

上海市普陀区市场监督管理局  
上海市普陀区教育局  
上海市普陀区卫生健康委员会  
上海市公安局普陀分局

普市监食经〔2021〕39号

---

上海市普陀区市场监督管理局 上海市普陀区教育局  
上海市普陀区卫生健康委员会 上海市公安局普陀分局  
关于做好2021年学校食品安全工作的通知

各相关单位：

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》（国市监食经〔2020〕61号）和结合《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）要求，结合辖区学校春秋季节开学时间安排，现就做好2021年普陀区学校食

品安全工作通知如下：

## 一、工作目标

认真贯彻落实国家和市级层面关于开展校园食品安全守护行动的工作要求，根据学校春秋季节开学安排，统筹做好常态化疫情防控和2021年我区学校食品安全工作，加强学校食品安全监管和指导，加强食育教育、减少餐饮浪费宣传，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

### （一）加强指导督促，夯实学校食品安全主体责任

按照《校园食品安全守护行动方案（2020—2022年）》，区教育局应重点督促学校和幼儿园落实好食品安全校长（园长）负责制。落实学校相关负责人陪餐制度，指导学校定期开展食品安全自查，加强对食堂承包或委托经营者的日常食品安全管理。大力推进“互联网+明厨亮灶”智慧管理模式，规范食品加工制作过程。强化对学校和幼儿园食品安全校长（园长）负责制落实情况的检查，及时发现和解决存在的问题，推动政策举措落实落地。

### （二）关注疫情发展，落实常态化疫情防控措施

根据疫情防控形势变化，区市场监管局应会同区教育局、

区卫健委等部门，指导督促校外供餐单位和学校食堂严格遵守疫情防控政策，坚持“人”“物”环境同防，全面做好进口冷链食品等重点食品原料管控、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。

### （三）深入宣传教育，培养文明用餐习惯

区教育局要会同区卫生健康委员会、区市场监管局，加强学校健康教育工作，增强学生食品安全意识和自我保护能力。对学校提供营养指导，倡导健康饮食理念，重点培养学生文明用餐习惯和健康生活方式。根据《中华人民共和国反食品浪费法》有关规定，区教育局应当指导、督促学校加强反食品浪费教育和管理，引导青少年爱惜粮食，培养节约习惯，制止餐饮浪费。

### （四）建立评价制度，把好准入第一关

区教育局与区市场监管局共同建立我区学校食品原料集中供应商评价制度，制定并发布区级标准化指导性文件——《普陀区学校食堂原料供应商采购审核标准》，强化食品原料供应商准入和管理，两部门将评价结果书面告知相关学校。

### （五）开展针对性监督检查，落实校外供餐单位、学校食堂的食品安全主体责任

### 1. 加强从业人员卫生管理

建立并及时更新从业人员健康档案，从事食品加工的从业人员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。严格实施晨检制度，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，一律不得上岗。

从事食品工作的从业人员要全过程穿戴清洁工作衣帽和口罩。在专用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。在加工经营场所配备便捷的洗手消毒设施，便于从业人员勤洗手。

### 2. 加强加工场所环境管理

每天对加工经营场所进行全面清洗，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。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。

及时清理餐厨垃圾；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。消除虫害孳生和藏匿地，定期开展灭蝇、除鼠、杀虫；增加防护网，防止有害生物侵入。

### 3. 加强就餐场所环境卫生管理

设置就餐人员洗手设施，并配备洗手液、消毒液等。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。

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. 加强食品原料采购和贮存管理

严格落实进货查验和索证索票制度，针对进口冷链食品等重点食品原料，应当认真查验并留存进口冷链食品的检疫合格证明、核酸检测合格证明以及消毒单位出具的消毒证明。

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。加强对食品原料供货商的管理，完善食品安全追溯体系。

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；定期清理冷藏冷冻食品；冷藏冷冻食品应有包装或密闭容器盛装，避免裸露存放。

#### 5. 加强餐具清洗消毒保洁

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；确保餐用具严格清洗消毒后使用，加强消毒后的保洁管理，防止消毒后的餐饮具受到污染。

## 6. 规范食品安全操作过程

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，防止交叉污染。保证食物烧熟煮透，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

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。

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。

严厉查处超范围、超限量使用食品添加剂行为。

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。

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、工作要求

### （一）全面开展自查自纠

开学前，区市场监管局要会同区教育局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、学生集体用餐配送单位全面开展食品安全自查自纠工作，采取有力措施，消除

食品安全风险隐患。自查结束后，应将自查结果及时上报区市场监管局和区教育局。

## （二）全面开展供餐单位监督检查

区市场监管局要会同区教育局、区卫生健康委员会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、学生集体用餐配送单位开展全覆盖监督检查。可采用“双随机、一公开”的方式，对各级各类学校开展联合抽查，抽查工作应符合《市场监管领域部门联合抽查事项清单（第一版）》要求。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）学校周边食品经营单位全覆盖检查

区市场监管局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进行全覆盖检查，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。

## （四）组织对问题单位开展跟踪复查

区市场监管局和区教育局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。

## （五）加强协同配合

区市场监管局、区教育局、区卫生健康委员会、区公安分

局要不断完善校园食品安全定期会商、联动执法等工作机制，重点加强食源性疾病防控工作的协作配合，各部门间要强化工  
作沟通和信息共享。区卫生健康委员会要规范食源性疾病流行  
病学调查、信息报送等工作。联合开展校园周边食品安全综合  
治理，区市场监管局要压实学校及周边食品安全监管责任，区  
公安分局要严厉打击学校及周边食品安全违法犯罪行为。各部  
门要加大对校园食品安全相关信息的监测力度，正确引导舆  
论，及时回应社会关切。

#### **四、信息报送**

春、秋季开学学校食品安全专项检查结束后，区市场监管  
局、区教育局、区卫生健康委员会、区公安分局应及时将有关  
工作情况进行汇总通报，并分别报送至对口市级部门，重要信  
息应随时通报。

附件：1. 学校食堂食品安全自查表

2. 校园食品安全守护行动工作情况统计表

3. 学生集体供餐违法单位一览表

4. 校园周边食品经营单位检查情况汇总表

上海市普陀区市场监督管理局

上海市普陀区教育局

上海市普陀区卫生健康委员会

上海市公安局普陀分局

2021年6月7日

## 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。★			

检查内容	检查项目	是否符合	未检查	不适用
	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。按相关要求如实上传食品追溯信息。			
	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

### 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）	
督促整改情况	实施“明厨亮灶”数（家）	
	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	原料进货查验把关不严格（家）
		食品加工制作行为不规范（家）

监督检查 和案件查 处情况	问题数 量	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 3

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、学生盒饭生产单位、学校食堂配送中心等。

## 附件 4

### 校园周边食品经营单位检查情况汇总表

填报单位：

日期： 年 月 日

类别	项目	数量
基本情况	校园周边食品经营单位总数	
检查情况	出动执法人员 (人次)	
	检查单位数 (户次)	
	发现问题数 (个)	
	其中：已完成整改数 (个)	
	责令改正数 (个)	
查处情况	立案查处 (件)	
	罚没金额 (元)	
	吊销许可证 (家)	
	涉嫌违法移送公安 (宗)	

填报人：

审核人：

联系电话：

