南安市市场监督管理局

文件

南安市教育局

南市监〔2024〕90号

南安市市场监督管理局 南安市教育局关于

印发《南安市2024年度学校食品安全

“双随机、一公开”联合抽查

工作方案》的通知

各乡镇（街道）市场监管所和各学校：

现将《南安市2024年度学校食品安全“双随机、一公开”联合抽查工作方案》印发给你们，请认真抓好贯彻落实。

南安市市场监督管理局 南安市教育局

2024年11月11日

（此件主动公开）

南安市2024年度学校食品安全

“双随机、一公开”联合抽查工作方案

为落实《南安市“双随机、一公开”跨部门联合监管工作联席会议办公室关于印发2024年“双随机、一公开”部门联合抽查计划的通知》文件精神，市市场监管局、市教育局结合省纪委监委和市纪委监委关于中小学配餐及食堂食品安全“点题整治”工作方案要求，决定开展2024年度学校食品安全“双随机、一公开”联合抽查工作。现制定工作方案如下：

一、抽查内容

　（一）抽查对象：由市市场监管局从已获得食品经营许可的学校食堂、向学校供餐的集体用餐配送单位名单中抽取一定比例形成具体抽查对象，原则上抽取比例不低于5%。

（二）抽查事项：根据《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》及市场监管、教育部门监管责任清单，确定本次“双随机、一公开”联合抽查事项目录，包括抽查类别、抽查事项、具体要求等内容，确定《南安市学校食品安全“双随机、一公开”联合抽查事项清单》（详见附件1）。

（三）抽查人员：市市场监管局、教育局根据工作实际共同建立“双随机、一公开”联合抽查人员库，每次检查随机从人员库中抽取人员组成检查小组。

（四）抽查方式：联合抽查应当以实地检查为主，综合利用查看资料、听取汇报等方式开展，不得影响学校的正常教学秩序。

二、抽查步骤

（一）抽查准备阶段。市市场监管局、教育局及时制定本年度的学校食品“双随机、一公开”抽查实施方案，更新学校食品安全“双随机、一公开”主体库和检查人员库。

（二）确认对象阶段。实施联合抽查前，结合我地实际，综合运用随机摇号、抽签等方式共同确定“双随机、一公开”抽查对象和检查人员，形成《南安市2024年学校食品安全“双随机、一公开”联合抽查安排表》。

（三）实施抽查阶段。按照抽查实施方案确定的抽查形式，组织确定的抽查人员组成若干联合检查小组，并按照《南安市学校食品安全“双随机、一公开”联合抽查事项清单》逐项对照开展抽查工作。抽查结束后，抽查人员应出具《南安市学校食品安全“双随机、一公开”联合抽查结果记录表》（附件2），并要求被抽查学校或集体用餐配送单位签字盖章确认。

（四）结果公示阶段。按照“谁抽查、谁公开”的原则，市市场监管局、教育局在“双随机、一公开”抽查结束后，及时将抽查结果（涉及商业秘密的内容除外）通过门户网站、微信公众号、媒体等渠道向社会公开。对抽查结果公示的合法性、准确性和及时性负责。对抽查中发现违法违规行为的相关单位，应当依法依规做出处理并向社会公示。

（五）结果运用阶段。各市场监管所要将“双随机、一公开”抽查结果纳入食品信用分级管理、食品生产经营风险分级管理的评级依据，把检查的次数计入风险分级管理监督检查频次。检查发现存在违法行为，可适时组织“回头看”检查，确保“双随机、一公开”工作形成良性闭环。

三、抽查时限

2024年11月30日前完成。检查人员要合理安排时间、路线，在规定时限内完成检查任务。

四、工作要求

（一）提高思想认识，强化组织领导。推广“双随机、一公开”联合抽查工作是优化营商环境的重要举措，也是落实食品安全监管责任，提升食品安全监管效能的有力抓手。各单位要进一步增强责任意识，切实加强协商联动，推动监管措施创新，逐步完善学校食品安全“督查互动、信息互通、应急互助、工作互促”的齐抓共管工作机制。

（二）加强协调配合，强化制度保障。各单位要将学校食品安全“双随机、一公开”联合抽查与属地学校（托幼机构）食堂及供校集体用餐配送单位食品安全的日常监管工作、落实餐饮服务食品主体责任自查自评、开展“互联网+明厨亮灶”示范创建等相关工作有机结合起来，完善配套制度，严格落实责任，形成保障广大师生饮食安全和身体健康的强大工作合力。

（三）严肃工作纪律，加强督查考评。各单位要进一步严明工作纪律，规范抽查流程。抽查时间尽量避开学校用餐高峰期，不得影响学校正常的教学秩序。

联系人：市市场监管局食品市场科刘巧珺，联系电话：86393511；市教育局体卫艺科许炜鸿，联系电话：86367827。

附件：1．南安市学校食品安全“双随机、一公开”联合抽查 事项清单

2．南安市学校食品安全“双随机、一公开”联合抽查 结果记录表

附件1

南安市学校食品安全“双随机、一公开”

联合抽查事项清单

被检查对象名称： 检查时间：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 重点检查点位 | 项目序号 | 检查项目 | 检查序号 | 检查内容 | 检查结果 | **备注** |
| 信息公示区 | 1 | 信息公示 | 101 | 在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。 | □是□否 |  |
| 102 | 公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。 | □是□否 |  |
| 2 | 食品经营许可 | 201 | 食品经营许可证合法有效，实际经营地址、许可项目等事项与食品经营许可证一致。 | □是□否 |  |
| 原料贮存区 | 3 | 原料贮存 | 301 | 同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。 | □是□否 |  |
| 302 | 冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。 | □是□否 |  |
| 303 | 设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。 | □是□否 |  |
| 304 | 中小学、幼儿园食堂未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。 | □是□否 |  |
| 4 | 原料质量检查 | 401 | 食品具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。 | □是□否 |  |
| 402 | 对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。 | □是□否 |  |
| 粗加工区 | 5 | 场所卫生 | 501 | 场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。 | □是□否 |  |
| 6 | 粗加工 与切配 | 601 | 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。 | □是□否 |  |
| 专间 | 7 | 场所布局 | 701 | 各专间有标明用途的明显标识。 | □是□否 |  |
| 702 | 专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。 | □是□否 |  |
| 8 | 设施设备 | 801 | 专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于25℃。 | □是□否 |  |
| 9 | 人员 | 901 | 专间内由专人加工制作。加工人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。 | □是□否 |  |
| 10 | 加工制作 | 1001 | 中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。 | □是□否 |  |
| 11 | 废弃物要求 | 1101 | 专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。 | □是□否 |  |
| 专用操作区 | 12 | 加工制作 | 1201 | 在专用操作区内进行预包装食品的拆封、装盘、调味等加工制作。 | □是□否 |  |
| 1202 | 设置专用的备餐间或者备餐操作区。 | □是□否 |  |
| 1203 | 制定并在显著位置公示加工制作规范。 | □是□否 |  |
| 13 | 人员 | 1301 | 加工制作人员穿戴专用的工作衣帽并按规定佩戴口罩，加工制作前严格清洗消毒手部。 | □是□否 |  |
| 烹饪区 | 14 | 工具容器 | 1401 | 盛放调味料的容器表面清洁，加盖存放。 | □是□否 |  |
| 1402 | 用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。 | □是□否 |  |
| 15 | 防尘、防有害生物设施 | 1501 | 配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。 | □是□否 |  |
| 16 | 照明、通风排烟设施 | 1601 | 配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施，定期清洁，光源不改变食品的感官颜色。 | □是□否 |  |
| 17 | 加工制作 | 1701 | 未在餐饮加工场所贮存和添加由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。 | □是□否 |  |
| 1702 | 油炸类食品、烧烤类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。 | □是□否 |  |
| 1703 | 未超范围、超限量使用食品添加剂，准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。 | □是□否 |  |
| 1704 | 未采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。 | □是□否 |  |
| 18 | 食品留样 | 1801 | 对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。 | □是□否 |  |
| 19 | 废弃物要求 | 1901 | 餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。 | □是□否 |  |
| 20 | 人员卫生 | 2001 | 从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。 | □是□否 |  |
| 就餐区 | 21 | 场所卫生 | 2101 | 就餐场所卫生清洁。 | □是□否 |  |
| 2102 | 从业人员未有在食堂内吸烟等行为。 | □是□否 |  |
| 22 | 设施 | 2201 | 根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。 | □是□否 |  |
| 2202 | 就餐区或就餐区附近设有供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。 | □是□否 |  |
| 餐用具清洗消毒区 | 23 | 清洗 | 2301 | 具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。 | □是□否 |  |
| 2302 | 洗涤剂、消毒剂的包装上标识有产品名称、生产厂名和厂址等内容。 | □是□否 |  |
| 24 | 消毒 | 2401 | 采用物理消毒的，消毒设备能正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。 | □是□否 |  |
| 2402 | 采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。 | □是□否 |  |
| 餐用具保洁区 | 25 | 保洁设施 | 2501 | 消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。 | □是□否 |  |
| 2502 | 使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。 | □是□否 |  |
| 文件保存区 | 26 | 文件与记录 | 2601 | 具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或送货凭证。具有完整的进货查验记录。 | □是□否 |  |
| 2602 | 采购畜禽肉类的，还具有动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明。 | □是□否 |  |
| 2603 | 有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货者评价和退出制度、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、从业人员每日健康检查（晨检）记录、食品安全自查记录（每周一次）、从业人员食品安全培训考核记录（每半年一次）等。 | □是□否 |  |
| 反餐饮浪费 | 27 | 反餐饮浪费宣传引导 | 2701 | 学校食堂和供餐单位设立制止餐饮浪费提示提醒，开展反餐饮浪费宣传教育，引导学生养成“珍惜粮食，节约光荣”优良品德。 | □是□否 |  |
| 现场检查情况(主要填写存在问题)及处理意见 |  | | | | | |

监督检查单位： 被检查对象人员：

抽查人员：

附件2

南安市学校食品安全“双随机、一公开”

联合抽查结果记录表

编号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 被检查单位名称 |  | | 经营地址 |  |
| 联系人 |  | | 联系方式 |  |
| 许可证编号或备案编号 |  | | 检查次数 | 本年度第 次检查 |
| **检查内容：**  南安市市场监督管理局、南安市教育局检查人员根据《中华人民共和国食品安全法》、《福建省食品安全条例》、《南安市学校食品安全“双随机、一公开”联合抽查工作方案》的相关规定，于年月日对你单位进行了“双随机、一公开”抽查。本次抽查按照《泉州学校食品安全“双随机、一公开”联合抽查事项清单》开展检查，共检查了（ ）项内容；其中发现问题（ ）项，分别是（  ）。 | | | | |
| **检查结果：**（可附页）  **结果处理：**  □符合要求 □现场提醒 □书面责令改正 □现场简易处罚（警告） □移交线索立案处理  **说明**（可附页）**：** | | | | |
| 抽查人员（签名）：  年 月 日 | | 被检查单位意见：  年 月 日（章） | | |

南安市市场监督管理局办公室 2024年11月11日印发