

上海市浦东新区市场监督管理局 上海市浦东新区教育局

浦市监食经〔2023〕93号

上海市浦东新区市场监督管理局 关于浦东新区学校食堂贯彻落实《企业落实 食品安全主体责任监督管理规定》的通知

各中小学、职校、幼儿园（含幼托机构）：

根据《上海市市场监督管理局上海市教育委员会关于本市学校食堂贯彻落实〈企业落实食品安全主体责任监督管理规定〉的通知》（沪市监食经〔2023〕21号）（以下简称《规定》）要求，为进一步强化学校食堂食品安全主体责任，不断提高校园食品安全管理水平，现就有关事项通知如下：

一、建立健全校园食品安全组织体系

各学校（含幼托机构）食堂建立健全食品安全组织体系，依法配备与用餐规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，形成包含校长（园长）、食品安全总监、食品安全员的三级管理组织体系。

（一）明确学校食品安全负责人

学校食品安全负责人由学校主要负责人直接担任，学校主要负责人是指在本校承担全面领导责任的法定代表人。公办学校一般由校长（园长）担任学校食品安全负责人。

（二）配备学校食品安全总监

按照《规定》，用餐人数在 300 人以上的托幼机构食堂、用餐人数在 500 人以上的学校食堂应当依法配备食品安全总监。为提升学校食堂食品安全管理层级，除上述情形以外的学校食堂也应参照上述要求配备食品安全总监。

食品安全总监由学校分管食品安全的校领导（园长）担任。学校应经“三重一大”会议讨论通过食品安全总监聘任事宜，并以聘书的方式明确食品安全总监。

每个校区应配 1 名食品安全总监。没有食堂，但集中统一供餐的校区，也应配备 1 名食品安全总监。

食品安全负责人可以兼任食品安全总监。

（三）配备学校食品安全员

食品安全员应当由学校负责食品安全的工作人员担任。学校应经“三重一大”会议讨论通过食品安全员聘任事宜，并以聘书的方式明确食品安全员。

每个食堂应配备 1 名食品安全员。没有食堂，但集中统一供餐的学校，也应配备 1 名食品安全员。

食品安全总监不得兼任食品安全员。

对于学校食堂承包经营或者被委托经营的，学校食堂承包经营公司或者被委托经营公司，由公司为每个食堂再配备 1 名食品安全员，代表公司开展食品安全管理工作。

二、明确校园食品安全管理职责

学校应当结合实际，明确学校主要负责人、食品安全总监、食品安全员的职责，细化制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》（各岗位食品安全职责清单，见附件 1）。学校应制定食品安全风险管控清单，依照《规定》完善内部管理制度，学校主要负责人、食品安全总监、食品安全员落实“月调度”、“周排查”、“日管控”管理要求（落实食品安全主体责任监督管理记录，见附件 2），并做好相应记录存档备查。学校应当将食品安全总监、食品安全员等人员的设立、调整情况，《食品安全总监职责》《食品安全员守则》以及食品安全总监、食品安全员提出的意见建议和报告等履职情况，予以记录并存档备查。

三、分层分类全覆盖开展宣传培训

1. **专题培训《规定》。**教育部门将联合市场部门，组织开展专题培训，在学校主要负责人、食品安全总监、食品安全员层面全面解读《规定》的新特点、新举措、新要求。对落实食品安全主体责任做得好的学校，授予示范学校食堂称号，适时进行表彰、奖励，切实发挥示范学校食堂的引领作用。

2. **学校宣贯《规定》。**学校要将《规定》的宣传、培训列入当前工作重点，在行政会议、全体教职员工大会等会议上，全面宣传《规定》有关内容。同时，组织食品安全从业人员，认真学习《规定》。学校要充分发挥教育宣传作用，组织策划开展专题宣传，进一步向教职员工广泛宣传解读《规定》。有关学习做好记录，留档备查。学校食堂承包经营或者被委托经营的，学校要督促承包经营公司或被委托经营公司，组织开展《规定》的学习和培训。

3. **岗位实操培训。**区教育局对食品安全总监、食品安全员不同岗位，以及学校食堂承包经营或者被委托经营人员，组织开展针对“日管控、周排查、月调度”具体工作内容的实操培训。

四、开展食品安全知识抽查考评和执法检查

针对新区教育系统实际，属地市场监管部门将食品安全知识考评和监督检查有机结合，在对学校食堂监督检查时，随机抽查考核食品安全总监、食品安全员、食品从业人员的食品安全知识。抽查考核结果当场反馈学校负责人。若抽查考核不合格，不再符

合食品经营要求的，学校应立即采取整改措施，并加大检查频次和力度。学校食堂要按照《规定》建立食品安全管理制度，配备、培训、考核食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，并按责任制要求落实食品安全责任。

- 附件：1. 各岗位食品安全职责清单
2. 落实食品安全主体责任监督管理记录
3. 总监和食品安全员任职要求

上海市浦东新区
市场监督管理局

上海市浦东新区
教育局
2023 年 5 月 4 日

附件 1

各岗位食品安全职责清单

(一) 学校主要负责人岗位职责

1. 全面组织实施上级部门和学校有关食品安全的决议和规定，达成上级下达的各项食品安全管理指标。

2. 负责贯彻执行国家有关食品安全的法律、法规、方针、政策，向师生宣传食品安全相关法律法规要求。

3. 对本校食品安全工作全面负责，建立并落实食品安全主体责任的长效机制。

4. 聘任并支持学校食品安全总监和食品安全员工作，落实学校食品安全“月调度”管理要求。

(1) 支持和保障食品安全总监和食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，应当充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议。

(2) 落实食品安全“月调度”，每月至少听取 1 次食品安全总监和食品安全员工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，填报《学校食品安全“月调度”记录》。

(3) 为食品安全总监和食品安全员提供必要的工作条件、教育培训和岗位待遇，充分保障其依法履行职责，对工作成效显著的给予表彰和奖励。

5. 负责确定学校各相关部门的食品安全职责，确保职能部门职责、权限清晰明确、沟通顺畅；

6. 负责建立完善的学校食品安全管理体系，确保食品安全风

险得到有效控制，持续改进食品安全管理水平。

7. 负责学校食品安全和营养健康教育，推动本校食品安全文化建设。

（二）学校食品安全总监岗位职责

食品安全总监负责主导学校食品安全管理工作，协助主要负责人做好食品安全管理工作，确保学校食品安全。

1. 组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供应商管理、进货查验、制作过程控制、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求。

2. 负责《学校食品安全“月调度”记录》中相关食品安全计划和决议的策划和落实工作，组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向学校主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回。

3. 落实学校食品安全“周排查”管理要求，填写《学校食品安全“周排查”记录》，按照程序及时上报主要负责人。

4. 组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大。

5. 负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展相关从业人员食品安全教育、培训、考核。

6. 接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关信息。

7. 与学校相关的食品安全资讯的收集及食品安全风险预警。

8. 负责适用法律法规收集、定期更新以及学习和培训。

9. 其他与食品安全管理相关的工作事宜。

(三) 学校食品安全员岗位职责

食品安全员负责学校日常食品安全管理工作，认真落实岗位职责，并按照职责要求对食品安全总监负责。

1. 督促落实食品加工制作过程控制要求；

2. 检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全加工制作过程记录材料，按照要求保存相关资料；

3. 对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害师生健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；

4. 落实食品安全“日管控”管理要求，每日根据风险管控清单进行检查，填写《学校食品安全“日管控”记录》，按照程序及时上报食品安全总监；

5. 协助食品安全总监落实食品安全“周排查”工作，分析研判食品安全管理情况，研究解决“日管控”中发现的问题；

6. 协助食品安全总监完成《学校食品安全“周排查”记录》填报；

7. 配合有关部门调查处理食品安全事故；

8. 其他日常食品安全管理责任；

9. 负责监督抽样、监督检查的接待及配合提供资料工作。

(四) 示例（总监、食品安全员）

XX 学校食品安全总监职责（示例）

负责主导学校食品安全管理工作,协助主要负责人做好食品安全管理工作,确保学校食品安全。

（一） 组织拟定食品安全管理制度,督促落实食品安全责任制,明确从业人员健康管理、供应商管理、进货查验、制作过程控制、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求;

（二）负责《学校食品安全“月调度”记录》中相关食品安全计划和决议的策划和落实工作,组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施,定期组织食品安全自查,评估食品安全状况,及时向学校主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施,阻止、纠正食品安全违法行为,按照规定组织实施食品召回。

（三） 落实学校食品安全“周排查”管理要求,填写《学校食品安全“周排查”记录》,按照程序及时上报食品安全负责人。

（四）组织拟定食品安全事故处置方案,组织开展应急演练,落实食品安全事故报告义务,采取措施防止事故扩大;

（五）负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作,组织开展相关从业人员食品安全教育、培训、考核;

（六）接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作,如实提供有关情况;

（七）与学校相关的食品安全资讯的收集及食品安全风险预警。

（八）负责适用法律法规收集、定期更新以及合规性评价。

（九）其他与食品安全管理相关的工作事宜。

（十）

XX 学校（学校盖章）

2023 年 X 月 XX 日

XX 学校食品安全员守则（示例）

负责学校日常食品安全管理工作，认真落实岗位职责，并按照职责要求对食品安全总监负责。

（一）督促落实食品加工制作过程控制要求；

（二）检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全加工制作过程记录材料，按照要求保存相关资料；

（三）对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；

（四）落实食品安全“日管控”管理要求，每日根据风险管控清单进行检查，填写《学校食品安全“日管控”记录》，按照程序及时上报食品安全总监；

（五）协助食品安全总监落实食品安全周排查工作，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题；

（六）协助食品安全总监完成《学校食品安全“周排查”记录》填报；

（七）负责监督抽样、监督检查的接待及配合提供资料工作。

（八）配合有关部门调查处理食品安全事故。

（九）其他食品安全管理责任。

（十）

XX 学校（学校盖章）

2023 年 X 月 XX 日

附件 2

落实食品安全主体责任监督管理记录（模板）

（一）浦东新区学校食品安全“月调度”记录

_____学校食品安全“月调度”记录

调度会议召开时间：_____年____月____日

调度会议召开地点：_____

会议形式：现场会议☐ 视频会议☐

食品安全负责人：_____

食品安全总监、食品安全员：_____

其他参加人员：_____

会议调度主要项目

调度项目	调度内容	风险等级	符合情况	问题点描述
1. 证照管理	亮证亮照经营，食品安全信息公示栏和《食品经营许可证》公示在醒目位置，并及时更新安全管理平台信息。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
	《食品经营许可证》在有效期内，实际经营项目与许可项目相符，不存在超许可范围经营问题。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
2. 人员管理	从业人员持有效的健康证明上岗，并及时更新安全管理平台信息。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	对从业人员进行食品安全知识培训，做好培训记录。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
3. 菜单管理	每周菜单由学校、家长代表共同商议产生，并提前公示。			
4. 原料控制	检查食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品提供者的资质，在一个月内不过期。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
5. 厨余废弃物管理	餐厨废弃油脂单独收集后，交由指定收运单位收运，留存相应的收运联单或做好相应的记	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	

调度项目	调度内容	风险等级	符合情况	问题点描述
	录，收运合同一个月内不过期。			
	餐厨废弃物交由指定收运单位收运，留存相应的收运联单或做好相应的记录，收运合同一个月内不过期。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
6. 其他	制定、完善并张贴食堂食品安全各项制度。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
	厨房间油烟管道内清洁，无油污积垢。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	燃气自动报警装置正常，灭火器等消防设施设备有效。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	

会议内容记录

一、上月工作情况	
二、本月工作安排	

三、其他情况	
--------	--

食品安全负责人签字：

（二）浦东新区学校食品安全“周排查”记录

学校食品安全“周排查”记录

时间：_____年____月____日 食品安全总监：_____

排查项目	排查内容	风险等级	符合情况	问题点描述
1. 从业人员健康管理	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽(三白)。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
2. 原料控制 (含食品添加剂、食品相关产品)	冷冻(藏)设施设有可正确显示内部温度的测温装置, 冷冻(藏)温度符合要求。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	在贮存区域内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
	在贮存区域内将教师与学生的原料分开存放, 并标识清晰。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
	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, 及时进行无害化处理、销毁等, 并如实记录。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
	对临近保质期食品采取管理措施, 设置专用区域, 执行临期先出原则。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
3. 加工制作过程	无制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕, 未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。	严重	☐ 符合 ☐ 不符合	
	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显、分开放置和使用; 防止食品交叉污染的措施有效。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	果蔬类、肉禽类、水产品的工具和容器, 应从形状、材质、颜色、标识上明显区分, 防止待加工的食品发生交叉污染。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
	在加工区域内的食品原料感官性状无异常,	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	

	食品包装和标签标识符合要求。			
	果蔬、肉禽、水产品分类清洗，各类水池有明显标识标明用途。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
4. 备餐、供餐与配送	专间符合以下要求的：1) 专间内配置与加工操作品种相适应的设施或工具；2) 专间内的工用具等所有设施设备专间专用；3) 洗手消毒设施、空气消毒设施、空调设施、冷藏设施、净水设施等正常运转；4) 专间温度控制在 25℃ 以下。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
5. 场所和设备设施清洁维护	保持食堂环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
	防蝇、防鼠、防虫措施有效，不存在明显的虫鼠害活动迹象。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
6. 清洗消毒	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
	使用的洗涤剂 and 消毒剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
7. 台账管理	《学校食堂从业人员晨检、午检记录》、《食品原材料进货验收记录》、《学生营养餐检查情况记录》、《学校餐饮工作消毒记录》、《学校餐饮工作留样记录》、《陪餐记录》记录完整。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	

食品安全总监签字：

（三）浦东新区学校食品安全“日管控”记录（自营食堂）

_____学校食品安全“日管控”记录 （自营食堂学校食品安全员用表）

时间：_____年____月____日 食品安全员：_____

管控项目	管控内容	风险等级	符合情况	问题点描述
1. 从业人员健康管理	严格实施员工每日晨检、午检制度，对从业人员上岗前进行检查，每天二次测量体温并做好记录。有发热（体温超过 37.3℃）、呕吐、腹	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	

管控项目	管控内容	风险等级	符合情况	问题点描述
	泻等症状，或与病人有密切接触的从业人员，不得上岗。做好《学校食堂从业人员晨检、午检记录》记录。			
	从业人员个人卫生符合卫生要求，全程佩戴清洁的三白（衣服、帽子、口罩）。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
	在专间和专用操作区域岗位的从业人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，操作时佩戴一次性手套。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
2. 场所环境	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	垃圾桶加盖，周围无污渍。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
3. 原料控制	检查的食品原辅材料、食品添加剂、食品相关产品合格证明文件，及时做好《食品原材料进货验收记录》。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，无有毒有害物质。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
	食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
4. 加工过程	不存在使用过期食品、超范围经营、使用违禁食品等法律、法规禁止的行为。	严重	☐ 符合 ☐ 不符合	
	食品添加剂应当专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
	烹饪加工过程应能保证食品安全，煎炸食品及需要蒸煮、烧制的荤菜类食品，确保其出锅后中心温度应 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。做好《学生营养餐检查情况记录》。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	按规定对每餐次或批次的食品成品进行留样，每个品种的留样量 $\geq 125\text{g}$ ，并使用清洗消毒后的专用密闭容器储存，在专用冷藏设施中冷藏存放 $\geq 48\text{h}$ ，做好《学校餐饮工作留样记录》。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
5. 备餐供餐	专间符合以下要求的： 1) 工用具消毒液浓度合格的；2) 未出现物流交叉污染的，如食品未从传递窗传递等；3) 无非专间加工制作人员擅自进入专间；4) 操作时专间温度不超过 25°C ；5) 每餐（或每次）使用前进行空气消毒；使用紫外消毒达30min以上，或按消毒设施说明要求开展消毒；6) 通过专间二次更衣室进入专间；进入专间的人员穿戴专用工作衣、帽、口罩的，并穿戴规范；专间入口处洗手消毒设施配置齐全（清洗、消毒用品和干手用品、更衣设施等），进入专间人员清洗消毒手部；7) 专间内未放有非直接入口食品、	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	

管控项目	管控内容	风险等级	符合情况	问题点描述
	未经清洗处理干净的蔬菜、水果及生食的海产品等，或直接入口食品受到非食品污染；8）预包装食品和一次性餐饮具去除外层包装；9）未在专间内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动；10）操作或空气消毒过程中专间的门和食品传递窗口及时关闭。			
	蔬菜从出锅到食用确保在2小时以内，加工完毕的蒸煮、烧制的荤菜类食品存放温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	备餐间内供应学生的分装成盒后，盒饭2小时内食用完毕。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	供餐过程采取有效措施，防止食品受到污染。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	抽查成品外观，无异物、无异常。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
6. 消毒清洗	餐饮具、直接入口食品工具及其他工具，按《学校餐饮工作消毒记录》实施消毒，并做好记录。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
7. 其他	“阳光午餐”平台正常运行，并做好排菜、验收等环节。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	“明厨亮灶”系统使用正常。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
整改要求				
整改期限				

食品安全员签字：

（四）浦东新区学校食品安全“日管控”记录（承包经营食堂）

_____学校食品安全“日管控”记录

（被委托经营食堂学校食品安全员用表）

时间：_____年____月____日 食品安全员：_____

管控项目	管控内容	风险等级	符合情况	问题点描述
1. 从业人员健康管理	核准从业人员健康状况，查阅《学校食堂从业人员晨检、午检记录》记录。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	检查人员着装要求，检查人员手部清洁卫生情	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	

管控项目	管控内容	风险等级	符合情况	问题点描述
	况。			
2. 场所环境	检查餐厨废弃物的存放及清理情况，检查垃圾桶及周围环境符合要求。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
3. 原料控制	检查的食品原辅材料、食品添加剂、食品相关产品合格证明文件，核查《食品原材料进货验收记录》。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	核查公司食品安全员在冷冻、冷藏柜、食品贮存区内的食品原料存放符合要求。师生食品原辅材料分区存放。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
4. 加工过程	核查不存在使用过期食品、超范围经营、使用违禁食品等法律、法规禁止的行为。	严重	☐ 符合 ☐ 不符合	
	核查食品添加剂存放、标识、使用、专册记录情况。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
	核查荤菜类食品，出锅后中心温度应 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。检查《学生营养餐检查情况记录》。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	查阅《学校餐饮工作留样记录》，核查留样冰箱内留样品与实际相符，且标识规范。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
5. 备餐供餐	核查专间环境卫生、人员穿着、操作环节符合要求。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	核查蔬菜从出锅到食用时间确保在2小时以内，核查荤菜类食品存放温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	核查餐食分装成盒后，2小时内食用完毕。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	抽查成品外观，无异物、无异常。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
	供餐过程不受污染。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
6. 消毒清洗	抽查消毒过程按《学校餐饮工作消毒记录》实施消毒，查阅记录。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
7. 其他	“阳光午餐”平台正常运行，并做好排菜、验收等环节。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	“明厨亮灶”系统使用正常。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
整改要求				
整改期限				

食品安全员签字：

(五) 浦东新区学校食品安全“日管控”记录(承包经营公司)

_____学校食品安全“日管控”记录
(被委托经营食堂公司食品安全员用表)

时间: _____年____月____日 食品安全员: _____

管控项目	管控内容	风险等级	符合情况	问题点描述
1. 从业人员健康管理	严格实施员工每日晨检、午检制度,对从业人员上岗前进行检查,每天二次测量体温并做好记录。有发热(体温超过 37.3℃)、呕吐、腹泻等症状,或与病人有密切接触的从业人员,不得上岗。做好《学校食堂从业人员晨检、午检记录》记录。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	从业人员个人卫生符合卫生要求,全程佩戴清洁的三白(衣服、帽子、口罩)。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
	在专间和专用操作区域岗位的从业人员在加工制作前应严格清洗消毒手部,操作时佩戴一次性手套。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
2. 场所环境	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	垃圾桶加盖,周围无污渍。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
3. 原料控制	检查的食品原辅材料、食品添加剂、食品相关产品合格证明文件,及时做好《食品原材料进货验收记录》。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	需冷冻(藏)的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻(藏)。冷冻(藏)设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形,无有毒有害物质。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
	食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
4. 加工过程	不存在使用过期食品、超范围经营、使用违禁食品等法律、法规禁止的行为。	严重	☐ 符合 ☐ 不符合	
	食品添加剂应当专人专柜(位)保管,按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	

管控项目	管控内容	风险等级	符合情况	问题点描述
	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
	烹饪加工过程应能保证食品安全，煎炸食品及需要蒸煮、烧制的荤菜类食品，确保其出锅后中心温度应 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。做好《学生营养餐检查情况记录》。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	按规定对每餐次或批次的食品成品进行留样，每个品种的留样量 $\geq 125\text{g}$ ，并使用清洗消毒后的专用密闭容器储存，在专用冷藏设施中冷藏存放 $\geq 48\text{h}$ ，做好《学校餐饮工作留样记录》。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
5. 备餐供餐	专间符合以下要求的： 1) 工用具消毒液浓度合格的；2) 未出现物流交叉污染的，如食品未从传递窗传递等；3) 无非专间加工制作人员擅自进入专间；4) 操作时专间温度不超过 25°C ；5) 每餐（或每次）使用前进行空气消毒；使用紫外消毒达30min以上，或按消毒设施说明要求开展消毒；6) 通过专间二次更衣室进入专间；进入专间的人员穿戴专用工作衣、帽、口罩的，并穿戴规范；专间入口处洗手消毒设施配置齐全（清洗、消毒用品和干手用品、更衣设施等），进入专间人员清洗消毒手部；7) 专间内未放有非直接入口食品、未经清洗处理干净的蔬菜、水果及生食的海产品等，或直接入口食品受到非食品污染；8) 预包装食品和一次性餐饮具去除外层包装；9) 未在专间内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动；10) 操作或空气消毒过程中专间的门和食品传递窗口及时关闭。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	蔬菜从出锅到食用确保在2小时以内，加工完毕的蒸煮、烧制的荤菜类食品存放温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	备餐间内供应学生的分装成盒后，盒饭2小时内食用完毕。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	供餐过程采取有效措施，防止食品受到污染。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
	抽查成品外观，无异物、无异常。	一般	☐ 符合 ☐ 不符合	
6. 消毒清洗	餐饮具、直接入口食品工具及其他工具，按《学校餐饮工作消毒记录》实施消毒，并做好记录。	重要	☐ 符合 ☐ 不符合	
整改要求				
整改期限				

食品安全员签字：

附件 3

食品安全总监任职要求

一、具备较强的沟通能力及职业素养，责任心强，工作态度认真、细致，有执行力；

二、掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；

三、具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；

四、熟悉本学校食品安全相关设施设备、生产经营流程、操作规程等食品经营过程控制要求；

五、参加学校组织的食品安全管理人员培训并通过考核；

六、其他应当具备的食品安全管理能力；

七、因食品安全违法被吊销许可证的学校，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监；

八、因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食品安全总监。

食品安全员任职要求

- 一、责任心强，工作态度认真、细致，有良好的团队意识；
- 二、掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
- 三、具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
- 四、熟悉本学校食品安全相关设施设备、供餐流程、操作规程等控制要求；
- 五、参加学校组织的食品安全管理人员培训并通过考核；
- 六、其他应当具备的食品安全管理能力；
- 七、因食品安全违法被吊销许可证的学校，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全员；
- 八、因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食品安全员。