《营养与健康学校建设指南》问答

发布时间： 2021-06-24 来源: 食品安全标准与监测评估司

一、实施《营养与健康学校建设指南》的目的和意义是什么？

《营养与健康学校建设指南》（以下简称《指南》）的制定将促进营养与健康的理念融入公共政策制定实施的全过程，其目的和意义在于：一是适应儿童青少年生长发育需要，关注生命全周期、健康全过程，从食品安全、合理膳食、科学运动、口腔健康、视力保护和心理健康等多个维度提出规范化要求，以全面促进学生健康；二是推动学校营养与健康工作，以中小学校为突破口，通过建设和推广，营造校园健康氛围，引导师生不断增强营养与健康意识；三是通过营养与健康学校这一窗口，搭建从学校到家庭再到社会的传递链，传播正确的健康知识和行为，加快全社会形成健康生活方式。

二、《指南》制定依据是什么？

本指南制定依据为《国民营养计划（2017—2030年）》中的学生营养改善行动、《健康中国行动（2019—2030年）》中“中小学校健康促进行动”和“合理膳食行动”有关要求，以及《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国教育法》、《学校卫生工作条例》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》、《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律法规。

三、《指南》制定原则是什么？

《指南》的制定遵循以下三个原则：

一是科学性原则。《指南》参考国内外法律法规、标准、指南和有关文献资料，结合调研情况和专家意见，科学确定内容框架，并进行详细地说明。二是协调一致性原则。《指南》与我国现行食品安全、食品卫生有关的法律法规及标准协调一致。三是前瞻性与可行性相结合的原则。《指南》制定既考虑了营养与健康学校建设的发展，又考虑了我国目前大多数学校的现状，是当前国情、社情下前瞻性与可行性相结合的产物。

四、《指南》是强制性执行文件吗？

《指南》是作为学校开展营养与健康宣传教育、合理膳食指导、创建健康氛围等相关工作的技术性文件，鼓励学校参与，不是所有学校强制性执行。但是，如要建设营养与健康学校，则应当依据本《指南》全面落实相关要求。

五、其他国家是否有开展营养与健康学校建设类似的活动？

1995年，世界卫生组织提出健康促进学校的理念,并在全球范围内积极倡导、推广，发布系列指南指导全球学校开展健康促进学校的创建工作。2006年，世界卫生组织提出“营养友好学校倡议”，为以校园为基础的项目提供框架，并为多部门合作提供可持续机制，包括5个核心内容和26项核心标准，目前已在18个国家开展试点。从发达国家的实践来看，美国的《健康，无饥饿的儿童法案》、欧盟的《欧洲健康学校午餐的营养标准》、澳大利亚的《全国健康学校食堂指南》、日本的《学校供餐法》、《学校给食卫生管理标准》等对营养健康学校建设提出了明确要求。

六、我国是否有开展营养与健康学校建设类似的活动？

1995年起，我国积极响应世界卫生组织倡导的学校健康新理念，北京、广东、浙江和江苏等省份相继开展健康促进学校试点工作。2006年起，中国学生营养与健康促进会持续在全国开展了“营养与健康学校”创建工作。2011年起，中国学生营养与健康促进会联合中国关心下一代工作委员会共同推进此项工作。2016年，原国家卫生计生委发布《健康促进学校规范》（WS/T495—2016）。2017年，中国疾病预防控制中心营养与健康所在我国8个省（区、市）的部分中小学启动“营养校园”试点创建工作。

前期营养与健康学校类似的建设主要侧重健康环境营造、健康技能培养和卫生服务等方面，在膳食营养保障、食品安全、营养健康教育、运动保障等方面相对不足，《指南》弥补了相关内容的缺失。

七、《指南》的主要内容是什么？

《指南》规定了建设营养与健康学校在基本要求、组织管理、健康教育、食品安全、膳食营养保障、营养健康状况监测、突发公共卫生事件应急、运动保障、卫生环境建设等九个方面的内容。

八、《指南》发布后将如何使用？

《指南》由国家卫生健康委、教育部、市场监管总局和体育总局联合发布并组织推进实施，鼓励各地各类学校自愿参与。《指南》的发布旨在规范学校营养与健康相关管理行为，推动学校营养与健康工作，全面促进学生健康。营养与健康学校建设工作由地方各部门结合当地实际情况开展，各省卫生健康行政部门、教育部门、市场监管部门和体育部门会同有关部门可采取多种形式推动营养与健康学校建设。

九、《指南》与《营养健康食堂建设指南》和《餐饮食品营养标识指南》三者之间的关系如何？

《指南》与《营养健康食堂建设指南》和《餐饮食品营养标识指南》，三者相辅相成；同时在适用对象、基本内容方面又存在差别。

在适用对象方面，《指南》适用于全日制普通中、小学校营养与健康学校，普通高校、中等职业学校、幼儿园营养与健康学校参照执行；《营养健康食堂建设指南》适用于食品经营主体业态中的餐饮服务经营者；而《餐饮食品营养标识指南》适用于各类餐饮服务经营者和单位食堂制作并提供给消费者的食品。

在主要内容方面，《指南》规定了建设营养与健康学校在基本要求、组织管理、健康教育、食品安全、膳食营养保障、营养健康状况监测、突发公共卫生事件应急、运动保障、卫生环境建设等九个方面的内容；营养与健康学校的食堂，作为集体食堂的一类，也应当符合《营养健康食堂建设指南》相关基本要求；同时，学校食堂按照《餐饮食品营养标识指南》对菜品进行营养标示，也是《指南》对营养与健康学校建设提出的基本要求之一。