附件2

学校食品安全工作检查细则

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检查内容 | 检查细则 | 分值 | 备注（说明） |
| 1 | 组织领导及履职情况 | 1.建立食品安全校长（书记）负责制，设立专门食品安全管理机构，配齐专（兼）职食品安全管理人员和营养健康管理人员；2.校领导定期组织食品安全隐患排查；3.落实校领导陪餐，陪餐记录本人签字，不得有代签字现象4.外包或委托经营的食堂合同中必须明确承包企业的安全责任 | 2分 | 其中一项不符合扣0.5分，扣完为止 |
| 2 | “互联网+明厨亮灶”提质增效完成情况 | 1.后厨操作间、配餐、留样、食品贮存、餐饮具洗消和学生就餐等食堂主要区域监控点位全覆盖；2.控摄像设备分辨率不低于1920\*1080，存储时间不少于30天；3.食堂监控必须接入上级监管平台（能够实现手机APP实时查看后厨操作情况）；4.就餐大厅设置显示屏，尺寸不小于55寸。 | 2分 | 其中一项不符合扣0.5分，扣完为止 |
| 3 | 燃气安全隐患排查整治情况 | 1.提供燃气或液化石油气的企业必须具备合格资质；2.操作间必须安装数量足够的燃气报警装置；3.燃气软管不得私接“三通”，不得无保护穿墙；4.燃气软管不得超过2米；5.燃气必须具有自动切断装置。 | 2分 | 其中一项不符合扣0.5分，扣完为止 |
| 4 | 主体资格及公示情况 | 1以校长(园长)或学校举办者为法人代表取得《食品经营许可证》；2按照许可证载明的经营项目进行经营，无超范围经营情况；3食品经营许可证在有效期限内；4在就餐区显著位置公示《食品经营许可证》及相关信息。 | 2分 | 其中一项不符合扣0.5分，扣完为止 |
| 5 | 食品安全管理制度落实情况 | 1食品安全管理实行校长负责制，依法配备食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员并签订责任书等；2落实自查要求，制定自查计划及风险管控清单，规范建立执行“日管控、周排查、月调度”工作机制；3各级包保干部严格对照任务清单开展实地包保督导，督促食堂立行立改并及时通报属地监管部门；4建立完善相关食品安全管理制度并有效落实，制定食品安全突发事件应急处置方案，并加强宣传教育。 | 2分 | 其中一项不符合扣0.5分，扣完为止 |
| 6 | 原料及加工过程控制情况 | 1食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件；2食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求；3原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效；4按要求做好食品留样并规范记录。 | 2分 | 其中一项不符合扣0.5分，扣完为止 |
| 7 | 场所设施及健康管理情况 | 1保持餐饮经营场所环境清洁，各项设施设备能够正常使用，具有设施设备维护记录；2有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象；3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，有每日健康检查（晨检）记录；4对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。 | 2分 | 其中一项不符合扣0.5分，扣完为止 |
| 8 | 餐饮具清洗消毒情况 | 1严格按照规范要求对餐用具等进行清洗消毒，不使用未经清洗消毒的餐用具；2餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要；3采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求；4保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。 | 2分 | 其中一项不符合扣0.5分，扣完为止 |
| 9 | 从业人员个人卫生情况 | 1、查看有效的健康证明；2、查看从业人员每天上岗前的检查登记情况；3、查看个人卫生与健康管理制度；4、从业人员岗位培训与卫生知识要求（岗位培训制度）；5、感染性疾病报告制度、记录。 | 2.5分 | 其中一项不符合扣0.5分，扣完为止 |
| 10 | 食源性疾病应急处置 | 1、查看食源性疾病应急处置预案；2、了解相关工作人员掌握情况。 | 1分 | 其中一项不符合扣0.5分，扣完为止 |
| 11 | 食品安全知识培训 | 1、查看食品安全知识培训记录；2、了解相关工作人员食品安全知识掌握情况。 | 1分 | 其中一项不符合扣0.5分，扣完为止 |
| 12 | 感染性疾病管理 | 1、校内人员感染性疾病报告制度；2、校内人员感染性疾病登记记录。 | 1分 | 其中一项不符合扣0.5分，扣完为止 |
| 13 | 食堂自查记录 | 查看食品卫生管理员对食堂自查记录 | 0.5分 |  |