# 关于开展校园卫生及学校食堂食品卫生专项检查的通知

来源：网络 作者：空山幽谷 更新时间：2024-11-04

*永教办学函〔2024〕59号\*\*县教育局办公室关于开展校园卫生及学校食堂食品卫生专项检查的通知各学区、中小学、幼儿园，县局直属各学校：为贯彻落实总书记在全国卫生与健康大会上对学校卫生工作的重要讲话精神，切实做好全县中小学校食品安全工作，保障...*

永教办学函〔2024〕59号

\*\*县教育局办公室关于开展校园卫生及学校

食堂食品卫生专项检查的通知

各学区、中小学、幼儿园，县局直属各学校：

为贯彻落实总书记在全国卫生与健康大会上对学校卫生工作的重要讲话精神，切实做好全县中小学校食品安全工作，保障广大师生的身体健康，进一步加强校园卫生安全管理，排查学校食堂食品安全隐患，不断提升我县学校食堂食品安全水平，按照《浙江省教育厅办公室关于开展全省教育系统安全生产大检查的通知》要求，经研究，决定在秋季开学前后集中开展全县校园卫生及学校食堂食品卫生专项检查。现将有关事项通知如下:

一、检查时间：2024年8月25日—9月15日。

二、检查范围：全县中小学、幼儿园。

三、检查内容：

本次检查包括学校卫生室或保健室基本情况、食堂卫生管理、食堂建筑设施和卫生设备、食品卫生、学校超市食品卫生、饮用水卫生、传染病预防措施、学校公共卫生及卫生教育情况。学校食堂管理是本次检查的重点，包括以下几个方面：

（一）餐饮服务许可证持有情况。重点检查学校食堂是否取得餐饮服务许可证，是否过期、是否规范悬挂或摆放许可证，是否存在超范围、超能力经营现象。

（二）学校食堂食品安全制度建立情况。重点检查学校食堂

食品安全管理机构和规章制度是否健全，是否将食堂食品安全工作纳入学校日常管理中；是否建立食品安全管理制度和食品安全责任制；学校对托管食堂是否有准入制度，对食堂是否有管理方面的具体规定和要求。

（三）从业人员管理情况。食品从业人员是否持有有效健康证明和培训合格证明；是否掌握相应岗位应知应会知识；工作时是否穿洁净的工作衣帽；是否留长指甲、戴首饰；是否患有有碍食品安全疾病从事直接入口食品工作等。

（四）加工场所及过程卫生情况。认真核查学校食堂内外环境是否整洁，是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施；通风和排气是否良好，食品加工过程能否做到标志明确，分开使用，定位存放，避免交叉污染；加工场所各功能间是否齐全；食品加工过程能否炸熟煮透，学生餐菜谱设置能否避免风险菜。

（五）食品原料采购索证索票和贮存食品质量情况。认真核查学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否严格索证索票，货证票是否相符，大宗食品采购是否相对定点，有无采购协议。是否建立进货验收台账，食品储存是否符合要求，有无过期食品，有无霉烂变质食品。重点检查有无使用来源不明的禽畜肉制品、食用油、散装酱油、散装醋等调味品。

（六）餐具清洗消毒情况。认真核查学校食堂是否配备有足量的消毒设施，消毒设施运转是否正常；消毒池是否与其他水池混用；消毒人员是否掌握消毒基本知识；餐饮具是否洗净、消毒；消毒好的餐饮具是否存放在专用保洁柜内备用；使用集中消毒企业提供的餐饮具的，是否索取并留存有消毒企业资质证明（复印件），餐饮具消毒合格证明。

（七）食品添加剂使用情况。认真核查食品添加剂采购和使用管理制度落实情况，使用品种和用量是否符合GB2760《食品添加剂使用卫生标准》，是否达到“五专”（专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账）要求。

（八）饮用水安全管理情况。重点检查饮用水管理制度是否落实，学校饮用水管理措施及相关水质检测的资料齐全，食堂用水符合卫生标准和要求。

（九）食品留样制度执行情况。严查是否按规定留样，是否具有留样设备，留样设备是否正常运转，是否有留样记录。

四、工作要求：

（一）各学校要从讲政治、防事故、保稳定的高度，充分认识学校卫生安全工作的重要性。各校校长要亲自抓，明确专人具体组织实施，认真开展全面的自查自纠活动，学校卫生安全隐患自查内容按“浙江省学校卫生管理与监督信息系统”自查表进行，并将自查结果在9月25日之前录入浙江省学校卫生管理与监督信息系统，学校食堂食品卫生自查内容按附件1进行。

（二）本次检查，县局、学区组织相关科室人员组成校园卫生及学校食堂食品卫生专项检查小组，各直属学校由县局检查小组检查，各学区学校由学区组织检查。检查完后，对发现的突出问题书面反馈学校。附件1由学校存档，附件2由学区统一上交至县局学生中心，联系人：\*\*，联系电话：。

附件：1.学校食堂食品安全自查记录表

2.学校食堂食品安全专项检查表

\*\*县教育局办公室

2024年8月21日

附件1：

学校食品安全自查记录表

单位名称（盖公章）：

许可证编号：

地址：

电话：

自查时间：

\*\*\*\*年\*\*月\*\*日

时

分至

时

分

检查

内容

检

查

项

目

检查结果

许可

情况

\*1.是否取得《餐饮服务许可证》(或《食品经营许可证》）

□

是

□

否

\*2.《餐饮服务许可证》(或《食品经营许可证》）是否超过有效期

□

是

□

否

\*3.《餐饮服务许可证》（或《食品经营许可证》）是否悬挂或者摆放在就餐场所醒目位置

□

是

□

否

制度及人员管理情况

4.食品安全管理制度是否健全

□

是

□

否

\*5.从业人员是否均取得健康合格证明,且在有效期内

□

是

□

否

6.是否执行晨检制度

□

是

□

否

7.接触直接入口食品的人员是否患有有碍食品安全的疾病

□

是

□

否

8.接触直接入口食品的人员操作时是否穿戴清洁的工作服、工作帽、口罩

□

是

□

否

9.接触直接入口食品的人员是否留长指甲或涂指甲油、佩带饰物

□

是

□

否

10.操作人员接触直接入口食品之前是否洗手、消毒

□

是

□

否

场所卫生和设施设备情况

\*11.加工经营场所墙壁、天花板、门窗是否清洁，是否有蜘蛛网、霉斑或其它明显积垢

□

是

□

否

12.加工经营场所地面是否洁净，是否有积水和油污，排水沟渠是否通畅

□

是

□

否

13.加工经营场所垃圾和废弃物是否及时清理，存放设施是否带盖，外观是否清洁

□

是

□

否

14.加工经营场所是否有昆虫鼠害

□

是

□

否

\*15.食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻和防蝇、防鼠、防尘等设备与设施是否正常运转和使用

□

是

□

否

食品采购与贮存

\*16.食品采购是否查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件

□

是

□

否

\*17.是否按规定索取有效购物凭证，并将进货票据按时间先后次序整理并妥善保存

□

是

□

否

\*18.采购畜禽肉类的，是否索取并留存供货方有效购物凭证和动物产品检疫合格证明原件

□

是

□

否

食品采购与贮存

\*19.是否经营或者使用无标签及其他不符合有关标签、说明书规定的预包装食品、食品添加剂

□

是

□

否

20.贮存食品原料的场所、设备是否存放有毒、有害物品及个人生活物品

□

是

□

否

21.食品原料是否分类、分架、隔墙、离地存放

□

是

□

否

22.贮存食品原料的场所是否安装防鼠类侵入装置

□

是

□

否

\*23.是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品

□

是

□

否

24.食品添加剂是否存放于专用橱柜等设施，并标识

“食品添加剂”字样，有专人保管，使用精确的计量工具称量并建立使用台帐

□

是

□

否

加工操作情况

25.粗加工水池是否有标识，并按要求分类清洗水产品、植物性食品和动物性食品

□

是

□

否

26.生熟容器、工用具是否有明显区分标志，并做到分开使用，定位存放

□

是

□

否

27.冷藏、冷冻设备中是否做到成品、半成品、原料分开存放，并明显标识

□

是

□

否

\*28.是否有腐败、变质或其他感官性状异常的食品或食品原料仍在加工、使用

□

是

□

否

备餐间情况

29.是否有独立的空调设施

□

是

□

否

30.专间入口处是否有配备洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间

□

是

□

否

31.是否有空气消毒设施（紫外线灯）

□

是

□

否

32.是否有非操作人员擅自进入专间，是否在专间内从事与之无关的活动

□

是

□

否

33.是否存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜或杂物

□

是

□

否

餐饮具洗消情况

34.餐饮具清洗水池是否足够使用，并与粗加工水池分开

□

是

□

否

35.使用的洗涤剂、消毒剂是否符合要求

□

是

□

否

36.采用化学消毒的有效消毒浓度和浸泡时间是否达到要求

□

是

□

否

37.采用热力方法的消毒温度和消毒时间是否达到要求

□

是

□

否

38.餐饮具的消毒效果是否符合标准要求

□

是

□

否

39.消毒后的餐饮具是否贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施是否有明显标识

□

是

□

否

食品留样情况

\*40.每餐次的食品成品是否留样

□

是

□

否

\*41.每个品种留样量是否不少于100g，是否各自独立包装，在冷藏条件下存放48小时以上

□

是

□

否

\*42是否有留样记录

□

是

□

否

小超市（小食杂）情况

\*43有有效食品流通许可证（或食品经营许可证）

□

是

□

否

\*44从业人员有健康合格证明且在有效期内

□

是

□

否

\*45无过期或三无食品。且索证索票齐全。

□

是

□

否

以上打\*号的为关键项

附件2：

\*\*县校园环境、传染病防控、食堂食品卫生安全督查表

被督查单位：

\*\*县瓯北箬隆小天使幼儿园

督查人员：

2024年

月

日

督

查

项

目

督

查

内

容

督

查

情

况

及

建

议

卫生管理

卫生室或保健室基本情况

有否成立学校卫生安全的领导小组与实施方案

卫生管理制度是否齐全

学校卫生安全工作落实情况

校园环境卫生

有否开展校园卫生活动

校园内卫生设施布局是否合理

墙壁、地面、窗门死角是否整洁

洗手间及校园洗手设施是否有卫生整洁

食堂、食品卫生安全

食堂环境卫生如何

从业人员有否健康证

采购食品有否索取证件

食堂操作流程是否合理，有否食品留样

食品出售有否变质和“三无”产品

食堂管理制度台账

学校饮用水是否有检测

传染病预防措施

有否建立传染病防控制度及传染病防治预案

学生因病缺勤登记制度，健康体检制度

育苗接种登记情况

学生个人卫生习惯教育是否有开展

督查人员签字：

被查单位负责人签字：

（盖公章）

\*\*县教育局办公室

2024年8月21日印发

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！