

## 一、开展校园食品安全隐患自查

各学校和校外供餐单位要严格落实食品安全主体责任，充分发挥食品安全总监和食品安全员作用，承包经营食堂配备双总监，扎实



落实“日管控、周排查、月调度”工作机制，在新学期食堂及操作间重新启用前及时排查食品安全隐患，按照《学校食品安全与营养健康管理规定》和《关于加强学校集中供餐食品安全管理工作的指导意见》严密防控校园食品安全风险。排查重点主要包括：从业人员的健康状况，落实晨检制度并做好记录；全面检查所有食品原料，对上学期剩余已开封食材、残余饮用水等及时处置更换，及时清理变质或者超过保质期的食品原料；对加工场所、就餐场所、设施设备、餐用具、饮水机和二次供水的蓄水池等进行全面清洁消杀，加强防鼠防蝇防虫防尘管理；完成学校食堂互联网+明厨亮灶建设，要紧盯隐患问题整改，确保在开学前全部整改到位。

## 二、严格校园供餐全过程控制管理

学校和校外供餐单位要建立健全校园食品安全管理体系和制度，明确各环节、各岗位食品安全要求，督促从业人员严格执行食品安全管理制度，保持“互联网+明厨亮灶”智慧监管正常运行显示，防控食品安全风险；组织开展食品安全管理员和从业人员食品安全知识培训，加强对从业人员的健康监测和日常管理；严格执行进货查验和索证索票制度，禁止采购、使用未按规定检验检疫或检验检疫不合格的畜禽肉及其制品，学校食堂用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准；落实《餐饮服务食品安全操作规范》要求，确保食物烧熟煮透，中心温度达到70℃以上，生熟分开，加强备餐区域管理；餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒；每餐后对食品加工区域、就餐区域等场所进行清洁消毒，定期通风换气；每餐次的食品成品均应按要求做好留样，同时做好留样记录；学校从供餐单位订餐的，学校食品安全管理人员应对订购的食品随机进行外观查验和必要检验，查看加工及送达时间、保存条件、中心温度以及外购食品有效凭证等，确保食品安全。



求做好留样，同时做好留样记录；学校从供餐单位订餐的，学校食品安全管理人员应对订购的食品随机进行外观查验和必要检验，查看加工及送达时间、保存条件、中心温度以及外购食品有效凭证等，确保食品安全。

### **三、养成健康文明节约用餐习惯**

广大师生要保持个人卫生，饭前便后洗手，不喝生水，不光顾路边摊，不食用腐败变质、有风险或不熟悉的食品，不购买“三无食品”，提倡分餐和公勺公筷；少食用生冷食物，尽量少食或不食以油炸、烧烤等方式烹饪的食物，做到低油低盐低糖，合理膳食，保持营养健康的饮食习惯；自觉抵制铺张浪费，珍惜粮食，共同践行文明用餐、节俭用餐新风尚。对发现的校园食品安全问题及时上报区校园食品安全整治专班或区教育部门，亦可拨打 12315 进行投诉举报。

近期，区食药安委办将组织区市场监管局、区教科局、区卫健局、区公安分局等相关成员单位联合开展春季校园食品安全督导检查，进一步守护全区广大学生舌尖上的安全。

附校园常见禁用、慎用食品名单：

西安市鄠邑区市场监督管理局

2024 年 2 月 20 日