

楚雄州食安辦發佈 2017 年春季學校食堂食品安全預警

發佈日期：2017 年 3 月 7 日 來源：雲南省消費者協會

從雲南省食品藥品監管政務網獲悉，2017 年春季學期開學之際，為有效預防和控制學校群體性食物中毒事件發生，楚雄州食安辦發佈學校食堂食品安全預警公告。

公告提醒各級學校及承擔學校食堂監管責任的有關部門，督促指導學校食堂健全完善食品安全管理制度，緊緊抓好進貨、貯存、操作、保潔四個關鍵環節，強化學校食堂日常監督管理工作，進一步增強食品安全防範意識，切實做好學校食堂食品安全的各項管理工作。

公告要求各級學校食堂要嚴格落實食品安全主體責任，定期組織開展食堂食品安全自檢自查，建立健全食品安全管理制度和防控措施；各級教育行政主管部門和食品安全監管部門要加大對學校食堂的食品安全監管力度，督促指導、健全完善各項食品安全管理制度並落實到位。學校食堂嚴格執行食品採購索證登記驗收制度，嚴禁採購證照不全和來源不明的食品及食品原料。嚴格按照食品標籤所示保存條件存放食品。嚴禁使用過期及食品品質發生變化的食品。嚴格按照《餐飲服務食品安全操作規範》操作，防止食物交叉污染，禁止直接使用隔餐食品，嚴禁使用亞硝酸鹽，禁止加工食用四季豆、黃花菜、發芽馬鈴薯、自製豆漿等有潛在風險的高危食品，禁止制售涼菜和外購熟食涼菜。餐具清洗消毒應嚴格按照一刮、二洗、三沖、四消毒、五保潔程式進行。定期對學校食堂內外環境進行檢查，對從業人員進行晨檢；保持食堂環境清潔，做好防蠅、防蟲、防鼠、防塵工作；按要求做好每餐食品留樣並做好留樣記錄等。各級食品安全監管部門、教育部門加強學校食堂許可管理，確保學校食堂持證率達 100%；要與當地學校加強聯繫，密切配合，強化對學校食堂及學校周邊小餐飲、食品攤販等的食品安全監管，嚴防學校食品安全事故發生，切實保護廣大師生食品安全和身體健康。