# 事关春季开学！白沟新城市场监管分局发布学校开学食品安全提示！

春季开学第一天，为有效预防和控制食物中毒事故发生，全力守护广大师生“舌尖上的安全”，白沟新城市场监管分局提示全区学校食堂和学生餐集体用餐配送单位压实责任，把严六个关口：

**严把主体责任关。**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，在食堂重新启用前及时排查食品安全隐患，严密防控学校食品安全风险。排查重点主要包括：掌握食堂从业人员的健康状况，落实晨检制度并做好记录；全面检查所有食品原料，重点是已开封使用的食品原料，及时清理变质或者超过保质期的食品原料；对食堂加工场所、就餐场所、设施设备、餐用具、饮水机和二次供水的蓄水池等进行全面清洁消毒。对发现的问题隐患，在供餐前全部整改到位。 **严把采购储存关。**严格落实索证索票、进货查验和台账登记制度，加强溯源管理。学校食堂不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。禁止购买、食用野生动物和长江非法捕获鱼类。要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。原料入库后要实行分类存放，严格按保存条件进行储存，坚持定期检查，及时清理销毁变质和过期食品原料。开学前要对上学期留存的食品原料进行全面检查，及时清除、销毁超过保质期或腐败变质的食品原料。 **严把操作规范关。**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，禽蛋使用前要用流水冲洗；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。 **严把清洗消毒关。**严格做好从业人员的健康管理，增加洗手消毒频次，养成良好卫生习惯。规范做好餐具清洗、消毒、保洁工作。及时做好加工用具和场所环境的清洗消毒，全力防止食源性传染病的传播和有害因素对人体的危害。 **严把留样管理关。**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。 **严把分餐配送关。**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。

近日，按照保定市局统一安排部署，白沟新城市场监管分局部署启动全区春季校园食品安全专项检查行动，将对各学校食堂、集体用餐配送单位、校园及周边食品经营者开展监督检查，切实保障广大师生饮食安全。

市场监管部门特别提醒，由于春季气温升高湿度增大，微生物生长繁殖活跃，若饮食不当，极易发生食源性疾病，广大师生一定要科学合理饮食、加强个人健康管理，保障自身身体健康和生命安全。