**关于在全区开展2018年春季学校食品安全和卫生专项检查的通知**

各中小学、中专、幼儿园：

为切实加强我区学校食品安全工作，有效预防食物中毒等突发事件的发生，确保学生集体用餐食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》、《学校卫生工作条例》等法律法规要求，决定在全区开展春季学校食品安全和卫生专项检查活动。现就有关事项通知如下：

一、时间安排

2018年2月24日至3月23日。

二、检查对象

全区中小学、中专、幼儿园；学校周边食品经营单位、学生用餐配送单位，确保100％覆盖率。

三、检查安排

本次检查活动分四个阶段进行：

第一阶段：自查自纠（2月24日－3月4日）

全区各学校对校内食堂、小卖部等食品安全情况以及学校卫生进行全面自查，对检查中发现的问题及时进行整改；

第二阶段：联合检查（3月5日—3月12日）

教育局、市场监管局、卫计局组成检查组，对各类学校开展专项监督检查；

第三阶段：联合督查（3月13日—3月19日）

常州市食品药品监管局、市卫计委、市教育局组织督查组，抽查学校和相关单位的食品安全、学校卫生工作，并对各地开展本次专项检查活动的工作情况进行督查、指导、评价；

第四阶段：总结汇总（3月20日—3月23日）

各学校要对本次专项检查中发现的问题、整改情况、行政处罚、采取的监管措施等情况进行认真总结，形成书面材料。

四、重点检查内容

（一）学校食品安全

1.餐饮服务食品安全（校内食堂等）

（1）食品安全管理：重点检查学校餐饮食品安全管理组织和餐饮食品安全管理规章制度的建立和执行情况；学校开展餐饮食品安全知识宣传教育、培训情况；食物中毒预案和防控措施建立和落实情况；学校专职食品安全管理员的设立和工作开展情况。

（2）餐饮服务许可证和健康证明：校区内各类餐饮单位、学生用餐配送单位的许可证及从业人员健康证明持有情况。

（3）食品的采购和储存：食品原料采购的索证、索票情况；食品进货查验情况；储存是否符合卫生要求；开学前是否对食品原料仓库进行一次清查，对超过保质期和腐败变质的食品原料进行处理的情况。

（4）食品加工卫生：食品原料、成品、半成品的存放或加工过程是否存在交叉污染现象；食品加热过程是否符合卫生要求；食品添加剂特别是泡打粉的使用是否符合相关要求；食品加工设备、工具及容器的清洗及消毒措施的落实情况。

（5）学生用餐管理状况：备餐间卫生状况是否符合食品安全要求；每餐次的剩余食品处理是否按照要求；食品留样是否按照规定执行；学生用餐配送单位的加工、运输、配餐过程是否符合餐饮服务食品安全要求。

（6）食物中毒事故防控情况: 学校食堂应严格落实《餐饮服务食品安全操作规范》；严禁学校食堂加工制作冷荤凉菜；严禁各类学校食堂违规加工制作豆角（四季豆）；严禁各类学校食堂采购、贮存、使用亚硝酸盐。

2. 校内经营场所食品安全（小卖部）

（1）持有有效食品流通许可证并按规定悬挂。

（2）食品销售经营者建立并遵守查验记录制度，进货时查验许可证和相关证明文件；应如实记录各类食品的入库、售卖数量和日期。

（3）禁止经营超过保质期的食品。

（4）按照“生熟分开”的原则设定散装食品贮存、销售的专区，并与办公、生活等场所分离，防止交叉污染。

3.学校周边食品经营单位

结合我区城市长效综合管理工作，对学校周边地区的食品经营单位进行全面检查，对无证经营单位和不符合食品安全要求的单位进行全面整治。

（二）学校卫生

1.教学和生活环境卫生

重点检查学校内教室人均面积、课桌椅、黑板、采光、照明、教室微小气候、宿舍卫生等内容，并开展相关现场监测工作。

2.生活饮用水卫生

 检查生活饮用水管理制度、学生饮水管理制度建立及措施落实情况；生活饮用水水质情况，同时开展现场快速检测；学校内供水设施卫生许可、管理情况；管水人员持有效“健康合格证明”和“卫生培训合格证明”情况；学校索取涉水产品有效许可批件情况；学校内供水水源防护情况。

3.传染病防治

重点检查各学校落实GB28932-2012《中小学校传染病预防控制管理规范》情况，特别是检查学校组织保障是否到位，传染病疫情及相关突发公共卫生事件应急预案等制度是否齐全，健康教育、晨检等预防控制措施是否有力等。

4.健康教育及管理台帐

重点检查中小学健康教育课（或生命教育课）开设情况，中专院校、高中健康教育讲座开设情况，学校健康教育卫生工作台帐记录情况等，督促指导中小学开展健康促进学校创建工作。

五、工作要求

（一）各学校要加强组织领导，高度重视学校食品安全专项检查活动，要结合本地实际制定计划，精心部署，全面有序地组织开展监督检查，确保工作成效。

（二）各学校要按照本通知要求认真开展自查自纠，切实落实食品安全主体责任，排查风险隐患。重点要做好三方面的工作：一是加强学校餐饮食品安全自身管理组织建设。进一步完善日常管理考核机制，并确保各项制度落到实处；二是要加强索证、索票和进货查验。要明确专人负责食品原料采购的索证、索票和进货查验，并对其开展相关专业知识培训。要对供货单位进行再审核，选择资质合格、信誉良好的供货单位，对采购量较大的鲜肉、肉制品、米、面、油等重点品种，应定点采购，有条件的要对供应商进行实地考察。三是落实食物中毒防控的各项措施。要对食物储存、餐饮具清洗消毒、食品加工操作、剩余食品处置等关键环节进行风险排查，对冷荤凉菜、豆角（四季豆）、亚硝酸盐等的禁令要严格执行，对青占鱼等高风险食品要严格控制。

（三）各学校要高度重视学校食源性疾病监测报告和饮用水管理工作，严格按照国家卫生计生委办公厅、教育部办公厅《关于加强学校食源性疾病监测和饮用水卫生管理工作的通知要求》，查缺补漏、严格落实相关制度、大力开展健康教育，全面履行各自的工作责任，建立定期沟通与协商的工作机制，全面落实各自的工作责任。

（四）各学校要加强督导和检查，督促相关部门及时落实市场监管部门、卫生部门提出的食品安全监督意见、卫生监督意见，确保有关问题及时整改到位。

**金坛区教育局 金坛区市场监管局 金坛区卫计局**

二〇一八年二月二十四日