

沧源佤族自治县 2023 年春季学期 食品安全预警公告

(2023 年第 2 号)

2023 年春季学期开学在即，为有效消除校园食品安全隐患，严防严控校园食品安全事故发生，沧源佤族自治县食品安全委员会办公室发布如下预警公告，提醒各学校、幼儿园、学生集体用餐配餐单位做到“八个严格”，切实保障广大师生饮食安全和身体健康。

一、严格落实主体责任

严格落实食品安全校长（园长）负责制，压实校长（园长）食品安全第一责任人责任，充分发挥食品安全总监和食品安全员作用，推进“日管控、周排查、月调度”工作机制落地落实，在新学期开学前及时全面排查食品安全隐患，严密防控学校食品安全风险。

二、严格从业人员管理

一是严格健康管理。全面掌握从业人员的健康状况，严格落实晨检制度并做好相关记录，注意从业人员个人卫生，加强健康检测和日常管理。二是组织开展培训。组织食品安全总监、食品安全员和从业人员定期开展食品安全知识培训，明确食品安全岗位职责。

三、严格风险隐患排查

学校食堂、学生集体用餐配送单位在开学前要组织进行全面检查。完善设施设备，对场所、设施、餐用具进行维护、保养、清洗、消毒、保洁，开展一次全面卫生清洁工作。及时清理库房，处置过期、变质等不合格物品并做好登记，防止库存时间久、过期霉变的食品原料进入加工环节，尤其是米、面、油等大宗食材以及干蘑菇、木耳、花生等易受潮霉变的食材。

四、严格落实进货查验

严格执行进货查验和索证索票制度，加强溯源管理，学校食堂和学生集体配餐单位禁止采购、使用未按规定检验检疫或检验检疫不合格的畜禽肉及其制品。禁止采购不明来源的食品和食品原料，重点加强对米、面、油、肉、食品添加剂、乳制品、水产品、调味品等八大类食品的采购贮存管理。严格查看食品原料感官性状有无异常，包装是否完好无损，标签标识是否规范，蔬菜是否新鲜，检验合格报告或证明是否齐全。不合格原料要坚决退回或销毁，不得入库使用。

五、严格加工操作规范

严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》做好食品原料初加工、切配和烹饪等工作，严防在操作环节造成食品污染。中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽

土豆等高风险食品。食物要烧熟煮透，使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳；配餐水果要新鲜，清洗干净后再食用；接触生熟食品的工用具，应分开存放和使用。加工用水必须符合国家规定的生活饮用水卫生标准。规范开展备餐操作，有效做好食物的保温和分餐工作。

六、严格清洗消毒管理

规范做好餐具清洗、消毒、保洁工作。餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。加工操作后及时做好加工用具和场所环境的清洗消毒，防止食源性传染病的传播和有害因素对人体的危害。

七、严格食品留样管理

严格落实食品留样管理制度，做到专人负责，专用冷藏设施，专用留样容器，专门留样记录。所有食物成品按照品种分别盛放于清洗消毒后的密闭容器内，冷藏存放 48 小时以上，每个品种的留样量不少于 125g，如实做好食品留样记录。

八、严格分餐配送规范

集体用餐配送单位要规范进行分餐操作，严防由人员、加工用具、运输工具等原因造成对食物、餐具和分餐间环境的污染。食物应使用餐盒、餐箱、汤桶等密闭容器盛放，容器上标注食品名称、加工时间、食用时限等信息。食物从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合要求：食品中心温

度保持在 60℃ 以上的，食用时限为烧熟后 4 小时内。使用专用车辆配送食物，每日做好车辆消毒工作。

各级教育体育、公安、卫生健康、市场监管等部门要加强协调联动，开展校园及校园周边食品安全风险隐患排查整治工作，督促各级学校严格落实主体责任，加强对师生的食品安全及“珍惜食物、合理膳食”等宣传教育，指导各级学校开展春季食源性疾病预防宣传教育，做好食源性疾病的监测、预警、调查、处置。

广大师生要科学合理饮食、加强个人健康管理，培养文明用餐习惯和健康生活方式，做到饭前便后洗手，不喝生水，不光顾无证照的餐饮店、路边摊，不食用有风险或不熟悉的食物，不购买“三无食品”，保障自身身体健康和生命安全。

沧源佤族自治县食品安全委员会办公室

2023 年 2 月 13 日

