

沧源佤族自治县 2023 年秋季学期学校食品安全 预警公告

(2023 年第 10 号)

秋季是细菌性食物中毒的高发季节，为有效防范各类学校（含托幼机构）群体性食物中毒事件发生，沧源佤族自治县食品安全委员会办公室现发布如下预警公告：

一、落实主体责任。

一是各学校要认真落实校园食品安全主体责任，校长作为学校食品安全第一责任人，应将保障校园食品安全作为学校安全的重要内容安排部署，全面组织开展自检自查，及时排查和消除食品安全隐患；二是学校食堂经营主管人员要严格管控原料采购，落实进货查验义务，保证食品可追溯；三是要强化学校食堂从业人员培训，加强从业人员健康管理，做好学校食堂内外环境卫生，严格加工过程操作，定期维护、清洗、消毒、校验设施设备，严守食材禁令，保证食品安全。

二、严把食品采购关和贮存关。

一是严格执行原材料采购索证索票制度，向供货单位索取并保存食品生产经营许可证复印件、营业执照复印件、畜禽肉类检验合格证明和付款票据。二是严格执行进货查验制度，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

是蔬菜、肉、禽类等易腐原材料要及时进冰箱冷柜保存，确保原材料新鲜、无变质、无霉烂等现象。四是严格进货台账记录管理，采购的各种食品要及时做好进货记录，主要内容为：进货时间、供货单位、采购数量、规格、单位、金额、联系电话等。五是食品仓库设置规范，空气对流，安装温湿度计并有记录，食品整齐码放在货架上，隔墙离地 10cm，散装食品定点存放并有信息标识，定期清理并有记录。

三、规范食物加工流程。

餐饮食品的加工制作环节是整个餐饮服务经营过程中最核心、最重要的环节。加工制作过程中的任何一项如果存在不当行为，都会直接影响到最终供餐食品的安全。严格执行《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）和《餐饮服务食品安全操作规范》是预防食品安全事故的最有效的措施。一是食品原料要清洗干净，食物要煮熟煮透，食物中心温度不低于 70℃，生熟食品要分类存放。二是熟食常温下保存时间不超过 2 小时，当餐加工的饭菜当餐食用，不食用隔夜菜饭。三是餐饮具和盛放直接入口食品的容器要清洗消毒。四是菜刀、砧板、桶、盆等接触食品的用具要生熟分开，标识明显，易于区分。五是要保持学校食堂内外环境卫生整洁，各种设施设备正常使用。同时做好防蝇、防虫、防尘、防鼠工作，预防食物被污染。

四、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（干制品和各类保鲜品、制成品）、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。

五、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，持健康证上岗。学校食品安全管理人员要做好学校食堂餐饮食品安全管理工作，定期对学校食堂从业人员进行培训和健康体检，每天对从业人员进行晨检，防止患伤寒、痢疾、化脓性皮肤病的从业人员带病上岗。

六、严格执行食品留样制度。

各学校要配备食品留样专用冰箱，每餐每种饭菜必须留样，每种食物留样不低于 125g 或 125ml，保存温度 0—5℃，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。

七、加大监督检查力度。

市场监管部门要联合教育行政部门开展秋季校园食品安全监督检查，及时消除隐患，规范经营行为，督促学校食堂依法管理、守法经营。

八、及时报告信息。

一旦发生疑似食物中毒事件，应及时组织到医院就诊，并向所在地人民政府，市场监管部门、教育部门、卫生健康

部门报告。学校要立即封存当餐所用原材料、留样菜肴、加工使用的容器和设备设施等，以备调查。

沧源佤族自治县食品安全委员会办公室

2023年9月5日

