

冠县市场监督管理局 冠县教育和体育局 文件

冠市监字〔2021〕4号

关于印发2021年春季开学学校食堂及校园 周边食品安全专项检查工作方案的通知

各市场监督管理所、各中小学校、托幼机构：

为保障学校食品安全，规范校园及周边食品经营行为。县市场监督管理局、县教育和体育局决定联合开展一次全县2021年春季开学学校食堂及校园周边食品安全专项检查。现将《冠县2021年春季学校食堂及校园周边食品安全专项检查工作方案》印发给你们，请认真组织实施。

冠县市场监督管理局

冠县教育和体育局

2021年3月1日

2020 年春季开学学校食堂及校园周边食品安全专项检查工作方案

为切实加强学校食堂（含托幼机构、小饭桌、下同）食品安全监管工作，规范校园及周边食品经营行为。有效防控食品安全事故发生，结合四部委联合下发的《校园食品安全守护行动方案（2020-2022 年）》三年规划相关要求，切实保障广大师生饮食安全，县市场监督管理局、县教育和体育局决定联合开展全县 2021 年春季学校食堂及校园周边食品安全专项检查。为确保工作顺利开展，并取得实效，特制定本方案。

一、工作目标

通过开展春季学校食堂食品安全专项检查，进一步增强学校食堂食品安全主体责任意识，完善和落实食品安全管理制度和责任，严格落实学校主体责任、监管部门监管责任、教育行政部门主管责任及乡镇党委政府属地责任，学校严格落实校长负责制，校（园）长为食品安全第一责任人。以《校园食品安全守护行动方案（2020-2022 年）》为工作指导，以推进“互联网+明厨亮灶”智慧监管工作为抓手，采取有力措施，打基础、补短板、强弱项、促提升，严防严管严控校园食品安全风险，严防发生食品安全事故。不断提高师生及家长对校园食品安全的获得感、幸福感、安全感。

二、工作重点

对全县范围内所有学校食堂、学生集体用餐配送单位、学校周边 200 米范围内的餐饮单位进行拉网式检查，检查覆盖率 100%。深入排查使用腐败变质和超过保质期的食品原料、餐具用具清洗消毒不合格、违规使用食品添加剂等食品安全风险隐患行为。对发生过食品安全事故或上年度检查中存在严重安全隐患的学校及上年度省抽、市抽、县抽抽检不合格的学校进行重点检查。

三、时间安排

2021 年 3 月 1 日~3 月 31 日

四、工作步骤

（一）人员培训（3 月 1 日开始）

加强对学校食堂食品管理及其从业人员的培训工作，对各学校校长、分管校长、食品安全管理员、厨师长要集中开展学校食堂食品安全培训；重点培训食品安全相关法律法规、学校食堂食品安全操作规范以及相关警示内容；要突出重点岗位人员管理，加大对食品安全管理人员、从业人员培训力度，提高培训质量，增强食品安全责任心。通过强化管理人员、从业人员的食品安全责任和意识，有效降低食品安全风险。

（二）检查整改阶段（3 月 1 日-3 月 7 日）

各学校在春季开学后，要对照《餐饮服务食品安全操作规范》、《中小学校食堂管理与服务规范》及《学校食堂食

品安全自查表》（见附件）深入开展自查并整改，自查的范围包括学校食品安全制度、从业人员管理、环境卫生、加工操作、原料储存、进货查验、索证索票、台账记录、清洗消毒、食品添加剂管理、食堂饮用水使用情况、相关公示内容等各方面，深入查找存在的突出问题和薄弱环节，并在规定期限内整改完毕。各市场监管所对学校食堂自查发现的问题进行重点检查。

根据《山东省教育厅关于继续做好学生饮用奶计划宣传推广工作的通知》（鲁教体字〔2015〕5号）文件的要求，各提供学生饮用奶的学校（含托幼机构）按照《国家“学生饮用奶计划”推广管理办法》（中奶协发〔2017〕32号）的标准进行自查落实。

学校周边有小饭桌经营的单位，学校在校门口进行公示（名单按照县市场监督管理局和县教体局公示名单进行公示）。

各市场监管所要按照要求对辖区所有学校食堂开展全面检查。检查重点如下：

1.许可情况。是否具有有效的食品经营许可证，无超出许可经营范围。

2.食品安全管理情况。是否建立以校长为第一责任人的食品安全责任制，明确各环节、各岗位从业人员的责任。有健全的食品安全管理组织机构，有专职的食品安全管理人员。

3.健康管理情况。各学校及托幼机构要严格按照《食品安全法》规定建立健全并执行从业人员健康管理制度。学校食堂食品从业人员必须持有效健康证明上岗，执行晨检，落实“五病”调离制度。按照要求对从业人员进行培训并建立培训档案。

4.索证索票落实情况。各学校及托幼机构要严把原料采购关,全面落实学校大宗食品统一采购,2021 年底前大宗食品定点采购率达到 100%。禁止采购和使用无食品标签、无生产日期、无生产厂家及超过保质期的米、面、油等食品及食品添加剂;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。各市场监管所要认真核查学校食堂进货渠道是否严格把关，供应商资质是否合法，是否建立索证索票制度，内容是否齐全，进货渠道是否合法。

5.快速检测。各学校及托幼机构食堂一定要充分运用已有的快速检测设备，对购进的食品原料每批检验，做到“逢购必检”。明确专人从事快检工作，加大对快速检测人员的培训力度。快检结果及时通过食品安全预警系统上传至县市场监督管理局风险预警快检系统平台，把好校园食品入口第一关。

6.加工规范。各学校食堂应该保持食品加工经营场所的内外环境整洁。配备防蝇、防鼠等设施设备。严格落实《餐饮服务食品安全操作规范》要求。禁止加工凉菜、蛋糕；禁止采购储存和使用亚硝酸盐。

7.食品留样。各学校及托幼机构食堂每餐次食品必须留样，留样品种包含面食、菜、汤等所有学生入口食品。留样食品应按品种分别盛饭于清洗消毒后的密闭专用容器内并放置在专用冷藏设施中，置于视频监控范围内，冷藏设施上锁，钥匙由专人负责保管，留样时间应不低于 48 小时以上，留样量不少于 125g，并真实、完整记录留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等。

8.清洗消毒。要按照要求对餐具、用具进行清洗消毒，保证消毒时间和温度，并填写消毒记录。餐饮具应存放于专用的保洁设施内备用。私人物品或其他杂物严禁与餐饮具混放，严禁消毒柜用于其他用途。不得使用未经清洗消毒的餐具、饮具。

9.食品添加剂。要按照“五专”要求对食品添加剂进行管理，即：专柜存放、专店采购、专人负责、专用工具、专用台账。无违法违规使用食品添加剂和非食用物质，以及储存，使用亚硝酸盐情况。

10.周自查情况。督促学校建立周自查制度，留有周自查记录。校长定期召开食品安全专题会议，对食品安全情况进行检查。组织落实月自查制度。

11.应急处置。各学校及托幼机构食堂应制定符合本食堂的食品安全应急预案，切实做好应急值守及应急处置准备工作，采取有效措施，做好应急人员、物资、设施准备。同时做好春季开学前的疫情防控就餐方案，食堂从业人员须严格

按照县疫情防控办公室要求作核酸检测，学校学生就餐严格执行省、市开学标准要求（开学前学校食堂疫情防控就餐方案交到县市场监督管理局餐饮科和县教育和体育局训练竞赛和体卫艺科）一旦发生食物中毒突发事件和疫情事件，要按规定及时上报，与当地政府及市场监管所、教体、卫健等部门密切配合，积极应对，妥善处置。

12.建立和完善学校饮用水安全长效机制。学校要加强对校园内饮用水进行安全性检测，有专人对饮用水设备定期进行安全卫生巡查并做好巡查记录，发现问题及时报告并进行整改。做好检查台帐。定期组织开展学校饮用水安全联合检查；对采用自备井和二次供水的学校，要建立台账、定期检查，督促学校全面落实饮用水安全保障措施，及时消除学校饮用水安全隐患。采用自备井供水的学校，必须取得县级以上地方人民政府卫生行政部门签发的许可证。

13.建立集中用餐陪餐制度。学校要制定陪餐制度和计划，明确陪餐人员和要求，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。鼓励有条件的中小学、幼儿园建立家长陪餐制度，及时对陪餐家长提出的意见建议进行研究反馈。

五、工作要求

（一）强化领导，明确职责。各市场监管所、学校要高度重视学校食堂食品安全工作，切实加强组织领导，进一步明确工作重点、任务、目标及具体措施，着实做到目标任务

明晰，责任措施到位，确保检查工作取得实效。县市场监管局和教体局组成联合检查组，对全县学校进行抽查和督导。

（二）加强培训，提高认识。各学校要加强对学校食堂的食品安全培训，认真组织有关人员学习《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《中小学校食堂管理与服务规范》等内容。学校主要负责人切实承担学校食堂食品安全责任人的责任，建立食品安全管理制度，确保各项工作不留盲点、不留死角。

（三）统一采购，规范渠道。各学校食堂采购大宗食材时必须按要求到中标的企业进行食材采购，留存合同及票据。不按规定进行定点采购的，一经查实，将对学校全县通报。对不按要求留存证件及票据的相关学校进行严肃处理。

（四）加强检测，督促整改。要针对学校食堂餐饮具消毒效果、重点食品品种进行抽样检验，保证学校自检结果及时公示，及时了解食堂食品安全状况，对抽检发现的突出问题，要督促认真整改。

（五）及时总结，全面提升。对专项检查期间发现的问题严抓整改落实，认真总结工作经验，全面巩固提升，并于3月10日前将学校食堂检查情况统计表报县市场监管局餐饮科。县市场监督管理局形成书面材料报县教育和体育局。县市场监督管理局和县教育和体育局成立联合督导组进行督导检查，对督导发现问题严重的学校将按照四个最严的要求高线处理。

县市场监督管理局 电子邮箱：gxcy309@163.com

县教育和体育局 电子邮箱：gxjyhtyj@163.com

附件：学校食堂食品安全自查表

附件

学校食堂食品安全自查表

检查项目	检查内容		是	否
食品安全管理情况	建立了以校长为第一责任人的食品安全责任制，明确各环节、各岗位从业人员的责任			
	有健全的食品安全管理组织机构并运行良好			
	有专职食品安全管理人员并落实食品安全责任			
健康管理情况	建立了从业人员健康管理档案			
	从业人员具有有效的健康证明			
	未发现患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品卫生疾病的从业人员上岗			
	有开展食品安全知识和技能培训的相关材料,从业人员能够基本掌握相关知识			
索证索票落实情况	食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品有验收和进货台账			
	不采购、储存和使用国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品			
	将一次性餐饮盛具、筷子、洗涤消毒用品等食品相关产品纳入规范管理			
清洗消毒情况	消毒池与其他水池分开使用			
	餐饮具消毒卫生清洁，符合要求			
	设置专用餐具保洁设施（柜），保洁设施（柜）不得存放杂物			
	消毒环节人员是否掌握基本消毒知识			
加工制作管理情况	没有使用超过保质期、腐败变质食品原料等影响食品安全的行为			
	冷冻（冷藏）设施、加工工具和盛器做到生熟分开，预防交叉污染			
	有能够正常运转的专用留样设备，加工食品按规定留样，做好留样记录			
	食堂饮用水水质符合卫生要求（标准）			
食品添加剂情况	符合专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求			
	无非法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为，不购买、储存、使用亚硝酸盐			
环境卫生情况	加工场所是否清洁卫生			
	就餐场所是否清洁卫生,环境良好			
	有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施			
原料贮存情况	原料贮存符合安全要求，库存食品、调料没有“三无”产品			
	原料、半成品和成品分开存放，且区分标识明显			
快速检测	是否专人，是否经过培训			
	是否按要求检测并上传			
	试剂是否按规定条件储存			
	快检仪器是否能正常运行			
上次检查问题整改情况	发现问题	整改落实情况		
存在问题				

注:1.各学校根据实际风险隐患情况,可在此基础上制订自查表。

2.选择“否”项的应在“存在问题”栏里对问题予以详细说明。

检查时间: 年 月 日

检查人(签字):