上海市市场监督管理局

上海市教育委员会

上海市卫生健康委员会

上海市公安局

沪市监食经〔2020〕482号

上海市市场监督管理局　上海市教育委员会

上海市卫生健康委员会　上海市公安局关于

做好2020年秋季学校食品安全工作的通知

各区市场监管局、教育局、卫生健康委、公安分局，市市场监管局执法总队：

为贯彻落实《市场监管总局等四部门关于印发〈校园食品安全守护行动方案（2020—2022年）〉的通知》（市监食经〔2019〕61号）和《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　公安部办公厅关于做好秋季学校食品安全工作的通知》（市监食经〔2020〕93号）（以下简称《通知》）要求，结合《上海市市场监督管理局等四部门关于印发〈上海市校园食品安全守护行动实施方案（2020—2022年）〉的通知》（沪市监食经〔2020〕416号）和本市学校开学时间安排，现就做好本市学校秋季学校食品安全工作通知如下：

一、工作目标

认真贯彻落实国家有关部委印发的《通知》精神，开展校园食品安全守护行动，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，加强食育教育、减少餐饮浪费，确保校外供餐单位和学校食堂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，检查督促落实防控措施

各区市场监管局、教育局、卫生健康委、公安分局要按照国务院联防联控机制部署要求，在当地党委和政府的统一领导下，统筹研究部署新冠肺炎疫情防控和学校食品安全工作，制定方案，细化工作要求，强化措施落实。各区市场监管、教育部门要检查督促校外供餐单位和学校食堂，重点做好从业人员健康管理、食品加工场所卫生管理、就餐场所卫生管理、库存食品原料管理和餐饮具清洗消毒等与疫情防控有关的食品安全工作。

（二）落实校外供餐单位、学校食堂的食品安全主体责任，开展针对性监督检查

1．加强从业人员卫生管理

（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接触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》。

2．加强加工场所环境管理

（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。

3．加强就餐场所环境卫生管理

（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。

4．加强食品原料贮存管理

（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。

（4）发生洪涝灾害地区的校外供餐单位和学校，必须废弃洪水浸泡过的食品原料和食品添加剂。

5．加强餐具清洗消毒保洁

（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。

6．规范食品安全操作过程

（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．严厉查处食品安全违法行为

结合校园食品安全守护行动，严厉查处以下违法行为：

（1）严厉查处校内食品经营者、校外供餐单位、学校食堂和学校周边食品经营者无证经营和超范围经营行为。

（2）严厉查处采购、销售或加工制作腐败变质、霉变生虫等感官性状异常和超过保质期等食品和食品添加剂行为。

（3）严厉查处超范围、超限量使用食品添加剂行为。

（4）严厉查处餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器使用前未经洗净、消毒或者清洗消毒不合格行为。

（5）严厉查处未按规定制定和实施经营过程控制要求的行为。

对存在《食品安全法》第一百三十四条情形的食品经营者，应依法停产停业，直至吊销许可证。

（三）学校落实食品安全校长（园长）负责制

1．学校要落实食品安全校长（园长）负责制，加强学校食堂等场所的食品安全管理。

2．食堂承包或者委托经营的，学校要督促承包方或受委托方严格遵守食品安全制度规定。

3．要指派专人或借助学校食堂“互联网＋明厨亮灶”，随时抽查食堂食品安全状况，发现问题要及时责令承包方或受委托经营方整改并复查整改结果。

（四）加强教育宣传

各区卫生健康行政部门要进一步加大对校外供餐单位、学校食堂和学校周边食品经营者的疫情防控知识宣传教育，指导开展食源性疾病预防知识教育。各区教育、市场监管部门要督促学校和校外供餐单位采取有效措施，减少食物浪费，加大对学生的宣传教育力度，引导学生养成厉行节约、反对食物浪费的良好习惯。

（五）严厉打击食品安全犯罪行为

公安部门要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，严厉打击学校及学校周边食品安全犯罪行为。

三、工作要求（相关要求已于9月1日开学前提前布置）

（一）校外供餐单位和学校开展自查自纠

各区市场监管、教育部门要督促校外供餐单位和学校严格落实食品安全主体责任，切实增强食品安全意识和能力，按照《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》《餐饮服务食品安全操作规范》等要求，全面开展食品安全自查，采取有力措施，消除食品安全风险隐患，严防发生食品安全事故。自查表可按《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、教育部门要对所有校外供餐单位和学校食堂开展全覆盖监督检查。各区市场监管、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、小餐饮店等食品经营者的检查，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、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、卫生健康委、公安分局要密切配合，加强工作信息通报和信息共享，共同研究解决问题，形成监管合力。各区市场监管、教育等部门开展学校联合抽查时，应符合《市场监管领域部门联合抽查事项清单（第一版）》要求。

（六）信息报送

请各区市场监管局、教育局、卫生健康委、公安分局于2020年10月15日（星期四）前将有关工作情况分别报送至对口部门，重要信息应随时上报。

附件：1．学校食堂食品安全自查表

2．学生集体用餐配送单位食品安全自查表

3．学校食堂配送中心食品安全自查表

4．　　　区校园食品安全守护行动工作情况统计表

5．学生集体供餐违法单位一览表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 上海市市场监督管理局 |  | 上海市教育委员会 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 上海市卫生健康委员会 |  | 上海市公安局 |

2020年9月30日

（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。★ |  |  |  |
| 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；  关键项不符合（　　）项，一般项不符合（　　）项；  结论（划√）：（1）良好、（2）一般、（3）较差 | | |

自查单位（盖章）：

年　　月　　日

附件2

学生集体用餐配送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。 |  |  |  |
| 4．设施设备及餐用具 | 4.4已消毒和未消毒的工用具应分开存放、保洁柜（保洁间）应当要定期清洗，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、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。 |  |  |  |
| 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、保质期限、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；  关键项不符合（　　）项，一般项不符合（　　）项；  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。 |  |  |  |
| 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。★ |  |  |  |
| 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。运输和贮存的温度符合要求，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；  关键项不符合（　　）项，一般项不符合（　　）项；  结论（划√）：（1）良好、（2）一般、（3）较差 | | |

自查单位（盖章）：

年　　月　　日

附件4

区校园食品安全守护行动工作情况统计表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项　目 | | | 数量 |
| 基本情况 | 辖区内持证学校食堂数（家） | |  |
| 实施五常、6T等食品安全管理的单位数（家） | |  |
| 建立HACCP或ISO22000管理体系的单位数（家） | |  |
| 实施“明厨亮灶”数（家） | |  |
| 其中：视频式展示（家） | |  |
| 互联网式展示（家） | |  |
| 辖区内持证学生集体用餐配送单位数（家） | |  |
| 供应的学校数（个） | |  |
| 建立HACCP或ISO22000管理体系的单位数（家） | |  |
| 通过HACCP或ISO22000管理体系认证的单位数（家） | |  |
| 实施“明厨亮灶”数（家） | |  |
| 督促整改  情况 | 学校食堂整改问题数量 | 原料进货查验把关不严格（家） |  |
| 食品加工制作行为不规范（家） |  |
| 餐具用具清洗消毒不彻底（家） |  |
| 加工制作环境不清洁（家） |  |
| 其他食品安全问题（家） |  |
| 供餐单位整改问题数量 | 原料进货查验把关不严格（家） |  |
| 食品加工制作行为不规范（家） |  |
| 餐具用具清洗消毒不彻底（家） |  |
| 加工制作环境不清洁（家） |  |
| 食品分餐配送过程不合规（家） |  |
| 其他食品安全问题（家） |  |
| 监督检查  和案件查  处情况 | 监督检查数（户次） | |  |
| 下达责令改正通知书（份） | |  |
| 行政处罚立案数（起） | |  |
| 罚没金额（万元） | |  |
| 吊销许可证（家） | |  |
| 取缔无证经营（家） | |  |
| 移送公安机关案件数（起） | |  |
| 刑事立案数（起） | |  |

附件5

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  （金额） |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

注：违法单位包括：学校食堂、学生集体用餐配送单位、学校食堂配送中心等。

上海市市场监督管理局办公室 2020年9月30日印发