台儿庄区教育和体育局

文件

台儿庄区市场监督管理局

台教体字[2020]8号

关于印发《台儿庄区2020年度校园食品安全守护整治行动方案》的通知

各镇（街）教委（学区）、市场监管所，区直各校（园）：

现将《台儿庄区2020年度校园食品安全守护整治行动方案》印发给你们，请结合各自实际，认真抓好贯彻落实。

台儿庄区教育和体育局 台儿庄区市场监督管理局

2020年4月18日

台儿庄区2020年度校园食品安全守护

整治行动方案

为全面贯彻《中共台儿庄区委 台儿庄区人民政府关于深化改革加强食品安全工作的实施意见》（台发[2020]2号）和《2020年全区食品安全重点工作安排》（区食安委[2020]1号）的文件精神，完成《枣庄市2020年度校园食品安全守护整治行动方案》（枣教字[2020]15号）提出的工作目标，加强全区校园食品安全监管，保障广大师生饮食安全，结合我区持续开展“守护舌尖安全”整治，全力打好食品安全放心工程攻坚行动的部署，开展校园食品安全守护整治行动，特制定本方案。

一、工作目标

健全校园食品安全管理制度，优化“四统一”管理过程，学校大宗食品定点采购覆盖率、学校食堂量化分级B级(良好)以上和季度检查覆盖率均达到100％，学校食堂量化分级A级有大的突破。巩固学校食堂“明厨亮灶”全覆盖成果，积极推进“互联网+明厨亮灶”，持续开展“校园示范食堂”创建活动，年底前再创建“区级示范食堂”10所，创市级“清洁厨房”20所，力争建成“智慧食堂”6所。加强学校食品安全与营养健康教育，学生正确饮食观念有较大提高。完善学校食品安全突发事件应急预案及演练，强化检查督导，严查风险隐患，进一步提高校园食品安全治理水平。

二、工作措施

（一）开展食品经营许可整治行动。学校（幼儿园）食堂必须依法取得《食品经营许可证》，才能向师生提供服务。目前全区仍然存在无证向师生提供就餐的违法行为，特别是私立幼儿园尤其严重。对不符合食品生产经营条件的、法人更换不及时的，应督促其整改，对整改后仍不符合要求或拒不整改的，严肃查处，坚决取缔。对公立校园食堂，区局负责科室配合基层市场监管部门靠上指导，帮助学校（幼儿园）尽快取得合法资质。学校食堂委托管理的，受委托的餐饮服务单位必须是取得许可资质的企业。学校原则上禁止设置小卖部、超市等食品经营场所，确有需要设置的，必须经教育行政主管部门批准，依法取得经营许可证；学校零利润自管自营，全区统一配送货品，统一销售价格，独立建账；禁止售卖高盐、高糖及高脂食品。

（二）开展校（园）长食品安全主体责任落实年活动。严格落实学校食品安全校（园）长负责制、陪餐制，组织校（园）长食品安全专题培训和考察学习，严格检查校园长是否主持学校食品安全会议，是否亲自组织月度自查，是否亲自陪餐，是否亲自督查整改，是否参加食品安全培训、自觉学习食品安全知识。落实学校（幼儿园）食堂实行集中用餐信息公示制度，组织家长委员会成员参与学校（幼儿园）食品安全监督机制，建立食品安全管理机构，配备食品安全管理员，建立从业人员健康体检证明和食品安全培训档案，严禁未经体检和培训上岗人员从事食品加工制作。

（三）开展“品牌食材进校园”行动。加强食材配送企业的监管，开展源头生产和流通企业的食品安全调查，开展“品牌食材进校园”行动，严格落实食品原料采购索证索票和进货查验制度，保证食材质量合格证、检疫证、农残检测证随食材进食堂，实现食材溯源达100%，禁止使用超过保质期或者变质的食品及原料。严厉打击采购和使用“三无”食品、假冒伪劣食品原料的违法行为。

（四）规范食品加工制作流程。开展“食品加工专业团队”进食堂试点，优化从业人员的专业结构；开展“六常”行动，加强食堂从业人员知识培训，规范岗位妆容妆貌和作业行为；严格食品原料、半成品和成品分开存放，防止交叉污染；实施食品加工工具用具色标、分类、定位管理；严禁滥用食品添加剂加工食品，食品留样不低于125g且满足检验需要，留样时间不低于48小时，并做好记录。学校食堂不得加工制作生冷荤凉菜，不得制售生食水产品。

（五）强化餐饮具清洗消毒和保洁。学校食堂制定落实餐饮具清洗消毒保洁管理制度，严禁使用未经消毒的餐饮具。对餐具、饮具自行进行清洗消毒的，要配备满足要求的清洗、消毒、保洁设施设备，并建立清洗消毒记录台帐，如实记录消毒方式、消毒时间、消毒人员。使用的洗涤剂和消毒剂要符合国家标准和卫生规范。清洗消毒后的餐具、饮具要存放在专用保洁设施中，并定期清洁消毒保洁设施，防止消毒后的餐饮具受到污染。学校自备井要远离污染源，并通过有关部门检测。

（六）推动学校“清洁厨房”建设，抓好“智慧食堂”试点工作，积极申报“校园示范食堂”。各镇（街）教委（学区）、市场监管所、区直各校（园）要按照《清洁厨房标准》（附件1）和校园示范食堂“九化”标准，督促学校利用寒暑假供餐空闲期间进行改造升级，合理设置功能区域，科学设立操作流程，创设食堂餐厅文化氛围（惜食节约文化、制度文化、色标标识文化、安全教育文化、公示牌、食安宣传阵地建设等设计新颖，布置合理），确保实现“清洁厨房”和食品安全量化等级达到B级以上的年度任务目标；区直校园及镇街初中学校要积极进行“智慧食堂”试点工作。

(七)强化应急管理，规范舆情处置。各校（园）按照区局统一设计的食品安全事故应急预案，结合校（园）实际，尽快修订完善学校的食品安全事故应急处置预案，要求操作性、实用性强，信息准确，人员和信息发生变化要及时更换和更正，一旦发生食品安全事故，能够及时快速有序的得到处置。每学期要组织一次学校食品安全事故应急处置演练。加大对校园食品安全舆情管控力度，积极防控学校食品安全群体性舆情事件，切实做到早发现、早报告、早处置。

三、工作要求

（一）提高思想认识，加强组织领导。学校食品安全整治工作是食品安全工作的一项重要内容，各镇（街）教委（学区）、市场监管所，区直各学校(幼儿园)要高度重视，按照校园食品安全守护整治行动任务部署和要求，进一步细化工作任务，明确责任，督促落实，确保整治取得明显成效。

（二）突出整治重点，严格责任落实。各镇（街）教委（学区）、市场监管所，区直各学校要结合食品安全量化等级、清洁厨房验收活动，开展校园食品安全守护整治行动，严厉查处无证经营、食堂操作不规范、从非法渠道采购食品，滥用食品添加剂加工食品的行为；对发现的问题，由各级市场监管部门提出具体整改意见，并督促其限期整改，对改不到位的学校食堂要及时通报。加强对校园周边食品店、小卖部、小摊贩的监督检查，严肃查处销售过期食品、变质食品、“三无”食品的行为。

（三）加强宣传教育，确保整治成效。各学校要以校园食品安全守护整治行动为契机，组织开展食品安全宣传教育活动，利用板报、校讯通等载体，向学生及家长宣传食品安全常识，丰富学生食品安全知识，提高学生食品安全意识。在本次整治行动中，要查找学校食堂管理中薄弱的环节和存在的问题;要树立典型，积极推广正面典型的好的经验与做法;要加大反面典型的曝光力度，发挥警示震慑作用，使校园食品安全守护整治工作落于实效，确保成效。

各镇（街）教委（学区）、市场监管所、区直各学校（幼儿园）要结合各自实际，认真梳理食品安全管理存在的问题和薄弱环节，要制定具体实施和整治方案，要有“清洁厨房”创建的具体时间和措施、存在问题以及薄弱环节的整改时间和措施、“智慧食堂”建设计划，于5月20日前分别报区教育和体育局食管科、区市场监管局餐饮科。每季度最后一个月23日前分别上报《台儿庄区校园食品安全集中整治工作情况统计表》和《台儿庄区学校食堂清洁厨房和智慧食堂进展情况统计表》，6月15日和12月10日前分别报送上半年和全年工作情况总结，上述材料按部门分别上报。

区教育和体育局联系人：刘西存 联系电话：18806323519

邮箱：lxc6606002@163.com

区市场监督管理局联系人：侯敬波 联系电话：6707016

邮箱：tezcyk@163.com

附件：1.《清洁厨房标准》

2.台儿庄区学校（幼儿园）食品安全集中整治工作情

况统计表

3.台儿庄区学校（幼儿园）食堂清洁厨房和智慧食堂进展情况统计表

附件1

清 洁 厨 房 标 准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 标准内容 | 编号 | 具体检查项目 | 项目重要性 |
| 1.厨房建筑 | 1 | 选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地方，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上。 | \*\* |
| 2 | 厨房内墙壁、地面、天花板、用具、操作台面保持清洁，所有孔、洞、隙、缝应填实密封。无积灰、无油腻、无蛛网、无卫生死角、无杂物堆放，无地面积水。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有1.5m以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。 | \*\* |
| 3 | 上下水畅通，地面易冲洗、防滑，平整、无破损，排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | \* |
| 4 | 天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。无霉斑。 | \* |
| 5 | 门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。 | \* |
| 2.设备设施 | 6 | 炉灶间应使用砖砌固定炉灶，四周应贴瓷砖，且出灰在外。炉灶上方应安装大于灶面的排油烟装置。 | \* |
| 7 | 烹饪场所通风排油烟装置，应采用机械排风，产生油烟的设备上方应加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器应便于清洗和更换。排气口装有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | \* |
| 8 | 产生大量蒸汽的设备上方应加设机械排风排气装置，宜分隔成小间，防止结露并做好凝结水的引泄。 | \* |
| 9 | 工作台面、用具应无毒无害、易于清洗，工作台、橱柜内外无食物残留、无卫生死角。 | \*\* |
| 10 | 加工间及库房设有防鼠设施。阴沟、下水道、墙壁通风口设有防鼠网。无老鼠、蟑螂。 | \*\* |
| 3.炊具用具 | 11 | 刀、菜墩、抹布应分色配置，保持清洁卫生，提倡使用食用级塑料菜墩。熟食间内盛装食品的用具、容器、冰箱专用，并有明显标记。 | \*\* |
| 12 | 洗菜及餐具洗涤消毒水池应专用，水池四周墙壁光洁易清洗。严格实行餐具一洗、二冲、三消毒、四保洁制度。餐具光滑、洁净、无油腻、无食物残渣。清洁餐具应存放保洁柜内。 | \*\* |
| 13 | 冷藏、冷冻柜（库）数量能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。冰箱温度指示准确，定期清霜无异味。 | \*\* |
| 14 | 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程。 | \* |
| 4.人员卫生 | 15 | 工作时应穿戴整洁工作衣帽，头发不得外露。工作前、方便后应彻底洗手，保持双手清洁。不得在卫生间内穿工作服。 | \*\* |
| 16 | 不留胡须、不染指甲留长甲。不在工作区域抽烟。 | \*\* |
| 17 | 咳嗽、吐痰、打喷嚏等要避开食物。有传染病时，应停止一切厨房工作。 | \*\* |
| 5.餐厨环境 | 18 | 厨房内无油烟、灰尘和异味，厨房清洁扫除应及时。杀虫剂与洗涤剂分开放置，专人管理。 | \*\* |
| 19 | 厨房内不得躺卧、住宿。不存放衣物、鞋屐、杂物等个人物品。厨房内不得有厕所。 | \*\* |
| 20 | 应备有加盖餐厨废弃物容器，并易于清洗。贯彻执行《山东省餐厨废弃物管理办法》，餐厨废弃物应实行桶装化、袋装化、密闭化管理，及时清运，不在厨房隔夜，容器四周应保持干净。废弃物容器应与加工用容器有明显的区分标识。 | \*\* |

注：1．本标准共5个方面20项，其中关键项13项，一般项7项。\*\*表示关键项，\*为一般项。

2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

3. 关键项有1项及以上不符合或一般项有3项及以上不符合即为不合格。

附件2

台儿庄区学校（幼儿园）食品安全集中整治工作情况统计表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查  情况 | 组织检查次数 | 检查学校（幼儿园）食堂情况 | | | | | 实施处罚情况 | | | | | | |
| 检查 学校 | 发现安全隐患数量 | 已整改安全隐患数量 | 重大安全 隐患 | 挂牌 督办 | 立案 | 暂时停产  停业 | 吊销经营许可证 | 罚款金额 | 黑名单  惩戒 | 移交  案件 | 追究  刑事  责任 |
| 次 | 家 | 项 | 项 | 项 | 项 | 家 | 家 | 家 | 万元 | 家 | 件 | 人 |
| 之前  累计 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 本季 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 累计 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

填表人： 　　　　　　　　　　　　　联系方式：

　　填表说明：本统计报表每季度填报一次，请各区（市）高度重视，与当地市场监管部门核实后认真统计填报，对于不按时填报或填报错误的区（市）将根据具体情况进行通报，填报人员有变动的请第一时间通知联络人，确保统计报表的连续性。所有填报请用本表，填报字体统一用仿宋GB2132,14号字。本表分季统计和累计统计，累计数为从开展集中整治工作情况的累加数，同时确保数据准确。填表人及联系方式请认真填写。

附件3

台儿庄区学校（幼儿园）食堂清洁厨房和智慧食堂进展情况统计表

填报单位：（加盖公章） 填报时间：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序 号 | 镇（街）  （学区） | 学校名称 | 学校地址 | 法人 | 联系人 | 联系方式 | 是否实施明厨亮灶 | 是否实施大宗物品集中定点采购 | 是否实施家委会参与机制 | 是否实行集中用餐信息公开制度 | 是否建立学校食品安全相关制度 | 是否达到清洁厨房标准 | 是否参与智慧食堂试点工作 | 学校食堂食品安全量化等级 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

填报人： 联系方式：

填表说明：本统计报表每季度填报一次，请各区（市）高度重视，与当地市场监管部门核实后认真统计填报，对于不按时填报或填报错误的区（市）将根据具体情况进行通报，填报人员有变动的请第一时间通知联络人，确保统计报表的连续性。所有填报请用本表，填报字体统一用仿宋GB2132,14号字。本表分季统计和累计统计，累计数为从开展集中整治工作情况的累加数，同时确保数据准确。认真填报填表人及联系方式。