

新密市市场监督管理局文件

新密市监〔2019〕75号

关于印发《新密市 2019 年秋季学校食堂 食品安全专项检查工作方案》的通知

局属各部门：

根据《河南省市场监督管理局关于开展 2019 年秋季学校食堂食品安全专项检查的通知》（豫市监明电〔2019〕83 号）要求，经研究，决定从 8 月 22 日起在全市范围内开展秋季学校食堂食品安全专项检查，现将《新密市 2019 年秋季学校食堂食品安全专项检查工作方案》印发给你们，请按照要求认真组织实施。

2019 年 8 月 22 日



新密市 2019 年秋季学校食堂食品安全 专项检查工作方案

2019 年学校秋季开学在即，为切实加强各级各类学校食堂（包括托幼机构食堂，下同）食品安全监管工作，有效防控食物中毒事件发生，切实保障广大师生饮食安全，根据《河南省市场监督管理局关于开展 2019 年秋季学校食堂食品安全专项检查的通知》（豫市监明电〔2019〕83 号）要求，经研究，决定从 8 月 22 日起在全市范围内开展秋季学校食堂食品安全专项检查，结合我局实际，特制定本方案。

一、检查目的

学校食堂食品安全关系广大师生身体健康，关系社会和谐稳定，关系国家和民族的未来。通过加强学校食堂食品安全专项检查，进一步提高食品安全意识，强化食品安全主体责任，落实各项食品安全管理制度，规范食品加工制作行为，防控食物中毒和食源性疾病事件发生，使学校食堂食品安全保障水平得到显著提高，为庆祝建国 70 周年营造安全、放心的校园食品安全环境。

二、检查范围

全市各级各类学校、托幼机构和午托机构食堂。

三、检查重点

（一）主体责任落实情况。重点检查学校食品安全主体责任落实情况，是否落实食品安全校园长第一责任人的责任，是否明

确实行委托经营和校外集中供餐学校的食品安全责任仍由学校负责，是否开展学校食堂食品安全自查自评工作。

(二)《食品经营许可证》持有情况。重点检查学校食堂《食品经营许可证》是否有效，是否规范悬挂或摆放，是否存在转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证等行为，是否存在超范围、超能力经营现象。

(三)食品安全管理制度建立情况。重点检查学校食堂食品安全管理机构是否健全，是否将食堂食品安全工作纳入学校日常管理；是否建立食品安全管理制度和食品安全校(园)长第一责任人制；是否定期对经营环境、人员健康、操作规程、食材采购、食品留样等开展自查；是否成立应急组织机构，是否制定食品安全事故应急处置预案和食物中毒事故快速反应机制。

(四)从业人员管理情况。重点检查学校食堂是否建立从业人员健康管理制度和健康档案，是否建立从业人员培训制度和培训档案，是否配备专职食品安全管理员，从业人员是否持有健康合格证明与培训合格证明，在岗从业人员的个人卫生是否符合食品安全要求等。

(五)加工场所环境卫生情况。重点检查学校食堂内外环境是否保持整洁，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，距旱厕、垃圾池等污染源是否在25米以上，是否具有足够的通风和排烟装置，是否按规定合理设置各功能间，是否配备与就餐人数相适应的设备设施。

(六) 食品加工操作情况。重点检查学校食堂各岗位从业人员是否规范操作,是否违规制售冷荤凉菜,是否违规加工制作豆角(四季豆)、发芽土豆、鲜金针菇等食品,是否按规定留样并有记录,是否按规定处置餐厨废弃物等。

(七) 食品原料采购与贮存情况。重点检查学校食堂是否采购禁止使用的食品添加剂(如:亚硝酸盐等);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,是否建立进货查验台账。食品贮存条件是否符合要求,是否定期检查与清理过期、变质、霉变食品及原料。

(八) 食品添加剂使用情况。重点检查学校食堂食品添加剂采购和使用管理制度的落实情况,使用品种和用量是否符合GB2760—2011《食品添加剂使用标准》,是否实行“五专”管理,是否在食品中违法添加非食用物质。

(九) 生活饮用水使用和水质监测情况。重点检查学校自备井周围是否存在污染源、生活用水是否进行消毒、水质是否经过检验并合格。

(十) 清洗消毒情况。重点检查学校食堂是否配备足够数量的清洗消毒设施,相关人员是否掌握清洗消毒的基本知识,餐饮用具洗消操作是否符合规范要求,是否建立消毒记录。使用集中消毒的餐饮具是否消毒合格,是否有检验报告。

(十一) 学校食堂食品安全信息追溯系统(溯本通)和“互联网+明厨亮灶”工作开展情况。重点检查学校食堂是否注册溯

本通,是否录入食品原料和供货商等信息,是否正常使用溯本通,是否按要求完成明厨亮灶。

(十二)学校食堂“6S”标准化管理建设情况。重点检查以原材料采购贮存、生产加工、消毒保洁、环境卫生、三防措施、人员应知应会等为关键环节,是否逐项、逐环节、逐品种、逐业态进行整治。是否在规定时间内完成“6S”标准化管理建设。

四、时间安排

自2019年8月22日至9月18日,分三个阶段。

第一阶段:自查自纠阶段,8月22日至8月25日。

第二阶段:集中检查阶段,8月26日至9月15日。

第三阶段:汇总上报阶段,9月16日至9月18日。

五、工作要求

(一)加强组织领导。学校食堂食品安全事关每个学生的身体健康和生命安全,事关每一个家庭的幸福和全社会的和谐稳定,各基层所要高度重视本次专项检查工作,进一步加强组织领导,结合辖区实际,制定详细具体的检查方案,周密部署,确保专项检查取得实效。

(二)强化设施设备建设。对食品安全设施设备陈旧、破损的学校食堂,要加强改造更新的指导工作,提高布局的合理性,配备符合食品生产加工需要的冷藏冷冻、清洗消毒、更衣洗手、防蝇、防鼠、防尘、防潮等设备设施,最大限度消除食品安全隐患。

(三) 严格监督抽检。要积极配合学校食堂食品安全监督抽检工作, 严格按照抽检计划和抽检规范进行采样检验, 确保检验结果的科学性和准确性, 确保公正公开公平, 对抽检不合格的产品严格按照核查处置流程进行调查处理。

(四) 严查违法违规行为。严厉查处无《食品经营许可证》从事食堂经营、加工销售腐败变质食品、超期食品、非法添加非食用物质、超限量超范围使用食品添加剂等违法行为, 对性质恶劣、后果严重的案件要加大处罚力度, 涉嫌犯罪的, 及时通报并移送公安机关。

(五) 严防食品安全事故。为防止学校食堂发生食物中毒事件, 严禁高等院校以外的各类学校食堂加工制作冷荤凉菜, 严禁违规加工制作四季豆等高风险食品, 严禁采购、贮存、使用亚硝酸盐。进一步完善食品安全应急管理体系建设, 建立覆盖辖区内所有学校的食品安全事故报告网络, 完善食物中毒事件信息通报、报告制度, 提高食品安全事故处置能力。

(六) 提高应急处置能力。指导各学校制定和完善食品安全事故处置工作预案, 提高食品安全事故防控水平及应急处置能力, 及时准确报告食物中毒等事故信息, 积极配合相关部门开展事故调查处置, 切实保障师生身体健康和生命安全。

(七) 严格责任落实。各基层所执法人员要明确监管重点、难点和重要环节, 明白失责后果, 做到职责全覆盖、责任无遗漏; 加强履职监督, 严格风险管控, 做到履职全方位、监管无盲区。

对不履职不尽责，甚至玩忽职守、滥用职权、徇私舞弊造成严重后果的移交相关部门实施责任追究。

此次检查要建立专项档案，并于9月18日前将秋季学校食堂食品安全专项检查工作总结报送局餐饮食品监管科。

联系电话：0371-69988050

邮 箱：xmcyjgk@sina.com

- 附件：1、新密市学校食堂食品安全专项整治检查表
2、新密市餐饮环节“6S”标准化建设基本内容
3、新密市餐饮环节6S标准化验收表
4、新密市2019年秋季学校食堂食品安全专项检查
情况统计表
5、新密市2019年秋季学校食堂专项检查安排表

附件 1

新密市学校食堂食品安全专项监督检查表

食堂名称: _____

食堂地址: _____

食堂类型: 大学 高职高专 中学 小学 幼儿园

负责人: _____ 联系电话: _____

检查项目	检查内容	是	否
食品安全管理	建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制		
	有健全的学校食品安全管理机构		
	有专职食品安全管理人员		
	落实了食品安全责任制度,明确了各环节、各岗位从业人员的责任		
	开展经常性食品安全工作检查并有记录		
	制定学校对外承包食堂准入要求		
	将保证食品安全作为承包合同的重要内容		
许可情况	督促承包人落实食品安全责任和各项食品安全管理制度		
	餐饮服务许可证在有效期内		
	未超出许可范围经营		
食堂环境	没有转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证的行为		
	环境定期清洁,保持良好		
	具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件的防护措施		
	具有足够的通风、排烟设施		
健康管理及培训	与厕所等污染源的距离在规定范围内		
	建立了从业人员健康管理制度		
	从业人员均持有有效的健康合格证明上岗		
	未发现患有有碍食品安全疾病的从业人员加工直接入口食品		

	开展食品安全知识和技能培训，从业人员掌握食品安全基本知识		
落实索证索票制度	采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品进货查验、索证索票并具有采购记录台账		
	不存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品		
	食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道符合规定，落实索证索票制度		
	库存食品未超过保质期，原料贮存符合相关要求		
清洗消毒	配备了有效洗涤消毒设施，且数量满足实际需要		
	设立了专用餐饮具保洁设施（柜）		
	消毒池与其他水池未混用		
	消毒人员掌握基本消毒知识		
	餐饮具消毒符合相关要求		
设备、工具和容器	接触食品的设备、工具、容器、包装材料等应符合食品安全标准或要求		
	接触食品的设备、工具和容器应易于清洗消毒、便于检查		
食品加工制作管理	没有使用超过保质期、腐败变质等影响食品安全的食品		
	生熟食品未存在交叉污染		
	加工制作的食品能够做到烧熟煮透		
	具有留样设备，留样设备正常运转，按规定留样		
	存放时间超过2小时的食物食用前经过充分加热		
使用食品添加剂情况	食品添加剂使用符合国家有关规定		
	达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存要求		
溯本通注册、录入、使用情况	按要求进行注册。		
	已完成注册、录入，并正常使用。		
“6S”标准化管理完成情况	按要求完成整理、整顿、清扫、清洁，并保持。		
	各种标线按要求规范张贴，完成定点、定位、定量。		

检查人员：_____

检查时间：_____年_____月_____日

附件 2

新密市餐环节“6S”标准化管理建设基本内容

“6S”是整理(Seiri)、整顿(Seiton)、清扫(Seiso)、清洁(Seiketsu)、素养(Shitsuke)和安全(Safety)这6个词的缩写。因为这6个词的第一个字母都是“S”，所以简称为“6S”。

整理：工作现场，区别要与不要的东西，撤除不需要的东西，只留下需要的物品、需要的数量；清理现场被占有而无效用的“空间”，防止材料的误用、误送，创造一个清晰的工作场所。

整顿：把要用的东西，按规定位置摆放整齐，并做好标识进行管理。达到易取、易放、易管理目的；关键做到定位、定品、定量，随时方便取用，现场井井有条的工作秩序。

清扫：清除掉不需要的东西，保持工作现场无垃圾，无污秽状态，消除工作现场各处所发生的“脏污”，使工作环境保持整洁干净；稳定设备、设施、环境质量、提高服务质量；防止环境污染。

清洁：维持以上整理、整顿、清扫后的局面，使工作人员觉得整洁、卫生。透过整洁美化的工作区与环境，而使员工的精力充沛，使员工养成持久有效的清洁习惯；维持和巩固整理、整顿、清扫的成果。

素养：通过进行上述4S的活动，让每个员工都自觉遵守各项规章制度，养成良好的工作习惯，培养积极主动的精神。

安全:重视食品安全教育,每个员工按照法律法规、食品安全标准和企业规章制度认真落实购销查验、过程管控、确保品质安全;员工每时每刻都有安全第一观念,防范于未然。

“6S”活动的对象是现场的“环境”,它对加工现场环境全局进行综合考虑,并制订切实可行的计划与措施,从而达到规范化管理,保障食品安全和经营场所安全的目标。

附件 3

新密市餐饮环节 6S 标准化管理验收表

名称:		检查时间:			
<p>考核标准:</p> <p>1、 每项目发现 1 处不符合要求的, 扣 1 分, 每项最多扣 2 分。 2、 检查项目共 50 项, 总分 100 分, 扣完为止, 不计负分。 3、 6S 检查员查到表上未提及的不符合现象, 将酌情扣分。 4、 80 分以上为合格。</p>					
序号	项目	检查内容	现场检查情况	得分	备注
1		加工区域、食材库、就餐区域等, 只保留与经营有关的东西;			
2	整理	撤除不需要的东西, 现场不要物品已清理完成;			
3		现场是否存在永远不用或不能用的物品;			
4		加工区域设置合理, 生进熟出, 一个流向, 避免交叉污染;			
5	整顿	透明化管理, 标示清晰美观、物有所归, 物归其所, 可移动物品标示;			
6		通道与加工区域划分明确、畅通;			
7		加工区域物品、食材、工具均有标识, 且数量合理;			

8	物品、食材存放、工具定置线清晰、合理；			
9	食材加工工具、设备、食材、是否按照规范区域摆放；			
10	物品定位贮存，收放整齐，定名、定位、定量，分区、分架、分类存放食品；			
11	常用工具设备 30 秒内能迅速找到；			
12	定置线是否符合规定（尺寸选择、颜色等）；			
13	各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分；			
14	现场物品的整理归纳，需按照先进先出原则；			
15	食材存放距离地面应在 10cm 以上，距离墙壁宜在 10cm 以上；			
16	散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存；			
17	有与经营的食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；			
18	防尘、防蝇、防鼠措施符合相关规定要求；			
19	加工场所环境干净、整洁、无积水；			
20	维持工作场所无垃圾、无污秽、无褪色、无剥落、无油渍、无生锈的状态；			
21	从业人员是否知悉清扫标准内容；			

22	加工区域、就餐区域等清扫工具定位、清洁;			
23	定期维护食品加工、贮存等设施、设备;			
24	定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施;			
25	地面及四周踢角干净,要显露本色,无灰尘、污迹;			
26	窗台无杂物,无污渍,无污迹;纱窗和通风设施是否清洗干净;			
27	室内墙壁无污染、无脱皮、无蜘蛛网;			
28	加工区域、食材仓库天花板是否清洁干净;是否有霉斑现象;			
29	门窗、玻璃、纱窗是否完整、有无缺少或破损;			
30	排油烟设施、排水设施是否定期清洁;			
31	餐厨垃圾桶是否密闭、生活垃圾是否及时清除,保持垃圾桶外部干净;			
32	清洁检查和洁净度,清楚“脏污”,保持工作场所干干净净;			
33	将前3S(整理、整顿、清扫)制度化、标准化,定期检查,形成习惯			
34	看板无破损、脏污或内容过期;			
35	加工区域、经营场所随时保持清洁,通道无杂物、堵塞;			

36		定置线、标识是否有破损、掉色;			
37		加工区域有无放置私人物品;			
38		从业人员按规定穿着干净的工作服、工作帽、口罩;			
39		消毒记录、留样记录、冷藏温度记录等填写认真、及时、清晰、有效;			
40		加工工具、设备使用后是否放回规定区域存放;			
41	素养	暂停使用设备、物品放置有序,维护、保养有效,能正常使用;			
42		从业人员均能按照作业标准工作;加强食品安全知识学习,养成习惯,长期坚持;			
43		学习必要的食品安全知识并落实(利用“餐饮考核APP”进行考核);			
44		建立经常性的食品安全知识培训制度;			
45		履行食材进货查验义务,购进的食材是否收集有资质证件,是否有检验报告;			
46		从业人员定期进行健康检查,落实晨检制度,身体有异常情况调离岗位;			
47	安全	冷藏冷冻食品按要求贮存,过程管控、品质安全、加强防范、安全经营;			
48		集体聚餐是否进行备案、菜品是否留样;			
49		灭火器、消防栓前有无堆放杂物,堵塞通道;			
50		加工区域、就餐区域的危险因素是否有警示标识。			
			合计		

附件 4

新密市 2019 年秋季学校食堂食品安全 专项检查情况统计表

填报单位（盖章）：

填报人：

联系电话：

检查学校食堂	家次	
出动执法人员数量	人次	
出动执法车辆	车次	
查扣不合格食品及原料	公斤	
销毁问题食品	公斤	
下发监督意见书	份	
责任约谈	家	
责令整改	家	
吊销许可证	家	
取缔无证经营学校食堂	家	
行政处罚立案数	起	
没收违法所得金额	万元	
罚款金额	万元	
移送司法机关案件数	件	
开展食品安全宣传进校园活动	次	

注：无相关数据，应在表格内相应位置填写“0”。

附件 5

2019 年新密市秋季学校食堂专项检查安排表

时 间	地 点	市场监管局联系人及方式	教体局联系人及方式
8 月 26 日至 9 月 3 日	苟堂镇	王亚洲 18638202179	薛玉锋 13938203510
	牛店镇	卢建秋 18339959188	朱文辉 13526893824
	来集镇	田万松 13703957852	艾水旺 13838319230
	新华路办事处	董炎宾 15136165123	薛玉锋 13938203510
	西大街办事处	朱刘杰 13838161993	李鹏辉 15037148563
9 月 4 日至 9 月 11 日	刘寨镇	张 淦 13598022522	马长才 13783604378
	平陌镇	阴晓东 18538769288	朱文辉 13526893824
	米村、尖山	李留萍 15225097333	艾水旺 13838319230
	岳村镇	吴东辉 13783626555	李鹏辉 15037148563
	城关镇	申 超 13938477131	朱文辉 13526893824
	大隗镇	张东辉 13783557973	马长才 13783604378
9 月 12 日至 9 月 18 日	袁庄乡	徐 凯 13343831555	李鹏辉 15037148563
	青屏办事处	马现伟 13607696682	艾水旺 13838319230
	白寨镇	潘晓威 13608697000	李鹏辉 15037148563
	超化镇	华桂杰 13838205378	薛玉锋 13938203510
	曲梁乡	白俊峰 13838196073	马长才 13783604378

2019年新密市市场监督管理局公告

序号	企业名称	统一社会信用代码	经营范围	核准日期
1	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
2	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
3	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
4	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
5	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
6	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
7	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
8	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
9	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
10	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
11	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
12	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
13	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
14	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
15	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
16	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
17	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
18	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
19	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日
20	新密市某某有限公司	91410381XXXXXXXXXX	食品经营	2019年8月15日