山东省学校食堂食品安全检查办法

（征求意见稿）

第一章 总则

第一条 为规范学校食堂食品安全监督检查，保障学生集中用餐食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规、规章，结合本省实际，制定本办法。

第二条 本办法适用于全省范围内学校、托幼机构食堂和为学生供餐的集体用餐配送单位（以下统称学校食堂）食品安全自查以及管理、监管部门的监督检查工作。

第三条 学校食堂食品安全按照“学校具体管理，政府属地管理，部门监督管理”的要求，落实学校主体责任、教育部门管理责任、食品安全监督管理部门监管责任。

第四条 学校食堂食品安全检查方式，包括每周自查、季度检查、飞行检查、督导检查（简称“四查”）。学校负责每周自查，食品安全监督管理部门开展季度检查、飞行检查、督导检查，教育部门开展飞行检查、督导检查。

第五条 季度检查、飞行检查、督导检查，应当列入各级食品安全监督管理部门和教育部门年度计划，明确监管频次、监管重点和责任人。

第二章 学校自查

第六条 学校食品安全实行校长（或园长，下同）负责制。

第七条 学校（含校外供餐单位）应当建立学校食堂每周自查制度，按照《学校食堂食品安全自查表》（可按实际情况修改相关内容），学生在校期间每周开展自查，并留存检查表。接受教育行政部门和食品安全监督管理部门监督检查。

第八条 对采用自营方式供餐的学校食堂，自查内容包括许可管理、信息公示、制度管理、人员管理、环境卫生、原料控制、加工制作过程、设施设备及维护、餐饮具清洗消毒、营养健康、问题整改落实等。

每学期开学前，学校应当对食堂末梢端取水（含自备水源）开展检测，并留存水质检测合格报告。

第九条 对引入社会力量承包或者委托经营食堂供餐的，学校每周自查时还应当检查承包方或受委托经营方依法取得食品经营许可情况，承担食品安全管理责任情况等。检查发现学校食堂管理中出现较大食品安全隐患的，学校应当及时提出整改意见并监督落实到位，必要时更换承包方或受委托经营方。

第十条 学校应当建立学校食堂食品安全管理档案，自查表和监管部门检查表应当归档管理，以备检查。

第十一条 自查和监督检查情况应当在食堂餐厅醒目位置或学校网站公布。

第十二条 自查发现食品安全事故潜在风险的应当及时报告所在地食品安全监督管理部门和教育部门，及时整改到位，并作好记录。

第十三条 发现疑似食物中毒等食品安全事故时，应主动报告，积极配合相关部门开展调查处置，有关单位和个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

第三章 监督检查

第十四条 属地市场监管部门应建立辖区内学校食堂名单（含校外供餐单位），并实行动态管理，确保将学校集中用餐全部纳入监管。

第十五条 学校食堂食品安全监管严格落实“四有两责”，县级食品安全监督管理部门应当明确学校食堂食品安全监管责任机构和监管人员，监管机构和监管人员名单在学校食堂醒目位置公布，接受社会监督。

第十六条 监督检查包括季度检查、飞行检查、督导检查。食品安全监督管理部门监督检查使用《学校食堂食品安全监督检查表》。教育部门检查可参照《学校食堂食品安全自查表》制定检查表，也可根据具体情况制定检查表。如需打分，可增加赋分栏。监督检查采取“四不两直”方式进行。

第十七条 食品安全监督管理部门对学校食堂食品安全的日常监督检查实施季度检查制度，每季度全覆盖检查1次。

第十八条 省、市、县（市、区）食品安全监督管理部门、教育部门根据监管实际，适时单独或联合对学校食堂食品安全开展飞行检查。

第十九条 上级食品安全监督管理部门应当定期对下级部门学校食堂食品安全工作开展督导检查，督查重点包括下级部门的工作情况和学校食堂食品安全情况等，督查内容包括监管部门监管责任、学校主体责任落实情况及学校食堂食品安全管理情况等，每年不少于1次。

第二十条 食品安全监督管理部门和教育部门每学期应当联合对本行政区域内学校食堂开展食品安全督导检查，督促指导学校落实食品安全责任。

第二十一条 监督检查时可同时对学校食堂食品安全管理人员进行抽查考核。

第二十二条 对学校引入社会力量承包或者委托经营食堂供餐的，及从供餐单位订餐的，还应检查相关合同、经营资质及日常食品安全管理情况等。

第二十三条 监督检查记录一式两份，分别由学校和检查部门留存。

第二十四条 被检查学校的负责人应当对食品安全监督管理部门监督检查结果进行确认，并在记录上签字；拒绝签字的，监管人员应当在检查记录中注明。

第二十五条 食品安全监督管理部门应加强对校外供餐单位监督管理，实行黑名单制度。市、县级食品安全监督管理部门于每年12月底前向同级教育行政部门通报辖区内供餐单位年度食品安全监督检查情况。纳入黑名单的供餐单位1年内不得配送任何学校。

第二十六条 按照属地监管原则，食品安全监督管理部门对统一配送或定点采购的学校大宗食品每年实施1次全覆盖抽样检测;对辖区内学校食堂自行采购的蔬菜等食用农产品原料，每季度开展1次全面抽样检测。抽检不合格的，要及时通报教育行政部门，按照合同约定将相关配送或供货单位纳入“黑名单”，建立退出机制，其中，不合格的大宗食品，2年内不得进入采购平台，不合格的自采食用农产品，辖区内所有学校1个学期内禁止采购。

第二十七条 学校发生食品安全事故或疑似食品安全事故的，属地市场监管部门应当在接报后第一时间到现场检查，按要求开展核查处置，并按规定进行报告。

第四章 结果运用

第二十八条 监督检查结果应当及时纳入学校食堂食品安全信用档案。

第二十九条 食品安全监督管理部门和教育部门根据检查结果，可依法采取限期整改、约谈负责人、社会公示和行政处罚等措施。对连续3次自查未发现任何问题而监督检查中发现明显问题的，从严查处。

第三十条 飞行检查、督导检查中发现存在食品安全事故潜在风险的，应当通报属地监管部门，属地监管部门应当监督整改到位；发现属地监管部门不作为等情况，依法进行处理。

第三十一条 监督检查应当严格遵守检查程序，检查人员应当严守工作纪律和廉政纪律。

第五章 附 则

第三十二条 本办法自2021年 月 日起施行，有效期至20 年 月 日 。

附件1

学校食堂食品安全自查表

名 称： 地 址：

负责人： 联系电话：

| 检查项目 | 检查内容 | 检查结果 |
| --- | --- | --- |
| 一、许可管理 | 《食品经营许可证》合法有效，负责人为学校校长或法人代表，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。 | □是 □否 |
| 二、信息公示 | 在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。 | □是 □否 |
| 监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。 | □是 □否 |
| 在经营场所醒目位置公示量化等级标识（等级为良好、B级以上）、健康证明。 | □是 □否 |
| 三、制度管理 | 落实校长（园长）负责制、陪餐制，成立膳食委员会，建立从业人员健康管理和培训、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。 | □是 □否 |
| 制定食堂财务管理办法，规范学校食堂收支行为和会计核算工作。 | □是 □否 |
| 制定食品安全事故处置方案，处置方案具有可操作性，相关人员熟悉方案内容。 | □是 □否 |
| 四、人员管理 | 主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员。 | □是 □否 |
| 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；并按相关要求进行岗前检查。 | □是 □否 |
| 具有从业人员食品安全培训记录。 | □是 □否 |
| 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生，不佩戴首饰，不在食堂内从事与餐饮服务工作无关的行为。 | □是 □否 |
| 五、环境卫生 | 功能间室、区域布局齐备，流程布局符合要求。食品处理区应按照原料进入—原料加工制作—半成品加工制作—成品供应的流程合理布局，避免交叉污染。 | □是 □否 |
| 食品经营场所保持清洁、卫生，有防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施。 | □是 □否 |
| 烹饪场所配置排风设备，定期清洁。 | □是 □否 |
| 用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。每学期开学前，应当对食堂末梢端取水（含自备水源）开展检测，并留存水质检测合格报告。 | □是 □否 |
| 更衣场所、卫生间保持清洁、卫生，定期清理。 | □是 □否 |
| 六、原料控制（含食品添加剂） | 米、面、油、水（海）产品、生鲜肉、蛋类、豆制品、调味品等大宗食品应统一配送或定点采购。 | □是 □否 |
| 查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，学校食堂应建立出入库记录，如实记录有关信息并保存相关凭证。 | □是 □否 |
| 食品贮存符合要求，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放；原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。 | □是 □否 |
| 学校食堂禁止采购、使用的食品、食品添加剂、食品相关产品；中小学、幼儿园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、发芽土豆等高风险食品。 | □是 □否 |
| 食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。 | □是 □否 |
| 七、加工制作过程 | 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。 | □是 □否 |
| 制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用。 | □是 □否 |
| 专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。 | □是 □否 |
| 食品留样符合规范。留样容器专用密闭，并经清洗消毒，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上，标注食品名称、留样时间等。每个品种的留样量不少于125g。由专人管理留样食品、记录留样情况。 | □是 □否 |
| 集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。\* | □是 □否 |
| 有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。 | □是 □否 |
| 设置专门的备餐间或者专用操作区，制定并在显著位置公示人员操作规范。 | □是 □否 |
| 八、设施设备及维护 | 专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。 | □是 □否 |
| 食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。 | □是 □否 |
| 食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。 | □是 □否 |
| 食品留样应配备专用冷藏设施设备。 | □是 □否 |
| 食品加工、贮存、陈列、保洁等设施设备运转正常，并保持清洁。 | □是 □否 |
| “明厨亮灶”相关设施设备正常使用。 | □是 □否 |
| 九、餐饮具清洗消毒 | 具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。 | □是 □否 |
| 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。 | □是 □否 |
| 十、营养健康 | 开展“减油、减盐、减糖”行动，提供健康营养的餐食。有专（兼）职营养师，根据用餐人数合理加工食品；每周公示带量食谱，带量食谱定期更换。 | □是 □否 |
| 建立食品安全与营养健康宣传阵地，开展文明用餐、厉行节约反对浪费宣传教育，落实分餐制要求。开展光盘行动，减少浪费。 | □是 □否 |
| 十一、对承包方或受委托经营方管理\*\* | 学校食堂的承包方或受委托经营方依法取得食品经营许可，建立健全并落实食品安全管理制度、食品安全管理机构、专职食品安全管理人员，与学校签订合同。 | □是 □否 |
| 十二、对供餐单位管理\*\*\* | 学校与供餐单位签订供餐合同（或者协议），明确双方食品安全与营养健康的权利和义务。 | □是 □否 |
| 应按照外购食品管理要求，定期检查供餐单位食品安全管理制度落实、重点环节控制等情况，并对外购食品随机进行外观查验和必要检验，并在供餐合同（或者协议）中明确约定不合格食品的处理方式。 | □是 □否 |
| 原则上采取在供餐单位分餐后配送的形式，确需现场分餐的，应当建立分餐管理制度，保障分餐环境卫生整洁。 | □是 □否 |
| 十三、问题整改落实 | 落实监管部门季度检查、飞行检查、督导检查中发现的问题并整改，整改情况上报属地市场监管部门和教育部门。 | □是 □否 |
| 本次检查发现问题 |  |  |
| 上次检查发现问题整改情况 |  | □已整改 □未整改 |

\*仅供餐单位检查此项，学校食堂不检查此项。

\*\*仅承包或者委托经营的学校检查此项。

\*\*\*对供餐单位供餐的学校只检查此项，其他方式供餐的学校不检查此项。

检查人（签字）： 检查时间：

附件2

学校食堂食品安全监督检查表

名 称： 地 址：

负责人： 联系电话：

| 检查项目 | 检查内容 | 检查结果 |
| --- | --- | --- |
| 一、许可管理 | 食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。 | □是 □否 |
| 二、信息公示 | 在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。 | □是 □否 |
| 监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。 | □是 □否 |
| 在经营场所醒目位置公示量化等级标识、健康证明。 | □是 □否 |
| 三、制度管理 | 落实校长（园长）负责制，建立从业人员健康管理和培训、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。 | □是 □否 |
| 制定食品安全事故处置方案，处置方案具有可操作性，相关人员熟悉方案内容。 | □是 □否 |
| 四、人员管理 | 主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员。 | □是 □否 |
| 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。 | □是 □否 |
| 具有从业人员食品安全培训记录。 | □是 □否 |
| 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生，不佩戴首饰，不在食堂内从事与餐饮服务工作无关的行为。 | □是 □否 |
| 五、环境卫生 | 食品经营场所保持清洁、卫生，有防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施。 | □是 □否 |
| 烹饪场所配置排风设备，定期清洁。 | □是 □否 |
| 用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。每学期开学前，应当对食堂末梢端取水（含自备水源）开展检测，并留存水质检测合格报告。 | □是 □否 |
| 卫生间保持清洁、卫生，定期清理。 | □是 □否 |
| 六、原料控制（含食品添加剂） | 查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，如实记录有关信息并保存相关凭证。 | □是 □否 |
| 食品贮存符合要求，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放；原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。 | □是 □否 |
| 学校食堂禁止采购、使用的食品、食品添加剂、食品相关产品；中小学、幼儿园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、发芽土豆等高风险食品。 | □是 □否 |
| 食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。 | □是 □否 |
| 七、加工制作过程 | 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。 | □是 □否 |
| 制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用。 | □是 □否 |
| 专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。 | □是 □否 |
| 食品留样符合规范。留样容器专用密闭，并经清洗消毒，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上，标注食品名称、留样时间等。每个品种的留样量不少于125g。由专人管理留样食品、记录留样情况。 | □是 □否 |
| 集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。\* | □是 □否 |
| 有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。 | □是 □否 |
| 设置专门的备餐间或者专用操作区，制定并在显著位置公示人员操作规范。 | □是 □否 |
| 八、设施设备及维护 | 专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。 | □是 □否 |
| 食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。 | □是 □否 |
| 食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。 | □是 □否 |
| 食品留样应配备专用冷藏设施设备。 | □是 □否 |
| 食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。 | □是 □否 |
| 九、餐饮具清洗消毒 | 具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。 | □是 □否 |
| 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。 | □是 □否 |
| 检查发现问题 |  |  |
| 上次检查发现问题整改情况 |  | □已整改 □未整改 |

\*仅供餐单位检查此项，学校食堂不检查此项。

检查人（签字）： 检查时间：