

上海市普陀区市场监督管理局 上海市普陀区教育局

普市监食经〔2023〕7号

普陀区市场监督管理局 普陀区教育局 关于做好2023年学校食品安全工作的通知

各相关单位：

为贯彻落实《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《上海市市场监督管理局等两部门关于本市学校食堂贯彻落实〈企业落实食品安全主体责任监督管理规定〉的通知》（沪市监食经〔2023〕21号）和普陀区学校2023年春、秋季开学时间安排，现就做好2023年学

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的文件精神，深入开展校园食品安全守护行动，进一步推进辖区学校食堂贯彻落实市场监管总局《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（以下简称《规定》），强化学校食堂食品安全主体责任，加强学校和校外供餐单位食品安全监管和指导，全面排摸校园周边食品安全隐患，深化食品安全知识和反对餐饮浪费的宣教，确保校园食品安全管理思想到位、责任到位和措施到位，严防食品安全事故的发生。

二、重点工作内容

区教育局承担学校食品安全的行政主管责任、区市场监管局承担校园食品安全监管责任，两部门要严格按照要求，开展全覆盖监督检查和联合检查，督促学生集体用餐、供餐单位切实做好学校食品安全工作，同时配合街镇包保干部开展包保督导，落实食品安全包保责任制。

（一）明确食品安全主体责任

学校承担食品安全管理主体责任，应依法配备与用餐规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，形成校长（园长）、食品安全总监、食品安全员的三级管理组织体系。食品安全总监应

由学校分管食品安全的校（园）长担任，学校可以在学校领导分工文件中明确食品安全总监，也可以通过会议或聘书等方式另行明确，食品安全员应当由学校负责食品安全工作人员担任。学校食堂承包经营单位或者被委托经营单位均应当配备食品安全员。

（二）把好供应商准入第一关

强化食品原料供应商准入和管理，区教育局要会同区市场监管局对食品原料供应商开展食品安全状况现场评价，并将评价结果书面告知供应商及相关学校。

（三）全面开展监督检查

区市场监管局要对所有校外供餐单位和学校食堂开展全覆盖监督检查，并加大监督抽检力度。对监督抽检和检查中发现的食品安全问题和隐患督促限期整改，跟踪复查到位。

（四）完善通报协作机制

区市场监管局要及时向区教育局通报发现的食品安全风险，两部门共同督促学校加强管理，落实整改，消除隐患。

（五）严厉查处食品安全违法行为

1、严厉查处学校食堂、校外供餐单位和校园周边食品经营者无证经营和超范围经营行为。

2、严厉查处采购和加工制作腐败变质、霉变生虫等感官性状异常、不符合食品安全标准和超过保质期等食品的行为。

3、严厉查处加工制作《中华人民共和国食品安全法》、《上海市食品安全条例》以及国家明令禁止生产经营食品品种的行为。

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。

三、工作要求

（一）全面开展自查自纠

开学前，两部门要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，按照《中华人民共和国食品安全法》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，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、同步上报区市场监管局和区教育局。

（二）强化风险隐患排查

区市场监管局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、学生集体用餐配送单位开展全覆盖监督检查。会同区教育局采用“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。两部门要利用“互联网+明厨亮灶”等智慧管理模式的建设成果，运用远程视频巡查等方式加

大对学校食堂的检查力度。

（三）积极开展“放心学校食堂”创建

区市场监管局要持续开展“放心学校食堂”创建工作，确保中小学校和幼托机构食堂的“放心食堂”的动态达标率保持100%。区市场监管局要对39家未达标的学校食堂进行“放心学校食堂”重新创建的现场评估和指导。区教育局要及时与区市场监管局互通学校改、扩、新建情况。

（四）积极推动社会共治

区教育局要会同区市场监管局加大对学校食品安全与营养健康知识宣传力度，帮助学生养成良好个人卫生习惯，提升学生食品安全意识和健康素养。根据年龄和生长发育特点，为学生提供均衡营养膳食，倡导减油、减盐、减糖，引导学生珍惜粮食、反对浪费、践行“光盘行动”。区市场监管局和区教育局要大力推进校外供餐单位和学校食堂“互联网+明厨亮灶”等智慧管理模式，接受社会公众参与校园食品安全管理工作，提升学校食品安全管理水平。

（五）加强部门间协同配合

按照包保工作要求，学校应配合包保责任人做好包保督导工作。同时区市场局要联合各街镇食安办不断完善校园周边食品安全管理协作机制，强化联动执法，发挥志愿者作用，形成监管合

力，有效提升校园食品安全守护力。

四、信息报送

春、秋季开学学校食品安全专项检查结束后，区市场监管局和区教育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. 学生集体用餐配送单位食品安全自查表
 3. 校园食品安全守护行动工作情况统计表
 4. 学生集体供餐违法单位一览表
 5. 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

2023年2月13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

自查内容	自查项目	是否符合	未检查	不适用
1. 食品安全主体责任落实	1.1 学校按要求配备食品安全总监。★ 姓名：_____ 职务：_____			
	1.2 学校按要求配备食品安全管理员。★ 姓名：_____ 职务：_____			
2. 许可管理	2.1 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。★			
	2.2 食品经营许可证和量化等级公示牌悬挂或摆放醒目处。			
	2.3 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。★			
3. 人员管理	3.1 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。			
	3.2 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。★			
	3.3 加工经营过程中从业人员个人卫生符合卫生要求。			
4. 场所环境	4.1 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。			
	4.2 消除了老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫及其孳生条件。			
	4.3 餐厨废弃物和废弃油脂处置符合要求。			
5. 设施设备	5.1 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。			
	5.2 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。★			

自查内容	自查项目	是否符合	未检查	不适用
	5.3 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。★			
	5.4 接触直接入口食品工具设备使用前消毒。★			
6. 采购与储存	6.1 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。★			
	6.2 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。			
	6.3 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。★			
	6.4 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。			
	6.5 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。			
7. 加工制作	7.1 粗加工水池有标识，植物性和动物性食品分类清洗。			
	7.2 直接入口食品与食品原料、半成品分开存放。★			
	7.3 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。★			
8. 餐具安全	8.1 餐饮具按要求清洗、消毒和保洁。★			
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. 专间操作卫生	10.1 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。★			
	10.2 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。			
11. 食品留样	11.1 按规定进行食品留样，留样设备正常运转。			
12. 食品安全管理	12.1 学校建立食品安全校长（园长）负责制。			
	12.2 中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度。			
	12.3 按要求在食品加工处理区安装了视频监控。			

自查内容	自查项目	是否符合	未检查	不适用
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	≤3
	一般	0	4—6
		1	0—3
	较差	0	≥7
		1	≥4
≥2		任意项	
检查结果	共 31 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

自查内容	自查项目	是否符合	未检查	不适用
1. 食品安全主体责任落实	1.1 供餐人数超过 1000 人的，按要求配备食品安全总监。★ 姓名：_____ 职务：_____			
	1.2 按要求配备食品安全管理员。★ 姓名：_____ 职务：_____			
2. 许可管理	2.1 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。★			
	2.2 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。★			
3. 人员管理	3.1 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。			
	3.2 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。			

自查内容	自查项目	是否符合	未检查	不适用
	3.3 从业人员个人卫生符合卫生要求。★			
4. 场所环境	4.1 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。			
	4.2 消除了老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫及其孳生条件。			
	4.3 餐厨废弃物和废弃油脂处置符合要求。			
5. 设施设备及餐用具	5.1 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。			
	5.2 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。★			
5. 设施设备及餐用具	5.3 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。			
	5.4 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。			
	5.5 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。★			
6. 采购与储存	6.1 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。★			
	6.2 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。			
	6.3 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。★			
	6.4 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。			
	6.5 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。			
7. 加工制作	7.1 粗加工水池有标识，植物性、水产品、畜禽产品分类清洗。			
	7.2 直接入口食品与食品原料、半成品分开存放。★			

自查内容	自查项目	是否符合	未检查	不适用
	7.3 食品烧熟煮透；需要冷藏的熟制品冷却后及时冷藏。★			
8. 专间操作	8.1 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。★			
	8.2 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。★			
	8.3 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。★			
	8.4 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。			
9. 品种控制	9.1 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。★			
10. 再加热和保温贮存	10.1 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。★			
	10.2 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。★			
	10.3 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。★			
11. 运输配送	11.1 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。			
12. 标签和保质期	12.1 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。			
	12.2 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。★			
13. 食品添加剂	13.1 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。★			
14. 质量控制	14.1 按规定进行食品留样，留样设备正常运转。★			

自查内容	自查项目	是否符合	未检查	不适用
	14.2 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。			
	14.3 按要求在食品加工处理区安装了视频监控。			
15. 其他				

注：1. 带★项目为关键项目；

2. 第 15 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 38 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

校园食品安全守护行动工作情况统计表

辖区：_____区

一、基本情况		数量
辖区内持证学校食堂数（家）		
用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂（家）		
其中：配备食品安全总监的托幼机构食堂（家）		
用餐人数 500 人以上的学校食堂（家）		
其中：配备食品安全总监的学校食堂（家）		
建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制学校食堂（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）		
供餐人数 1000 人以上的学生集体用餐配送单位数（家）		
其中：配备食品安全总监的学生集体用餐配送单位数（家）		
建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制学生集体用餐配送单位数（家）		
供应的学校数（个）		
其中：配备食品安全总监的学校（个）		
其中：建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制学校数（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）		
其中：“互联网+明厨亮灶”（家）		
二、督促整改情况		数量
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）	

三、监督检查和案件查处情况		数量
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 4

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。违法行为包括食品安全、反食品浪费等。

附件 5

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（家）	
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：

抄送：食品安全协调科。

上海市普陀区市场监督管理局办公室

2023年2月13日印发
