

江苏省食品药品监督管理局 文件

江苏省教育厅

苏食药监餐〔2011〕259号

关于进一步加强全省学校食堂食品安全工作的通知

各市食品药品监督管理局、卫生局、教育局：

为切实加强全省学校（含托幼机构）食堂食品安全工作，确保学校师生身体健康和生命安全，根据国家食品药品监督管理局、教育部《关于进一步加强学校食堂食品安全工作的通知》（食药监办食〔2011〕135号）要求，结合我省实际，就进一步做好学校食堂食品安全工作通知如下：

一、进一步提高对学校食堂食品安全工作重要性的认识。学校食堂食品安全关系广大师生身体健康，关系社会和谐与稳定，关系国家和民族的未来。全省各级餐饮服务食品安全监管部门和教育行政部门要按照《食品安全法》及其《实施条例》要求，在地方政府统一领导下，密切配合，坚持预防为主、科

学管理、明确责任、综合治理，把日常监管与集中整治、食堂自律与部门监管、全面推进与重点突破有机结合，把学校食堂食品安全工作摆在更加突出的位置，以更加坚定的决心、更加有效的措施，进一步提高学校食堂食品安全保障水平。

二、深入推进学校食堂食品安全监督量化分级管理工作。要按照省食品药品监督管理局、省教育厅《关于印发全面推行学校和托幼机构食堂食品安全监督量化分级管理工作实施方案的通知》（苏食药监餐〔2011〕194号）要求，全面推进量化分级管理，确保年底前完成省政府确定的“学校食堂食品安全监督量化分级管理率达100%”的目标任务。各级教育行政部门要积极争取政府支持，进一步加大对农村等薄弱地区学校食堂基础设施建设力度，在学校规划、建设（包括改建、扩建）过程中统筹考虑食堂设施和条件的改善，把学校食堂建设纳入中小学校舍安全工程等相关教育工程。在学校食堂建设过程中，要严格按照餐饮服务食品安全管理有关要求，设置食品原料处理、食品加工、贮存等场所，配备相应的冷藏冷冻、清洗消毒、防蝇防鼠、更衣洗手等设备或设施，最大限度消除食品安全隐患。各级餐饮服务食品安全监管部门要严格按照监督量化分级管理标准，加大学校食堂指导和监督检查力度，增加指导和监督检查频次，对设施、条件达不到要求的，要督促整改，并通报属地教育行政部门。

三、全面开展学校食堂食品安全监督检查。每年春季、秋季开学前，各级餐饮服务食品安全监管部门要把学校食堂作为监管重点，强化监督检查。要加强对学校食堂负责人、专职食品安全管理培训，强化其食品安全责任意识、自律意识，提高其食品安全管理水平；要指导督促学校食堂建立食品采购索证索票、进货查验和采购记录制度，不得采购和加工《食品安全法》禁止经营的食物；要指导督促学校食堂按照餐饮服务食品安全操作规范的要求加工制作食物；要加强对学校食堂关键环节的控制和监管，加强对食堂设施设备的检查；要把学校食堂列为重点抽验场所，加大对其经营食物的抽检工作力度。各级餐饮服务食品安全监管部门要在每年春季开学前（12月底前）和秋季开学前（8月底前）对属地的学校食堂、供应学校的集体用餐配送单位开展一次全面强化监督检查，敦促硬件条件不到位、食品安全管理不到位的学校食堂和集体用餐配送单位立即整改，并及时追踪整改效果；对整改不到位的，停止其供餐业务，并及时通报教育行政部门。各级教育行政部门要将学校食品安全工作纳入年度工作计划及体育卫生专项督导评估指标，督促学校食堂落实监管部门提出的整改意见。要按照省食品药品监督管理局有关防控食物中毒等事故的工作要求，督促学校充分利用学生放假的时机，全面开展学校食堂食品安全自查，彻底排查食品安全隐患、全力解决食品安全问题、有效防控食品安全事故。

四、全面落实学校食品安全责任制度。各级各类学校要建立健全以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制；配备专职食品安全管理人员；建立健全食品安全管理制度，明确每个环节每个岗位从业人员的责任；建立从业人员健康管理档案，每年督促从业人员进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作；加强从业人员食品安全知识和技能培训，确保采购、贮存、加工、配餐等关键环节安全可控；加强设施设备的定期维护，确保正常运行。要按照《食品安全法》及学校食物中毒行政责任追究有关要求，建立健全并严格执行学校食物中毒责任追究制。学校有关责任人因不履行或不正确履行管理职责，导致学校发生食物中毒事故的，应依法追究其法律责任；构成犯罪的，移交司法机关处理。餐饮服务食品安全监管部门、教育行政部门未履行职责，导致本行政区域内学校发生重大食物中毒事故、造成严重社会影响的，要依法依规追究直接负责的主管人员和其他责任人的责任。

各市餐饮服务食品安全监管部门和教育行政部门要及时组织开展辖区内学校食堂食品安全监督检查，及时汇总监督检查结果，并于2011年8月30日前分别将监督检查报告及附件3、附件4报送省食品药品监督管理局。省食品药品监督管理局和省教育厅将组成联合督查组，适时对各地学校食堂食品安全工作进行检查。

附件：1、学校食堂食品安全专项自查表

2、学校食堂食品安全专项监督检查表

3、学校食堂食品安全专项自查统计表

4、学校食堂食品安全专项监督检查统计表

二〇一一年八月二十五日

附件 1:

学校食堂食品安全专项自查表

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 | | |
| 许可情况 | 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 | | |
| | 有无餐饮服务许可证 | | |
| 食堂环境 | 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 | | |
| | 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 | | |
| 从业人员健康管理 | 是否具有足够的通风、排烟设施 | | |
| | 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 | | |
| 落实索证索票制度 | 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 | | |
| | 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 | | |
| 清洗消毒 | 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 | | |
| | 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 | | |
| 食品加工制作 | 餐饮具消毒效果是否符合相关要求 | | |
| | 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 | | |

| | | | |
|------------------|--|--|--|
| 管理 | 是否使用超过保质期、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:

学校食堂食品安全专项监督检查表

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 | 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 | | |

| | | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|--|--|
| 索证 索票 制度 | 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 小时的食物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 | | |

检查人员：_____

检查时间：____年__月__日

附件 3:

学校食堂食品安全专项自查统计表

上报单位(盖章): _____

报表日期: ____ 年 ____ 月 ____ 日

| 本辖区食堂总数 | 本辖区食堂自查总数 | 本辖区食堂从业人员总数 | 实行量化分级管理食堂总数 | 开展相关培训食堂总数 | 整改效果明显食堂总数 | 未取得餐饮服务许可证食堂总数 | 大学食堂 | | 高职高专食堂 | | 中学食堂 | | | 小学食堂 | | | 幼儿园食堂 | | |
|---------|-----------|-------------|--------------|------------|------------|----------------|------|------|--------|------|------|------|-----|------|------|-----|-------|------|--|
| | | | | | | | 承包数 | 未承包数 | 承包数 | 未承包数 | 承包数 | 未承包数 | 送餐数 | 承包数 | 未承包数 | 送餐数 | 承包数 | 未承包数 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

填表人: _____

审核人: _____

附件 4:

学校食堂食品安全专项监督检查统计表

上报单位(盖章): _____

报表日期: ____ 年 ____ 月 ____ 日

| 监管部门监督检查 出动人数 | 监管部门开展培训 次数 | 参加培训的 食堂负责人人数 | 参加培训的 食堂从业人员人数 | 责令整改食堂数量 | 受到其他行政处罚 食堂数量 | 食堂食品抽检件数 |
|------------------|----------------|------------------|-------------------|----------|------------------|----------|
| | | | | | | |

填表人: _____

审核人: _____

主题词：食品安全 学校 食堂 监管 通知

抄送：国家食品药品监督管理局，省食品安全委员会办公室

江苏省食品药品监督管理局办公室 2011年8月25日印发

共印 50 份