

# 宿州市食品药品监督管理局 宿州市教育体育局 文件

宿食药监餐〔2018〕10号

## 关于开展2018秋季学校食品安全 专项检查工作的通知

各县（区）食品药品监督管理局、教育体育局、市管园区食药监管办公室、省属高校、市直各学校：

秋季学校开学在即，为切实加强学校食堂（含托幼机构食堂）及周边餐饮单位餐饮服务食品安全监管，提高学校食堂及周边餐饮单位餐饮服务食品安全保障水平，确保广大师生身体健康和饮食安全，现就有关要求通知如下：

### 一、提高认识，落实责任，高度重视学校食品安全监管工作

各单位要进一步提高对学校食品安全工作重要性的认识，增强责任感和使命感。按照属地管理原则，落实地方政府

府负总责、食品药品监管部门承担监管责任、教体部门承担主管责任、学校承担主体责任的责任体系。各级食药监管部门、教体部门要把学校食品安全监管工作作为当前监管工作的重中之重，按照预防为主、科学管理、责任明确、综合治理的工作要求，在地方政府统一领导下，各部门密切配合，全面开展秋季学校食品安全专项检查工作，以最严格的监管、最有效的措施，切实抓好学校食品安全工作，有效保障广大师生的身体健康和饮食安全。

## 二、强化培训，提升能力，切实把食品安全制度落到实处

各地要在开学前或开学初召开秋季学校食堂食品安全专项检查会议，食药监管部门、教体部门联合组织开展学校食堂食品安全管理人员培训班，重点对学校校长、幼儿园园长、食品安全管理员、从业人员进行《餐饮服务食品安全操作规范》的再学习、再巩固，将学校食堂食品安全的要求落实到行动上。要监督指导学校食堂和周边餐饮服务单位制定符合本单位实际的培训计划，督促学校及周边餐饮服务单位加强对从业人员食品安全知识和技能培训，定期组织全员学习法律法规和食品安全管理知识。学校食堂管理者要做到人人熟知食品安全操作规范，人人熟知食品安全管理制度，人人抵制影响食品安全的行为。确保采购、储存、加工、烹饪等关键环节安全可控。

### **三、严格要求，开展自查，认真履行食品安全主体责任**

学校校长是学校食堂食品安全第一责任人。各级食药监管部门、教体部门要督促指导辖区内各级各类学校设置食品安全管理机构，配备专（兼）职食品安全管理员，明确岗位职责，层层签订责任书，落实学校食堂食品安全自查制度，定期开展自查。一是学校食堂必须依法取得《食品经营许可证》或《餐饮服务许可证》后方可供餐，许可证的法定代表人必须是学校校长；二是学校是否建立并落实食品安全管理制度，是否对从业人员开展培训及管理，对自查中发现的食品安全隐患是否及时进行整改；三是各级各类学校、托幼机构食堂“明厨亮灶”设施是否完好，保证正常使用；四是学校食堂应当按照食品安全法律、法规、规章和食品安全的要求从事供餐活动，确保食品安全。

### **四、突出重点，严格监管，深入开展食品安全隐患排查**

各地要以中小学校食堂、幼儿园食堂，特别是开展农村义务教育学生营养改善计划的学校食堂，校园周边餐饮单位为重点，结合学校自查情况，从开学之日起全面开展学校食品安全专项检查工作，全面排查学校食堂食品安全风险隐患，确保时间、人员、内容、效果四落实。重点检查学校食堂和学校周边餐饮店持证情况；是否建立食品安全管理制度，并张贴在醒目处；从业人员是否 100%健康体检，依法取得健康合格证明，并持证上岗；是否开展从业人员培训，建

立培训档案；学校、托幼机构食堂“明厨亮灶”设施设备是否完好、使用是否正常；是否严格按规定做好原材料索证索票验收工作，建立原材料进货验收登记台帐；是否存在采购、使用病死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品、劣质食用油、不合格调味品、工业用盐或非食品原料等情况；加工经营场所内外环境是否保持整洁，餐饮具和设施设备是否保持清洁，餐饮具和直接接触入口食品的容器等是否按规定消毒、保洁；是否按规定进行食品留样，食品留样是否有专用设备，并保留 48 小时以上。进行监督检查时，要做现场检查笔录等执法文书，对检查中发现的问题，及时提出整改要求并复查整改效果。凡存在违法违规行为的，一律从严从重从快查处。

## 五、严格标准，分户建档，确保监管工作落实到位

各地食药监管部门、教体部门要提前召开专门会议，研究制定检查方案，合理进行分组，切实把有责任心、懂业务、敢于担当的人员安排到检查中来；检查前要组织检查人员学习《关于开展 2018 秋季学校食堂食品安全专项检查工作的通知》精神；积极开展业务培训，统一检查标准，统一检查时间、统一检查方法、统一检查内容，统一执法文书，统一问题处置，严格落实检查责任制，做到谁检查谁负责、谁签字谁负责。各地要建立健全学校食堂食品安全监督检查档案，实行一户一档，档案内容顺序按照：检查方案，学校食

堂自查表，学校食堂监督检查表，学校食堂各功能区、间（备餐区）布局、门窗、标识、墙壁、吊顶、及卫生、设施设备的图片，防蝇防鼠设施、餐饮具清洗消毒、保洁设施、食品留样图片，台帐记录及学校食堂食品安全相关信息公示的图片，现场检查、现场检查移交单、责令整改通知书、责令整改后的图片或再次检查记录和整改报告，函告，约谈记录等，确保建立的监督检查档案内容准确、完整，并将监督检查情况及时录入安徽省食品药品行政执法系统，确保学校食堂监督检查覆盖率和录入率达到 100%。

## 六、注重宣传，加强应急管理，充分发挥社会共治作用

各地要建立健全学校食堂食品安全应急工作机制，完善学校食堂食品安全突发事件的应急预案，落实学校食堂食品安全应急措施，增强应急处置和快速反应能力。确保一旦发生事故，能够早发现、早报告、早处置，最大限度地减小事故的负面影响和社会危害。要健全舆情监测、信息通报、预防预警、危害控制、调查处理等制度，科学、稳妥处置学校食品安全事故，防止心因性因素、舆论误导、方法不当等原因造成人为扩大事态和社会恐慌。对于学校食堂许可把关不严格、日常监管不到位、专项检查流于形式、发现问题不记录不整改、对问题整改不跟踪、责任约谈制度不落实、未开展量化分级管理等行为，属地食药监管部门、教体部门要予以通报批评并采取切实可行的措施加以解决，造成严重后果

的，一律依法依纪严肃处理。

各地在开展学校食堂食品安全专项检查中要细化方案，制定措施，确定目标，严密组织，切实把专项检查要求落到实处。并于 2018 年 10 月 20 日前将秋季学校食堂食品安全专项检查工作总结、报表（盖印章）报市食品药品监督管理局餐饮服务监管科、教体局安全科。

市食药局：

联系人：周伟伟

电话：0557-3025560

邮箱：3214247308@qq.com

市教体局：

联系人：时玲玲

电话：0557-3058607

邮箱：szjyjaqk@163.com

附件：1、学校食堂食品安全自查表  
2、学校食堂食品安全检查表  
3、2018 年秋季学校食品安全检查情况汇总表

宿州市食品药品监督管理局



---

宿州市食品药品监督管理局办公室

2018 年 8 月 24 日印发

**附件1：**

**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学校食堂食品安全责任制，明确各环节、各岗位从业人员的责任 |        |   |   |
|                    | 有健全的学校食品安全制度并持续执行                         |        |   |   |
|                    | 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合格证                            |        |   |   |
|                    | 有“五病”调离记录，未发现患有有碍食品卫生疾病的从业人员上岗            |        |   |   |
| 索证索票落实情况           | 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        |        |   |   |
|                    | 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   |        |   |   |
| 清洗消毒情况             | 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           |        |   |   |
|                    | 清洁池与其他水池分开使用                              |        |   |   |
|                    | 餐饮具消毒卫生清洁，符合要求                            |        |   |   |
| 加工制作管理情况           | 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                          |        |   |   |
|                    | 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              |        |   |   |
| 食品添加剂情况            | 冷冻（冷藏）设施、加工工具和盛器做到生熟分开，荤素分开，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）                         |        |   |   |
| 环境卫生情况             | 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、存储、使用亚硝酸盐        |        |   |   |
|                    | 加工场所是否清洁卫生                                |        |   |   |
| 原料贮存情况             | 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              |        |   |   |
|                    | 原料贮存符合安全要求，库存食品、调料没有“三无”产品和标示不正常现象        |        |   |   |
| (根据实际自行添<br>加检查情况) | 原料、半成品和成品分开存放，且区分标识明显                     |        |   |   |
| 上次检查问题整改情况         | 发现问题                                      | 整改落实情况 |   |   |
|                    |                                           |        |   |   |
| 现场发现其他问题           |                                           |        |   |   |

检查时间：\_\_\_\_\_

检查人（签字）：\_\_\_\_\_

附件 2 :

## 学校食堂食品安全检查表

名称 : \_\_\_\_\_ 地址 : \_\_\_\_\_

负责人 : \_\_\_\_\_ 联系电话 : \_\_\_\_\_ 检查时间 : \_\_\_\_\_

| 检查项目               | 检查内容                                     |        | 是 | 否 |
|--------------------|------------------------------------------|--------|---|---|
| 许可<br>情况           | 是否具有有效许可证                                |        |   |   |
|                    | 未超出许可经营范围                                |        |   |   |
| 食品安全<br>管理情况       | 建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制，明确各环节、各岗位从业人员责任 |        |   |   |
|                    | 有健全的学校食品安全管理组织机构                         |        |   |   |
|                    | 有专职食品安全管理人员                              |        |   |   |
| 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合格证上岗                         |        |   |   |
|                    | 有晨检记录，未发现有碍食品安全病症的人员上岗                   |        |   |   |
|                    | 开展食品安全知识和技能培训，从业人员掌握基本知识                 |        |   |   |
| 索证索票<br>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帐           |        |   |   |
|                    | 不存在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        |        |   |   |
|                    | 食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道符合规定，落实索证索票制度     |        |   |   |
|                    | 原料贮存符合安全要求，库存食品、调料没有“三无”产品不正常现象          |        |   |   |
| 清洗<br>消毒情况         | 配备了有效消毒设施                                |        |   |   |
|                    | 消毒池与其他水池未混用                              |        |   |   |
|                    | 餐饮具消毒卫生清洁，符合要求                           |        |   |   |
|                    | 设立专用餐具保洁设施（柜）                            |        |   |   |
| 加工制作<br>管理情况       | 没有使用超期变质食品原料等影响食品安全的行为                   |        |   |   |
|                    | 生熟食品未存在交叉污染                              |        |   |   |
|                    | 按规定留样，有留样设备，留样设备正常运转                     |        |   |   |
|                    | 水质符合卫生要求（标准）                             |        |   |   |
| 食品添<br>加剂情况        | 达到专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台帐要求             |        |   |   |
|                    | 无违法违规使用食品添加剂和非食用物质，以及存储、使用亚硝酸盐情况         |        |   |   |
| 环境<br>卫生情况         | 厨房是否清洁卫生                                 |        |   |   |
|                    | 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             |        |   |   |
| 应急体系               | 是否制定实际有效的学校食堂食品安全突发事件应急处置方案              |        |   |   |
| 月度自<br>查情况         | 建立月度自查制度，并有月度自查记录                        |        |   |   |
|                    | 校长是否定期召开食品安全专题会议，校长是否对学校食堂食品安全情况进行检查     |        |   |   |
| 上次检查<br>问题整改<br>情况 | 发现问题                                     | 整改落实情况 |   |   |
|                    |                                          |        |   |   |
| 现场发现<br>其他问题       |                                          |        |   |   |

附件 3:

### 2018 年秋季学校食品安全检查情况汇总表

填报单位（盖章）：

填报时间：

| 类 别      | 检 查 情 况 |      |      |      |      |        | 查 处 情 况    |            |        | 培 训 情 况 |      |         | 备注 |
|----------|---------|------|------|------|------|--------|------------|------------|--------|---------|------|---------|----|
|          | 应查户数    | 实查户数 | 合格户数 | 无证户数 | 整改户数 | 整改格合户数 | 出动执法人员(人次) | 出动执法人员(车次) | 立案查处起数 | 吊销许可证数  | 罚款户数 | 罚款金额(元) |    |
| 普通高等学校食堂 |         |      |      |      |      |        |            |            |        |         |      |         |    |
| 高职高专学校食堂 |         |      |      |      |      |        |            |            |        |         |      |         |    |
| 中学食堂     |         |      |      |      |      |        |            |            |        |         |      |         |    |
| 小学食堂     |         |      |      |      |      |        |            |            |        |         |      |         |    |
| 托幼机构食堂   |         |      |      |      |      |        |            |            |        |         |      |         |    |
| 校园周边餐饮店  |         |      |      |      |      |        |            |            |        |         |      |         |    |
| 合 计      |         |      |      |      |      |        |            |            |        |         |      |         |    |