

岳阳市教育体育局 岳阳市市场监督管理局 岳阳市卫生健康委员会

岳教体通〔2025〕13号

关于开展2025年第一季度全市校园食品和 饮用水安全及传染病防控专项调研的通知

各县市区教育（体）局、市场监督管理局、卫生健康局，岳阳南湖新区、屈原管理区各有关单位，市属有关学校：

根据市食安委《岳阳市2025年食品安全重点工作安排》（岳食安委〔2025〕3号）文件精神，为全力保障广大师生“舌尖上的安全”，防范校园发生传染病疫情及突发公共卫生事件，市教育体育局、市市场监督管理局、市卫生健康委员会决定开展2025年第一季度全市校园食品和饮用水安全及传染病防控专项调研。现将有关事项通知如下：

一、专项调研时间

3月11日至31日

二、专项调研内容

1. 岳阳市学校食堂食品安全（附件1）。
2. 岳阳市校园及周边餐饮店和食品店（附件2）。

3. 岳阳市学校饮用水卫生安全（附件 3）。
4. 2025 年学校传染病防控工作（附件 4）。
5. 中小学校长校园食品安全管理 20 条落实情况。

三、专项调研安排

专项调研安排三组，每组最后一名成员为本组联络员和资料员，负责组内联络和资料收集。每组自备交通车辆一辆，由各组组长单位负责落实，专项调研分组安排如下：

第一组

组 长：何 波

成 员：陶金辉、胡岳军、胡考峰

调研范围：岳阳楼区、君山区、南湖新区、市直学校

第二组

组 长：向 阳

成 员：商 旭、殷 勤、钟昆龙、高俐慧

调研范围：平江县、湘阴县、汨罗市、云溪区、

第三组

组 长：李岳玲

成 员：彭志勇、钟进华、钱 锋

调研范围：岳阳县、华容县、临湘市、屈原管理区

四、工作要求

1. 认真履行职责。各调研组要按照分工，深入各学校（幼儿园）和民办学校（含培训机构）进行明查暗访，原则上每个县市区随机调研 4 至 6 所学校，被调研学校应尽量涵盖高中、初中、小学、幼儿园和民办培训机构。

2. 加强情况反馈。各调研组对调研中发现的问题，要采取当面反馈交流和下发整改通知书的形式督促相关学校采取措施迅速整改到位。各组组长安排一名同志对本小组各项调研情况进行汇总小结。

3. 严格责任追究。发现被调研单位存在严重失职渎职情况的，要责令立即整改，并将调研结果纳入年底对各县市区食品安全绩效考核依据，情节严重的将移交相关部门严肃处理。

- 附件：1. 岳阳市学校食堂食品安全专项调研表
2. 岳阳市校园及周边餐饮店和食品店专项调研表
3. 岳阳市学校饮用水卫生安全专项调研表
4. 2025 年学校传染病防控专项调研表
5. 中小学校长校园食品安全管理 20 条



岳阳市教育体育局



岳阳市市场监督管理局



岳阳市卫生健康委员会

2025 年 3 月 4 日

附件 1

岳阳市学校食堂食品安全专项调研表

学校名称:

地址:

法定代表人:

调研项目		调研内容	是	否	问题描述
学校食堂	许可管理	是否持有效许可证和营业执照,且未超许可范围经营;是否在醒目位置公示食品经营许可证、食品经营监督检查结果记录表(总局 49 号令记录表)			
	食品安全管理	是否公示主要食品原料及来源信息。			
		是否落实学校食品安全校长负责制;校长是否亲自抓学校食品安全工作,定期调度、检查学校食品安全。			
		是否按要求配备食品安全员、食品安全总监(有正式任命文件)。			
		是否建立健全食品安全制度,制度内容完善无错误,具有可操作性;是否制定食品安全事故应急处置预案,预案有可操作性。			
		中小学校是否成立膳食和食品安全管理委员会,参与监督供餐质量、食品安全等工作。是否建立学校食堂满意度测评制度并每月组织开展一次测评。			
		学校食堂经营是否坚持“公益性”原则,严格遵循“非营利”要求,学生餐费低于社会同类餐饮价格。			
		是否在食堂采购、食堂承包、校外配餐等方面以权谋私、暗箱操作、收受回扣、优亲厚友问题。			
		是否存在学校食堂“以包代营”“一包了之”“只包不管”等问题。			
		是否制定食品安全风险管控清单,落实“日管控、周排查、月调度”制度。			
是否建立食材采购、承包经营企业等信息公示制度。					
中小学校是否将食品安全和营养健康知识纳入健康教育教学内容。					

调研项目		调研内容	是	否	问题描述
学校食堂	食品安全管理	是否实施“互联网+明厨亮灶”工程，落实社会监督机制。			
		是否建立大宗食品公开招标、集中定点采购制度。采购合同是否明确食品原料质量要求和对供应商的要求。			
		是否实施“互联网+明厨亮灶”工程，落实社会监督机制。			
	人员健康管理培训	是否建立从业人员健康管理档案，且从业人员持有效健康证明。			
		是否公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。			
		是否定期开展食品安全管理和从业人员法律法规、食品安全知识、食品安全管理制度和岗位技能等培训，并掌握基本食品安全知识。			
		从业人员晨检制度是否落实到位。			
		从业人员是否穿戴清洁的工作衣帽上岗，穿戴服帽后头发是否存在外露，离岗是否脱换，备餐区从业人员工作服与其他操作区的工作服是否有明显区分；从业人员是否保持个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。			
	选址布局与环境	是否远离污染源（25米内无暴露垃圾堆、污水池、粪坑、旱厕等）。			
		食品加工布局流程是否按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局。			
		食品处理内外环境是否干净整洁，无有害生物孳生地；地面是否有积水、污迹；天花板是否有落尘、滴水。			
	设施设备配备	是否配备从业人员洗手消毒设施。			
		食品库房是否配备足够的货架，能保证所有的食品隔墙离地存放。			
		冷冻（藏）库（柜）是否满足加工制作需要，能确保生、熟、荤、素分开存放；冷冻（藏）库（柜）是否设有可正确指示库内温度的温度计。			

调研项目		调研内容	是	否	问题描述
学校食堂	设施设备配备	食品初加工间（区）是否分别设有荤、素、水产品食品原料清洗池，以及清洁工具用具专用清洗池，不同类别清洗池保持1米以上安全距离或挡隔板，水池大小符合 DB43/T2142 要求，且有明显标识。			
		是否配备足够初加工的操作台、刀具、砧板等，是否做到动物性、植物性、水产操作能分开、离地操作，且有明显标识。			
		备餐间是否配备热藏设施，温度是否在 60℃ 以上。			
		是否配备专用的留样冰箱。			
		食品贮存、加工、陈列等设施设备是否运转正常，是否保持清洁。			
		三防设施是否全部到位，是否有破损，挡鼠板是否及时归位。			
		餐用具消毒设施是否满足需要，是否能容纳大型餐用具；保洁设施是否满足需要，并保持干净整洁。			
	食品处理区是否配备带盖的餐厨废弃物存放容器，并有明显标识。				
	原料控制	是否有采购食品及原料、食品添加剂、食品相关产品的验收和进货台账。			
		采购的食盐是否能有效追溯；是否来源于资质齐全的食盐定点生产或批发企业。			
		采购的食品及原料是否索取了产品的合格证明文件，并保存相关凭证。			
		是否采购使用禁止生产经营或来源不明的食品原料和食品添加剂。			
		食品贮存标识是否做到一物一标；是否存在食品与非食品混放情形；是否存放有毒有害物质；散装食品贮存容器是否为食品级容器。			

调研项目		调研内容	是	否	问题描述
学校食堂	加工过程控制	是否存在使用过期、变质食品原料。			
		从业人员接触直接入口食品前或接触不洁物后是否对手部进行消毒。			
		从业人员在食品加工过程中是否存在违规操作行为。			
		盛放调味料的容器是否保持清洁，加盖存放。			
		在常温条件下，存放时间是否超过 2 小时；需再次利用的是否先确认未变质后再经过充分加热。			
		留样容器是否经清洗消毒且密封性好。			
		是否按规定留样，留样记录是否完善。			
		食品添加剂使用是否符合 GB2760《食品添加剂使用标准》规定。			
		是否符合专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存的要求。			
		餐用具清洗水池是否专用，标有明显标识，且满足清洗需要，使用的洗涤剂、消毒剂是否符合食品安全国家标准，包装标识齐全。			
		消毒人员是否掌握基本消毒知识。			
		保洁设施是否为专用，保洁设施内存放的餐饮具是否保持清洁。			
	餐厨垃圾处置	是否建立餐厨废弃物处置管理制度，将餐厨废弃物分类放置，做到日产日清。			
		是否与处置单位或个人签订合同，索取其经营资质证明文件复件。			
		是否详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况。			
	制止餐饮浪费	在餐厅醒目位置是否有防止食品浪费提示。			
经营过程中是否存在严重浪费（可查看每日餐厨废弃物的剩余量）。					

附件 2

岳阳市校园及周边餐饮店和食品店专项调研表

店铺名称:

地点: 校内/校外

调研项目		调 研 内 容	是	否	备注
小餐饮店	选址	远离污染源（25 米内无暴露垃圾堆、污水池、粪坑、旱厕等）			
	许可健康管理培训	持有效许可证和营业执照，并悬挂在醒目位置			
		未超许可范围经营			
		建立了从业人员健康管理档案，从业人员持有效健康证明			
		开展食品安全知识和技能培训，从业人员掌握基本食品安全知识			
	内外环境卫生	定期清洁，保持室内外环境干净整洁			
		有消除老鼠、蟑螂、苍蝇检查问题记录表和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施			
		具有足够的通风和排烟装置，定期清洁			
		用水符合生活饮用水卫生标准			
		卫生间保持清洁、卫生，定期清理			
	原料控制	有采购食品及原料、食品添加剂、食品相关产品的验收和进货台账			
		采购的食品及原料均索取了产品的合格证明文件，保存相关凭证			
		未采购使用禁止生产经营或来源不明的食品原料和食品添加剂			
		原料外包装标识符合要求，按照标识的条件和要求规范贮存			
		一次性餐盒和筷子从有资质的单位进货并符合规定要求			
	食品加工制作管理	是否使用过期、变质食品原料			
		食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开			
		制作食品的设施设备及加工工具、容器等有显著标识，按标识区分使用			
		加工制作食品做到烧熟煮透			
		无适当保存条件，存放时间超过 2 小时需再次利用的要先确认未变质 再经过充分加热			

调研项目		调 研 内 容	是	否	备注
小餐饮店	清洗消毒	配备了能正常运转的清洗、消毒设备设施			
		消毒池数量和标识符合要求，消毒池与其他水池不混用			
小食品店	经营资质	持有效许可证和营业执照			
		食品经营许可证载明的内容与实际经营是否相符			
		许可证在经营场所醒目位置悬挂			
	食品标签外观质量状况	食品是否在保质期内			
		食品感官性状是否正常			
		经营的肉及肉制品是否具有检验检疫证明			
		预包装食品、食品添加剂是否有标签，标签内容是否符合相关规定			
		食品标签、说明书是否清楚、明显，生产日期、保质期等事项是否显著标注，容易辨识			
		是否在散装食品容器、外包装上标明食品名称、生产日期或批号、保质期及生产经营者名称、地址、联系方式等内容			
		进口预包装食品是否有中文标签并载明食品的原产地、境内代理商的名称、地址、联系方式			
	从业人员管理	从事接触直接入口食品的从业人员持有效健康证明			
		从业人员是否接受食品安全知识培训			
	经营过程控制	是否按要求贮存食品			
		是否定期检查库存食品，及时清理变质或过期食品 是否按标签要求贮存、销售食品			
		是否建立食品安全自查制度并开展自查			
		采购食品是否符合要求（是否查验供货者许可证、食品合格证明文件等，是否有假冒伪劣、有毒有害、过期变质等食品）			
		是否建立食用农产品进货查验记录制度并如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证			
是否建立并执行不安全食品处置制度					
	食品经营者是否张贴并保持上次监督检查结果记录				
摊贩管理	中小学校门外道路两侧 100 米之内是否存在流动食品摊贩				

附件 3

岳阳市学校饮用水卫生安全专项调研表

学校名称:

地址:

法定代表人:

调研项目	调研内容	检查情况	备注
一般情况	学校供水类别	<input type="checkbox"/> 集中式供水（ <input type="checkbox"/> 市政供水 <input type="checkbox"/> 乡镇水厂供水 <input type="checkbox"/> 村级水站供水） <input type="checkbox"/> 自建设施集中式供水 <input type="checkbox"/> 二次供水 <input type="checkbox"/> 分散式供水 <input type="checkbox"/> 其他	
	学校饮水类别	<input type="checkbox"/> 开水 <input type="checkbox"/> 桶装水 <input type="checkbox"/> 现制现售水 <input type="checkbox"/> 分质供水 <input type="checkbox"/> 其它	
	为学生提供充足的符合标准的饮用水	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	供水单位依法取得卫生许可证	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	建立健全饮用水卫生管理制度，配备专（兼）职饮用水卫生管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	有专门的饮用水卫生管理档案	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	供水单位直接从事供、管水人员经卫生知识培训合格，取得“健康合格证明”后上岗	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
开水供应点	涉水产品、消毒产品有卫生许可批件或产品安全评价报告等索证资料	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	开水贮水容器加盖上锁，定期清洗消毒并有记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	桶装饮用水	有桶装水生产单位索证资料（生产许可证、工商营业执照）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
有桶装水批次检验合格报告		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
定期对饮水设施进行清洗消毒并有记录		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

调研项目	调研内容	检查情况	备注
现制现售 饮用水	现制现售水质处理器是否有产品铭牌，标识内容是否与许可批件相一致	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	定期更换过滤、吸附材料并有记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	有定期水质检测报告且合格	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	水质检测报告是否公示	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
管道分质 供水	定期更换过滤、吸附材料并有记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	有专用制水间并上锁，有洗手和空气消毒设施、通风换气设施等相关设施设备	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	有水质检测检验能力或委托检测合同，定期对水质检测并有水质检验合格报告	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
二次供水	二次供水设备周围无污染物	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	二次供水储水设备有卫生安全防护设施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	每6个月内对蓄水设施进行清洗消毒一次并有记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	每次清洗消毒后进行水质检测并有水质检验合格报告	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
自建设施 供水	自备水水源卫生防护好，周围30米内没有污染源	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	应有水质消毒设施，并运转正常	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	设施设备定期清洗消毒并有记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	有定期原水和末梢水水质检测报告，并合格	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

注：供水单位是指二次供水、分质供水、自建设施集中式供水的学校。

附件 4

2025 年学校传染病防控专项调研表

检查学校：_____ 检查时间：_____ 是否常见病监测学校：_____

序号	调研要点	调研情况
1	卫生室或保健室设置符合要求：寄宿制学校设卫生室，非寄宿制学校视规模设卫生室或保健室。	
2	学校卫生室或医务室持有效执业许可证。	
3	卫生专业技术人员或保健教师配备符合要求：寄宿制或 600 名学生以上非寄宿制学校配备卫生专业技术人员，600 名学生以下非寄宿制学校配备保健教师或卫生专业技术人员。	
4	成立以校长为第一责任人的学校传染病防治管理部门或机构。	
5	师生入校时测量体温，外来无关人员非必要不进入学校。	
6	有传染病预防控制的工作方案及传染病疫情应急处置预案（二案），有学校传染病疫情报告制度、晨午检制度、因病缺勤追踪登记制度、复课证明查验制度、健康管理制度、传染病防控健康教育制度、通风消毒制度、环境卫生检查制度和免疫预防接种查验制度等（九制）。	
7	组织开展春季常见传染病疫情防控应急演练。	
8	有专人负责疫情报告，按要求报告传染病或突发公共卫生事件并有记录。	
9	加强师生健康监测，有晨午（晚）检记录。	
10	有因病缺勤追踪记录。	
11	有复课证明查验记录。	
12	有新生入校入托免疫接种证查验资料。中小学校及幼儿园要提醒和督促学生按期接种和补种疫苗。	

序号	调研要点	调研情况
13	校园环境卫生清洁。保持教学区域、公共生活区域等场所日常通风换气和清洁消毒，并做好记录，定期对空调等通风系统清洗消毒并记录。	
14	将健康教育纳入年度教学计划。定期开展健康生活方式、营养、急慢性传染病、地方病防治宣传活动（每学期至少1次）。	
15	组织开展教职员传染病防控工作会议及培训。（培训内容包括常见传染病相关知识，消毒剂使用配比，呕吐物、排泄物等污染物的消毒处置等传染病防控知识。）	
16	针对春季高发传染病家校联动，发放家长告知书。	
17	每年按要求实施学生健康体检并且建立健康体检档案。	
18	储备2周以上的口罩、消毒用品、安全测温设备等常用防疫物资。物资在有效期内。	
检查发现的问题及整改要求：		

中小学校长校园食品安全管理 20 条

1. 校长切实履行学校食品安全第一责任人责任。
2. 建立由校领导、后勤部门负责人、财务部门负责人、教师代表、学生代表、家长代表等组成的学校膳食管理委员会，每学期至少研究部署一次学校食品安全工作。
3. 校长每学期至少在食堂召开一次现场办公会，实地查看食品安全工作现场、解决问题并部署工作。
4. 每学期面向师生和家长分别开展一次食品安全满意度测评，及时将意见及整改情况向师生和家长反馈。
5. 严格规范执行学校相关负责人陪餐制度，必须到食堂或用餐现场陪餐，做好陪餐记录，逐步建立家长陪餐制度。
6. 通过电话、信箱、电子邮箱等形式，畅通学校食品安全投诉举报渠道，听取师生家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议。
7. 成立校园膳食监督家长委员会，健全家长委员会监督机制。
8. 具备条件的中小学食堂原则上采用自营方式供餐。食堂对外承包或委托经营的，以招投标等方式公开选择有资质、信誉好的餐饮服务单位或餐饮管理单位，与承包方或受委托经营方依法签订合同。实施营养改善计划的学校食堂不得对外承包或委托经营。

9. 采用校外供餐的学校，应完善校外供餐管理制度，配备专(兼)职供餐管理人员，负责配餐的接收、查验、留样等工作。

10. 严格规范膳食经费财务管理。实施营养改善计划的学校营养膳食补助资金全额用于为学生提供营养膳食，配合开展审计监督。

11. 有条件的学校应当实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，签订采购合同时应当明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。

12. 建立“双人或多人联检”进货查验制度，查验人员至少包含学校食品安全员和食堂管理人员。

13. 学校食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

14. 每个食品品种留样量不少于 125 克，由专用留样冰箱冷藏 ($0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$) 保存 48 小时以上，并有留样记录。

15. 学校食堂应健全场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、餐饮具清洗消毒等制度。

16. 定期开展食堂内外环境有害生物防治。

17. 加强食堂从业人员健康管理，从业人员应接受晨检。

18. 定期对食堂管理人员和从业人员进行食品安全业务培训，强化食堂一线从业人员职业道德和岗位责任，每学期进行考核。

19. 完善学生用餐信息公开制度，在校内醒目位置定期公开食堂财务收支、食材进货来源、供餐单位、伙食费标准、

带量食谱等信息。

20. 制定学校食品安全突发事件应急处置方案。