

# 吉林工程技术师范学院文件

吉工师字〔2019〕33号

签发人：曹国亮

---

## 关于开展春季食品卫生安全 专项检查工作的通知

学校各单位、部门：

为了进一步做好学校食品卫生安全工作，切实加强食品卫生安全管理，有效地预防和控制群体性食物中毒等意外事件的发生，按照《学校食品安全与营养健康管理规定》、《普通高等学校食堂安全工作指南》（教发司〔2017〕2号）及《吉林省学校食堂饮食安全管理办法》（吉食药监发〔2017〕536号）等文件要求，结合学校实际，决定在全校范围内开展春季食品卫生安全专项检查工作，具体通知如下：

### 一、组织领导

#### （一）领导小组

学校成立食品卫生安全工作专项检查工作领导小组（以下简称

“领导小组”)，负责组织领导及检查方案的制定工作，领导小组办公室设在后勤管理处，具体负责工作的组织实施与协调。

组 长：曹国亮

成 员：阚雨沐 王成吾 白日东 周黎平 王宝龙 董鹏中  
施连伟 鲁 班 陶万顺 仇保四 唐 军

## (二) 检查小组

成立食品卫生安全专项检查小组(以下简称“工作小组”)，在领导小组的领导下，负责四个校区的检查监督工作，组成人员如下：

组 长：阚雨沐

成 员：施连伟 鲁 班 陶万顺 耿 立 徐 亮 张宜成  
左奇峰

## 二、检查内容

(一) 食品安全责任书的签订及落实情况。

(二) 相关餐饮单位(具有经营行为的所有单位)的各项规章制度建设及从业人员健康体检情况。

(三) 学生食堂、超市等餐饮单位的食品卫生安全情况。

重点检查原材料采购和进货渠道(进货查验记录、进货索证索票、产品合格证)、餐具洗消(一洗、二刷、三冲、四消毒、消毒温度、消毒时间、消毒人员管理)、食品添加剂使用(“五专”、亚硝酸盐禁用)、食品留样(留样标准、时间、记录)、从业人员管理(健康证、培训、考核记录)、消毒消杀(防四害措施、消杀记录)、过期食品销售等方面内容。

(四) 自备水源及学生生活饮用水的卫生管理情况。

重点检查原饮水卫生工作责任制落实、日常监管、日常巡检、设备的维护和保养等方面内容。

(五) 突发公共卫生事件防控(重点为食品、饮水卫生安全管理)预案落实情况。

### 三、时间安排

(一) 自查整改阶段(3月28日——3月31日)。针对本部门所涉及的安全工作进行全面彻底地排查整改,对排查出的问题要建立工作台账和责任清单,并制定详细的整改方案。

(二) 集中检查阶段(4月1日——4月7日)。工作小组及相关人员进行集中检查,指出存在问题、提出整改意见。

### 四、工作要求

(一) 各相关部门要高度重视此项工作,严格按照本通知要求,严密组织,明确责任,认真自查,并配合检查组完成检查工作。

(二) 由后勤管理处牵头负责提出整改意见,各相关部门要认真整改,找出差距和不足。

附件:2019年春季食品卫生安全检查表



附件

## 2019年春季食品卫生安全大检查表

一级指标	二级指标	具体要求	检查形式和内容	存在问题及整改意见
安全制度	食品安全制度落实情况	1. 食品安全责任书签订情况。 2. 设置食品安全管理机构，配备专职管理人员。 3. 制定食品安全管理规章制度(含食品安全应急预案；从业人员健康管理制度；采购工作的监管制度；食品原材料的采购、索票索证、验收、保管、发放制度；食品原料出入库和日常性查验制度；食品调味料和食品添加剂安全管理制度。)。 4. 定期检查和不定期抽查食品安全并有完整记录。 5. 对引进的社会餐饮企业落实有关资质查验工作。	检查形式：台帐检查。 检查内容：根据要求核查相关资料。	
	规范管理	1. 餐饮、超市（便利店）服务部门取得相应许可。 2. 餐饮服务部门不存在超范围、超期限、异地经营问题。 3. 甜品站、出售食品饮料的校内超市（便利店）取得相应餐饮服务许可，无超范围经营情况。	检查形式：台帐检查。 检查内容：根据现场经营情况查验相关证照。	
	从业人员规范	1. 落实从业人员健康管理制和健康档案。 2. 从事直接入口食品工作的	检查形式：台帐检查、实地抽查。 检查内容：健康	

一级指标	二级指标	具体要求	检查形式和内容	存在问题及整改意见
	管理情况	<p>从业人员 100%持健康证上岗。</p> <p>3. 开展食品安全知识和技能培训，建立培训档案。</p> <p>4. 从业人员个人穿戴符合有关卫生要求。</p> <p>5. 生产操作区域不能存放私人物品。</p>	<p>证有效、齐全；</p> <p>从业人员衣冠整洁、不外露长发、不涂指甲油、不留长指甲、不戴首饰、戴口罩，符合卫生要求、个人物品存放规范。</p>	
	食品原料安全落实情况	<p>1. 落实食堂采购工作的监管制度。</p> <p>2. 落实食品原材料的采购、索票索证、验收、保管、发放制度。查验供应者许可证和食品出厂检验合格证等，如实记录有关信息并保存凭证。</p> <p>3. 采购的定型包装食品，商品标识符合食品生产许可要求，在规定保质期内使用，原料外包装符合要求。</p> <p>4. 食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。</p> <p>5. 落实食品原料出入库和日常性查验制度。</p> <p>6. 主副食品设置分类贮存场所。</p> <p>7. 贮存散装食品的位置、容器或外包装上标明食品名称、生产日期、保质期等信息。</p> <p>8. 食品原料存储要分架分类</p>	<p>检查形式：台帐检查、实地抽查。</p> <p>检查内容：根据要求，现场抽取 10% 的原材料确认帐物对应情况。</p>	

一级指标	二级指标	具体要求	检查形式和内容	存在问题及整改意见
		<p>、隔墙离地存放。</p> <p>9. 有毒有害物品不允许与食品原料一同贮存、运输。</p> <p>10. 冰箱（冷库）温度需符合食品贮存卫生要求，存放物品要分类存放，防止交叉污染；需定期除霜清洗并记录。</p> <p>11. 杜绝超市（便利店）向学生出售霉烂变质食品和“三无”食品，杜绝向学生出售危险物品。</p>		
	餐厨垃圾规范处置落实情况	<p>1. 食堂餐厨废弃物由经相关部门许可或备案的单位或个人处理，签订合同并查验其经营资质证明。</p> <p>2. 食堂建立餐厨垃圾台帐管理。</p> <p>3. 已开展餐厨垃圾减量化、资源化、无害化处置工作。</p>	检查形式：台帐检查、实地抽查。	
	食品卫生监管落实情况	<p>1. 食堂、超市（便利店）场所内外环境清洁。墙壁、天花板、门窗保持清洁，无蜘蛛网、霉斑及明显积垢。</p> <p>2. 原料存储、初加工、烹调、备餐、清洗消毒等专用场所做到相对独立、布局生进熟出。</p> <p>3. 地面平整，无积水和油污，排水沟通畅；食堂周边无污染源，进货通道与员工通道应分开。</p> <p>4. 操作台、冰箱表面、脱排</p>	检查形式：实地抽查。	

一级指标	二级指标	具体要求	检查形式和内容	存在问题及整改意见
		<p>油烟机等加工设备与加工用具没有明显积垢，保持清洁并存放整齐。</p> <p>5. 有消除鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防治措施；沟盖板应符合规范，下水口设有防鼠设施。</p> <p>6. 垃圾桶加盖并外观清洁。</p> <p>7. 原料、半成品和成品分开存放，防止交叉污染。</p> <p>8. 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。</p> <p>9. 肉类、水产和蔬菜类原料粗加工分类设置，内设与之对应的水池、操作台及冰箱等。</p> <p>10. 专间符合使用要求。专间消毒、冷藏、冷冻、空调等设施运转正常。</p> <p>11. 用水符合生活饮用水标准。</p> <p>12. 备餐间不应存放非直接入口食品和未经清洗处理的水果、蔬菜、杂物等。</p> <p>13. 烹调后至食用超过 2 小时的食物，应在高于 65℃ 或低于 10℃ 的条件下存放。</p> <p>14. 二次更衣间应落实流动水、消毒液等要求。</p>		
	食堂科学管理情况	<p>1. 食堂生产安全、消防安全和治安安全等各项工作并落实有效措施。</p> <p>2. 食堂建立严格的安全保卫</p>	<p>检查形式：台帐检查、实地抽查。</p> <p>检查内容：</p> <p>1. 高压蒸汽设备</p>	

一级指标	二级指标	具体要求	检查形式和内容	存在问题及整改意见
		<p>措施（安装门禁系统和监控系统等）和制度以及应急预案；严禁非食堂工作人员随意进入加工操作间及原料存放间；食堂食品加工、贮存、陈列等设备设施运转正常，并保持清洁。</p> <p>3. 操作规程上墙，上岗前要进行培训，并留有记录。</p> <p>4. 制定治安、消防等各类突发事件的应急预案。建立临时停水停电停气等应对措施。</p>	<p>、煤气管道、冷库安全防护措施落实情况。</p> <p>2. 安装厨房门禁系统及安防技防设施。</p> <p>3. 消防设施设备按要求配备，定期检测、完好，并存有记录。</p> <p>4. 各类机械设备有相对应的操作规程并上墙。</p>	
安全程序	卫生消毒和留样落实情况	<p>1. 食品处理区配备洗手消毒设施，张贴洗手消毒方法标识。</p> <p>2. 具有餐饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。</p> <p>3. 消毒操作人员掌握基本消毒知识。</p> <p>4. 餐具、工具消毒后存放在专用密闭保洁柜，保洁柜定期清洗、消毒。</p> <p>5. 二次更衣、洗手消毒设施、空气消毒设施设备应规范、正常运转。</p> <p>6. 食品留样符合规范。</p> <p>7. 制定隔餐菜规范处置管理制度，并按规定存放及再加热出售并做好记录。</p>	<p>检查形式：台帐检查、实地抽查。</p> <p>检查内容：</p> <p>1. 当餐食品 100% 留样，按规定做好留样菜管理情况。</p> <p>2. 各类消毒措施（含紫外线灯）符合规范要求。</p> <p>3. 生菜加热出售，其中心温度应大于 60℃。</p>	
	食品添加剂规范使用情况	<p>1. 落实食品调味料和食品添加剂安全管理制度。</p> <p>2. 食品添加剂需落实“五专”管理制度。</p> <p>3. 不存在采购和使用无合法生产资质以及标签不规范的食品调味料和食品添加剂。</p> <p>4. 使用的食品添加剂及加工方法，应向学校监管部门报备，并及时向就餐学生公示。</p>	<p>检查形式：台帐检查、实地抽查。</p>	