

渝教体卫艺〔2014〕43号

**重庆市教育委员会
关于印发重庆市托幼机构卫生保健与食品安全
日常管理规范的通知**

各区县（自治县）教委，北部新区、万盛经开区教育局，市中小学卫生保健所：

为加强我市托幼机构卫生保健与食品安全规范管理，落实托幼机构卫生保健与食品安全日常管理主体责任，保障幼儿身心健康成长，根据《中华人民共和国食品安全法》《托儿所幼儿园卫生保健管理办法》《重庆市托儿所幼儿园卫生保健工作管理细则》《餐饮服务许可管理办法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律

法规，结合我市实际，我委制订了《重庆市托幼机构卫生保健与食品安全日常管理规范》。现印发给你们，请遵照执行。

重庆市教育委员会

2014 年 10 月 30 日

重庆市托幼机构卫生保健与食品安全 日常管理规范

一、卫生保健

(一) 日常管理机构

1. 设立包括法定代表人或者负责人、后勤管理部门、专(兼)职卫生保健人员、保教人员在内的卫生保健管理机构,负责托幼机构的日常卫生保健管理。法定代表人是卫生保健工作的第一责任人。

2. 设立专(兼)职卫生保健人员。卫生保健人员是托幼机构卫生保健工作的主要人员,应具有高中或中专以上的文化程度并经卫生保健专业知识和营养知识培训合格;收托 150 名儿童至少设 1 名专职人员,收托 150 名以下儿童的可配备兼职人员。

3. 设立卫生保健室。卫生室(保健室)是实施卫生保健日常管理工作的主要机构,保健室面积不少于 12 平方米;卫生室(保健室)设有儿童观察床、桌椅、药品柜、资料柜、流动水或代用流动水等设施,配备儿童杠杆式体重秤、身高计(供 2 岁以上儿童使用)、量床(供 2 岁及以下儿童使用)、国际标准视力表或标准对数视力表灯箱、体围测量软尺、体温计等设备,配备消毒剂、紫外线消毒灯或其他空气消毒装置。

4. 具有《重庆市托幼机构卫生保健合格证》。

(二) 日常管理制度

建立包括一日生活安排、卫生与消毒、入园（所）及定期健康检查、传染病预防与控制、常见疾病预防与管理、健康教育、卫生保健信息收集等卫生保健管理制度。

（三）从业人员的日常卫生管理

1.持证上岗。托幼机构工作人员应取得《托幼机构工作人员健康合格证》后方可上岗，精神病患者或者有精神病史者不得在托幼机构工作。在岗工作人员每年进行1次健康检查并取得健康合格证。

2.晨（午）检。开展托幼机构从业人员的晨检工作，凡发现患有发热、腹泻、流感、活动性肺结核、痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎、淋病、梅毒、滴虫性阴道炎、化脓性或者渗出性皮肤病等须离岗，治愈后须持县级以上人民政府卫生行政部门指定的医疗卫生机构出具的诊断证明，方可回园（所）工作。

3.培训。托幼机构工作人员应接受相关机构的业务培训。

（四）传染病防控的日常管理

1.查验入托入园儿童预防接种证，督促家长完成儿童预防接种。

2.开展儿童晨（午）检和因病缺课缺勤的登记、追踪工作。

3.发现患病儿童或疑似传染病例时应及时通知家长到医院治疗、隔离，患传染病的儿童隔离期满后，凭医疗卫生机构出具的

痊愈证明方可返回园（所）。对患病儿童所污染的环境进行彻底消毒。

4.预防性消毒。儿童活动室、卧室应当经常开窗通风，在不适宜开窗通风时，每日应当采取其他方法对室内空气消毒2次。餐桌每餐使用前消毒，水杯使用后应及时清洗消毒，反复使用的餐巾每次使用后消毒，擦手毛巾每日消毒1次，门把手、水龙头、床围栏等儿童易触摸的物体表面每日消毒1次。枕席、凉席每日用温水擦拭，被褥每月曝晒1~2次，床上用品每月清洗1~2次。儿童厕所清洁通风、无异味，每日定时打扫，保持地面干燥，便器每次用后及时清洗干净。

5.严禁违规组织群体性服用药物或喷用药物。

（五）日常健康管理

1.查验“儿童入园（所）健康检查表”、“0~6岁儿童保健手册”，儿童经健康检查合格。

2.生长发育监测。根据儿童的实际年龄制作生长曲线，张贴于各班级，便于家长和保育人员对儿童身高、体重进行比对。

3.营养配餐。制订带量食谱，1~2周更换1次，蛋白质和能量的供应不低于“中国居民膳食营养素参考摄入量（DRIs）”的80%。

4.根据儿童特点制定作息时间表，保证充足的睡眠和户外活动时间。3~6岁儿童午睡时间根据季节以2~2.5小时/日为宜，3岁以下儿童日间睡眠时间可适当延长。

5.特殊疾病管理。儿童入托入园时对眼疾、耳疾、先心病、哮喘、癫痫、心理行为异常、生长发育异常、药物过敏、食物过敏等疾病进行重点筛查，入园后加强对贫血、营养不良、肥胖、龋齿、心理行为异常、生长发育异常等疾病的日常监测和管理，同时做好相应的记录，并与家长及时沟通。

二、食品安全

（一）日常管理机构

1.设立包括法定代表人或者负责人、后勤管理部门、食堂从业人员、食堂管理人员和食品安全监管人员在内的食品安全管理机构，负责托幼的日常食品安全管理。法定代表人是托幼机构食品安全管理的第一责任人。

2.设立专（兼）职食品安全监管人员。食品安全监管人员是托幼机构食品安全的主要管理人员，应持有有效健康证明、有效培训合格证明，并具备2年以上餐饮服务食品安全工作经历。

3.设立符合食品安全要求的食堂。托幼机构食堂是实施食品安全管理的主体机构，须取得《餐饮服务许可证》，有基本的功能区域划分和流程，避免交叉污染；面积和设施设备满足食品的贮存、冷藏、加工、烹饪、洗涤、消毒、保洁、分餐、留样的需要。

（二）日常管理制度

建立健全食堂从业人员健康管理和培训、食堂设施设备清洁消毒和维修保养、食品采购索证索票、进货查验和台账记录、库存定期清理、餐厨垃圾处置、食品添加剂管理、食品留样、食谱

公示、食品安全日常检查奖惩等制度，建立食品安全责任制和责任追究制、食品安全突发事件应急处置机制和可追溯的食品安全管理体系及信息系统。

(三) 从业人员的日常卫生管理

1.持证上岗。食堂从业人员和饮用水管理人员应取得健康合格证明。在岗工作人员每年进行1次健康检查并取得健康合格证。

2.晨（午）检。开展食堂从业人员和饮用水管理人员的晨检工作，凡患有发热、腹泻、流感、活动性肺结核、痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎、淋病、梅毒、滴虫性阴道炎、化脓性或者渗出性皮肤病等须离岗，治愈后须持县级以上人民政府卫生行政部门指定的医疗卫生机构出具的诊断证明，方可回园（所）工作。食堂从业人员个人卫生符合餐饮服务从业人员个人卫生要求。

3.培训。食堂从业人员和饮用水管理人员应接受相关机构的业务培训。

(四) 日常环节管理

1.采购环节：食品、水果实行定点采购，索取售卖单位、个人资格证明和产品合格证明。不过量采购，不采购“边角菜”。

2.贮存环节：生食品或水果的储藏得当，定期清理，不长期贮存，避免过期、变质。

3.烹饪供餐环节：熟食品须烧熟煮透，食品的烹饪、分餐在室内完成，不供应隔夜熟食品。

4.送餐、分餐环节：食堂分餐人员、送餐人员和班级分餐人员分餐前用肥皂流水洗手，分餐时佩戴口罩。

5.消毒保洁环节：食堂公用具和儿童使用的餐具、饮水用具及时消毒，存放于专用的保洁设施中。

6.留样环节：及时留样，使用专门的留样冰箱保存，保存时间 48 小时。

7.设施设备维护保养：定期维护保养食堂设施、设备，保证正常运转。

8.环境卫生：做好清洁，搞好防蝇、防虫、防鼠，保持食堂环境整洁、卫生。

三、档案管理

建立健康档案和留存工作记录。健康档案包括托幼机构工作人员健康合格证、儿童入园（所）健康检查表、儿童健康检查表或手册、儿童转园（所）健康证明和食堂从业人员健康证明和培训记录、食品及食品添加剂供应商资质（许可证、检验合格证明）、食品采购索证索票及进出记录、公用具消毒记录、食品留样记录等，工作记录包括晨午检、膳食管理、卫生消毒、营养性疾病、常见病、传染病、伤害和健康教育和食品安全等。