天津市教育系统食品安全检查

工作指南（2020版）

2020年我国将全面建成小康社会，实现第一个百年奋斗目标,是具有里程碑意义的一年，同时也是[国家中长期教育改革和发展规划纲要](https://baike.so.com/doc/5384635-5621050.html)实施的最后一年。为进一步提升我市学校食品安全工作管理水平，结合工作实际制定天津市教育系统食品安全检查工作指南（2020版）（以下简称“工作指南”）。

一、总体要求

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的十九大和十九届二中、三中、四中全会精神，坚持和加强党对校园食品安全工作的全面领导，牢固树立以人民为中心的发展思想，遵循“四个最严”要求，落实学校食品安全主体责任，着力解决影响校园食品安全的难点、痛点、堵点，以补短板、建机制、保安全为目标，以全覆盖、查隐患、严治理为手段，坚持标本兼治、分类施策、强化管理、落实责任，建立完善长效治理机制，增强广大师生的获得感、幸福感、安全感。

二、工作目标

检查工作要压实各级教育行政主管部门和各学校的食品安全责任，强化担当作为，把校园食品安全管理工作放在讲政治的高度，高起点谋划、高标准部署、高质量推进，对食品安全管理工作存在的顽症，一把手要亲自抓、班子成员要联合抓、分管领导要主动抓，要以“滚石上山，壮士断腕”的力度加以解决。对检查工作中存在不担当不作为行为的相关责任人要严肃问责，加强教育系统食品安全管理工作科学化、规范化、标准化建设，提升食品安全管理工作水平，确保学校食品安全主体责任落实到位。

1. 适用范围

各级教育行政主管部门，各学校、托幼机构和学生军训基地（含民办学校、民办托幼点，以下简称“各学校”）。

四、步骤和方法

检查工作采取学校自查，区（街镇）级教育行政主管部门、学校主（管）办单位全覆盖检查，市级教育行政主管部门明查暗访等步骤进行。

（一）学校自查

按照《高校食品安全检查工作规范》、《中小学、幼儿园及学生军训基地食品安全检查工作规范》或《民办托幼点食品安全检查工作规范》中规定的任务清单内容和检查项目，各学校组织人员重点对学生食堂、校外配餐、超市（小卖部）、饮用水和食品安全宣传教育等情况进行全面自查。

1. 区（街镇）级教育行政主管部门、学校主（管）办单位全覆盖检查

区（街镇）级教育行政主管部门对辖区内所辖学校按照《教育行政主管部门食品安全检查工作规范》或《民办托幼点食品安全食品安全检查工作规范》执行；高职院校主办单位、普通高校参照《高校食品安全检查工作规范》对所办高职院校和独立学院进行督导检查；中职学校主办单位、高校参照《中小学、幼儿园及学生军训基地安全检查工作规范》对所办中职学校和附属学校进行督导检查。

（三）市、区级教育行政主管部门明查暗访

市和区级教育行政主管部门要按照《教育行政主管部门食品安全检查工作规范》中的任务要求，对下级教育行政主管部门及所辖学校进行明查暗访检查。

五、工作流程

（一）各学校按照规范要求完成自查工作，对自查问题形成问题清单，制定整改措施，确定整改期限，落实具体责任人，按时完成整改任务并建立工作档案。

（二）学校主（管）办单位按照规范要求完成对所（管）办学校的全覆盖检查，对检查发现的问题形成问题清单，下发《教育行政主管部门（学校）食品安全检查问题整改通知书》，整改通知书中对检查发现、学校自查未发现的问题明确提出问责建议，学校应在一个月内将《教育行政主管部门（学校）食品安全检查整改问责情况表》上报主（管）办单位。主（管）办单位要对学校整改情况进行“回头看”，对整改不到位的要进行严肃问责。

（三）市和区教育行政主管部门对下级教育行政主管部门及所辖学校进行明查暗访，将检查发现问题形成问题清单，对照下级教育行政主管部门检查发现问题，对于应发现未发现、应整改未整改、应问责未问责的问题，追究教育行政主管部门相关责任人及检查人员的责任。

六、工作要求

（一）加强组织领导

各级教育行政主管部门和各学校要成立食品安全工作领导小组，单位食品安全第一责任人要亲自挂帅，对食品安全工作进行统一部署和安排，确保各项要求落实到位。

市教育两委成立天津市教育系统食品安全工作领导小组，由市委教育工委常务副书记、市教委主任任组长，市教育两委分管副主任任副组长，市教育两委[基本建设与后勤管理处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281600040226)、[体美劳教育处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281602189139)、[安全稳定处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281559452098)、[学生思想教育与管理处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281602344457)、[高等教育处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281604305171)、[职业教育处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281603497021)、[中小学教育处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281603060370)、[学前教育处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281602514473)、[民办教育管理处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281601594256)、[扶贫协作与语言文字处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281601372226)、网络安全与信息化处 、督政处等部门主要负责同志为成员。领导小组办公室设在市教育两委[基本建设与后勤管理处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281600040226)，各部门按照职责分工，落实校园食品安全检查工作。

（二）提高政治站位

校园食品安全是食品安全整体工作中最为敏感、最为集中的部分，关乎每一个师生的身体健康和生命安全，也关乎社会和家庭的和谐稳定。各级教育行政主管部门和各学校要严格落实党中央、国务院和天津市委、市政府文件精神，牢固树立以人民为中心的发展思想，贯彻落实食品安全“四个最严”要求，深入实施食品安全战略，承担起“促一方发展、保一方平安”的政治责任，严禁搞上有政策、下有对策，严禁奉行好人主义，搞一团和气、严禁不触及矛盾、不敢较真碰硬，从思想上解决不作为、不担当的问题。

（三）压实层层责任

各级教育行政主管部门、各学校主（管）办单位和各学校要进一步下沉检查工作重心，压实各级各层相关责任，对开展检查工作情况进行督导检查，实现压力的“中间传导”，避免出现“上热中温下冷”，对问题要早发现、早提醒、早教育、早纠正，防止小毛病酿成大错误，防患于未然。

（四）落实报告制度

区级教育行政主管部门要按照食品安全专项督查工作安排部署，制定辖区食品安全检查日程，并在辖区普查前将检查日程安排报送至市教育系统食品安全工作领导小组办公室。同时，按照各阶段检查工作安排，检查工作实行日、周报制度。各区教育行政主管部门普查阶段，每周五下午4点之前，将本周检查工作情况（附件3-14）；高等院校、市教委直属学校自查阶段，每日下午4点前，将当日检查工作情况（附件3-15），分别由单位分管领导签字后报送至市教育系统食品安全工作领导小组办公室，紧急情况随时上报。

（五）督促整改落实

各级教育行政主管部门和各学校要坚持边查边改、立行立改, 对自查出的问题逐一纠正、件件整改。各学校主（管）办单位对各学校上报的自查问题清单进行逐条核查，对检查中发现的问题，提出整改意见并监督落实；对限期整改不到位或存在严重违法违规行为的要给予严厉处罚、严肃问责，对违反《食品安全法》的行为要移交属地市场监管部门进行处理，并填写问题移交单（附件3-16），对全局性重难点问题，第一责任人要亲自挂帅督办。

（六）严肃监督问责

各级教育行政主管部门和各学校要对检查（自查）不认真、组织落实不力、整改不到位、怠政懒政、不担当不作为的单位和责任人进行严肃问责。问责可采取书面检查、行政会议检讨、通报批评、约谈、停职检查、调离岗位、党政纪处分等方式。

（七）实现长效治理

各级教育行政主管部门和各学校要认真总结检查中的经验做法，及时用规章制度形式将好的做法固定下来，切实加强和完善学校食品安全长效管理机制的建立，做到用好的制度管人、管事，使各学校食品安全管理的每一个环节和步骤都有章可循、有法可依。

天津市教育系统食品安全工作领导小组办公室联系人：郑超；联系电话：83215279、83215093（传真）；邮箱：[jwspaqdjc@163.com。](mailto:jwhouqinchu@126.com。)

附件：1.天津市教育系统食品安全工作领导小组成员名单

2.食品安全检查工作规范目录

3.检查表目录

4.日常工作管理表目录

附件1

天津市教育系统食品安全工作领导小组

成员名单

组长

荆洪阳 市委教育工委常务副书记、市教委主任

副组长

徐广宇 市委教育工委、市教委副主任

闫国梁 市政府教育督导室督学（副局级）

徐瑞成 市委教育工委、市教委二级巡视员

成 员

王 岩 市委教育工委、市教委[基本建设与后勤管理处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281600040226)处长

张华泉 市委教育工委、市教委[体美劳教育处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281602189139)处长

刘 卫 市委教育工委、市教委[安全稳定处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281559452098)处长

赵 鸣 市委教育工委、市教委[学生思想教育与管理处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281602344457)处长

连忠锋 市委教育工委、市教委[高等教育处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281604305171)处长

李 力 市委教育工委、市教委[职业教育处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281603497021)处长

刘文利 市委教育工委、市教委[中小学教育处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281603060370)处长

郭鑫勇 市委教育工委、市教委[学前教育处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281602514473)处长

许 瑞 市委教育工委、市教委[民办教育管理处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281601594256)处长

梁春雨 市委教育工委、市教委[扶贫协作与语言文字处](http://jy.tj.gov.cn/show.jsp?classid=201707190827402713&informationid=201906281601372226)处长

王 峥 市委教育工委、市教委网络安全与信息化处处长

田青宇 市委教育工委、市教委督政处处长

附件2

食品安全检查工作规范目录

附件2-1 教育行政主管部门食品安全检查工作规范····························9

附件2-2 高校食品安全检查工作规范 ············································14

附件2-3 中小学、幼儿园及学生军训基地食品安全检查工作规范·········19

附件2-4民办托幼点食品安全检查工作规范·····································23

附件2-1

教育行政主管部门食品安全检查

工作规范

一、成立食品安全检查组织机构

1. 领导小组负责人及成员名单。

领导小组负责人由教育行政主管部门食品安全第一责任人担任，成员由食品安全分管领导和有关部门负责人担任，领导小组下设办公室，办公室主任由相关部门主要负责同志担任，形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查工作领导小组成员名单》（附件3-1）。

1. 检查组负责人及成员名单。

领导小组可设若干检查（暗访）组，每个检查（暗访）组不少于3名工作人员，工作人员由熟悉食品安全管理工作且经过专业培训考核合格的人员组成，形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查组成员名单》（附件3-2）。

二、建立健全食品安全工作制度

1. 检查工作方案。

按照上级检查工作要求，制定本单位检查工作方案，并以正式文件形式印发。

1. 食品安全管理制度。

汇总本单位制定的食品安全管理制度（包括食品安全管理部门规章、应急预案、岗位职责等），形成《食品安全管理制度一览表》（附件3-7）。

1. 食品安全培训。

将食品安全培训及考核工作纳入本单位年度工作计划，教育行政主管部门组织对所辖学校食品安全管理人员进行专业培训及考核，并检查督促学校落实食品安全专业培训及考核，形成《食品安全培训情况统计表》（附件3-9）。

1. 食品安全宣传教育。

制定食品安全宣传和教育计划；通过宣传册、网络宣传等方式对食品安全进行宣传；将食品安全与营养健康相关知识纳入健康教育教学内容；通过主题班会、课外实践等形式开展经常性宣传教育活动；在食品安全专题会议中对食品安全宣传和食品安全教育工作进行部署和推动；对学校进行食品安全宣传和食品安全教育进行监督检查，形成《食品安全宣传教育情况统计表》（附件3-10）。

5.陪餐及社会监督。

落实陪餐及家长参与监督相关工作规定，搭建食品安全工作沟通交流平台、完善畅通意见反映渠道、主动接受师生和家长监督，形成《天津市教育系统陪同就餐工作情况统计表》（附件3-11）。

6.经费投入情况。

统计上一年度和本年度对学校食品安全工作所需经费的投入情况，包括已投入经费和计划投入经费，并提供相关佐证材料。

7.校外配餐管理工作。

落实校外配餐相关制度和政策，监督检查中小学落实校外配餐管理工作，形成《中小学校外配餐情况表》（附件3-13）。

三、开展食品安全检查

1. 召开食品安全检查工作部署（推动）会。

对食品安全工作进行部署和推动，定期召开检查工作部署（推动）会，形成《检查工作部署（推动）会统计表》（附件3-3）。

1. 组织开展检查。

检查（暗访）组采取定期与随机检查的方式，对辖区内学校进行全覆盖检查，形成由检查组和被检查单位签字确认的《教育行政主管部门（中小学、幼儿园及学生军训基地）食品安全管理情况自查、检查表》（附件3-4）或《民办托幼点食品安全管理情况自查、检查表》（附件3-6），对发现问题要形成问题清单，根据存在问题及原因分析，提出整改意见和问责建议，下发《教育行政主管部门（学校）食品安全检查问题整改通知书》（附件3-17），并在一个月内上报《教育行政主管部门（学校）食品安全检查整改问责情况表》（附件3-18）。

教育行政主管部门要根据检查中发现的问题，从自身和学校层面深入查找产生问题的原因，深挖主要领导、部门负责人及管理人员的相关责任，对检查（自查）不认真、组织落实不力、整改不到位、怠政懒政、不担当不作为的单位和责任人进行严肃问责。问责可采取书面检查、行政会议检讨、通报批评、约谈、停职检查、调离岗位、党政纪处分等方式。

1. 汇总检查情况并上报。

各单位根据自查、检查所发现问题，将辖区内所有学校发现的问题形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查情况汇总表》（附件3-19），并对重复出现的问题进行重点标注，检查工作实行周报制度。区教育行政主管部门在普查阶段，每周五下午4点之前，将《教育行政主管部门食品安全检查情况周报表》（附件3-14）以电子版扫描件形式，由分管领导签字后报送至市教育系统食品安全工作领导小组办公室。

1. 汇总整改情况。

整改情况汇总表要与检查情况汇总表一一对应，每项问题要落实具体责任人，制定具体整改措施，明确整改期限，形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查整改情况汇总表》（附件3-20），每月28日前上报，并销号管理。

1. 统计问责情况。

对照下发整改通知书中的问题以及问责建议，对各学校问责情况进行严格监督检查，梳理统计被问责学校数量及相关责任人被问责情况，形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查问责情况统计表》（附件3-21），每月28日前上报。

四、建立食品安全长效机制

认真总结检查工作中的经验做法，及时用规章制度形式将好的做法固定下来，切实加强和完善学校食品安全长效管理机制。

五、建立检查工作档案

将上述各项检查工作记录整理归档，并建立《教育行政主管部门食品安全检查工作档案目录》（附件3-23），辖区内学校一校一档，由教育行政主管部门进行集中规范建档。

附件2-2

高校食品安全检查工作规范

学校层面

一、成立食品安全检查组织机构

1.领导小组负责人及成员名单。

领导小组负责人由学校食品安全第一责任人担任，成员由食品安全分管领导和相关部门负责人担任，领导小组下设办公室，办公室主任由相关部门主要负责同志担任，形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查工作领导小组成员名单》（附件3-1）。

1. 检查组负责人及成员名单。

领导小组可设若干检查组，每个检查组不少于3名工作人员，工作人员由熟悉食品安全管理工作且经过专业培训考核合格的人员组成，形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查组成员名单》（附件3-2）。

二、建立健全食品安全工作制度

1.检查工作方案。

按照上级检查工作要求，制定本单位检查工作方案，并以正式文件形式印发。

2.食品安全管理制度。

汇总本单位制定的食品安全管理制度（包括食品安全管理部门规章、应急预案、岗位职责等），形成《食品安全管理制度一览表》（附件3-7）。

1. 高校学生食堂对外承包经营情况。

学校对外承包食堂通过第三方招标代理机构以公开招标方式引入，以及对引进的社会餐饮企业进行有关资质查验、明确食品安全责任和日常监督管理制度落实等方面的情况，形成《学生食堂对外承包经营情况表》（附件3-12）。

4.食品安全培训。

将食品安全培训及考核工作纳入学校年度工作计划，组织学校食堂食品安全管理及从业人员进行专业培训及考核，形成《食品安全培训情况统计表》（附件3-9）。

5.食品安全宣传教育。

制定食品安全宣传和教育计划；通过宣传册、网络宣传等方式对食品安全进行宣传；将食品安全与营养健康相关知识纳入健康教育教学内容；在食品安全专题会议中对食品安全宣传和食品安全教育工作进行部署和推动；对学校食品安全宣传和食品安全教育进行监督检查，形成《食品安全宣传教育情况统计表》（附件3-10）。

6.社会监督。

搭建食品安全工作沟通交流平台、公布监督电话、完善畅通意见反映渠道、主动接受师生和家长的监督。

7.经费投入情况。

统计上一年度和本年度学校对食品安全工作所需经费的投入情况，包括已投入经费和计划投入经费，并提供相关佐证材料。

三、开展食品安全检查情况

1.召开检查工作部署（推动）会。

根据工作需要，定期召开检查工作部署（推动）会，对食品安全工作进行部署和推动，形成《检查工作部署（推动）会统计表》（附件3-3）。

2.组织开展检查。

检查组采取定期与随机检查的方式，对学校食堂进行全覆盖自查和检查，形成《高校食品安全管理情况自查、检查表》（附件3-5），并由检查组和食堂管理人员（餐饮服务企业负责人）签字确认，对发现的问题要形成问题清单。根据存在问题及原因分析，提出整改意见和问责建议，下发《教育行政主管部门（学校）食品安全检查问题整改通知书》（附件3-17），督促整改和问责，形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查整改问责情况表》（附件3-18）。

从各层面深入查找产生问题的原因，深挖主要领导、部门负责人及管理人员的相关责任，对检查（自查）不认真、组织落实不力、整改不到位、怠政懒政、不担当不作为的单位和责任人进行严肃问责。问责可采取书面检查、行政会议检讨、通报批评、约谈、停职检查、调离岗位、党政纪处分等方式。

3.汇总检查情况并上报。

学校根据自查、检查所发现问题，将学校所有食堂发现问题形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查情况汇总表》（附件3-19）。学校自查阶段，每日各学校将《学校食品安全检查情况日报表》（附件3-15）以电子版扫描件形式报送，普通高校报送市教育系统食品安全工作领导小组办公室，高职院校、独立学院分别报送至主办单位及市教育系统食品安全工作领导小组办公室，并对以往食品安全检查重复出现的问题进行重点标注。

4.汇总整改情况。

整改情况汇总表要与检查情况汇总表一一对应，每项问题要落实具体责任人，制定具体整改措施，明确整改期限，形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查整改情况汇总表》（附件3-20），每周五上报，并进行销号管理。

5.统计问责情况。

按照自查、检查发现问题的类别及数量，参照问责处理建议，对相应责任人进行问责，并将问责方式及结果进行汇总统计，形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查问责情况统计表》（附件3-21），每月28日前上报。

四、建立食品安全长效机制情况

认真总结检查中的经验做法，及时用规章制度形式将好的做法固定下来，切实加强和完善学校食品安全长效管理机制。

五、建立检查工作档案

将上述各项检查工作记录整理归档，并建立《高校食品安全检查工作档案目录》（附件3-24）。

食堂经营层面

1. 落实食堂岗位责任制

制定食堂负责人、食品安全管理员、班组长、餐饮公司（商户）负责人等相关岗位及责任人的职责，形成《食堂岗位责任人统计表》（附件3-8），并监督落实。

1. 完善食堂食品安全管理工作

根据食堂食品安全管理工作职责，落实日常管理制度、规范各岗位、各环节的工作标准，按照《日常工作管理表目录》（附件4），做好食品安全日常管理工作。

1. 落实食堂日常自查管理

按照《高校食品安全管理情况自查、检查表》（附件3-5）检查内容，逐项开展自查自纠，对自查中发现的问题逐条核查，并整改落实，杜绝出现整改落实不到位和问题反弹的情况。将自查发现的问题形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查情况汇总表》（附件3-19），并制定整改措施，同时要对相关责任人进行约谈，形成《食品安全责任人约谈记录表》（附件3-22）。

附件2-3

中小学、幼儿园及学生军训基地食品安全

检查工作规范

一、成立食品安全检查组织机构

1.领导小组负责人及成员名单。

领导小组负责人由学校食品安全第一责任人担任，成员由食品安全分管领导和相关部门负责人担任，形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查工作领导小组成员名单》（附件3-1）。

1. 检查组负责人及成员名单。

领导小组设检查组，检查组不少于3名工作人员，工作人员由熟悉食品安全管理工作的专业人员组成，形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查组成员名单》（附件3-2）。

二、建立健全食品安全工作制度

1.食品安全管理制度。

汇总本单位制定的食品安全管理制度（包括食品安全管理部门规章、应急预案、岗位职责等），形成《食品安全管理制度一览表》（附件3-7）。

1. 食品安全培训。

将食品安全培训及考核工作纳入学校年度工作计划，组织学校食堂食品安全管理及从业人员进行专业培训及考核，并形成《食品安全培训情况统计表》（附件3-9）。

1. 食品安全宣传教育。

将食品安全教育纳入学校教育内容，通过宣传册、网络宣传等方式，对学生进行食品安全教育，形成《食品安全宣传教育情况统计表》（附件3-10）。

4.陪餐及社会监督。

落实陪餐及家长参与监督相关工作规定，搭建食品安全工作沟通交流平台、完善畅通意见反映渠道、主动接受师生和家长监督。

5.经费投入情况。

统计上一年度和本年度学校对食品安全工作所需经费的投入情况，包括已投入经费和计划投入经费，并提供相关佐证材料。

6.校外配餐。

落实校外配餐相关管理制度（包括配餐合同、公示制度、食品留样等），认真填写《校外配餐用具消毒记录表》（附件4-6）、《校外配餐检查日志》（附件4-7）以及《校外配餐管理日志》（附件4-8）。

三、完善食堂食品安全管理工作

根据食堂食品安全管理工作职责，落实日常管理制度、规范各岗位、各环节的工作标准，按照《日常工作管理表目录》（附件4），做好食品安全日常管理工作。

四、开展食品安全检查情况

1.组织开展检查。

检查组采取定期与随机检查的方式，对学校食堂进行自查，形成《教育行政主管部门（中小学、幼儿园及学生军训基地）食品安全管理情况自查、检查表》（附件3-4），并由检查组和食堂管理人员（餐饮服务企业负责人）签字确认，形成问题清单，根据存在问题及原因分析，提出整改意见和问责建议，下发《教育行政主管部门（学校）食品安全检查问题整改通知书》（附件3-17），并督促整改落实，形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查整改问责情况表》（附件3-18）。

从各层面深入查找产生问题的原因，深挖主要领导、部门负责人及管理人员的相关责任，对检查（自查）不认真、组织落实不力、整改不到位、怠政懒政、不担当不作为的单位和责任人进行严肃问责。问责可采取书面检查、行政会议检讨、通报批评、约谈、停职检查、调离岗位、党政纪处分等方式。

2.汇总检查情况。

学校根据自查、检查所发现问题，将学校所有食堂发现问题形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查情况汇总表》（附件3-19），并对以往食品安全检查重复出现的问题进行重点标注。

3.汇总整改情况。

整改情况汇总表要与检查情况汇总表一一对应，每项问题要落实具体责任人，制定具体整改措施，明确整改期限，形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查整改情况汇总表》（附件3-20），并进行销号管理。

4.统计问责情况。

按照自查、检查发现的问题的类别及数量，参照问责处理建议，对相应责任人进行问责，并将问责方式及结果进行汇总统计，形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查问责情况统计表》（附件3-21）。

五、建立食品安全长效机制

认真总结检查中的经验做法，及时用规章制度形式将好的做法固定下来，切实加强和完善学校食品安全长效管理机制。

六、建立食品安全检查工作档案

将上述各项检查工作记录整理归档，并配有《中小学、幼儿园及学生军训基地食品安全检查工作档案目录》（附件3-25）。

附件2-4

民办托幼点食品安全检查工作规范

一、成立食品安全检查组织机构

1.检查组负责人及成员名单。

成立检查组，由学校主要负责人和食品安全管理员组成检查组，检查人员应熟悉食品安全法律法规，形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查组成员名单》（附件3-2）。

二、建立健全食品安全工作制度

1.食品安全管理制度。

汇总本单位制定的食品安全管理制度（包括食品安全管理规章、应急预案、岗位职责等），形成《食品安全管理制度一览表》（附件3-7）。

2.食品安全培训。

将食品安全培训及考核工作纳入学校年度工作计划，组织学校食堂食品安全管理及从业人员进行专业培训及考核，并形成《食品安全培训情况统计表》（附件3-9）。

3.食品安全宣传教育。

将食品安全教育纳入学校工作内容，通过宣传册、网络宣传等方式，对幼儿及家长进行食品安全教育，形成《食品安全宣传教育情况统计表》（附件3-10）。

4.陪餐及社会监督情况。

落实陪餐及家长参与监督相关工作规定，搭建食品安全工作沟通交流平台、设立监督电话、完善畅通意见反映渠道、主动接受师生和家长监督。

三、完善食堂食品安全管理工作

根据食堂食品安全管理工作职责，落实日常管理制度、规范各岗位、各环节的工作标准，按照《日常工作管理表目录》（附件4），做好食品安全日常管理工作。

四、开展食品安全检查情况

1.组织开展检查。

检查组采取定期与随机检查的方式，对学校食堂进行自查，形成《民办托幼点食品安全管理情况自查、检查表》（附件3-6），并由检查人员签字确认，形成问题清单，根据存在问题及原因分析，落实整改。

2.汇总检查情况。

学校根据自查、检查所发现的问题，形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查情况汇总表》（附件3-19），上报上一级教育行政主管部门，并对以往食品安全检查重复出现的问题进行重点标注。

3.汇总整改情况。

整改情况汇总表要与检查情况汇总表一一对应，每项问题要落实具体责任人，制定具体整改措施，明确整改期限，形成《教育行政主管部门（学校）食品安全检查整改情况汇总表》（附件3-20）并上报，进行销号管理。

五、建立食品安全长效机制

认真总结检查中的经验做法，及时用规章制度形式将好的做法固定下来，切实加强和完善学校食品安全长效管理机制。

七、建立食品安全检查工作档案

将上述各项检查工作记录整理归档。

附件3

检查表目录

附件3-1 教育行政主管部门（学校）食品安全检查工作领导小组成员名单··············27

附件3-2 教育行政主管部门（学校）食品安全检查组成员名单···························28

附件3-3 食品安全检查工作部署（推动）会统计表········································29

附件3-4 教育行政主管部门（中小学、幼儿园及学生军训基地）食品安全管理情况自查、检查表 ·······································································30

附件3-5 高校食品安全管理情况自查、检查表 ··········································39

附件3-6民办托幼点食品安全管理情况自查、检查表····································48

附件3-7 食品安全管理制度一览表 ······················································52

附件3-8 食堂岗位责任人统计表··························································53

附件3-9 食品安全培训情况统计表 ······················································54

附件3-10 食品安全宣传教育情况统计表·················································55

附件3-11 天津市教育系统陪同就餐工作统计表············ ········ ····················56

附件3-12 学生食堂对外承包经营情况表·················································57

附件3-13 中小学校外配餐情况表·························································58

附件3-14 教育行政主管部门食品安全检查情况周报表·············· ···················59

附件3-15 学校食品安全检查情况日报表·················································60

附件3-16 食品安全检查问题移交单······················································61

附件3-17教育行政主管部门（学校）食品安全检查问题整改通知书·····················62

附件3-18教育行政主管部门（学校）食品安全检查整改问责情况表·····················63

附件3-19教育行政主管部门（学校）食品安全检查情况汇总表 ·························64

附件3-20 教育行政主管部门（学校）食品安全检查整改情况汇总表····················65

附件3-21 教育行政主管部门（学校）食品安全检查问责情况统计表····················66

附件3-22 食品安全责任人约谈记录表· ··················································67

附件3-23 教育行政主管部门食品安全检查工作档案目录·······························68

附件3-24 高校食品安全检查工作档案目录 ·············································70

附件3-25 中小学、幼儿园及学生军训基地食品安全检查工作档案目录················72

附件3-26 区教育局食品安全检查工作落实情况考核表················· ················74

附件3-1

教育行政主管部门（学校）食品安全

检查工作领导小组成员名单

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位（学校）名称（公章） | | |  | | | |
| **分工** | **姓名** | | **部门** | | **职务** | |
| 组长 |  | |  | |  | |
| 副组长 |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
| 成员 |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
| 办公室 | 职能部门 |  | | 电话 | |  |
| 传真 |  | | 邮箱 | |  |
| 办公室主任 | 姓名 |  | | 行政职务 | |  |
| 办公室电话 |  | | 手机号码 | |  |
| 联络员 | 姓名 |  | | 行政职务 | |  |
| 办公室电话 |  | | 手机号码 | |  |

注：“职能部门”是指领导小组办公室所设在的部门。

附件3-2

教育行政主管部门（学校）食品安全

检查组成员名单

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位（高校）名称（公章） | | |  | |
| **组别** | **检查组**  **成员姓名** | **组内职务** | **工作职务** | **本人签字** |
| 一  组 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 二  组 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 三  组 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

注：学校可成立一个检查组。

附件3-3

食品安全检查工作部署（推动）会统计表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位（高校）名称（公章） | |  | | | | | |
| **会议材料**  **会议名称** | **会议时间** | **会议地点** | **会议参加 范围和人数** | \***会议 通知** | \***会议 讲话稿** | \***签到表** | \***会议照片** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

注：\*号项打“√”并以附件形式提供相关材料。

填表人： 审核人： 填表时间： 年 月 日

附件3-4

教育行政主管部门（中小学、幼儿园及学生

军训基地）食品安全管理情况自查、检查表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位（学校）名称 | | | |  | 地址 | |  | | | | |
| 法定代表（负责）人 | | | |  | 电话 | |  | | | | |
| 检查人 | | | |  | 检查时间 | |  | | | | |
| 一、学生食堂 | | | | | | | | | | | |
| **检查内容** | **编号** | **检查项目** | | | | | **类别** | **是**  **（√）** | **否**  **（√）** | | **检查指标** |
| **食品安全主体责任落实情况** | 1 | 是否落实食品安全校长负责制，定期组织召开会议研究食品安全工作，参加食品安全检查 | | | | | A |  |  | | 检查落实会议纪要等佐证材料 |
| 2 | 是否按要求落实和下发上级食品安全相关文件 | | | | | A |  |  | | 检查文件批转及落实情况 |
| 3 | 是否制定校园食品安全管理制度，并落实到日常管理工作中 | | | | | A |  |  | | 检查制度、资料及落实情况 |
| 4 | 是否明确陪餐人员职责，制定陪餐计划，落实相关陪餐管理制度 | | | | | A |  |  | | 检查陪餐计划、制度及陪餐记录 |
| 5 | 学校食堂是否采用自营方式供餐 | | | | | A |  |  | | 检查食堂财务往来及承包或委托经营合同 |
| 6 | 学校引入社会力量承包或者委托经营食堂合同到期后，未签订新的承包或者委托经营合同 | | | | | A |  |  | | 检查相关合同 |
| 7 | 是否建立健全学生家长代表参与学校集中供餐监督工作机制 | | | | | A |  |  | | 检查工作机制及记录 |
| 8 | 是否按要求建立清真食堂（灶） | | | | | A |  |  | | 现场检查 |
| 9 | 大米、面粉、大豆油、猪肉、酱油、食醋、食盐等大宗物资是否全部在“天津市‘农校对接’--高校食堂大宗物资采购平台”进行采购，做到应采尽采**（市教委直属学校执行）** | | | | | B |  |  | | 现场检查，同时检查送货单公章是否与平台目录相符 |
| 10 | 食品原材料是否学校集中统一采购 | | | | | B |  |  | | 检查食品原料采购及发票，结合现场检查 |
| 11 | 是否每周开展食品安全自查，对发现的问题和隐患立即采取整改措施，确保整改到位 | | | | | B |  |  | | 检查记录表及整改情况 |
| **人员制度建立情况** | 12 | 有健全的学校食品安全管理机构，各机构均有具体负责人 | | | | | A |  |  | | 查看食品安全管理机构及岗位职责 |
| 13 | 有专、兼职食品安全管理人员 | | | | | A |  |  | | 查看食品安全管理人员名单 |
| 14 | 是否与上级文件对标对表制定食品安全突发事件应急预案，并及时更新 | | | | | A |  |  | | 检查应急预案 |
| 15 | 是否对从业人员进行新《食品安全法》和食品安全教育培训及考核 | | | | | B |  |  | | 检查培训记录及考核情况 |
| 16 | 是否制定并落实食品安全管理从业人员考核与奖惩制度 | | | | | B |  |  | | 检查相关制度和资料 |
| 17 | 是否制定和实施岗位食品安全管理制度和年度工作计划 | | | | | B |  |  | | 检查相关制度、工作计划和资料 |
| 18 | 建立食堂采购工作监管、食品原料出入库和日常性查验制度，并由专人负责验收 | | | | | B |  |  | | 检查制度、人员配备及相关记录 |
| 19 | 制定治安、消防等各类管理制度及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 | | | | | B |  |  | | 检查相关制度和资料 |
| 20 | 是否建立学生伙食委员会等监督机制 | | | | | B |  |  | | 检查相关佐证材料 |
| 21 | 是否设立意见箱、公布监督电话邮箱或建立网络平台畅通意见反馈渠道 | | | | | B |  |  | | 检查相关佐证材料，并结合现场检查 |
| 22 | 是否定期组织“开放日”邀请师生、家长进食堂参观 | | | | | B |  |  | | 检查工作记录 |
| 23 | 是否定期向家长和学生代表征询食品安全工作意见和建议 | | | | | B |  |  | | 检查工作记录 |
| **食**  **堂**  **现**  **场**  **管**  **理**  **食**  **堂**  **现**  **场**  **管**  **理**  **食**  **堂**  **现**  **场**  **管**  **理** | 24 | 持有《食品经营许可证》，并在有效期内，经营品种与许可一致 | | | | | B |  |  | | 检查《食品经营许可证》原件，与食堂经营品种比对 |
| 25 | 《食品经营许可证》和监督公示牌悬挂摆放于食堂的醒目处并按规定公示相关信息 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 26 | 从业人员持有效健康证上岗，健康证在食堂显著位置进行公示 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 27 | 在食堂醒目位置公示食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购品种、规格、供货者的名称和经营资质等 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 28 | 是否推行“标准图示法”管理模式 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 29 | 有专用留样冰箱并正常运转，48小时留样且质量充足并有留样记录 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 30 | 食堂周边无污染源，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，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 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 31 | 防[蟑螂](http://wenwen.soso.com/z/Search.e?sp=S%E8%9F%91%E8%9E%82&ch=w.search.yjjlink&cid=w.search.yjjlink)，厨房墙壁瓷砖缝和破裂的瓷砖一定要封堵，下水道要保持畅通，下水道口必须加网盖 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 32 | 防[苍蝇](http://wenwen.soso.com/z/Search.e?sp=S%E8%8B%8D%E8%9D%87&ch=w.search.yjjlink&cid=w.search.yjjlink)，与外界相通的[门窗](http://wenwen.soso.com/z/Search.e?sp=S%E9%97%A8%E7%AA%97&ch=w.search.yjjlink&cid=w.search.yjjlink)要安装[纱窗](http://wenwen.soso.com/z/Search.e?sp=S%E7%BA%B1%E7%AA%97&ch=w.search.yjjlink&cid=w.search.yjjlink)、[纱门](http://wenwen.soso.com/z/Search.e?sp=S%E7%BA%B1%E9%97%A8&ch=w.search.yjjlink&cid=w.search.yjjlink)或风幕，在不同区域安装对应类型的灭蝇灯 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 33 | 食品生产操作区域禁止提供人员居住场所 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 34 | 食堂内禁止使用未加装网罩的吊扇 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 35 | 设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具，洗消用品等有毒有害物品未与食品原料、操作用具一同贮存、运输 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 36 | 从业人员穿戴整齐清洁的工作衣帽、口罩，保持个人卫生，操作前洗手消毒 ，操作期间未佩戴首饰等个人物品 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 37 | 食堂从业人员禁止身着工作服外出，不得在食堂内吸烟 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 38 | 生产操作区域未存放私人物品 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 39 | 未采购或使用违禁食品 | | | | | C |  |  | | 现场检查同时检查采购台账 |
| 40 | 无过期食品、腐烂变质食品、标识不全食品、进口食品无中文标识 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 41 | 主、副食分库存放，并做到通风换气、隔墙、离地、分类、分架 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 42 | 库房应安放防鼠板，高度40-60厘米，下水口设防鼠设施 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 43 | 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 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 44 | 食材进入食品操作区域应去除纸箱、编织袋等外包装，鸡蛋应清洗、倒筐 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 45 | 加工场所内屋顶、墙壁、地面、门窗无破损 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 46 | 加工场所内环境整洁，无蜘蛛网、霉斑及明显积垢，加工设备与加工用具没有明显积垢，保持清洁并存放整齐，废弃设备及时清理，地面无垃圾、积水，排水沟无残渣或堵塞 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 47 | 食堂食品加工、贮存、陈列等设备设施运转正常，并保持清洁，大型设备操作规程张贴上墙且与设备位置对应 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 48 | 肉类、水产、蔬菜应分池清洗，水池应有明显标识 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 49 | 原料、半成品、成品分开存放，无交叉污染 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 50 | 食材禁止摞放，进入冰箱食材必须封膜加盖，禁止裸露存放 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 51 | 接触原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，且分区域存放；接触动物性和植物性食品的工具、用具和容器也有明显的区分标识，且分区域存放；生熟容器、工用具不混用 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 52 | 冰箱（冷库）温度需符合食品贮存卫生要求，且需定期除霜清洗并记录；食品存放冷藏0～8℃，冷冻宜在-12℃以下； | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 53 | 自行配制食品调味料、甜点的，原料应符合食品安全要求，并索取相关资质、证照、检验报告等资料 | | | | | C |  |  | | 现场检查，同时检查资料 |
| 54 | 限量和限范围使用的食品添加剂达到五专要求，即：专店采购、专用台账、专柜存放、专人保管、专用量具 | | | | | B |  |  | | 现场检查，同时配合检查相关资料 |
| 55 | 使用的食品添加剂以及加工方法及时向就餐学生公示 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 56 | 分餐间、冷荤间做到“五专”，即：专用房间，专人操作，专用工具容器，专用冷藏设施，专用洗手设施，且保持设备设施正常运转 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 57 | 进入专间需进行二次更衣，更衣室配有流动水洗手池、消毒液、紫外线杀菌灯等设施并保持正常运转 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 58 | 食品处理区配备洗手消毒设施，张贴洗手消毒方法标识 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 59 | 专间按要求配备紫外线灯且应建立操作及管理制度，专人管理且消毒应做好记录 | | | | | B |  |  | | 现场检查，同时检查制度及相关记录 |
| 60 | 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 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 61 | 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到70℃以上，饭菜食品存放8℃～60℃保质期为2小时，烹调后至食用超过2小时的食物应在高于60℃或低于8℃的条件下存放 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 62 | 烹饪后食品需要再次利用的，应当按照相关规范采取热藏或者冷藏方式存放 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 63 | 冷食类食品加工制作应在专间内操作，现榨果蔬汁、果蔬拼盘等加工制作可在专用操作区域进行 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 64 | 专间的门和食品传递窗口的门及时关闭 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 65 | 专间内保持整洁，设备、设施定期进行清洁 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 66 | 有数量充足专用收集储存容器，应加盖并外观整洁，餐厨垃圾及时清运 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 67 | 餐饮具消毒人员熟知操作规范，且按规范操作 | | | | | C |  |  | | 现场抽查消毒人员 |
| 68 | 餐饮具消毒设施齐全、运转正常 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 69 | 餐饮具感官检查结果合格，消毒后餐具存放在专用密闭的保洁柜内，保洁柜定期清洗、消毒 | | | | | C |  |  | | 现场检查，同时检查相关记录 |
| 70 | 售饭是否停止收取现金或以其他方式变相收取现金 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 71 | 是否配备足够且有效期内的灭火器、灭火毯等消防设施且放置位置符合规范 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 72 | 是否安装消防自动报警系统和喷淋装置 | | | | | A |  |  | | 现场检查 |
| 73 | 是否对烟道、排烟系统进行定期清洗（每学期一次），使用超过五年进行更换 | | | | | B |  |  | | 检查发票、合同，结合现场检查 |
| 74 | 是否联合使用食品安全现场快速检测设备，定期进行检测并有记录 | | | | | A |  |  | | 现场检查 |
| 75 | 是否安装视频监控系统，完成“明厨亮灶”，将食堂食品加工制售过程进行公示 | | | | | A |  |  | | 现场检查 |
| 76 | 是否在主要通道安装门禁系统 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 77 | 清真食堂（灶）是否具有醒目标牌 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 78 | 清真食堂（灶）与非清真食堂（灶）相对独立分开，采购、加工制售、洗消贮存、用餐等场所相对独立分开 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| **资**  **料**  **管**  **理** | 79 | 建立晨检制度，对从业人员晨检并有记录 | | | | | C |  |  | | 检查制度与工作记录 |
| 80 | 定期检查、清理变质或超过保质期的食品，有制度和相关记录 | | | | | C |  |  | | 检查制度与记录，配合现场检查 |
| 81 | 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 | | | | | C |  |  | | 检查相关制度记录，同时结合现场检查 |
| 82 | 建立健全食品调味料和食品添加剂管理制度 | | | | | C |  |  | | 检查相关制度 |
| 83 | 与特许经营单位或环卫部门签订清运合同 | | | | | B |  |  | | 检查相关合同 |
| 84 | 有餐厨垃圾和废弃油脂台账，并有专人负责、记录齐全 | | | | | C |  |  | | 检查台账记录 |
| 85 | 建立商品供货商资质档案，包括营业执照和许可证 | | | | | C |  |  | | 检查台账 |
| 86 | 建立进货登记（电子）台账，留存盖有供货方公章并签字的每笔购物凭证或每笔送货单 | | | | | C |  |  | | 检查台账 |
| 87 | 生畜、禽肉采购索取、留存检验检疫合格证明 | | | | | C |  |  | | 检查台账 |
| 二、校园小卖部 | | | | | | | | | | | |
| **校园小卖部** | 88 | 校园内小卖部未销售食品、饮料 | | | | | A |  |  | | 现场检查 |
| 三、校外配餐 | | | | | | | | | | | |
| **校**  **外**  **配**  **餐**  **管**  **理** | 89 | 学校校长是本校校外配餐工作的第一责任人 | | | | | A |  |  | | 查看食品安全责任书 |
| 90 | 建立健全本单位校外配餐食品安全管理办法 | | | | | B |  |  | | 查看管理办法 |
| 91 | 学校成立由学校、家长委员会、学生代表组成的工作小组，在广泛征求意见的基础上，在区教育行政主管部门统一招标的资质入围企业中公开、公平、公正选取服务本校的配餐企业 | | | | | A |  |  | | 检查相关工作记录 |
| 92 | 学校在配餐过程中是否未加价收费，学校是否未参与配餐企业分红、获取职工福利、索取回扣 | | | | | A |  |  | | 检查配餐协议中，学生配餐收费条款 |
| 93 | 学校教职工是否自费就餐 | | | | | A |  |  | | 检查教职工配餐协议及缴费凭证 |
| 94 | 学校要指定部门、设专人负责校外配餐管理工作，完善评价考核机制，严格审查配餐企业的资质、供餐能力和服务质量 | | | | | A |  |  | | 检查管理人员人员设立、配餐企业资质及工作记录 |
| 95 | 学校与中标企业签订配餐协议或合同，协议中必须明确食品的质量、餐量、价格、食品安全等项内容，并进行公示 | | | | | B |  |  | | 检查配餐协议，并现场检查是否进行公示 |
| 96 | 送餐人员健康证均在有效期内 | | | | | B |  |  | | 检查送餐人员健康证 |
| 97 | 是否对菜谱及伙食账目进行公示 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 98 | 是否每日检查食品中心温度及食品外观感官性状、餐具及车辆是否每日消毒并有记录 | | | | | C |  |  | | 检查相关记录 |
| 99 | 每餐按规范留样且有记录 | | | | | C |  |  | | 检查留样及记录 |
| 100 | 是否通过配送清真餐解决回族等少数民族学生就餐问题，并落实配餐企业资质查验工作 | | | | | B |  |  | | 检查相关佐证材料 |
| 101 | 是否设立意见箱、公布监督电话邮箱或建立网络平台畅通意见反馈渠道 | | | | | B |  |  | | 检查相关佐证材料，并结合现场检查 |
| 四、饮用水安全 | | | | | | | | | | | |
| **集中式供水** | 102 | 有专职或兼职工作人员管理生活饮用水卫生工作 | | | | | B |  |  | | 检查学校生活饮用水管理工作岗位分工，是否有专兼职人员负责 |
| 103 | 建立健全生活饮用水卫生管理规章制度，有蓄水设施定期清洗消毒记录 | | | | | B |  |  | | 检查相关制度，蓄水设施消毒记录 |
| **二次供水** | 104 | 有水质检测合格报告和蓄水设施定期清洗消毒记录 | | | | | B |  |  | | 检查相关报告和蓄水设施清洗消毒记录 |
| 105 | 有设施运转、保养、清洗、消毒记录，供水设备周围无污染物 | | | | | C |  |  | | 检查相关记录 |
| 106 | 直接从事供、管水人员应每年进行健康检查，上岗前取得健康合格证明 | | | | | C |  |  | | 检查二次供水设备管理人员的健康合格证 |
| **管道分质供水** | 107 | 建立放水、清洗、消毒和检修制度及操作规程，水净化处理设备、消毒设施正常运转 | | | | | B |  |  | | 检查相关制度 |
| 108 | 有水质检测合格报告和蓄水设施定期清洗消毒记录 | | | | | B |  |  | | 检查相关报告及蓄水设施清洗消毒记录 |
| 109 | 直接从事供、管水人员应每年进行健康检查，上岗前取得健康合格证明 | | | | | C |  |  | | 检查从事供、管水人员的健康合格证 |
| **自备水** | 110 | 自备水远离污染源 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 111 | 有水质检测合格报告和设施设备消毒记录 | | | | | B |  |  | | 检查相关报告、消毒记录 |
| **净化水** | 112 | 有卫生许可批准文件和水质检测合格报告 | | | | | B |  |  | | 检查卫生许可以及相关报告 |
| 113 | 清洗消毒记录 | | | | | C |  |  | | 检查记录 |
| 五、食品安全宣传教育 | | | | | | | | | | | |
| **宣**  **传**  **教**  **育** | 114 | 在全国食品安全宣传周等重要时间节点，开展相关科学知识普及和宣传教育活动 | | | | | A |  |  | 检查工作记录 | |
| 115 | 将食品安全与营养健康相关知识纳入健康教育教学内容，通过主题班会、课外实践等形式开展经常性宣传教育活动 | | | | | B |  |  | 检查相关书籍、材料等 | |
| 116 | 是否利用广播、黑板报、网络、宣传栏、宣传册等方式开展食品安全宣传 | | | | | B |  |  | 宣传食品安全的佐证材料 | |
| 117 | 是否积极开展“光盘行动”节粮节约活动及宣传教育 | | | | | B |  |  | 宣传及教育的佐证材料 | |
| **自查人**  **签字** | | | 分管领导 | | | **学校食品安全第一 责任人签字** | | | | 年 月 日 | |
| 主管部门负责人 | | |
| 食品安全管理员 | | |
| 其他相关责任人  年 月 日 | | |
| **检查组**  **签字** | | | 组长 | | | **学校食品安全责任人签字** | | | | 年 月 日 | |
| 成员 | | |
| 成员  年 月 日 | | |

说明：1.学校食品安全工作主要分学生食堂、校园小卖部、校外配餐、饮用水安全和食品安全宣传教育五类；

2.将检查项责任分类依次分为A、B、C三类；

3.各教育行政主管部门、各学校要根据检查发现的主体责任落实不到位的A类问题不合格条数，追究有关领导责任；根据检查发现的政策措施要求落实不到位的B类问题不合格条数，追究部门负责人的责任；根据检查发现的日常管理不到位的C类问题不合格条数，追究管理人员的责任；对检查过程中应发现未发现的问题追究检查人员的责任。

4.问责处理建议参考依据：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 检查内容等级 | 出现否定项次数 | 责任人 | 处理建议 |
| A级 | 1项至5项 | 有关领导 | 书面检查、行政会议检讨 |
| 6项至10项 | 通报批评、约谈 |
| 11项至21项 | 停职检查、调离岗位、 党政纪处分 |
| B级 | 1项至5项 | 部门负责人 | 书面检查、行政会议检讨 |
| 6项至10项 | 通报批评、约谈 |
| 11项至48项 | 停职检查、调离岗位、 党政纪处分 |
| C级 | 1项至5项 | 管理人员 | 书面检查、行政会议检讨 |
| 6项至10项 | 通报批评、约谈 |
| 11项至48项 | 停职检查、调离岗位、 党政纪处分 |

附表3-5

高校食品安全管理情况自查、检查表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位（学校）名称 | | | |  | 地址 | |  | | | | |
| 法定代表（负责）人 | | | |  | 电话 | |  | | | | |
| 检查人 | | | |  | 检查时间 | |  | | | | |
| 一、学生食堂 | | | | | | | | | | | |
| **检查内容** | **编号** | **检查项目** | | | | | **类别** | **是**  **（√）** | **否**  **（√）** | | **检查指标** |
| **食品安全主体责任落实情况** | 1 | 是否落实食品安全校长负责制，定期组织召开会议研究食品安全工作，参加食品安全检查 | | | | | A |  |  | | 检查落实会议纪要等佐证材料 |
| 2 | 是否按要求落实和下发上级食品安全相关文件 | | | | | A |  |  | | 检查文件批转及落实情况 |
| 3 | 是否制定完善的校园食品安全管理制度并落实到日常管理工作中 | | | | | A |  |  | | 检查制度及资料 |
| 4 | 是否落实学校相关负责人陪餐制度，定期陪餐并有记录 | | | | | A |  |  | | 检查陪餐制度及记录 |
| 5 | 学校对外承包食堂是否落实《天津市高等学校学生食堂对外承包经营管理暂行办法》的相关规定 | | | | | A |  |  | | 检查招标文件、承包合同等材料 |
| 6 | 学校对外承包食堂是否落实“零租赁”，免收管理费，且餐饮公司未对学校食堂进行投入 | | | | | A |  |  | | 检查承包合同 |
| 7 | 是否按要求建立“食堂价格平抑基金”并落实执行 | | | | | A |  |  | | 检查建立平抑基金的文件及执行情况 |
| 8 | 是否按要求建立清真食堂（灶） | | | | | A |  |  | | 现场检查 |
| 9 | 大米、面粉、大豆油、猪肉、酱油、食醋、食盐等大宗物资是否全部在“天津市‘农校对接’--高校食堂大宗物资采购平台”进行采购，做到应采尽采 | | | | | B |  |  | | 现场检查，同时检查相关品种的采购记录 |
| 10 | 食品原材料是否学校集中统一采购 | | | | | B |  |  | | 检查食品原料采购及发票，结合现场检查 |
| 11 | 是否每周开展食品安全自查，对发现的问题和隐患立即采取整改措施，确保整改到位 | | | | | B |  |  | | 检查记录表及整改情况 |
| **人员制度建立情况** | 12 | 有健全的学校食品安全管理机构，各机构均有具体负责人 | | | | | A |  |  | | 查看食品安全管理机构及岗位职责 |
| 13 | 有专职食品安全管理人员且经过专业培训取得上岗资格 | | | | | A |  |  | | 查看食品安全管理人员资格证明 |
| 14 | 是否与上级文件对标对表制定食品安全突发事件应急预案，并及时更新 | | | | | A |  |  | | 检查应急预案 |
| 15 | 是否对从业人员进行新《食品安全法》和食品安全教育培训及考核 | | | | | B |  |  | | 检查培训记录、考核情况 |
| 16 | 是否制定并落实食品安全管理从业人员考核与奖惩制度 | | | | | B |  |  | | 检查相关制度和资料 |
| 17 | 是否制定和实施岗位食品安全管理制度和年度工作计划 | | | | | B |  |  | | 检查相关制度和资料 |
| 18 | 建立食堂采购工作监管、食品原料出入库和日常性查验制度 | | | | | B |  |  | | 检查制度和相关记录 |
| 19 | 制定治安、消防等各类管理制度及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 | | | | | B |  |  | | 检查相关制度和资料 |
| 20 | 是否建立学生伙食委员会等监督机制 | | | | | B |  |  | | 检查相关佐证材料 |
| 21 | 是否设立意见箱、公布监督电话邮箱或建立网络平台畅通意见反馈渠道 | | | | | B |  |  | | 检查相关佐证材料，并结合现场检查 |
| 22 | 是否定期组织“开放日”邀请师生进食堂参观 | | | | | B |  |  | | 检查工作记录 |
| **食堂现场管理**  **食**  **堂**  **现**  **场**  **管**  **理**  **食**  **堂**  **现**  **场**  **管**  **理**  **食**  **堂**  **现**  **场**  **管**  **理** | 23 | 持有《食品经营许可证》，并在有效期内，经营品种与许可一致 | | | | | B |  |  | | 检查《食品经营许可证》原件，与食堂经营品种比对 |
| 24 | 《食品经营许可证》和监督公示牌悬挂摆放于食堂的醒目处，并按规定公示相关信息 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 25 | 从业人员持有效健康证上岗，健康证在食堂显著位置进行公示 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 26 | 在食堂醒目位置公示食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购品种、规格、供货者的名称和经营资质等 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 27 | 是否使用电子库管系统 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 28 | 是否推行“标准图示法”管理模式 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 29 | 有专用留样冰箱并正常运转，48小时留样且质量充足并有留样记录 | | | | | B |  |  | | 现场检查，同时检查留样记录 |
| 30 | 食堂周边无污染源，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，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 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 31 | 防[蟑螂](http://wenwen.soso.com/z/Search.e?sp=S%E8%9F%91%E8%9E%82&ch=w.search.yjjlink&cid=w.search.yjjlink)，厨房墙壁瓷砖缝和破裂的瓷砖一定要封堵，下水道要保持畅通，下水道口必须加网盖 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 32 | 防[苍蝇](http://wenwen.soso.com/z/Search.e?sp=S%E8%8B%8D%E8%9D%87&ch=w.search.yjjlink&cid=w.search.yjjlink)，与外界相通的[门窗](http://wenwen.soso.com/z/Search.e?sp=S%E9%97%A8%E7%AA%97&ch=w.search.yjjlink&cid=w.search.yjjlink)要安装[纱窗](http://wenwen.soso.com/z/Search.e?sp=S%E7%BA%B1%E7%AA%97&ch=w.search.yjjlink&cid=w.search.yjjlink)、[纱门](http://wenwen.soso.com/z/Search.e?sp=S%E7%BA%B1%E9%97%A8&ch=w.search.yjjlink&cid=w.search.yjjlink)或风幕，在不同区域安装对应类型的灭蝇灯 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 33 | 食品生产操作区域禁止提供人员居住场所 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 34 | 食堂内禁止使用未加装网罩的吊扇 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 35 | 设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具，洗消用品等有毒有害物品未与食品原料、操作用具一同贮存、运输 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 36 | 从业人员穿戴整齐清洁的工作衣帽、口罩，保持个人卫生，操作前洗手消毒 ，操作期间未佩戴首饰等个人物品 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 37 | 食堂从业人员禁止身着工作服外出，不得在食堂内吸烟 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 38 | 生产操作区域未存放私人物品 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 39 | 未采购或使用违禁食品 | | | | | C |  |  | | 现场检查，同时结合采购台账 |
| 40 | 无过期食品、腐烂变质食品、标识不全食品、进口食品无中文标识 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 41 | 主、副食分库存放，并做到通风换气、隔墙、离地、分类、分架 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 42 | 库房应安放防鼠板，高度40-60厘米，下水口设防鼠设施 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 43 | 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 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 44 | 食材进入食品操作区域应去除纸箱、编织袋等外包装，鸡蛋应清洗、倒筐 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 45 | 加工场所内屋顶、墙壁、地面、门窗无破损 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 46 | 加工场所内环境整洁，无蜘蛛网、霉斑及明显积垢，加工设备与加工用具没有明显积垢，保持清洁并存放整齐，废弃设备及时清理，地面无垃圾、积水，排水沟无残渣或堵塞 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 47 | 食堂食品加工、贮存、陈列等设备设施运转正常，并保持清洁，大型设备操作规程张贴上墙且与设备位置对应 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 48 | 肉类、水产、蔬菜应分池清洗，水池应有明显标识 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 49 | 原料、半成品、成品分开存放，无交叉污染 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 50 | 食材禁止摞放，进入冰箱食材必须封膜加盖，禁止裸露存放 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 51 | 接触原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，且分区域存放；接触动物性和植物性食品的工具、用具和容器也有明显的区分标识，且分区域存放；生熟容器、工用具不混用 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 52 | 冰箱（冷库）温度需符合食品贮存卫生要求，且需定期除霜清洗并记录；食品存放冷藏0～8℃，冷冻宜在-12℃以下； | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 53 | 自行配制食品调味料、甜点、饮料的，原料应符合食品安全要求，并索取相关资质、证照、检验报告等资料 | | | | | C |  |  | | 现场检查，同时配合检查相关资料 |
| 54 | 限量和限范围使用的食品添加剂达到五专要求，即：专店采购、专用台账、专柜存放、专人保管、专用量具 | | | | | B |  |  | | 现场检查，并结合检查添加剂采购使用台账、供货商资质等 |
| 55 | 使用的食品添加剂以及加工方法，应向学校监管部门报备，并及时向就餐学生公示 | | | | | B |  |  | | 检查相关资料，同时配合现场检查 |
| 56 | 分餐间、冷荤间做到“五专”，即：专用房间，专人操作，专用工具容器，专用冷藏设施，专用洗手设施，且保持设备设施正常运转 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 57 | 进入专间需进行二次更衣，更衣室配有流动水洗手池、消毒液、紫外线杀菌灯等设施并保持正常运转 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 58 | 食品处理区配备洗手消毒设施，张贴洗手消毒方法标识 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 59 | 专间按要求配备紫外线灯且应建立操作及管理制度，专人管理且消毒应做好记录， | | | | | B |  |  | | 现场检查，同时检查制度及相关记录 |
| 60 | 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 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 61 | 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到70℃以上，饭菜食品存放8℃～60℃保质期为2小时，烹调后至食用超过2小时的食物应在高于60℃或低于8℃的条件下存放 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 62 | 烹饪后食品需要再次利用的，应当按照相关规范采取热藏或者冷藏方式存放 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 63 | 冷食类食品加工制作应在专间内操作，现榨果蔬汁、果蔬拼盘等加工制作可在专用操作区域进行 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 64 | 专间的门和食品传递窗口的门及时关闭 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 65 | 专间内保持整洁，设备、设施定期进行清洁 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 66 | 有数量充足专用收集储存容器，应加盖并外观整洁，餐厨垃圾及时清运 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 67 | 餐饮具消毒工作人员熟知操作规范，且按规范操作 | | | | | C |  |  | | 现场随机抽查消毒人员 |
| 68 | 餐饮具消毒设施齐全、运转正常 | | | | | C |  |  | | 现场检查 |
| 69 | 餐饮具感官检查结果合格，消毒后餐具存放在专用密闭的保洁柜内，保洁柜定期清洗、消毒 | | | | | C |  |  | | 现场检查，同时检查相关记录 |
| 70 | 售饭是否停止收取现金或以其他方式变相收取现金 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 71 | 是否推行半份菜售卖模式或推行自助打饭模式 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 72 | 是否配备足够且有效期内的灭火器、灭火毯等消防设施且放置位置符合规范 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 73 | 是否安装消防自动报警系统和喷淋装置 | | | | | A |  |  | | 现场检查 |
| 74 | 是否对烟道、排烟系统进行定期清洗（每学期一次），使用超过五年进行更换 | | | | | B |  |  | | 检查发票、合同，结合现场检查 |
| 75 | 是否使用食品安全现场快速检测设备，定期进行检测并有记录 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 76 | 是否安装视频监控系统，完成“明厨亮灶”，将食堂食品加工制售过程进行公示 | | | | | A |  |  | | 现场检查 |
| 77 | 是否在主要通道安装门禁系统 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 78 | 清真食堂（灶）是否具有醒目标牌 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 79 | 清真食堂（灶）与非清真食堂（灶）相对独立分开，采购、加工制售、洗消贮存、用餐等场所相对独立分开 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| **资**  **料**  **管**  **理** | 80 | 建立晨检制度，对从业人员晨检并有记录 | | | | | C |  |  | | 检查制度与工作记录 |
| 81 | 定期检查、清理变质或超过保质期的食品，有制度和相关记录 | | | | | C |  |  | | 检查制度与记录，同时配合现场检查 |
| 82 | 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 | | | | | C |  |  | | 检查相关制度和记录，同时结合现场检查 |
| 83 | 建立健全食品调味料和食品添加剂安全管理制度 | | | | | B |  |  | | 检查相关制度 |
| 84 | 与特许经营单位或环卫部门签订清运合同 | | | | | B |  |  | | 检查相关合同 |
| 85 | 有餐厨垃圾和废弃油脂台账，并有专人负责、记录齐全 | | | | | C |  |  | | 检查台账记录 |
| 86 | 建立商品供货商资质档案，包括营业执照和许可证 | | | | | C |  |  | | 检查台账 |
| 87 | 建立进货登记（电子）台账，留存盖有供货方公章并签字的每笔购物凭证或每笔送货单 | | | | | C |  |  | | 检查台账 |
| 88 | 生畜、禽肉采购索取、留存检验检疫合格证明 | | | | | C |  |  | | 检查台账 |
| 二、校园超市 | | | | | | | | | | | |
| **超**  **市**  **管**  **理** | 89 | 对外引进自选超市是否在“天津市高校校园自选超市资质入围”企业中选取 | | | | | A |  |  | | 检查学校与校园超市签订的合同，重点查看签订日期 |
| 90 | 自营自选超市，学校是否为经营主体 | | | | | A |  |  | | 检查经营许可证法人代表是否为学校在职人员 |
| 91 | 是否持有《食品经营许可证》，且在有效期内 | | | | | B |  |  | | 检查证照原件 |
| 92 | 未存在超范围经营情况 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 93 | 是否未出售变质过期和假冒伪劣商品，是否未出售香烟、白酒以及自制食品 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 94 | 从业人员持有效健康证上岗，健康证在超市显著位置进行公示 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 95 | 食品进货索票索证是否齐全 | | | | | C |  |  | | 检查进货台账 |
| 三、饮用水安全 | | | | | | | | | | | |
| **集中**  **式供水** | 96 | 有专职或兼职工作人员管理生活饮用水卫生工作 | | | | | B |  |  | | 检查学校生活饮用水管理工作岗位分工，是否有专兼职人员负责 |
| 97 | 建立健全生活饮用水卫生管理规章制度，有蓄水设施定期清洗消毒记录 | | | | | B |  |  | | 检查相关制度，蓄水设施消毒记录 |
| **二次供水** | 98 | 有水质检测合格报告和蓄水设施定期清洗消毒记录 | | | | | B |  |  | | 检查相关报告和蓄水设施清洗消毒记录 |
| 99 | 有设施运转、保养、清洗、消毒记录，供水设备周围无污染物 | | | | | C |  |  | | 检查相关记录 |
| 100 | 直接从事供、管水人员应每年进行健康检查，上岗前取得健康合格证明 | | | | | C |  |  | | 检查二次供水设备管理人员的健康合格证 |
| **管道分质供水** | 101 | 建立放水、清洗、消毒和检修制度及操作规程，水净化处理设备、消毒设施正常运转 | | | | | B |  |  | | 检查相关制度 |
| 102 | 有水质检测合格报告和蓄水设施定期清洗消毒记录 | | | | | B |  |  | | 检查相关报告及蓄水设施清洗消毒记录 |
| 103 | 直接从事供、管水人员应每年进行健康检查，上岗前取得健康合格证明 | | | | | C |  |  | | 检查从事供、管水人员的健康合格证 |
| **自备水** | 104 | 自备水远离污染源 | | | | | B |  |  | | 现场检查 |
| 105 | 有水质检测合格报告和设施设备消毒记录 | | | | | B |  |  | | 检查相关报告、消毒记录 |
| **净化水** | 106 | 有卫生许可批准文件和水质检测合格报告 | | | | | B |  |  | | 检查卫生许可以及相关报告 |
| 107 | 清洗消毒记录 | | | | | C |  |  | | 检查记录 |
| 四、食品安全宣传教育 | | | | | | | | | | | |
| **宣**  **传**  **教**  **育** | 108 | 在全国食品安全宣传周等重要时间节点，开展相关科学知识普及和宣传教育活动 | | | | | A |  |  | 检查工作记录 | |
| 109 | 将食品安全与营养健康相关知识纳入健康教育教学内容，通过主题班会、课外实践等形式开展经常性宣传教育活动 | | | | | B |  |  | 检查相关书籍、材料等 | |
| 110 | 是否利用广播、黑板报、网络、宣传栏、宣传册等方式开展食品安全宣传 | | | | | B |  |  | 宣传食品安全的佐证材料 | |
| 111 | 是否积极开展“光盘行动”节粮节约活动及宣传教育 | | | | | B |  |  | 宣传及教育的佐证材料 | |
| **自查人**  **签字** | | | 分管领导 | | | **学校食品安全第一 责任人签字** | | | | 年 月 日 | |
| 主管部门负责人 | | |
| 食品安全管理员 | | |
| 其他相关责任人  年 月 日 | | |
| **检查组**  **签字** | | | 组长 | | | **学校食品安全责任人签字** | | | | 年 月 日 | |
| 成员 | | |
| 成员    年 月 日 | | |

说明：1.学校食品安全工作主要分学生食堂、校园超市、饮用水安全和食

品安全宣传教育四类；

2.将检查项责任分类依次分为A、B、C三类；

3.各教育行政主管部门、各学校要根据检查发现的主体责任落实不到位的A类问题不合格条数，追究有关领导责任；根据检查发现的政策措施要求落实不到位的B类问题不合格条数，追究部门负责人的责任；根据检查发现的日常管理不到位的C类问题不合格条数，追究管理人员的责任；对检查过程中应发现未发现的问题追究检查人员的责任。

4.问责处理建议参考依据：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 检查内容等级 | 出现否定项次数 | 责任人 | 处理建议 |
| A级 | 1项至5项 | 有关领导 | 书面检查、行政会议检讨 |
| 6项至10项 | 通报批评、约谈 |
| 11项至16项 | 停职检查、调离岗位、 党政纪处分 |
| B级 | 1项至5项 | 部门负责人 | 书面检查、行政会议检讨 |
| 6项至10项 | 通报批评、约谈 |
| 11项至49项 | 停职检查、调离岗位、 党政纪处分 |
| C级 | 1项至5项 | 管理人员 | 书面检查、行政会议检讨 |
| 6项至10项 | 通报批评、约谈 |
| 11项至46项 | 停职检查、调离岗位、 党政纪处分 |

附件3-6

民办托幼点食品安全管理情况自查、检查表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位（学校）名称 | | | |  | 地址 | |  | | | | | | |
| 法定代表（负责）人 | | | |  | 电话 | |  | | | | | | |
| 检查人 | | | |  | 检查时间 | |  | | | | | | |
| 一、学生食堂 | | | | | | | | | | | | | |
| **检查内容** | **编号** | **检查项目** | | | | | **是**  **（√）** | | **否**  **（√）** | | **检查指标** | | |
| **食品安全主体责任落实情况** | 1 | 是否落实食品安全园长负责制，定期组织召开会议研究食品安全工作，参加食品安全检查 | | | | |  | |  | | 检查落实会议纪要等佐证材料 | | |
| 2 | 有专、兼职食品安全管理人员 | | | | |  | |  | | 查看食品安全管理人员 | | |
| 3 | 制定食品安全突发事件应急预案，并及时更新 | | | | |  | |  | | 检查应急预案 | | |
| 4 | 是否对从业人员进行新《食品安全法》和食品安全教育培训及考核 | | | | |  | |  | | 检查培训记录 | | |
| 5 | 落实了食品安全责任制度，开展经常性工作检查并有记录 | | | | |  | |  | | 检查工作记录 | | |
| 6 | 制定治安、消防等各类管理制度及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 | | | | |  | |  | | 检查相关制度和资料 | | |
| 7 | 是否设立意见箱、公布监督电话邮箱或建立网络平台畅通意见反馈渠道 | | | | |  | |  | | 检查相关佐证材料，并结合现场检查 | | |
| 8 | 是否定期组织“开放日”邀请家长进食堂参观 | | | | |  | |  | | 检查工作记录 | | |
| 9 | 是否定期向家长征询食品安全工作意见和建议 | | | | |  | |  | | 检查工作记录 | | |
| **操**  **作**  **间**  **现**  **场**  **管**  **理**  **操**  **作**  **间**  **现**  **场**  **管**  **理** | 10 | 食品加工操作区域面积不少于8平米 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 11 | 持有《食品经营许可证》，并在有效期内，经营品种与许可一致，监督公示牌悬挂摆放醒目处 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 12 | 建立从业人员体检档案，从业人员持有效健康证上岗，随身携带或统一保管 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 13 | 有专用留样冰箱并正常运转，48小时留样且质量充足并有留样记录 | | | | |  | |  | | 现场检查，同时检查留样记录 | | |
| 14 | 防[蟑螂](http://wenwen.soso.com/z/Search.e?sp=S%E8%9F%91%E8%9E%82&ch=w.search.yjjlink&cid=w.search.yjjlink)，厨房墙壁瓷砖缝和破裂的瓷砖一定要封堵，下水道要保持畅通，下水道口必须加网盖 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 15 | 防[苍蝇](http://wenwen.soso.com/z/Search.e?sp=S%E8%8B%8D%E8%9D%87&ch=w.search.yjjlink&cid=w.search.yjjlink)，与外界相通的[门窗](http://wenwen.soso.com/z/Search.e?sp=S%E9%97%A8%E7%AA%97&ch=w.search.yjjlink&cid=w.search.yjjlink)要安装[纱窗](http://wenwen.soso.com/z/Search.e?sp=S%E7%BA%B1%E7%AA%97&ch=w.search.yjjlink&cid=w.search.yjjlink)、[纱门](http://wenwen.soso.com/z/Search.e?sp=S%E7%BA%B1%E9%97%A8&ch=w.search.yjjlink&cid=w.search.yjjlink)或风幕，在不同区域安装对应类型的灭蝇灯 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 16 | 食品生产操作区域禁止提供人员居住场所 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 17 | 食品操作区域内禁止使用未加装网罩的吊扇 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 18 | 设置独立区域或设施，存放清洁工具，洗消用品等有毒有害物品未与食品原料、操作用具一同贮存、运输 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 19 | 从业人员穿戴整齐清洁的工作衣帽、口罩，保持个人卫生，操作前洗手消毒，操作期间未佩戴首饰等个人物品，禁止身着工作服外出，不得在食堂内吸烟 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 20 | 生产操作区域未存放私人物品 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 21 | 无过期食品、腐烂变质食品、标识不全食品、进口食品无中文标识，且未采购或使用违禁食品 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 22 | 主、副食分开存放，并隔墙、离地 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 23 | 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 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 24 | 食材进入食品操作区域应去除纸箱、编织袋等外包装，鸡蛋应清洗、倒筐 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 25 | 加工场所内屋顶、墙壁、地面、门窗无破损 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 26 | 加工场所内环境整洁，无蜘蛛网、霉斑及明显积垢，加工设备与加工用具没有明显积垢，保持清洁并存放整齐，废弃设备及时清理，地面无垃圾、积水，排水沟无残渣或堵塞 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 27 | 食堂食品加工、贮存、陈列等设备设施运转正常，并保持清洁，大型设备操作规程张贴上墙且与设备位置对应 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 28 | 肉类、水产、蔬菜应分池清洗，水池应有标识 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 29 | 原料、半成品、成品分开存放，无交叉污染 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 30 | 食材禁止摞放，进入冰箱食材必须封膜加盖，禁止裸露存放 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 31 | 接触原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，且分区域存放 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 32 | 冰箱（冷库）温度需符合食品贮存卫生要求，且需定期除霜清洗并记录；食品存放冷藏0～8℃，冷冻宜在-12℃以下 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 33 | 限量和限范围使用的食品添加剂达到五专要求，即：专店采购、专用台账、专柜存放、专人保管、专用量具 | | | | |  | |  | | 检查添加剂采购使用台账、供货商资质等，并结合现场检查 | | |
| 34 | 分餐间做到“五专”，专间设施设备齐全，且保持正常运转，食品处理区配备洗手消毒设施，张贴洗手消毒方法标识 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 35 | 进入专间需进行二次更衣，更衣室配有流动水洗手池、消毒液、紫外线杀菌灯等设施并保持正常运转 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 36 | 专间按要求配备紫外线灯且应建立操作及管理制度，专人管理且消毒应做好记录 | | | | |  | |  | | 现场检查，同时检查制度及相关记录 | | |
| 37 | 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到70℃以上，饭菜食品存放8℃～60℃保质期为2小时，烹调后至食用超过2小时的食物应在高于60℃或低于8℃的条件下存放 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 38 | 有数量充足专用收集储存容器，应加盖并外观整洁，餐厨垃圾及时清运 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 39 | 配备数量充足且运转正常的消毒设备，餐饮具消毒工作人员熟知操作规范，且按规范操作 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 40 | 餐饮具感官检查结果合格，消毒后餐具存放在专用密闭的保洁柜内，保洁柜定期清洗、消毒 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| 41 | 是否配备足够且有效期内的灭火器、灭火毯等消防设施且放置位置符合规范 | | | | |  | |  | | 现场检查 | | |
| **资**  **料**  **管**  **理** | 42 | 建立晨检制度，对从业人员晨检并有记录 | | | | |  | |  | | 检查制度与工作记录 | | |
| 43 | 定期检查、清理变质或超过保质期的食品，有制度和相关记录 | | | | |  | |  | | 检查制度与记录，同时配合现场检查 | | |
| 44 | 建立商品供货商资质档案，包括营业执照和许可证；肉类采购每笔索取留存检验检疫合格证明 | | | | |  | |  | | 检查索证索票及采购台账 | | |
| 45 | 建立进货登记台账，留存盖有供货方公章并签字的每笔购物凭证或每笔送货单 | | | | |  | |  | | 检查台账 | | |
| 二、饮用水安全 | | | | | | | | | | | | | |
| **饮用水管理** | 46 | 建立健全生活饮用水卫生管理规章制度，有蓄水设施定期清洗消毒记录 | | | | |  |  | |  | | | 检查相关制度及记录 |
| 47 | 有水质检测合格报告 | | | | |  |  | |  | | | 检查相关报告，原则上应每半年进行一次 |
| 48 | 有设施运转、保养、清洗、消毒记录，供水设备周围无污染物 | | | | |  |  | |  | | | 检查相关记录，配合现场检查 |
| 49 | 直接从事供、管水人员应每年进行健康检查，上岗前取得健康合格证明 | | | | |  |  | |  | | | 检查健康合格证 |
| 50 | 有卫生许可批准文件和水质检测合格报告 | | | | |  |  | |  | | | 检查相关资料 |
| **自查人**  **签字** | | | 分管领导 | | | **学校食品安全第一 责任人签字** | | | | | | 年 月 日 | |
| 主管部门负责人 | | |
| 食品安全管理员 | | |
| 其他相关责任人  年 月 日 | | |
| **检查组**  **签字** | | | 组长 | | | **学校食品安全责任人签字** | | | | | | 年 月 日 | |
| 成员 | | |
| 成员    年 月 日 | | |

附件3-7

食品安全管理制度一览表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位（学校）名称（公章） | | |  | | |
| **序号** | **制度名称** | **发文部门** | **发文文号** | **发文时间** | **备注** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

注：相关制度为本单位制定执行的制度，并将相关佐证材料附后。

填表人： 审核人： 填表时间： 年 月

附件3-8

岗位责任人统计表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 学校名称（公章） | |  | | |
| **序号** | **岗位名称** | **责任人** | **是否明确 岗位职责** | **在岗工作 时间** |
| 1 | 食堂负责人 |  |  |  |
| 2 | 食品安全管理员 |  |  |  |
| 3 | 班组长 |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 4 | 餐饮公司（商户） 负责人 |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

填表人： 审核人： 填表时间： 年 月 日

附件3-9

食品安全培训情况统计表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位（高校）名称（公章） | | | |  | | | | | | |
| **序号** | **主题** | **时间**  **（具体学时）** | **地点** | **主讲人** | **主讲人职务** | **参加人员 范围及人数** | **是否有 会议纪要（附后）** | **是否有 会议图片 （附后）** | **是否有 签到表 （附后）** | **是否有培训稿或PPT（附后）** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

填表人： 审核人： 填表时间： 年 月 日

附件3-10

食品安全宣传教育情况统计表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位（高校）名称（公章） | |  | | |
| **宣传教育形式** | **宣传教育 时/数** | **宣传教育范围**  **（学校数、 学生数）** | **是否有相关佐证材料** | **备注** |
| 宣传教育“进课堂”学时 |  |  |  |  |
| 宣传教育“进教材”篇数 |  |  |  |  |
| 在学校的主题班会、课外实践等活动计划中宣传食品安全并进行教育 |  |  |  |  |
| 利用广播、黑板报、网络等方式开展食品安全宣传 |  |  |  |  |
| 在工作通知、会议纪要、领导讲话等中对学校食品安全教育工作进行了部署 |  |  |  |  |
| 利用宣传栏宣教期刊数 |  |  |  |  |
| 召开专题讲座宣教次数 |  |  |  |  |
| 利用广播宣教次数 |  |  |  |  |
| 利用黑板报宣教期刊数 |  |  |  |  |
| 利用办公网站宣教期刊数 |  |  |  |  |
| 利用微信、微博等新媒体宣传次数 |  |  |  |  |
| 其他宣传方式 |  |  |  |  |
| **合计** |  |  |  |  |

注：相关宣传教育情况请后附佐证材料。

填表人： 审核人： 填表时间： 年 月

附件3-11

天津市教育系统陪同就餐工作统计表

填报单位： 填报日期：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **食品安全管理人员陪餐人次** | **学校、幼儿园**  （家） | **发现问题** （个） | **整改中**  （个） | **整改完成**  （个） | **学校负责人陪餐人次** | **学校、幼儿园**  （家） | **发现问题** （个） | **整改中**  （个） | **整改完成**  （个） |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **备注：** 1、统计表为季报表，每季度初10日前报送上一季度陪餐工作情况。  2、统计表数据为年度累计数据，每次报送须为年度内累计数据，报送时请注意与前期统计表逻辑关系，信息填报应完整。  3、报送方式：电子版和盖章扫描件需同时报送，文件名称为：XX区食品安全管理人员陪同就餐工作统计表。  4、报送渠道：电子邮箱：jwspaqdjc@163.com 。  5、此表中“食品安全管理人员陪餐人次”指区教育系统各级领导干部和管理人员深入辖区中小学校、幼儿园进行陪餐人员总数，不包含学校自身进行的陪餐；“学校负责人陪餐人次”指学校内参与陪餐的校领导人员总数。 | | | | | | | | | |

填报人： 　　 联系电话：

附件3-12

学生食堂对外承包经营情况表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学校名称（公章） | |  | | | | | |
| **序号** | **经营餐饮企业名称** | **年度营业额（万元）** | **是否首次** | **经营**  **方式** | **合同期限（年月日—年月日）** | **经营场地名称** | **经营场地面积** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | - | - |  | - | - |  |

注：后附承包合同。

填表人： 审核人： 填表时间： 年 月 日

附件3-13

中小学校外配餐情况表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学校名称（公章） | |  | | | | | | |
| **承包经营餐饮企业名称** | **注册资金** | **配送能力（万份/日）** | **是否首次** | **合同期限（年月日- 年月日）** | **经营场地名称** | **经营场地面积** | **配送距离（公里）** | **委托招标单位名称** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

填表人： 审核人： 填表时间： 年 月 日

附件3-14

教育行政主管部门食品安全检查情况周报表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位名称（公章） | |  | 时间 | 月 日至 月 日 | |
| 检查单位名称 | 检查时间 | 存在的问题  （问题序号） | 整改措施及时限 | | 检查人员 |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |

部门负责人： 填表时间： 年 月 日

附件3-15

学校食品安全检查情况日报表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学校名称（公章） | |  | 时间 | 月 日 | |
| 检查点位名称 | 检查时间 | 存在的问题  （问题序号） | 整改措施及时限 | | 检查人员 |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |

部门负责人： 填表时间： 年 月 日

附件3-16

食品安全检查问题移交单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 被检查单位名称 |  | | |
| 检查时间 |  | 编号 |  |
| 问题清单 | | | |
|  | | | |
| 检查单位（部门）负责人签字：  年 月 日 | | | |
| 交办单位（部门）负责人签字：  年 月 日 | | | |

注：此移交单一式三份，教育行政主管部门留存一份，市（区）市场监管部门留存一份，属地市场监管部门留存一份。

附件3-17

教育行政主管部门（学校）食品安全

检查问题整改通知书

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位（学校）名称 | |  | | 编号 |  |
| 整改学校（部门） | |  | 整改学校（部门）负责人 | |  |
| 监督整改负责人 | |  | 联系电话 | |  |
| 整改期限 |  | | | | |
| 存在问题 | A类问题 |  | | | |
|  | | | |
| B类问题 |  | | | |
|  | | | |
| C类问题 |  | | | |
|  | | | |
| 整改意见 | A类问题 |  | | | |
|  | | | |
| B类问题 |  | | | |
|  | | | |
| C类问题 |  | | | |
|  | | | |
| 问责建议 | A类问题 |  | | | |
|  | | | |
| B类问题 |  | | | |
|  | | | |
| C类问题 |  | | | |
|  | | | |
| 检查单位（部门）负责人签字：（单位盖章）  年 月 日  （联系人： 联系电话： ） | | | | | |
| 整改学校（部门）负责人签字：  年 月 日 | | | | | |

注：问题只填写问题项编号，整改建议后附，现场检查存在问题的在整改通知书后附照片，资料台账不齐全的，提供书面情况说明。

附件3-18

教育行政主管部门（学校）食品安全

检查整改问责情况表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位（学校）名称 | |  | | | | 编号 |  | |
| 整改学校（部门） | |  | | 整改学校（部门）负责人 | | |  | |
| 存在问题 | A类问题 | |  | | | | | |
|  | | | | | |
| B类问题 | |  | | | | | |
|  | | | | | |
| C类问题 | |  | | | | | |
|  | | | | | |
| 整改情况 |  | | 整改措施 | | 已完成 | 计划完成时间 | | 责任人 |
| A类问题 | |  | |  |  | |  |
|  | |  |  | |  |
| B类问题 | |  | |  |  | |  |
|  | |  |  | |  |
| C类问题 | |  | |  |  | |  |
|  | |  |  | |  |
| 问责情况 |  | | 被问责人 | | | 问责方式 | | |
| A类问题 | |  | | |  | | |
|  | | |  | | |
| B类问题 | |  | | |  | | |
|  | | |  | | |
| C类问题 | |  | | |  | | |
|  | | |  | | |
| 教育行政主管部门（学校）食品安全第一责任人签字：（单位盖章）  年 月 日 | | | | | | | | |

注：整改情况与问责情况后附相应佐证材料。

附件3-19

教育行政主管部门（学校）食品安全

检查情况汇总表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位（学校）名称（公章） | | |  | | |
| **序号** | **学校（食堂）名称** | **发现问题清单** | **整改**  **责任人** | **整改**  **时限** | **是否为以前检查发现的问题** |
| **1** |  | **1.** |  |  |  |
| **2.** |  |  |  |
| **...** |  |  |  |
| **2** |  | **1.** |  |  |  |
| **2.** |  |  |  |
| **...** |  |  |  |
| **3** |  | **1.** |  |  |  |
| **2.** |  |  |  |
| **...** |  |  |  |

注：问题只填写问题项编号。

填表人： 审核人： 填表时间： 年 月 日

附件3-20

教育行政主管部门（学校）食品安全

检查整改情况汇总表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位（学校）名称（公章） | | |  | | | |
| **序号** | **学校（食堂）名称** | **存在问题** | **整改措施** | **整改 责任人** | **整改时限** | **整改进度** |
| **1** |  | **1.** |  |  |  |  |
| **2.** |  |  |  |  |
| **...** |  |  |  |  |
| **2** |  | **1.** |  |  |  |  |
| **2.** |  |  |  |  |
| **...** |  |  |  |  |
| **3** |  | **1.** |  |  |  |  |
| **2.** |  |  |  |  |
| **...** |  |  |  |  |

注：问题只填写问题项编号，整改措施后附。

填表人： 审核人： 填表时间： 年 月 日

附件3-21

教育行政主管部门（学校）食品安全

检查问责情况统计表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位（学校）名称（名称） | | | |  | | | | | | | | |
| **问责方式**  **人员类别** | **检查发现问题总数** | **下发整改通知书　总数** | **问责学校（食堂） 总数** | **书面检查** | **行政会议检讨** | **通报批评** | **约谈** | **停职检查** | **调离岗位** | **党政纪　处分** | **其他** | **合计** |
| **相关领导** | —— | —— | —— |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **部门负责人** | —— | —— | —— |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **管理及从业人员** | —— | —— | —— |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **其他人员** | —— | —— | —— |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **合计** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：相关问责佐证材料请附后。

填表人： 审核人： 填表时间： 年 月 日

附件3-22

食品安全责任人约谈记录表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位（学校）（公章） |  | | 编号 |  | |
| 被约谈单位 |  | | | | |
| 约谈参加人员 | 约谈人员（职务）： | | | | |
| 被约谈人员（职务）： | | | | |
| 约谈时间 |  | | 约谈地点 | |  |
| 约谈内容： | | | | | |
| 被约谈人员签字：  年 月 日 | | 约谈人员签字：  年 月 日 | | | |

记录人员签字：

附件3-23

教育行政主管部门食品安全检查

工作档案目录

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位（学校）名称（公章） | |  | | | |
| 档案编号 | 内容 | | 有/无 | 盒号 | 页码 |
| 1 | 成立食品安全检查组织机构 | |  | | |
| 1-1 | 教育行政主管部门（高校）食品安全检查工作领导小组成员名单 | |  |  |  |
| 1-2 | 教育行政主管部门（学校）食品安全检查组成员名单 | |  |  |  |
| 2 | 建立健全食品安全工作制度 | |  | | |
| 2-1 | 检查工作方案 | |  |  |  |
| 2-2 | 食品安全管理制度一览表 | |  |  |  |
| 2-3 | 食品安全培训情况统计表 | |  |  |  |
| 2-4 | 食品安全宣传教育情况统计表 | |  |  |  |
| 2-5 | 社会监督情况 | |  |  |  |
| 2-6 | 经费投入情况 | |  |  |  |
| 2-7 | 中小学校外配餐情况表 | |  |  |  |
| 3 | 开展食品安全检查情况 | |  | | |
| 3-1 | 检查工作部署（推动）会统计表 | |  |  |  |
| 3-2 | 教育行政主管部门（中小学、幼儿园及学生军训基地）食品安全管理情况自查、检查表 | |  |  |  |
| 3-3 | 教育行政主管部门（学校）食品安全检查问题整改通知书 | |  |  |  |
| 3-4 | 辖区学校整改方案 | |  |  |  |
| 3-5 | 教育行政主管部门（学校）食品安全检查整改问责情况表 | |  |  |  |
| 3-6 | 教育行政主管部门（学校）食品安全检查情况汇总表 | |  |  |  |
| 3-7 | 教育行政主管部门（学校）食品安全检查整改情况汇总表 | |  |  |  |
| 3-8 | 教育行政主管部门（学校）食品安全检查问责情况统计表 | |  |  |  |
| 3-9 | 工作总结 | |  |  |  |
| 4 | 建立食品安全长效机制情况 | |  | | |
| 4-1 | 长效机制文件 | |  |  |  |

注：此目录为档案总目录，档案可分多盒，每样材料标清所在“盒号”和“页码”。

附件3-24

高校食品安全检查工作档案目录

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 高校名称（公章） | |  | | | |
| 档案编号 | 内容 | | 有/无 | 盒号 | 页码 |
| 1 | 成立食品安全检查组织机构 | |  | | |
| 1-1 | 教育行政主管部门（高校）食品安全检查工作领导小组成员名单 | |  |  |  |
| 1-2 | 教育行政主管部门（学校）食品安全检查组成员名单 | |  |  |  |
| 2 | 建立健全食品安全工作制度 | |  | | |
| 2-1 | 检查工作方案 | |  |  |  |
| 2-2 | 食品安全管理制度一览表 | |  |  |  |
| 2-3 | 高校学生食堂对外承包经营情况表 | |  |  |  |
| 2-4 | 食品安全培训情况统计表 | |  |  |  |
| 2-5 | 食品安全宣传教育情况统计表 | |  |  |  |
| 2-6 | 社会监督情况 | |  |  |  |
| 2-7 | 经费投入情况 | |  |  |  |
| 3 | 食品安全检查落实情况 | |  | | |
| 3-1 | 检查工作部署（推动）会统计表 | |  |  |  |
| 3-2 | 高校食品安全管理情况自查、检查表 | |  |  |  |
| 3-3 | 教育行政主管部门（学校）食品安全检查问题整改通知书 | |  |  |  |
| 3-4 | 教育行政主管部门（学校）食品安全检查整改问责情况表 | |  |  |  |
| 3-5 | 教育行政主管部门（学校）食品安全检查情况汇总表 | |  |  |  |
| 3-6 | 教育行政主管部门（学校）食品安全检查整改情况汇总表 | |  |  |  |
| 3-7 | 教育行政主管部门（学校）食品安全检查问责情况统计表 | |  |  |  |
| 3-8 | 工作总结 | |  |  |  |
| 4 | 建立食品安全长效机制情况 | |  | | |
| 4-1 | 长效机制文件 | |  |  |  |
| 5 | 落实食堂岗位责任制 | |  | | |
| 5-1 | 岗位责任人统计表 | |  |  |  |
| 6 | 完善基层食品安全管理工作 | |  | | |
| 6-1 | 日常工作管理表 | |  |  |  |
| 7 | 落实食堂日常自查管理情况 | |  | | |
| 7-1 | 食品安全责任人约谈记录表 | |  |  |  |

注：此目录为档案总目录，档案可分多盒，每样材料标清所在“盒号”和“页码”。

附件3-25

中小学、幼儿园及学生军训基地食品安全

检查工作档案目录

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学校名称（公章） | |  | | | |
| 档案编号 | 内容 | | 有/无 | 盒号 | 页码 |
| 1 | 成立食品安全检查组织机构 | |  | | |
| 1-1 | 教育行政主管部门（高校）食品安全检查工作领导小组成员名单 | |  |  |  |
| 1-2 | 教育行政主管部门（学校）食品安全检查组成员名单 | |  |  |  |
| 2 | 建立健全食品安全工作制度 | |  | | |
| 2-1 | 食品安全管理制度一览表 | |  |  |  |
| 2-2 | 食品安全培训情况统计表 | |  |  |  |
| 2-3 | 食品安全宣传教育情况统计表 | |  |  |  |
| 2-4 | 社会监督情况 | |  |  |  |
| 2-5 | 经费投入情况 | |  |  |  |
| 2-6 | 校外配餐情况 | |  |  |  |
| 3 | 开展食品安全检查情况 | |  | | |
| 3-1 | 教育行政主管部门（中小学、幼儿园及学生军训基地）食品安全管理情况自查、检查表 | |  |  |  |
| 3-2 | 教育行政主管部门（学校）食品安全检查整改问责情况表 | |  |  |  |
| 3-3 | 教育行政主管部门（学校）食品安全检查情况汇总表 | |  |  |  |
| 3-4 | 教育行政主管部门（学校）食品安全检查整改情况汇总表 | |  |  |  |
| 3-5 | 教育行政主管部门（学校）食品安全检查问责情况统计表 | |  |  |  |
| 3-6 | 工作总结 | |  |  |  |
| 4 | 建立食品安全长效机制情况 | |  | | |
| 4-1 | 长效机制文件 | |  |  |  |

注：此目录为档案总目录，档案可分多盒，每样材料标清所在“盒号”和“页码”。

附件3-26

区教育局食品安全检查工作落实情况

考核表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位名称 | | | |  | | 地址 | |  | | |
| 第一责任人 | | | |  | | 电话 | |  | | |
| 检查人 | | | |  | | 检查时间 | |  | | |
| **检查 项目** | **序号** | | **检查内容** | | | | **类别** | **是** | **否** | **检查指标** |
| **组织机构** | 1 | | 是否成立由教育行政主管部门食品安全第一责任人担任负责人的检查领导小组 | | | | A |  |  | 查看领导小组负责人及成员名单 |
| 2 | | 是否成立由熟悉食品安全管理工作且经过专业培训，取得上岗资格的人员组成的检查（暗访）组 | | | | A |  |  | 查看检查组负责人、成员名单且取得上岗资格 |
| **工作制度**  **工作制度** | 3 | | 是否制定本单位检查工作方案 | | | | B |  |  | 查看工作方案 |
| 4 | | 是否制定完善的食品安全管理制度 | | | | B |  |  | 查看制定的  管理制度 |
| 5 | | 是否在春秋季开学初，组织召开辖区内学校食品安全管理人员培训会，并检查督促街镇教育行政主管部门及学校，对从业人员进行食品安全培训 | | | | B |  |  | 查看培训记录 |
| 6 | | 是否开展食品安全宣传教育 | | | | B |  |  | 检查工作记录 |
| 7 | | 是否落实学校食品安全工作社会监督 | | | | B |  |  | 检查工作记录 |
| 8 | | 投入经费是否可以保障学校食品安全技防设施设备、培训等落实 | | | | A |  |  | 检查经费投入记录，提供佐证材料 |
| 9 | | 是否严格按照公开、公正、透明的原则，通过公开招标择优选择取得食品经营许可证、能承担食品安全责任、社会信誉良好、具有将操作间监控视频传入教育行政管理部门统一监管平台条件的配餐企业，并与其签订供餐合同 | | | | A |  |  | 检查工作记录 |
| 10 | | 是否不定期组织学校及家长代表，对校外配餐企业进行抽查走访，并对其食品安全和服务状况进行评定，及时撤换不符合要求的校外配餐企业 | | | | B |  |  | 检查工作记录 |
| **政策落实** | 11 | | 是否按《天津市中小学校食堂管理办法》为辖区学校食堂配备从业人员并落实人员经费补贴 | | | | A |  |  | 查看落实及经费补贴情况 |
| 12 | | 是否完成所辖学校食堂“明厨亮灶”覆盖率达100% | | | | A |  |  | 查看工作记录 |
| **检查工作** | 13 | | 是否组织召开辖区内学校负责人会议，部署检查工作 | | | | A |  |  | 检查工作记录 |
| 14 | | 是否组织落实对辖区内学校进行全覆盖检查，并就存在问题督促整改落实及责任问责 | | | | B |  |  | 检查工作记录 |
| 15 | | 是否认真分析问题产生原因，撰写工作总结 | | | | B |  |  | 检查工作总结 |
| **长效机制** | 16 | | 是否建立长效管理机制 | | | | A |  |  | 制定、完善规章制度 |
| **工作档案** | 17 | | 是否建立检查工作档案 | | | | B |  |  | 检查工作档案 |
| **市级督查** | 18 | | 市级检查组随机检查该区所辖学校，发现问题隐患，对照区级检查结果，对于“应发现未发现、应整改未整改、应问责未问责”的问题，进行严肃问责 | | | | A/B |  |  | 发现问题隐患与区级《检查表》、《整改问责情况表》等检查结果进行对照 |
| 检查组  签字 | | 组长 | | | 食品安全责任人签字 | | | 年 月 日 | | |
| 组员 | | |
| 组员  年 月 日 | | |

说明：1.将检查指标项按责任主体依次分为A、B两类；A类指标项未按要求完成，追究有关领导责任；B类指标项未按要求完成，追究相关部门负责人责任；对于第18项考核指标未按要求完成，追究有关领导责任及检查人员的责任。

2.问责处理建议参考依据：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 检查内容等级 | 出现否定项次数 | 责任人 | 处理建议 |
| A级 | 1项至2项 | 有关领导 | 书面检查、行政会议检讨 |
| 3项至4项 | 通报批评、约谈 |
| 5项至8项 | 停职检查、调离岗位、 党政纪处分 |
| B级 | 1项至2项 | 部门负责人 | 书面检查、行政会议检讨 |
| 3项至5项 | 通报批评、约谈 |
| 6项至9项 | 停职检查、调离岗位、 党政纪处分 |
| 市级督查 | 1项至10项 | 部门负责人及检查人员 | 书面检查、行政会议检讨 |
| 11项至20项 | 通报批评、约谈 |
| 20项以上 | 停职检查、调离岗位、 党政纪处分 |
| 10项至20项 | 有关领导及检查人员 | 书面检查、行政会议检讨 |
| 20项以上 | 通报批评、约谈 |

注：市级督查问题项是指市级检查组随机检查该区所辖学校，发现问题项与区级对该校《检查表》（附件3-4）、《整改问责情况表》（附件3-17）等检查结果进行对照，所发现的“应发现未发现、应整改未整改、应问责未问责”的问题项。

附件4

日常工作管理表目录

附件4-1 食堂从业人员健康情况晨检记录表 ·································78

附件4-2 食堂卫生管理员日检查记录表 ·······································79

附件4-3 食堂设备维护周检表( 周)········································81

附件4-4 食堂基础设施维护月检表( 月)··································84

附件4-5 食堂设备设施消毒记录表 ·············································86

附件4-6 校外配餐用具消毒记录表 ·············································87

附件4-7 校外配餐检查日志 ······················································88

附件4-8 校外配餐管理日志 ······················································89

附件4-9 进货查验记录表格示例··········· ······································90

附件4-10食品添加剂使用记录表格示例········································91

附件4-11 食品留样记录表格示例· ··············································92

附件4-12 餐饮单位过期、变质食品处理台账··································93

附件4-13 餐饮单位废弃油脂处理台账··········································94

附件4-14 饮用水安全检查记录···················································95

附件4-1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食堂从业人员健康情况晨检记录表 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 负责人： 日期： 年 月 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **日期**  **姓名** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** | **29** | **30** | **31** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 注：正常√；不正常症状：A.发烧；B.感冒；C.恶心；D.呕吐；E.腹泻；F.腹痛；G.外伤；H.烫伤；I.湿疹；J.黄疸；K.咽痛；L.咳嗽；M.其他 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

附件4-2

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食堂卫生管理员日检查记录表 | | | | | | | | | |
| 检查单位： | | | | | | | | | |
| **环节** | **项目** | **结果** | | **备注** | **环节** | **项目** | **结果** | | **备注** |
| **是（有）** | **否（无）** | **是（有）** | **否（无）** |
| 环境卫生 | 墙壁、门窗、阶沿及周边、招牌等是否整洁 |  |  |  | 加 工 操 作 | 清洁工具是否专用清洗池清洗、消毒 |  |  |  |
| 餐厅内地面、楼道、桌、椅、台、洗手池是否整洁 |  |  |  | 加工用设备、设施、工具是否清洁 |  |  |  |
| 加工场所地面、排水沟是否清洁 |  |  |  | 粗加工清洗中动物性、植物性食品与水产品是否分开 |  |  |  |
| 废弃物是否及时清理 |  |  |  | 原料、半成品、成品是否分开存放 |  |  |  |
| 垃圾桶是否加盖、外观是否整洁 |  |  |  | 原料、半成品、成品加工工具及容器是否分开、存放场所是否分开并明显标志 |  |  |  |
| 废弃物放置场所有无异味 |  |  |  | 盛装食品的容器无直接置于地上现象 |  |  |  |
| 无鼠迹、鼠粪、蟑螂、苍蝇、蛛网等 |  |  |  | 热加工中心温度是否大于70℃ |  |  |  |
| 个人卫生 | 从业人员上岗前是否持有健康体检合格证 |  |  |  | 熟食品烹调后至食用前超过2小时是否食用前重新充分加热 |  |  |  |
| 无腹泻、皮肤感染等有碍食品卫生的疾患 |  |  |  | 不加工感官异常食品、腐败变质、过期食品 |  |  |  |
| 操作前是否穿戴清洁工作服 |  |  |  | 裱花、凉菜、备（配）餐等 | 凉菜间、裱花间、备（配）餐间每餐前是否空气和操作台消毒 |  |  |  |
| 无留长指甲、涂指甲油、戴首饰、头发外露现象 |  |  |  | 未经清洗的食品原料不带入凉菜间、裱花间 |  |  |  |
| 专间操作人员是否规范佩戴口罩 |  |  |  | 剩余凉菜是否专用冰箱冷藏或冷冻 |  |  |  |
| 无从业人员在处理区内吸烟 |  |  |  | 现榨果蔬汁及水果拼盘是否当餐用完 |  |  |  |
| 上厕所前是否脱去工作服 |  |  |  | 专间温度不高于25℃ |  |  |  |
| 食品采购与贮存 | 采购时是否索要发票，批量采购时是否有检验检疫合格证明 |  |  |  | 留样 | 每餐菜品是否留样 |  |  |  |
| 标签与货物是否相符 |  |  |  | 留样容器是否清洗消毒封闭 |  |  |  |
| 食品及原料是否符合卫生要求和质量要求 |  |  |  | 留样量及冷藏时间是否达到要求 |  |  |  |
| 冷冻冷藏设施是否正常运转 |  |  |  | 是否按要求填写留样记录 |  |  |  |
| 贮存温度是否符合要求 |  |  |  | 检查处理意见 |  | | | |
| 无生熟混放现象 |  |  |  |
| 是否封膜加盖 |  |  |  |
| 无超保质期或腐败变质食品 |  |  |  |
| 不符合卫生要求的食品是否及时清除 |  |  |  |
| 餐饮具、直接入口食品容器 | 用前是否全部清洗消毒 |  |  |  |
| 消毒药配备、消毒程序、消毒时间是否合格 |  |  |  |
| 未出现有臭异味、不洁现象 |  |  |  | 卫生管理员签字： 年 月 日 | | | | |

附件4-3

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食堂设备维护周检表( 周) | | | | | |
| 食堂名称： | | | | | |
| **序号** | **检查项目** | **检查点** | | **故障现象** | **维护措施** |
| 1 | 冰箱、 冰柜 | 1.是否能正常使用,有无安全隐患，压缩机定期检修 | |  |  |
| 2.内外温度显示是否一致，定期除霜 | |  |  |
| 2 | 蒸饭箱 | 1.是否能正常使用,有无地线,是否存在安全隐患 | |  |  |
| 2.电热管是否老化；是否定期清洗 | |  |  |
| 3.控开使用是否正常；线路定期检查 | |  |  |
| 3 | 保温售饭台 | 1.加热管是否老化；是否定期清洗 | |  |  |
| 2.控开使用是否正常；线路定期检查 | |  |  |
| 4 | 锅灶 | 1.是否能正常使用,灶头是否定期检修 | |  |  |
| 2.检漏情况,阀门/开关使用是否灵活 | |  |  |
| 5 | 和面机 | 1.按键使用是否正常、机器运转声音是否正常 | |  |  |
| 2.插头，电线是否安全 | |  |  |
| 6 | 压面机 | 1.按键使用是否正常、机器运转声音是否正常 | |  |  |
| 2.插头，电线是否安全 | |  |  |
| 7 | 电饭锅 | 1.按键使用是否正常 | |  |  |
| 2.插头，插座是否安全 | |  |  |
| 8 | 电煮面机 | 1.加热管是否老化；是否清洗 | |  |  |
| 2.控开，插头，线路老化 | |  |  |
| 9 | 电饼铛 | 1.内外是否清洗；线头，插座是否安全 | |  |  |
| 10 | 米饭生产线 | 1.燃气检漏情况,阀门/开关使用是否灵活 | |  |  |
| 2.电路系统是否正常使用 | |  |  |
| 3.米饭锅涂层是否完好，无粘米、糊米情况 | |  |  |
| 11 | 包子馒头生产线 | 1.电路系统是否正常运转 | |  |  |
| 2.定期清洗机器内是否无残渣存留 | |  |  |
| 12 | 炒菜机器人 | 1.燃气检漏情况,阀门/开关使用是否灵活 | |  |  |
| 2.电路系统是否正常使用 | |  |  |
| 3.炒锅涂层是否完好，无粘锅、糊锅情况 | |  |  |
| 13 | 锯骨机  砍排机  切丁切丝机  绞肉机 | 1.按键使用是否正常、机器运转声音是否正常 | |  |  |
| 2.电路系统是否正常运转 | |  |  |
| 3.安全操作保护措施是否完好 | |  |  |
| 4.定期清洗机器内是否无残渣存留 | |  |  |
| 14 | 切菜机  洗菜机  脱水机 | 1.按键使用是否正常、机器运转声音是否正常 | |  |  |
| 2.电路完好，无裸漏电线接头 | |  |  |
| 3.设备用电防水保护措施是否完好 | |  |  |
| 4.定期清洗机器内是否无残渣存留 | |  |  |
| 15 | 洗碗机 | 1.电路、传送带、水泵、水洗喷淋、高温烘干是否运转正常 | |  |  |
| 2.餐具消洗是否干净、无水渍 | |  |  |
| 16 | 消毒柜 | 1.消毒紫外灯管、风机加热器是否正常运转；门锁部位是否密闭完好 | |  |  |
| 17 | 饮料机 | 1.内部除尘；线路检修 | |  |  |
| 18 | 打卡机 | 2.是否正常使用，线头、接口是否完好 | |  |  |
| 19 | 空调 | 1.内外机是否清洁(外机季度清洗) | |  |  |
| 2.检查温度是否正常 | |  |  |
| 20 | 排烟系统 | 1.排烟管道是否每学期清洗一次；排烟罩等是否定期清洗无积油 | |  |  |
| 21 | 喷淋灭火 系统 | 1.启动装置是否完好，喷头有无堵塞 | |  |  |
| 2.药剂是否过期，氮气压力是否正常 | |  |  |
| 22 | 监控系统 | 1.摄像头是否完好 | |  |  |
| 2.画面清晰度良好，无油渍 | |  |  |
| 23 | 明厨亮灶 系统 | 1.公示区域摄像头是否完好 | |  |  |
| 2.公示展示屏幕画面清晰度良好，无油渍 | |  |  |
| 24 | 快检设备 | 1.设备是否正常使用；检测试剂是否齐备 | |  |  |
| 检查人：  年 月 日 | | | 食堂设备维修养护建议： | | |

注：1.本表为设备设施维护管理员检查食堂设备并进行维护的依据；2.必须填写检查日期、检查人姓名；3.本表格每月汇总，并根据检查结果对食堂设

备进行维修养护。

附件4-4

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食堂基础设施维护月检表( 月) | | | | | |
| 食堂名称： | | | | | |
| **序号** | **检查项目** | **检查点** | | **故障现象** | **维护措施** |
| 1 | 灯 | 1.检查灯口是否松动，筒灯是否下坠 | |  |  |
| 2.开关可用 | |  |  |
| 2 | 墙面 | 1.是否有瓷砖破损或瓷砖裂缝情况 | |  |  |
| 2.墙面是否有爆皮脱落现象 | |  |  |
| 3 | 地面 | 1.是否有瓷砖破损或瓷砖裂缝情况 | |  |  |
| 4 | 地沟 | 1.是否有堵塞 | |  |  |
| 5 | 门 | 1.门轴是否正常使用，能否正常开关 | |  |  |
| 6 | 窗 | 1.窗户是否正常使用，能否正常开关 | |  |  |
| 7 | 防鼠板 | 1.是否有缺失或不正常使用的情况 | |  |  |
| 8 | 插座 | 1.插座是否松动，簧片是否接触不良 | |  |  |
| 9 | 上水水路 | 1.是否流水通畅，水龙头是否有滴漏，阀门使用是否正常 | |  |  |
| 10 | 下水水路 | 1.下水是否通畅，地漏，地箅，下水管是否缺少或损坏 | |  |  |
| 2.防鼠，隔油，垃圾清理 | |  |  |
| 11 | 餐桌椅 | 1.餐桌、椅是否牢固，有起皮等现象 | |  |  |
| 12 | 食堂货梯 | 1.是否按时进行年检 | |  |  |
| 2.电梯是否有过载保护 | |  |  |
| 3.是否定期进行检修 | |  |  |
| 13 | 灭火器 | 1.是否过期，欠压失效 | |  |  |
| 14 | 消防指示灯 | 1.是否完备并正常使用 | |  |  |
| 15 | 燃气管道 | 1.是否稳固，标识是否明显 | |  |  |
| 2.检漏情况 | |  |  |
| 3.软连接是否老化，是否与火源保持一定距离；阀门是否开关灵活 | |  |  |
| 16 | 排烟系统 | 1.是否能正常使用,油渍清理 | |  |  |
| 17 | 食堂冷库 | 2.是否能正常使用,运行声音无异常,温度能达到预定值，定期除霜 | |  |  |
| 检查人：  年 月 日 | | | 食堂设施清洁及维修养护建议： | | |

注：1、本表格为设备设施维护管理员检查食堂基础设施、并依据维护情况进行维护的工具表格；2、要求必须填写检查日期、检查人姓名；3、本表格每月汇总，并根据检查结果对食堂基础设施进行清洁及维修养护。

附件4-5

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | 食堂设备设施消毒记录表 | | | | | | | | | | | |
|  | | 部门： 年 月 | | | | | | | | | | | |
| **日期 （ 月）** | **消毒时间** | | **消毒数量** | | | | **消毒方式** | | | **紫外线灯** | | | |
| **餐碗** | **餐盘** | **筷子** | **其他** | 洗碗机（物理） | 消毒柜（物理） | 药物 （化学） | 开始使用时间 | 消毒  时间 | 累计  时间 | 操作  人员 |
| 1 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 23 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 24 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 25 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 26 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 27 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 28 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 29 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 30 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 31 |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

附件4-6

校外配餐用具消毒记录表

学校： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **用具名称** | **数量** | **单位** | **清洗消毒 方式** | **消毒温度** | **消毒时间** | **操作人** | **监督人** | **备注** |
| 1 | 保温箱 |  | 个 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 汤桶 |  |  |
| 3 | 餐盒 |  |  |
| 4 | 汤勺 |  | 把 |  |  |  |  |  |
| 5 | 加菜勺 |  |  |
| 6 | 米饭板 |  |  |
| 7 | 配送车辆 |  | 辆 |  |  |  |  |  |  |

注：此表为一日一表，由**配餐公司**根据实际情况如实填写，提供给**学校存档**。

附件4-7

校外配餐检查日志

学校： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **配送份数** | **菜品名称** | **主食** | **餐车出发时间** | **餐车到校时间** | **到校温度** | **感官形状** | **有无异味** | **可否食用** | **检查时间** | **备注** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **配餐公司负责人** | |  | | **校方检查人** | |  | | | | |

附件4-8

校外配餐管理日志

年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学校 |  | | | | | 就餐人数 | | |  | |
| **菜**  **品**  **留**  **样** | **编号** | **样品名称** | **餐次留样时间** | **留样量**  **（克或毫升）** | | **留样人** | **消样时间** | | **消样人** | **审核人** |
|  |  |  |  | |  |  | |  |  |
|  |  |  |  | |  |  | |  |  |
|  |  |  |  | |  |  | |  |  |
|  |  |  |  | |  |  | |  |  |
|  |  |  |  | |  |  | |  |  |
|  |  |  |  | |  |  | |  |  |
|  |  |  |  | |  |  | |  |  |
| 食品安全员巡查情况：1.师生对饭菜质量有无意见( ) 2.有无餐后不适或疑似食物中毒情况（ ） | | | | | | | | | | |
| 学生家长对午餐意见反馈情况（ ） 有无食物中毒事件发生（ ） | | | | | | | | | | |
| 备注 | |  | | | 校方食品安全管理员签字 | | |  | | |

注：此表格由**配餐公司**和**学校**共同完成。

附件4-9

进货查验记录表格示例

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **进货日期** | **产品名称** | **规格** | **数量** | **生产批号或日期** | **生产者** | **地址及联系方式（电话等）** | **供**  **货**  **者** | **地址及联系方式（电话等）** | **随货证明文件查验** | | | | | **入库检查** | | **自检或委检情况** | **记录人** | **备注** |
| **许可证（如有）** | **营业执照（如有）** | **购货凭证** | **该批产品检验报告** | **其他合格证明（如有）** | **外观检查** | **温度检查（如需）** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

附件4-10

食品添加剂使用记录表格示例

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **使用日期** | **食品添加剂名称** | **生产者** | **生产日期** | **使用量（g）** | **功能**  **（用途）** | **制作食品名称** | **制作食品量** | **使用人** | **备注** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

附件4-11

食品留样记录表格示例

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **留样食品名称** | **留样时间**  **（\*月\*日\*时\*分）** | **留样量（g）** | **保存条件** | **留样保存至**  **（\*月\*日\*时\*分）** | **留样人** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

附件 4-12

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 餐饮单位过期、变质食品处理台账 | | | | | | |
| **序号** | **食品名称** | **处理原因** | **处理方式** | **数量（Kg）** | **日期** | **经手人** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

附件4-13

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 餐饮单位废弃油脂处理台账 | | | | | | |
| **序号** | **废弃油脂的数量（Kg）** | **处理日期** | **接收单位** | **接收人** | **联系电话** | **来往票据 （有/无）** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 注：1.餐饮单位必须与接收单位签订接收协议；2.来往票据粘贴到每页台账的背面。 | | | | | | |

附件4-14

饮用水安全检查记录

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学校（公章） | |  | | | | | | |
| **项目**  **日期** | **档案管理** | **电气设施** | **供水设施** | **供水压力** | **环境卫生** | **清洗消毒** | **其他** | **检查人** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：蓄水设施定期清洗消毒证明（原则上应每半年进行一次）与水质检测合格报告附后