

**教育部办公厅关于印发
《校园食品安全“十必须”》《学校食堂
工作人员“十不准”》的通知**

教体艺厅函〔2026〕12号

各省、自治区、直辖市教育厅（教委），各计划单列市教育局，新疆生产建设兵团教育局：

为贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”要求，贯彻落实党中央、国务院决策部署，巩固深化“校园餐”专项整治成果成效，持续加强校园食品安全管理，强化学校食堂一线工作人员安全意识，规范从业人员操作流程，现将《校园食品安全“十必须”》《学校食堂工作人员“十不准”》印发给你们，请指导本地各级教育行政部门和学校认真学习，加强宣传。鼓励将《校园食品安全“十必须”》张贴于学校食堂管理人员办公区，将《学校食堂工作人员“十不准”》张贴于学校食堂工作场所。

教育部办公厅

2026年3月16日

校园食品安全“十必须”

一、必须依法取得食品经营许可证。学校食堂及其承包经营企业应严格按照许可范围经营，不得无证经营或超许可范围经营。

二、必须坚持公益性原则。学校自主经营的食堂不以营利为目的，实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂不得对外承包或委托经营。

三、必须落实食品安全责任制。学校应建立以校长为第一责任人的食品安全责任制，明确食品安全管理人员职责，确保责任到人。

四、必须严格开展食堂从业人员健康管理和培训考核。食堂从业人员须持有效健康证明上岗，每年进行健康检查。制定年度培训计划，对从业人员进行食品安全知识培训，并做好培训记录。

五、必须严格按照规定采购食品原料。大宗食材必须通过公开招标、集中定点等方式采购，建立供应商准入和评价退出机制，不得采购无合法来源、不合格或不符合食品安全标准的食品原料。

六、必须执行进货查验记录制度。采购食品原料必须查验供货者的许可证和产品合格证明，“双人或多人联检”，如实记录并保存相关凭证，不得接收票证不全、感官性状异常或腐败变质的食材。

七、必须严禁制售高风险食品。中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、冷加工糕点，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

八、必须严格按照规定清洗消毒餐饮具。学校食堂餐具、饮具必须及时洗净、消毒并存放于专用保洁设施内，不得使用清洗消毒不彻底的餐饮具或重复使用一次性餐饮具。

九、必须坚持陪餐制度不流于形式。学校应严格规范执行陪餐制度，按一定周期排定陪餐人员安排，确保每餐均有学校相关负责人与学生共同用餐。有条件的中小学可建立家长陪餐制度。

十、必须按规定处理食品安全事故。发生食品安全事故或疑似食源性疾病时，必须立即采取措施，及时报告相关部门，不得瞒报、谎报、缓报，并配合调查处理。

学校食堂工作人员“十不准”

一、不准未取得有效健康证明的人员从事接触直接入口食品的工作。

二、不准采购使用国家禁止在餐饮业使用的食品添加剂、有毒有害物质及过期、变质、感官性状异常等不符合食品安全标准的食品原料和食品相关产品。

三、不准加工法律法规禁止生产经营的食品，不准加工过程中有法律、法规禁止的行为。

四、不准未穿戴清洁的工作衣帽、口罩和未清洁手部就从事食品加工。

五、不准在食品处理区内从事可能污染食品的活动或在食品处理区外从事食品加工及餐用具清洗消毒活动。

六、不准生熟混放、工具混用。

七、不准将个人物品与食品、餐饮具混放。

八、不准使用未经清洗消毒或消毒不彻底的餐饮具和容器。

九、不准违反法律、法规、规章的要求处置餐厨废弃物。

十、不准瞒报、谎报、缓报食品安全事故，隐匿、伪造、毁灭、转移不合格食品或有关证据。