



# 学校食品安全监测系统

THE FOOD\_SAFE SURVEILLANCE SYSTEM FOR SCHOOL

## 摘要

本白皮书是**学校食品安全监测系统**的技术综述，它可以使用户深入了解系统的设计构想、体系架构和运行特性。

本白皮书仅供指导，谢谢阅读。

# 目 录

|                         |    |
|-------------------------|----|
| 开发背景 .....              | 1  |
| 系统模块 .....              | 3  |
| 食物中毒 .....              | 3  |
| 食品鉴别 .....              | 7  |
| 卫生标准 .....              | 9  |
| 法律法规 .....              | 11 |
| 技术支持 .....              | 13 |
| 附录 .....                | 14 |
| 学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定.....  | 14 |
| 学校重大食物中毒事故行政责任追究办法..... | 17 |

© 版权所有 1999-2003 王士营养软件研究中心

作为专业的营养与食品安全软件制造商，王士软件依托营养监测研究中心雄厚的科研力量，为社会和个人提供了一系列专业的食品安全和营养软件。

**学校食品安全监测系统技术白皮书**

王士软件

Wang's software

<http://www.wangsoft.com>

E\_mail:wang@shareware.com.cn

## 开发背景

在刚刚过去的这一年时间里，卫生部共收到全国重大食物中毒事件报告 379 起，12876 人中毒，323 人死亡。与 2002 年比较，重大食物中毒的报告起数、中毒人数、死

亡人数分别增加了 196.1%、80.7%、134.1%，其中 44.5% 的中毒人群为学生。和 2002 年相比，食物中毒事故发生起数上升了 11.1%，中毒人数上升了 46.8%，其中集体食堂是发生中毒起数、人数最多的场所。中州大学的大规模学生食物中毒至今让人记忆犹新。

学校发生食物中毒的事件，不仅影响了正常的教学秩序，而且严重地损害了学生的身心健康。当前，学校食品卫生安全状况极不乐观，存在着发生食物中毒的隐患，有调查显示学校食物中毒事故已成为学生发生意外伤害的主要原因。学校集体食堂食物中毒事件占到了报告的各类重大食物中毒事件总数的三分之一。

教育部要求各级教育行政部门应加强对学校集体食堂和学生供餐单位的管理，要求学校食堂和供餐单位按照《食品卫生法》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，达到规定的卫生标准和条件。学校应当建立主管校长负责制，配备专职或者兼职的食品卫生管理人员，建立健全卫生管理组织机构和各项食品卫生管理制度，加强对管理人员、食品从业人员食品卫生法律和预防食物中毒知识的培训。

传统的学校食品卫生安全是以卫生检查为主要的管理模式，从某种意义上看，有被动的特征。因为从菜点的用料到工艺流程的全过程，到处都有不安全的因素存在，但在这些潜在的危害因素中有危害性较大的，也有危害性较小的，但检查只能是不加分析地一视同仁，重点与非重点一样地对待。这样的结果往往会忽视了重点，放松了对这些重点环节的控制。

防先于治，防胜于治，食物中毒应以预防为主，重视从开始到结束所有环节中的关键点，并建立对关键点的控制程序，能有效地



控制潜在危害因素，而防止中毒事故的发生。要做到以预防为主，各级教育行政部门和学校应对学校炊管人员加强营养与食品卫生知识方面的培训，使之懂得营养与食品卫生方面的知识，增强食品卫生方面的防范意识，并且要辅之以系统科学的辅助工具。为配合此项工作的开展，王士软件与许多食品安全专家通力合作，开发了《学校食品安全监测系统》。

《学校食品安全监测系统》（Food\_safe Surveillance System For School）是一套专门用于预防学校食堂食物中毒的咨询监测系统，为学校食堂管理人员进行食品安全管理提供有力的保障。系统包括食物中毒、食品鉴别、卫生标准和法律法规四大模块，本系统从食物中毒分析入手，全面阐释了食物中毒的特征和分类、常见的食物中毒源、食物中毒的诊断标准以及 HACPP 食品安全管理体系。然后系统列出了具体食物的安全鉴别标准和包括食品、添加剂在内的各类卫生标准，并且提供了完整的食品安全法律法规数据库，备随时检索。我们真诚希望本系统的投入使用能够对我国教育行业食物中毒的预防工作起到极大的促进作用。



## 系统模块

### 食物中毒

#### 中毒特征分类

系统阐述食物中毒的特征和分类



#### 食物中毒分析

针对食物中毒的潜伏期和临床症状，分析确定可疑中毒源

查看详细的中毒处理



单击相应中毒源的“详细信息”，查看中毒处理



## 常见中毒源

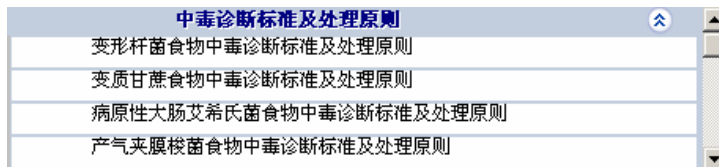
按类别列出常见的食物中毒源

详细阐明各中毒源别名、形态、特征、产地和毒性



## 中毒诊断标准

纤细列出卫生部关于各类食物中毒的诊断标准及处理原则





## HACCP管理体系

系统描述HACCP（关键点控制）的基本原理和实施的步骤以及在学校食堂实施HACCP的意义

|                    |
|--------------------|
| <b>HACCP 管理体系</b>  |
| GMP 食品安全管理体系       |
| SSOP 食品安全管理体系      |
| HACCP、GMP 和SSOP的关系 |
| 推行HACCP计划的基础步骤     |
| 组成HACCP小组          |
| 产品描述               |
| 确定预期用途和消费者         |
| 绘制流程图              |
| 验证流程图              |
| 进行危害分析             |
| 应控制哪些危害            |
| 确定关键控制点            |
| 关键控制点的监控           |
| HACCP在餐饮业中的应用      |
| 在学校食堂建立HACCP管理体系   |



## 食品鉴别

### 感官鉴别意义

从理论上分析食品质量感官鉴别的法律依据和意义、感官鉴别的适用范围以及鉴别后的食用和处理原则



### 感官指标标准

对各类食品感官鉴别指标标准进行详细描述



## 具体食品鉴别

按类别详细阐释各种食品的感官鉴别原则

| 食物类别 | 鉴别方法            |
|------|-----------------|
| 调味品  | 瓶装酱油鉴别          |
| 调味品  | 食盐鉴别            |
| 豆制品  | 豆制品质量感官鉴别原则     |
| 豆制品  | 豆制品质量感官鉴别后的食用原则 |

学校食品安全监测系统

Wangsoft 关于系统 帮助信息

食品鉴别 >> 常见食物鉴别

| 食物类别 | 鉴别方法       |
|------|------------|
| 豆制品  | 影响豆制品质量的因素 |
| 豆制品  | 掺假干豆腐鉴别    |
| 豆制品  | 豆腐鉴别       |
| 豆制品  | 豆腐干鉴别      |

**豆腐鉴别**

(1) 色泽鉴别

进行豆腐色泽的感官鉴别时，应取样品一块在散射光线下直接观察。

良质豆腐——呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽。

劣质豆腐——色泽变深直至呈浅红色，无光泽。

劣质豆腐——呈深灰色、深黄色或着红褐色。

(2) 组织状态鉴别

进行豆腐组织状态的感官鉴别时，应先取样品直接看其外部情况，然后用刀切成几块再仔细观察切口处，最后用手轻轻按压，以试验其弹性和硬度。

良质豆腐——块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质。

劣质豆腐——块形基本完整，切面处可见比较粗糙或嵌有豆粕，质地不细嫩，弹性差，

www.wangsoft.com e-mail: wang@shareware.com.cn

## 卫生标准

### 食品卫生标准

按类别详细阐释各种食品的卫生标准

| 食物类别 | 食品卫生标准   |
|------|----------|
| 肉蛋食品 | 蛋制品卫生标准  |
| 肉蛋食品 | 蛋卫生标准    |
| 水产用品 | 淡水鱼卫生标准  |
| 水产用品 | 干明太鱼卫生标准 |

学校食品安全监测系统

Wang's Software 关于系统 帮助信息

卫生标准 >> 食品卫生标准

| 食物类别 | 食品卫生标准   |
|------|----------|
| 肉蛋食品 | 蛋制品卫生标准  |
| 肉蛋食品 | 蛋卫生标准    |
| 水产用品 | 淡水鱼卫生标准  |
| 水产用品 | 干明太鱼卫生标准 |

**蛋制品卫生标准**  
【GB 2749—1996】

前言

根据国家技术监督管理局的有关清理、整顿国家标准的精神和国内蛋制品的生产情况，将原GB 2749—2756—81及GB 5128—85合并修订为本标准，同时增加了“咸蛋、糖蛋”等蛋制品的卫生要求。

本标准于1978年5月1日首次发布，1981年第一次修订，1996年11月第二次修订。本标准自实施之日起，同时代替GB 2749—81《冰鸡全蛋卫生标准》、GB 2750—81《巴氏消毒冰鸡全蛋卫生标准》、GB 2751—81《冰鸡蛋黄卫生标准》、GB 2752—81《冰鸡蛋白卫生标准》、GB 2753—81《巴氏消毒鸡蛋全蛋粉卫生标准》、GB 2754—81《鸡蛋全蛋粉卫生标准》、GB 2755—81《鸡蛋黄粉卫生标准》、GB 2756—81《鸡蛋白粉卫生标准》。

www.wangsoft.com e-mail: wang@shareware.com.cn

### 添加剂卫生标准

卫生部规定的各种食品添加剂的卫生标准

| 食品添加剂使用卫生标准    |
|----------------|
| 食品营养强化剂使用卫生标准  |
| 食品中N-亚硝胺限量卫生标准 |
| 食品中氟允许量标准      |
| 食品中镉限量卫生标准     |

学校食品安全监测系统

Wang's Software 关于系统 帮助信息

卫生标准 >> 添加剂卫生标准

| 食品添加剂使用卫生标准    |
|----------------|
| 食品营养强化剂使用卫生标准  |
| 食品中N-亚硝胺限量卫生标准 |
| 食品中氟允许量标准      |
| 食品中镉限量卫生标准     |

**食品中N-亚硝胺限量卫生标准**  
【GB 9667—1996】  
中华人民共和国卫生部1998-04-20批准 1999-01-01实施

前言

N-亚硝基化合物是一类对动物具有强致癌作用的物质。在海产品、肉制品、豆制品、腌菜类和啤酒等加工食品中含有。为了保护人体健康，减少食品中亚硝胺含量，特制定本标准。

本标准自实施之日起，同时代替GB 9677—88。

本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准起草单位：中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所、北京医科大学公共卫生学院、福建省卫生防疫站。

www.wangsoft.com e-mail: wang@shareware.com.cn

## 其它卫生标准

卫生部规定的其它卫生标准

| 其它卫生标准      |
|-------------|
| 不锈钢食具容器卫生标准 |
| 复合食品包装袋卫生标准 |
| 铝制食具容器卫生标准  |
| 食品用橡胶制品卫生标准 |

学校食品安全监测系统

Wang'ssoft 关于系统 帮助信息

卫生标准 >> 其它卫生标准

| 其它卫生标准      |
|-------------|
| 不锈钢食具容器卫生标准 |
| 复合食品包装袋卫生标准 |
| 铝制食具容器卫生标准  |
| 食品用橡胶制品卫生标准 |

**铝制食具容器卫生标准**

【GB 11333—1989】

中华人民共和国卫生部1989-04-03批准 1990-01-01实施

1 主题内容与适用范围

本标准规定了铝制食具容器的卫生要求。

本标准适用于以铝为原料冲压或浇铸成型的各种炊具、食具及其他接触食品的容器、材料。

2 引用标准

GB 3562 铝制食具容器卫生标准的分析方法

3 感官指标

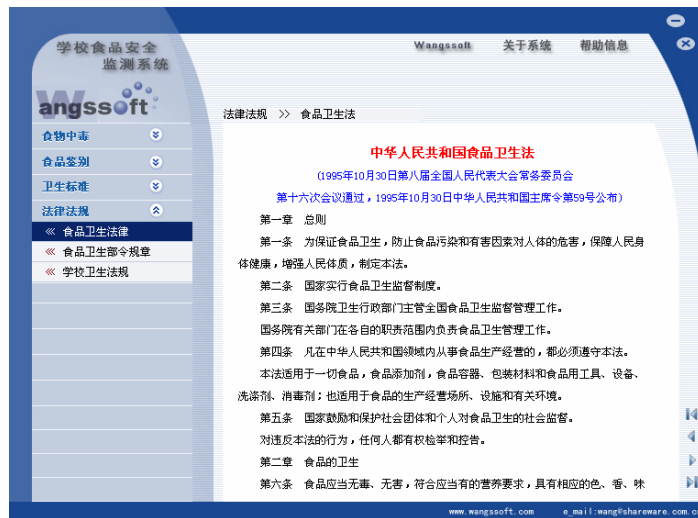
3.1 表面光洁均匀，无污渍、油斑，底部无气泡。

www.wangsoft.com e-mail:wang@shareware.com.cn

## 法律法规

### 食品卫生法律

全面介绍食品卫生法



### 食品卫生部令规章

全面介绍卫生部所颁布的所有关于食品安全的部令规章



## 学校卫生法规

教育部和卫生部所颁布的有关学校的所有卫生法规

| 学校卫生法规和监督办法          |
|----------------------|
| 学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定    |
| 学生集体用餐卫生监督办法         |
| 卫生部关于加强营养工作的通知       |
| 卫生部关于加强学生课间加餐卫生管理的通知 |

学校食品安全  
监测系统

angsoft

食物中毒

食品鉴别

卫生标准

法律法规

《 食品卫生法律

《 食品卫生部令规章

《 学校卫生法规

法律法规 >> 学校卫生法规

学校卫生法规和监督办法

学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定

学生集体用餐卫生监督办法

卫生部关于加强营养工作的通知

卫生部关于加强学生课间加餐卫生管理的通知

学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定

(中华人民共和国教育部 中华人民共和国卫生部令 第14号)

第一章 总则

第一条 为防止学校食物中毒或者其他食源性疾患事故的发生,保障师生员工身体健康,根据《食品卫生法》和《学校卫生工作条例》,制定本规定。

第二条 本规定适用于各级各类全日制学校以及幼儿园。

第三条 学校食堂与学生集体用餐的卫生管理必须坚持预防为主的工作方针,实行卫生行政部门监督指导、教育行政部门管理督查、学校具体实施的工作原则。

第二章 食堂建筑、设备与环境卫生要求

第四条 食堂应当保持内外环境整洁,采取有效措施,消除老鼠、蟑螂、苍蝇和

www.wangsoft.com e-mail:wang@shareware.com.cn

12

## 技术支持

《学校食品安全监测系统》的完成有赖于专家教授的丰富知识，而其完善与发展离不开您的关注和支持！欢迎您把在使用中发现的问题以及对它的意见和建议，随时告诉我们，以便于软件的不断更新和完善。

我们将提供长期的技术支持，我们会建立相应的客户跟踪档案，如果有任何技术上的问题，我们会及时给以解答。

我们的服务宗旨就是专业、及时、真诚、周到的技术支持。

我们提供多种灵活的支持途径：

电话支持服务：欢迎用户来电，我们会细心倾听客户反馈的每一个问题和建议，及时解决用户的问题。

电子邮件服务：如果用户有什么问题，可以直接发送到我们的信箱里，我们会及时收取您的邮件，并尽快解决问题。

其他支持服务：如果用户有一些特别的需求，我们也可以提供一些特别的支持方式，例如：提供例程来实现一些功能需求；根据客户的要求提供演示；以及根据客户需求做一个系统完整的解决方案。

产品网路主页：<http://www.wangsssoft.com>

技术支持信箱：[support@wangsssoft.com](mailto:support@wangsssoft.com)

[support1@wangsssoft.com](mailto:support1@wangsssoft.com)

售后服务信箱：[mrwang@wangsssoft.com](mailto:mrwang@wangsssoft.com)





## 学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定

(中华人民共和国教育部 中华人民共和国卫生部令 第14号)

### 第一章 总则

第一条 为防止学校食物中毒或者其他食源性疾患事故的发生,保障师生员工身体健康,根据《食品卫生法》和《学校卫生工作条例》,制定本规定。

第二条 本规定适用于各级各类全日制学校以及幼儿园。

第三条 学校食堂与学生集体用餐的卫生管理必须坚持预防为主的工作方针,实行卫生行政部门监督指导、教育行政部门管理督查、学校具体实施的工作原则。

### 第二章 食堂建筑、设备与环境卫生要求

第四条 食堂应当保持内外环境整洁,采取有效措施,消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件。

第五条 食堂的设施设备布局应当合理,应有相对独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。

第六条 食堂加工操作间应当符合下列要求:

- (一) 最小使用面积不得小于8平方米;
- (二) 墙壁应有1.5米以上的瓷砖或其他防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙;
- (三) 地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造,具有一定坡度,易于清洗与排水;
- (四) 配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠,污水排放和符合卫生要求的存放废弃物的设施和设备;
- (五) 制售冷荤凉菜的普通高等学校食堂必须有凉菜间,并配有专用冷藏、洗涤消毒的设施设备。

第七条 食堂应当有耐磨损、易清洗的无毒材料制造或建成的餐饮具专用洗刷、消毒池等清洗设施设备。采用化学消毒的,必须具备2个以上的水池,并不得与清洗蔬菜、肉类等的设施设备混用。

第八条 餐饮具使用前必须洗净、消毒,符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放,并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐饮具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

第九条 餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所(橱柜),并有明显的标记。

第十条 食堂用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

第十一条 严格把好食品的采购关。食堂采购员必须持有卫生许可证。

### 第三章 食品采购、贮存及加工的卫生要求

经营单位采购食品,并按照国家有关规定进行索证;应相对固定食品采购的场所,以保证其质量。

禁止采购以下食品:

- (一) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常,含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染,可能对人体健康有害的食品;
- (二) 未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品;
- (三) 超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品;
- (四) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

第十二条 学校分管学生集体用餐的订购人员在订餐时，应确认生产经营者的卫生许可证上注有“送餐”或“学生营养餐”的许可项目，不得向未经许可的生产经营者订餐。

学生集体用餐必须当餐加工，不得订购隔餐的剩余食品，不得订购冷荤凉菜食品。严把供餐卫生质量关，要按照订餐要求对供餐单位提供的食品进行验收。

第十三条 食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期限的食品。

食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

第十四条 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

第十五条 食堂炊事员必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及其原料。

第十六条 加工食品必须做到熟透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于 70℃。

加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

不得向学生出售腐败变质或者感官性状异常，可能影响学生健康的食物。

第十七条 职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、幼儿园的食堂不得制售冷荤凉菜。

普通高等学校食堂的凉菜间必须定时进行空气消毒；应有专人加工操作，非凉菜间工作人员不得擅自进入凉菜间；加工凉菜的工用具、容器必须专用，用前必须消毒，用后必须洗净并保持清洁。

每餐的各种凉菜应各取不少于 250 克的样品留置于冷藏设备中保存 24 小时以上，以备查验。

第十八条 食品在烹饪后至出售前一般不超过 2 个小时，若超过 2 个小时存放的，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

第十九条 食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过 24 小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可继续出售。

#### **第四章 食堂从业人员卫生要求**

第二十条 食堂从业人员、管理人员必须掌握有关食品卫生的基本要求。

第二十一条 食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

食堂从业人员及集体餐分餐人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

第二十二条 食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：

（一）工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；（二）穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；

（三）不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；

（四）不得在食品加工和销售场所内吸烟。

#### **第五章 管理与监督**

第二十三条 学校应建立主管校长负责制，并配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。

第二十四条 学校应建立健全食品卫生安全管理制度。

食堂实行承包经营时，学校必须把食品卫生安全作为承包合同的重要指标。

第二十五条 学校食堂必须取得卫生行政部门发放的卫生许可证未取得卫生许可证的学校食堂不得开办；要积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督。

第二十六条 学校食堂应当建立卫生管理制度及岗位责任制度，相关的卫生管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。

食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保学生用餐的卫生与安全。

第二十七条 学校应当对学生加强饮食卫生教育，进行科学引导，劝阻学生不买街头无照（证）商贩出售的盒饭及食品，不食用来历不明的可疑食物。

第二十八条 各级教育行政部门应根据《食品卫生法》和本规定的要求，加强所辖学校的食品卫生工作的行政管理，并将食品卫生安全管理工作作为对学校督导评估的重要内容，在考核学校工作时，应将食品卫生安全工作作为重要的考核指标。

第二十九条 各级教育行政部门应制定食堂管理人员和从业人员的培训计划，并在卫生行政部门的指导下定期组织对所属学校食堂的管理人员和从业人员进行食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训。

第三十条 各级教育行政部门及学校所属的卫生保健机构具有对学校食堂及学生集体用餐的业务指导和检查督促的职责，应定期深入学校食堂进行业务指导和检查督促。

第三十一条 各级卫生行政部门应当根据《食品卫生法》的有关规定，加强对学校食堂与学生集体用餐的卫生监督，对食堂采购、贮存、加工、销售中容易造成食物中毒或其他食源性疾患的重要环节应重点进行监督指导。

加大卫生许可工作的管理和督查力度，严格执行卫生许可证的发放标准，对卫生质量不稳定和不具备卫生条件的学校食堂一律不予发证。对获得卫生许可证的学校食堂要加大监督的力度与频度。

第三十二条 学校应当建立食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的应急处理机制。发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，应采取下列措施：

（一）立即停止生产经营活动，并向所在地人民政府、教育行政部门和卫生行政部门报告；

（二）协助卫生机构救治病人；

（三）保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；

（四）配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品；

（五）落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

第三十三条 学校必须建立健全食物中毒或者其他食源性疾患的报告制度，发生食物中毒或疑似食物中毒事故应及时报告当地教育行政部门和卫生行政部门。

当地教育行政部门应逐级报告上级教育行政部门。

当地卫生行政部门应当于6小时内上报卫生部，并同时报告同级人民政府和上级卫生行政部门。

第三十四条 要建立学校食品卫生责任追究制度。对违反本规定，玩忽职守、疏于管理，造成学生食物中毒或者其他食源性疾患的学校和责任人，以及造成食物中毒或者其他食源性疾患后，隐瞒实情不上报的学校和责任人，由教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。

对不符合卫生许可证发放条件而发放卫生许可证造成食物中毒或者其他食源性疾患的责任人，由卫生行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。

对违反本规定，造成重大食物中毒事件，情节特别严重的，要依法追究相应责任

人的法律责任。

## 第六章 附则

第三十五条 本规定下列用语含义是：

学生集体用餐：以供学生用餐为目的而配置的膳食和食品，包括学生普通餐、学生营养餐、学生课间餐（牛奶、豆奶、饮料、面点等）、学校举办各类活动时为学生提供的集体饮食等。

食堂：学校自办食堂、承包食堂和高校后勤社会化后专门为学生提供就餐服务的实体。

食堂从业人员：食堂采购员、食堂炊事员、食堂分餐员、仓库保管员等。

第三十六条 以简单加工学生自带粮食、蔬菜或以为学生热饭为主的规模小的农村学校，其食堂建筑、设备等暂不作为实行本规定的单位对待。但是，其他方面应当符合本规定要求。

第三十七条 学生集体用餐生产经营者的监督管理，按《学生集体用餐卫生监督管理办法》执行。

第三十八条 本规定自 2002 年 11 月 1 日起实施。

## 学校重大食物中毒事故行政责任追究办法

### 教育部体卫艺司（征求意见稿）

第一条 为了监督和保障有关单位和行政管理人员更好地履行对学校食品卫生安全管理职责，加强对学校食堂和学生集体用餐的卫生安全管理（以下简称学校食品卫生安全），保护学校师生员工身体健康，依据《中华人民共和国食品卫生法》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，制定本办法（以下简称《办法》）。

第二条 本办法所指学校重大食物中毒事故，是指在学校发生的食物中毒事故中，一起中毒事故中毒 100 人以上或死亡一人以上的食物中毒事故。学校发生食物中毒后，除依法对相关责任者追究法律责任外，对负有管理责任的单位和责任人追究行政责任时按照本办法规定进行。责任追究的形式有通报批评或行政处分。

第三条 学校发生食物中毒事故，有下列情形之一的，由教育行政主管部门追究学校和责任人的责任：

（一）未建立学校食品卫生主管校长负责制，未设立专职或兼职食品卫生管理人员的；

（二）未建立食品卫生安全管理制度或管理制度不落实的；

（三）学校食堂未取得卫生许可证为学生提供就餐服务的；

（四）学校食堂从业人员有未取得健康证明或存在影响食品卫生病症的，以及未经培训考核上岗的；

（五）违反《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》第十二条规定采购学生集体用餐的；

（六）对卫生行政部门或教育行政部门提出的改进意见，未按卫生监督文书规定的时限进行改正的；

（七）发生食物中毒瞒报、迟报或没有采取有效控制措施、组织抢救工作致使食物中毒中毒事态扩大的；

（八）未配合卫生行政部门进行食物中毒调查和未保留现场的。

（九）有其他与学校食物中毒发生直接相关的失职行为的。

---

第四条 学校发生食物中毒事故，有下列情形之一的，由上级卫生行政部门进行通报批评，并可提请学校所在地政府追究卫生行政部门的责任。

（一）未按省级卫生行政部门规定的卫生许可证发放条件（或标准）发放学校食堂或学校集体用餐单位卫生许可证的；

（二）未按食品卫生量化分级管理标准对学校食堂或学生集体用餐供餐单位进行监督检查或检查次数未达到要求的；

（三）未对学校主管负责人和从业人员进行卫生法律和食品卫生知识培训的；

（四）监督检查过程中，未能发现和提出学校食堂存在的明显违法行为的，或者发现违法行为未提出改正意见并签署卫生监督文书的；

（五）接到学校食物中毒报告后，未在规定时间内赶赴现场调查处理并及时采取有效控制措施，使食物中毒事故扩大的；

（六）未按《食物中毒事故处理办法》的规定时间进行食物中毒报告的；

（七）有其他与学校食物中毒发生直接相关的失职行为的。

第五条 所属学校发生食物中毒，有下列情形之一的，由上级教育行政主管部门通报批评，并提请学校所在地政府追究教育行政主管部门的责任。

（一）未将学校食品卫生安全管理作为对学校督导评价的重要内容和重要考核指标或未按规定进行督导、考核的；

（二）未制定学校食堂管理人员和从业人员培训计划或未定期组织培训的；

（三）食物中毒发生后未及时赶赴现场组织处理和报告上级教育行政主管部门的；

（四）有其它与学校食物中毒发生直接相关的失职行为的。

第六条 本办法自发布之日起施行。本办法所指上级包括国务院教育或卫生行政部门。

第七条 水污染或其他食源性传染病暴发、流行的责任追究不适用本办法。