

山西省长子县教育局

长子教函（2021）64号

长子县教育局 关于进一步做好夏季学校食堂食品安全 工作的通知

各学校、幼儿园：

进入夏季，气温升高，各类病原微生物生长繁殖加快，食物易腐败变质。为有效预防和减少各类学校（含托幼机构）群体性食物中毒事件的发生，确保广大师生饮食安全，现就进一步做好夏季学校食堂食品安全工作通知如下：

一、进一步提高思想认识

各学校要随时绷紧食品安全弦，克服麻痹、松懈思想，时刻警醒，对校园食品安全丝毫不能放松。同时落实好学校食品安全管理制度和各级各类相关人员的食品安全责任，切实把校园食品安全作为一项重要工作来抓。

二、做好原材料采购工作

严格执行原材料采购索证索票和进货查验制度。严禁“三无食品”（无生产厂家，无生产日期和保质期，无生产许可证）、过期食品、假冒伪劣食品进入学校食堂。

三、规范食品加工流程

一是食品应烧熟煮透。食品烹饪前应彻底解冻，食品加工时中心温度应达到 70℃。二是妥善存放食品。当熟制食品存放在 10℃至 60℃之间的温度条件时，存放时间应不超过 2 小时。食品中心温度保持在 60℃以上(热藏)的集体用餐食品，其保质期应不超过烧熟后 4 小时；食品中心温度保持在 10℃以下(冷藏)的食品，其保质期应不超过烧熟后 24 小时。三是防止交叉污染。应重点防控食品、食品加工人员以及食品制作环境、工具、容器、设备、设施间形成的细菌性交叉污染，特别是要防止熟食品成品与半成品、食品原料间形成的交叉污染。四是彻底清洗原料。泡发干制原料或培养芽苗类蔬菜应定期更换用水，避免有害细菌的繁殖。对于动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料，应用流动的洁净水多次清洗，去除存留在食品原料表面的细菌，避免造成污染菌的存留。五是严禁加工食用剩菜剩饭。

四、认真做好食堂清洁消毒工作

时值夏季食物容易发霉、腐烂变质，食堂清洁消毒工作尤为重要。各学校要加强对学校食堂所有加工区、就餐区、储存区及厨房加工设施设备、各种餐用具的清洁消毒；保证学校食堂内外环境清洁整齐；做好防尘、防蝇、防虫、防鼠工作，预防食物被污染；定期对二次供水水池、饮水机进行清洗消毒，加强对饮用水的管理，确保饮用水安全；配备足够数量的清洗消毒设施，确保消毒设施运转正常；餐饮具规范洗消，消毒好的餐饮具存放在

专用保洁柜内备。

五、杜绝食堂禁用食材。严禁学校食堂加工制作豆角、四季豆、黄花菜、发芽和青皮土豆、野生菌、自制豆浆等有潜在风险的高危食品。严禁制售凉菜和外购熟食凉菜。严禁采购、贮存、使用亚硝酸盐。

六、加强从业人员管理。各学校要组织食堂从业人员进行健康体检，持卫生疾控部门颁发的健康证上岗。学校食品安全管理人员要做好学校食堂食品安全管理工作，定期对学校食堂从业人员进行培训，严格执行从业人员晨检制度，防止患伤寒、痢疾、化脓性皮肤病的从业人员带病上岗。

七、严格执行留样制度。各学校要配备食品留样专用冰箱，每餐每种饭菜必须留样，每种食物留样 200 克以上，保存温度 0—8 度，保存时间 48 小时。要建立食品留样记录制度，并有专人负责登记管理。



(此件主动公开)