# 暑期校园食品安全管理提升工作指引

为切实做好全市校园食品安全排查整治工作，确保秋季学期开学学校各项工作能够顺利开展，渭南市市场监督管理局、渭南市教育局联合发布《暑期校园食品安全管理提升工作指引》，请各集中供餐的学校、校外供餐单位（以下简称“各单位”）对照《工作指引》迅速开展自查，利用暑期时间集中整改提升，并建立长效机制，确保广大在校师生饮食安全。

**暑期校园食品安全管理提升工作指引**

**一、库存全部清零。**因放假时间较长，降雨频繁，且假期无工作人员对食品进行管理，各单位应在放假后做到库存食品原料清零处理，确保开学时库房无“陈货”。在假期期间，各单位不存放一袋（一瓶）食品原料，尤其是开封的食品原料、冷冻冷藏的食材。

**二、进行卫生大扫除。**各单位要对内外环境尤其是卫生死角进行彻底打扫，对所有工具、容器、设备进行彻底清洗，对餐饮具进行清洗消毒后封存，待食品加工区域干燥后关好门窗。

**三、做好有害生物防制。**各单位要封堵穿墙管线孔洞，下水道出水口安装缝隙间距或网眼小于10mm的金属篦子，与外界相通的门、食品库房门口设置不低于60cm高的金属挡鼠板，与外界直接相通的通风口、换气窗外加装不小于16目的防虫筛网，防止蚊蝇鼠蟑等有害生物侵入。食堂内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂；食堂外可使用鼠饵站。

**四、配齐清洗消毒保洁设施设备。**各单位原则上应采用物理消毒，要配齐配全餐饮具清洗水池、高温消毒柜和专供存放消毒后餐饮具的密闭式保洁柜，数量和容量与其经营规模相匹配，设施设备要加贴标识，能正常使用，与其他设施能够明显区分。建议配备足量的消毒柜，用消毒柜代替保洁柜，避免餐具消毒后转换存放地点带来的二次污染。要重点加强汤桶、保温桶、大号菜（方）盘等成品存放容器的清洗消毒保洁。

**五、假期升级改造。**存在布局流程和功能分区不合理、“三防”设施不完备、设施设备与就餐人数不匹配、“互联网+明厨亮灶”不正常、功能间（区）摄像头加装数量不足等问题的单位，要加大资金投入，利用暑假等窗口期升级改造，进一步提升硬件条件；各学校要将食堂新改扩建计划同时报教育主管部门和属地市场监管部门；属地市场监管部门要提前介入，靠前指导，助力升级改造项目规范化。各单位要根据实际情况，制订设施设备检修校验计划，充分利用假期时间进行设施设备检修，保证新学期开学前各类设施设备正常运转。

**六、严格规范采购渠道。**各单位重点食品原料，如肉蛋奶、米面油等，开学前要认真做好进货查验、索证索票及原料入库，严格规范采购流程，确保食用农产品来源可追溯，把牢进货查验关。

食品安全关乎师生健康，各学校及供餐单位须严格遵循上述指引，切实提升校园食品安全管理水平，为师生营造一个安全、健康的用餐环境。

渭南市市场监督管理局

渭南市教育局

2024年7月18日