

岚县市场监督管理局文件

岚市字〔2024〕69号

岚县市场监督管理局 关于印发《学校食堂食品安全检查 制度》的通知

各所、股、队、中心：

现将《学校食堂食品安全检查制度》印发给你们，请按照文件要求，认真贯彻落实。

岚县市场监督管理局

2024年8月14日



(此页无正文)

岚县市场监督管理局

岚县市场监督管理局办公室

2024年8月14日印发

学校食堂食品安全检查制度

为规范学校食堂食品安全监督检查，保障学生集中用餐食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规规章，结合我县实际，制定本制度。

第一条 市场监管所应建立辖区内学校食堂名单（含校外供餐单位），并实行动态管理，确保将学校集中用餐全部纳入监管。

第二条 监督检查使用《学校食堂食品安全监督检查表》（附件）。监督检查采取“四不两直”（不发通知、不打招呼、不听汇报、不用陪同接待，直奔基层、直插现场）方式进行。

第三条 市场监管所应将检查列入年度计划，明确监管频次、监管重点和责任人。

第四条 市场监管所对学校食堂食品安全的日常监督检查实施季度检查制度，每季度全覆盖检查1次。

第五条 监督检查时可同时对学校食堂食品安全管理人员进行抽查考核。

第六条 监督检查记录一式两份，分别由学校和检查部门留存。

第七条 被检查学校的负责人应当对市场监管部门监督检查结果进行确认，并在记录上签字；拒绝签字的，监管人员应当在检查记录中注明。

第八条 按照属地监管原则，市场监管部门对向学校统一配送或由定点单位采购的米、面、油、水（海）产品、生鲜肉、蛋类、豆制品、调味品等大宗食品每年至少实施1次抽样检测；对辖区内学校食堂自行采购、使用量大的蔬菜等食用农产品原料，每学期至少开展1次抽样检测（可采用国家规定的快速检测方法）。抽检不合格的，按有关规定将相关配送或供货单位纳入“黑名单”，并及时通报教育行政部门，建立退出机制。

第九条 市场监管部门根据检查结果，可依法采取限期整改、约谈负责人、社会公示和行政处罚等措施。

第十条 监督检查结果应当及时纳入学校食堂食品安全信用档案。

第十一条 监督检查应当严格遵守检查程序，检查人员应当严守工作纪律和廉政纪律。

学校食堂食品安全监督检查表

名称：
负责人：

地址：
联系电话：

检查项目	检查内容	检查结果
一、许可管理	食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
二、信息公示	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	在经营场所醒目位置公示量化等级标识、健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
三、制度管理	落实校长（园长）负责制，建立从业人员健康管理和培训、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	制定食品安全事故处置方案，处置方案具有可操作性，相关人员熟悉方案内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
四、人员管理	主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	具有从业人员食品安全培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生，不佩戴首饰，不在食堂内从事与餐饮服务无关的行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
五、环境卫生	食品经营场所保持清洁、卫生，有防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	烹饪场所配置排风设备，定期清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	卫生间保持清洁、卫生，定期清理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
六、原料控制 (含食品添加剂)	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，如实记录有关信息并保存相关凭证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品贮存符合要求，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放；原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	无学校食堂禁止采购、使用的食品、食品添加剂、食品相关产品；中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

检查项目	检查内容	检查结果
七、加工制作过程	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	专间内由专人加工制作，使用专用的加工工具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品留样符合规范。留样容器专用密闭，并经清洗消毒，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上，标注食品名称、留样时间等。每个品种的留样量不少于 125g。由专人管理留样食品、记录留样情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。*	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	设置专门的备餐间或者专用操作区，制定并在显著位置公示人员操作规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
八、设施设备 及维护	专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品留样应配备专用冷藏设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
九、餐饮具清洗消毒	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
检查发现问题		
上次检查发现问题整改情况		<input type="checkbox"/> 已整改 <input type="checkbox"/> 未整改