广 东 省 教 育 厅

粤教后勤函〔2017〕16号

广东省教育厅关于重点排查安全隐患确保校园食品安全的紧急通知

各地级以上市及顺德区教育局，各普通高校、省属中小学校：

今年春季开学以来，我省学校发生多起诺如病毒感染性腹泻病情，引起了家长和社会的广泛关注。目前，肠道传染病也处于多发期，为进一步做好学校食品安全工作，严防食源性突发事件的发生，就重点排查安全隐患通知如下：

一、做好食堂关键环节安全隐患排查

重点查找食材采购、进货查验、索票索证、加工操作、储存保值、清洗消毒和人员健康方面存在的问题和薄弱环节，切实把好预防食源性突发事件的九关（采购进货关、验收贮存关、原料清洗关、加工供应关、餐具消毒关、师生用餐关、人员健康关、食品留样关、突发应急关）确保食堂食品从原料购进到成品出售全过程的安全可控。

原辅材料应从有资质的单位购买，并认真做好进货查验和索票索证工作。食材加工要煮熟煮透，尤其冷冻食品要完全解冻后

再加工，加工中心温度应不低于 70℃。加工后 2 小时以内供师生食用，并在供餐前半小时做好备餐间的消毒工作。餐用具使用后应及时清洗，宜采用热力消毒，定位存放，保持清洁。严禁中小学校（含中职学校）制作或购进冷荤凉菜。

食堂从业人员要勤洗手、消毒，在更衣室、备餐间门口和从业人员厕所增加洗手液和消毒液设置，使用带消字号洗手液；专间人员要定期消毒手部，规范戴口罩和一次性手套，并定期更换。落实从业人员每日晨检制度，如有异常，及时报告，并调离接触食品工作岗位，在疾病痊愈 72 小时后方能上岗。餐厅、洗手间门口都应设置洗手池，并配备洗手皂液。

二、做好饮用水关键环节安全隐患排查

学校要在卫生部门的指导下做好自备水源、二次供水设施、食堂蓄水池等供水设施的清洁、消毒工作，并经当地卫生部门进行水质检测合格后，方可使用。

学校每天须向学生提供卫生质量有保证的饮用水供学生饮用。采用直饮水设备的学校应定期更换滤芯和消毒，以保障机器滤芯不因时间过长而产生二次污染；采用饮水机的学校应经常对饮水机进行消毒、清洗，并及时更换桶装水，桶装水必须符合《食品安全国家标准包装饮用水》(GB19298-2014)标准，并在保质期内饮用；采用锅炉烧水的学校应保持锅炉房的卫生整洁，并做到锅炉开水每天一清空，严禁将热水反复烧煮后供应师生饮用。教育学生要喝开水，不喝生水。

三、做好校园商超安全隐患排查

校园商超要严格进货渠道和进货范围，落实进货查验和索票索证等，严把食品索证、采购、运输、验收入库四个重要环节，建立台帐制度。不销售“五无食品”（无生产厂家、无生产日期、无保质期、无生产许可、无食品标签），不销售“两超一非”食品（超范围超限量使用食品添加剂、违法添加非食用物质）、过期、变质食品、散装食品，不销售方便食品、调味面制品（俗称“辣条”、素牛肉、素鸡肉等）、油炸挤压膨化食品、即食豆制品、饮料、压片糖果、膨化食品等廉价零食。超市内外环境卫生整洁，做到食品无灰尘，无污染。食品陈列与销售符合卫生要求，离墙、离地面。建立食品储藏管理制度，食品与非食品分开、生熟分开、成品与半成品分开，定期与不定期检查售剩食品，及时销毁不洁或腐烂变质、过有效期的食品。

四、做好公寓卫生情况隐患排查

各学校应确保公寓环境卫生，及时排查隐患，制定整改措施。各学校应严格落实公寓卫生安全管理责任，加强学生公寓突发公共卫生事件处置工作。学生公寓公共区域应保持通风，公共区域和公用设施应定期进行杀菌消毒，要利用楼内宣传栏、橱窗、电子屏幕等设施进行预防、应对各类传染性疾病和突发公共卫生事件知识宣传。学校应加强对公寓内学生自行烹饪行为的食品安全知识宣传和教育，教育学生饭前便后应彻底洗净双手。饮用水水箱间的布置和装修标准应满足卫生防疫设计规范要求。校医院应

定期在学生公寓内开展卫生状况调查，评估各类疾病，尤其是食源性传染疾病的传播风险，有针对性地做好疾病预防和处置工作。学校应当每日对公寓楼内公共区域进行清洁打扫，确保楼道、楼梯、电梯间、厕所、水房、公寓楼外立面等公共区域干净卫生，通风良好无异味。学校应引导学生建立良好的生活和卫生习惯，组织学生经常打扫宿舍卫生，保证宿舍内地面、墙面、台面整洁无灰尘，物品摆放整洁有序，门、窗、纱窗洁净完好，阳台干净无杂物堆放，不在宿舍饲养宠物，不购买校园周边无证餐饮店的饮食。

各地、各校要立即就以上四个重点方面开展安全隐患排查。排查的结果请于4月30日前报我厅教育后勤产业办公室（联系人：贺丰霞，电话：020-37627115，邮箱：hefx@gdedu.gov.cn）。我厅将对各地重点排查安全隐患情况进行抽查。

广东省教育厅

2017年3月25日

公开方式：主动公开