

公布機關：衛生部

法律名：學生集團食堂衛生監督方法

公布日：1996-8-27

施行日：

修正日：

修正施行日：

學生集體用餐衛生監督辦法

(1996年8月27日衛生部部長令第48號發布)

第一條 為加強對學生集體用餐的管理，保證飲食衛生，改善學生營養狀況，保障學生的健康成長，根據《中華人民共和國食品衛生法》，制定本辦法。

第二條 學生集體用餐系指集中供應中小學校、中等專科學校、技工學校（以下統稱中小學校）學生，以供學生用餐為目的而配制的膳食和食品。

學生集體用餐包括學生普通餐、學生營養餐和學生課間餐。

學生普通餐：符合食品衛生要求，適合學生需要量的膳食。

學生營養餐：以保證學生生長發育為目的，根據營養要求而配制的膳食。

學生課間餐：為補充學生課間需要而制作的食品。

第三條 凡集中供應中小學校學生集體用餐的生產經營者和組織供應學生集體用餐的中小學校，均適用本辦法。

第四条 国务院卫生行政部门主管全国学生集体用餐的卫生监督管理工作。

县级以上地方人民政府卫生行政部门负责本辖区内中小学校学生集体用餐的监督管理工作。

学生集体用餐的生产经营者及其主管部门负责企业或本部门的卫生管理工作。

参加学生集体用餐的学校负责学校内的组织供应中的卫生管理工作。

第五条 学生普通餐、学生营养餐、学生课间餐生产经营者应向所在地县级以上卫生行政部门领取卫生许可证。学生营养餐的生产经营者，其卫生许可证中必须有获准"学生营养餐"的许可项目。未领取卫生许可证者不得生产经营学生普通餐、学生营养餐和学生课间餐。

第六条 学生集体用餐生产经营单位的生产经营场所、内外环境、卫生设施、工艺流程、生产用水、个人卫生、生产用具以及贮存、消毒、运输等必须符合《食品卫生法》第八条有关规定。运送路程较远的膳食要有保温设备。

第七条 学生集体用餐生产经营人员应按规定经体检合格取得健康证后方可上岗。

学生营养餐生产经营单位除应符合前款要求外，还应配备专（兼）职营养师（士），或经培训合格的营养配餐员。厨师须经食品卫生和营养知识培训，取得合格证后方可上岗。

第八条 学生集体用餐必须采用新鲜洁净的原料制作，严禁使用《食品卫生法》第九条规定禁用的食品制售学生普通餐、学生营养餐和学生课间餐。食品、包装材料或容器必须符合卫生标准和规定，膳食要保持一定的温度。

学生集体用餐不得直接供应未经加热的食品，制售凉拌生食菜肴要保证卫生质量。

学生营养餐每份所含的热能的营养素应达到营养要求，学生营养餐的烹调应注意减少营养素的损失。

学生课间餐的食品每份应当单独包装。

第九条 实行学生集体用餐的中小学校应设专（兼）职人员负责学生集体用餐管理工作。管理人员应掌握必要的食品卫生和营养知识，应重视学生对饭菜质量的要求，发生食物中毒时应及时向卫生行政部门报告并积极采取控制措施。

学校订购集体用餐时，应当确认生产经营者有效的食品卫生许可证。订购学生营养餐时，应确认卫生许可证注有“学生营养餐”的许可项目，不得订购无卫生许可证生产经营的学生普通餐、学生营养餐和学生课间餐。

学校应当设有学生洗手、餐具清洗设备和符合卫生标准的饭菜暂存场所。

负责分发学生集体用餐食品的人员每年要进行体检。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（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人员，不得进行学生集体用餐的分装、发放工作。

第十条 以简单加工学生自带粮油、蔬菜或以为学生热饭为主的规模较小的农村

学校，暂不作为实行学生集体用餐的单位对待。但是，按本办法应体检的人员必须经体检合格取得合格证后方可上岗。当地卫生部门应对该类食堂的指导，学校应努力改善食堂卫生条件，加强食堂卫生管理，保障学生健康。

第十一条 违反本办法规定的，根据《中华人民共和国食品卫生法》及有法规追究法律责任。

第十二条 本办法由国务院卫生行政部门负责解释。

第十三条 本办法自发布之日起实施。

附：学生集体用餐营养要求：

一、 学生营养餐营养素摄入

二、 学生营养餐各类食物的供给量