

SDPR-2021-0330016

山东省市场监督管理局 山东省教育厅文件

鲁市监餐食规字〔2021〕16号

山东省市场监督管理局 山东省教育厅关于 印发山东省学校食堂食品安全检查办法的通知

各市市场监督管理局、教育（教体）局：

现将《山东省学校食堂食品安全检查办法》印发给你们，请结合工作实际，加强贯彻落实。



（此件主动公开）

山东省学校食堂食品安全检查办法

第一章 总 则

第一条 为规范学校食堂食品安全监督检查，保障学生集中用餐食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规规章，结合本省实际，制定本办法。

第二条 本办法适用于全省范围内实施学历教育的各级各类学校、幼儿园食堂和为学生供餐的集体用餐配送单位（以下统称学校食堂）食品安全自查以及管理、监管部门的监督检查工作。

第三条 学校食品安全实行校长（或园长，下同）负责制。学校食堂应当以学校名义依法办理《食品经营许可证》或含食品经营许可范围的《行业综合许可证》。

第四条 学校食堂食品安全按照“学校具体管理，政府属地管理，部门监督管理”的要求，落实学校主体责任、教育部门管理责任、市场监管部门监管责任。

第五条 学校食堂食品安全检查方式，包括每周自查、季度检查、飞行检查、督导检查（简称“四查”）。

学校负责开展每周自查。

市场监管部门开展季度检查、飞行检查、督导检查。教育部

门开展飞行检查、督导检查。

第六条 学校应当建立学校食堂食品安全管理档案，自查表和监管部门检查表应当归档管理，以备检查。

第七条 县级市场监管部门应当明确学校食堂食品安全监管责任机构和监管人员，监管机构和监管人员名单在学校食堂醒目位置公布，接受社会监督。

第八条 自查和监督检查情况应当在食堂餐厅醒目位置或学校网站公布。

第九条 各地可根据工作实际，选择具有资质的第三方机构协助开展学校食品安全自查、监督检查、抽样检测等工作。

第二章 学校自查

第十条 学校（含校外供餐单位）应当建立学校食堂每周自查制度，按照《学校食堂食品安全自查表》（附件1，可按实际情况修改相关内容），学生在校期间每周开展自查，并留存检查表，接受教育行政部门和市场监管部门监督检查。

第十一条 对采用自营方式供餐的学校食堂，自查内容包括许可管理、信息公示、制度管理、人员管理、环境卫生、原料控制、加工制作过程、设施设备及维护、餐饮具清洗消毒、营养健康、问题整改落实等。

学校食堂用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

第十二条 对引入社会力量承包或者委托经营食堂供餐的，学校每周自查时还应当检查承包方或受委托经营方依法取得食品经营许可情况，承担食品安全管理责任情况等。检查发现学校食堂管理中出现较大食品安全隐患的，学校应当及时提出整改意见并监督落实到位。

第十三条 自查发现存在食品安全事故潜在风险的应当及时报告所在地市场监管部门和教育部门，及时整改到位，并作好记录。

第十四条 发现疑似食物中毒等食品安全事故时，应主动报告，积极配合相关部门开展调查处置，有关单位和个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

第三章 监督检查

第十五条 属地市场监管部门应建立辖区内学校食堂名单（含校外供餐单位），并实行动态管理，确保将学校集中用餐全部纳入监管。

第十六条 监督检查包括季度检查、飞行检查、督导检查。市场监管部门监督检查使用《学校食堂食品安全监督检查表》（附件2）。教育部门检查可参照《学校食堂食品安全自查表》制定检查表，也可根据具体情况制定检查表。如需打分，可增加赋分栏。监督检查采取“四不两直”（不发通知、不打招呼、不听汇

报、不用陪同接待，直奔基层、直插现场）方式进行。

第十七条 季度检查、飞行检查、督导检查，应当列入各级市场监管部门和教育部门年度计划，明确监管频次、监管重点和责任人。

第十八条 市场监管部门对学校食堂食品安全的日常监督检查实施季度检查制度，每季度全覆盖检查1次。

每学期开学前，应重点检查学校食堂末梢端取水水质检测报告。

第十九条 省、市、县（市、区）市场监管部门、教育部门根据监管实际，适时单独或联合对学校食堂食品安全开展飞行检查。

第二十条 上级市场监管部门应当定期对下级部门学校食堂食品安全工作开展督导检查，督查重点包括下级部门的工作情况和学校食堂食品安全情况等，督查内容包括监管部门监管责任、学校主体责任落实情况及学校食堂食品安全管理情况等，每年不少于1次。

第二十一条 市场监管部门和教育部门每学期应当联合对本行政区域内学校食堂开展食品安全专项检查，督促指导学校落实食品安全责任。

第二十二条 监督检查时可同时对学校食堂食品安全管理人员进行抽查考核。

第二十三条 对学校引入社会力量承包或者委托经营食堂供餐的，及从供餐单位订餐的，还应检查供餐合同（协议）、食品经营许可、经营资质及日常食品安全管理情况等。

第二十四条 监督检查记录一式两份，分别由学校和检查部门留存。

第二十五条 被检查学校的负责人应当对市场监管部门监督检查结果进行确认，并在记录上签字；拒绝签字的，监管人员应当在检查记录中注明。

第二十六条 市场监管部门应加强对校外供餐单位监督管理，市、县级市场监管部门于每年 12 月底前向同级教育行政部门通报辖区内供餐单位年度食品安全监督检查情况。

对校外供餐单位实行严重违法失信名单管理(简称“黑名单”，下同)。纳入“黑名单”的单位应被列为重点监管对象，提高检查频次，并作为政府采购、选择招标的重要考量因素。

第二十七条 按照属地监管原则，市场监管部门对向学校统一配送或由定点单位采购的米、面、油、水(海)产品、生鲜肉、蛋类、豆制品、调味品等大宗食品每年至少实施 1 次抽样检测；对辖区内学校食堂自行采购、使用量大的蔬菜等食用农产品原料，每学期至少开展 1 次抽样检测(可采用国家规定的快速检测方法)。抽检不合格的，按有关规定将相关配送或供货单位纳入“黑名单”，并及时通报教育行政部门，建立退出机制。

第四章 结果运用

第二十八条 市场监管部门和教育部门根据检查结果，可依

法采取限期整改、约谈负责人、社会公示和行政处罚等措施。

第二十九条 监督检查结果应当及时纳入学校食堂食品安全信用档案。

第三十条 监督检查应当严格遵守检查程序，检查人员应当严守工作纪律和廉政纪律。

第三十一条 飞行检查、督导检查中发现存在食品安全事故潜在风险的，应当通报属地监管部门，属地监管部门应当监督整改到位；发现属地监管部门不作为等情况，依法进行调查处理。

第五章 附 则

第三十二条 本办法由山东省市场监督管理局负责解释。

第三十三条 本办法自 2022 年 1 月 29 日起施行，有效期至 2027 年 1 月 28 日。

- 附件：1. 学校食堂食品安全自查表
2. 学校食堂食品安全监督检查表

附件 1

学校食堂食品安全自查表

名称：_____ 地址：_____

负责人：_____ 联系电话：_____

检查项目	检查内容	检查结果
一、许可管理	《食品经营许可证》合法有效，负责人为学校校长或法人代表，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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
二、信息公示	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	在经营场所醒目位置公示量化等级标识（等级为良好、B级以上）、健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
三、制度管理	落实校长（园长）负责制、陪餐制，成立膳食委员会，建立从业人员健康管理和培训、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	制定食品安全事故处置方案，处置方案具有可操作性，相关人员熟悉方案内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
四、人员管理	主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明；并按相关要求进行岗前检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	具有从业人员食品安全培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生，不佩戴首饰，不在食堂内从事与餐饮服务无关的行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
五、环境卫生	流程布局符合要求，食品处理区应按照原料进入—原料加工制作—半成品加工制作—成品供应的流程合理布局，避免交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品经营场所保持清洁、卫生，有防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	烹饪场所配置排风设备，定期清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	更衣场所、卫生间保持清洁、卫生，定期清理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

检查项目	检查内容	检查结果
六、原料控制 (含食品添加剂)	米、面、油、水(海)产品、生鲜肉、蛋类、豆制品、调味品等大宗食品应统一配送或定点采购。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	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,学校食堂应建立出入库记录,如实记录有关信息并保存相关凭证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品贮存符合要求,做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放;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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	无学校食堂禁止采购、使用的食品、食品添加剂、食品相关产品;中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕,未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记,并有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
七、加工制作 过程	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	专间内由专人加工制作,使用专用的加工工具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品留样符合规范。留样容器专用密闭,并经清洗消毒,在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上,标注食品名称、留样时间等。每个品种的留样量不少于125g。由专人管理留样食品、记录留样情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。*	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	设置专门的备餐间或者专用操作区,制定并在显著位置公示人员操作规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
八、设施设备 及维护	专间内配备专用的消毒(含空气消毒)、冷藏、冷冻、空调等设施,设施运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品留样应配备专用冷藏设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品加工、贮存、陈列、保洁等设施设备运转正常,并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	“明厨亮灶”相关设施设备正常使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
九、餐饮具 清洗消毒	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施,并运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

检查项目	检查内容	检查结果
十、营养健康	开展“减油、减盐、减糖”行动，提供健康营养的餐食。有专（兼）职营养师，根据用餐人数合理加工食品；每周公示带量食谱，带量食谱定期更换。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	建立食品安全与营养健康宣传专栏，开展文明用餐、厉行节约、反对浪费宣传教育，落实分餐制要求。开展光盘行动，减少浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
十一、对承包方或受委托经营方管理**	学校食堂的承包方或受委托经营方依法取得食品经营许可，建立健全并落实食品安全管理制度、食品安全管理机构、专职食品安全管理人员，与学校签订合同。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
十二、对供餐单位管理***	学校与供餐单位签订供餐合同（或者协议），明确双方食品安全与营养健康的权利和义务。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	应按照外购食品管理要求，定期检查供餐单位食品安全管理制度落实、重点环节控制等情况，并对外购食品随机进行外观查验和必要检验。在供餐合同（或者协议）中明确约定不合格食品的处理方式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	原则上采取在供餐单位分餐后配送的形式，确需现场分餐的，应当建立分餐管理制度，保障分餐环境卫生整洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
十三、问题整改落实	对监管部门季度检查、飞行检查、督导检查中发现的问题及时整改，整改情况上报属地市场监管部门和教育部门。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
本次检查发现问题		
上次检查发现问题整改情况		<input type="checkbox"/> 已整改 <input type="checkbox"/> 未整改

*仅供餐单位检查此项，学校食堂不检查此项。

**仅承包或者委托经营的学校检查此项。

***供餐单位供餐的学校检查此项，其他方式供餐的学校不检查此项。

检查人（签字）：_____

检查时间：_____

附件 2

学校食堂食品安全监督检查表

名称: _____ 地址: _____

负责人: _____ 联系电话: _____

检查项目	检查内容	检查结果
一、许可管理	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
二、信息公示	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	在经营场所醒目位置公示量化等级标识、健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
三、制度管理	落实校长(园长)负责制,建立从业人员健康管理和培训、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	制定食品安全事故处置方案,处置方案具有可操作性,相关人员熟悉方案内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
四、人员管理	主要负责人知晓食品安全责任,有食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	具有从业人员食品安全培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	从业人员穿戴清洁的工作衣帽,双手清洁,保持个人卫生,不佩戴首饰,不在食堂内从事与餐饮服务无关的行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
五、环境卫生	食品经营场所保持清洁、卫生,有防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	烹饪场所配置排风设备,定期清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	卫生间保持清洁、卫生,定期清理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
六、原料控制 (含食品添加剂)	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品贮存符合要求,做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放;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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	无学校食堂禁止采购、使用的食品、食品添加剂、食品相关产品;中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕,未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记,并有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

检查项目	检查内容	检查结果
七、加工制作过程	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	专间内由专人加工制作,使用专用的加工工具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品留样符合规范。留样容器专用密闭,并经清洗消毒,在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上,标注食品名称、留样时间等。每个品种的留样量不少于125g。由专人管理留样食品、记录留样情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。*	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	设置专门的备餐间或者专用操作区,制定并在显著位置公示人员操作规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
八、设施设备 及维护	专间内配备专用的消毒(含空气消毒)、冷藏、冷冻、空调等设施,设施运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品留样应配备专用冷藏设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常,并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
九、餐饮具 清洗消毒	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施,并运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
检查发现问题		
上次检查发现问题整改情况		<input type="checkbox"/> 已整改 <input type="checkbox"/> 未整改

*仅供餐单位检查此项,学校食堂不检查此项。

检查人(签字): _____

检查时间: _____

山东省市场监督管理局办公室

2021年12月28日印发