

渭南市市场监督管理局 渭南市教育局文件

渭市监发〔2025〕136 号

关于印发《渭南市学校食堂常见食材食品 负面清单》的通知

各县（市、区）市场监督管理局、教体局、市市场监督管理局高新分局、渭南高级中学、渭南初级中学：

为进一步加强学校食堂食品安全管理，防范食品安全风险，保障师生饮食安全和营养健康，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》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》等法律法规及相关标准要求，结合我市实际，现将全市学校食堂常见食材食品负面清单明确如下：

一、禁用食材目录

（一）禁止采购使用的食材

发芽、发青的土豆；鲜黄花菜；四季豆、豇豆等豆类。

野生蘑菇、来历不明的野菜、河豚鱼、织纹螺、毛蚶、荔枝螺、泥螺等易引发中毒的食材。

浸泡时间过长而变质的木耳、银耳或米面制品（建议：木耳、米粉等宜即泡即吃，用冷水泡 1-2 小时且一般不超过 4 小时，用热水泡需适当缩短时间；泡发过的木耳如果吃不完，应放冰箱冷藏且不能超过 24 小时）。病死、毒死或死因不明的禽畜水产动物肉类及其制品；未按规定检疫或检疫不合格的肉类。

亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）、含铝膨松剂（硫酸铝钾、硫酸铝铵）、合成着色剂（日落黄、柠檬黄等）、防腐剂、乳化剂、稳定剂等餐饮环节禁止使用的食品添加剂。

无完整标识的散装油、面皮、凉皮、非本食堂加工的馅料、肉串及散装熟食制品。

保健食品、含乳饮料、火腿肠等深加工食品；高盐、高油、高糖食品。

（二）禁止供应的成品食品

除高等学校外，其余各级各类学校的学生食堂不得制售生食类、冷食类食品（不含水果）、裱花蛋糕，不得外购散装熟食肉制品。

采用校外集体用餐配送单位的，不得配送冷食类食品（如沙拉、寿司、凉菜等）、生食类食品（如刺身）、自制冷冻饮品（如冰淇淋、酸奶、鲜榨果汁）、裱花蛋糕及其他冷加工糕点。

未烧熟煮透的豆浆；已变黏的酸菜咸菜。

二、慎用食材目录

（一）慎用食材

贝类（贻贝、扇贝、蛤蜊、牡蛎、生蚝、蛭子等）：需严格控制采购渠道，确保新鲜并彻底煮熟。

青皮红肉的海产鱼类（鲐鱼、青条鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等）：易产生组胺，加工前需检查鱼体新鲜度，避免变质。

动物内脏（猪肺、猪肝、猪心等）：易残留有毒有害物质，需严格检验并控制使用量。

（二）慎供食品品种

豆浆：需充分煮熟，防止“假沸”现象导致中毒。

鸡蛋：使用前需清洗并消毒外壳，不得提供以生鸡蛋为原料且未经彻底加热的食品（如沙拉、三文治）。

三、管理要求

（一）落实主体责任：学校食堂实行校长（园长）负责制，建立健全食品安全管理制度，配备专职食品安全管理人员，明确岗位职责并落实“日管控、周排查、月调度”及“十统一六到位”工作机制。

（二）规范采购管理：严格执行食材采购索证索票和进货查验制度，优先选择定点采购和集中配送，确保食材来源可追溯。禁止采购使用无标签、过期或不符合食品安全标准的食品及食品添加剂。

（三）强化加工过程控制：严格遵守《餐饮服务食品安全操

作规范》，加工食品中心温度需达到 70℃ 以上。生熟食品分开存放，加工工具和容器严格区分。贝类、豆类等慎用食材需彻底煮熟煮透，避免交叉污染。

（四）加强添加剂管理：严格执行新版《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024），禁止使用落葵红、密蒙黄、偶氮甲酰胺等已删除的添加剂；面包、糕点中不得使用脱氢乙酸。

（五）推进智慧监管：在食材贮存、加工制作、清洗消毒等关键环节全面推行“互联网+明厨亮灶”，将加工操作过程实时上传至监管平台，接受社会监督。学校需定期开展食品安全自查，及时消除隐患。

（六）加强宣传教育：学校定期组织从业人员培训，强化食品安全意识和操作技能。同时，通过多种形式向学生和家长普及食品安全知识，引导健康饮食。

市场监管部门将联合教育部门定期开展专项检查，对违反相关规定的学校食堂依法严肃查处，并纳入食品安全信用档案，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

渭南市市场监督管理局

渭南市教育局

2025 年 7 月 24 日

渭南市市场监督管理局办公室

2025 年 7 月 24 日印发