

ᠡᠬᠡᠨᠠᠮᠤ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭ

兴安盟市场监督管理局文件

兴市监办字〔2020〕93号

兴安盟市场监督管理局 关于印发《兴安盟学生小饭桌食品安全 备案管理办法》的通知

各旗县市市场监督管理局：

现将《兴安盟学生小饭桌食品安全备案管理办法》印发给你们，
请认真贯彻执行。

兴安盟市场监督管理局

2020年5月21日



兴安盟学生小饭桌食品安全备案管理办法

第一条 为加强学生“小饭桌”管理，保障学生饮食安全和身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可管理办法》、《内蒙古自治区食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》、《内蒙古自治区人民政府办公厅关于加强学校食堂餐饮服务业态食品安全监管工作的意见》（内政办发〔2016〕47号）等法律法规规定，结合我盟实际，制定本办法。

第二条 本办法所称“小饭桌”是指由公民、法人或其他组织在校外固定场所开办的，受中、小学生监护人（家长）的委托，在非教学时间段，为中小學生提供就餐服务的场所。

第三条 校外学生小饭桌食品安全实行属地管理，各旗县市人民政 府对本辖区校外学生小饭桌食品安全负总责。校外学生小饭桌开办者是食品安全第一责任人，对食品安全负主体责任。

第四条 校外学生小饭桌实行教育与市场监管部门联合共管并备案登记管理，具体管理流程如下：

（一）旗县市教育行政部门组织学校对校外小饭桌的开办者姓名、地址、就餐人数、联系电话、所属学校等基本信息进行调查摸底、整理汇总，并填写“校外学生小饭桌信息登记表”（见附件1），于每年春季、秋季开学后10日内提供给当地市场监管部门。

（二）旗县市市场监管部门依据教育行政部门提供的“校外学生小饭桌信息登记表”，对校外学生小饭桌经营场所进行现场审查，经审查符合食品安全要求的，发给《兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案证》（见附件4）。

(三)旗县市市场监管部门于每年3月31日前和9月30日前将“已备案校外学生小饭桌信息登记表”(见附件5)反馈给当地教育部门。

(四)为不断增强小饭桌开办者的食品安全意识和管理能力,防控食品安全风险,市场监管部门在对小饭桌经营场所进行现场核查时,与准予备案的小饭桌经营者签订“校外学生小饭桌食品安全责任状”(见附件6)。

第五条 《兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案证》应当载明备案号、经营者(负责人)姓名、经营地址、从业人员数量、备案日期、有效期限、监管机构、监管责任人、投诉举报电话、发证机关(加盖公章)等内容。

备案证号格式为:XFZ(“小饭桌”的汉语拼音大写首字母缩写)+15位阿拉伯数字组成(具体见附件2)。

第六条 《兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案证》有效期为1年。不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。

第七条 申请“小饭桌”备案,应当向申请人所在地旗县市场监督管理部门提交下列资料:

(一)申请开办营利性小饭桌的开办者,需提供营业执照复印件;申请开办非营利性小饭桌的开办者,需提供法人登记证明复印件。

(二)房屋使用权证明(产权证明或租赁合同)复印件;

(三)开办者和从业人员的身份证复印件;

(四)开办者和从业人员的有效健康合格证明复印件。

第八条 学生“小饭桌”开办者从事餐饮活动应当具备以下条件:

(一)有独立的厨房,加工经营面积应与就餐学生人数相适应,有通风排烟设施。

(二) 食品加工场所与就餐场所应分别设置，门窗设防蝇虫设施。

(三) 设置必要的食品冷藏、冷冻设备和食品留样设备。

(四) 分别设置用于生熟食品的工用具、容器，标识明显。

(五) 加工场所有上下水设施，加工用水水质应符合国家《生活饮用水卫生标准》的规定，并设有至少 2 个食品清洗水池，经营场所设学生洗手专用水池。

(六) 设有正常运转的餐饮具清洗消毒设施。

(七) 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢；墙壁有 1.5m 以上瓷砖制成的墙裙；天花板采用防霉、防水材料涂覆，设有防蝇防尘设施。

(八) 从业人员每年必须进行健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。

(九) 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。其他各项记录保存期限宜为 2 年。

(十) 使用的洗涤剂、消毒剂对人体安全、无害，杀虫剂等妥善保管，不得与食品在同一场所存放。

(十一) 从业人员应当穿戴清洁的工作衣帽、口罩，加工食品时不应佩戴首饰等有碍食品安全的物品，并保持个人卫生。

第九条 学生“小饭桌”开办者应遵守以下规定：

(一) 遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

(二) 坚持每日健康晨检。从业人员有咳嗽、腹泻、发热、呕吐等症状时，应立即脱离工作岗位，经治愈后，方可重新上岗；凡患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎和戊型病毒性肝炎、活动性肺结核、

化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，不得直接为学生提供餐饮服务。

(三)小饭桌经营者应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。

(四)严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》，建立食品进货查验和索证索票制度，定期检查库存食品，及时清理变质或超过保质期的食品及食品原料。

(五)食品原料、半成品、成品分开存放，不得提供凉拌菜、生食海产品等高风险食品，食品加工过程中禁止使用食品添加剂。

(六)加工食品的工具、容器必须做到生熟分开使用，并有明显标识，用后洗净，保持清洁，定期消毒。

(七)学生餐(饮)具每餐前必须进行清洗、消毒，不得使用未经清洗和消毒的餐(饮)具，严禁重复使用一次性餐(饮)具。

(八)食品应该当餐加工，不得使用隔餐的剩余食品，严禁提供未经烧熟煮透的食品，严禁向学生提供《中华人民共和国食品安全法》第三十四条规定的禁止生产经营的食品。

(九)供餐方式一律实行分餐制。

(十)每餐供应的食品成品应留样。留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并做好留样记录。留样食品每个品种留样量不少于125克，冷藏条件下保存48小时以上。

(十一)发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，应立即暂停开办，并向相关卫生、食品安全监管部门和教育部门报告，配合有关部门进行调查。

第十条 现场备案时，监管人员不得少于2人，出示有效证件，说明来意，填写《兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案审查表》(见

附件3),经“小饭桌”经营者核对无误后,由双方在《兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案审查表》上签名或者盖章。“小饭桌”经营者拒绝签字或者盖章的,监管人员应当注明情况,视为放弃备案。执法人员依法查处或移交相关执法部门。“小饭桌”经营者应当按照监管人员的要求,如实提供备案信息。

第十一条 旗县市市场监管局应当根据现场审查情况,在7个工作日作出是否准予备案的决定。对不予备案的,书面说明理由。

第十二条 “小饭桌”备案登记的名称、负责人、地址门牌号(实际经营场所未改变)等信息发生变化的,应当在变化前7个工作日内向原备案部门申请办理变更,未经批准不得变更。原备案部门应当以申请变更内容为重点进行审核。

旗县市市场监管局准予变更的,颁发新的《兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案证》,原备案编号和有效期限不变。

第十三条 “小饭桌”经营有效期届满需要继续经营的,经营者应当在有效期届满30日前到原备案部门办理延续换证。逾期提出延续申请的,按照新申请《兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案证》办理。

第十四条 原备案部门收到延续申请后应当在有效期进行现场核查,对符合规定条件的,及时办理延续手续,原备案编号不变。

第十五条 《兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案证》遗失的,申请人应当提交在旗县级以上地方市场监管局网站或者其他旗县级以上主要媒体上刊登遗失公告的材料;《兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案证》损坏的,应当提交损坏的《兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案证》原件。

因遗失、损坏补发的《兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案证》备案编号不变,备案日期和有效期与原证书保持一致。

第十六条 不予变更、延续、补办备案证的，市场监督管理部门应书面告知“小饭桌”经营者，并说明理由。

第十七条 有下列情形之一的，发证部门应当依法注销备案证：

（一）《兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案证》有效期届满未申请延续的，或者延续申请未被批准的；

（二）小饭桌经营者主体资格依法终止的；

（三）《兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案证》依法被撤销、撤回或者吊销的；

（四）小饭桌经营者主动申请注销的；

（五）因不可抗力导致小饭桌备案事项无法实施的；

（六）法律法规规定应当注销《兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案证》的其他情形。《兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案证》被注销的，备案编号不得再次使用。

第十八条 旗县市教育行政部门定期或不定期将已备案的校外学生小饭桌相关信息通过校园宣传栏、网络、电视台、报纸等媒体向社会公开，方便学生家长选择，接受社会监督。

第十九条 校外学生小饭桌经营过程不符合食品安全要求的，或加工制作不符合食品安全标准的食品，造成食物中毒、食源性疾病等食品安全事故或其他严重后果的，市场监管、公安等部门依据《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规进行处理、处罚，构成犯罪的依法追究刑事责任。

第二十条 本办法自发布之日起施行。

附件：1. 兴安盟学生小饭桌信息登记表

2. 兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案编号规则及各旗县市行政区划代码

3. 兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案审查表
4. 兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案证
5. 已备案兴安盟学生小饭桌信息登记表
6. 兴安盟学生小饭桌食品安全责任状

兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案编号 规则及各旗县区行政区划代码

备案编号由“小饭桌”汉字拼音大写首字母、地区代码、年份代码和顺序码四部分组成。

一、基本要素

XFZ (“小饭桌”拼音缩写大写首字母)+地区代码 +年份代码 (4 位)+顺序码 (5 位)。

二、各旗县市行政区划代码

乌兰浩特市 152201

阿尔山市 152202

科尔沁右翼前旗 152221

兴安盟经济技术开发区 152299

科尔沁右翼中旗 152222

扎赉特旗 152223

突泉县 152224

附件 3

兴安盟学生“小饭桌”食品安全
备案审查表

序号	审查内容	审查结论
1	有独立的厨房，加工经营面积应与就餐学生人数相适应，有通风排烟设施。食品加工场所与就餐场所应分别设置，门窗设防蝇、防虫设施；	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
2	从业人员应取得有效健康证明，并在有效期内。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
3	有必要的食品冷藏、冷冻设备和食品留样设备。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
4	待加工食品与直接入口食品、原料与成品、半成品分开存放，避免食品接触有毒有害、不洁物及其他污染。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
5	加工场所有上下水设施，加工用水水质应符合国家《生活饮用水卫生标准》。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
6	贮存食品的工具、用具、容器和设备无毒、无害、清洁卫生。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
7	购进食品原料、辅料和食品相关产品应索证、索票，并建立进货查验记录台账。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
8	设有正常运转的餐饮具清洗消毒设施	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
提交材料	<input type="checkbox"/> 经营者（负责人）有效的身份证明（复印件） <input type="checkbox"/> 经营从业人员有效的健康证明（复印件） <input type="checkbox"/> 食品经营设施清单	

经营者（签名）：

监管人员（签名）：

年 月 日

年 月 日

审核单位：（公章）

兴安盟学生“小饭桌”食品安全备案证

备案号：XFZ

经营者（负责人）姓名：

联系电话：

经营地址：

从业人员数量：

备案日期： 有效期限：

监管机构（加盖红章）：

监管责任人：

举报电话：12315（12331）

本人郑重承诺

- 一、尚德守法，诚信经营，为学生提供放心食品。
- 二、从业人员持有效健康证明上岗，保持环境、用具和个人卫生。
- 三、不采购和使用过期变质、有毒有害、来源不合法的原料和食品。
- 四、不添加非食用物质，不超范围、超限量使用食品添加剂。
- 五、不掺杂使假，不以次充好，不生产经营假冒伪劣食品。
- 六、服从管理，自觉接受社会监督。

承诺人（签名）：

兴安盟学生小饭桌食品安全责任状

为贯彻落实《兴安盟学生小饭桌食品安全备案管理办法》，保障在小饭桌就餐学生的食品安全，小饭桌经营者是食品安全第一责任人，须履行如下食品安全责任：

- 一、不得使用亚硝酸钠或亚硝酸钾加工制作食品。
- 二、不得购进和使用甲醇作为燃料。
- 三、不得食用野生蘑菇、来历不明的野菜、发芽土豆、鲜黄花菜、生食海产品、松花蛋等高风险食品。
- 四、不得将农药、兽药、灭鼠药、杀虫剂等有毒有害物品存放在食品加工制作场所和就餐场所；不得将洗涤剂、消毒剂与食品混放；严防因误操作、误食而导致化学性食物中毒。
- 五、加工制作豆角务必烧熟煮透。
- 六、不使用含铝泡打粉加工制作馒头和花卷。
- 七、发生疑似食物中毒或食物中毒事故的，立即停止供餐，防止事故扩大，积极救治病患，同时 2 小时内向小饭桌开办者所在地旗县市市场监督管理部门和卫生行政部门报告，配合事故调查。不隐瞒、谎报、缓报，不隐匿、伪造、毁灭有关证据，不阻挠、干涉调查。
- 八、食品加工制作场所保持清洁卫生，距离禽畜圈、厕所等污染源 25 米以上。
- 九、尽量使用一次性餐饮具；若未使用一次性餐饮具，餐饮具要经过清洗和消毒后方可使用。

十、直接接触食品的加工制作人员应身体健康，保持良好个人卫生，不留长指甲，洗手后加工制作食品。有发热、咳嗽、腹泻、呕吐等症状者不进行食品加工制作。

十一、购进食品原料要验收把关，符合食品安全要求。不使用腐败变质、超过保质期和病死毒死禽畜肉。采购食品要索证索票。

十二、采购的肉类、水产品及半成品等若不能及时加工处理，使用冰箱或冰柜进行冷藏或冷冻保存。

十三、加工过程做到生、熟食品分开，生、熟食品用具分开，防止交叉污染。

小饭桌经营者签字：

现场核查人员签字：

年 月 日