着这些行为对社会稳定和公共利益的损害是重大的。

□ 严重后果：

通常是指造成了人身伤亡、死亡或公私财产的重大损失。后果特别严重，一般是指造成多人重伤、死亡、或者公私财产的巨大损失。



敢于负责
Be brave in shouldering responsibility

误区三：违法行为只需要交点罚款就可了事

sina 新闻中心 国内新闻

新闻 多吃红烧肉惹

婚宴后35宾客食物中毒 深圳新婚夫妇告酒店索赔百万

法院一审判酒店十倍赔付，被告不服提出上诉，二审开庭双方展开激辩

结婚摆酒本来是件喜庆的事，不料赴宴宾客集体食物中毒。为此，邓先生夫妇将酒店告上法庭，不仅索赔餐费9.7万元，还提出酒店给予10倍赔偿的要求。深圳宝安区法院一审认为，酒店应对该食品安全事故承担责任，判决其不仅应退还餐费9.7万元，还应支付10倍赔偿金97万元。酒店不服提出上诉，16日，此案在深圳市中级法院二审开庭。



根据一审法院审理查明的情况，2014年9月19日晚，邓先生夫妇在位于深圳一家大酒店三楼的某酒楼设“邓杨联姻”婚宴，招待宾客约260人，酒店收取了他们的婚宴餐费9.7万元。

当晚，有多名亲友进食婚宴后先后感觉不适，出现发热、恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状，并于20日起陆续入院治疗。截至9月21日，共有45名患者在宝安区人民医院就诊。

民事责任赔偿优先!!!

《食品安全法》第一百四十八条 消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害的.....消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或者经营者要求**支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金**；增加赔偿的金额不足一千元的，为一千元。

近期，丹徒公安分局会同该区市场监督管理局开展联合执法行动。行动中查获一名涉嫌生产、销售不符合安全标准食品的犯罪嫌疑人罗某某，检查发现罗某某在制作油条过程中大量添加食用铵明矾（硫酸铝铵）。后经检测，油条中铝的残留量为486mg/kg，不符合GB2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的要求。目前，犯罪嫌疑人罗某某已被依法采取强制措施。

8月13日，镇江新区公安分局会同新区市场监督管理局经突击检查，抓获两名销售不符合安全标准的食品犯罪嫌疑人刘某胜、周某红。现查明：2021年3月至5月间，犯罪嫌疑人刘某伙同周某某，在二人经营的包子馒头店内，以糖精钠代替部分绵白糖生产甜馒头并出售，非法获利1000余元。目前，二人均已被移送起诉。

危害：糖精钠、甜蜜素都是食品添加剂，除了让食物变甜之外，没有任何营养价值，相反，还会影响食物的吸收，影响消化，可能还有一定的致癌性。根据国家相关标准要求，糖精钠、甜蜜素属于在蒸制馒头、包子等面制品中禁止添加的食品添加剂。

9月13日，句容市公安局会同句容市场监督管理局经联合执法，抓获1名生产、销售不符合安全标准的食品犯罪嫌疑人汪某某，经查：2020年5月以来，犯罪嫌疑人汪某某在位于南京市江宁区陆郎镇一作坊内，明知肉类产品中禁止添加苯甲酸钠作为添加剂，其为了达到防腐效果，在制作的卤鸡爪中加入苯甲酸钠，并销往句容、江宁等地。目前，汪某某已被句容市局采取刑事强制措施。

突出“行刑衔接”！！！！

**《食品安全法》第一百四十九条
违反本法规定，构成犯罪的，依法
追究刑事责任。**



最高法 最高检 出台司法解释

严惩食品安全犯罪



第三条 生产、销售不符合食品安全标准的食品，具有下列情形之一的，应当认定为刑法第一百四十三条规定的“其他严重情节”：

(一) 生产、销售金额二十万元以上的；

(二) 生产、销售金额十万元以上不满二十万元，不符合食品安全标准的食品数量较大或者生产、销售持续时间六个月以上的；

(三) 生产、销售金额十万元以上不满二十万元，属于特殊医学用途配方食品、专供婴幼儿的主辅食品的；

(四) 生产、销售金额十万元以上不满二十万元，且在中小校园、托幼机构、养老机构及周边面向未成年人、老年人销售的；

(五) 生产、销售金额十万元以上不满二十万元，曾因危害食品安全犯罪受过刑事处罚或者二年内因危害食品安全违法行为受过行政处罚的；

(六) 其他情节严重的情形。

第七条 生产、销售有毒、有害食品，具有下列情形之一的，应当认定为刑法第一百四十四条规定的“其他严重情节”：

(一) 生产、销售金额二十万元以上不满五十万元的；

(二) 生产、销售金额十万元以上不满二十万元，有毒、有害食品数量较大或者生产、销售持续时间六个月以上的；

(三) 生产、销售金额十万元以上不满二十万元，属于特殊医学用途配方食品、专供婴幼儿的主辅食品的；

(四) 生产、销售金额十万元以上不满二十万元，且在中小校园、托幼机构、养老机构及周边面向未成年人、老年人销售的；

(五) 生产、销售金额十万元以上不满二十万元，曾因危害食品安全犯罪受过刑事处罚或者二年内因危害食品安全违法行为受过行政处罚的；

(六) 有毒、有害的非食品原料毒害性强或者含量高的；

(七) 其他情节严重的情形。

突出对“一老一小”
的保护



最高法 最高检 出台司法解释

严惩食品安全犯罪



第十五条 生产、销售不符合食品安全标准的食品添加剂，用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂，或者用于食品生产经营的工具、设备等，符合刑法第一百四十条规定的，**以生产、销售伪劣产品罪定罪处罚。**

生产、销售用超过保质期的食品原料、超过保质期的食品、回收食品作为原料的食品，或者以更改生产日期、保质期、改换包装等方式销售超过保质期的食品、回收食品，适用前款的规定定罪处罚。

实施前两款行为，同时构成生产、销售不符合安全标准的食品罪，生产、销售不符合安全标准的产品罪等其他犯罪的，依照处罚较重的规定定罪处罚。

食品安全领域
犯罪 行为



第一百四十条 【生产、销售伪劣产品罪】 生产者、销售者在产品中掺杂、掺假，以假充真，以次充好或者以不合格产品冒充合格产品，销售金额五万元以上不满二十万元的，处二年以下有期徒刑或者拘役，并处或者单处销售金额百分之五十以上二倍以下罚金；销售金额二十万元以上不满五十万元的，处二年以上七年以下有期徒刑，并处销售金额百分之五十以上二倍以下罚金；销售金额五十万元以上不满二百万元的，处七年以上有期徒刑，并处销售金额百分之五十以上二倍以下罚金；销售金额二百万元以上的，处十五年有期徒刑或者无期徒刑，并处销售金额百分之五十以上二倍以下罚金或者没收财产。

哪几种情形
可追究刑事
责任

1

足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病的;

2

对人体健康造成严重危害

3

生产销售数额较大的(10万元以上)

4

后果特别严重的(死亡、30人以上严重食物中毒等等)

误区四：把好食材采购验收关就可以一劳永逸

三亚公布游客食物中毒事件原因 疑为蛋炒饭惹祸

正文

我来说两句 (9人参与)

2012年08月16日09:16 来源：新华网

打印 字号 保存到博客

新华网海口8月15日电（记者 王存福）8月15日下午，三亚市卫生部门发布三亚国光豪生度假酒店发生疑似食物中毒事件调查结果，本起食物中毒是由都柏林沙门氏菌引起的细菌性食物中毒。根据患者共同食用的食物暴露餐次，推断可疑食物为蛋炒饭。

三亚市食品药品监督管理局对发生食物中毒的三亚国光豪生度假酒店，处以货值十倍的罚款，罚没款共计人民币60多万元，同时没收可疑食品蛋炒饭的食品原料。

8月26日，桂林帝禾国际大酒店发生一起食物中毒事件。官方通报，有159人分别被送往桂林市多家医院就诊，其中92人入院治疗，初步判断这是一起由沙门氏菌感染引发的食源性疾病事件（详见 广西百余人出现食物中毒，92人入院治疗）。事发后，桂林市积极处置帝禾国际大酒店食物中毒事件，目前，食品药品监管、公安等部门已对此事件进行立案查处，3名相关责任人被行政拘留。

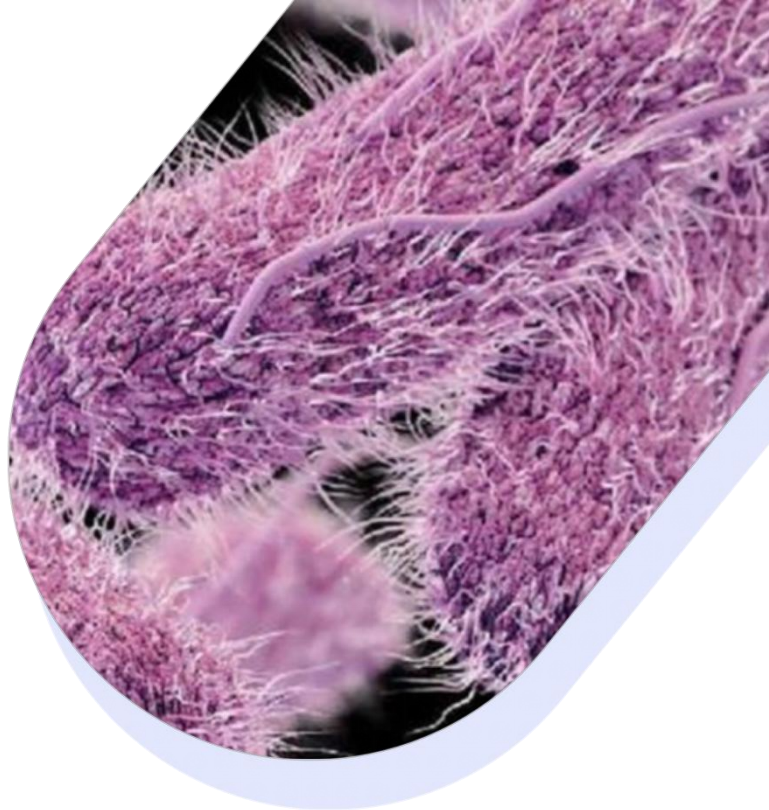
8月22日至26日，由桂林电子科技大学承办的第二十一届中国计算机辅助设计与图形学、第十一届全国几何设计与计算联合学术会议在桂林帝禾国际大酒店内举行。来自全国各地多家高校计算机方面的专家、学者和学生前来参会。8月25日晚上，有500多人在桂林帝禾国际大酒店参加学术会议后进行了晚宴，26日上午陆续有参会人员及会务人员出现腹泻、呕吐、发烧等症状。事发后，桂林帝禾国际大酒店发布了严正声明和给参会人员的致歉信。

8月31日，学术会议主办方，中国计算机学会（CCF）发表声明，称到目前为止，收集到280余人食物中毒的反馈信息，其中252人到医院就诊。同时认为酒店的致歉信并不真诚。CCF已致函桂林市人民政府和桂林帝禾国际大酒店，希望将情况原委向学会

都是“沙门氏菌”
惹的祸！

沙门氏菌有关特性

- 01 生活力较强，普通水里可生存2-3周，在土壤中可过冬，最适温度20-30℃。
- 02 氯化物处理5分钟可杀灭其中的沙门菌。不耐热，60℃15-30分钟，100℃下数分钟即被杀死。
- 03 该菌属不分解蛋白质、不产生靛基质，污染食物后不发生感官性状的变化，易引起食物中毒。
- 04 沙门氏菌引起的食物中毒多见于夏秋两季，80%左右的细菌性食物中毒由该菌引起。
- 05 引起食物中毒的食品主要为动物性食品，腹泻患者粪便沙门菌检出率为8.6%-18.8%。



误区五：烧熟煮透可以解决所有食品安全问题



酸汤子中毒事件中9人全部死亡

特别注意能产生毒素的致病性细菌！

青岛26中147名学生集体中毒 法院昨日宣判(图)

正文

我来说两句(0人参与)

2012年12月18日07:34 来源: 光明网

打印 | 字号 | 保存到博客

原标题【青岛一中学食堂经理卖馊饭致多名学生中毒(图)】

明知隔夜米饭已有变质迹象,却仍心存侥幸,加热后卖给学生食用,结果造成多名学生集体中毒。17日,青岛市南法院进行一审宣判,事发学校食堂经理和厨师长双双获刑,并处罚款。

2012年5月25日,青岛第二十六中学发生一起学生集体性食物中毒事故,多名学生出现呕吐、腹痛、发热和腹泻等症状,陆续到医院就诊。经查,此次事故是由“蜡样芽孢杆菌”感染所致的群体性食物中毒,主要原因是学校食堂将前一天午餐所剩大米饭提供给学生食用造成的。



庭审中,两被告一直低着头,捂着脸。

青岛各有关部门和单位反应迅速,食物中毒学生得到有效治疗,于6月中旬全部康复出院。

中毒事件发生后,事发学校食堂托管公司经理寇立民、学校食堂厨师长许栋被公安机关刑事拘留,交由司法部门处置。青岛市食安办对该校食堂托管单位泽丰源酒店管理服务公司的违规行为进行了行政处罚,责成学校与该公司解除合同。同时,青岛市市南区委、市政府对相关责任人分别给予行政纪律处分。

12月17日,青岛市南法院对青岛第二十六中学生集体食物中毒案进行一审审判。法院以犯生产、销售不符合安全标准的食品罪,当庭作出宣判,判处寇立民有期徒刑两年,并处罚金五千元;判处许栋有期徒刑一年六个月,并处罚金四千元。

➤ 椰毒假单胞菌，在**自然界分布广泛**，产毒的椰毒假单胞菌检出率为1.1%；易在食品表面生长，最适的繁殖温度是 22 ~ 30℃。

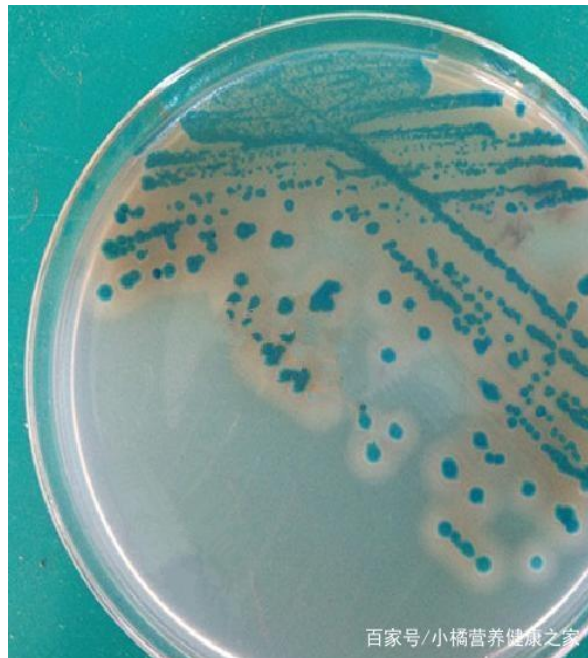
➤ 在一定条件下，“酸汤子”等米面发酵制品被“椰毒假单胞菌”污染，产生了有毒物质“米酵菌酸” “毒黄素”，这种物质轻则导致人体中毒，重则死亡。

➤ 椰毒假单胞菌（酵米面亚种）食物中毒为米酵菌酸和毒黄素所致的毒素型食物中毒，**毒素毒性较强，耐热性强，即使用100℃的开水煮沸1小时，也不能破坏其毒性。**目前尚**缺乏特效的解毒药**，致使椰毒假单胞菌毒素食物中毒的病死率高达30% ~ 50%。



蜡样芽胞杆菌特性

- 蜡样芽胞杆菌分布比较广泛，最适生长温度为28—35℃。
- 蜡样芽胞杆菌生长型不耐热，100℃20分钟即可被杀死，pH5以下，生长可受到抑制。
- 中毒食品：我国以米饭、米粉最为常见，其他乳及乳制品、肉类制品、蔬菜、马铃薯、甜点心等也有报道。
- 由于本菌不分解蛋白质，因此，食品在感官上无明显变化，无异味，很容易误食而发生中毒。
- 蜡样芽胞杆菌产生的肠毒素有两种1、耐热性肠毒素：100℃下30分钟不能被破坏，为引起呕吐型中毒的致病因素，常在米饭中形成。2、不耐热肠毒素：是引起腹泻型胃肠炎的病因，能在各种食物中形成。



百家号/小橘营养健康之家

A decorative graphic on the left side of the slide. It features two concentric circles with a light blue glow. A thin grey line curves around the top and bottom of these circles, with small grey dots at its ends.

03

把握理论

A solid blue horizontal bar located directly beneath the section header.A solid blue rectangular block in the top right corner of the slide.

- **事故**：一般是指当事人**违反法律法规**或由**疏忽失误**造成的意外**死亡、疾病、伤害、损坏**或者其他严重**损失**的情况，如交通事故、消防安全事故、医疗事故等。（安全术语）
- **食品安全事故**，指**食源性疾病、食品污染**等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故（《食品安全法》附则）。
- **食源性疾病**：

（WHO）是指由摄食进入人体内的**各种致病因子（细菌、病毒、寄生虫等）**引起的、通常具有感染性质或中毒性质的一类疾病。

《食品安全法》规定，食源性疾病是指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，**包括食物中毒**。

食物中毒的定义

食物中毒：指摄入含有生物性、化学性有毒有害物质的食品或把有毒有害物质当作食品摄入后所出现的**非传染性（不同于传染病）**的急性、亚急性疾病。

注意：不包括因暴饮暴食而引起的急性胃肠炎、食源性肠道传染病和寄生虫病、慢性危害疾病。

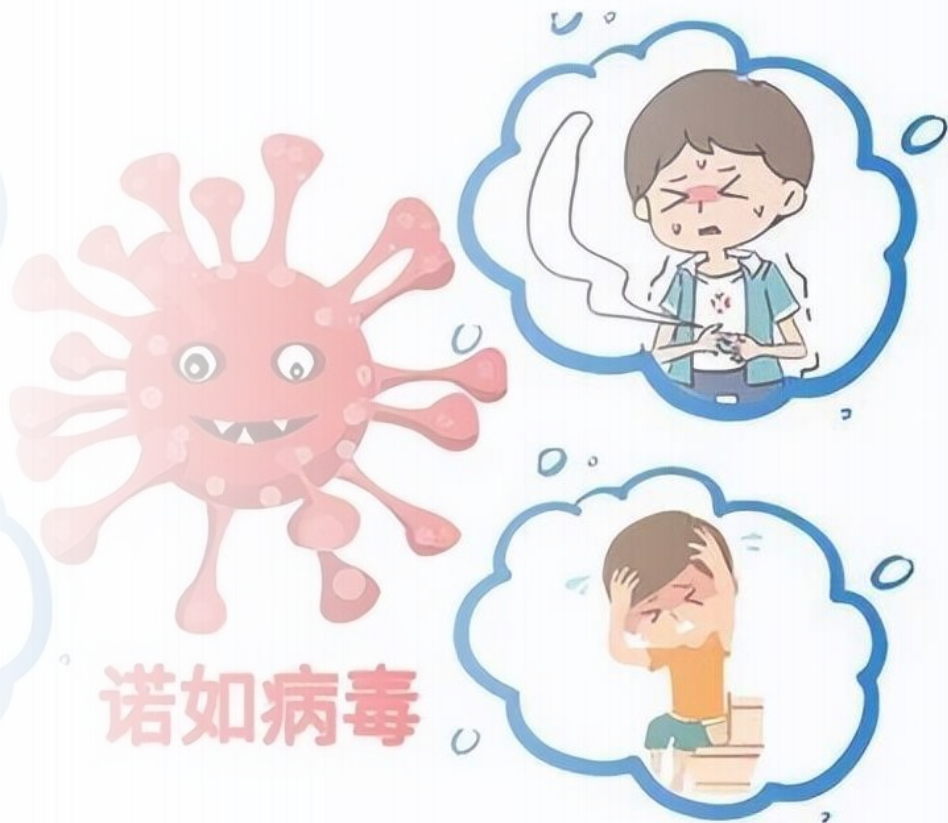


诺如病毒特性

诺如病毒是一种能引起急性肠胃炎的病毒。症状和“食物中毒”引发的症状非常类似——呕吐、腹痛、腹泻，儿童比成人更容易出现呕吐。

作为一种传染性极强的病毒，冬春季节高发、易发，一旦出现，往往会“放倒”一大片人。学校、托幼机构等集体单位易暴发。（空间分布特征显著）

传播途径：食用或饮用被诺如病毒污染的食物或水、触摸被病毒污染的物体或表面后将手指放入口中、接触病毒感染患者。



食物中毒的特点



发病潜伏期短，来势急剧，呈爆发性，**短时间内可能有多数人发病**，发病曲线呈突然上升趋势。



发病与食物有关，**病人有食用同一污染食物史**；流行波及范围于污染食物供应范围相一致；停止污染食物供应后，流行即告中止。



中毒病人临床表现基本相似，**以恶心、呕吐、腹痛、腹泻等胃肠道症状为主**。



人与人之间无直接传染。



技术要求

●环



消毒

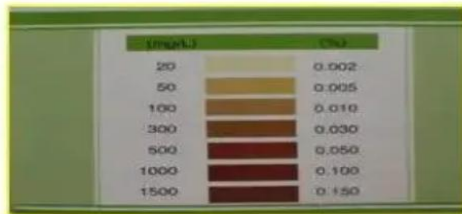
根据实际使用的需要
准备带盖子的容器。



含氯消毒片在有效
期内，500mg/片。



根据用量的多少，准
备适宜的量杯。



酒精消毒无效

食品安全事故分级标准

事件分级	评估指标
特别重大	(1) 事故影响范围涉及2个以上省份或国（境）外（含港澳台地区），造成特别严重健康损害后果的；或经评估认为事故危害特别严重的； (2) 一起食品安全事故出现 <u>30人以上死亡</u> 的； (3) 国务院认定的其他特别重大级别食品安全事故。
重大	(1) 事故影响范围涉及2个以上设区市，造成或经评估认为可能造成对社会公众健康产生严重损害的食品安全事故； (2) 发现在我国首次出现的新的污染物引起的食品安全事故，造成严重健康损害后果，并有扩散趋势的； (3) 一起食品安全事故造成健康损害人数在 <u>100人以上</u> 并出现死亡病例；或出现 <u>10人以上、30人以下死亡</u> 的； (4) 省级人民政府认定的其他重大级别食品安全事故。
较大	(1) 事故影响范围涉及2个以上县（市、区），已造成严重健康损害后果的； (2) 一起食品安全事故造成健康损害人数在 <u>100人以上</u> ；或出现 <u>10人以下死亡</u> 的； (3) 设区市人民政府认定的其他较大级别食品安全事故。
一般	(1) 存在健康损害的污染食品，在1个县（市、区）行政区域内已造成健康损害后果的； (2) 一起食品安全事故造成健康损害人数在 <u>30人以上、100人以下</u> ，出现死亡病例的； (3) 县（市、区）人民政府认定的其他一般级别食品安全事故。

●范例：江苏省食品安全事故应急预案

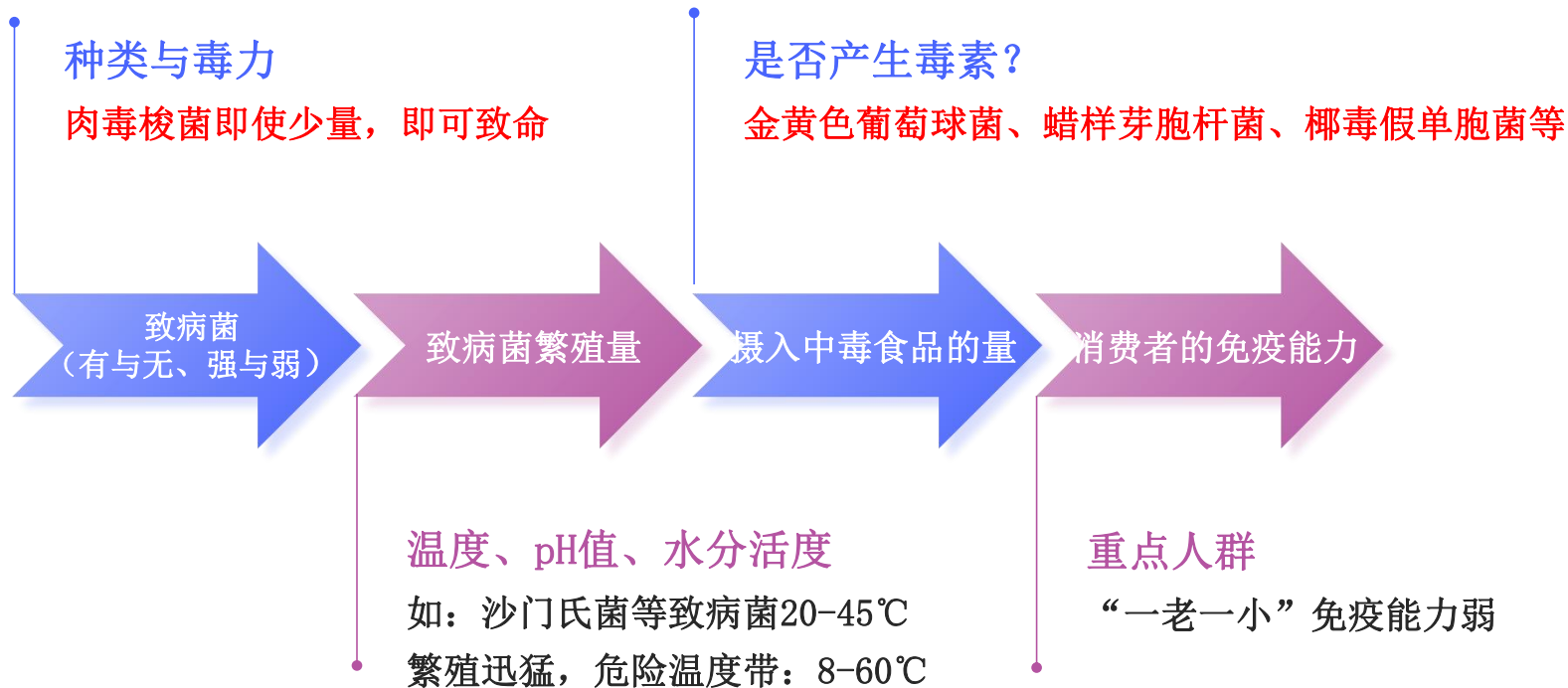
注：“以上”含本数，“以下”不含本数。

➤ 细菌性食物中毒

- 发病率高，病死率因中毒病原而异。**细菌性食物中毒发病率在各类原因的食物中毒中最高**；常见的细菌性食物中毒为沙门菌、副溶血性弧菌、变形杆菌、葡萄球菌等。
- 病程短，恢复快、预后好、病死率低。
- 但肉毒梭菌、椰毒假单胞菌酵米面亚种、李斯特氏菌、小肠结肠炎耶尔森氏菌等引起的食物中毒病死率通常较高，为20%~100%。

- 夏季发病率高，细菌性食物中毒全年皆可发生，但绝大多数细菌性食物中毒发生在暖湿的5~10月。
- 动物性食品是引起细菌性食物中毒的主要食品。主要是畜肉类、水产品等禽、奶、蛋类占一定比例。
- 植物性食品如剩饭、米糕、米粉等曾引起葡萄球菌、蜡样芽胞杆菌等食物中毒。
- 家庭自制豆类及面粉类经厌氧条件下的发酵制品可引起肉毒梭菌食物中毒。

是否发生细菌性食物中毒以及规模大小，取决于以下因素：



致病菌	潜伏期	临床表现	常见中毒食品
金黄色葡萄球菌	1~6 小时 (平均2~4 小时)	恶心, 剧烈地反复呕吐 , 腹痛, 腹泻, 常因剧烈呕吐引发脱水、休克	蛋、肉及其制品、糕点
沙门氏菌	12~24小时	恶心、呕吐, 腹痛, 腹泻(黄色或黄绿色水样便为主), 发热, 重者有寒战, 惊厥 , 抽搐与昏迷。	动物性食品, 特别是畜肉类及其制品, 其次为禽肉、蛋类、乳类及其制品
副溶血性弧菌	14~20小时	上腹部疼痛或胃痉挛 。继之恶心、呕吐、腹泻, 以脐部阵发性绞痛为特点。	海产品等
肉毒梭菌	1小时~7天	视物模糊、 眼睑下垂、复视、咀嚼无力、张口困难、伸舌困难、咽喉阻塞感、饮水呛咳、吞咽困难	罐头食品、发酵类谷、豆制品、肉制品
椰毒假单胞菌酵米面亚种(米酵菌酸)	4~24小时	恶心、呕吐、轻微腹泻, 严重者出现黄疸、肝肿大、皮下出血、血尿、少尿、 意识不清、烦躁不安、惊厥、抽搐、休克 ; 一般无发热	发酵类米面制品 、木耳、银耳等

致病菌	潜伏期	临床表现	常见中毒食品
蜡样芽孢杆菌 (呕吐型)	0.5~5小时	以恶心、呕吐为主，并有头晕、四肢无力	以米饭、米粉最为常见
单核细胞增生性 李斯特菌	8~24小时（腹泻型） 2~6周（侵袭型）	腹泻型：腹泻、腹痛、发热； 侵袭性：初起胃肠炎症状，败血症、 脑膜炎、脑脊髓炎、发热等	奶类及其奶制品、肉制品和水产品。食品未经彻底加热、 冰箱冷藏熟食品、奶制品直接食用所引起
志贺氏菌	10~20小时	剧烈的腹痛、呕吐及频繁的腹泻， 便中混有血液和黏液，恶寒、发热、 体温高者可达40℃以上	主要是凉拌菜
变形杆菌	12~16小时	恶心、呕吐、发冷、发热、脐周阵 发性剧烈绞痛，水样便，常伴有黏 液	动物性食品，特别是熟肉 以及内脏的熟制品

➤ 真菌及其毒素食物中毒

- ❑ 真菌在谷物或其他食品中生长繁殖产生有毒的代谢产物，人和动物食用这种有毒代谢产物发生的中毒，称为真菌性食物中毒。**一般烹调方法及加热处理不能破坏毒素，发病率较高，死亡率也较高。**
- ❑ 发霉的花生、玉米、大米、小麦、大豆、小米和黑斑白薯是引起真菌性食物中毒的常见食品原料。



发霉的面粉



霉变的玉米



霉变的甘蔗



霉变的花生

➤ **有毒动植物食物中毒。**将天然含有有毒成分的动植物或其某一部分当做食品，或未能破坏或除去有毒成分，误食引起中毒反应。

- ✓ 如食用鲐鱼、秋刀鱼等**青皮红肉鱼**因贮存条件不当（产生过敏性物质组胺）可引起中毒；
- ✓ 如**桐油、大麻油**等引起的食物中毒；
- ✓ 食用**鲜黄花菜**、发芽**马铃薯**、未煮透的**豆浆**（有毒物质：胰蛋白酶抑制物）或未烧熟的**豆角**（有毒物质：皂素和红细胞凝集素）等造成中毒；
- ✓ “拼死吃河豚。

➤ 化学性食物中毒。有机磷农药、鼠药、亚硝酸盐。

体新闻滚动_搜狐资讯

云南一幼儿园32名学生疑似食物中毒事件追踪：毒鼠强中毒

2014年05月26日18:36 | 我未说两句 (6人参与) | 保存到博客



有这些
繁眨眼
孩子吐
子, 摇
动..
www. wsi
西点加

A decorative graphic on the left side of the slide. It features two concentric circles with a light blue gradient. A thin grey line curves around the top and bottom of these circles, with small grey dots at the ends.

04

抓住关键

A solid blue horizontal bar located directly beneath the text "抓住关键".

关键一：严抓食材采购管理

- **选择品牌大、信誉好、服务好的供应商。**
- **签订供销合同，明确供应商保证食品安全质量的有关责任和义务以及约束性、惩罚性措施。**
- **采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。**



签订合同，明确供应商食品安全责任和义务

- 乙方所供的食品须提供随货证明，包括同批次产品检验报告.....
- 乙方向甲方承诺，不得提供下列《中华人民共和国食品安全法》等法律法规禁止生产经营的食品：
 - ✓ 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；
 - ✓ 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；
 - ✓ 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.....
 - ✓ 无标签、标签不符合法律规定和要求的预包装食品、食品添加剂；
 - ✓ 临近保质期（不足保质期限的1/4，或者不足2个月）；
 - ✓否则，甲方有权从风险保证金、货款中给予？万元以上的处罚，且由此产生的经济损失和法律责任由乙方负责承担。

- **建立对供应商的引入和退出机制**，不定期到供应商生产经营现场进行考核评估。
- **快速检测与定期送检结合**：定期对大宗食品原料送有关权威检测机构检测，如米、面、油、豆制品等。

有“三点”值得关注和考察：

➤ 经营的水平：

宜到现场进行考核和评估，

保证引入资质强、信誉好、服务好的供应商！

➤ 经营的业绩：

服务对象的数量、规模及满意度等等；

➤ 经营的品牌：

是否为市场主打品牌、知名品牌还是小众品牌？



国家企业信用信息公示系统

National Enterprise Credit Information Publicity System



[企业信用信息](#) | [经营异常名录](#) | [严重违法失信名单](#)

请输入企业名称、统一社会信用代码或注册号



南京[REDACTED]管理有限公司

存续 (在营、开业、在册)

统一社会信用代码: 91320104787[REDACTED]XT

注册号:

法定代表人: 朱[REDACTED]

登记机关: 南京市玄武区市场监督管理局

成立日期: 2006[REDACTED]

发送报告

信息分享

信息打印

基础信息

行政许可信息

行政处罚信息

列入经营异常名录信息

列入严重违法失信名单 (黑名单) 信息

公告信息

■ 营业执照信息

统一社会信用代码: 91320104787100[REDACTED]

企业名称: 南[REDACTED]管理有限公司

点评:

供应商的行政处罚、经营异常等
信息一查便知!

对供应商的考核重点

➤ 厂地分区合理、规范水平？

进货查验、贮存、整理、分拣、集货、装载等室内功能区域功能区域划分明显，有适当的分离或分隔措施，防止作业过程导致食品发生交叉污染。

➤ 冷链运输车辆配备水平？

运力和配送任务匹配；冷链运输车辆对温度进行全程监控，并留存运输过程温度监控记录。

➤ 仓库科学配置水平？

食品及食用农产品贮存温度应控制在合理区间，且符合相关食品安全标准规定的温度范围。一般情况下应保持常温区 $\leq 35^{\circ}\text{C}$ ；恒温库 $15^{\circ}\text{C} \sim 25^{\circ}\text{C}$ ；冷藏库 $0^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ ；冷冻库 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

蔬菜类

- 叶菜类：如生菜、菠菜、油菜等，最佳储存温度为 $0-2^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度90%-95%。
- 根茎类：如胡萝卜、萝卜、土豆等，最佳储存温度为 $0-4^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度80%-90%。
- 瓜菜类：如黄瓜、冬瓜、南瓜等，最佳储存温度为 $8-13^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度80%-90%。
- 茄果类：如番茄、茄子、青椒等，最佳储存温度为 $0-12^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度85%-90%。

水果类

- 苹果：最佳储存温度为 $-1-4^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度90%-95%。
- 香蕉：最佳储存温度为 $13-15^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度90%-95%。
- 葡萄：最佳储存温度为 $-1-0^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度90%-95%。
- 芒果：生芒果最佳储存温度为 $13-15^{\circ}\text{C}$ ，催熟芒果为 $5-8^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度85%-90%。

肉类

- 冷却畜禽肉：最佳储存温度为 $-1-4^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度85%-90%。
- 冷冻畜禽肉：最佳储存温度为 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度90%-95%。

水产品

- 冰鲜水产品：最佳储存温度为 $0-4^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度85%-90%。
- 冷冻水产品：最佳储存温度为 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度90%-95%。

乳制品

- 酸奶：最佳储存温度为 $2-6^{\circ}\text{C}$ 。
- 鲜奶：最佳储存温度为 $0-3^{\circ}\text{C}$ 。

调味品类

- 盐、糖、酱油、醋等：一般在常温下储存即可，但要注意避免阳光直射和潮湿环境。

□ 食品安全数字化管理能力？

配送企业在卸货区、洗拣区、加工区、仓库、快检室等关键点位安装具备AI抓拍等功能的高清摄像头，抓拍留存经营行为画面；在冷藏冷冻设施、冷链运输车辆接入温度、湿度监控设备，实时监控运行状况，确保食品始终处于符合安全要求的温度、湿度状态；对配送车辆加装GPS定位，实时精准掌握运行轨迹。

□ 食品安全事故等突发事件的处置能力？

是否定期开展食品安全应急演练，增强应急预案的科学性、合理性、有效性，共同提升食品安全突发事件应急处置能力。



**小作坊、小企业的产品
你放心吗？**

建立准入目录和标准



发青的番茄：番茄苷



发芽土豆：龙葵素



鲜黄花菜：秋水仙碱



四季豆：皂素



苦瓠子：碱糖甙毒素



青皮红肉鱼：组胺



中华人民共和国国家标准

GB/T 45701—2025

校园配餐服务企业管理指南

Guideline to school meal preparation and delivery service enterprise

2025-05-30 发布

2025-12-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

A.1 慎用食材

慎用食材见表 A.1。

表 A.1 慎用食材名单

序号	慎用食材
1	扁豆、豇豆、芸豆、蚕豆、西葫芦、甘蔗、香椿
2	易残留有毒有害物质,如猪肺、猪肝、猪心、鲨鱼肝等动物内脏器官
3	易引起组胺中毒的青皮红肉的海产鱼类(鲐鱼、鲭鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等);易引起雪卡毒素中毒的野生珊瑚鱼类(苏眉等)

A.2 慎供食品

慎供食品品种见表 A.2。

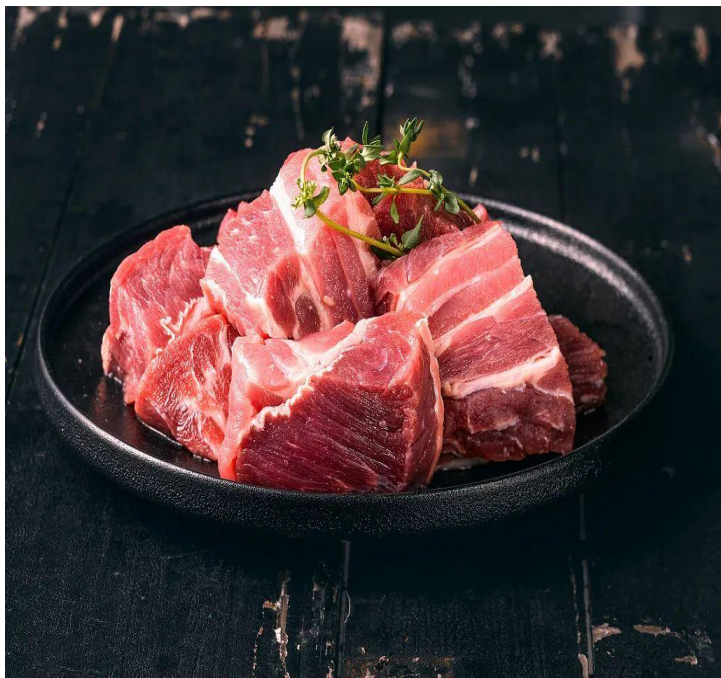
表 A.2 慎供食品品种

序号	慎供食品品种
1	豆浆
2	整鸡、整鸭、白切鸡、较大的肉块(牛扒等)等不易煮熟蒸透的食品
3	熟肉制品(需特别注意操作卫生、存放温度和存放时间)
4	中小学慎供带刺鱼肉,幼儿园禁用带刺鱼肉



一是早在2012年，卫生部、国家食药监总局曾联合发布公告，**禁止餐饮环节采购、贮存和使用食品添加剂亚硝酸盐。**

二是部分卤菜店**采购的牛肉等食材基本是半成品（已经过腌制，尚需进一步加工）**，这些半成品多为加工条件差、管理水平低的摊贩（点），在规范使用亚硝酸盐上问题相当突出。因而提供给项目点的半成品牛肉可能亚硝酸盐超标。大家注意：**0.3g**的亚硝酸盐就足以导致人体中毒，**3g**以上足以导致死亡。外形还和食盐非常相似。



OR

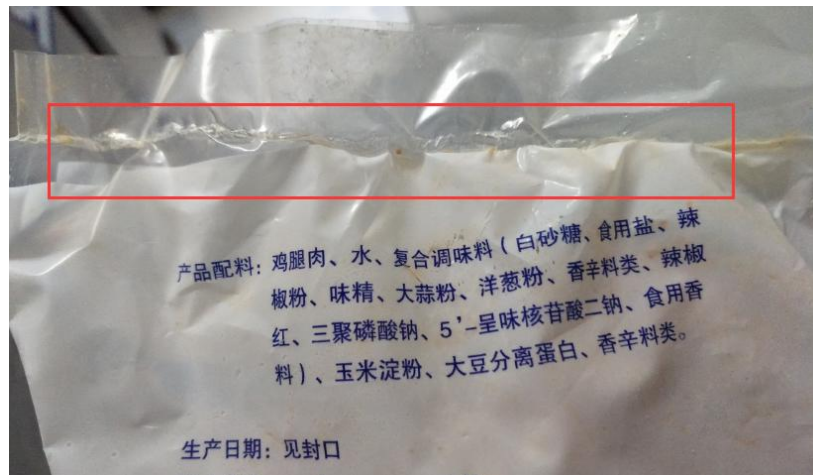


验收时应注意的细节：

- 生鲜类：通过“观、触、闻”检查。如肉类应色泽均匀、有弹性、无异味；蔬菜应无黄叶、虫蛀、腐烂；海鲜应活力良好、无异味。
- 包装类：检查包装是否完整，标签信息（生产日期、保质期、厂名厂址等）是否清晰完整，有无破损、污损。
- 对不合格食材及时标识、隔离，并通知供应商处理。保留相关记录，以便追溯问题原因。

验收时应注意的细节:





特别警惕：封口技术原始，包装破损

关键二：完善设施设备

□ 《中华人民共和国食品安全法》第三十三条

.....具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；

□ 《中华人民共和国食品安全法》第五十六条

餐饮服务提供者应当定期维护食品加工、贮存、陈列等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。





反复融冻的食材，放心吗？！



这说明什么问题？！



点评:

根据《食品安全法》、《预包装食品标签通则》的有关规定，预包装食品应在外包装显著位置标注以下信息：食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等。

左侧的产品中，缺少配料、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号最基本的信息。

序号	设施设备	相关要求
1	冷藏、冷冻	“够用”
2	餐饮具清洗	水池：建议至少 2 个（物理消毒）；如化学消毒应至少 3 个
3	餐饮具消毒	推荐热风循环消毒柜、洗碗机（洗消烘干功能）
4	餐饮具保洁	足够
5	空气消毒	专间：建议一个操作台对应一盏紫外线消毒灯、预进间一盏
6	空气降温	专间：独立，保证温度低于 25℃
7	切配台	满足荤、素、水产区域分开，推荐至少 2 个
8	货架	足够，满足隔墙离地要求
9	“三防”	挡鼠板、风幕机、纱门/窗灭蝇灯、粘鼠板、老鼠笼等
10	洗手	水龙头宜为非手动式

□1.与外界直接相通的门能自动关闭。专间的门能自动关闭。专间的窗户为封闭式（用于传递食品的除外）。专间内外运送食品的窗口应专用、可开闭。



□ 2. 配备外显示冰箱温度计并定期校验!

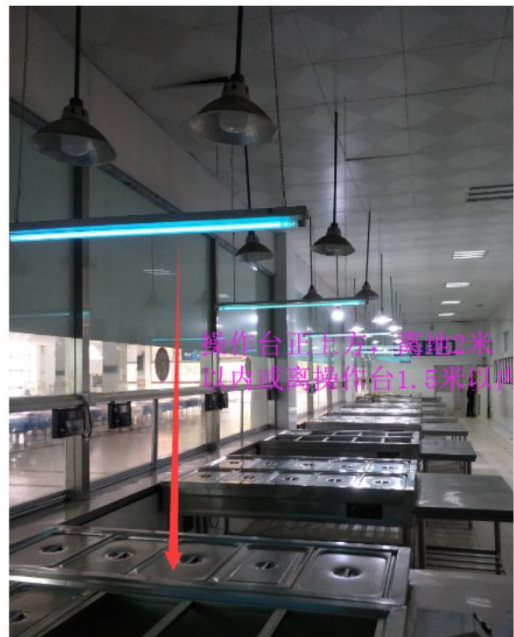


3.根据实际情况配备温度控制设施。



1. 备餐间等专间应安装空调等空气降温设施，配置温度计，温度不得超过25℃；
2. 调味品库、主食库等仓库宜安装，并配置温湿度计。

4. 根据需要安装紫外线消毒灯。



紫外线消毒灯：

- 专间（备餐间）安装；
- 预进间（二次更衣间）安装；
- 餐具保洁间推荐安装；
- 位置：离地2米以内，或离操作台1.5米以内；
- 数量：一个操作台宜对应一盏紫外线消毒灯；
- 注意：定期擦拭紫外线消毒灯表面的灰尘；如发黑要更换。否则上述两种情形影响消毒效果。



移动式紫外线消毒灯



专间内辐照强度 $\geq 70 \mu\text{W}/\text{cm}^2$

5. 配齐洗手、烘干、消毒等设施。



专间入口处应添置：

1. 紫外线消毒灯；
2. 二次更衣（通过颜色、样式等区别一次更衣）；
3. 免洗医用75%酒精消毒液；
4. 手部烘干设施；
5. 规范的洗手方法。



快速洁净柔嫩双手

有了它，消毒
不再麻烦！

关键三：严防异物混入

最新：徐州卫校餐厅吃出蚯蚓被罚10万元 校长被记过处分

xuzhounews 2018年4月13日 22:19

新朋友 点关注 老朋友 点分享

爆料及商务合作请加微信：xuzhxz

业务洽谈：15112761111

现代快报讯 近日，徐州卫生学校食堂的辣汤中竟喝出蚯蚓，引发学生网上吐槽，更有学生留言称吃过铁丝、塑料等。现代快报记者了解到，官方调查后发现辣汤中出现蚯蚓一事属实，并发布通报称，对学校罚款10万元，校长被记过处分，总务科长撤职。

近日，徐州卫生学校有学生网上吐槽，称在学校食堂吃饭时，竟在辣汤中发现了蚯蚓，“恶心死了……”

更有学生留言，吐槽在该校食堂的种种遭遇，有人称“吃过铁丝”，有人称“吃过塑料”等，并直指校方不作为。



异物分类

01

外源性异物

毛发、菜虫、蟑螂、蚯蚓、蜗牛、老鼠（屎）、钢丝球丝、创口贴、烟头、玻璃、砂石、纤维丝、绳子、胶片、纸壳、筐渣、砖块、手套皮、刷子毛等本种食品以外的物品

02

内源性异物

产品本身自带的异物，所有不能被客户接受的产品本身的异物，比如鸡毛、鸭毛、黄叶、腐烂叶、瓜皮等。

■1、人——加工人员的带人

- 人员管理不善会造成严重的异物混入， 如：毛发、 绒线的混入、 手套皮混入、 创可贴混入、 纽扣、 饰物、 烟头等混入。
- 加工人员培训不到位， 加工人员责任意识不强， 未养成随时清洁、 保持卫生的习惯。

■2、机——加工用器具、 设备破损混入

- 加工用的设备、器具破损、脱落很容易造成异物的混入。如筐具、 盖膜、 清洁布的破损；
- 供餐台玻璃、 调味瓶破裂造成玻璃的混入；
- 刀具破损造成金属片的混入等。

■ 3、料——原料处理不良带人

- 原料来自捕捞、加工的场所等，本身含有一些杂物，加工时清洗不干净、不彻底等都会造成外来异物或本身异物的混入。
- 原料内外包装如纤维袋、胶袋、扎豆角的橡皮筋、扎空心菜的纤维丝等，未及时清理，或清理不干净，混入下道工序。

■ 4、法——加工方法不正确

- 无有效的防异物措施；
- 操作不当造成的交叉污染：如原料、原料废包装与半成品混放；
- 对装不同食物的盛用具没有明显区分，未配置足够垃圾桶，导致盛用具混用；
- 半成品、成品直接放于地上或未加防护等造成异物混入交叉污染。

■ 5、环——加工环境不良造成的异物混入

- 卫生管理、害虫防治不到位导致的蟑螂、飞蛾、蝇虫的混入；
- 墙壁水泥块、设备铁皮破碎、脱落的混入等，另外水质的不洁，垃圾未随时清理等皆可造成异物的混入而影响产品的品质。



■一、加强人员管理与人员培训

1、人员管理

- 加强对员工的个人卫生监督， 员工必须在更衣区域内更衣， 进入操作现场的工作人员必须穿戴洁净的工作服、 帽、发网等， 自检或互检工作服和便服上的毛发， 查出的毛发贴在胶带上严禁随手乱扔。
- 工作服、 套袖、 围裙上的线头、 绒线， 进操作间前必须彻底检查、 去除 。
- 不得佩戴首饰、手表及化妆， 个人物品及与操作无关的物品不得带入各操作间。
- 在操作区域内， 禁止在工作时间做与工作无关的事情， 如：吃东西、喝饮料、吸烟等。

■一、加强人员管理与人员培训

2、人员培训

- 对员工进行岗位职责、安全卫生意识、防止交叉污染相关知识的培训，培养员工的质检意识，让员工养成“自检”“互检”的习惯，**人人都是质检员**的思想，不把问题留给下一道工序。

■二、加强加工用器具、设备的管理

- 1、将加工不需要的或报废的器具、设备坚决清理出操作现场，对破旧、脱漆、生锈、损坏的设备及时维修及防护。
- 2、规范盛具、设备的摆放，物品摆放要有**固定的地点和区域**，以便于寻找，消除因混放而造成的差错。物品摆放地点要科学合理。

■二、加强加工用器具、设备的管理

- 3、提供足够框 / 篮子，严格按照盛用具标识**分类进行使用，杜绝混用、混放**，禁止用纤维绳修补框 / 篮子，禁止用纤维绳做标识。盛具破损严重的及时更换。
- 4、粗加工区域必须放置足够垃圾桶，使员工可以随时将粗加工废弃物清扫，保持操作环境整洁卫生，防止员工使用装原材料的框子装垃圾与废弃物。

■三、原材料验收

- 当原料存在不合格时能及时发现处理。验收后的原料均保证为符合卫生要求的。
- 如干货辣椒混有烟头、 砖块、 胶片；青菜里混有塑料袋等**明显异物的坚决退货，约谈供应商。**
- 原材料在指定区域摆放， 禁止乱摆乱放。

■ 四、原材料粗加工

- 粗加工人员要对原材料进行**二次检验**，验收合格后进行粗加工。
- **去内外包装**：去除的包装物必须随时清理，严禁乱扔乱放，防止包装物混入下道工序。
- **纤维材料袋**：如米袋、米粉袋、面粉袋应将袋口包装绳索去掉后打开，严禁用刀划开，导致纤维丝的混入。
- **瓜果与叶菜分区域，将含虫多的菜与不含虫的菜分开摘捡**，防止青虫、蚯蚓、蜗牛、青蛙等昆虫混入瓜果等不含虫的菜中。

■ 四、原材料粗加工

- 摘捡时必须放置垃圾桶，摘捡出来的黄叶、杂物、昆虫随时清理，扔入垃圾桶，禁止摘出的垃圾与原材料或分捡后的半成品混放。
- 海带、干菜等含沙石较多的干菜应先把砂石抖净后再进行泡洗。
- 加强解冻时杂质异物管理的力度，比如解除原料剩下的废纸箱、塑料箱、标签等需及时清理，防止混入下一道工序。
- 有包扎物的材料，如空心菜（纤维绳捆绑），豇豆、蒜苔（橡皮筋捆绑）、白菜（包装纸）等必须随时清理，放入垃圾桶。操作台上严禁出现纤维绳、橡皮筋、包装纸等杂物。

■五、制作售卖

- 厨师在加工菜品时保持操作环境的整洁卫生， 厨具每次使用前后进行清洗。
- 制作菜品要做到文明、规范操作， 杜绝因人为原因使异物出现在菜品中。
- 对成品菜进行装盘前检验（感官查验）， 成品菜必须进行防护。
- 分菜时对菜品进行再次的检验（感官查验）， 仔细检查有无异物的存在。如发现
有异物出现， 要及时处理， 汇报给经理或者主管， 要对异物存在的原因进行层层分析， 查找根源并立即停止售卖已被污染的食物。

防蝇环节



纱门、纱窗、灭蝇灯、风幕机、门帘等防蝇设施须完善！



防蝇胶帘应覆盖整个门框，
底部离地距离小于2cm，相
邻胶帘条的重叠部分不少于
2cm。



应避免!



粘铺式
灭蝇灯

灭蝇灯：

- 食堂出入口安装；
- 餐厅安装；
- 注意：备餐间（售卖间）、预进间不安装；
- 位置：操作区的出入口，宜沿墙悬挂，**忌挂在操作台（食品）正上方**，离地2米内；
- 数量：根据实际情况定。
- 注意：推荐使用“粘铺式灭蝇灯”（而不是电击式）

防鼠环节

- 专间、专用操作区不应设置明沟；如设置地漏，应能防虫鼠从下水道侵入。
- 下水道管壁应完整，**管间接缝严密**。废弃下水道支道、盲端等应封闭。

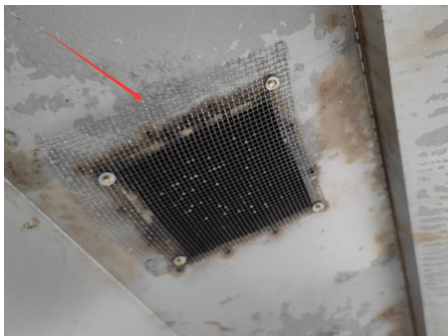


地漏要有盖

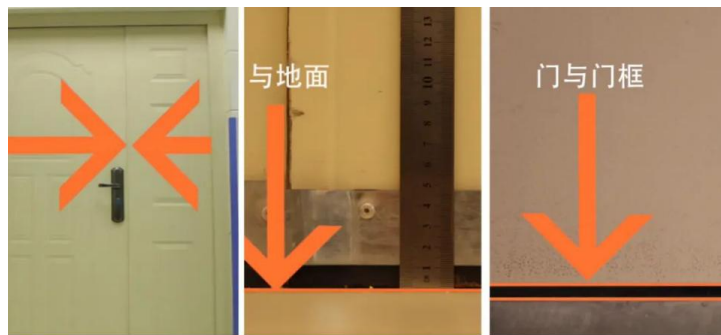
废弃管道要堵塞



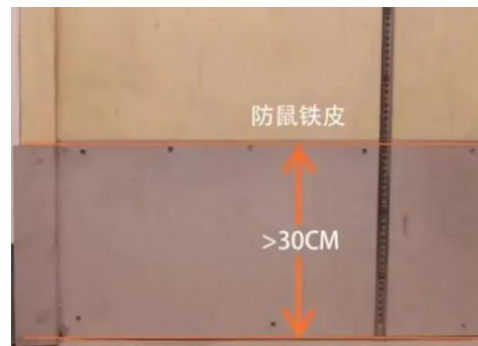
- 通风排烟设施**排气口**设有易清洗、耐腐蚀并能防止鼠类侵入的网罩，与外界直接相通的**通风口、换气窗**外应加装不小于16 目的防虫筛网。



- ✓ 人员、货物进出通道应设有**不低于 0.6cm** 的挡鼠板。
- ✓ 与外界直接相通的门能自动关闭。
- ✓ 门与地面、门与门、门与门框间的缝隙均应**小于 0.6cm**。
- ✓ 如果是**木门则建议包裹高于30厘米的铁皮**，也可以设置高于60厘米的挡鼠板。食品、粮食库房门口一定要设置挡鼠板。



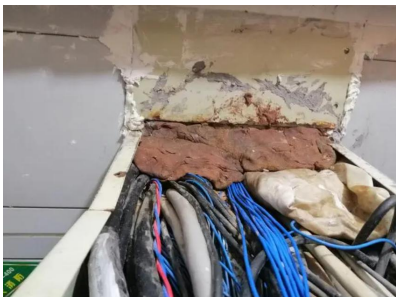
缝隙均应小于0.6cm



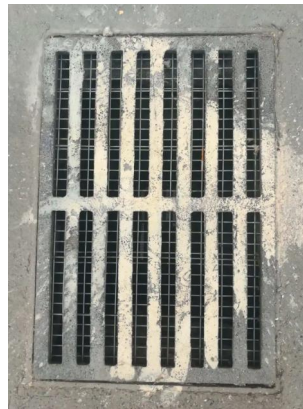
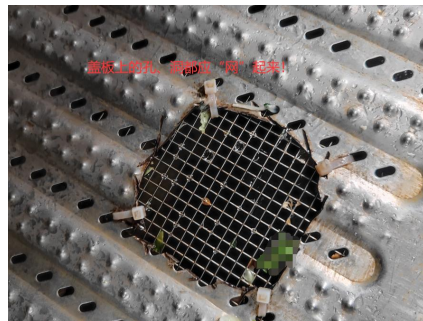
- 窗户无破损，如破损，应及时更换。
- 窗户的缝隙，如窗与窗框，以及两扇窗之间的**缝隙小于 0.6cm**。达不到上述要求，或需经常开启通风时，则要加**孔径小于0.6cm 的铁丝网**防止老鼠侵入。



- 墙壁与外界相通的孔洞或缝隙大于 0.6cm 时，如无使用功能可直接进行**封堵**。
- 吊顶的电缆管道预留口平常处于关闭状态。
- 穿墙电缆、空调风管、消防管、饮用水管、排烟管等与墙面衔接**缝隙应小于 0.6cm**。



- 出水口设竖插式金属篦子，**孔径小于 1cm**。
- 如出水口防护不到位，则水道槽道上的横孔径或间距，以及篦子与篦子间、篦子与槽口间**缝隙均应小于 1cm**。
- 地漏孔径小于1cm，地漏应加盖。



- ◆ 充分发挥“互联网+ 明厨亮灶”可视化系统作用，鼓励运用 **AI 智能抓拍等智慧化手段**，**实时捕捉**老鼠等有害生物活动痕迹。一旦发现老鼠等有害生物痕迹，应及时追查来源，尽快灭杀堵塞漏洞。

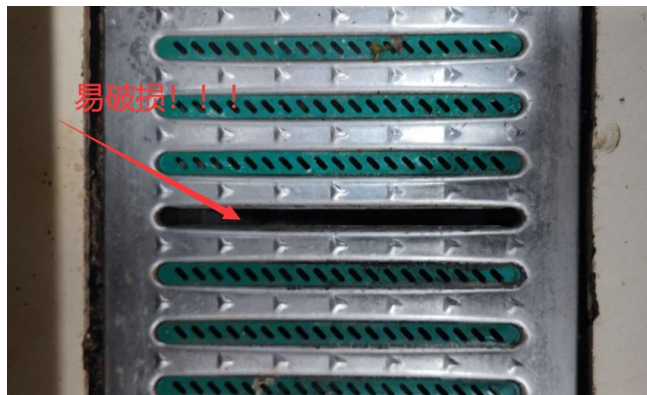


- ◆ 与具有相应能力水平的**第三方有害生物防制机构**签订**鼠、蚊、蝇、蟑等有害生物防制协议**，定期开展鼠类等有害生物消杀工作，规范落实有害生物预防控制工作。





应纠正!





应完善!



关键四：严控经营品种

●根本原则：坚守“热食类食品制售”！

- ❑ 冷食类食品，指**最后一道工艺是在常温或者低温条件下进行的**，包括解冻、切配、调制等过程，加工后**在常温或者低温条件下即可食用的食品**，含**生食瓜果蔬菜、腌菜、冷加工糕点、冷荤类食品等**；
- ❑ 自制饮品，指经营者现场制作的各种饮料，含**冰淇淋、现榨果蔬汁、现磨谷物类饮品、自酿啤酒等**。其核心特征是现场制作。
- ❑ **冷加工糕点**，指在各种加热熟制工序后，在常温或者低温条件下再进行二次加工的糕点。



➤未经许可不得提供冷食类食品！





均属于“**自制饮品**”项目，不能囿于“热食类食品”这个概念。



冷加工糕点！



**谷类发酵制品，如加工不当，
“高风险”！**

关键五：严格规范餐饮具洗消保洁行为

► 鼓励、强烈推荐物理消毒方法。

物理消毒：蒸汽消毒、煮沸消毒、红外线消毒、洗碗机消毒、消毒房消毒等。



大部件，不适合洗碗机、消毒柜等设备消毒。

蒸汽消毒

- 温度一般控制在100℃，保持10分钟以上，**餐饮具之间要留有一定的空隙**，确保蒸汽可穿透。
- **做好消毒柜的清洁及维护保养**，避免消毒柜内污渍积垢对餐饮具造成二次污染。确保消毒柜的加热装置、温度显示器等正常运行。

煮沸消毒

- 采用煮沸消毒的，**餐饮具需完全浸没在水中**，温度一般控制在100℃，保持10分钟以上，必要时，配备闹铃等计时工具以确保有效的消毒时长。

热力消毒

- 温度一般控制在120℃以上，保持10分钟以上。
- 使用红外线消毒时，需将**餐饮具洗净干燥后放入消毒柜**，避免水分滞留在消毒柜里导致细菌滋生，防止红外线加热器管电极在潮湿环境下的氧化。
- 每天宜将消毒柜通电运行一次，保证卫生的同时延长使用寿命。

洗碗机消毒

- 鼓励具备条件的用餐人数300人以上的托幼机构食堂和用餐人数500人以上的学校食堂配备**热力高温洗碗机**，建设与供餐规模、供餐形式等相匹配的餐用具消毒房。
- 应查验该自动设备清洁消毒效果报告。
- 宜选择内槽可自动清洁或可拆卸清洁的设备或型号。



消毒房（库）消毒

- 投入使用前应**验证消毒效果**，确定消毒温度、消毒时间等参数。
- 餐饮具应存放在不锈钢货架上，并与墙壁、地面保持在10厘米以上的距离，**餐饮具之间留有空隙，以利于热风均匀流通**。汤碗、调羹、筷子等小型餐饮具宜采用合适的货框盛放，**货框以网状或打孔的不锈钢**制作，以利于沥水与通风。
- 其容积宜保证容纳单餐最大供餐人数所需全部餐饮具进行消毒。
- **定期对消毒房（库）进行清洗、消毒、维护**并记录，定期委托有资质的第三方检验机构对其消毒环境进行检验。

化学消毒



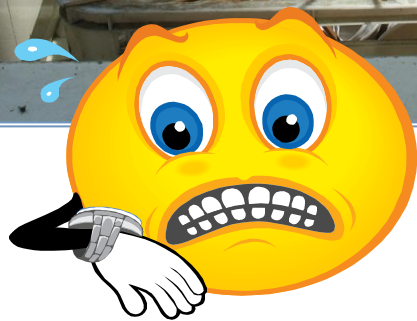
化学消毒要点要知晓!

- (一) 使用的消毒剂**应在保质期限内**，并按规定的温度等条件贮存。
- (二) **严格按照规定浓度进行配制**，固体消毒剂应充分溶解。
- (三) 配好的消毒液定时更换，**一般每4小时更换一次**。
- (四) 使用时定时测量消毒液浓度，浓度低于要求立即更换。
- (五) 保证消毒时间，**一般餐具、工具消毒应作用5分钟以上**。
- (六) 应使消毒物品**完全浸没于消毒液中**。
- (七) 餐具消毒前应洗净，避免油垢影响消毒效果。
- (八) 消毒后以洁净水将消毒液冲洗干净。

洗涤剂管理

- **严格执行进货查验与索证索票制度**：直接从生产企业采购洗涤剂、消毒剂，应查验、留存其全国工业产品生产许可证复印件和产品合格证明文件；从销售企业采购的，应查验、留存其营业执照复印件、产品合格证明文件；保留每次采购产品的进货凭证。
- 洗涤剂应符合《食品安全国家标准 洗涤剂》（GB 14930.1-2022）的要求，在产品的最小销售包装上应标明**A类（直接用于清洗食品的洗涤剂）**或**B类（用于清洗餐饮具以及接触食品的工具、设备、容器和食品包装材料的洗涤剂）**







注意间隔！



光洁溜干！



保洁柜数量要足够，保证
已清洗消毒的餐饮具不受
二次污染！



保洁



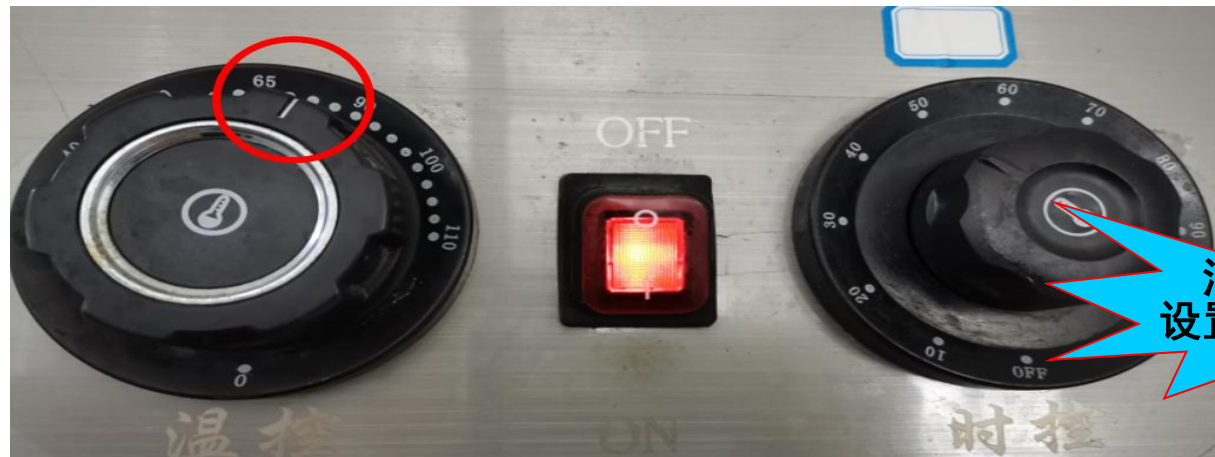
保洁



处理熟食（水果、生食水产品）的
刀具、砧板应严格消毒

强烈推荐：

物理消毒：红外线120℃，10分钟以上；煮沸、蒸汽等100℃，10分钟以上；洗碗机水温85℃，40秒以上。





提示：定期检修餐具消毒设施。如热风循环消毒柜的核心部件“发热管”。

消毒柜内部温度
达不到100℃

 检测 结果 (Test Result)			
Pony Testing International Group			
报告编号 (Report ID) : BZAHINZA40354823Q 第 2 页, 共 2 页 (page			
样品名称和编号 (Sample Description and Number)	检测项目 (Test Items)	检出限 (Detection limit)	检测结果 (Test Results)
A40354823 餐具 CJ-03-01	大肠菌群, 个/50cm ²	—	3
A40355823 餐具 CJ-03-02	大肠菌群, 个/50cm ²	—	6
A40356823 餐具 CJ-03-03	大肠菌群, 个/50cm ²	—	1
A40357823 餐具 CJ-03-04	大肠菌群, 个/50cm ²	—	5
A40358823 餐具 CJ-03-05	大肠菌群, 个/50cm ²	—	4

• 点评

大肠菌群、沙门氏菌是微生物指标，直接与消毒效果有关；如果不合格，要从以下方面查找原因：

- 消毒时间是否达标？
- 消毒温度是否达标？
- 保洁柜是否进行消毒？
- 是否有水分残留？
- 暴露于空气的时间过长？
- 端盘过程中手部是否污染餐具内侧，或其他污染情形？

➤ 规范干燥处理

饮具清洗或消毒后宜沥干或烘干，不建议使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染。采用擦干方式的，专用擦拭巾经清洗消毒后方可使用。

➤ 取用餐饮具管理。

操作人员接触消毒后的餐饮具前应进行手部清洁消毒。佩戴手套清洗消毒餐饮具的，接触消毒后的餐饮具前应更换手套，手套宜用颜色区分。对汤碗、调羹、筷子等小型餐饮具，消毒后取用时应整筐提取，避免二次污染。

苏州出入境检验检疫局检验检疫综合技术中心

监督抽检检验报告

No. S201802878

共 2 页 第 2 页

序号	检验项目	标准指标	实测值	检验方法	单项判定
1	大肠菌群, /50cm ²	不得检出	未检出	GB 14934-2016	合格
2	沙门氏菌, /50cm ²	不得检出	未检出	GB 14934-2016	合格
3	游离性余氯, mg/100 cm ²	≤0.03	未检出 (<0.0005)	GB/T 5750.11-2006	合格
4	阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计), mg/100 cm ²	不得检出	0.015	GB/T 5750.4-2006 10.1	不合格

以下空白

• 点评

游离性余氯、洗涤剂残留：
与清洗过程有关，如不合格，
应从以下方面查找原因：

- 洗涤剂本身是否符合国家标准；
- 清洗消毒流程（一洗、二浸、三冲、四消毒、五保洁）中的浸、冲是否规范，是否到位？直接导致洗涤剂未清洗彻底。

(一) 采用手工方法清洗的，按以下步骤进行：

1. 刮掉餐具表面的食物残渣；



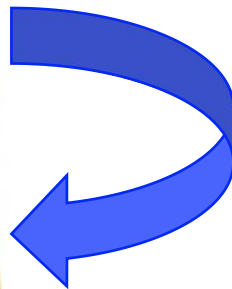
2. 用含洗涤剂的溶液洗净餐具表面；



3. 用流动自来水冲去餐具表面残留的洗涤剂。

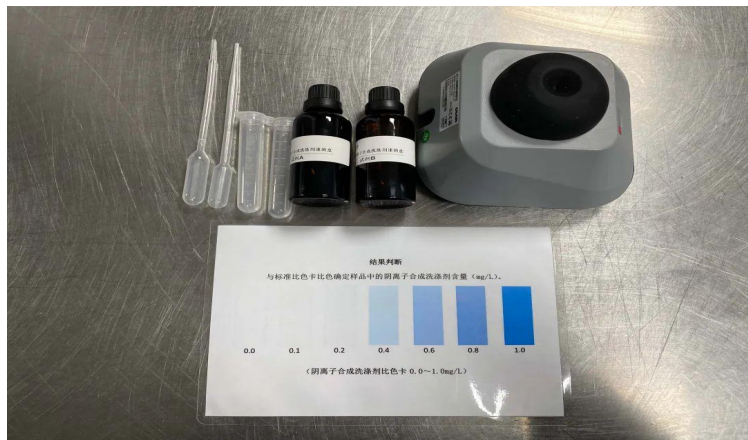


! 注意：一定要用流水冲洗，否则很难去除残留洗涤剂。



少了哪一步？

- 鼓励学校每月开展餐饮具阴离子合成洗涤剂残留快速检测、微生物快速检测；
- 宜每学期开学送具有资质的第三方检验机构检验。
- 根据检验结果，分析存在的问题，完善洗消流程，更新设备设施。



关键六：严抓过程管理

- 广东某中专学校：从该冰箱取出的排骨未彻底解冻烹调后供餐导致的200多名学生中毒
- 中毒原因：烹调过程排骨中心温度不够造成的细菌性中毒。

点评：未解冻充分、烧熟煮透！
解冻：冷藏解冻为宜！

2013年秋，某区一学校食堂将未解冻的鸡切块后，立即烹饪加工制成咖喱鸡块，在室温下放置4个多小时后，供应给学生食用。150名食用该食品的学生中，有45人在食用后出现恶心、头晕、寒战、冷汗、发热、腹痛、腹泻等症状。在剩余的咖喱鸡块中检出沙门菌，确认这是一起沙门菌食物中毒。

点评：高危易腐食品贮存不当！
高危易腐食品包括肉蛋奶、豆制品等

2011年9月29日下午4时开始，某学校校医室陆续接诊13名学生，患者主要症状为呕吐，多为2次~5次，个别出现腹痛，无腹泻、发热、头晕、头痛、视力模糊、手脚麻痹等症状。无危重、死亡病例。当日午餐，食品为三鲜冬瓜汤，扬州炒饭。经调查，课间餐扬州炒饭所用的米饭为9月28日晚蒸煮的，直接用塑料盆盛装后，存放于食堂大厅内的就餐台上。流行病学调查结论：蜡样芽胞杆菌食物中毒。

点评：贮存不当！

某市一小学曾发生一起沙门氏菌食物中毒，该校食堂平时最大供餐量为每餐300人份，但当天午餐供应量增至700人，部分学生食用后出现腹泻、发热、呕吐等症状。经调查，引起中毒的食品为炖鸡腿，该校当天在平时**仅能加工300人份午餐的大灶内加工了700个鸡腿**，由于加工数量太大，**烧制时翻炒不均匀，使一部分鸡腿加热不彻底**，导致了该起食物中毒。

点评：超负荷经营，未烧熟煮透！

9月10日晚，南海市南庄中学、吉利中学、吉利小学等3间学校的老师在南海市南庄镇南海渔村聚餐后，有84人发生食物中毒

中毒原因：加工制作葱油鸡时，交叉污染引起的猪伤寒沙门氏菌食物中毒

点评：有交叉污染环节！
推荐采用颜色、材质、形状、
标签予以区分

9月18日，惠州市艺园学校97名学生因进食
农药污染的四季豆发生中毒。

中毒原因：受农药污染的四季豆未严格按“一洗二浸三烫四炒”的程序操作，未彻底去除破坏残留的农药。

点评：农药残留处置不当！

云南一小学疑似出现学生食物中毒事件！经调查发现凶手竟是它！



医说健康

百家号 | 04-26 17:30

近日，网上传闻，云南宣威市有学生在校用餐后出现疑似食物中毒症状。在该事件中，共有50名学生在午餐后陆续出现不同程度恶心、呕吐等疑似食物中毒症状。

现经当地医院积极治疗，所有学生症状已明显好转，血检化验肝肾功能也已正常，生命体征也很平稳。据悉，其中，42名学生已出院，其余学生预计也将出院。

后经有关部门调查检测发现，这些学生均为亚硝酸盐中毒。



点评：误食亚硝酸盐！餐饮服务环节禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐

东海县一女子为泄私愤 在乡政府食堂饭中投毒被判三年

来源：新华社-现代快报

作者：

2015-02-04 14:26:00

【字号：大 中 小】【打印】【纠错】

热点

▪ 两男子发布风灾不实消息被拘

▪ 20岁的“房坚强”救了四家邻居

▪ 江苏历史上龙卷风又狠又多

推荐

▪ 江苏高校毕业证首现“英文版”

▪ 苏州一店面火灾已致7人死亡

▪ 毒品恰特草长得有点像莧菜

因对食堂负责人处理问题不满，竟在单位食堂的饭中投毒。日前，连云港市东海县人民法院对一起投放危险物质案件进行了宣判。被告人杨某因犯投放危险物质罪，被判处有期徒刑三年。

2014年8月25日18时许，东海县某乡政府的工作人员陆续来到食堂，准备吃晚饭。这时，食堂负责人尹某发现稀饭桶上有蓝色物质，怀疑稀饭中被人投毒。很快，民警赶到现场，民警现场提取了稀饭、毛巾、蓝色粉末等物品。当警察询问食堂负责人尹某最近是否发生什么异常的时候，尹某称之前食堂有一名工作人员金某辞职离开，离开前跟职工杨某（女）发生过口角。民警通过调查，认定食堂服务员杨某有作案嫌疑，遂将杨某传唤到派出所进行讯问。

杨某很快交了自己的犯罪事实，杨某因感觉食堂负责人在处理其与金某纠纷时有偏袒，产生报复心理。去年8月25日上午，杨某戴着口罩到当地一家植物医院，谎称家中有老鼠，**剂杀鼠醚**。当天18时杨某趁食堂大厅无人之际，将事先倒入一次性杯子的5包杀鼠醚倒入稀饭桶中，并用勺子搅稀饭，尽管如此，还是在稀饭桶沿上、桌子上、地上、墙上遗留了一些。

点评：矛盾未及时发现、化解

关键七：提升队伍素养

- 素养，意思即修习；平素所供养；素质与教养；平时所养成的良好习惯。
- 餐饮行业，尤其是学校餐饮，队伍素养是保证食堂安全、平稳、有序供餐的核心和关键。

如何提高队伍素养？

- ✓设定入职门槛：《食品经营许可证审查通则》规定，食品安全管理人员应具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。
- ✓岗前培训：基本的食品安全理论知识，食品安全最基本的法律法规条款和应知应会知识。
- ✓分层分类培训：根据学校、企业实际情况制定员工食品安全年度培训计划。

从企业负责人-部门负责人-项目经理-一线员工，全覆盖。

何为分层分类培训？

- 学校负责人：★食品安全法律法规、食品安全应知应会知识
- 食品安全总监：食品安全法律法规、★食品安全基础理论、食品安全应知应会知识
- 总务负责人、司务长、食品安全员：食品安全法律法规、★食品安全应知应会知识
- 食品从业人员：食品安全应知应会知识（★操作规范）

如何实践？

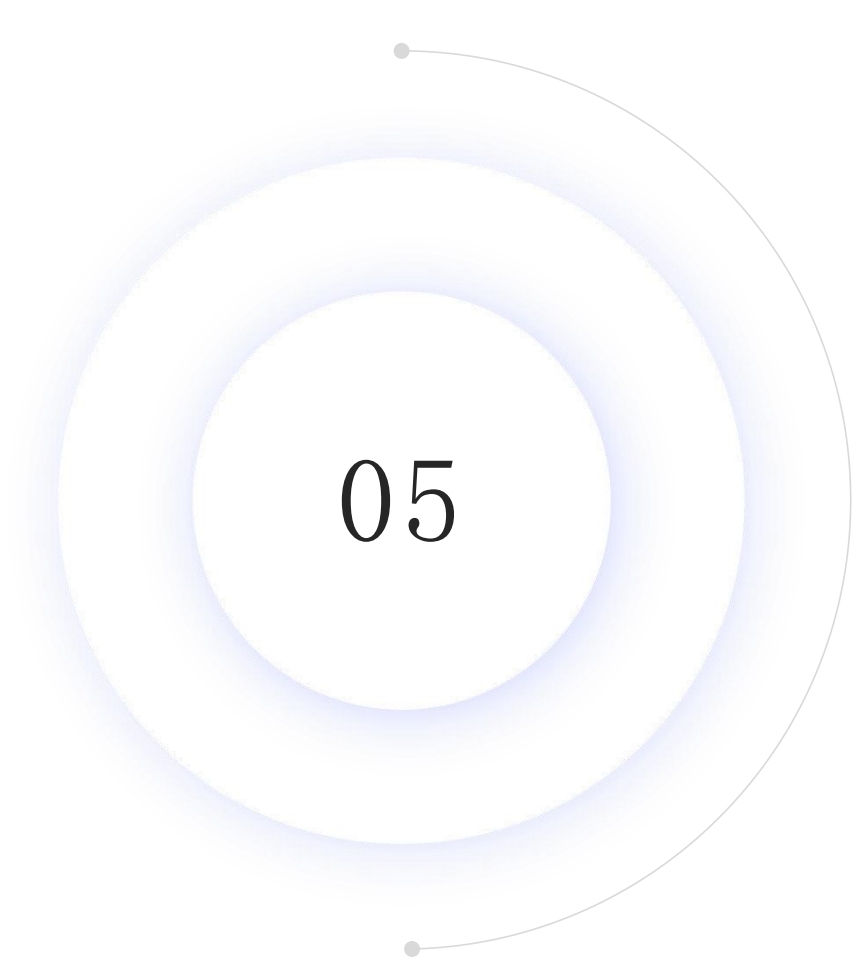
- 专家授课！现场教学！观摩学习！



内容要接地气！
形式要丰富！

□ 队伍建设“四个一”

- 组建一个强有力的食品安全管理体系
- 任命一名真抓实干的现场负责人
- 制定一套行之有效的考核细则和激励方案
- 打造一支训练有素的食堂队伍

A decorative graphic on the left side of the slide. It features two concentric circles with a light blue glow. A thin grey line curves around the top and bottom of these circles, with small grey dots at the ends.

05

提高能力

A solid blue horizontal bar located directly beneath the text "提高能力".

能力一：应对网络舆情事件的能力

舆情的定义

舆情是“舆论情况”的简称，是指在一定的社会空间内，围绕中介性社会事件的发生、发展和变化，作为主体的民众对作为客体的社会管理者、企业、个人及其他各类组织及其政治、社会、道德等方面的取向产生和持有的社会态度。它是较多群众关于社会中各种现象、问题所表达的信念、态度、意见和情绪等等表现的总和。



总结：高速舆情、百变舆论、海量信息、流量为王、视频第一

网络舆情包含以下特点：

✓一、网络舆情的自由性。

互联网是完全开放的，每个人都有机会成为网络信息的发布者，每个人都有选择网络信息的自由。因此，网络舆情比较客观地反映了现实社会的矛盾，比较真实地体现了不同群体的价值。

✓二、网络舆情的交互性。

常常有许多网民参与讨论，相互探讨、争论，相互交汇、碰撞，甚至出现意见交锋。

✓三、网络舆情的多元性。

网上舆情的主题极为宽泛，话题的确定往往是自发、随意的。从舆情主体的范围来看，网民分布于社会各阶层和各个领域；从舆情的话题来看，涉及政治、经济、文化、军事、外交以及社会生活的各个方面。

总结：高速舆情、百变舆论、海量信息、流量为王、视频第一

✓四、网络舆情的偏差性。

由于受各种主客观因素的影响，一些网络言论缺乏理性，比较感性和情绪化，甚至有些人把互联网作为发泄情绪的场所，通过相互感染，这些情绪化言论很可能在众人的响应下，发展成为有害的舆论。

✓五、网络舆情的突发性。

网络舆论的形成往往非常迅速，一个热点事件的存在加上一种情绪化的意见，就可以成为点燃一片舆论的导火索。

回顾：广州增城“避孕套”事件

2023年7月17日，有学生向极目新闻记者反映，他在广州一所职校培训期间，有同学在食堂饭菜中吃出胶制异物，怀疑是避孕套。



极目新闻记者获取的一份校方发出的回复函显示，已问责全体厨房员工并进行扣钱处罚，对于涉事厨师予以开除处理。同时将成立专门的小组进行内部调查，包括追踪原材料供应链、排查可能的操作失误和检查食堂流程。

17日晚，校方工作人员回应极目新闻记者称，经初步调查，该异物系鸭子的眼球膜，校方已将相关样品保留，并向家长和学生解释说明此事。

李同学表示，对于校方的解释，他不能接受，一方面是胶制异物与鸭子眼球膜有较大区别，另一方面，学校给予的解释，并没有第三方的检测报告作为支撑，“如果有第三方的报告，我认可，如果没有，我的要求就是退还剩余几天的餐费并改善食堂的卫生条件。”



广州市场监管

11分钟前 来自 微博网页版

【关于华世科教食堂饭菜发现异物的情况通报】

7月18日，相关媒体报道华世科教投资有限公司下属机构食堂饭菜中发现异物，增城区市场监督管理局立即会同区相关部门及属地镇街开展调查。目前，已责令涉事食堂关闭，密切关注就餐培训学员身体状况。相关样品已妥善封存并移交第三方权威机构检测中。

食品安全无小事，我们将秉持实事求是、依法依规的原则严肃认真调查处置，核查结果将第一时间向社会公布。

增城区市场监督管理局

2023年7月18日 收起

“关闭涉事食堂”防范食品安全问题进一步发酵；“密切关注学员身体情况”体现以人为本的工作作风；“封存样品并移交权威检测机构”为检测结果的科学性、权威性作好铺垫。



广州市场监管

23-7-19 09:20 来自 微博网页版

+关注

【关于华世科教食堂饭菜异物检测情况的通报】

7月18日，有关媒体报道华世科教食堂饭菜中发现异物情况，我局高度重视，将经公安部门封存的异物样品送广州市食品检验所和广州市质量监督检测研究院进行检测，并邀请相关行业专家参与。

检测机构综合运用形态学检测、核酸检测、蛋白质检测和红外检测等方法开展检测，结果如下：一是形态学检验对比。邀请专家到第三方检测机构的实验室，现场解剖煮熟鸭头眼球结构，取其外壁的巩膜与送检样品吸水复原后，形态对比高度相似，两者直径均为1.5厘米左右，并且外形、颜色、结构和触摸质地都非常相似。二是对送检样品进行核酸检测，检出鸭源性成分；对送检样品进行蛋白质检测，检出蛋白质成分，说明样品是动物的有机质构成。三是实验室红外检测对比，结果显示送检样品与现场解剖煮熟鸭头眼球结构的巩膜标准谱图不一致，与天然橡胶和聚乙烯的标准谱图不一致。

综上检测结果，送检样品排除橡胶制品膜结构。

点评：

由公安部门封存，由两家不同权威检测机构和行业专家共同参与检测，综合使用多种检测方法等，不仅还原了检测的经过细节，也大大提高了检测结果的可信程度。权威部门的及时介入、合乎规范的程序、严谨细致的调查。

处理情况	江西一职校食堂	广州一职校食堂
	吃出老鼠头	吃出胶制异物
异物处理	丢弃	封存
校方回应	否认	否认
监管介入	多主体多次回应	同一主体两次回应
鉴定方式	查看照片	多种方法检测
处理效果	舆论不认可	舆论认可
舆论消退	省级调查组调查结果	第二次通报鉴定结果

原则：一“快”、二“慢”、三“诚”

□首先，“一快”原则，即迅速响应。

- 以最快速度向公众提供详实信息和有说服力的证据。涉事单位要稳妥把握“黄金4小时”工作原则。此时，网民对官方通报充满期待，重视舆论引导的“首发效应”。
- 通过权威媒体或部门发布正式通报，可以确保信息的公信力。
- 对回应尺度的掌握要细致、把控要准确，对事件定性不能过快、过早，要为后面的事情处置和后续信息发布留出更大空间和余地。

原则：一“快”、二“慢”、三“诚”

●首先，“一快”原则，即迅速响应。

- 立即暂停涉事产品的生产和销售，避免事态进一步恶化；第一时间、全方位关心、关爱学生健康。
- 需统一口径，禁止相关人员随意发声，以免误导公众；
- 须对网络的力量保持敬畏，切勿在利益面前，轻易选择撒谎或推卸责任，一旦撒了一个谎，往往需要更多的谎言来圆谎，事情越描越黑。

原则：一“快”、二“慢”、三“诚”

●其次，“二慢”原则，即审慎通报。

- 在事情未完全查清之前，学校、企业不宜过早定性定论。过早的定性定论可能给公众留下避重就轻、不负责任的印象，进而引发新的舆情。
- 当发生舆情事件时，涉事单位要充分利用舆情监测技术手段，全面了解舆论场上的争议焦点话题情况以及舆情集中发酵策源地。

原则：一“快”、二“慢”、三“诚”

●其次，“二慢”原则，即审慎通报。

- 需要给舆情一定的发酵消化时间，以便更全面地了解舆情态势。在此过程中，应避免重复解释和无休止的争论，以免推高舆情热度。
- 舆论引导并非一蹴而就的工作，需要跟踪关注、适时跟进、持续发布。
- 当发生舆情事件时，涉事单位要尽可能多地团结意见领袖，与各领域各层级意见领袖形成联动，快速核实、稳慎处置、及时澄清，最大限度挤压负面言论空间，消除公众的臆测和质疑。

原则：一“快”、二“慢”、三“诚”

●最后，“三诚”原则，即真诚沟通。

- 面对食品安全舆情，学校、企业应亮明态度，积极配合相关职能部门查明原因，立行立改。同时，诚恳地向消费者道歉并赔偿损失，展现学校、企业认真负责的态度和解决问题的决心。通过真诚沟通，回应社会关切，安抚公众情绪，树立诚实、担当的学校、企业形象。



借鉴“枫桥经验”，当好“接待员”“调解员”
——不触网络，不出校门

能力二：应对突发公共卫生事件的能力



质疑！

- ✓ 有没有现场引导、安抚学生？
- ✓ 医务室人员、相关部门负责人、校领导有没有第一时间到场初步调查？
- ✓ 有没有第一时间报告疾病预防控制中心，现场调查并初步排查可能原因？
- ✓ 有没有认真商榷应对措施？

结论

——慌乱中做出的决定！

——**最大的败笔**：急乎乎的、大张旗鼓、声势浩大的将患者送往医院.....

指导思想：“打铁还需自身硬”！

- 一丝不苟、常抓不懈，扎实做好食品安全管理工作；**
- 建立突发食品安全事件应急处置预案，定期开展应急演练（每学期至少一次），做到有备无患！**

基本原则：冷静、及时、科学、稳妥

- **了解事态**：规模、程度等，零散的不能放过，班主任、医务室要警觉；
- **问清情况**：就餐时间、餐次、进食人数、中毒人数、症状、可疑中毒食品、电话、就诊医院等，注意方式方法，忌大张旗鼓；
- **报告单位**：请主要负责人到场指挥，及时启动应急预案，2小时之内报上级主管部门、市场监管部门和卫生部门；

- **保护现场**：库存食品、可疑食品原料、工具容器、人员、留样样品种等；
- **配合调查**：毁灭证据、拒绝配合可追究相关法律责任；
- **稳定现场**：配合医疗机构相关诊疗活动、安抚家属等；
- **引导舆论**：避免干扰、影响，控制事态，防止发酵，**统一** 闸口对外发布信息。

学校领导：三全 安
求

全局意识

食品安全是“1”，办学成绩、科研排名等都是后面的“0”



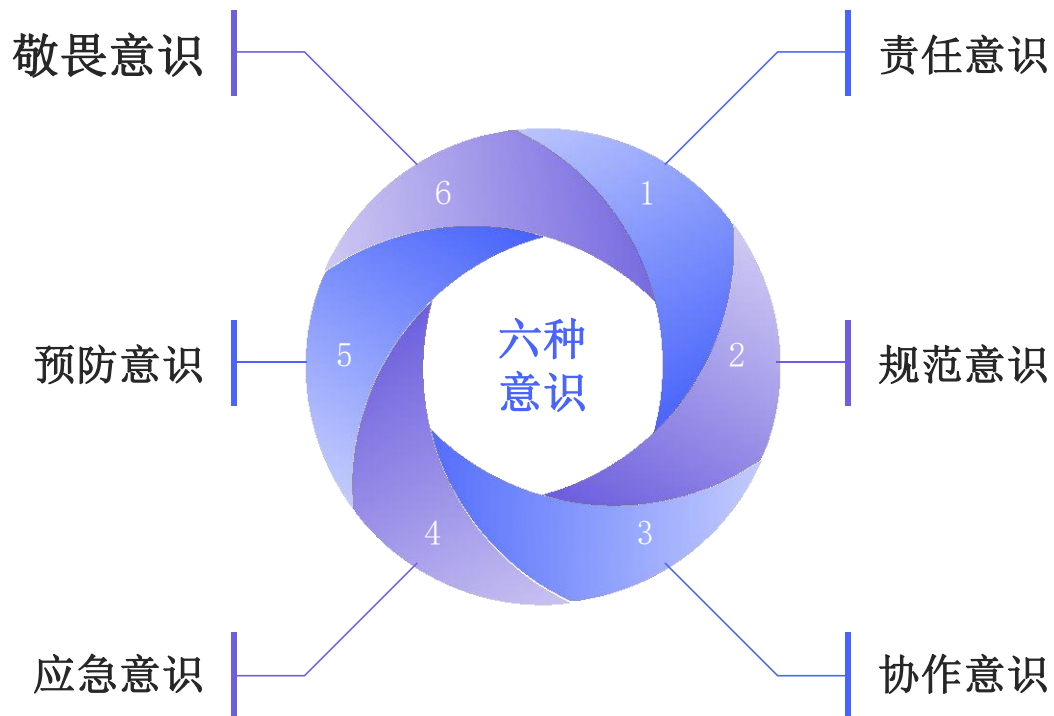
全链条管控观念

从食材采购-贮存加工-备餐配送！每一个环节都不能疏漏！

全域防范思想

统筹人员、设备、环境；线上线下互动。

管理人员、岗位负责人：“六种意识”



感谢您的信任！

讲师：阮文俊

手机：13952856656（微信同号）

