

唐山市丰南区教育局(通知)

丰教财字[2025]11 号



丰 南 区 教 育 局

丰南区市场监督管理局

关于开展 2025 年春季食品、燃气、饮水安全 联合检查的通知

各中心校、区直学校：

为加强我区学校的食品安全工作，提高食品安全管理水平，有效防止校园食品安全、燃气安全事故的发生，为师生创造安全、卫生、健康舒适的用餐环境，持续提高饭菜质量、降低用餐成本，经区教育局、区市场监督管理局研究决定，将于 2 月 17 日起对全区学校食堂进行全面联合检查。同时区教育局将继续聘请食品安全专家、营养师分乡镇入校进行现场审核评估指导食品安全及营养与健康工作。请各单位切实提高认识，重点落实以下几项工作：

一、严格按照食品安全操作规范和自查表自查自评(2 月 11 日

-2月16日),主动查找问题,认真填报自查表,列出问题清单,完成自查报告。能第一时间解决的问题,必须立行立改,确需延时解决的问题,明确解决方案,限时整改到位。

二、维护保养设备设施。对食堂用具、饮水容器、饮水设备全面进行清洁,对电器、燃气设备及管线等全面检修,消除所有安全隐患,保证安全运行。

三、要认真检查库存食材(学生奶、调料等)。对不新鲜、超期的所有原材料或半成品进行彻底清理,坚决不能食用。

四、严把采购质量关,对所有食材质量、价格、新鲜度、保质期等逐一查验,坚决不让不合格原材料进入库房,并加强出入库管理,特别是饮用水(包括桶装水、直饮水、电热水器以及食堂、营养餐用水)未取得检验报告的严禁使用。

五、索证索票齐全,台账登记及时准确。

六、食品卫生许可证、从业人员健康证不超期,法人变更的及时变更食品卫生许可证。

自查和联合检查后,仍未能落实食品卫生安全主体责任、未及时整改到位的学校将记入安全预警台账,并对相关责任人追责问责。

附:2025年春季学期学校食品、燃气、饮水安全自查表

丰南区教育局

2025年2月11日

丰南区市场监督管理局

2025年2月11日

附：

2025 年春季学期学校食品、燃气、饮水安全自查表

项 目	检 查 内 容		检查情况
一、餐饮服务许可管理	1	《餐饮服务卫生许可证》不超期。	
	2	《餐饮服务卫生许可证》和监督公示牌(内容完善)悬挂或摆放于食堂醒目处。	
二、采购方式	3	是否大型超市供货，招标采购() 定点采购() 有无档案	
	4	供货合同是否正规有效，追责明确、证照是否齐全	
三、收费	5	收费标准 生均： 元 分年级() 固定标准()，菜谱菜价是否公示	
	6	结余是否控制在正负 5%，非营利性。	
四、人员卫生管理	7	从业人员身体健康并持有效健康证上岗。	
	8	坚持从业人员健康状况日检制。	
	9	从业人员上岗操作，着装清洁、防护规范，个人卫生符合要求。	
五、场所环境卫生	10	墙壁、天花板、门窗保持清洁，无蜘蛛网、霉斑及明显积垢。	
	11	地面平整，无破损，无积水和油污，排水通畅。	
	12	垃圾桶加盖并外观清洁，合理处置废弃物(有记录表)。	
六、食品原料卫生	13	按规定索取食品原料证件和有效购货凭证，并做好台帐记录。	
	14	不采购国家、省、市禁止生产经营的食品及原料，不使用超过保质期的食材。	
	15	食材与非食材分开储存，食堂严禁存放有毒有害物品。	
	16	需延期储存的半成品，应分类、分层(铺底、加盖)、专柜存放。	
	17	主副食材存放分别设置专用场所，并有机械通风设备。	
	18	食材隔墙、离地(10 公分)分类存放，标明进货日期。	
	19	营养餐入库蛋奶开箱抽检并标注入库日期。	
七、加工操作卫生	20	粗加工水池有标识，荤素食材分类清洗。	
	21	荤、素、水产品原料加工应分离操作严防交叉污染。容器(素；荤：生、半成品；成品)、刀具(素；荤：生、半成品)、案板(素；荤：生、半成品)等器具有明显区分标志，摆放有序。	
	22	原料、半成品、成品分开存放，防止交叉污染。	
	23	食品烧熟煮透，储存设施设备正常运转，储存温度和时间符合要求。	
	24	营养餐按照省发 16 条操作流程操作。	

项 目	检 查 内 容		检查情况
八、专间操作卫生	25	更衣、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。备餐间温度控制在 25℃以下。	
	26	专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。	
	27	备餐间内不得存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜、杂物等。	
	28	营养餐使用流动水清洗鸡蛋。	
九、设施设备卫生	29	操作台、加工用具，保持清洁，布置、摆放有序。	
	30	三防(防鼠、防蝇、防尘)设施有效使用。	
十、消毒、快检、留样	31	餐具清洗水池与粗加工水池分开，是否热风循环消毒柜，消毒符合卫生要求。	
	32	消毒后的餐具存放在专用保洁柜内。	
	33	严格执行快检制度。	
	34	规范留样(加盖、装满 125 克)，营养餐鸡蛋留熟两个，牛奶 2 盒，专柜专用。	
十一、膳食管理	35	是否成立膳食管理委员会，见档案	
十二、陪餐	36	是否建立领导陪餐制度见记录	
十三、燃气、用电安全	37	食堂使用燃气类型管道(服务公司定期检查)、液化气罐(是否检测)	
	38	是否与合法供气企业签订供用气合同	
	39	是否设置燃气安全风险公示栏或告知卡、标识	
	40	燃气使用、存储场所是否配置干粉灭火器	
	41	是否加装自动断气装置	
	42	燃气使用、存储场所是否安装可燃气体浓度检测、报警装置	
	43	是否制定燃气事故应急预案	
	44	使用燃气时是否专人监护	
	45	液化气罐是否检测	
	46	是否安装防静电装置、防爆开关、防爆灯、防爆排风扇	
	47	阀门、管道有无老化、腐蚀、交叉等隐患	
	48	规范燃气使用(必须有漏气检测、报警、自动断气设施及检测记录)，及时检、修(见记录表)存、是否专人负责。 规范用电，有无线路凌乱、裸露，老化、超负荷现象，是否加装漏电保护器，确保用电安全	
	49	冰箱、脱排油烟机、净化器等电器设施设备正常运转。	

项 目	检 查 内 容		检查情况
十四、饮水卫生	50	对师生是否进行饮用水安全宣传教育	
	51	装水容器、校内出水口及周边是否保持良好卫生。	
	52	是否取得饮用水检测报告。	
	53	是否为学生提供免费饮用开水	
	54	饮用水是否净化	
	55	食堂做饭、炒菜、放汤用水是否净化	