南昌县食品安全委员会办公室

南食安办字〔2023〕13号

关于开展全县校园食品安全专项整治行动暨“开学季”隐患排查专项督导的通知

各乡镇人民政府（管委会、管理处、街道办），县食品安全委员会成员单位：

为进一步压紧压实校园食品安全“四方”责任，深入推进省、市、县关于校园食品安全治理提升专项行动、校园食品安全隐患排查整治行动、校园食品安全专项排查整治和校园食品安全突出问题整改整治、学校食堂承包经营企业专项排查整治等各项工作，从严从实抓好“开学季”全市校园食品安全，决定开展全县校园食品安全专项整治行动暨“开学季”隐患排查专项督导。现

将有关事项通知如下:

一、总体要求

全面贯彻习近平总书记食品安全“四个最严”要求，严格落实省、市、县校园食品安全监管有关部署，以全县校园食品安全突出问题整改整治为重点，聚焦开学敏感节点，压实食品安全“四方责任”，认真排查整治校园食品安全突出问题，坚持边查边改、靶向发力，推动“两个责任”落细落实，着力防范风险隐患，有力保障全县师生“舌尖上的安全”。

二、督导内容

按照省食品安全办《关于开展全省食品安全“两个责任”落实情况省级督促检查的通知》、《全省校园食品安全治理提升专项整治措施清单》《关于开展校园食品安全突出问题整改整治督查工作的通知》《关于开展学校食堂承包经营企业食品安全专项排查整治行动的通知》，以及《南昌市食品安全“两个责任”落实情况市级督查方案》《南昌市校园食品安全风险隐患排查整治行动方案》《南昌市校园食品安全治理提升专项行动方案》《关于开展全市校园食品安全专项整治行动暨“开学季”隐患排查专项督导的通知》等有关部署要求，检查是否存在重部署轻落实、应付了事、流于形式等现象。主要包括但不限于以下方面:

（一）学校“两个责任”落实情况

一是乡镇（街道）食品安全办组织落实“3 张清单+1 项承诺

书”制度、推动包保干部开展督导情况。

二是包保干部照单履责、开展督导检查工作情况。

三是督促学校结合自身实际制定食品安全风险管控清单，落实食品安全“双总监、双安全员”制及执行有关管理制度情况。

四是学校建立和落实“日管控、周排查、月调度”制度机制及运行情况。

（二）落实省、市、县有关专项行动情况

一是属地市场监管、教育等部门联合开展辖区校园食品安全专项排查整治情况，梳理工作任务（含配合上级工作），建立完善督查问题清单和整改台账，实施整改闭环。

1.属地联合抽查辖区内学校食堂、配送餐企业、校内食品超市（商业餐饮，包括但不限于：食杂店、小卖部、售货柜等）、校园周边食品销售和餐饮服务单位，建立问题台账、责任清单，立行立改；

2.针对治理提升专项整治排查出的问题，实行销号管理，开展整改“回头看”，确保逐项逐条整改到位；

3.对学校及学校食堂的食品安全总监、食品安全员全覆盖开展食品安全培训，汇总培训资料（含照片、签到表、现场图片等），培训人数与当地学校食品安全总监、食品安全员人数吻合；

4.分别开展校园食品安全监管执法人员、学校食品安全管理人员、学校食品安全总监、安全员、食堂工作人员和配送餐企业

约谈警示、教育培训。

二是组织开展学校食堂承包经营企业排查，建立包含主体信息、就餐人员、承包学校食堂数量的信息台账，督促食堂承包经营企业开展全面自查：是否取得相应经营资质，是否与学校依法签订合同，是否规范食品采购、贮存、加工、配送和餐饮具清洗消毒等各环节操作，并就检查情况形成风险隐患清单，制定整改措施，督促企业整改。

三是落实校园食品安全治理提升专项整治措施清单情况，是否对前期省、市交办或移送的校园食品安全问题线索落实整改闭环。按照整治措施清单，把握时间节点，推进各项措施取得阶段性成效。

三、督导时间

（一）集中督导。9月1日至9月9日。

（二）常态督导。结合工作实际需要适时开展。

四、督导方式

（一）县级部门联合督导。由县市场监管局、县教体局、县卫健委、县人社局局领导带队，各单位派员联合开展（分组见附件1）。按照“下管一级”原则，对每个乡镇（管委会、管理处、街道办）随机抽查3所以上学校（食堂），应分别涵盖省属、市属、县属三个层级和高校（含职校）、中小学、幼儿园三种业态。

（二）县直单位条线督导。具有行业院校管理职能或辖有直

属学院（机构）的有关县直单位，应相应地组织专业力量，负责对本单位管理的行业院校或直属学院，按照“全覆盖”原则开展督导。

（三）常态督导。各乡镇（管委会、管理处、街道办）及相关单位要在集中督导期间加强自查，切实防范隐患风险。各乡镇（管委会、管理处、街道办）结合本地工作实际自行组织专业力量，对辖区内的各类学校开展常态督导（自查内容，见附件3）。

五、相关要求

（一）组织方式。督导工作实行督导组组长负责制，由组长所在单位负责与督导对象对接协调，做好督导保障工作。

（二）督导方式。各督导组采取“四不两直”、随机抽查的方式，对照督导检查要求（见附件2），通过听汇报、查资料、看台账、看现场等形式开展督查。

（三）闭环管理。各督导组要及时梳理督导发现的问题并形成清单，于督导结束后的3个工作日内，以所在督导组名义书面反馈被督导单位，并报送县食品安全办（涉及行业院校的，由食品安全办通报相关单位），指出存在问题、提出整改建议、明确整改时限。同时，要加强对问题整改情况的跟进，按照整改时限要求，及时组织对整改情况开展“回头看”。

（四）加强协同。各乡镇（管委会、管理处、街道办）要积极配合督导，及时督促所涉及的主体认真抓好问题整改；及时掌

握督导检查对象整改情况，收集整改材料，及时向对应的督导组报告。

（五）信息反馈。县级部门联合督导组、县直单位请于9月14日前，将督导检查工作情况，书面报送县食品安全办。

（六）其他。此项工作将被列入年终考核重点内容，请各单位高度重视，充分履行属地责任和主管单位责任，确保校园食品安全。

联系人：刘明，电话：13507090107，邮箱：2822680880@qq.com

附件：1.专项督导县级联合督导组分工

2.专项督导检查清单

3.自查清单

南昌县食品安全委员会办公室

2023年8月31日

（此件不予公开）

附件 1

专项督导县级联合督导组分工

第一组（督导小蓝经开区、莲塘镇、向塘镇、金湖管理处、银湖管理处、富山乡）

组长：县市监局副局长 徐剑锋 13065103153

成员：县市监局周剑、县教体局詹贤芹 15979093663、县卫健委李南启 18702610426、县人社局刘亚红 13870917183

联络员：周剑，电话：13507002315

第二组（督导八一乡、银三角管委会、八月湖街道办、东新乡、冈上镇、广福镇、三江镇、黄马乡）

组长：县教体局主任科员 喻美林 18579063133

成员：县市监局刘明 13507090107、县教体局余晖、县卫健委蒋玉光 13657916774、县人社局万丽云 13870618255

联络员：余晖，电话：13970916683

第三组（督导武阳镇、塔城乡、蒋巷镇、南新乡、幽兰镇、塘南镇、泾口乡）

组长：县卫健委副主任 熊赛 13397095973

成员：县市监局朱扬 15879136188、县卫健委王健、县教体局袁健 15179186910、县人社局刘旻罡 13576098120

联络员：王健，电话：13970923691

附件 2

全县校园食品安全专项整治行动暨“开学季”隐患排查专项督导检查清单

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
1.餐饮服务提供者资质	*1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	□是 □否	
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	□是 □否	
	1.3	学校食堂经营情况	□学校自营 □承包或委托经营	
	1.4	承包或委托经营的食堂是否与学校依法签订合同	□是 □否	
	1.5	是否开展自查，建立包含主体信息、就餐人员、企业承包学校食堂数量的信息台账	□是 □否	
2.信息公示	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。食品安全“双总监”制度落实到位，公示“双总监”信息。	□是 □否	
	2.2	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。	□是 □否	
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。	□是 □否	
	2.4	入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页面公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息，公示信息真实，及时更新。	□是 □否	
3.从业人员健康管理	3.1	制定从业人员健康管理制度。	□是 □否	
	3.2	对餐饮服务企业各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。	□是 □否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
	3.3	对学校食品安全总监、安全员、食堂工作人员和配送餐企业约谈警示、教育培训	□是 □否	
	*3.4	有每日健康检查（晨检）记录。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，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	□是 □否	
	3.5	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	□是 □否	
	3.6	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	□是 □否	
	3.7	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	□是 □否	
4.原料控制（含食品添加剂、食品相关产品）	4.1	随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。	□是 □否	
	4.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	□是 □否	
	*4.3	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。	□是 □否	
	*4.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	□是 □否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
	4.5	特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。	□是 □否	
	4.6	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。	□是 □否	
	4.7	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。	□是 □否	
	*4.8	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	□是 □否	
5.加工制作过程	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等。	□是 □否	
	*5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。	□是 □否	
	*5.3	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	□是 □否	
	5.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。	□是 □否	
	5.5	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	□是 □否	
	*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。	□是 □否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
	5.7	学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过 100 人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样。	□是 □否	
	*5.8	中小学、托幼机构食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置酒销售点。	□是 □否	
6.食品添加剂使用管理	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。	□是 □否	
	*6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	□是 □否	
7.备餐、供餐与配送	*7.1	备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。	□是 □否	
	7.2	采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	□是 □否	
	7.3	具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求。	□是 □否	
	7.4	中央厨房配送过程中，食品的包装或盛放符合要求，包装或盛放容器上标注的信息符合要求。	□是 □否	
	7.5	集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求。	□是 □否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
	7.6	外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求。	□是 □否	
8.场所和设备设施清洁维护	8.1	未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理。	□是 □否	
	8.2	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	□是 □否	
	*8.3	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录。	□是 □否	
	*8.4	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有定期除虫灭害记录。	□是 □否	
	8.5	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。	□是 □否	
	8.6	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	□是 □否	
9.餐饮具清洗消毒	9.1	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	□是 □否	
	*9.2	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。	□是 □否	
	9.3	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。	□是 □否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
	*9.4	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。	□是 □否	
	*9.5	未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。	□是 □否	
10.食品安全管理	10.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构。	□是 □否	
	10.2	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	□是 □否	
	*10.3	随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。	□是 □否	
	10.4	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有食品安全事故处置方案。	□是 □否	
	*10.5	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。	□是 □否	
	10.6	中央厨房和集体用餐配送单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测结果记录。	□是 □否	
	*10.7	建立食品安全应急处置机制，相关工作要求落实到位。	□是 □否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
11.制止餐饮浪费	11.1	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒。	□是 □否	
	11.2	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。	□是 □否	
	*11.3	未发现经营过程中存在严重浪费。	□是 □否	
其他需要记录的问题：				

检查项目：重点项（*）20项，一般项37项，共57项

说明：如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项

重点项不合格应≤3，全部检查项目不合格应≤8

附件 3

自查清单

序号	督导督查内容		完成情况	
			已完成	未完成（说明未完成的缺项）
一	开展校园食品安全专项排查整治情况	是否梳理工作任务（含配合上级和教育部门的工作）		
		是否联合教育开展辖区内学校食堂、配送餐企业、校内食品超市、校园周边食品销售及餐饮服务单位的排查，建立问题清单和整改台账		
		是否落实问题“销号”管理，形成整改闭环		
		是否对学校、企业食品安全总监、食品安全员开展全覆盖食品安全培训		
		是否对学校食品安全总监、食品安全员、食品安全管理人员开展约谈警示、教育培训		
		是否对学校食堂工作人员开展约谈警示、教育培训		
		是否对配餐企业开展约谈警示、教育培训		
		是否开展食品安全监管执法人员培训考核		
二	开展学校食堂承包经营企业食品安全专项排查整治情况	是否开展拉网式排查，摸清辖区内学校食堂承包经营情况，建立包含主体信息、就餐人员、承包学校食堂数量的信息台账		
		是否督促辖区内学校食堂和承包经营企业开展自查		
		是否对辖区内学校食堂承包经营企业的经营资质，依法签订合同，日常食品采购、贮存、加工、配送和餐饮具清洗消毒等全链条进行检查巡查，并就检查情况形成风险隐患清单，制定整改措施，督促企业整改		
三	落实省、市局专项整治行动情况	是否结合辖区实际，制定专项整治方案，明确措施、人员		
		是否按照方案推进，建立落实情况统计表		
		是否建立工作资料台账		

南昌县食品安全委员会办公室　　2023年8月31日印发