

安徽省教育厅

皖教秘〔2017〕284号

安徽省教育厅关于开展夏季学校 食堂食品安全检查工作的通知

各市、省直管县教育局，各高等学校、省属中专学校：

随着季节转换，夏季是学校食物中毒等问题多发期，省领导高度重视，要求各地针对学校食品安全不足，加强监督和整改。为贯彻落实省领导的要求，进一步加强夏季学校食堂食品安全管理，保障学生身体健康，经研究，决定开展夏季学校食堂食品安全专项检查。现将有关要求通知如下：

一、加强领导，落实责任

各地各校要按照《食品安全法》要求，切实落实校园食品安全管理的主题责任，将学校食品安全作为日常管理重要内容，落实以校长为第一责任人的食品安全责任制，建立健全校园食品安全管理制度，明确食品安全管理人員和每个岗位的安全职责，要结合餐饮服务食品安全监管的具体要求，加强领导、认真研究，层层签订食品安全责任书。要加强对所辖县（市、区）自查工作的督查，确保专项检查任务环环相扣、取得实效。

二、积极行动，搞好自查

各地各校要依据《关于进一步加强学校食堂食品安全工作的意见》（国食药监食〔2010〕160号）等文件要求，精心筹划、周密部署、积极行动，督促辖区内各级各类学校食堂是否获得《餐饮服务许可证》，管理制度是否落实，人员健康管理是否到位，原料采购、加工制作、食品添加剂使用是否规范，清洗消毒是否符合规定等内容进行自查，及时发现和消除食品安全隐患。

三、突出重点，开展检查

各地要迅速对辖区内学校食堂，重点对中小学食堂、幼儿园食堂、农村基础薄弱学校食堂、农村义务教育学生营养改善计划学校食堂进行检查。重点检查学校食堂食品安全管理制度、餐饮服务许可、从业人员管理、环境卫生、加工操作、原料贮存、索证索票、清洗消毒、用水卫生等情况。严肃查处违法违规行为，及时曝光重大典型案例。专项检查中，对不符合要求的学校食堂要进行跟踪复查、限期整改，整改后仍不合格的要坚决予以查处。

四、严防食物中毒事件发生

各地要加大对学校食堂食物中毒的防控力度，按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，严禁各类学校食堂违规加工制作豆角（四季豆）等国家规定学校食堂禁止加工的食品、严禁各类学校食堂采购、贮存、使用亚硝酸盐，严防学校食堂食物中毒事故的发生。如发生食物中毒和突发事件，要依法依规履行职责，积极有效应对，在第一时间加以控制并妥善处置，降低事故影响及损失，并在规定时间内按程序报告。

五、强化食品安全宣传教育

各地学校要通过报刊、电视、微信、健康教育课、主题班会、校园网等形式广泛开展校园食品安全知识宣传教育。要注意结合食物中毒发生的特点，对学生进行针对性较强的宣传教育，重点教育学生养成良好的个人饮食卫生习惯，不买街头无照或无证商贩出售的各类食品、不吃生冷不洁食品，增强学生的防范意识和自我保护能力。中小学校和幼儿园还应利用家长会等形式，向家长宣传食品安全知识和学校食品安全管理工作要求，以取得家长的配合与支持。

省教育厅会同省食品药品监督管理局将于 6 月中旬对学校食堂食品安全工作进行督查，请各市教育局确定 1 名联络员。于 6 月 15 日前将联络员名单、夏季学校食堂食品安全监督检查情况工作总结和《夏季学校食堂食品安全检查情况汇总表》（附件 3）的电子版及纸质材料报送省教育厅。

联系人：储修杰

电子邮箱：chuxiujie@ahedu.gov.cn

- 附件：1.夏季学校食堂食品安全自查表
2.夏季学校食堂食品安全检查表
3.夏季学校食堂食品安全检查情况汇总表



（此件主动公开）

附件 1

夏季学校食堂食品安全自查表

食堂名称: _____

食堂地址: _____

食堂类型: ☐大学 ☐高职高专 ☐中学 ☐小学 ☐幼儿园

负责人: _____ 联系电话: _____

检查项目	检查内容	结果(合格/不合格)	整改期限
组织制度建设	是否建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制		
	是否有食品安全管理机构并配备专职食堂食品安全管理人员		
	是否落实了食品安全责任制度,明确各环节、各岗位从业人员的责任		
	是否定期检查食品安全工作并有记录		
	对外承包食堂是否制定准入要求,并把食品安全作为承包合同的重要内容,是否切实加强监督检查,督促承包人落实各项食品安全管理制度		
许可情况	有无餐饮服务许可证		
	实际经营项目与餐饮服务许可范围是否相符,是否存在超范围经营问题		
食堂环境	环境是否定期清洁,并保持良好		
	是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件的防护措施		
	是否具有足够的通风、排烟设施		
从业人员健康管理	是否建立了从业人员健康管理制度		
	从业人员是否都取得健康合格证明		
	从业人员健康合格证明是否都在有效期内		
	从事加工直接入口食品的工作人员患有有碍食品安全疾病时,是否及时调整其工作岗位		

落实索证索票制度	采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否进货查验、索证索票并具有采购记录台账		
	库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合相关要求		
	是否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是否符合规定，是否严格落实索证索票制度		
清洗消毒	食堂是否配备有效洗涤消毒设施，且数量满足实际需要		
	是否有餐饮具专用保洁设施		
	消毒池是否与其他水池混用		
	消毒人员是否掌握基本消毒知识		
	餐饮具消毒效果是否符合相关要求		
食品加工制作管理	贮存食品原料的场所、设备设施是否保持清洁		
	是否有存放有毒、有害物品及个人生活物品情况		
	运输食品原料的工具与设备设施是否保持清洁		
	是否使用超过保质期限、腐败变质等影响食品安全的食品		
	原料清洗是否彻底，加工制作过程是否生熟分开，是否存在交叉污染		
	四季豆、豆浆等食品是否烧熟煮透		
	是否具有留样设备，留样设备是否正常运转，是否按规定留样		
	存放时间超过2小时的食物食用前是否经充分加热		
使用食品添加剂情况	食品添加剂使用是否符合国家有关规定，是否达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存要求		

自查人员：_____

检查时间：____年__月__日

附件 2

夏季学校食堂食品安全检查表

食堂名称: _____

食堂地址: _____

食堂类型: ☐ 大学 ☐ 高职高专 ☐ 中学 ☐ 小学 ☐ 幼儿园

负责人: _____ 联系电话: _____

检查项目	检查内容	是	否
食品安全管理	建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制		
	有健全的学校食品安全管理机构		
	有专职食品安全管理人员		
	落实了食品安全责任制度,明确了各环节、各岗位从业人员的责任		
	开展经常性食品安全工作检查并有记录		
	制定学校对外承包食堂准入要求		
	将保证食品安全作为承包合同的重要内容		
	督促承包人落实食品安全责任和各项食品安全管理制度		
许可情况	餐饮服务许可证在有效期内		
	未超出许可范围经营		
	没有转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证的行为		
食堂环境	环境定期清洁,保持良好		
	具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件的防护措施		
	具有足够的通风、排烟设施		
	与厕所等污染源的距离在规定范围内		

健康管理及培训	建立了从业人员健康管理制度		
	从业人员均持有有效的健康合格证明上岗		
	未发现患有有碍食品安全疾病的从业人员加工直接入口食品		
	开展食品安全知识和技能培训，从业人员掌握食品安全基本知识		
落实索证索票制度	采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品进货查验、索证索票并具有采购记录台账		
	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		
	库存食品未超过保质期，原料贮存符合相关要求		
清洗消毒	配备了有效洗涤消毒设施，且数量满足实际需要		
	设立了专用餐饮具保洁设施（柜）		
	消毒池与其他水池未混用		
	消毒人员掌握基本消毒知识		
	餐饮具消毒符合相关要求		
食品加工制作管理	没有使用超过保质期、腐败变质等影响食品安全的食品		
	生熟食品未存在交叉污染		
	加工制作的食品能够做到烧熟煮透		
	具有留样设备，留样设备正常运转，按规定留样		
	存放时间超过2小时的食品食用前经过充分加热		
使用食品添加剂情况	食品添加剂使用符合国家有关规定		
	达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存要求		

省督查人员：_____

检查时间：____年__月__日

市自查人员：_____

附件 3

夏季学校食堂食品安全检查情况汇总表

填报单位市、省直管县教育局（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 数	整改 户数	整改 合格 户数	出动执 法车辆 (车次)	出动执 法人员 (人次)	立案 查处 起数	吊销 许可 证数	罚款 户数	罚款 金额 (元)	培训 户数	培训 人数	
普通高等学校食堂															
高职高专学校食堂															
中学食堂															
小学食堂															
幼托机构食堂															
合 计															