上海市教育委员会文件

沪教委后〔2018〕4号

上海市教育委员会关于印发《上海市学校食堂安全防范技术导则（试行）》的通知

各高等学校，各有关委、办、局、控股（集团）公司：

为切实做好学校食堂食品安全、消防安全、生产安全和治安安全防范工作，建立学生食堂安全长效机制，结合本市学校工作实际，我委制定了《上海市学校食堂安全防范技术导则（试行）》，现印发给你们，请遵照执行。

附件：上海市学校食堂安全防范技术导则（试行）

上海市教育委员会

2018年5月11日

附件

上海市学校食堂安全防范技术导则（试行）

1　范围

本标准规定了上海市学校食堂安全防范技术的总体要求。

本标准除食品安全防范内容外，适用于上海市行政区划内的各级各类学校；中小学校、托幼机构食品安全防范技术标准（包括食品安全追溯、放心食堂、“名厨亮灶”等）按照市教委、市食品药品监管局有关专项工作要求执行。各区教育局可参照执行，并根据本导则有关内容制定中小学、托幼机构相应标准。

2　编制依据

凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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。

《中华人民共和国安全生产法》（中华人民共和国主席令　第13号）

《中华人民共和国食品安全法》（中华人民共和国主席令　第21号）

《中华人民共和国食品安全法实施条例》（国务院令　第557号）

《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》（教育部、卫生部令 2002年第 14 号）

《餐饮服务食品安全监督管理办法》（卫生部令　第71号）

《建筑工程消防验收评定规则》（公安部令　第106号（GA836-2009））

《上海市食品安全条例》（上海市人民代表大会公告　第18号）

《安全防范技术系统验收规则》(公安部（GA308-2001))

《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》(国食药监〔2011〕第178号)

《上海市食品安全信息追溯管理办法》(沪府令第33号)

《火灾自动报警系统施工及验收规范》(建设部第733号(GB50166-2016))

《城乡燃气报警控制系统技术规程》(国家住房和城乡建设部（CJJ/T 146-2011))

《数字蜂窝移动通信网通用分组无线业务系统设备技术要求》(国家工业和信息化部（YD/T 2069-2013))

《普通高等学校食堂安全工作指南》(教发司〔2017〕2号)

3　引用术语和定义（见附件1）

GB50348、GB50394、GB50395、GB50396 、GB5135、GB4717、GB3445 、GB16806、GB50140、GB28181中界定的术语和定义适用于本文件。

4　基本要求

4.1　学校食堂安全防范技术系统的建设应符合国家现行相关法律、法规的规定。

4.2　学校食堂安全防范技术所使用的产品和设备应符合国家或相关行业的标准。

4.3　学校食堂安全包括食品安全、消防安全、生产安全和治安安全等。

4.4　安全防范技术由食品原料溯源信息系统、技术防范系统（含视频监控系统、入侵报警系统、出入口控制系统、电子巡查系统、实体防护系统

等）、现场快速检测系统和消防系统等组成。上述相关系统可接入上一级平台。

5　防范对象及防范要求

5.1 防范区域和重点部位

5.1.1 食堂周边、餐厅出入口、厨房间出入口、员工出入口

5.1.2 烹饪加工区、切配加工区

5.1.3 主食（含米饭、面点，下同）加工区

5.1.4 备餐区、就餐区

5.1.5 西点加工及出售区

5.1.6 餐厨具洗消区

5.1.7 食品仓库（含冷库、粮油仓库、调味品仓库，下同）

5.1.8 员工晨检区

5.1.9 员工洗手消毒区

5.1.10 电梯厅、电梯轿厢

5.1.11 财务室、充值区

5.1.12 监控系统控制室

5.2　防范要求（详见附件 2）

5.2.1 餐厅出入口、食品原料装卸货区、厨房间出入口、员工出入口、电梯厅、电梯轿厢、财务室等应安装监控摄像系统，监控系统控制室应安装视频监控装置，监视及回放图像应能清晰辨别人员的体貌特征等。

5.2.2　就餐区域、切配加工区域、烹饪加工区域、主食加工区域、备餐

区域、西点加工及出售区域、餐厨具清洗消毒区域、食品仓库、员工晨检区域、员工洗手消毒区域、充值区等处应安装视频监控装置，监视及回放图像应能看清人员的活动状况，冷配间、冷库等温湿度环境敏感区域应在视频画面上叠加温湿度信息并具有温湿度阀值报警功能，监控终端根据“明厨亮灶”要求安置于食堂就餐区或餐厅出入口醒目处。

5.2.3　食品仓库、财务室、监控系统控制室应安装入侵报警装置，入侵报警装置应能对非法入侵进行探测报警。

5.2.4　食堂周边、设置在食堂外的食品仓库应安装视频监控装置和电子巡查装置，监视及回放图像应能清晰显示人员的活动状况。

5.2.5　食堂各出入口应安装出入口控制装置，控制无关人员随意进出。

5.2.6　厨房间、就餐、明档、食品仓库等区域应相应配备灭火器、消火栓等设备设施。

5.2.7　烹饪区域、含明档区域应配备灭火毯、灭火盖等。

5.2.8　烹饪区域应配备自动喷淋式消防装置。

5.2.9　厨房间应配备煤气泄漏报警装置。

5.2.10　食堂应配备 ATP 荧光检测仪、热电偶温度计、二氧化氯监测仪、红外线体温测量仪等设备（进行餐厨具、餐厨具保洁橱柜、备餐橱柜、食品中心温度、消毒液配比、老油、体温和手部等的检测）。

5.2.11　备餐区域和厨房间（含切配、烹饪、餐厨具清洗消毒等区域）应按标准配置紫外线灯。

6　系统技术要求

6.1 设施配置要求

学校食堂重点部位和区域安全防范技术设施配置要求见附件 2。

6.2　视频安防监控系统

6.2.1　视频安防监控系统应符合《安全防范技术系统验收规则》的相关要求。

6.2.2　视频监视实时预览图像分辨率应不低于 600 TVL，回放图像分辨率应不低于 350 TVL；视频监控系统清晰度应不低于 600TVL，图像画面的灰度应≥8 级，视音频记录失步应≤1s，数字视频格式分辨率应不低于 1280*720 像素。

6.2.3　被监控目标的照度应符合摄像机的照度要求，如照度达不到要求应增加辅助照明设施。

6.2.4　视频图像应实时记录，保存时间不少于 30 天。

6.2.5　视频图像应与上级监控中心联网。

6.2.6　视频监控系统应符合 GB28181《安全防范视频监控联网系统信息传输、交换、控制技术要求》相关要求

6.3　入侵报警系统

6.3.1　入侵报警系统应满足 GB50394 的相关要求。

6.3.2　入侵探测器、紧急报警装置发出的报警信号应传送至监控中心。

6.3.3　入侵报警系统布防、撤防、报警、故障等信息的存储应不少于 30 天。

6.3.4　入侵报警系统报警响应时间应≤2s。

6.3.5　财务室、冷库等处应安装紧急报警装置，设施应有防误触发措施且 24 小时处于完好状态。

6.4　出入口控制系统

6.4.1　出入口控制系统应符合 GB50396 的相关要求。

6.4.2　系统应对不同进出对象进行权限管理，控制人员进出相关重点部位和区域。

6.4.3　系统应对就餐区与厨房间、食堂员工等人员出入口进行信息采集、记录，保存时间不少于 30 天。

6.5　电子巡查系统

6.5.1　巡更点设置应纳入学校整体安全防范系统。

6.5.2　电子巡查系统应符合 GA/T644 的相关要求。

6.6　消防系统

6.6.1　厨房间、就餐、明档、食品仓库等区域的灭火器应符合 GB50140 的相关要求。

6.6.2　厨房间、就餐、明档、食品仓库等区域的消火栓应符合 GB3445 的相关要求。

6.6.3　烹饪区域的消防喷淋装置应符合 GB5135、GB4717 和 GB16806 的相关要求。

6.7　现场快速检测设备和紫外线灯安装应符合国家或相关行业的标准。

6.8　按国家和地方标准及要求设置燃气实时监控及预警系统、自动喷淋消防系统。

6.9 食品安全信息追溯系统

6.9.1 追溯系统应符合《上海市食品安全信息追溯管理办法》(沪府令2015第 33 号)的要求。

6.9.2 追溯系统应当将食堂下列信息上传至上一级食品安全信息追溯平台:

6.9.2.1 采购的追溯食品和食用农产品的名称、数量、进货日期、配送日期，以及供货者的名称、地址、联系方式等;

6.9.2.2 采购的追溯食品的生产企业名称、生产日期或者生产批号、保质期;

6.9.2.3 直接从食用农产品生产企业或者农民专业合作经济组织采购的追溯食用农产品的产地证明、质量安全检测、动物检疫等信息。

6.9.3 追溯系统应当能定义操作人员的功能操作权限、企业范围使用权限，同时提供数据字段级权限管理。

6.9.4 追溯系统应当具备追溯查询、生产监控、统计分析、监控预警等功能。

6.9.5 追溯系统应当支持数据自动备份,支持分布式部署、支持双机热备。

6.10 “明厨亮灶”监控系统

参照《上海市食品药品监督管理局关于进一步推进本市餐饮业食品安全公开透明的通知》(沪食药监餐饮〔2017〕73 号)中关于“互联网+明厨亮灶”工作信息化规范要求设置。

6.11 实体防护

防盗安全门及安装应符合 GB17565 的要求。

6.12　监控中心

食堂的安全防范管理终端应纳入学校整体技防系统。有条件的学校可设立食堂监控中心。监控中心的设计应符合 GB50348 的相关要求，监控中心的面积应与安防系统的规模相适应，机房与厨房操作间宜分开。

7　管理要求

7.1 入侵报警系统、视频监控系统和出入口控制系统宜采用集中供电方式。

7.2 备用电源应保证入侵报警系统正常工作 8 小时，保证视频监控系统的摄像机、录像设备和主要控制显示设备正常工作 1 小时，保证出入口控制系统正常工作 8 小时。

7.3 安全防范技术系统的建设、运行和维护应与学校安全防范系统建设统筹规划，并建立系统正常运行的保障机制。

7.4 安全防范技术系统由建设单位、监督检查部门和施工单位根据有关规定组织验收。

7.5 设立监控中心的，应确保有人员值班。值班人员应经过专业培训，掌握系统运行维护的基本技能。

附件 1

引用术语和定义

编号	索 引	索引描述
1	GB50348	2004 安全防范工程技术规范及条文说明
2	GB50394	2007 入侵报警系统工程设计规范
3	GB50395	2007 视频安防监控系统工程设计规范
4	GB50396	2007 出入口控制系统工程设计规范
5	GB5135	2010 自动喷水灭火系统
6	GB4717	2005 火灾报警控制器
7	GB3445	2005 室内消火栓
8	GB16806	2007 消防联动控制系统
9	GB50140	2005 建筑灭火器配置规范
10	GA308	2001 安全防范系统验收规则
11	GB50216	2005 自动喷淋灭火系统施工及验收规范
12	GB50166	2007 火灾自动报警系统施工及验收规范
13	GA836	2009 建设工程消防验收评定规则
14	GB17565	2007 防盗安全门通用技术条件
15	GB28181	安全防范视频监控联网系统信息传输、交换、控制技术要求

附件2

食堂重点部位和区域安全防范技术设施配置表（一）

序号	项　　目		安装区域或覆盖范围
1	视频安防监控系统	彩色摄像机	食堂出入口
2			就餐区与厨房间出入口
3			办公区域出入口
4			就餐区域
5			餐厨具清洗消毒区域
6			切配加工区域
7			烹饪加工区域
8			主食（米饭、面点）加工区域
9			备餐区域
10			西点加工及出售区域
11			食品仓库（含冷库、粮油仓库、调味品仓库）
12			电梯厅、电梯轿厢
13			员工洗手消毒区域
14			员工晨检区域
15			财务室、充值区域
16			监控系统控制室及分控室
17		控制、记录与显示装置（明厨亮灶系统）	参照上海市食药监局“互联网+明厨亮灶”要求设置
18	入侵报警系统	入侵探测器、声光告警器、紧急报警装置	食品仓库（含冷库、粮油仓库、调味品仓库）
19			财务室
20		防盗报警控制器	监控系统控制室及分控室
21		终端图像显示器	监控系统控制室及分控室
22	出入口控制系统（门禁系统）		厨房间出入口
23			员工出入口

食堂重点部位和区域安全防范技术设施配置表（二）

序号	项　　目		安装区域或覆盖范围
24	电子巡查		食堂周边
25			设置在食堂外的食品仓库（含冷库、粮油仓库、调味品仓库）周边
26	实体防护	防盗安全门、金属防护门	厨房出入口
27			财务室
28			设置在食堂外的食品仓库（含冷库、粮油仓库、调味品仓库)
29	消防系统	灭火器、消火栓	厨房间、就餐、明档、食品仓库等区域
30		灭火毯、灭火盖	烹饪区域、明档区域
31		消防喷淋	烹饪区域
32		燃气报警控制系统	厨房间
33	现场快速检测设备	ATP 荧光检测仪、热电偶温度计、二氧化氯监测仪、红外线体温测量仪等	餐厨具检测
34			餐厨具保洁橱柜检测
35			备餐橱柜检测
36			食品中心温度检测
37			消毒液配比检测
38			老油检测
39			体温检测
40			手部检测
41	紫外线灯		备餐区域、熟食间
42			厨房间（含切配、烹饪、面点间、餐厨具清洗消毒等区域)

抄送：各区教育局，上海市学校后勤协会，上海市教育后勤管理中心（上海高校后勤服务中心），上海高校后勤服务股份有限公司。

上海市教育委员会办公室　　2018 年 5 月 17 日印发