宝山区学校食堂供餐企业遴选基本要求

为贯彻落实教育部、国家市场监管总局、国家卫生健康委员会三部门联合制定的《学校食品安全与营养健康管理规定》，加强学校食品安全源头管理，宝山区教育局联合市场监管局对学校食堂承包企业、配送企业和盒饭供应企业从食品安全、营养健康管理等方面进行评估，按照评估结果和日常检查情况，确定2021年宝山区学校食堂供餐企业推荐名单，并由学校在推荐名单内择优选择。

**一、共性标准和条件：**

1、供餐单位和委托配送单位应为本市登记注册的，注册资本在人民币100万元（含）以上、具有抗风险能力及餐饮服务资质的企业；注册在本区的企业，注册资本可放宽到人民币50万元（含）以上；

2、未被列入国家企业信用信息公示系统公示为经营异常或严重违法失信企业名单的企业；(http://sh.gsxt.gov.cn/--企业信用信息--“经营异常名录”-“严重违法失信企业名单”查询）

3、近24个月内未因食品安全违法行为被处以罚款以上行政处罚的企业；(http://sh.gsxt.gov.cn/--企业信用信息--“行政处罚信息”查询）

遴选以注册在本区的企业为主要候选单位，同时推荐本市不少于30%的优秀供餐单位和委托配送单位加入，达到以优带面全面提升的工作目标。

**二、学校食堂承包单位（以下简称承包单位）应具备以下食品安全资质及条件：**

1.具有从事餐饮服务经历（包括自营或承包），相关单位持本市有效的食品经营许可证，且主体业态为学校食堂、集体用餐配送单位、中央厨房、团体膳食外卖、单位食堂和中型以上饭店。

2.相关单位经上海市食品安全网公示为“放心餐厅”或“放心食堂”；（http://www.shsfsf.com/--新闻中心--“放心餐厅放心食堂评审结果的公示”信息查询。

3.相关单位经本市市场监管部门检查，最近一次检查公示结果为良好（笑脸）；（https://www.shanghai.gov.cn/--食品企业餐饮服务安全等级查询）。

4.按照本市有关规定投保食品安全责任保险。

5.相关单位应实施规范管理，包括经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全ABC规范化管理、“五常”“六T”、危害分析关键控制点（HACCP）等先进管理体系，或者企业自行建立且在行业内普遍认同的先进管理体系。

6.对原材料等外供食材的查验清点工作鼓励在监控范围内进行。

7.使用本市食品安全信息追溯或阳光午餐等平台，履行食品溯源信息上传义务。

8. 食品安全管理人员每人每年接受食品安全集中培训不少于 60 小时。按规定对承包企业负责人、食品安全管理人员和从业人员开展监督抽查考核，考核合格率原则上达到80%。鼓励启用线上食品安全监督抽查考核相关培训考核系统，鼓励通过系统开展食品从业人员在岗期间食品安全知识培训。

**三、学校食堂食品原料集中采购供应单位（以下简称配送单位）应具备以下食品安全资质及条件：**

1．取得《营业执照》《法人登记》的合法企业，取得有效的食品生产或者经营许可证（依法不需要取得许可的企业除外），具有与经营的食品品种、数量相适应的包装、贮存等场所，运输车辆等设施设备；

2．配送单位获得ISO22000或HACCP管理体系认证，并获得良好信用等级、守信企业或者相似信用等级；

3．按照本市有关规定投保食品安全责任保险；

4.建立健全的食品安全管理制度，并提供良好采购、存储、供应、配送服务。

5．食品原料集中供应商建立进货查验，索证索票制度；

严把食品采购关，严格执行《上海市食品安全信息追溯管理办法》，做到食品安全追溯信息及时上传率100%。

6.鼓励在食品加工重点环节安装实时监控视频，信息对接到学校“明厨亮灶”系统，供社会监督。

7.食品安全管理人员每人每年接受食品安全集中培训不少于 60 小时。按规定对企业负责人、食品安全管理人员和从业人员开展监督抽查考核，考核合格率原则上达到80%。鼓励启用线上食品安全监督抽查考核相关培训考核系统，鼓励通过系统开展食品从业人员在岗期间食品安全知识培训。

**四、学校集体用餐配送单位（以下简称盒饭供应单位）应具备以下食品安全资质及条件：**

1.集体用餐配送单位（学生盒饭）。

2.相关单位经上海市食品安全网公示为“放心餐厅”或“放心食堂”；（http://www.shsfsf.com/--新闻中心--“放心餐厅放心食堂评审结果的公示”信息查询。

3.相关单位经本市市场监管部门检查，最近一次检查公示结果为良好（笑脸）；（https://www.shanghai.gov.cn/--食品企业餐饮服务安全等级查询）

4.按照本市有关规定投保食品安全责任保险；

5.建立健全的食品安全管理制度，并提供良好采购、存储、盒饭加工、配送服务。

6. 严把食品采购关，严格执行《上海市食品安全信息追溯管理办法》，做到食品安全追溯信息及时上传率100%。

7.鼓励在食品加工重点环节安装实时监控视频，信息对接到学校“明厨亮灶”系统，供社会监督。

8.相关单位应实施规范管理，包括经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全ABC规范化管理、“五常”“六T”、危害分析关键控制点（HACCP）等先进管理体系，或者企业自行建立且在行业内普遍认同的先进管理体系。

9. 食品安全管理人员每人每年接受食品安全集中培训不少于 60 小时。按规定对承包企业负责人、食品安全管理人员和从业人员开展监督抽查考核，考核合格率原则上达到80%。鼓励启用线上食品安全监督抽查考核相关培训考核系统，鼓励通过系统开展食品从业人员在岗期间食品安全知识培训。