

ICS 03.080.30
CCS A 12

DB4202

黄石市地方标准

DB4202/T 33—2024

学校食堂从业人员管理规范

2024 - 5 - 22 发布

2024 - 6 - 22 实施

黄石市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 从业人员配备及培训考核要求	2
4.1 人员配备要求	2
4.2 培训要求	2
4.3 考核要求	2
5 从业人员健康管理要求	2
6 从业人员卫生管理要求	3
6.1 场地卫生	3
6.2 行为卫生	3
6.3 手部卫生	3
7 从业人员着装管理要求	4
7.1 手套要求	4
7.2 口罩要求	4
7.3 工作服帽要求	5
8 从业人员应急处置管理要求	5
9 监督与改进	5
附录 A（资料性） 健康检查记录表	7
附录 B（资料性） “七步洗手法”指示图（示例）	8
附录 C（资料性） 食堂从业人员工作服帽穿戴流程	9
参考文献	11

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由黄石市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：黄石市市场监督管理局、黄石市教育局、黄石市信息与标准化所。

本文件主要起草人：倪拥军、贺胜光、杨琪、张烜、陈吉、魏畅、胡敏玲、王仲阳、林欢、程燕。

本文件实施应用中的疑问，可咨询黄石市市场监督管理局，联系电话：0714-6222574，邮箱：4202000001@hubei.gov.cn。对本文件的有关修改意见建议请反馈至黄石市市场监督管理局餐饮食品安全监督管理科，联系电话：0714-6393755，邮箱：1239050717@qq.com。

学校食堂从业人员管理规范

1 范围

本文件规定了学校食堂从业人员（以下简称从业人员）配备及培训考核、健康管理、卫生管理、着装管理、应急处置管理及监督与改进等要求。

本文件适用于黄石市各级各类学校、幼儿园中食堂从业人员的管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.11 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品
- GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15979 一次性使用卫生用品卫生标准
- GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 34855 洗手液
- GB/T 37850 食品从业人员用工作服技术要求
- SB/T 10989 衣物洗涤质量要求
- YY/T 0969 一次性使用医用口罩
- DB42/T 2146 学校食堂食品安全管理规范
- DB42/T 2147 湖北省餐饮服务鼠害防制指南
- DB42/T 2148 餐饮服务餐饮具清洗消毒保洁指南

3 术语和定义

DB42/T 2146 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品安全管理人员 food safety manager

具有相关食品安全管理知识，可以运用相关的技术标准来实施食品安全管理的人员，包括但不限于学校食品安全主要负责人、食品安全总监（食品安全副校长/副园长）、食品安全员等。

3.2

食品处理区 food processing area

食品贮存、整理、加工（包括烹饪）、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

[来源：GB 31654—2021，2.5]。

3.3

专间 special room

为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

[来源：GB 31654—2021，2.7]。

4 从业人员配备及培训考核要求

4.1 人员配备要求

- 4.1.1 从业人员和就餐人数比例宜按 1:100 配备，寄宿制学校宜按 1:80 配备。
- 4.1.2 从业人员应每半年接受一次背景调查，符合思想品质、心理健康和身份基本评估审核要求，凡是涉毒、性侵害、虐待、暴力伤害、精神疾病以及食品安全违法犯罪记录等问题的人员不得从事学校食堂管理服务工作。
- 4.1.3 食品安全管理人員和从业人员应具有与岗位要求相符合的从业资格与专业技能，如厨师职业技能等级证书、食品安全总监人员能力验证证书。

4.2 培训要求

- 4.2.1 食堂新就业或首次临时上岗的从业人员应在上岗前接受必要的人员健康培训，培训时间不少于 8 学时。
- 4.2.2 食品安全管理人員和其他从业人员每年接受的餐饮服务食品安全培训时间应不少于 40 学时。
- 4.2.3 餐饮服务食品安全培训内容宜包括法律法规、食品安全、营养配餐、鼠害防制等四个培训模块。培训内容及方式见表 1。

表 1 培训内容及方式

序号	培训模块	培训内容	培训方式
1	法律法规	《中华人民共和国食品安全法》 《餐饮服务食品安全监督管理办法》 《中华人民共和国食品安全法实施条例》 《餐饮服务食品安全管理人員必备知识参考题库》	理论教学 线上培训
2	食品安全	食物中毒症状及处理方法、食物储存及烹饪注意事项	理论教学
3	营养配餐	《中国居民膳食指南》 《中国学龄儿童膳食指南(2022)》	线上培训
4	鼠害防制	《湖北省餐饮服务鼠害防制指南》	理论教学

4.3 考核要求

- 4.3.1 学校应组织食堂从业人员每半年参加 1 次食品安全培训考核，每年参加 2 次鼠害防制知识培训考核；市场监管部門每年组织一次食品安全知识考核，考核合格后方可上岗。
- 4.3.2 每半年应审核和修订培训考核计划，评估培训效果。对于培训考核中发现问题，应及时记录，方便后续调整。

5 从业人员健康管理要求

- 5.1 应建立从业人员健康档案，对从业人员健康管理做到专人负责、动态管理、定期公示。
- 5.2 从事食品处理区内的加工制作、切菜、配菜、烹饪、传菜、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。
- 5.3 食堂食品安全管理人員应定期对从业人员的健康证明进行核对，发现即将到期、无效证件的应及时报告并安排从业人员体检。

5.4 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎(甲型、戊型)、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病、外伤感染等有碍食品安全疾病的从业人员,不应从事接触直接入口食品的工作。

5.5 食品安全管理人员应每天进行健康状况检查,填写岗前健康检查记录(见附录A),当从业人员出现健康检查记录中的问题时,该从业人员应暂停从事接触直接入口食品的工作,待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

5.6 从业人员在健康状况检查中发现情绪不稳定等情况时,应暂缓上岗,并对其进行心理疏导,待情绪恢复正常后方可重新上岗。

6 从业人员卫生管理要求

6.1 场地卫生

6.1.1 从业人员应每周清扫食品处理区、人员就餐区的地面、墙角和下水道等卫生死角,清除食物残渣、厨余垃圾和地面积水,清除鼠类孳生地,有条件的宜每天开展清理工作。鼠害防治应按照 DB42/T 2147 的规定执行。

6.1.2 从业人员应每周移位清扫库房,并检查库房、贮存区及其他阴暗、潮湿区域是否存在鼠迹、蟑迹,有条件的宜每天检查。

6.1.3 从业人员应正确、积极使用防鼠挡板、粘鼠板、蟑螂贴等工具,避免老鼠、蟑螂啃食,造成食物污染。应每周检查防鼠、防蟑工具是否完好,对有破损的及时修补。

6.1.4 从业人员在库房收纳食品原料、食品添加剂和食品相关产品时,应按 GB 14881—2013 中的 7.2、7.3、7.4 中的规定对其进行查验,确保符合要求。

6.2 行为卫生

6.2.1 从业人员应保持良好的个人卫生,防止污染食品。

6.2.2 从业人员不应佩戴手表、手镯、手串、耳环、戒指等饰品,不得留长指甲、涂指甲油。

6.2.3 从业人员不宜使用化妆品,应使用工作帽将头发全部盖住。

6.2.4 从业人员不得在食品处理区携带或存放与食品安全无关的个人衣物及私人物品。

6.2.5 从业人员工作中不应从事可能污染食品的行为,如嚼口香糖、抽烟等。不应对着食物咳嗽或打喷嚏。

6.2.6 从业人员在专间或食品处理区内的操作应符合 GB 31654—2021 中 6.4 的规定。

6.2.7 餐饮具清洗、消毒和保洁应按照 DB42/T 2148 的规定执行。

6.2.8 从业人员应在关键环节(如分拣清洗原料,切配、烹饪)重点检查,避免老鼠、蟑螂等异物混入。

6.2.9 从业人员不应在不同专间内互窜,如必须前往其他专间时,应清洗消毒并更换工作服。

6.2.10 非食堂从业人员不得进入食品处理区,特殊情况下必须进入时应遵守和从业人员同样的卫生要求。

6.3 手部卫生

6.3.1 从业人员在加工食品前应清洗、消毒手部。清洗、消毒应符合附录 B 的要求。

6.3.2 其他清洗、消毒手部情形:

- a) 加工制作不同存在形式的食品及食品原料前;
- b) 接触非直接入口食品后;
- c) 加工过程中触摸口鼻、眼睛、耳朵、口腔或身体其他部位后;

- d) 咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕后；
- e) 使用卫生间、饮水等可能会污染手部的活动后；
- f) 接触不洁物品（落地食品、被污染的工具等）后；
- g) 清理环境卫生及处理厨余废弃物后；
- h) 脱去手套后。

7 从业人员着装管理要求

7.1 手套要求

- 7.1.1 使用手套前应按 6.3 的要求清洗、消毒手部。
- 7.1.2 宜选用深色一次性手套，避免手套碎片混入食品产生污染。
- 7.1.3 使用手套情形：
 - a) 直接与食品原料、成品直接接触时；
 - b) 清洗消毒餐用具及接触消毒后的餐用具时；
 - c) 清洁设备及环境卫生时；
 - d) 从业人员在售餐口工作配餐、分餐时；
 - e) 从业人员手部有伤口，使用创可贴时，应佩戴手套避免创可贴直接落入食物造成污染。
- 7.1.4 更换手套情形：
 - a) 手套出现破损时；
 - b) 重新洗手消毒后；
 - c) 使用时间超过 4 h；
 - d) 接触不同的食品或污染面时。
- 7.1.5 手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。
- 7.1.6 使用塑料手套应符合 GB 4806.7 的规定，橡胶/丁腈手套应符合 GB 4806.11 的规定。

7.2 口罩要求

- 7.2.1 从业人员应配戴清洁的口罩且口罩应完全遮住口鼻，口罩应符合 YY/T 0969 的规定。
- 7.2.2 从业人员在下述活动中应配戴口罩：
 - a) 果蔬拼盘加工制作；
 - b) 加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；
 - c) 对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；
 - d) 调制供消费者直接食用的调味料；
 - e) 备餐；
 - f) 现榨果蔬汁加工制作。
- 7.2.3 从业人员在下述活动中宜配戴口罩：
 - a) 在专用操作区内从事其他加工制作；
 - b) 其他接触直接入口食品情况的从业人员。
- 7.2.4 当口罩出现脏污、损坏等情况时，应当及时更换，使用时间不宜超过 4 h。
- 7.2.5 口罩应存放在清洁卫生的位置，避免开封后受到污染。
- 7.2.6 如使用餐饮透明口罩，应符合 GB 15979 的规定。

7.3 工作服帽要求

- 7.3.1 从业人员上班期间应统一着工作服，工作服应符合 GB/T 37850 标准的规定。

7.3.2 从业人员工作服统一为白色，不同区域的专间人员应采用不同腰围。污染区（如荤、素菜、水产加工区和清洗区等）人员应采用绿色腰围，半污染区（如烹饪间、蒸煮间等）应采用红色腰围，洁净区（如白案间、备餐间、凉菜间）等应采用白色腰围。

7.3.3 专间人员工作服及腰围应符合本区域从业人员要求，除工作服外可根据专间加工食品的特点及工艺要求配备围裙、套袖等配件。

7.3.4 工作服应按流程做到规范穿戴，连体式工作服穿戴流程见附录 C。

7.3.5 对于无法提供连体式工作服的，应按照先佩戴工作帽，然后佩戴口罩，接着穿着工作服，最后佩戴手套的顺序完成着装。

7.3.6 从业人员人均配备工作服应不少于 2 套，并每天更换。

7.3.7 专间内的从业人员使用卫生间前，应更换工作服。

7.3.8 更换下的工作服不得存放在专间内，应定点存放、定期清洗消毒。清洗消毒后的工作服应符合 SB/T 10989 标准的规定。

7.3.9 清洗消毒后的工作服应按照用途存放在指定的专用设施中，避免受到污染。

8 从业人员应急处置管理要求

8.1 学校应当建立集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度，制定食品安全事故处置方案。发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，应当立即采取下列措施：

- a) 积极协助医疗机构进行救治；
- b) 停止供餐，并按照规定向所在地教育、食品安全监督管理、卫生健康等部门报告；
- c) 封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，并按照食品安全监督管理部门要求采取控制措施；
- d) 配合食品安全监管部门进行现场调查处理；
- e) 配合相关部门对用餐师生进行调查，加强与师生家长联系，通报情况，做好沟通引导工作。

8.2 教育部门接到学校食品安全事故报告后，应当立即赶往现场协助相关部门进行调查处理，督促学校采取有效措施，防止事故扩大，并向上级人民政府教育部门报告。学校发生食品安全事故需要启动应急预案的，教育部门应当立即向同级人民政府以及上一级教育部门报告，按照规定进行处置。

8.3 食品安全监督管理部门会同卫生健康、教育等部门依法对食品安全事故进行调查处理。县级以上疾病预防控制机构接到报告后应当对事故现场进行卫生处理，并对与事故有关的因素开展流行病学调查，及时向同级食品安全监督管理、卫生健康等部门提交流行病学调查报告。学校食品安全事故的性质、后果及其调查处理情况由食品安全监督管理部门会同卫生健康、教育等部门依法发布和解释。

8.4 教育部门和学校应当按照国家食品安全信息统一公布制度的规定建立健全学校食品安全信息公布机制，主动关注涉及本地本校食品安全舆情，除由相关部门统一公布的信息外，应当准确、及时、客观地向社会发布相关工作信息，回应社会关切。

9 监督与改进

9.1 学校对食堂从业人员应建立监督与改进制度，符合 DB/T 2146 的规定。

9.2 学校应每半年对食堂从业人员开展考核评价工作。有条件的鼓励引入第三方专业技术机构对学校食堂从业人员开展食品安全评价指导。

9.3 学校应对食堂从业人员行为考核评价中发现的高频问题查找原因，制定整改措施，并持续整改。同时建立食堂从业人员问题整改记录台账，对相关整改行为进行记录，并通过照片、影像等形式做好前后对比，对同类型问题进行总结。

9.4 对于食堂从业人员行为整改不到位或整改后问题仍反复出现的,学校应在有关部门的监督下,落实责任追究,做好食堂从业人员的诫勉和惩戒等工作,确保学校食堂的餐饮安全。

附录 B

(资料性)

“七步洗手法”指示图（示例）

图 B.1 提供了学校食堂工作人员“七步洗手法”的图示。

首先在流水下淋湿双手，再取适量洗手液或肥皂，均匀涂抹整个手掌、手背、手指和指缝，按“七步洗手法”认真搓至少 20 秒，然后在流动水下彻底冲净双手，用手捧水将水龙头冲洗干净，将其关闭；用干净的毛巾或纸巾擦干双手，防止手在擦干过程中再次受到污染。具体洗手步骤如图 B.1。



图 B.1 “七步洗手法”指示图

附录 C

(资料性)

食堂从业人员工作服帽穿戴流程

C.1 分体工作服

分体工作服穿戴流程图如下：



图 C.1 分体工作服穿戴流程图

C.2 连体工作服

连体工作服穿戴流程如下：

- a) 穿戴好披肩帽，抓住连体服上部，将拉链拉到最低处；
- b) 分别收卷两条裤管至大腿根部，将服装上半身完全分开；
- c) 先将一只脚套进裤管并完全伸直，完成单腿穿着，换腿重复，手部穿着同脚；
- d) 将帽子披肩塞入上衣内，确保接合区域不暴露，拉上拉链，戴上口罩；
- e) 做最后检查，确保防护到位。

参 考 文 献

- [1] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号）
 - [2] 《企业食品安全管理人员监督抽查考核指南》（国家市场监督管理总局公告 2024 年第 4 号）
 - [3] 《企业食品安全管理人员监督抽查考核大纲》（国家市场监督管理总局公告 2024 年第 4 号）
 - [4] 《学校食堂从业人员上岗卫生知识培训基本要求》（教体艺厅〔2006〕7 号）
 - [5] 《湖北省餐饮服务食品处理区色标管理 操作指南》（鄂市监餐饮函〔2023〕167 号）
-