

# 邵阳市市场监督管理局

---

## 新学期，致全市各学校校长（园长）的一封信

尊敬的各位校长（园长）：

2025 春季开学在即，为确保广大师生开学返校后校园食品安全，请您切实履行校长（园长）食品安全第一责任人责任，一如既往重视和支持食品安全工作。

**一、强化落实主体责任，保障校园食品安全。**各学校（幼儿园）食堂要扎实开展食品安全自查整改工作，全面实行食品安全校长（园长）负责制，充分发挥食品安全总监和食品安全员的作用，制定食品安全风险管控清单，认真执行“日管控、周排查、月调度”工作机制。同时要组织食品安全总监、食品安全员和从业人员扎实开展食品安全知识培训，明确食品安全岗位职责。

**二、开展食品安全自查，守护食品安全防线。**对经营场所环境卫生、设施设备等进行全面清洁消杀，加工场所天花板和墙壁无剥落、霉斑、积尘、蜘蛛网等，排水沟通畅。对食品库房贮存的食物及原料进行全面检查，及时清理变质或者超过保质期的食品原料，防止不合格食品原料进入加工环节。按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求开展餐用具清洗、消毒工作，使用的洗涤剂要符合规范要求。加强从业人员健康管理，全面掌握从业人员的健康状况，严格落实晨检制度并做好相关记录，注意从业人员个人卫生，加强健康监测和日常管理。

**三、开展场所设备检查，确保设备运行可靠。**配全“三防”设备设施，检查防蝇、防鼠、防虫设施是否完好有效，如风幕机、防

---

蝇帘、挡鼠板等是否正常工作，防止病媒生物进入食堂。检查冷藏冷冻设备，确保冰柜、冰箱等设备运行正常，温度达到规定的贮存要求，定期清理冰霜，防止因设备故障导致食品变质。检查消毒设备，消毒柜、消毒水、紫外线消毒灯等设备是否能正常使用，确保消毒效果达到标准。

四、规范食品加工制作，确保食品烹饪安全。严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求进行操作，持续推进“互联网+明厨亮灶”，在加工过程中，接触生熟食品的工具用具应分开存放和使用，避免交叉污染，熟制食品加工时，食品中心温度应达到70℃以上，以确保彻底杀灭有害微生物。

五、严把食材供货质量，杜绝“三无”产品。严格审核供应商资质，制定并执行供货商食品安全评价与退出制度，明确食品采购标准，切实履行进货查验、索证索票、台账记录等义务，确保所购食品安全可控，来源可查，去向可追。采购人员应仔细查看食品包装是否密封完好，标签内容是否齐全，包括生产日期、保质期、生产厂家等信息。

六、加强落实应急预案，强化应急意识建设。明确应急响应的组织机构、职责分工、操作流程以及应急资源调配等内容，有效预防学校食品安全突发事件的发生，及时控制和快速消除校园突发事件的危害，切实保障广大师生身体健康和生命安全。

守护广大师生的饮食安全，是大家共同的心愿，让我们一起携手，共筑校园食品安全防线。

邵阳市市场监督管理局

2025年2月8日

