古市监发〔2023〕6号

2023年古丈县校园及周边食品安全整治

“护苗”行动工作方案

为进一步强化学校（含托幼机构，下同）及周边食品安全管理，确保食品安全“两个责任”工作、“双随机、一公开”监管、食品安全“守底线、查隐患、保安全”专项行动、学校食堂食品安全与营养健康管理、餐饮质量安全提升行动、厉行节约反食品浪费、食源性疾病防控等工作落到实处，根据湘西自治州市场监督管理局《关于做好春季学校食品安全工作的通知》（州市监办发〔2023〕1号）文件要求，结合实际，制定本工作方案。

一、组织领导

成立古丈县校园及周边食品安全集中整治领导小组，由局党组书记、局长宋泽民任组长，副局长张太帆任副组长，局办公室、食品股、网监股、消保股、综合执法大队及古阳片区、岩头寨高峰片区、红石林断龙片区、默戎坪坝片区的负责人为成员，领导小组办公室设在局食品股，具体负责组织实施。

二、工作目标

通过整治行动，推动学校及周边食品经营者主体责任进一步落实，食品安全管理机制进一步完善，进一步加强食品安全监督管理，校园及周边食品经营秩序进一步好转，广大师生食品安全意识进一步提高，食品安全保障能力进一步提升。中小学、幼儿园全面落实校领导陪餐制；学校食堂运用“互联网+明厨亮灶”、物联网、AI人工智能等技术手段，提升原料溯源把关、设施设备管控、人员行为纠偏管理，采取通报、约谈等方式，压实学校食品安全主体责任，提高校园食品安全智慧监管水平；减少校园群体性食源性疾病事件；学校饮用水合格率明显提高；校园及周边无证无照经营和食品流动摊贩整治率100%。

三、整治对象和范围

（一）全县范围内职业技术学校、中学、小学、幼儿园和托儿所等各级各类学校的各类食品经营餐饮服务主体及饮用水。

（二）对学校周边100米内的饮食店、小商店、食杂店、小作坊、饮用水和各类饮食流动摊贩开展集中整治。严禁流动摊贩距校园100米以内经营，对违规经营的流动摊贩按食品安全管理相关规定予以规范和取缔，对流动摊贩占道经营的行为交由县城市管理行政执法局等相关部门处理。

四、整治的内容

**（一）检查校内食品安全。**

1.重点检查食品安全管理机构和规章制度是否健全，是否符合法律法规要求。督促学校食堂开展开学期间食品安全隐患排查，全面检查从业人员健康状况、加工场所环境卫生和设施设备运行情况，对相关场所、设施和餐具进行维护、保养、清洗、消毒和保洁，及时清理过期、发霉、变质、变味等食品原料、食品添加剂和食品相关产品。督促学校落实食品安全负责人陪餐制度，健全学校食品安全管理制度，配备食品安全管理员，明确各岗位食品安全责任，定期开展校园食品安全自查，严格落实食品安全自查报告、落实整改制度。检查学校是否制定食品安全应急事故处置预案，以及食品安全事件快速反应机制。

组织校内食堂、商店、学生饮用水的食品安全状况的排查。排查的重点：一是学校食堂，检查学校食堂是否持有《食品经营许可证》，从业人员是否参加了食品安全知识培训学习、个人卫生、健康证持证情况，食品、食品添加剂的采购、储存、经营、留样情况，以及餐具消毒、保洁、“五防”（防尘、防蝇、防虫、防鼠、防腐）设施及食堂环境卫生等是否符合食品安全规范。二是校内经营食品的商店，检查是否持有《食品经营许可证》，从业人员是否参加了食品安全知识培训学习、个人卫生、健康证持证情况，是否符合建立进货台账，是否存在“三无”（无厂名、无厂址、无生产日期）食品和假冒伪劣、有毒有害、过期变质和垃圾食品等不合格食品，是否符合食品经营安全规范的要求。

2.检查食品加工操作情况。重点检查食品和加工用具是否做到生熟分开，熟制食品烧熟煮透；食品添加剂使用是否符合“五专”（专店采购、专柜（工具）存放、专人保管、专人领用、专用台账（登记））要求；冷藏冷冻、加热保温、清洗消毒等设施设备是否正常运转；是否按规定留样，并规范记录，是否按规定处置餐厨废弃物等；餐饮具清洗消度操作是否符合规范，集中消毒的餐饮具是否具有消毒合格凭证；学校食堂和学生集体用餐配送单位供餐前，是否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。

**（二）检查校园周边经营食品的商店。**

1.检查是否持有有效的《营业执照》、《食品经营许可证》，负责人和直接从事食品经营管理从业人员是否有有效《健康证》。

2.检查是否建立原料（含食品原料、食品添加剂、食品相关产品）进货台账，食品添加剂使用台账，问题产品处理台账；所购进的原料（含食品原料、食品添加剂、食品相关产品）是否索取了检验报告和供货商的证照；看现场制作食品的配料表、使用的添加剂通用名称、用量、使用范围等。

3.检查加工经营区和生活区是否分离，从业人员从事加工经营食品活动时是否穿戴清洁的工作衣、帽，佩戴口罩，是否留有长指甲、戴戒指等；看店面周围25米内有无坑式厕所、垃圾堆等污染源；看“五防设施”（防尘、防蝇、防虫、防鼠、防腐）设施齐全（经营的裸装食品应当加盖防尘、防蝇罩等设施；在与外相通的下水道口和其他洞口安装防鼠铁丝网或铁栅，有防蝇、灭蝇、防鼠、灭鼠及灭蟑螂措施）；看营业场所是否保持整洁，有无积灰，墙壁及天花板有无霉斑，无脱落；是否有与经营规模相适应的封闭式垃圾容器，并做到垃圾日产日清。

4.检查标识标签，看其加工销售的预包装食品的包装或散装食品的储存、销售容器或包装物上是否如实标明食品名称、成分或者配料、加工者名称及联系方式等内容，并显著标明加工日期、保质期和贮存条件。

**（三）检查校园周边经营食品的流动摊贩。**

重点检查食品摊贩从业人员是否持有有效健康证明；食品包装材料是否无毒、无害、清洁；餐饮具是否清洗、消毒；是否在指定场所、区域、时间内经营；中小学校门外道路两侧100米范围内严禁食品摊贩进入。

**（四）饮用水安全管理。**

强化食品安全风险隐患排查，全面开展食品安全自查自评，及时发现问题消除隐患；规范食堂食盐定点采购；重点检查学校分质供水、二次供水、自建设施供水经营资质，自备水井周边30米范围内是否存在污染源；清洗消毒记录和涉水产品索证情况；饮用水检测报告等。

**（五）做好应急处置。**

要高度重视做好学校食品安全事件和食品安全舆情处置工作，严防食品安全事故和舆情叠加效应，严守校园食品安全底线。强化部门协同配合，指导学校强化突发食品安全事故和舆情应急处置演练，确保有效应对。一旦发生，依职责依法依规迅速组织妥善处置，及时报送相关情况。

1. **广泛开展宣传**。

广泛开展《食品安全法》《反食品浪费法》《未成年人保护法》等法律法规和相关政策文件的宣传教育，指导各学校加大食品安全等知识科普。督促学校食堂落实防止食品浪费各项措施，加强食品原料控制，根据就餐学生人数合理购进使用食材量，避免食材因贮存时间过长腐败变质浪费；在食堂醒目位置张贴节约标识、在菜单上标明食材份量，引导学生按需用餐，适量点餐，深入推进“光盘”行动。对学校周边不得设置售酒网点及禁止向未成年人售酒的规定，加强监督指导，协同教育等部门督促指导学校和机关单位全面开展自查整改。

五、时间部署及工作要求

**（一）时间部署。**

第一阶段制定方案、宣传发动（2月初、8月底）。首先局成立专项整治领导小组，制定整治方案，召开集中整治动员会，安排部署整治工作，采取各种形式层层宣传，广泛发动，同时抓好调查摸底，建立工作台账，明确任务，落实责任。第二阶段开展集中执法（3月1日-10月20日）。按照局统一安排部署下，针对突出问题和薄弱环节，组织开展春、秋季集中执法行动，坚决清理取缔校园及周边无证无照生产经营行为和食品流动摊贩，对违法违规行为依法严厉处理。第三阶段建章立制、巩固成效（10月20日-11月20日）进一步建立完善校园及周边食品安全整治长效机制，加强校园及周边食品安全防控建设，局将对各乡镇辖区内的学校及周边食品安全整治情况进行汇总通报，对工作滞后、问题集中的乡镇辖区内的学校食安办实行挂牌督办，对食品安全问题多，隐患大的学校，动用新闻媒体予以曝光。

1. **明确职责，严明纪律。**

按照整治方案的工作要求，明确工作任务、时限及责任。整治工作中要严明纪律，履行职责，严格执法，不徇私情。执法工作中执法人员必须着装亮证执法和文明执法。

1. **及时报送信息。**

各成员单位将工作总结和典型案例、重要信息随时报送。

附件：古丈县校园食品安全工作情况统计表

附件

古丈县校园食品安全工作情况统计表

（春、秋季开学）

填报日期： 年 月 日

|  |  |
| --- | --- |
| 一、基本情况 | 合计 |
| 辖区内持证学校食堂数（家） |  |
| 用餐人数300人以上的托幼机构食堂（家） |  |
| 其中：配备食品安全总监的托幼机构食堂（家） |  |
| 用餐人数500人以上的学校食堂（家） |  |
| 其中：配备食品安全总监的学校食堂（家） |  |
| 建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制学校食堂（家） |  |
| 实施LESS体系、五常、6T等食品安全管理的单位数（家） |  |
| 建立HACCP或ISO22000管理体系的单位数（家） |  |
| 实施“明厨亮灶”数（家） |  |
| 其中：视频式展示（家） |  |
| 互联网式展示（家） |  |
| 其他方式展示（家） |  |
| 辖区内持证学生集体用餐配送单位数（家） |  |
| 供餐人数1000人以上的学生集体用餐配送单位数（家） |  |
| 其中：配备食品安全总监的学生集体用餐配送单位数（家） |  |
| 建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制学生集体用餐配送单位数（家） |  |
| 供应的学校数（个） |  |
| 其中：配备食品安全总监的学校（个） |  |
| 其中：建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制学校数（个） |  |
| 建立HACCP或ISO22000管理体系的单位数（家） |  |
| 通过HACCP或ISO22000管理体系认证的单位数（家） |  |
| 实施“明厨亮灶”数（家） |  |
| 其中：“互联网+明厨亮灶”（家） |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 二、督促整改情况 | |  |
| 学校食堂整改问题数量 | 原料进货查验把关不严格（家） |  |
| 食品加工制作行为不规范（家） |  |
| 餐具用具清洗消毒不彻底（家） |  |
| 加工制作环境不清洁（家） |  |
| 其他食品安全问题（家） |  |
| 供餐单位整改问题数量 | 原料进货查验把关不严格（家） |  |
| 食品加工制作行为不规范（家） |  |
| 餐具用具清洗消毒不彻底（家） |  |
| 加工制作环境不清洁（家） |  |
| 食品分餐配送过程不合规（家） |  |
| 其他食品安全问题（家） |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 三、监督检查和案件查处情况 |  |
| 监督检查数（户次） |  |
| 下达责令改正通知书（份） |  |
| 行政处罚立案数（起） |  |
| 罚没金额（万元） |  |
| 吊销许可证（家） |  |
| 取缔无证经营（家） |  |
| 移送公安机关案件数（起） |  |
| 刑事立案数（起） |  |