

# 南通市市场监督管理局 南通市教育局 文件

通市监发〔2025〕12号

---

## 关于切实加强2025年春季校园 食品安全工作的通知

各县（市）区市场监管局、教育局（教体局），南通经济技术开发区社会事业局、南通苏锡通科技产业园区政法和社会事业局、通州湾江海联动开发示范区社会管理局，各大中专院校，市直各学校：

为切实加强校园食品安全管理，巩固中小校园食品安全突出问题专项整治成果，防范食品安全风险，保障广大师生饮食安全，根据国家、省相关文件精神，结合我市实际，现就做好2025年春季校园食品安全工作通知如下：

### 一、压实食品安全主体责任

学校要严格落实校园食品安全校长（园长）负责制，将食品

安全工作列入学校重要议事内容，定期组织召开会议研究和部署食品安全工作。依法依规配备负责人、食品安全总监、食品安全员，严格落实“日管控、周排查、月调度”食品安全风险动态管控机制；定期组织开展食品安全隐患排查和有害生物防制工作，发现问题及时整改到位；定期组织开展食品安全管理和从业人员培训，切实提高食品安全管理水平；制定食品安全应急预案，建立并完善食品安全应急管理和突发事件（件）报告制度。

学校在开学后一周内要对照《2025年春季学校食品安全专项检查自查表》（附件）全面开展自查自纠，全面清扫、消毒操作加工和用餐场所，清理变质、过期、来源不明、感官异常等不合格库存食品，消除安全隐患。

## **二、严格落实部门责任**

各地教育部门要将学校食品安全工作列入考核评价指标、纳入学校督导评价体系，建立常态督导机制，会同市场监管等部门组织开展校园食品安全检查、督导，全面排查校园食品安全风险隐患。重点督导校长（园长）负责制落实和对食堂承包经营企业的日常管理情况，以及学校食堂信息公示、从业人员管理、食材采购、加工操作、食品留样等食品安全管理制度执行情况。对督导发现的问题，及时建立台账，督促、指导学校落实整改。各地教育部门要收集并汇总学校食堂食材供应商信息，及时将供应商名单通报属地市场监管部门。

各地市场监管部门要根据食品经营风险分级的有关规定，将校内及学校周边食品经营单位风险统一确定为D级，统筹春秋季

开学及中高考等重点时段，每年开展不少于3次监督检查，检查结果及时录入江苏省食品经营智慧监管系统。组织对学校食堂食材供应商开展全覆盖监督检查。督促学校周边经营单位严格执行《未成年人保护法》关于学校周边不得设置售烟、酒网点及禁止向未成年人售烟、酒的规定，严肃查处学校及周边面向未成年人无底线营销食品等违法违规行为。相关检查工作应在开学后2周内完成。

### **三、重点工作**

（一）全面提升学校食品安全管理水平。一是积极推进《学校食堂管理规范》地方标准应用。各地要充分利用会议、新媒体等多种形式，开展标准宣传、解读、培训等工作，让更多的监管人员、学校食堂管理人员了解地方标准，不断提高行业内对地方标准的认知，促进地方标准的推广和实施。二是充分发挥HACCP体系认证单位示范效应。各地要组织全市对已获得HACCP体系认证的学校食堂开展经验交流、参观学习等活动，帮助其他学校查找日常管理中存在的风险隐患和问题，以点带面，全面提升学校食堂食品安全管理制度化、精细化、规范化水平，夯实校园食品安全管理基础。三是持续提升学校食堂软硬件水平。各地要按照《餐饮服务食品安全操作规范》《江苏省学校食堂食品安全管理操作指南》等要求，对检查中发现的布局不合理，设备老旧、硬件配备不足等问题，建立问题清单、责任清单和整改清单，实销号管理，确保每一个问题都能得到及时有效的解决。

（二）规范食材管理。一是严格落实食材供应商食品安全主

体责任。督促学校食堂食材供应商建立并严格执行进货查验制度，建立完整的进销货台账记录。向学校食堂供应食材时，依法如实提供合格证明文件。各地教育部门督促学校将食材供应商如实提供证明文件情况纳入对其考核，对不提供或提供虚假证明文件的供应商解除供应合同并纳入教育部门食材供应商黑名单，一定时期内不接受其投标报名。二是规范食材入库查验。学校食堂要建立食材验收查验规范，严格执行进货查验制度，认真检查食材感官性状是否正常，确保食材无异味、无腐败变质等异常性状。认真检查外包装标注信息是否完整，产品生产日期或编号与供应商提供的合格证明文件是否一致。不定期扫码查验肉品检疫证明上的二维码，查验二维码扫码信息与肉品实物是否一致。三是严格落实食品安全监管责任。市场监管部门加强对学校食堂、食材供应商的食品安全监督管理，每学期至少开展1次监督检查，及时向教育部门通报检查情况，共同督促问题整改。

**（三）严格过程控制要求。**学校食堂要严格执行相关规范要求，制定并严格实施经营过程控制要求，规范从原料进入至餐食供应全过程的加工制作行为，严防严管严控食品安全风险。要妥善贮存食品原料、半成品、成品，按食品安全贮存要求冷藏或冷冻，尽量缩短存放时间特别是在常温下的存放时间，及时废弃腐败变质食品。**中小学校、托幼机构不得将回收后的食品（包括剩饭、剩菜及辅料）经加工后再次供应。**分批出菜的菜品必须做到先出先售，不同批次食品不得混放。学生课间餐尽量不选择保质期低于7天的短保食品。

（四）规范复用餐饮具洗消。一是强化洗消知识培训。各地要督促学校将食堂复用餐饮具清洗消毒保洁作为食品安全培训的重要内容，通过举办培训班、现场教学等多种形式，加强复用餐饮具清洗消毒知识宣传培训，确保从业人员熟悉并掌握餐饮具清洗消毒保洁制度、岗位职责及操作流程，切实提高餐饮具合格率。二是强化洗消操作管理。督促学校食堂严格按照规范要求实施餐饮具清洗消毒保洁。定期检查各类清洗消毒保洁是否运转正常，定期进行清洁维护，规范操作过程。要积极推进“一增一减”，即在规范要求的基础上适当增加消毒时间，在保证洗涤效果的前提下适当减少洗涤剂使用量。三是强化洗消质量管理。鼓励各地结合本地快检工作开展情况，通过增加检测设备、购买第三方服务等方式为每个学校每月开展一次餐饮具阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）残留、微生物快速检测。对检测出阳性样品的，各地市场监管部门要及时组织对学校食堂的清洗消毒设施设备、洗涤剂和消毒剂管理、操作过程等开展全面细致检查。分析存在问题，完善洗消流程，更新设备设施。及时组织对整改后的学校食堂餐具开展二次快速检测，确保餐具检测合格，整改有成效。各地要每学期对学校食堂复用餐饮具开展一次监督抽检，确保餐饮具清洗消毒效果。

（五）鼓励开展“校园餐”举报奖励。各地可结合本地实际，对外公布接受投诉举报的渠道，鼓励社会公众、学校内部人员及相关知情人积极举报学校食堂、承包经营企业、食材供应单位等“校园餐”生产经营企业违法行为。对查证属实的，及时按规定

兑现奖励。

（六）完善食品安全投诉处置机制。各地相关部门、学校应借鉴和践行新时代“枫桥经验”，大力推进师生联防联控，前移矛盾化解关口，就地解决食品安全投诉。学校应明确专门机构和人员处理师生食品安全诉求，在学校食堂显著位置公布学校食堂负责人和市场监管部门投诉电话、邮箱、网站等联系方式，畅通师生沟通交流渠道。鼓励在食堂设置食品安全投诉站及时了解师生诉求。具备条件的学校食堂，可利用二维码、微信小程序等推行“线上+线下一体化接诉即办”。

（七）制止校园食品浪费。引导学校食堂根据用餐人数加强食品采购、储存、加工动态管理，提高原材料利用率和烹饪水平。开展多种形式宣传教育，对就餐学生加强制止食品浪费提示提醒，培养青少年爱惜粮食和减少食物浪费的良好习惯。

附件：2025年春季学校食品安全专项检查自查表



（此件依申请公开）

---

南通市市场监督管理局办公室

2025年2月7日印发

---

附件：

## 2025 年春季学校食品安全专项检查自查表

学校名称 (盖章)						地址			
学校校长				联系电话				学校性质 <input type="checkbox"/> 公办 <input type="checkbox"/> 民办	
食品安全 总监				联系电话				食品安全 管理员	
学 校 食 堂 填 写	学校 类型	<input type="checkbox"/> 高等教育学校 <input type="checkbox"/> 中等职业教育学校 <input type="checkbox"/> 中等教育学校 <input type="checkbox"/> 初等教育学校 <input type="checkbox"/> 幼托机构					从业人员数		
	就餐 人数		量化 等级		自主经营（对外 承包、委托管理）			是否实施“日周 月”风险管控	
	采用先进管理方式情况							是否实施互联网 +明厨亮灶	
	对外 承包 或委 托管 理情 况	餐饮服务单位名称		公司总部 所在地	负责人	联系电话	合约起、止日期	义务教育（含与非义务 教育共用）拟中止时间	
合约期内是否发生过食物中毒事件（ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否）									
自查项目	序号	自查内容							自查结果 <small>(符合、不符合)</small>
一、许可 管理	1	食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。学校食堂食品经营许可证法定代表人为学校校长。							
二、信息 公示	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、量化等级标识、上次日常监督检查结果记录表、所有从业人员健康证明。							

三、制度 管理	3	建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。按规定要求组织定期自查，落实整改要求并留存记录。	
	4	制定食品安全事故处置方案。发生食品安全事故及时有效处置。	
四、人员 管理	5	主要负责人知晓食品安全责任，签订承诺书。落实食品安全“党政同责、一岗双责”规定，校（园）长、书记落实学校食品安全第一责任人要求，分管领导落实学校食品安全直接责任人要求。学校食品安全工作纳入学校学期重点工作。有健全的食品安全管理机构，配齐配优食品安全总监、食品安全员，配足与就餐人数相适应的从业人员。	
	6	从事接触直接入口食品的从业人员持有有效健康证明。每日进行从业人员餐前自查。有碍食品安全疾病人员及时调离接触直接入口食品岗位。	
	7	具有从业人员食品安全培训记录。	
	8	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。	
五、环境 卫生	9	食品经营场所保持清洁、卫生。墙面无破损、积垢、霉斑，地面无积水，物品摆放整齐。学校食堂面积与就餐人数相适应。	
	10	烹饪场所配置排风设备，定期清洁。保持有效运转，无明显污垢。	
	11	用水符合生活饮用水卫生标准。用于制作鲜榨饮料、食用冰等食品的水经过规范净化处理。	
	12	卫生间保持清洁、卫生，定期清理。	
六、原料 控制（含 食品添加 剂）	13	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，如实记录有关信息并保存相关凭证，建立采购记录台账。未购进使用法律禁止经营的食品及原料，不用回收食品、非食用物质加工制作食品。	
	14	原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。无腐败变质、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、食品添加剂用于加工。	



	15*	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记并有记录；存放于固定场所（或橱柜）并标识“食品添加剂”字样，盛装容器上标明食品添加剂名称。	
七、加工制作过程	16	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。热食类食品烧熟煮透。成品存放的温度、时间符合要求。食品再加热符合要求。	
	17	制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用。原料初加工使用专用清洗水池。	
	18*	专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。	
	19	食品留样符合规范，不低于125克/品种。	
	20*	采用集体用餐配送的，配送食品的标识、储存、运输等符合要求。	
	21	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。经营场所垃圾能够及时清理，餐厨废弃物处置记录完整。	
八、设施设备及维护	22*	专间内配备专用消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，与许可时保持一致且运转正常。专间内净水设施是否运转正常并及时更换滤芯。	
	23	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	
	24	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	
	25	食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。配齐冷藏、冷冻设备。保温、冷藏冷冻、排油烟等设备设施定期维护、清洗、校验。	
九、餐饮具清洗消毒	26*	集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。	
	27	具有餐具、饮具清洗、消毒、保洁设备设施并运转正常。配置有效洗涤消毒水池且数量满足实际需要，与其他水池未混用。配置与就餐人数相适应的热力消毒设备，使用适合于热力消毒的不锈钢材质类餐具。	
	28	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。	
十、先进管理方式及成效	29	学校食堂采用危害分析与关键控制点、“五常”等先进管理方式；实行“互联网+明厨亮灶”等社会监督方式；采用信息化手段建立食品安全追溯体系。	

十一、食品销售管理	30	食品销售主体取得合法有效的食品经营许可证。	
	31	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明。如实记录有关信息并保存相关凭证，建立采购记录台账和追溯机制。	
	32	散装食品标签符合有关要求，具备与食品经营相适应的设施、设备。	
	33	食品贮存、销售满足有关食品安全要求。定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。无销售“三无”、过期、变质等假冒伪劣食品行为。	
存在问题及整改情况	34		

备注：1.自查表一式两份，学校、监管部门留存。每个经营主体一张表。2.加“\*”为合理缺项。

学校自查人员（签字）：\_\_\_\_\_年 月 日

学校法定代表人（签字）：\_\_\_\_\_年 月 日