

校园食品安全守护行动方案（2020—2022年）

为贯彻落实《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》，推动学校及幼儿园食品安全治理体系和治理能力现代化，保障广大师生“舌尖上的安全”，现决定开展校园食品安全守护行动。具体方案如下：

一、工作目标

通过开展校园食品安全守护行动，全面落实学校食品安全校长负责制、学生集体用餐配送单位（以下称供餐单位）食品安全主体责任和属地部门管理监督责任，聚焦校园食品安全突出问题、薄弱环节，采取有力措施，筑牢基础、补齐短板、提升水平，严防严管严控校园食品安全风险，遏制发生群体性重大食品安全事故，不断提高师生和家长对校园食品安全的获得感、幸福感、安全感。

二、重点任务

1. 全面落实校园食品安全校长（园长）负责制，严厉查处校内食品经营者无证经营和超范围经营行为。
2. 严格落实供餐单位、校园周边餐饮门店和食品销售单位食品安全主体责任，严厉查处无证经营和超范围经营行为。
3. 严厉查处采购、销售或加工制作腐败变质、霉变生虫等感官性状异常和超过保质期等食品和食品添加剂行为。

4. 严厉查处超范围、超限量使用食品添加剂行为。
5. 严厉查处餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器使用前未经洗净、消毒或者清洗消毒不合格行为。
6. 严厉查处未按规定制定和实施经营过程控制要求的行为。
7. 落实好农村义务教育学生营养改善计划，保证学生营养餐质量安全。
8. 全面推行“互联网+明厨亮灶”等智慧管理模式。
9. 广泛开展校园食品安全宣传教育。

三、主要措施及分工

（一）全面落实校外供餐单位食品安全主体责任

1. 科学防控安全风险。全面分析企业经营全过程的食品安全风险，制定科学有效的食品安全管理制度和风险控制要求，督促员工严格落实。定期开展食品安全自查。建立 HACCP 或 ISO22000 体系，逐步通过认证。（市场监管部门负责）

2. 严格查验进货原料。制定严格的食品原料供货要求。严格筛选食品原料供应商，倡导建立原料供应基地、与大型食品生产或销售企业签订长期供货协议。明确专人负责食品原料进货查验，严格执行查验要求。（市场监管部门负责）

3. 规范加工制作行为。按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求，规范食品加工制作行为，做到烧熟煮透食品、分开存放生熟食品、彻底清洗消毒餐具用具、按规定的温度和

时间配送食品等。（市场监管部门负责）

4. 全面推行供餐单位“明厨亮灶”。积极推进“互联网+明厨亮灶”，强化供餐单位自身食品安全管理，及时发现并纠正存在的问题。向学校、市场监管部门、教育部门公开食品加工制作信息，主动接受监督。（市场监管部门负责）

5. 提升食品安全管理水平。定期对大宗食品原料、餐用具清洗消毒效果等进行检验检测。充分运用物联网、人工智能等技术，提升原料溯源把关、设施设备管控、人员行为纠偏等的智能化水平。（市场监管部门负责）

（二）严格落实学校食品安全校长（园长）负责制

6. 自查整改食品安全问题隐患。结合实际，认真分析校园食品安全的风险点，针对性制定明确、可操作的防控要求并严格落实。制定并落实食品安全自查制度、自查计划。对自查中发现的食品安全问题和隐患，迅速采取整改措施并及时复核整改效果。（教育部门负责）

7. 实行大宗食品公开招标、集中定点采购。有条件的地区和学校要以肉蛋奶、米面油等食品原料为重点，实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度。学校原则上应在属地教育部门公开招标并确定的大宗食品供货商名录中选择供货商，签订供货协议。（教育部门负责）

8. 规范加工制作行为。要督促学校食堂等校园内食品经营者强化从业人员食品安全培训考核，促使其全面掌握和严格落实各项食品安全要求。结合实际，采用色标管理、五常、

6T 等食品安全管理方法，提升学校食堂食品安全水平。鼓励建立 HACCP 体系或 ISO22000 体系，并通过认证。倡导实行分餐制。（教育部门负责）

9. 全面推行学校食堂“明厨亮灶”。大力推进学校食堂“明厨亮灶”，通过将视频信息接入学校或教育部门网页、APP 以及第三方平台等方式，实现“互联网+明厨亮灶”。学校负责人和食堂管理人员要通过“互联网+明厨亮灶”，随机抽查食堂食品安全状况，及时发现食堂食品安全问题，及时予以纠正。鼓励学生家长借助“互联网+明厨亮灶”，参与学校食堂的监督。推动学校安装使用校园食安系统。（教育部门负责）

10. 建立学校相关负责人陪餐制度。中小学、幼儿园要按照《学校食品安全与营养健康管理规定》、《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（市监食经〔2019〕68 号）要求，制定陪餐制度和计划，明确陪餐人员和要求，做好陪餐记录。（教育部门负责）

11. 加强承包或委托经营者、供餐单位管理。中小学、幼儿园食堂原则上采用自营方式供餐。食堂承包或委托经营的，应严格遴选食堂承包或委托经营者，加强日常食品安全管理。采用供餐单位提供餐食的学校，应优先选择通过 HACCP 或 ISO22000 体系认证的供餐单位。（教育部门负责）

（三）切实强化校园食品安全监督管理

12. 实行全覆盖监督检查。对供餐单位、学校食堂、校

园周边餐饮门店和食品销售单位实行全覆盖监督检查，持续加大监督检查力度和频次，深入排查使用腐败变质和超过保质期的食品原料等食品安全风险隐患。（市场监管部门负责）

13. 严惩重处违法行为。严惩重处校园食品安全违法违规行爲，主动公开查处结果，及时将相关信息归集至国家企业信用信息公示系统，加强信用监管。及时受理、依法立案侦查涉嫌犯罪的食品安全案件，依法严厉打击校园食品安全犯罪行为。（市场监管、公安部门按职责分工负责）

14. 落实好农村义务教育学生营养改善计划。进一步提高农村义务教育学校食堂（伙房）供餐比例。健全并落实大宗食品采购、进货查验、加工制作等制度，确保学生营养餐质量安全。加强农村义务教育学校食堂监督管理。（教育、市场监管部门按职责分工负责）

15. 加强食源性疾病预防。指导学校开展食源性疾病预防知识教育。规范食源性疾病流行病学调查、报告行为，加强食源性疾病信息通报。（卫生健康部门负责）

（四）广泛开展宣传，加强校园食品安全社会共治

16. 加强食品安全和营养健康宣传教育。广泛开展食品安全宣传教育，向师生有效传递食品安全和营养健康知识。对学校提供营养指导，倡导健康饮食理念。（教育、卫生健康部门按职责分工负责）

17. 采取营养健康干预措施。创建学校健康食堂。指导学校优化膳食结构，采取措施减油、减盐、减糖。（教育、

卫生健康部门按职责分工负责)

18. 加强社会共治。健全学校食品安全投诉举报机制。引导新闻媒体真实、客观报道学校食品安全状况，客观、公正开展舆论监督。具备条件的中小学和幼儿园应建立家长委员会代表参与校园食品安全监督检查机制。(教育、市场监管、公安、卫生健康部门按职责分工负责)

四、时间安排

(一) 部署工作

各省级市场监管、教育、公安、卫生健康部门根据本方案，结合属地实际，因地制宜制定具体实施方案，在本地区部署开展校园食品安全守护行动。

(二) 扎实推进

根据本地区校园食品安全守护行动方案，围绕全面落实学校食品安全校长(园长)负责制和供餐单位食品安全主体责任，开展突出问题治理，及时发现问题隐患，研究采取解决办法。坚持问题导向，适时调整工作重点，采取针对性措施，集中力量解决师生及家长反映强烈的突出问题，推动校园食品安全守护行动深入开展。

(三) 巩固总结

针对突出问题整改情况，组织开展“回头看”，保证校园食品安全守护行动取得实效。对五年内发生过校园食品安全事件和学校食物中毒事故的地市及供餐单位、学校食堂，

开展一次联合督导。对督导中发现仍存在食品安全问题隐患的，挂牌督办，逐一销账。认真总结工作成果，将成效好、可复制、可推广的措施和经验，上升为工作制度或长效机制。

五、工作要求

（一）加强组织领导

各部门要增强底线意识，定期研究校园食品安全工作，层层明确、逐级压实校园食品安全主体责任和监管责任，防范化解校园食品安全风险，牢牢守住不发生校园重大食品安全事故的底线。

（二）争取政策支持

各部门要积极推动地方党委和人民政府将校园食品安全纳入党政同责考核内容，定期研究解决重大问题，健全长效机制，出台制度措施，并在经费保障、人员配备等方面给予政策倾斜。

（三）加强部门配合

各部门要健全定期会商、联动执法等校园食品安全制度和长效机制，畅通沟通渠道，强化部门间工作通报和信息共享，共同研究解决问题，确保工作取得实效。

（四）及时报送信息

各部门要及时梳理总结工作中可复制、可推广的好经验、好做法和先进典型，形成书面材料，报送至市场监管总局、教育部、公安部、国家卫生健康委。

2020年6月30日前，各省级市场监管、教育、公安、

卫生健康部门要上报工作部署情况、具体联络员及联系方式。每年7月15日、12月30日前，各部门要报送半年或全年工作总结和工作情况统计表。2022年12月30日前，各部门要报送三年工作总结。

附件：校园食品安全守护行动工作情况统计表

附件

校园食品安全守护行动工作情况统计表

项目		数量
基本情况	辖区内持证学校食堂数（家）	
	实施五常、6T等食品安全管理的单位数（家）	
	建立HACCP或ISO22000管理体系的单位数（家）	
	实施“明厨亮灶”数（家）	
	其中：视频式展示（家）	
	互联网式展示（家）	
	辖区内持证学生集体用餐配送单位数（家）	
	供应的学校数（个）	
	建立HACCP或ISO22000管理体系的单位数（家）	
	通过HACCP或ISO22000管理体系认证的单位数（家）	
	实施“明厨亮灶”数（家）	
督促整改情况	学校食堂 整改问题 数量	原料进货查验把关不严格（家）
		食品加工制作行为不规范（家）
		餐具用具清洗消毒不彻底（家）
		加工制作环境不清洁（家）
		其他食品安全问题（家）
	供餐单位 整改问题 数量	原料进货查验把关不严格（家）
		食品加工制作行为不规范（家）
		餐具用具清洗消毒不彻底（家）
		加工制作环境不清洁（家）
		食品分餐配送过程不合规（家）
		其他食品安全问题（家）
监督检查 和案件查 处情况	监督检查数（户次）	
	下达责令改正通知书（份）	
	行政处罚立案数（起）	
	罚没金额（万元）	
	吊销许可证（家）	
	取缔无证经营（家）	
	移送公安机关案件数（起）	
	刑事立案数（起）	