附件3

吉林省高等学校食堂管理细则

（试行）

第一章 总 则

第一条 为进一步规范和加强高等学校（以下简称高校）食堂管理，建立健全食堂管理基本制度，完善食堂运行体制机制，全面提升食堂服务质量和管理水平，确保师生用餐营养、健康、安全、卫生、廉洁。根据《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》《教育部等五部门关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见》《关于加强学校学生集中用餐管理工作的指导意见》等法律法规和政策文件，结合我省实际，制定本细则。

第二条 本细则所称高校食堂，是指学校为学生和教职工提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的餐饮服务提供者。

第三条 高校是食堂管理工作的责任主体，应落实立德树人根本任务，发挥食堂服务育人功能，建立健全管理制度，落实食品安全主体责任，积极改善设施条件，提高餐饮质量和服务水平。

第四条 高校应坚持学生食堂为学生健康成长服务的方向，建立既体现公益性又适应市场规律，保障食堂可持续发展的长效运行机制，为高等教育的改革发展创造和谐稳定的校园环境。

第二章 组织管理

第五条 高校食品安全实行党委领导下的校长负责制，校长是学校食品安全工作第一责任人，分管校领导负直接领导责任。高校应将食品安全作为学校安全工作的重要内容，建立健全并严格落实校园食品安全管理制度和工作要求。民办高校的举办者（含实际控制人）应当保障学校食品安全投入并对食品安全负责，落实校长负责制，督促校长履行食品安全管理职责。高校后勤部门负责食堂日常运行和管理。

第六条 高校每学期应召开党委常委会议或校长办公会议，专题研究食品安全工作，听取相关工作情况报告，研究解决食堂工作中出现的重大问题。

第七条 高校应建立健全食品安全与营养健康考核评价制度，全面提升食堂管理水平。

第八条 高校应健全学校食品安全管理组织机构，严格落实学校食品安全管理岗位责任制，逐级签订食品安全责任书，明确食品安全和营养健康管理相关责任。

第三章 基本要求

第一节 基础设施

第九条高校应按照《普通高等学校建筑面积指标》（建标191-2018）、《饮食建筑设计标准》(JGJ64一2017）和《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）等相关规定，根据在校师生规模，科学规划食堂选址、数量、面积、内部装饰，配足配齐相应食堂设施设备。新建食堂应与校内其他公共设施形成较为完整的校园生活区，便于学生和教职员工就餐。

第十条 高校食堂应具有合理的设备布局和工艺流程。加工场所应按原料、半成品、成品的顺序进行流程布局，生熟食品存放场所无交叉污染。制售冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕、现榨果蔬汁等，应按照有关要求设置专间或者专用操作区，并由专人加工操作。食堂应具有完好的防鼠、防蝇、防虫、防尘、防腐、防潮、防盗、防投毒和通风设施。

第十一条 高校应将食堂信息化建设纳入智慧校园建设总体规划，积极运用现代信息技术手段，加强对食品原材料来源、采购、加工制作全过程的监管，优先在食品库房、烹饪间、备餐间、专间、留样间、清洗间、消毒间等重点场所实现视频监控全覆盖，及时发现食品安全隐患。倡导利用信息化技术开通、优化食堂线上餐饮服务功能，为师生生活提供更加便捷的服务。

第十二条高校食堂餐饮服务食品安全量化等级应达到B级以上（含）。

第十三条高校食堂“互联网+明厨亮灶”工程建设应符合规定要求。通过安装图像采集和视频传输设备、透明玻璃隔断墙、隔断窗等方式，公开食品加工操作过程，实现食品加工可视化。

第十四条高校食堂应设置合理、标准的安全通道，配备符合标准的应急疏散指示标识，消防设施设备器材应配置齐全到位并保持完好有效、运行正常；应做好日常消防安全隐患排查并做好记录，及时消除火灾隐患；应制定、完善食堂消防安全突发事件应急预案，定期组织开展消防安全培训和应急演练，提高应急处置能力。

第二节 经营管理

第十五条 高校食堂应依法取得食品经营许可证，并严格按照食品经营许可证载明的经营项目经营，不得无证经营，不得超出有效期限和许可范围经营，不得伪造、涂改、出借食品经营许可证。

第十六条高校食堂应在食堂显著位置公示食品经营许可资质、餐饮服务食品安全量化分级等级、市场监管部门监督记录、从业人员健康证明、主要食品原材料价格与采购来源、食品添加剂使用和其他应公开的信息。

第十七条高校食堂应根据学生消费需求合理设置基本大伙和特色餐饮比例，配置结构合理的高、中、低价位菜品，高中低档次饭菜比例应为2:5:3。中、晚两餐要为学生提供免费汤。

第十八条 高校应建立健全并严格落实原材料采购与贮存、食品加工制作与销售、设施设备清洁消毒与维修保养、食品留样、餐厨废弃物处置、冷链食品管理、食品添加剂使用管理、从业人员健康、环境卫生、饮用水、安全保卫，临时停电、停水、停气与公共卫生等突发事件应急处置，投诉受理等方面的管理制度。

第十九条 高校食堂在食品采购、供餐单位选择等涉及学校集中用餐的重大事项上，应以适当方式听取学生代表大会、教职工代表大会意见，保障师生知情权、参与权、选择权、监督权。食堂应当畅通食品安全投诉渠道，听取师生对食堂食品安全工作的意见建议。

第二十条高校食堂使用财政性资金采购的，应严格执行《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国招标投标法》及其实施细则，按照集中采购目录和限额标准，对政府采购工程以及工程建设有关的货物、服务，采用招标方式采购。

第二十一条 高校食堂大宗物资采购应参照《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国招标投标法》等有关规定，制定符合实际的采购管理办法。全年采购额度超50万元（含）或月均采购额度超5万元的（每年按10个月计）；单次采购额度超过5万元的（含），采取公开招标采购。

第二十二条 未纳入大宗物品采购的食品和原材料采取集中定点采购。高校应成立专门采购小组（3人以上），依法依规采用磋商、单一来源等方式进行采购。单月或单次采购额度1万元-5万元的（含1万不含5万），由后勤与相关部门集体考察定点采购；月均和单次采购额度低于1万元的（不含），由饮食管理部门集体考察定点采购。

第二十三条高校食堂采购食品及原料，应按照下列要求查验许可相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证：

（一）从食品生产者采购食品的，应查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；

（二）从食品经营者（商场、超市等）采购食品的，应查验其食品经营许可证等；

（三）从食用农产品生产者直接采购的，应查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件；

（四）从集中交易市场采购食用农产品的，应索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证。

第二十四条 高校食堂不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）及含铝泡打粉。不得采购四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等。

第二十五条 高校自营食堂应成立由相关部门组成的食品及原材料招标采购小组，由学校统一管理。高校委托经营食堂应对企业食品及原材料采购过程实施全方位监督。

第二十六条 高校应结合实际，开展源头采购，采用推进“农校对接”“厂校对接”及联合采购等方式，减少流通环节，最大可能降低成本。

第二十七条高校米面油等大宗物资和主要调料应使用社会认可度较高的品牌产品，相关信息公开公示。应采取食堂“开放日”等形式让学生参与监督食品和原材料采购、存贮、加工、出售等全过程。

第二十八条高校食堂应建立食品及原材料采购进货查验、记录制度。设立台账，如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关凭证。进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年；食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

第二十九条食品添加剂管理应做到“五专”（专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账）要求，使用时应准确称量，台账保存期限不得少于二年。

第三十条 高校食堂应建立食品安全追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯。鼓励食堂采用信息化手段采集、留存食品相关信息。

第三十一条高校食堂应按照保证食品安全的要求贮存食品，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防护设施完好。定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食品。贮存散装食品应在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称以及联系方式等内容。用于保存食品的冷藏冷冻设备应贴有状态标识，原料、半成品和成品应分柜存放。

第三十二条高校食堂食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备应定期维护、清洗、消毒；保温设施及冷藏冷冻设施应定期清洗、校验。用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器和工具应从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具，使用前应洗净、消毒。

第三十三条高校应按照科学合理、公开透明、有关方面共同参与的原则，建立并完善学生食堂成本调查和定期公开制度，规范定价、调价的程序和成本核算办法，一律实行明码标价。食堂饭菜价格应低于市场同类同质同量餐饮价格。

第三十四条 高校食堂应严格落实食品留样制度。食堂要配备专用的密闭食品留样柜（冷藏柜），专人负责、上锁管理。要对每餐次或批次的每种食品成品进行留样。每个品种的留样量应满足检验检测需要，且不少于125克；按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器，放入密闭留样柜（冷藏柜）内，贴好标签，标签应标明留样食品名称、留样量、留样时间、留样人、审核人员。每餐次食品留样在冷藏条件下保存48小时以上，并及时填写食品留样记录，记录应记载留样食品名称、留样量、留样时间、留样人、审核人员等内容。

第三十五条 高校食堂加工制作的大型活动集体用餐，批量制售的热食、非即做即售的热食、冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕应按照前款规定留样，其他加工食品根据相关规定留样。

第三节 其他要求

第三十六条高校食堂应建立安全保卫制度，非食堂从业人员未经允许禁止进入食品处理区。

第三十七条高校食堂用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准，按规定开展水质检测，并取得水质监测合格报告。定期对供水设施进行检修、清洁、消毒。

第三十八条 高校食堂应设置专门餐厨废弃物收集设施并明显标识，按规定收集、存放餐厨废弃物，交由生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理并建立台账。落实生活垃圾分类要求，加强厨余垃圾源头减量管理，推进厨余垃圾资源化、无害化利用。减少不可降解塑料袋和不可降解一次性塑料餐具、餐盒的使用。

第三十九条 高校应加强食堂环境卫生整治，做好日常卫生整理工作，定期检查。加强食品处理区、就餐场所的清洁消毒和通风换气，保持食堂内外环境干净、整洁。

第四十条高校食堂应全面落实国家、省、市节能减排、环保相关要求，推广应用高效节能灶具和节能、节水餐饮设施设备，保证油烟排放达标。

第四十一条高校应依照国家规定建立符合食堂经营实际的财务管理办法，专人负责，合理设置科目，规范票据管理，禁止白条入账。严格内部控制管理，定期开展内部审计。

第四十二条 鼓励学校参加食品安全责任保险。

第四章 餐饮企业引进

第四十三条 高校应将食堂委托经营纳入“三重一大”集体决策程序。

第四十四条 规模较大的高校，应引入两家以上的社会餐饮企业，形成有序竞争。

第四十五条 高校引入餐饮企业委托经营食堂，应建立科学规范的经营准入、监管和退出机制。

第四十六条 高校引入餐饮企业，应根据招标采购相关规定，经前期调研、论证、校党委常委会或校长办公会研究确定，由后勤管理部门向学校招投标管理部门递交招标需求和申请，按程序要求对拟参与投标的餐饮企业资质、经营能力、服务质量、管理水平、人员素质、社会信誉、经营业绩、服务承诺以及抵抗市场风险能力等进行资质审定后，以招投标方式公开选择。

第四十七条 高校引进餐饮企业，应选择依法取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位。优先考虑具备HACCP或ISO22000等食品安全管理体系认证、具有三年以上高校餐饮经历或五年以上社会团体餐饮服务经历、经营的食堂餐饮服务食品安全量化评级达到B级以上（含）的企业。

第四十八条 餐饮企业在经营期内出现下列情况之一，学校应解除合同。

（一）按相关法律法规和合同约定，未建立相应管理制度或执行制度不力的、经营管理混乱的、不配合校方工作的、被相关行政部门处罚且限期整改不力的；

（二）发生食物中毒，消防餐饮设备设施管理不善、损坏严重造成安全生产事故的，发生其他安全事故后果严重的；

（三）擅自提高饭菜价格，食品卫生安全和服务质量存在问题及其他原因引起就餐人员不满而发生群体事件影响恶劣的；

（四）掺杂使假，销售无证、过期、有害食品的；

（五）有转包、分包行为的；

（六）未经学校同意，无故停业、擅自停餐及利用学校资源从事校外餐饮服务的；

（七）因其雇佣人员违规违法行为给学校造成重大社会不良影响的；

（八）其他严重违规、违约行为。

第四十九条 高校应与餐饮企业依法签订合同，明确双方在食堂管理服务、稳控饭菜质量和价格以及食品安全等方面的权利和义务，督促其落实食品安全与营养健康管理责任。餐饮企业应依照法律法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营，接受学校监督管理，依法接受审计。学校应明确监管部门，配备足够数量的懂业务、高素质的监管队伍。

第五十条 高校与餐饮企业合同签定期限不得超过3年（含3年），合同期满后应按规定重新组织招标。

第五十一条 特色档口引进应采取招投标方式公开选择，学校应结合实际制定具体管理办法，明确准入与退出条件。

1. 从业人员管理

第五十二条 高校应加强食堂从业人员队伍建设，建立从业人员管理档案，制定聘用、培训、考核等制度，建立科学合理用人机制，多渠道引进管理和技术人才，拓展食堂人员的发展空间，促进食堂健康发展。

第五十三条高校食堂应配备与其规模相适应的管理人员和从业人员，依职责开展食堂管理和服务工作。

第五十四条 高校食堂应建立并执行从业人员健康管理制度。应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应进行临时健康检查；患有卫生健康部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

第五十五条 高校应加强食堂从业人员的业务培训，突出厨师、面点师等重点岗位人员专业技术培训，实行分级管理，促进从业人员整体服务水平提升。食堂从业人员应经过食品安全卫生知识、法规培训和职业道德教育后方可上岗；高校食品安全负责人、食品安全管理员、食堂负责人等每年应接受食品安全培训并进行考核。

第五十六条 高校食堂应严格落实晨检制度，并将检查情况详细记录在案。如发现有发热、腹泻、皮肤有伤口或感染、病毒性肝炎、痢疾、活动性肺结核、传染性皮肤病、伤寒等有碍食品安全病症的，应立即停止工作，待治愈后，方可重新上岗；从业人员有不良思想倾向及行为、精神异常等现象的，应立即进行思想辅导，并调离工作岗位。

第五十七条高校食堂从业人员应具有良好的个人卫生习惯。坚持做到在处理食品前、处理食品原料及使用卫生间后，用肥皂、洗手液及流动清水洗手消毒；进入工作岗位前穿戴清洁的工作衣帽及口罩，并把头发置于帽内；不得留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物加工食品；不得在食堂内吸烟。

1. 食品安全与营养健康

第五十八条高校食堂应配备食品安全总监、专（兼）职食品安全员和营养健康管理人员，明确食品安全与营养健康管理相关责任。定期接受培训与考核，学习食品安全与营养健康相关法律、法规、规章、标准和其他相关专业知识，并对本单位从业人员进行培训、考核。加强学生集中用餐食品安全、营养健康管理。

第五十九条 高校应围绕采购、贮存、加工、销售、配送等关键环节，建立健全学校食品安全风险防控体系，保障食品安全，促进营养健康。

第六十条高校学生餐应做到品种多样、营养均衡，合理加工，减盐、减油、减糖。推广科学配餐、膳食营养等理念，保障师生在校用餐食品安全和营养健康。

第六十一条高校食堂应建立食品安全与营养健康状况自查制度。经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，学校食堂应立即整改；有发生食品安全事故潜在风险的，应立即停止食品经营活动，并及时向教育主管部门及属地市场监督管理、卫生健康等部门报告。

第六十二条 高校应严格按照食品安全相关法律法规，全面加强食堂监督管理，定期开展食品安全隐患排查整治，及时消除食品安全风险隐患。

1. 食品安全事故调查与应急处置

第六十三条高校应建立食物中毒或其他食源性疾病等群体性突发事件的应急处理机制，制定完备的应急预案，定期开展演练。发生食物中毒或食源性疾病，要按照就近、就地处置的原则及时快速处理，并按有关重大事项和信息报告规定，立即向教育主管部门及属地市场监督管理、卫生健康等部门报告，不得瞒报、迟报、不报。

第六十四条发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，应立即启动应急预案并采取下列措施：

（一）积极协助医疗机构进行救治；

（二）停止供餐，立即向教育主管部门及属地市场监督管理、卫生健康等部门报告；

（三）封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，并按照市场监督管理部门要求采取控制措施；

（四）配合食品安全监管部门进行现场调查处理；

（五）配合相关部门对用餐师生进行调查，加强与师生家长联系，通报情况，做好沟通引导工作。做好舆情管控。

第六十五条 教育行政部门接到学校食品安全事故报告后，积极协助食品安全监管部门进行调查处理，督促学校采取有效措施，防止事故扩大。

第六十六条高校应按照国家食品安全信息统一公布制度的规定建立健全学校食品安全信息公布机制，主动关注涉及本校食品安全舆情，除由相关部门统一公布的食品安全信息外，应当准确、及时、客观地向社会发布相关工作信息，回应社会关切。

1. 保障措施

第六十七条 高校应健全兼顾财政补贴能力、学校负担能力、学生承受能力的食堂资金投入机制，完善相关保障措施，确保食堂饭菜价格明显低于市场同类餐饮价格。鼓励学生食堂基本大伙由学校自办，充分保障学生的就餐需求，提供安全卫生、优质平价、营养健康、便捷高效的餐饮服务。

第六十八条 高校要从财政拨款、学费及其他收入中提取一定比例的资金，根据在校生人数和相关规定建立食堂价格平抑基金，专款专用，用于市场消费价格涨幅较大时，及时补贴至食堂基本大伙（包括委托经营的食堂），减轻食堂运行压力，确保食堂饭菜价格、质量平稳，并将当年所用部分在次年补齐。

第六十九条高校食堂建筑设施由学校提供，对服务实体实行“零租赁”，免收管理费。高校食堂的大型维修改造、大型餐饮设备配置和更新，空调、电梯、供暖等大型配套服务设施投入和维护费用由学校承担。不得变相收取管理费。

第七十条 高校食堂用电、用水、用气价格应严格按照《国家发展改革委 教育部关于学校水电气价格有关问题的通知》（发改价格〔2007〕2463号）有关规定执行，纳入成本核算。

第七十一条高校要规范食堂各项资金使用，不得以任何形式和理由挪用、挤占。

1. 监督检查

第七十二条 教育部门应当指导和督促学校建立健全食品安全与营养健康相关管理制度，将学校食品安全与营养健康管理工作作为学校落实安全风险防控职责、推进健康教育的重要内容，加强评价考核；指导、监督学校加强食品安全教育和日常管理，降低食品安全风险，及时消除食品安全隐患，提升营养健康水平，积极协助相关部门开展工作。

第七十三条市场监督管理部门应当依法履行对学校集中用餐食品安全监管责任，落实对学校食堂的日常监督检查，加强对学校食品原料采购、贮存、加工、制作等全过程、全链条的监管，确保各环节食品安全风险可控；依法查处涉及学校的食品安全违法行为；及时向教育行政部门通报学校食品安全违法行为相关信息；对学校食堂食品安全管理人员进行抽查考核；督促学校落实食品安全责任；依法会同有关部门开展学校食品安全事故调查处理。

第七十四条 卫生健康部门应当组织开展校园食品安全风险和营养健康监测，对学校提供营养指导，倡导健康饮食理念，开展适应学校需求的营养健康专业人员培训；指导学校开展食源性疾病预防和营养健康的知识教育；接到食源性聚集性病例信息后，及时通报同级市场监管部门，督促疾病预防控制机构依法开展流行病学调查并向同级市场监管部门提交流行病学调查报告；组织医疗机构救治因学校食品安全事故导致人身伤害的人员。

第七十五条 公安机关要严厉打击学校及周边食品安全犯罪行为。

第七十六条 高校食堂应建立健全惩防体系及廉政风险防范制度，加强对食堂管理全过程的监督检查，确保各项制度落实到位。在学校学生集中用餐工作中，学校、受委托经营主体和相关职能部门工作人员失职失责，造成不良后果的，追究相关责任人责任；构成犯罪的，依法依规追究其刑事责任。

第七十七条 高校党政负责人、分管校领导和后勤管理部门负责人应定期深入食堂开展调查研究、监督检查，同学生一起就餐，掌握食堂经营管理现状和学生对食堂的诉求，及时发现和解决问题。

第七十八条 高校团委、学生会、研究生会等群团组织应充分发挥民主监督作用，鼓励学生主动参与食堂管理，协助后勤部门做好食堂管理工作，畅通学生与食堂管理部门的联系和沟通渠道。

1. 宣传教育

第七十九条 高校应围绕勤俭节约开展日常性和专题教育活动，加强对师生良好饮食习惯养成和厉行节约、反对浪费的教育宣传，持续推进“光盘行动”和“节粮行动”，通过采取小份菜、半份菜、套餐、自助餐等方式，坚决杜绝校园餐饮浪费现象，大力培育文明就餐和勤俭节约的校园文化。

第八十条 高校应将食品安全与营养健康相关知识纳入健康教育内容，利用国家食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日等重要时间节点，通过主题班会、课外实践等形式开展经常性宣传教育活动。

第八十一条 高校应加强食堂餐饮文化建设，美化优化学生就餐环境，创造健康向上的饮食文化。

1. 超市（小卖部）管理

第八十二条高校为充分满足学生需求，可在校内合理设置超市（小卖部）。

第八十三条 超市（小卖部）委托经营参照第四章。

1. 责任追究

第八十四条 高校食品安全的相关工作人员、相关负责人有下列行为之一的，给予警告或者记过处分；情节较重的，应当给予降低岗位等级或者撤职处分；情节严重的，应当给予开除处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理：

1. 知道或者应当知道食品、食品原料劣质或者不合格而采购的，或者利用工作之便以其他方式谋取不正当利益的；
2. 在招投标和物资采购工作中违反有关规定，造成不良影响或者损失的；
3. 怠于履行职责或者工作不负责任、态度恶劣，造成不良影响的；
4. 违规操作致使师生人身遭受损害的；
5. 发生食品安全事故，擅离职守或者不按规定报告、不采取措施处置或者处置不力的；
6. 其他违反本规定要求的行为。

第八十五条 高校食品安全管理直接负责的主管人员和其他直接责任人员有下列情形之一的，视情节给予相应的处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理：

（一）隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的；

（二）隐匿、伪造、毁灭、转移不合格食品或者有关证据，逃避检查、使调查难以进行或者责任难以追究的；

（三）发生食品安全事故，未采取有效控制措施、组织抢救工作致使食物中毒事态扩大，或者未配合有关部门进行食物中毒调查、保留现场的；

（四）其他违反食品安全相关法律法规规定的行为。

第八十六条 食品安全监督管理、卫生健康、教育行政等部门未按照食品安全法等法律法规以及本细则要求履行监督管理职责，造成学校集中用餐发生食品安全事故的，应依据食品安全法和相关规定，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员，给予相应的处分；构成犯罪的，依法移送司法相关处理。

第八十七条 餐饮企业相关工作人员在学校食堂供餐工作中不履行食品安全管理职责、日常监督检查不到位，造成不良后果的，依法依规追究相关责任人责任；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

1. 附 则

第八十八条 本细则由发文部门依据工作职责负责解释，自发布之日起施行。