

标 题：市场监管总局办公厅 教育部办公厅关于开展2019年春季开学学校食品安全风险隐患排查工作的通知

索引号：2019-1551346791622

主题分类：通知

文 号：市监食经〔2019〕8号

所属机构：食品经营安全监督管理局

成文日期：2019年02月27日

发布日期：2019年02月28日

市场监管总局办公厅 教育部办公厅关于开展2019年春季开学学校食品安全风险隐患排查工作的通知

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）、教育厅（委、局）：

2019年春季学期开学在即，为进一步加强学校和幼儿园（以下统称学校）食品安全工作，防范食物中毒等食品安全事件发生，保障广大师生身心健康，维护社会和谐稳定，现就开展春季开学学校食品安全风险隐患排查工作通知如下。

一、增强安全意识，加强工作部署

学校供餐群体特殊、人数众多，是食品安全工作的重中之重。春季食物中毒进入易发期，食品安全风险隐患点多面广。各地市场监管部门和教育行政部门要进一步增强做好学校食品安全监管工作的责任感、紧迫感，坚持问题导向，强化底线思维，认真研判当前学校食品安全监管工作形势，把握特点和规律，结合实际部署学校食品安全风险隐患排查工作。制订工作方案，采取更加有力措施，严防严管严控校园食品安全风险，最大限度地遏制食物中毒事件发生，并确保明显减少。

二、落实主体责任，全面开展自查

各地市场监管部门和教育行政部门要部署学校开展食品安全自查，全面排查食品安全风险隐患。

一是查管理制度健全情况。重点自查是否建立健全食品安全管理制度和责任制度；食品安全管理制度是否符合《食品安全法（2015版）》《餐饮服务食品安全操作规范（2018版）》等食品安全法律法规的规定；是否明确每个岗位的食品安全责任和要求。

二是查管理工作执行情况。重点自查是否实行食品安全校长（园长）负责制；是否建立食品安全管理机构，配备食品安全管理人员；是否定期检查学校食品安全工作。

三是查场所物品清洁情况。重点自查食品经营场所的地面是否无垃圾、无积水、无油渍；墙壁和门窗是否无污渍、无灰尘；天花板是否无霉斑、无灰尘；场所内是否无有害生物活动迹象；设施设备、工用具、餐饮具等物品是否表面清洁。学校食堂和学生集体用餐配送单位供餐前，应对食品处理区内的设施设备、工用具、餐饮具等进行一次全面、彻底的清洗消毒。

四是查设施设备运转情况。重点自查冷藏冷冻、加热保温、清洗消毒等设施设备是否正常运转。

预览已结束，完整报告链接和二维码如下：

https://www.yunbaogao.cn/report/index/report?reportId=11_9539

