

上海市市场监督管理局  
上海市教育委员会  
上海市公安局

沪市监食经〔2020〕194号

---

上海市市场监督管理局  
上海市教育委员会 上海市公安局  
关于统筹做好春季开学疫情防控  
和食品安全监管工作的通知

各区市场监管局、教育局，各公安分局，临港新片区市场监管局，市市场监管局执法总队：

为贯彻落实《市场监管总局办公厅 教育部办公厅 国家卫生健康委办公厅 公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品

安全管理的指导意见》（市监食经〔2019〕68号）（以下简称《意见》）和《市场监管总局办公厅 教育部办公厅 公安部办公厅关于统筹做好疫情防控和春季学校食品安全工作的通知》（市监食经函〔2020〕406号）（以下简称《通知》）要求，结合本市学校开学时间安排，现就统筹做好本市学校春季开学疫情防控和食品安全监管工作通知如下：

## 一、工作目标

认真贯彻落实国家有关部委印发的《意见》和《通知》精神，根据辖区学校开学安排，严格落实校外供餐单位和学校食堂疫情防控措施，严格落实食品安全主体责任，加强学校食品安全监管和指导，统筹做好春季开学疫情防控和食品安全监管工作，确保校外供餐单位和学校食堂疫情防控和食品安全管理思想到位、责任到位和措施到位，确保不发生食品安全事故。

## 二、重点工作内容

### （一）制定工作方案，检查督促落实疫情防控措施

各区市场监管局、教育局，各公安分局要在当地党委政府的组织领导下，落实食品安全责任制，统筹做好春季开学疫情防控和食品安全监管工作，制定方案，细化措施。各区市场监管部门和教育部门要检查督促校外供餐单位和学校食堂根据《国务院联防联控机制关于依法精准做好新冠肺炎疫情防控工作的通知》有关学校新冠肺炎疫情防控技术方案要求，重点做好食品加工场所卫生管理、餐饮具清洗消毒、就餐场所卫生管理、从业人员健康

管理等与疫情防控有关的食品安全工作。

## （二）落实供餐单位食品安全主体责任，开展针对性监督检查

### 1. 加强加工场所环境管理，做到物品清理整洁无脏物

（1）每天对加工经营场所进行全面清洗，保持加工经营场所清洁卫生，定期对加工经营场所设施进行消毒。保持加工经营场所空气流通，定期对空气过滤装置进行清洁消毒。

（2）全面清理杂物和废旧物品，保证加工经营场所食品和物品分类分架、离地隔墙存放；对各类设施、设备实施标识管理，标识清晰。

（3）及时清理餐厨垃圾，做到地面整洁、排水沟通畅，不留异物、不产生异味。加强排油烟、排气、通风等设施设备的清理和维护，确保设施设备满足卫生要求，做到经营场所内无油烟污染，无霉斑。

（4）消除虫害孳生和藏匿地，定期开展灭蝇、除鼠、杀虫；加强门、窗、下水道、排风口等对外通道管理，增加防护网，防止有害生物侵入；做到无蜘蛛网、无积尘、无虫害、无鼠迹，确保食物、场所、设施设备不受污染。

### 2. 加强食品贮存卫生管理，做到食品分类分区存放

（1）开展食品原料自查，及时清理超过保质期、腐败变质等禁止生产经营食品，并记录处置结果。特殊原因无法及时销毁和无害化处理废弃物品的，应当予以封存，并在显著标记区域内独立保存。

(2) 加工、存放、盛装植物类、动物类、水产品类的食品原料、半成品、成品，要做到分类分区存放，防止混放造成交叉污染。

(3) 对冷藏冷冻食品进行定期清理，蔬菜、畜禽产品、水产品分开贮存，避免不同类食品积压、混放。冷藏冷冻食品应有包装或密闭容器盛装，并保留或标明食品标识，避免裸露存放。

### 3. 加强餐具清洗消毒保洁，严格按规范程序操作

(1) 落实餐饮具清洗消毒制度，配备清洗消毒设施设备、明确岗位流程、加强人员培训，做到有人员、有制度、有设施、会操作。

(2) 确保餐用具严格清洗消毒后使用，餐用具的清洗消毒参照《餐饮服务食品安全操作规范》的附录《推荐的餐用具清洗消毒方法》消毒。做到不留残渣、不积水、不油滑，达到“光、洁、涩、干”效果。

(3) 加强消毒后的保洁管理，做到消毒后的餐饮具入柜、密闭、不外露，防止消毒后的餐饮具受到污染。

### 4. 加强就餐场所环境卫生管理，做到整洁明亮通风良好

(1) 设置就餐人员洗手设施，并配备洗手液、消毒液等。定期清洁就餐场所的空调、排风扇等设施或物品；供餐时避免从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。

(2) 每餐次对就餐场所、餐桌椅、保洁设施、人员通道扶手、电梯间等频繁使用和接触的物体表面进行消毒。

(3) 供餐单位和食堂从业人员使用的卫生间应配备洗手液、干手、消毒等设施，定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录；卫生间内无明显异味。

#### 5. 加强从业人员卫生管理，做到衣帽口罩全过程穿戴

(1) 建立健全从业人员健康档案，从事接触直接入口食品工作的从业人员应取得有效健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查，必要时应进行临时健康检查。

(2) 严格实施晨检制度，每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查，开展体温测量，并记录。凡患有有碍食品安全疾病的从事直接入口食品工作人员，有发热（体温超过 37.3℃）或与病人有密切接触的从业人员，一律不得上岗。

(3) 从事接触直接入口食品工作的从业人员要全过程穿戴清洁工作衣帽和口罩。在专间和专用操作区域岗位的从业人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，操作时佩戴一次性手套。

(4) 在加工经营场所配备便捷的洗手消毒设施。从业人员应勤洗手，包括在咳嗽及打喷嚏后、餐前便后、接触不清洁的设备设施和器具、接触其他人或生食品后等，特别是接触直接入口食品前必须规范洗手和消毒。手部清洗消毒参照《餐饮服务食品安全操作规范》的附录《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》。

#### 6. 规范食品安全操作过程，确保食品烧熟煮透

(1) 防止交叉污染。生熟食品容器分开使用、生熟食品冰箱存放分开、生熟食品加工过程分开。

(2) 确保食品烧熟煮透。要严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》加工食品，保证食物烧熟煮透，热食加工的中心温度达到 70℃，当餐制作当餐食用，缩短成品存放时间。

#### 7. 指导采用分散供餐用餐，降低用餐人员聚集风险

(1) 以最大限度减少人群集聚风险为原则，采取分时段用餐、分班级用餐、在教室用餐等分散式供餐用餐，避免人员密集用餐带来的风险。

(2) 食堂就餐宜采用屏风隔离、减少就餐座位等措施，保证安全距离就坐，如采取同排隔座相坐，对面错位相坐等方法。

#### (三) 学校要落实食品安全校长（园长）负责制

(1) 校长（园长）要定期组织召开会议研究和部署食品安全工作，参加食品安全检查，研究重大隐患整改措施，下达隐患整改任务并跟踪落实，严格遵守当地市场监管部门规定的学校食堂和供餐单位不得加工制作和提供的食品品种规定。

(2) 中小学和幼儿园应明确陪餐人员职责，制定陪餐计划。陪餐人员负责对饭菜进行客观评价，对食堂环境卫生、从业人员工作情况等进行监督，做好陪餐记录。对陪餐中发现的和学生反映的食品安全问题及风险隐患，督促立即整改，并对整改结果进行复核。

(3) 具备条件的中小学、幼儿园食堂原则上采用自营方式供餐，不再引入社会力量承包或者委托经营食堂，不再签订新的承包或者委托经营合同。

(4) 学校要加强食堂食品安全管理，对造成食物中毒事故、存在食品安全问题且拒不整改或连续整改不到位的承包方或者受委托经营方，学校应及时终止承包或委托经营行为。

(5) 非寄宿制中小学、幼儿园原则上不得在校内设置食品小卖部、超市，已经设置的，要逐步退出。寄宿制中小学确需设置食品小卖部、超市的，应依法取得许可，原则上只售卖纯净水、矿泉水、预包装面包、牛奶等食品。

(6) 采用食堂方式供餐的，依实际公开食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购品种、规格、供货者的名称和经营资质等。采用供餐单位方式供餐的，要公开供餐单位的名称、地址、食品经营许可证等资质、食品安全等级等。

(7) 对学校周边用房有管理权限的学校，不得将周边用房租借给无证无照从事食品生产经营活动的个人或单位。

### 三、工作要求

#### (一) 学校和供餐单位开展自查自纠

组织各级各类学校和托幼、托育机构食堂、学校食堂配送中心、学生盒饭生产单位开展疫情防控和食品安全自查自纠工作。自查表按《学校食堂食品安全自查表》（附件 1）、《学生盒饭生产单位食品安全自查表》（附件 2）和学校食堂配送中心食品安全自查表（附件 3）要求开展自查自纠工作。自查结束，将自查结果及时上报辖区市场监管局和区教育局。

#### (二) 全面开展供餐单位监督检查

各区市场监管部门和教育部门要对所有各级各类学校及托幼、托育机构食堂、学校食堂配送中心、学生盒饭生产单位开展全覆盖监督检查。各区市场监管部门和教育部门要利用“互联网+明厨亮灶”的建设成果，运用远程视频巡查等方法加大对供餐单位检查力度。

### （三）对学校周边食品经营单位全覆盖检查

各区市场监管部门要对学校周边食品小超市、小食品店、小餐饮店等单位的检查，重点查处无证无照食品经营单位，严查“三无食品”等假冒伪劣食品品种。

### （四）组织对问题单位开展跟踪复查

各区市场监管部门和教育部门要对检查发现存在食品安全隐患、“放心学校食堂”相关要求落实不到位的单位进行跟踪复查，重点检查整改措施的落实情况。市市场监管局和市教委适时采用双随机方式组织联合督查，重点针对历年来曾发生过食品安全事故、媒体曝光和市级机构检查发现问题的单位进行督查。

### （五）加强协同配合

各区市场监管局、教育局，各公安分局要加强协同配合。教育部门要重点指导督促学校落实食品安全责任和疫情防控措施。市场监管部门重点负责学校及周边食品安全监督检查。公安部门要依法严厉打击学校及学校周边食品安全犯罪行为，及时受理、依法立案侦查市场监管等部门移送的涉嫌犯罪的食品安全案件。

### （六）信息报送

各区市场监管局于5月31日（星期日）、6月30日（星期二）前分两次专项检查工作情况和汇总表以邮件形式报市市场监管局食品经营处，重要信息应随时上报。

电子邮箱：spjcc@smda.sh.cn。

- 附件：1. 学校食堂食品安全自查表  
2. 学生盒饭生产企业食品安全自查表  
3. 学校食堂配送中心食品安全自查表  
4. \_\_\_\_\_区学生集体供餐单位检查情况汇总表  
5. 学生集体供餐违法单位一览表



（此件公开发布）

## 附件 1

# 学校食堂食品安全自查表

单位名称: \_\_\_\_\_ 地址: \_\_\_\_\_

法定代表人(或)业主姓名: \_\_\_\_\_ 电话: \_\_\_\_\_

许可证号: \_\_\_\_\_ 经营项目: \_\_\_\_\_

自查时间: \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日\_\_\_\_时\_\_\_\_分

| 检查内容    | 检查项目  | 是否符合 | 未检查 | 不适用 |
|---------|---|------|-----|-----|
| 1. 许可管理 | 1.1 按照有效《食品经营许可证》载明的经营地址、经营业态类别、经营项目加工供应食品。★                    |      |     |     |
|         | 1.2 食品经营许可证和量化等级公示牌悬挂或摆放醒目处。                                    |      |     |     |
|         | 1.3 核定的加工经营场所面积、布局流程和使用功能等生产经营条件未发生变化。★                         |      |     |     |
| 2. 人员管理 | 2.1 按规定配有专职或兼职食品安全管理人员, 未聘用禁聘人员从事食品安全管理工作。按规定取得考核合格证。           |      |     |     |
|         | 2.2 建有从业人员培训和健康档案, 未安排患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。从业人员取得健康证明上岗。★ |      |     |     |
|         | 2.3 加工经营过程中从业人员个人卫生符合卫生要求。                                      |      |     |     |
| 3. 场所环境 | 3.1 加工经营场所内外环境整洁; 墙壁、天花板、门窗、地面保持清洁, 排水通畅。                       |      |     |     |
|         | 3.2 消除了老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫及其孳生条件。                                     |      |     |     |
|         | 3.3 餐厨废弃物和废弃油脂处置符合要求。   |      |     |     |
| 4. 设施设备 | 4.1 定期维护食品加工、贮存、陈列等设施设备, 能正常运转和使用。                              |      |     |     |
|         | 4.2 定期清洗、校验、及时清理清洗保温、冷藏和冷冻等设施设备, 能正常运转和使用。★                     |      |     |     |
|         | 4.3 用于加工操作的工具、设备无毒无害, 标志或区分明显, 分开使用, 定位存放, 用后洗净, 保持清洁。★         |      |     |     |
|         | 4.4 接触直接入口食品工具设备使用前消毒。★   |      |     |     |

| 检查内容       | 检查项目   | 是否符合 | 未检查 | 不适用 |
|------------|--|------|-----|-----|
| 5. 采购与储存   | 5.1 按规定索取、留存、整理供货者的许可证、产品合格证明等文件和进货票据。★  |      |     |     |
|            | 5.2 如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货和查验记录，记录保存不少于二年。使用阳光午餐等食品安全信息追溯系统。                                    |      |     |     |
|            | 5.3 不采购经营国家及地方法律法规规定的禁止生产经营的食品及原料。中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。★ |      |     |     |
|            | 5.4 保持贮存食品原料的场所、设备清洁；未存放有毒、有害物品及个人生活用品；食品原料分类、分架、隔墙、离地存放于适宜的温度环境内；定期检查、清理变质或超过保质期的食品。            |      |     |     |
|            | 5.5 贮存散装食品的位置或容器、外包装上标明食品名称、生产日期、保质期、生产者及联系方式等。  |      |     |     |
| 6. 加工制作    | 6.1 粗加工水池有标识，植物性和动物性食品分类清洗。  |      |     |     |
|            | 6.2 直接入口食品与食品原料、半成品分开存放。★  |      |     |     |
|            | 6.3 需要熟制加工食品烧熟煮透；需要冷藏的熟制品冷却后及时冷藏。储存设施设备正常运转，储存温度和时间符合要求。★  |      |     |     |
| 7. 餐具安全    | 7.1 餐饮具按要求清洗、消毒和保洁。★   |      |     |     |
| 8. 食品添加剂   | 8.1 食品添加剂使用符合相关标准，达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、备案公示要求。★  |      |     |     |
| 9. 专间操作卫生  | 9.1 洗手消毒设施、空气消毒设施、空调设施、冷藏设施、净水设施等正常运转。专间温度控制在 25℃ 以下。★   |      |     |     |
|            | 9.2 专人加工制作，非专间人员不得擅自进入专间。专间内未存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜、杂物等。  |      |     |     |
| 10. 食品留样   | 10.1 按规定进行食品留样，留样设备正常运转。   |      |     |     |
| 11. 食品安全管理 | 11.1 学校建立食品安全校长（园长）负责制。  |      |     |     |
|            | 11.2 中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度。  |      |     |     |
|            | 11.3 按要求在食品加工处理区安装了视频监控。   |      |     |     |
| 12. 其他     |  |      |     |     |

注：1. 带★项目为关键项目；

2. 第 12 项“其他”指未事先列入表格内容，应根据风险大小计为关键项或一般项。

| 序号   | 监督检查不符合项目具体内容  |            |            |
|------|--|------------|------------|
|      |  |            |            |
|      |  |            |            |
|      |  |            |            |
|      |  |            |            |
|      |  |            |            |
| 评价标准 | 评价结论   | 关键项目不符合(项) | 一般项目不符合(项) |
|      | 良好   | 0          | ≤3         |
|      | 一般   | 0          | 4—6        |
|      |  | 1          | 0—3        |
|      | 较差   | 0          | ≥7         |
|      |  | 1          | ≥4         |
|      |  | ≥2         | 任意项        |
| 检查结果 | 共 29 项，检查 ( ) 项，不适用 ( ) 项；<br>关键项不符合 ( ) 项，一般项不符合 ( ) 项；<br>结论(划√)：(1)良好、(2)一般、(3)较差 |            |            |

自查单位(盖章)：\_\_\_\_\_

年 月 日

## 附件 2

# 学生盒饭生产单位食品安全自查表

单位名称 (姓名): \_\_\_\_\_ 地址: \_\_\_\_\_

法定代表人 (或业主) 姓名: \_\_\_\_\_ 电话: \_\_\_\_\_

许可证号: \_\_\_\_\_ 食品经营项目: \_\_\_\_\_

自查时间: \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 \_\_\_\_\_ 时 \_\_\_\_\_ 分

| 检查内容        | 检查项目   | 是否符合 | 未检查 | 不适用 |
|-------------|--|------|-----|-----|
| 1. 许可管理     | 1.1 按照有效《食品经营许可证》载明的经营地址、许可业态类别、经营项目、供餐数量加工供应食品。★              |      |     |     |
|             | 1.2 核定的加工经营场所面积、布局流程和使用功能等生产经营条件未发生变化。★                        |      |     |     |
| 2. 人员管理     | 2.1 按规定配有专职或兼职食品安全管理人员, 未聘用禁聘人员从事食品安全管理工作。按规定取得考核合格证。          |      |     |     |
|             | 2.2 建有从业人员培训和健康档案, 未安排患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。从业人员取得健康证明上岗。 |      |     |     |
|             | 2.3 从业人员个人卫生符合卫生要求。★   |      |     |     |
| 3. 场所环境     | 3.1 加工经营场所内外环境整洁; 墙壁、天花板、门窗、地面保持清洁, 排水通畅。                      |      |     |     |
|             | 3.2 消除了老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫及其孳生条件。                                    |      |     |     |
|             | 3.3 餐厨废弃物和废弃油脂处置符合要求。  |      |     |     |
| 4. 设施设备及餐用具 | 4.1 定期维护食品加工、贮存、陈列等设施设备, 能正常运转和使用。                             |      |     |     |
|             | 4.2 定期清洗、校验、及时清理清洗保温、冷藏和冷冻等设施设备, 能正常运转和使用。★                    |      |     |     |
|             | 4.3 用于加工操作的工具、设备无毒无害, 标志或区分明显, 分开使用, 定位存放, 用后洗净, 保持清洁。         |      |     |     |

| 检查内容            | 检查项目   | 是否符合 | 未检查 | 不适用 |
|-----------------|--|------|-----|-----|
| 4. 设施设备<br>及餐用具 | 4.4 已消毒和未消毒的工用具应分开存放、保洁柜（保洁间）应当定期清洗，保持洁净，不得存放其他物品。   |      |     |     |
|                 | 4.5 接触直接入口食品工具、设备、餐饮具（保温箱）使用前消毒，消毒效果抽检合格。消毒后应贮存在专用保洁间（保洁柜）内备用，并有明显标记。餐具保洁柜（保洁间）应当定期清洗，保持洁净。★ |      |     |     |
| 5. 采购<br>与储存    | 5.1 按规定索取、留存、整理供货者的许可证、产品合格证明等文件和进货票据。★  |      |     |     |
|                 | 5.2 如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货和查验记录，记录保存不少于二年。使用餐饮食品安全信息追溯系统。                                   |      |     |     |
|                 | 5.3 不采购经营国家及地方法律法规规定的禁止生产经营的食品及原料。★  |      |     |     |
|                 | 5.4 保持贮存食品原料的场所、设备清洁；未存放有毒、有害物品及个人生活用品；食品原料分类、分架、隔墙、离地存放于适宜的温度环境中；定期检查、清理变质或超过保质期的食品。        |      |     |     |
|                 | 5.5 贮存散装食品的位置或容器、外包装上标明食品名称、生产日期、保质期、生产者及联系方式等。  |      |     |     |
| 6. 加工<br>制作     | 6.1 粗加工水池有标识，植物性、水产品、畜禽产品分类清洗。   |      |     |     |
|                 | 6.2 直接入口食品与食品原料、半成品分开存放。★  |      |     |     |
|                 | 6.3 食品烧熟煮透；需要冷藏的熟制品冷却后及时冷藏。★   |      |     |     |
| 7. 专间<br>操作     | 7.1 洗手消毒设施、空气消毒设施、空调设施、冷藏设施等正常运转。专间温度控制在25℃以下。★  |      |     |     |
|                 | 7.2 专人加工制作，非专间人员不得擅自进入专间。专间内未存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜、杂物等。★                                     |      |     |     |
|                 | 7.3 冷藏盒饭膳食烧熟后立即放入冷却设备或冷却专间进行冷却，保证膳食在2小时内将膳食中心温度降至10℃以下。分装时盒饭中心温度应保证控制在10℃以下。★                |      |     |     |
|                 | 7.4 冷藏盒饭与加热保温盒饭不能同时盛装在同一保温箱或同一餐盒。  |      |     |     |

| 检查内容        | 检查项目   | 是否符合 | 未检查 | 不适用 |
|-------------|--|------|-----|-----|
| 8. 品种控制     | 8.1 采用加热保温工艺的，不得生产配送凉菜、裱花蛋糕等冷加工食品、生食水产品，以及国家禁止生产经营的其他食品。采用冷藏工艺的，不得生产配送改刀熟食、生食水产品、色拉等预先拌制的生拌菜，以及国家禁止生产经营的其他食品。中小学、幼儿园不得生产配送四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。★ |      |     |     |
| 9. 再加热和保温贮存 | 9.1 加热保温盒饭经微波或电加热等方法对盒饭进行二次加热，使盒饭中心温度在高于60℃的条件下，将盒饭盛放于密闭加热保温（或保温）设备中保温贮藏。★   |      |     |     |
|             | 9.2 冷藏盒饭应在10℃以下的温度贮存，使盒饭中心温度保持在10℃以下。★   |      |     |     |
|             | 9.3 冷藏盒饭应在供餐点或加热点对盒饭进行二次加热，使盒饭中心温度达到70℃以上方可供应。★  |      |     |     |
| 10. 运输配送    | 10.1 采用封闭式专用车辆。冷藏盒饭运输车辆应配备制冷装置。车辆运输前应进行清洗、消毒，在运输装卸过程中应当注意操作卫生，防止膳食污染。  |      |     |     |
| 11. 标签和保质期  | 11.1 箱体表面标明品名、厂名、生产日期及时间、保质期、保存条件及食用方法。  |      |     |     |
|             | 11.2 冷藏盒饭从烧熟到食用的时间不得超过24小时，加热保温膳食从烧熟至食用时间不得超过3小时。★   |      |     |     |
| 12. 食品添加剂   | 12.1 食品添加剂使用符合相关标准，达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、备案公示要求。★   |      |     |     |
| 13. 质量控制    | 13.1 按规定进行食品留样，留样设备正常运转。★  |      |     |     |
|             | 13.2 设置检验室，配备与产品检验项目相适应的检验设备、设施、检验人员。配备快速检测设备，开展食品安全快速检测。  |      |     |     |
|             | 13.3 按要求在食品加工处理区安装了视频监控。   |      |     |     |
| 14. 其他      |  |      |     |     |

注：1. 带★项目为关键项目；

2. 第14项“其他”指未事先列入表格内容，应根据风险大小计为关键项或一般项。

| 序号   | 监督检查不符合项目具体内容  |            |            |
|------|--|------------|------------|
|      |  |            |            |
|      |  |            |            |
|      |  |            |            |
|      |  |            |            |
|      |  |            |            |
| 评价标准 | 评价结论   | 关键项目不符合(项) | 一般项目不符合(项) |
|      | 良好   | 0          | ≤5         |
|      | 一般   | 0          | 6—8        |
|      |  | 1          | 0—5        |
|      | 较差   | 0          | ≥9         |
|      |  | 1          | ≥6         |
|      |  | ≥2         | 任意项        |
| 检查结果 | 共 36 项，检查 ( ) 项，不适用 ( ) 项；<br>关键项不符合 ( ) 项，一般项不符合 ( ) 项；<br>结论(划√)：(1)良好、(2)一般、(3)较差 |            |            |

自查单位(盖章)：\_\_\_\_\_
   
 年 月 日

### 附件 3

## 学校食堂配送中心食品安全自查表

单位名称(姓名): \_\_\_\_\_ 地址: \_\_\_\_\_

法定代表人(或业主)姓名: \_\_\_\_\_ 电话: \_\_\_\_\_

许可证号: \_\_\_\_\_ 经营项目: \_\_\_\_\_

自查时间: \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日\_\_\_\_时\_\_\_\_分

| 检查内容    | 检查项目  | 是否符合 | 未检查 | 不适用 |
|---------|---|------|-----|-----|
| 1. 许可管理 | 1.1 按照《食品经营许可证》核定的经营地址、许可业态类别、经营项目加工供应食品。★                          |      |     |     |
|         | 1.2 食品经营许可证悬挂或摆放醒目处。  |      |     |     |
|         | 1.3 核定的加工经营场所面积、布局流程和使用功能等生产经营条件未发生变化。★                             |      |     |     |
| 2. 人员管理 | 2.1 按规定配有专职食品安全管理人员, 未聘用禁聘人员从事食品安全管理工作。                             |      |     |     |
|         | 2.2 建有从业人员健康档案, 未安排患有法律法规规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。从业人员取得健康证明上岗。★ |      |     |     |
|         | 2.3 从业人员个人卫生符合卫生要求。   |      |     |     |
| 3. 场所环境 | 3.1 加工经营场所内外环境整洁; 墙壁、天花板、门窗、地面保持清洁, 排水通畅。                           |      |     |     |
|         | 3.2 消除了老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫及其孳生条件。   |      |     |     |

| 检查内容        | 检查项目  | 是否符合 | 未检查 | 不适用 |
|-------------|---|------|-----|-----|
| 4. 设施设备及工用具 | 4.1 定期维护食品加工、贮存、陈列等设施设备，能正常运转和使用。   |      |     |     |
|             | 4.2 定期清洗、校验、及时清理清洗保温、冷藏和冷冻等设施设备，能正常运转和使用。★  |      |     |     |
|             | 4.3 用于加工操作的工具、设备无毒无害，标志或区分明显，分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。★                                    |      |     |     |
|             | 4.4 接触直接入口食品工具设备使用前消毒，抽检合格。★  |      |     |     |
| 5. 采购与储存    | 5.1 按规定索取、留存、整理供货者的许可证、产品合格证明等文件和进货票据。★   |      |     |     |
|             | 5.2 如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货和查验记录，记录保存不少于二年。使用餐饮食品安全追溯系统。                              |      |     |     |
|             | 5.3 不采购经营国家及地方法律法规规定的禁止生产经营的食品及原料。★   |      |     |     |
|             | 5.4 保持贮存食品原料的场所、设备清洁；未存放有毒、有害物质及个人生活用品；食品原料分类、分架、隔墙、离地存放于适宜的温度环境内；定期检查、清理变质或超过保质期的食品。 |      |     |     |
|             | 5.5 贮存散装食品的位置或容器、外包装上标明食品名称、生产日期、保质期、生产者及联系方式等。                                       |      |     |     |
| 6. 加工制作     | 6.1 粗加工水池有标识，植物性和动物性食品分类清洗。   |      |     |     |
|             | 6.2 食品与食品原料、半成品分开存放。★   |      |     |     |
|             | 6.3 热加工后需要冷藏的食品冷却后及时冷藏。储存设施设备正常运转，储存温度和时间符合要求。★                                       |      |     |     |

| 检查内容     | 检查项目  | 是否符合 | 未检查 | 不适用 |
|----------|---|------|-----|-----|
| 8. 品种控制  | 8.1 不采购经营国家及地方法律法规规定的禁止生产经营的食品及原料。不得向中小学、幼儿园食堂配送冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，以及四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。。★          |      |     |     |
| 9. 食品添加剂 | 9.1 食品添加剂使用符合相关标准，达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、备案公示要求。★   |      |     |     |
| 10. 运输配送 | 10.1 配有与加工配送食品品种和数量相适应的保温、冷藏（冻）设备设施。运输和贮存温度符合要求，配送易腐食品时应采用冷藏车。★   |      |     |     |
|          | 10.2 食品与半成品或食品原料使用同一运输车的，应分区放置避免交叉污染。食品不与有毒、有害物品一同运输和贮存。  |      |     |     |
| 11. 包装标签 | 11.1 加工配送的食品应采用密闭包装。最小使用包装或食品容器包装上的标签应标明加工单位、生产日期及时间、保存条件、保质期、加工方法与要求，成品食用方法等，加工食品过程中使用食品添加剂的，必须标签上标明。★ |      |     |     |
| 12. 质量控制 | 12.1 按规定做好加工、运输、贮存等过程记录。有过期食品以及因质量原因召回食品的销毁制度。  |      |     |     |
|          | 12.2 按规定对食品原料开展检验检测并保存原始记录。检测不合格的应采取相应措施。★  |      |     |     |
|          | 12.3 建立相关食品安全管理制度，并做好加工配送记录   |      |     |     |
| 13. 其他   |   |      |     |     |

注：1. 带★项目为关键项目；

2. 第13项“其他”指未事先列入表格内容，应根据风险大小计为关键项或一般项。

| 序号   | 监督检查不符合项目具体内容  |            |            |
|------|--|------------|------------|
|      |  |            |            |
|      |  |            |            |
|      |  |            |            |
|      |  |            |            |
|      |  |            |            |
| 评价标准 | 评价结论   | 关键项目不符合（项） | 一般项目不符合（项） |
|      | 良好   | 0          | ≤5         |
|      | 一般   | 0          | 6—8        |
|      |  | 1          | 0—5        |
|      | 较差   | 0          | ≥9         |
|      |  | 1          | ≥6         |
| ≥2   |  | 任意项        |            |
| 检查结果 | 共 33 项，检查（    ）项，不适用（    ）项；<br>关键项不符合（    ）项，一般项不符合（    ）项；<br>结论（划√）：（1）良好、（2）一般、（3）较差 |            |            |

自查单位（盖章）：\_\_\_\_\_

年    月    日

附件 4

## 区学生集体供餐单位检查情况汇总表

| 类别                 | 单位<br>许可<br>总数 | 开学<br>学校<br>数 | 就餐/<br>供餐<br>人数 | 检查<br>单位<br>数 | 许可<br>管理<br>符合<br>数 | 人员<br>管理<br>符合<br>数 | 场所<br>环境<br>符合<br>数 | 设施设<br>备及工<br>用具符<br>合数 | 采购<br>与储<br>存符<br>合数 | 加工<br>制作<br>符合<br>数 | 品种<br>控制<br>符合<br>数 | 食品添<br>加剂管<br>理符合<br>数 | 运输<br>配送<br>符合<br>数 | 包装<br>标签<br>符合<br>数 | 质量<br>控制<br>符合<br>数 | 综合评价结果<br>(户) |    |    | 责令<br>改正<br>户次<br>数 | 拟行<br>政处<br>罚户<br>次 | 罚款<br>金额<br>(万元) |  |  |
|--------------------|----------------|---------------|-----------------|---------------|---------------------|---------------------|---------------------|-------------------------|----------------------|---------------------|---------------------|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------|----|----|---------------------|---------------------|------------------|--|--|
|                    |                |               |                 |               |                     |                     |                     |                         |                      |                     |                     |                        |                     |                     |                     | 良好            | 一般 | 较差 |                     |                     |                  |  |  |
| 幼儿园<br>食堂          |                |               |                 |               |                     |                     |                     |                         |                      |                     |                     |                        |                     |                     |                     |               |    |    |                     |                     |                  |  |  |
| 自备食堂<br>托育机构<br>食堂 |                |               |                 |               |                     |                     |                     |                         |                      |                     |                     |                        |                     |                     |                     |               |    |    |                     |                     |                  |  |  |
| 中小学<br>校食堂         |                |               |                 |               |                     |                     |                     |                         |                      |                     |                     |                        |                     |                     |                     |               |    |    |                     |                     |                  |  |  |
| 民工子弟<br>学校食堂       |                |               |                 |               |                     |                     |                     |                         |                      |                     |                     |                        |                     |                     |                     |               |    |    |                     |                     |                  |  |  |
| 小计                 |                |               |                 |               |                     |                     |                     |                         |                      |                     |                     |                        |                     |                     |                     |               |    |    |                     |                     |                  |  |  |
| 大专院<br>校食堂         |                |               |                 |               |                     |                     |                     |                         |                      |                     |                     |                        |                     |                     |                     |               |    |    |                     |                     |                  |  |  |
| 合计                 |                |               |                 |               |                     |                     |                     |                         |                      |                     |                     |                        |                     |                     |                     |               |    |    |                     |                     |                  |  |  |
| 学校食堂<br>配送中心       |                |               |                 |               |                     |                     |                     |                         |                      |                     |                     |                        |                     |                     |                     |               |    |    |                     |                     |                  |  |  |
| 学生盒饭<br>生产单位       |                |               |                 |               |                     |                     |                     |                         |                      |                     |                     |                        |                     |                     |                     |               |    |    |                     |                     |                  |  |  |
| 总计                 |                |               |                 |               |                     |                     |                     |                         |                      |                     |                     |                        |                     |                     |                     |               |    |    |                     |                     |                  |  |  |

### 学生集体供餐违法单位一览表

| 单位名称 | 违法事实 | 整改情况 | 追踪复查情况 | 行政处罚情况<br>(金额) |
|------|------|------|--------|----------------|
|      |      |      |        |                |
|      |      |      |        |                |
|      |      |      |        |                |
|      |      |      |        |                |
|      |      |      |        |                |
|      |      |      |        |                |
|      |      |      |        |                |
|      |      |      |        |                |
|      |      |      |        |                |

注：违法单位包括：学校食堂、学生盒饭生产单位、学校食堂配送中心等。

---

上海市市场监督管理局办公室

2020年4月28日印发

---