

泉州市教育局文件

泉教体〔2017〕7号

泉州市教育局关于学校食品卫生安全管理 工作“双随机”抽查情况的通报

各县（市、区）教育局、开发局社会事业局、台商投资区教育文体旅游局，各高等院校，各市直中小学幼儿园：

为贯彻落实国务院、福建省和泉州市关于开展“双随机一公开”工作要求，创新教育系统监管方式，加强事中事后监管，根据《泉州市教育局开展随机抽查规范事中事后监管实施方案》，结合 2017 年春季期初工作检查，对学校食品卫生安全管理工作开展随机抽查。现将有关情况通报如下：

一、检查基本情况

检查组针对学校食品卫生软硬件设施是否符合规定，食品采购、贮存、加工是否规范，管理措施是否到位，从业人员卫生是否达标等方面，通过听、看、查、访、问等办法，抽查了闽南理工学院、泉州纺织服装学院等 8 所高校，石狮五中、泉州一中、

泉州财贸职业技术学校等 7 所中（中职）学，泉州幼高专附属东海湾实验幼儿园、丰泽幼儿园等 4 所幼儿园的食堂，并对这些食堂的食品卫生安全工作进行督查。

二、执行情况

一是强化责任机制。各受检学校能够按照《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》等相关法律和文件要求，明确学校的主要负责人是学校食品卫生管理的第一责任人，做到警钟长鸣，常抓不懈，主动抓好本校食堂食品安全工作。

二是建章立制，层层落实安全责任。各受检学校重点抓好严格学校食品卫生许可制度，建立健全学校食品卫生安全管理与责任制度、食堂从业人员持证上岗制度。尤其是加强对承包食堂的监督与管理工作，把承包食堂的卫生安全监督管理纳入学校工作职责，严格承包食堂的准入制度和承包者资质审查，明确和细化学校、承包方在食品卫生安全管理中的职责。同时，各学校都能将食堂的许可情况、动态量化评级、经营承诺、食品安全管理制度、食品安全管理员等相关信息予以上墙公示，接受广大师生的监督评价。

三是抓学校食品卫生的重点环节，保安全措施落到实处。各受检学校都能自觉严把食堂环境卫生关、食品原料进货关、食品加工关、餐饮用具消毒关、饭菜留样关、食堂从业人员体检培训关，防止发生投毒事件，防止霉变、假冒伪劣食品流入学校食堂。上述每一关都有明确的责任人，都有过程记载，从而有效消除食品卫生安全隐患，杜绝学生集体性食物中毒事件发生。

三、抽查结论

经我局执法人员现场检查、逐项对照标准、并对受检学校（园）的食堂食品卫生安全工作进行综合评估，认为以上受检学校食堂的食品卫生安全工作“合格”。

四、存在的问题与建议

从这次结合 2017 年春季期初工作检查，对学校食品卫生安全管理工作开展的“双随机”抽查情况看，我市各级各类学校食堂食品卫生安全工作抓得比较扎实，工作成效也比较明显，但是距“高标准、严要求”还有一定的差距，主要表现在：

1. 个别学校（园）的食堂的硬件设施还不能适应食品卫生安全的工作流程，如：有相当部份学校（园）食堂中的二次更衣、二次洗手成为摆设；食堂“售菜间”与“消毒间”未能设计相邻，间隔距离大，客观上造成了已消毒的餐具要送到“售菜间”途中，可能会与“生的食品材料”产生交叉感染。

2. 部份学校（园）食堂的食品“留样”有走过场的现象，有的菜样“留样”量不足 50g，有的“留样”时间不足 48 小时，还有的“留样”食品没有标明采样时间。个别学校食堂煤气罐与灶台没有物理隔离，存在安全隐患。

3、建议学校食堂在实施“明厨亮灶”工程时，尽可能地与学校原有的校安监控网络相结合，从而既可降低工程造价，又能发挥更大的监督作用。

4. 学校（园）食堂食品卫生安全工作事关师生身心健康、学校稳定、社会和谐，是一项常抓不懈的工作。为此，建议各食品安全执法部门密切配合，根据国务院食安办等 6 部门《关于开展

学校校园及周边食品安全联合督查工作的通知》(食安办〔2016〕26号)精神,按照各自的职责分工继续认真开展“双随机”检查工作,有效地杜绝食品安全事故的发生,确保师生的健康。

泉州市教育局
2017年4月10日

抄送:省教育厅体卫艺语处,市食药监局。
