

长沙市雨花区食品安全委员会办公室文件

雨食安办发〔2023〕2号

长沙市雨花区食品安全委员会办公室 关于开展2023年春季校园食品安全“护苗” 行动专项督导检查的通知

跳马镇人民政府，各街道办事处，区食安委相关成员单位：

为贯彻落实食品安全“四个最严”要求，深入推进全区食品安全“护苗行动”，推动校园食品安全治理体系和治理能力现代化，保障广大师生“舌尖上的安全”。经研究决定，由区人民政府副区长谢国富带队，区教育局、区卫健局、区市场监管局、区城管执法大队等部门联合对全区各街道（镇）春季校园食品安全“护苗”行动开展专项督导检查，督促各单位进一步落实责任，严防严管严控校园食品安全风险，不断提高广大师生及家长对校园食品安全的获得感、幸福感、安全感。现将有关事项通知如下：

一、督查时间

2023年2月14日—3月15日

二、督查人员

(一) 督查一组

组 长：谢国富

副 组 长：魏学峰（区市场监管局）

组 员：刘志平（区市场监管局、联络员，
张虹（区教育局）、张军（区卫健局）、黄子轩（区城管执法大队）。

督查街镇：东 塘、东 山、高 桥

(二) 督查二组

组 长：万 多

副 组 长：易鸣（区市场监管局、联络员，
组 员：潘登（区教育局）、杨震宇（区卫健局）、

张芸熙（区城管执法大队）。

督查街镇：雨花亭、洞 井、黎 托

(三) 督查三组

组 长：潘凤华

副 组 长：周国稳（区市场监管局、联络员
组 员：江超（区卫健局）、邓冬梅（区城管执法大

队）、宋军辉（区教育局）。

督查街镇：圭 塘、砂子塘、左家塘、侯家塘

(四) 督查四组

组 长：罗 军

副 组 长：刘建光（区市场监管局、联络员，
组 员：曹政伟（区卫健局）、张清（区城管执法大

队）、杨毛（区教育局）。

督查街镇：跳 马、同 升、井湾子

三、督查内容

本次督查采取“四不两直”的方式，督查组不听汇报，直接随机抽查各街镇学校（幼儿园）本底台账中3个点（1个中学，1个小学，1个幼儿园，无中学的街镇抽查2个小学），对检查点的食堂及周边200米范围内的小餐饮和小食杂店开展现场检查。其中学校食堂为必检，全区2个集体用餐配送单位为必检，每个学校周边检查5家以上涉食门店。按省级食品安全示范区创建验收标准打分的方式，确认督查结果。

四、工作要求

1、各街道（镇）要高度重视校园及周边食品安全工作，按照属地管理原则，形成主要领导亲自抓，分管领导具体抓，职能部门抓落实的工作局面，认真组织开展自查自纠，做好迎检准备工作。

2、各督导组检查结束后，请各组联络员负责整理现场检查打分表，检查组成员签字后统一交至区食安办赵森处（联系电话：858_____）。

3、本次督查结果一并计入2023年度街道（镇）食品安全工作评价性考核成绩。

长沙市雨花区食品安全委员会办公室

2023年2月14日



附表 1

2023 年食品安全工作实地检查情况记录表

所属街道（镇）： _____

检查对象	
地 址	
违规现象	
检查人员	
检查时间	

附表 2

2023 年春季护苗行动专项督导检查表

（学校食堂）

学校名称：_____ 地址：_____

检查项目	检查内容		检查结果
许可管理和 信息公示	《食品经营许可证》合法有效，信息公示牌在经营场所显著位置公示，且内容完整。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	严格按照许可证载明的经营项目进行经营，从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
场所布局 和环境卫 生	食品处理区设置在室内。具有合理的设备布局和工艺流程，防止交叉污染。不在食品处理区内饲养和宰杀禽畜等动物。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	食品经营场所保持清洁卫生。地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。就餐区清洁无异味。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
设施设备	定期维护食品加工、贮存等设施、设备。定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。就餐区或其附近设置供用餐者清洗手部及餐具、饮具的用水设施。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	排水沟出口安装的篦子，缝隙间距或网眼小于 10mm。与外界直接相通的通风口、换气窗外，加装不小于 16 目的防虫筛网。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	天花板、纱窗、地沟盖板无破损或缺损		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	食品处理区内垃圾桶全部加盖。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
原料管理	采购	建立食品安全追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验索证索票，建立并执行进货查验记录制度。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	贮存	严格按照食品外包装标识的条件和要求规范贮存食品。保存条件、保质期不明确及开封后的食品，加贴标签，防止食品腐败变质。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
加工制作	不得加工制作高风险食品，盛放容器工具和水池有显著标识，不得混用。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	设置专用备餐间或专用场所，加工制作食品烧熟煮透，食品添加剂专人专柜，每餐次加工制作的食品成品按规定进行留样。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
清洗消毒	餐具、饮具和盛放或接触直接入口食品的容器、工具，使用前洗净、消毒。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	餐饮具消毒过程符合物理或化学等相关要求，并有消毒记录。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
库房管理	设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施（柜），标识明显，密闭保存。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	库房设有通风换气、“三防”设施，分区分架分类、离墙离地 10cm 存放食品，有明显区分标识，定期检查清理，不得存放有毒有害物质。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
具体存在 问题			

检查人员：
年 月 日

被检查单位：
年 月 日

附表 3

2023 年春季护苗行动专项督导检查表

(校园周边餐饮经营主体)

学校名称: _____

校园周边餐饮经营主体: _____ 地址: _____

检查项目	检查内容		检查结果
许可管理和信息公示	《食品经营许可证》合法有效, 信息公示牌在经营场所显著位置公示, 且内容完整。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	严格按照许可证载明的经营项目进行经营, 从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
场所布局和环境卫生	食品处理区设置在室内。具有合理的设备布局和工艺流程, 防止交叉污染。不在食品处理区内饲养和宰杀禽畜等动物。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	食品经营场所保持清洁卫生。地面无垃圾、无积水、无油渍, 墙壁和门窗无污渍、无灰尘, 天花板无霉斑、无灰尘。就餐区清洁无异味。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
设施设备	食品加工、贮存、冷藏、冷冻、餐饮具清洗消毒等设施能够正常运行。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	天花板、纱窗、地沟盖板无破损或缺损		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	食品处理区内垃圾桶全部加盖。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
原料管理	采购	建立食品安全追溯体系, 如实、准确、完整记录并保存食品进货查验索证索票, 建立并执行进货查验记录制度。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	贮存	严格按照食品外包装标识的条件和要求规范贮存食品。保存条件、保质期不明确及开封后的食品, 加贴标签, 防止食品腐败变质。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
加工制作	食品原料、半成品、成品盛放容器工具和动物性原料、植物性原料、水产品清洗水池进行区分并有显著标识, 不得混用。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	加工制作食品烧熟煮透, 食品添加剂五专管理。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
清洗消毒	餐具、饮具和盛放或接触直接入口食品的容器、工具, 使用前洗净、消毒。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	餐饮具消毒过程符合物理或化学等相关要求, 并有消毒记录。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施(柜), 标识明显, 密闭保存。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
库房管理	食品仓库设有通风换气、“三防”设施, 分区分架分类、离墙离地 10cm 存放食品, 有明显区分标识, 定期检查清理, 不得存放有毒有害物品。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
具体问题			

检查人员:
年 月 日被检查单位:
年 月 日

附表 4

2023 年春季护苗行动专项督导检查表

(校园及周边食品流通经营主体)

学校名称: _____

校园周边食品流通经营主体: _____ 地址: _____

检查项目	检查内容	检查结果
经营资质	有信息公示牌, 且内容完整: 营业执照、食品经营许可证正常悬挂;	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
经营流程	接触直接入口食品的从业人员持有效健康证明上岗	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	开展“放心食品超市自我承诺”活动的超市, 签订并公示“放心食品销售自我公开承诺书”; 现场能提供自查报告, 辖区市场监管部门有食品安全自查报告存档;	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	销售的食物在保质期内, 感官性状正常	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	预包装食品标签标识符合要求, 进口预包装食品有中文标签, 有原产地及代理商的名称、地址、联系方式, 有检疫证明;	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	散装食物的容器、外包装标明名称、生产日期或者批号、保质期及生产者联系方式、地址	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	直接入口食物采取加盖或非敞开式容器等防护设施;	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	销售有温度控制的食物, 按温度要求储存、售卖食物, 定期检查记录冷藏、冷冻等设备设施温度, 并向消费者公示。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	有对从业人员开展食品安全培训, 有记录资料(培训资料、人员签到、考核试卷表等)。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	无超范围经营保健食品的现象。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	划定专门的区域或柜台、货架摆放、销售保健食品, 设立“保健食品销售专区(或专柜)”提示牌。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
经营场所及其周边无发放、张贴、悬挂虚假宣传资料等方式推销保健食品的情况。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
无虚假夸大宣传行为。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
具体存在问题		

检查人员:
年 月 日被检查单位:
年 月 日

附表 5

2023 年春季护苗行动专项督导检查表

(食品摊贩)

摊贩名称或经营种类: _____ 地址: _____

检查项目	检查内容	检查结果
留存及抽样	提供监管部门及卫健委监督检查或风险监控相关留存记录	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	提供年度抽样检验单	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
加工制作	未使用非食品原料、回收食品加工食品	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	未使用和经营腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
肉类及制品	未使用未经检疫或者检疫不合格的肉类及肉类制品	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	未使用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
原料管理	未以餐厨废弃物、废弃油脂为原料加工制作食用油或者以此类油脂为原料生产加工食品	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	未使用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产加工食品，或者销售超过保质期的食品	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	未超范围、超限量使用食品添加剂	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	无经营生食水产品等生食类食品、裱花蛋糕和用勾兑工艺生产的酒类的现象	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
培训及整改	经营户按时食品安全培训并有记录	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	上次监督检查发现问题已全部整改	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
具体存在问题		

检查人员:
年 月 日

被检查单位:
年 月 日

附表 6

2023 年春季护苗行动专项督导检查表

(采用集体用餐配送方式就餐的学校)

学校名称: _____ 地址: _____

检查项目	检查内容	检查结果
陪餐情况	制定并落实由学校相关负责人进行陪餐的制度。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	陪餐人员有每餐次登记陪餐记录。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
配送餐食管理	配送餐食送达学校时, 每餐次测量餐食的中心温度并进行登记。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	每餐次记录配送餐食送达学校的时间以及送达就餐人员的时间。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
留样管理	由学校 在配送的餐食中随机抽选进行留样。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	留样使用专用留样冷柜, 留样冷柜上锁专人保管钥匙, 留样冷柜温度达到 0-8 摄氏度。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
信息反馈	学校将每餐次配送餐食送达学校时的中心温度、配送餐食送达学校的时间以及送达就餐人员的时间及时反馈给区教育局。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
具体存在 问题		

检查人员:
年 月 日

被检查单位:
年 月 日

