枣庄市台儿庄区教育和体育局文件

台教体字[2020]6号

台儿庄区教育和体育局

关于印发《台儿庄区加强校园食品安全

工作实施方案》的通知

各镇（街）教委（学区），区直各校（园）：

为贯彻落实《关于印发<枣庄市加强校园食品安全工作实施方案>的通知》（枣教发[2020]2号）精神，结合我区校园食品安全管理工作实际，现将《台儿庄区加强校园食品安全工作实施方案》印发给你们，请结合实际，认真抓好贯彻落实。

台儿庄区教育和体育局

2020年3月18日

台儿庄区加强校园食品安全工作实施方案

为贯彻落实《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》和《枣庄市加强校园食品安全工作实施方案》（枣教发[2020]2号文件）精神，进一步加强全区学校、幼儿园(以下统称学校)食品安全管理工作，保障师生生命健康安全，特制定本实施方案：

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，牢固树立以人民为中心的发展思想，全面落实“四个最严”要求，遵循依法治理、预防为主、全程监控、精细管理的总体原则，坚持以“食安校园”为目标，以“九化标准”为引领，以“四统一模式”保源头，以“六常行动”抓过程的总体策略，完善学校及校园周边食品安全管理机制,努力打造食品安全放心校园。

二、总体目标

到2020年底前，在保持量化分级B级（良好）以上 100%的基础上，基本解决中小学生集中就餐需求，实现学校食堂“明厨亮灶”率100%、量化分级A级学校达10%、学校大宗食品公开招标、统一配送或集中定点采购全覆盖；创建20所学校“清洁厨房”，再创区级校园示范食堂10所，抓好“智慧食堂”建设试点工作。到2022年底前，实现学校“清洁厨房”“示范食堂”全覆盖，“智慧食堂”达到80%的目标。

三、重点工作

（一）全面落实学校食品安全主体责任和校园长负责制

严格执行《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《山东省学生体质健康促进条例》《山东省普通中小学办学条件标准》《山东省幼儿园办园条件标准》各项规定，全面履行学校职责，强化校长负责制，完善食品安全制度。坚持校长及相关负责人集中用餐陪餐制度，试点推行家长陪餐制度;不得在校内设置小卖部、超市等食品经营场所，寄宿制学校确有需要设置的，向属地市场监管和卫生监督等单位依法取得许可，经区教体局审批同意，方可设置小卖部、小超市。严禁售卖高盐、高糖及高脂食品。

（二）全面推进校园食品安全守护行动

**1.实施学校食堂提升工程。**突出学校食堂在解决学生集中就餐方面的主渠道作用。新建学校应根据学生就餐需求配建食堂;现有学校应创造条件改扩建食堂;不具备食堂配建条件的应以集中配餐方式解决。学校食堂新建或者改扩建，教育部门应征求属地市场监管部门对食堂设计、布局、流程、硬件配备等方面的意见和建议。各校园应根据实际需要，有计划添置和补充食堂必要的用具、厨具和餐具。

**2.严格学校食堂许可审查。**学校食堂必须以校长为法定代表人申请办理并取得食品经营许可证，才能向师生提供就餐服务。要配合市场监管部门全面掌握辖区内学校食堂食品经营许可情况及经营模式，防止无证经营、超范围经营等现象。

**3.推动学校“清洁厨房”建设，持续开展“示范食堂”创建活动，抓好“智慧食堂”试点工作。**2020年底前评选命名市级“清洁厨房”20 所，创建区级“校园示范食堂”10所，选择条件比较好的学校进行“智慧食堂”试点工作，力争建成 “智慧食堂”3-5所，实施明厨亮灶工程，利用大数据技术和智能软件，将全区校园食堂操作间过程向师生、家长、社会和市场监督管理部门推送信息，自觉接受学生、家长、社会和执法部门的监督。

**4.实施学校大宗食品统一配送制度。**各级各类学校的米、面、油、水（海）产品、生鲜肉、蛋类、豆制品、调味品等大宗食品应统一配送或定点采购。坚持“四统一模式”管理，不断优化管理过程，建立科学的价格质量监督体系，实施“品牌食材计划目录“制度，探索带量供应食材，全面落实食品采购索证、进货验收和台账等制度，并与供货单位签订产品质量责任书，确保“农残检测证、肉类检疫证、食品质量合格证”随食材食品配送到学校，保证“优质、安全、价廉”的食材和食品进入学校食堂。2020年底前，学校大宗食品统一配送或定点采购实现全覆盖。

**5.探索学校食品安全检测体系建设，强力推行学校食堂“六常”行动。**鼓励有条件的学校，通过培养培训或购买服务等，配备专兼职食品安全检测人员，研究制定包含食堂软硬件建设、食品采购、验收、加工、操作、出售以及集体用餐等全过程每一个环节的自查标准，建立学校食品安全自查体系。强力推行学校食堂“六常”行动，所有管理人员和从业人员必须熟知“六常”行动内容、作业标准、操作要领，使“六常”成为工作习惯。

**6.强化突发事件应急处置。**各学校要重新修订完善《学校食品安全事故应急处置预案》，制订学校群体性食物中毒等突发事件的应急处理工作预案，每学期组织一次学校食堂食品安全应急处置演练，将学校食品卫生安全应急处理工作纳入突发公共卫生事件应急处理体系之中。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。

**7.圆满完成省级食品安全先进区创建任务。**2020年是全区创建省级食品安全先进区收官之年。为迎接省级验收，完成教育体育系统承担的创建任务，各镇（街）（学区）、各学校（园）要对照创建标准，查漏补缺，重点做好现场布置、文化氛围和档案建设工作，确保不失分。

（三）全面落实农村义务教育学生营养改善计划

扩大农村家庭经济困难学生生活补助覆盖范围。在对我区农村义务教育寄宿生发放生活补助的基础上，再将义务教育阶段建档立卡学生，以及非建档立卡的农村家庭经济困难残疾学生、农村低保家庭学生、农村特困救助供养学生等家庭经济困难非寄宿生纳入生活补助范围。积极争取财政部门，足额落实义务教育寄宿生和非寄宿生家庭经济困难学生生活补助资金,资金优先用于保障农村家庭经济困难学生营养午餐需求。积极拓宽救助渠道，让社会、企业爱心人士广泛参与。为保障学生身体健康成长的营养需要，根据国家卫健委制定的《学生营养餐标准指南》，全区义务教育阶段学校营养午餐实行一荤一素一汤一奶、足够主食、适量水果的统一标准，任何学校不得降低标准。

（四）全面强化学校食品安全教育

**1.提高学校食品安全课程实施水平。**切实贯彻落实《中小学公共安全教育指导纲要》和《山东省中小学德育课程一体化实施指导纲要(试行)》在生物、化学、安全教育等学科教学和综合实践活动课程中加强食品安全教育，支持学校开发形式多样的食品安全教育校本课程。根据食品安全课程要求，加强专兼职教师队伍，开展教师培训和教学研究，确保学校各年级健康教育有课时、有教材、有教师、有评价、有实效。

**2.开展食品安全教育活动。**各级各类学校要开展“五个一”活动:即每学期举办一场食品安全知识讲座;每学期布置一篇食品安全内容的作文;每学期出一期食品安全黑板报;每个学期至少开展一次食品安全主题社会实践活动;学校食堂设立一块食品安全温馨提示牌。要联合市场监管部门积极开展食品安全进校园活动，不断提高学生的食品安全意识;教育引导学生拒绝购买来源不明、标识不清、超过保质期限、感观性状异常等食品及长期食用不利于学生身体健康的食品。

**3.建立学校食品安全培训考核制度。**对学校食堂负责人、学校食品安全监督管理员、从业人员进行分级、分类,开展多种形式的培训，提高管理水平和处置能力。定期对教育行政部门管理人员和学校校长开展相关法律法规和政策文件的培训，增强法制意识和履职能力。将学校食品安全监督管理员专业知识与技能抽查考核，作为学校食品安全检查的重要内容。

（五）积极配合相关部门，加强学校周边食品安全的监管

**1.建立学校食品安全监督管理员制度。**各级各类学校每个校区均要确定至少1名食品安全监督管理员，有学校任命文件，负责对接有关职能部门，并经培训后，配合开展学校食品安全监督检查。

**2.实施学校食品安全辅导员制度。**推动基层食品监管人员兼任中小学校“食品安全辅导员”，指导、督促学校落实食品安全校长责任制，协调开展校园周边食品安全监管工作，定期通报食品安全监管动态，落实食品安全教育等工作。

**3.实施校园周边食品安全“啄木鸟”制度。**拓宽社会共治渠道，聘请热心家长、学校老师、新闻记者、志愿者等加入校园周边食品安全“啄木鸟”行动，对校园周边食品经营存在的问题进行监督，织密织牢社会监督网络，形成监管合力。

**4.实施学校“城管副校长”制度**。为提升城市管理水平，优化学校周边环境，治理学校门口放学时段摊点多，各学校严格落实学校封闭管理制度，根据实际聘任城市管理人员为“城管副校长”，充分发挥执法部门的执法作用，营造良好的教育教学环境。

四、保障措施

（一）加强组织领导。将学校食品安全作为学校安全工作的重点内容，纳入教育行政部门和学校的年度计划。学校主要负责同志要亲自领导、亲自部署，每学期至少2 次专题研究调度；要落实工作责任，确保各项重点工作顺利完成。

（二）加大经费投入。学校要积极争取资金，加强食品安全检验检测、智慧监管、应急处置和监管能力等建设。要积极通过学前教育行动计划、优质教育均衡县达标、化解大班额问题、薄弱学校改造等方式，切实改善学校食堂硬件建设和校园内食品安全设施设备配置。

（三）强化考核评估和问责。将学校食品安全纳入学校安全考核指标体系，作为“平安和谐学校创建”的重要考核指标。在表彰奖励工作中，增加对学校食品安全作出突出贡献的先进集体和个人;同时加大问责工作力度,对失职渎职导致重大食品安全事故以及瞒报、迟报和漏报食品安全事故的要依法依纪严肃处理。

附件：清洁厨房标准

附件：

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。