

公 务 通 知

陕油教字〔2024〕60号

关于印发《石油普教中心推广实施学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式实施方案》的通知

各中小学：

根据陕西省食品安全委员会办公室、陕西省教育厅、陕西省卫生健康委员会、陕西省市场监督管理局《关于在全省推广实施学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式的通知》（陕食药安办发〔2024〕25号）精神，中心制定了《石油普教中心推广实施学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式实施方案》，现印发你们，请各学校贯彻落实。

各学校在推广实施学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式过程中，如果有好的做法和典型经验，请及时报中心教育管理部（邮箱：793213560@qq.com）。

陕西石油普通教育管理移交中心

二〇一四年十月十八日



石油普教中心推广实施学校食堂食品安全 “十统一六到位”管理模式实施方案

为深入学习习近平新时代中国特色社会主义思想，全面贯彻落实党的二十届三中全会精神，扎实推动中小学校园食品安全突出问题专项整治，进一步提升学校食品安全管理水平，防范化解安全风险隐患，保障广大师生饮食安全，省食药安办、省教育厅、省卫生健康委、省市场监管局决定在全省推广实施学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式。为确保学校食堂供餐食品安全规范化、标准化，中心特制定推广实施学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式实施方案。

一、推广范围

中心所属各中小学。

二、推广内容

“十统一”：原料采购统一、进货查验统一、原料贮存统一、食品留样统一、清洗消毒统一、人员卫生统一、废弃物管理统一、分餐条件统一、信息公示统一、色标管理统一。

“六到位”：总监配备到位、责任落实到位、培训考核到位、问题发现整改到位、舆情处置到位、有害生物防制到位。

三、分工安排

中心教育管理部负责制定《推广实施学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式实施方案》，组织人员开展培训工作。

各学校结合本校实际，负责制定本校《推广实施学校食堂食

品安全“十统一六到位”管理模式实施方案》，分解工作任务，细化措施落实。

中心纪委办公室负责指导、督查、考核，对不达标的学校督促整改，直至达标。

四、完成时限

（一）动员部署制定方案（2024 年 10 月 20 日前）。中心制订实施方案，明确细化职责任务分工，全力推动工作开展。相关学校在中心方案的基础上细化措施，分解任务，广泛宣传，认真落实。

（二）分层分级强化培训（2024 年 10 月 30 日前）。中心在 10 月底之前，组织一次集中培训，邀请专家解读“十统一六到位”具体操作规范和工作要领，学校在专家解读的基础进一步落实“十统一六到位”。

（三）认真对标全面开展（2024 年 11 月 30 日前）。各相关学校立即行动，对照食堂食品安全“十统一六到位”管理模式释义要求，健全完善管理制度，明确人员岗位职责，逐项对标开展自查自纠，全力抓好硬件改造提升和软件资料补正，在规范化运行中实现管理达标提质。

（四）加强督导确保达标（2024 年 12 月 15 日前）。中心对相关学校进行督导检查，督促整改发现的问题短板，如期达标全面推广要求。对学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式工作进展情况进行督导，并按学校进行验收，对不达标的督促整

改直至达标。

五、工作要求

（一）提高政治站位。各学校要把食堂食品安全“十统一六到位”管理模式推广工作做为整治校园食品安全当下突出问题的重中之重，有效整合校内外力量，合力推动，迅速行动，点对点推进，确保如期完成任务。

（二）夯实工作责任。各学校要压紧压实食品安全管理责任和学校食堂主体责任，强化食品安全总监、食品安全员和食堂从业人员对“十统一六到位”推广工作的认识，切实做到人人知晓、职责明确、落实到位、效果明显。

（三）探索创新模式。各学校推广实施食堂食品安全“十统一六到位”管理模式时，因地制宜开展工作，积极探索新思路、新理念、新举措，切实形成具有可操作、可借鉴、可推广的“十统一六到位”管理制度和运行机制。

（四）强化督查问责。中心将把推广实施学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式工作与食品安全领域群众身边不正之风和腐败问题集中整治紧密结合，对推广工作敷衍应付走过场、在规定时限内未达到“十统一六到位”标准要求的学校 and 责任人，将作为作风虚浮、履职不力问题线索依纪依规问责追责。

附件：1. 陕西省学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式释义（参考模板）

2. 陕西省学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式口诀（参考模板）

陕西省学校食堂食品安全 “十统一六到位”管理模式释义（参考模板）

“十统一”

一、原料采购统一

（一）固定供货渠道，确保质量可靠、来源可溯：

1. 大米、食用油、面粉、肉、蛋、奶等大宗食材应实行统一公开招标，集中定点采购；

2. 新鲜蔬菜、水果、干货、调味品等原辅材料，由县级有关部门或学校作为采购人集中带量采购；

3. 少量急需食品原料可临时就近从具有食品生产经营许可证的单位采购。

（二）学校应与供货方签订质量保证协议，明确供货方食品安全责任和义务。

（三）学校应确认供货方合法性。首次供货或每年定期索取供货方食品生产经营许可证等资质证明，并对其有效性进行验证；供货方食品生产经营许可证事项发生变更的，应及时提供变更后的许可资质。

（四）学校应确认供货方食品安全保障能力。注意所供食品与其经营范围的一致性，并索取所供应食品的检验合格证、检疫报告书等证明文件。

（五）学校根据相关规定和供餐风险特点，确定禁止使用食

品目录，并防止采购。

二、进货查验统一

（一）入库前，应查验并留存食品原料的产品合格证明文件复印件。

（二）食品原料实行统一配送的，鼓励由供货方统一查验相关产品合格证明文件，扫描建档并与学校共享数据，保证数据真实、有效。

（三）查验配送车辆的运输条件是否符合食品安全要求：

1. 运输工具、盛装食品的容器应保持清洁卫生，防止食品受到污染；

2. 运输过程温度控制符合食品安全相关要求；

3. 食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输，或者食品原料、半成品、成品同车运时，应进行分隔；

4. 不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输或车辆混用。

（四）食品原料必须由双人在视频监控覆盖的验收区，经过以下项目验收合格后方可入库和使用：

1. 具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；

2. 预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识一致；

3. 标签标识完整、清晰，载明的事项应符合国家食品安全标准和要求；

4. 食品在保质期内;
5. 食品温度符合食品安全要求。

(五) 应尽可能缩短冷藏冷冻食品验收时间, 减少其温度变化。

(六) 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的, 应留存每笔购物或送货凭证。

(七) 采购食品索取的有关资料, 应当按产品类别、供货方、进货时间先后次序, 统一有序整理, 购物凭证(进货的厂名、品名、生产日期及批号)应按月装订成册保存, 索取的相关证照、产品合格证明文件等均须按规定妥善保存。

(八) 食品采购应建立完善的进货查验记录, 如实记录食品名称、规格、数量、生产日期、保质期、供货方名称、联系方式及地址、验收人员等信息, 并按相关规定予以保存。鼓励学校建立电子进货验收档案, 方便管理和查询。

三、原料贮存统一

(一) 食品原料、半成品、成品应分隔或者分离贮存。贮存过程中, 应分区分架分类, 离墙离地 10cm 以上存放。

(二) 散装食品(食用农产品除外)应盛装贮存于符合安全要求的密闭容器内, 贮存位置应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。

(三) 贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求, 定期对贮存区温度和湿度进行监测并记录, 必要时采取

一定的调控措施保证贮存条件符合要求。

（四）按照先进先出先用的原则使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应及时清理。

（五）定期对库存、待加工的食品巡查，发现腐败变质、霉变生虫、掺假掺杂、污秽不洁、包装破损可能受污染、超过保质期、感官性状异常等情况的食品，应及时清理；变质、超过保质期或者回收的食品，应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。

（六）按需采购，避免囤积。长假期间、放假前妥善保存未开封食品，合理处理已开封食品 and 不便保存的调味料，收假后对保存食品逐一查验，合格后方可使用。

四、加工分餐统一

（一）不得使用加工腐败变质、感官异常的食品原材料，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。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。

（二）食品原料在使用前应洗净，蔬菜应先洗后切，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗。生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。使用禽蛋前应清洗外壳，必要时消毒。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。

（三）动物性、植物性、水产品原料切配应分区（台）操作。

切配用刀具、砧板及盛装容器应按生、熟、荤、素、水产分开使用，并有标识或颜色或形状区分。熟食切配应单独配备洁净工具及容器。

（四）需要熟制加工的食品，应烧熟煮透，加工时食品中心温度应不低于 70°C 。

（五）使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。食品添加剂须实行“五专（专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账）管理。

（六）分餐间或分餐区使用前统一进行室内空气消毒，或采用紫外线照射消毒。

（七）分餐间或分餐区的从业人员着装应符合个人卫生要求，必须进行二次更衣、戴口罩和帽子，并洗手消毒。

（八）分餐用具使用后应洗净消毒后在专用保洁设施内存放。

（九）分餐食品应按要求严格控制存放温度和时间：

1. 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度（ 8°C ）以上、 60°C 以下的存放时间不应超过 2 小时；

2. 存放时间超过 2 小时的，应按要求再加热或者废弃；感官性状发生变化的，必须废弃，不得再加热供食用；

3. 烹饪完毕至食用时间需超过 2 小时的，应在 60°C 以上保存，或按要求冷却后进行冷藏。

五、食品留样统一

（一）学校食堂每餐次的各种食品成品应统一留样，每个食堂每种食品均应进行食品成品留样，食品留样应由专人负责。

（二）留样食品按照不同品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器（留样盒）内，每个品种的留样量不少于 125g。留样称重计量器具应定期检定合格。

（三）“食品留样标签”应包含餐次、品名、制作人、留样人、留样时间（月、日、时）、留样量，并建立留样记录。

（四）留样食品应在专用冷藏设备（留样柜）中冷藏存放 48 小时以上。留样柜内温度应实时监测、定时记录。留样柜应双人双锁或专间加锁存放、专人管理。

（五）留样记录应及时、准确填写，填写信息应包含每个品种的品名、留样时间（月、日、时）、留样量、留样人员、销毁时间（月、日、时）、销毁人员等信息。

六、清洗消毒统一

（一）餐用具使用后应及时清洗消毒，并由专人做好记录。

（二）应设置专用的餐用具洗消水池和明显的标识标签，餐用具洗消设施设备应正常运转，其数量、容积必须与洗消方式相匹配，并满足供餐需求。

（三）清洗消毒后的餐用具宜沥干、烘干。使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。

（四）消毒后的餐用具应符合《食品安全国家标准消毒餐

（饮）具》（GB 14934）规定。

（五）消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。

保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

（六）鼓励优先采用热力等物理方法消毒餐用具。体积较大或不宜采用热力消毒的接触直接入口食品的容器、用具需要采取化学方式消毒的，必须冲洗干净，防止有害物质残留。

（七）鼓励探索建立集消毒、保洁为一体的专用“消毒房”，使用高温热风循环杀菌、消毒、烘干、贮存，破解学校食堂餐用具“量多体大”“二次污染”等难题。

（八）不应重复使用一次性餐饮具。

（九）委托餐饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和每批次消毒合格证明。保存期限不应少于消毒餐饮具使用期限到期后 6 个月。同时，应加强对集中消毒餐饮具的验收。

七、健康管理统一

（一）应建立并执行食品从业人员健康管理制度，组织好从业人员每年健康检查，实施营养改善计划的学校食堂从业人员每学期开学前必须进行健康检查，严格落实取得健康合格证明后方可上岗。建立健康检查电子提醒机制，确保定期健康检查。

（二）食品安全管理人员应于每天早晨和中午上岗前，对从业人员的健康状况逐一核查。发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部

炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应立即暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

（三）从业人员工作时，应保持良好的个人卫生：

1. 食品处理区内从业人员不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指；工作期间，佩戴的饰物不应外露；

2. 从业人员工作时应穿戴清洁的工作衣帽，并把头发置于帽内，避免头发掉落污染食品；

3. 专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩；口罩应遮住口鼻；专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分，不得混用；

4. 从业人员的工作服应定期清洗消毒，必要时及时更换，操作中应保持清洁；

5. 离开食品处理区时应脱去工作服等，不得穿着工作服使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动。如有上述情况的，再次进入食品处理区前应更换工作衣、帽、口罩、鞋套等。

（四）从业人员的手机、水杯等个人用品应集中存放，存放位置应不影响食品安全。

（五）进入食品处理区的非从业人员，应符合从业人员卫生要求。

（六）从业人员加工食品时，手部应保持清洁卫生：

1. 加工食品前应洗净手部;
2. 从事接触直接入口食品工作的从业人员, 加工食品前还应进行手部消毒;
3. 使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后, 再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手, 从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部;
4. 如佩戴手套, 应事先对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损, 符合食品安全要求。出现手部污染需要重新洗手消毒时, 应重新洗手消毒后更换手套。

八、废弃物管理统一

(一) 应设置专用餐厨废弃物存放设施。餐厨废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。

(二) 餐厨废弃物存放设施应有盖, 能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生, 并易于清洁。

(三) 餐厨废弃物应及时清除, 不应溢出废弃物存放设施。

(四) 餐厨废弃物存放设施应及时清洁, 必要时消毒。

(五) 餐厨废弃物处置应当符合法律、法规、规章的要求, 学校应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件(需加盖收运者公章或由收运者签字), 并与其签订收运合同。

(六) 应建立餐厨废弃物处置台账, 详细记录餐厨废弃物的处置时间、数量、收运者等信息。

九、信息公示统一

（一）食品安全主体责任公示牌统一在学校食堂的显著位置悬挂，或者以电子形式公示。

（二）食品安全主体责任公示牌应包括经营许可资质、学校主要负责人、食品安全总监、食品安全员相关信息和各项制度目录，以及包保级别、包保干部姓名、单位、职务、包保督导记录等。

（三）食品安全主体责任公示牌应包括监管人员及日常监督检查记录等相关信息。

（四）学校食堂从业人员的健康证明应在学校食堂显著位置统一公示。

（五）在食谱上或食品盛取区、展示区，公示食品的主要原料及其来源、加工制作中添加的食品添加剂等。

（六）采用“互联网+明厨亮灶”视频或明档的方式，实时公开食品加工制作过程。

十、色标管理统一

（一）做好食堂各功能区域标签标识管理，能够明显区分各操作区、专间等。

（二）做好食材的标签管理，以便追踪保质期和过期时限。

（三）做好接触直接入口食品的容器、工具、设备的色标管理，能够明显区分能否适用于原料、成品、半成品及海产品、荤食类、素食类食品。

（四）做好非直接接触入口食品工具的色标管理，能够明显区分工具是否能够在规定的区域使用。

（五）不同色标用具不得混用、混放，防止交叉污染；使用后，不同色标用具必须分类固定存放。

“六到位”

一、总监配备到位

（一）依法依规设置符合学校实际的食品安全管理机构并配备食品安全总监；承包或委托经营食堂，由学校和承包方或受委托经营方分别配备总监。

（二）食品安全管理机构成立和相关人员的任命，应按照国家规范程序行文和任命。

二、责任落实到位

（一）校（园）长为学校食品安全第一责任人，每月至少听取 1 次食品安全总监管理工作情况汇报，主持会议调度安排 1 次食品安全重点工作。校（园）长食品安全责任应上墙，确保工作过程规范，责任到人，有人监督。

（二）食品安全总监按照《食品安全总监职责》要求开展工作。

（三）食品安全员按照《食品安全员守则》要求开展工作。

（四）各岗位从业人员按照各自岗位职责有关制度规定开展工作。

（五）建立健全食品安全责任制及评价考核体系，确保责任落实到位。

三、培训考核到位

（一）采用专题讲座、实际操作、现场演示等多种形式常态化开展从业人员食品安全知识培训，培训时长每年累计不少于 40 学时。

（二）每半年采用询问、观察实际操作、答题等方式对从业人员进行一次食品安全考核；每年使用陕西省市场监督管理局“两库一平台”组织开展一轮培训和考核。

（三）对培训考核及时评估效果、完善内容、改进方式。

四、问题发现整改到位

（一）食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患立即采取防范措施，按程序及时上报食品安全总监或者学校主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

（二）食品安全总监每周至少组织 1 次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

（三）校（园）长每月对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

（四）每年至少开展一次制度自查，在国家食品安全法律、

法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订。

（五）获知有关食品安全风险信息后，立即开展针对性专项自查。按照“日管控、周排查、月调度”管理要求，对日常发现的问题做到及时整改和结果验收，确保问题闭环整改到位。

五、舆情处置到位

出现食品安全舆情时，能够做到准确把握、快速反应，及时报告、谨慎定性，实事求是、速查原因，科学引导、妥善维稳，确保舆情处置到位。

六、有害生物防制到位

（一）应保持学校食堂建筑结构完好，环境整洁，防护设施到位，防止虫鼠害侵入及孳生：

1. 与外界相通的门以及食品库房的门的离地间隙及门缝应小于 0.6cm，安装 60cm 高的金属挡鼠板，挡鼠板应紧贴门框，固定在卡槽内，无缝隙；窗户玻璃无破损，所有窗扇要能够关闭严密，能够打开的窗扇均需安装 ≥ 16 目的窗纱；

2. 食品加工区排水沟出水口应安装栏距小于 1cm 的金属竖箅子（铁栅栏）；地漏应加盖，孔径缝隙要求小于 1cm；排水管使用密封盖或防鼠咬材料进行封堵，连接处不留缝隙；

3. 所有管线（供水、供热、燃气、线缆、空调、消防等）与墙面或者天花板连接处的缝隙、孔洞应选用不锈钢板、钢丝、防火泥等防鼠咬材料进行封堵填充；

4. 与外界直接相通的排风扇或通风口应有金属网罩，网眼 $\geq$ 16 目。

（二）有害生物防制应遵循优先使用物理防治方法，必要时使用化学防治方法的原则。卫生杀虫杀鼠剂应标签信息齐全并在有效期内，卫生杀虫杀鼠剂应存放在专门区域专门设施内，不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品，保障食品安全和人身安全。

（三）收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕、蟑尸、蟑粪、蟑螂卵鞘等），防止有害生物入侵。

（四）应根据需要配备适宜的有害生物防制设施（如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等），防止有害生物侵入。

（五）如发现有害生物，应尽快将其杀灭。发现有害生物痕迹的，应追查来源，消除隐患。

（六）有害生物防制中应采取有效措施，避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。食品容器、工具、设备不慎污染时，应彻底清洁，消除污染。

（七）开展虫鼠害日常定期防制和春秋季节开学前集中防制工作。

（八）有害生物防制由第三方实施的，学校应与其签订协议，确保有害生物防制有效。

陕西省学校食堂食品安全“十统一六到位”

管理模式口诀（参考模板）

食为天，安为先，校园食安重于山；
十统一，六到位，勤查严管控风险。
原料采购要统一，风险防范排第一；
米面粮油肉蛋奶，公开招标集中采；
货源固定风险低，质量可靠最关键；
质保协议必须签，禁用目录记心间；
经营许可细对照，资质范围要一致；
索证索票要溯源，检验报告保真实。
进货查验要统一，产品合格证明齐；
运输全程有监督，远离毒害不混运；
包装完整无破损，感官正常无变质；
保质期限务必看，标签标识要规范；
温度要求必遵守，双人验收控风险；
凭证记录应完整，妥善保存有期限。
原料贮存要统一，离墙离地十厘米；
散装食品密闭存，产品信息须完整；
温湿条件严把控，定期监测记录全；
先进先出先使用，食品巡查莫放松；
过期变质速清理，专区存放标示显；

放假收假勤查验，按需采购勿囤积。
加工分餐要统一，先洗后切须牢记；
分类分区分池洗，分区切配防污染；
生熟荤素和水产，砧板刀具莫混用；
“五专”严管添加剂，烧熟煮透是关键。
分餐区域先消毒，人员卫生严把关，
分餐用具须洁净，严控温度和时间。
食品留样要统一，每天每餐全覆盖；
不同品种单独存，密闭盛放称重准；
标签写清留样量，品名时间制作人；
冷藏留样有专柜，双人双锁同管理；
实时温度有监测，定时定点记录全；
销毁记录莫要忘，留样人员准确填。
清洗消毒要统一，专池清洗标识明；
一清二洗三消毒，洗消完毕保洁存；
洗消设备须齐备，容积数量足够用；
沥干烘干皆可行，专用消毒擦拭巾；
热力消毒优先选，化学消毒冲干净；
集中消毒证照全，合格证明批批验。
健康管理要统一，制度健全是前提；
年度体检须谨遵，持证上岗是必须；
每日岗前晨午查，伤病风险莫忽视；

发热呕吐有伤口，腹痛腹泻不上工；
工作衣帽穿戴齐，手部洁净须保持；
专区工服专区用，无关物品集中放。
废弃物管理要统一，设施标识要醒目；
加盖防渗易清洁，密封防虫可消毒；
日产日清不蓄存，分类管理应规范；
泔水排除有专管，不得直排下水管；
收运合同合规签，双方责任约定明；
处置台账记录全，数量时间去向清。
信息公示要统一，主体责任要素齐；
许可证照健康证，法人总监安全员；
包保级别和干部，管理制度和记录；
监管人员要上墙，依法履职受监督；
食品原料添加剂，显著公示就餐区；
加工制作可视化，明厨亮灶可感知。
色标管理要统一，专区专间有区分；
食材标签勤更新，保质期限一眼明；
容器工具和设备，色标明显用途分；
原料成品半成品，荤素水产标识清；
非食工具贴色标，使用区域有规定；
用完分类归位放，色标不同勿混用。
总监配备须到位，校方食安有总监；

若有学校承包商，食安总监双配备；
机构人员配置全，职责清晰有担当；
岗位风险勤排查，运行顺畅有保证。
责任落实须到位，依法履职不缺位；
真抓严管月调度，校长第一责任人；
风险排查每周做，总监职责勿落空；
风险隐患日管控，安全员守则记心中。
培训考核须到位，四十学时莫荒废；
培训计划年度定，抓好落实勿放松，
理论实操均兼顾，用好两库一平台；
及时评估提能力，半年考核有奖惩。
问题整改须到位，风险管控日周月；
立行立改不耽搁，研判分析勤总结；
制度自查每年搞，专项自查及时做，
安全人员各尽职，评价考核促落实。
舆情处置须到位，稳妥应对有章法；
主动作为不闪躲，从速核实细调查；
应对口径须统一，及时报告慎定性；
批驳谣言扬正气，引导舆论守公平。
病媒防制须到位，建筑结构要完好；
门窗风口下水道，物理防护先守牢；
化学防治须谨慎，避免污染很重要；

蝇虫鼠蟑循迹查，专业治理勤防制。

陕西石油普通教育管理移交中心

二〇二四年十月十五日

