

# 临湘市市场监督管理局

## 临湘市市场监督管理局 关于印发《2025年幼儿园落实食品安全主体责任 监督检查工作方案》的通知

各市场监管所、直属单位，机关相关股室：

现将《2025年幼儿园落实食品安全主体责任监督检查工作方案》印发你们，请认真贯彻落实。



# **2025 年幼儿园落实食品安全主体责任 监督检查工作方案**

根据湖南省食品安全委员会办公室 湖南省教育厅 湖南省市场监督管理局《关于开展幼儿园落实食品安全主体责任监督检查行动的通知》和岳阳市市场监督管理局《岳阳市幼儿园食品安全专项整治工作方案》等文件要求，为做好 2025 年临湘市幼儿园落实食品安全主体责任监督检查工作，特制定如下工作方案：

## **一、检查任务**

开展幼儿园落实食品安全主体责任监督检查。

## **二、检查对象和比例**

2025 年 12 月 10 日前各所对本辖区幼儿园开展全类型、全覆盖校园食品安全监督检查。并将民办幼儿园、乡村幼儿园以及承包经营食堂的幼儿园作为检查重点。

## **三、检查范围和内容**

检查范围：覆盖公办、民办等各类型幼儿园。

对照《幼儿园食品安全监督检查指南》（附件 1），重点检查以下内容：

1. 食品安全主体责任落实情况。重点检查幼儿园办学资质有关情况；食品安全园长负责制落实情况；园长陪餐制、食品安全满意度测评机制、食品安全与营养健康状况自查制度、食品安全应急管理和突发事故报告等制度机制落实情况；校园膳食监督家

长委员会成立及工作情况。

**2. 食品安全管理人员配备和履职情况。**重点检查主要负责人、食品安全总监、食品安全员“三类人”配备和职责制定情况；日管控、周排查、月调度“三件事”落实情况；《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》“三本账”完成情况。

**3. 从业人员管理情况。**重点检查主要负责人、食品安全总监、食品安全员、从业人员培训和考核相关制度落实情况；从业人员健康管理制度落实情况。

**4. 食品原料控制情况。**重点检查食品、食品添加剂的采购、供应商评价、运输、进货查验情况，尤其是畜禽肉类食材检验检疫合格证明查验情况；原料、半成品、成品贮存情况；食品添加剂使用管理情况。

**5. 加工制作过程控制情况。**重点检查防止食品交叉污染情况；烧熟煮透情况；禁止加工制作高风险食品情况；在加工环节违法使用有毒有害物质和非食品原料情况；复用餐饮具清洗消毒情况；食品留样情况。校外供餐的，还要检查配送、供餐情况。

**6. 场所环境卫生情况。**重点检查后厨环境卫生情况；加工、贮存、用餐场所和设施设备定期清洗维护情况；防尘，防蝇、防鼠、防虫等病媒生物防制设施设备情况；防止食品浪费提示情况。

**7. 包保督导情况。**重点检查包保干部配备情况；责任清单、任务清单、督查清单建立和执行情况；责任与任务承诺书签订情况。

## 四、工作要求

**(一) 规范检查行为，共同发力统筹推进。**要注重规范检查行为，避免或尽量减少对经营主体正常生产经营活动的影响。要强化行纪贯通和行刑衔接，不断完善情况通报、问题整改、线索移送等工作机制。要严格承包经营、食材供应、供餐等经营主体准入许可，依法查处涉及幼儿园食品安全违法行为。

**(二) 督促问题整改，严惩违法违规行为。**监督检查情况建立检查问题清单，形成工作台账，对发现的问题隐患要及时督促整改到位，不能立即整改的要逐一明确责任、措施和时限；发现来源不清、来历不明的食品及原料等突出问题的，一律从严从速查处；对发现的违纪线索及时移交纪检监察机关；涉嫌犯罪的，依法移送公安机关。监督检查人员要严格遵守工作纪律、财经纪律和保密纪律，严格落实中央八项规定及其实施细则精神，落实涉企检查、“扫码入企”等相关规定，坚决禁止形式主义和铺张浪费。

**(三) 夯实工作基础，健全完善长效机制。**要坚持“当下改”和“长久立”相结合，对检查出的问题原因进行深入剖析，针对性研究完善相关制度和措施，创新运用“互联网+AI+明厨亮灶”、信用评价等方法手段提升治理效能，切实筑牢幼儿园食品安全防线。

## 五、信息报送要求

完成监督检查后五个工作日内将幼儿园食品安全检查工作

总结、《2025年幼儿园食品安全检查问题记录表》（附件2）和《2025年临湘市幼儿园校园食品安全监督检查问题清单》（附件3）报送给餐饮股。

联系人：廖威 18774121169

附件：1. 幼儿园食品安全监督检查指南  
2. 2025年幼儿园食品安全检查问题记录表  
3. 2025年幼儿园校园食品安全监督检查问题清单

## 附件 1

### 幼儿园食品安全监督检查指南

序号	检查项目	检查内容	结果
1	幼儿园食品安全主体责任落实情况	是否办理了合法有效的办学资质。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
2		是否将食品安全工作列入幼儿园重要议事内容，定期组织召开会议研究部署。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
3		是否严格落实幼儿园相关负责人陪餐制度，在开学第一周内园长是否陪好开学第一餐。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
4		是否建立膳食委员会等食品安全管理机构。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
5		是否建立落实食品安全与营养健康状况自查制度。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
6		是否建立食堂食品安全满意度测评机制，在开学后一个月内，面向师生和家长分别组织开展一次食品安全满意度测评。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
7		是否在开学一个月内至少在食堂召开一次现场办公会。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
8	食品安全管理人员配备和履职情况	是否依法配备食品安全总监、食品安全员。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
9		是否制定《主要负责人食品安全管理职责》《食品安全总监职责》《食品安全员守则》。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
10		是否制定并有效执行《食品安全风险管控清单》。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
11		承包经营的幼儿园食堂是否依法配备“双总监”并建立工作协调机制。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
12		依法配备的食品安全管理人员是否具备食品安全管理能力。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
13		是否形成《每日食品安全检查记录》并存档备查。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

序号	检查项目	检查内容	结果
14	从业人员管理情况	是否形成《每周食品安全排查治理报告》并存档备查。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
15		主要负责人是否每月听取工作情况汇报、形成《每月食品安全调度会议纪要》并存档备查。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
16		是否对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、规章、标准和专业知识培训、考核。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
17	食品原料控制情况	是否制定食品安全年度培训计划，并定期审核和修订培训计划。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
18		是否组织开展从业人员培训考核，并做好培训记录。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
19		是否在食品安全相关法律、法规、标准更新时及时开展培训。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
20		是否落实从业人员健康检查（晨检）制度。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
21		从业人员是否持有合法有效的健康证明。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
22		专间和专用操作区内的从业人员操作时是否佩戴清洁的口罩，能遮住口鼻。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
23		是否定期清洗更换操作人员工作服。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
24	食品原料控制情况	食材是否有进货查验记录和合格证明文件。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
25		是否建立“双人或多联检”查验制度，查验人员至少包括幼儿园食品安全员和食堂管理人员。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
26		是否对畜禽肉类食材检验检疫合格证明进行查验。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
27		是否经营变质、超过保质期的食品。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
28		食品贮存区是否存放有毒有害物质和来源不清、来历不明的食品及原料。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

序号	检查项目	检查内容	结果
29	加工制作过程控制情况	食品贮存区是否存放变质、超过保质期的食品。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
30		食品与非食品是否混放。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
31		食品贮存是否符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
32		冷冻（藏）设施中食品是否生熟混放，原料、半成品和成品是否分开放置。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
33		是否按要求进行冷冻（藏）。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
34		冷冻（藏）设施设备是否有可正确显示内部温度的测温装置。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
35		食品添加剂存放、使用是否符合要求。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
36	加工制作过程控制情况	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具是否分开放置和使用。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
37		防止食品交叉污染的措施是否有效。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
38		是否严格控制食品加工制作温度、时间等关键参数，确保食品烧熟煮透。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
39		备餐间或者专用操作区内的标识、设施、人员及操作是否符合要求。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
40		是否按要求进行留样。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
41		是否加工制作高风险食品，如冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕、四季豆、鲜黄花菜等。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
42		是否在加工环节违法使用有毒有害物质和非食品原料。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
43		是否对复用餐饮具清洗消毒严格执行“除渣、浸泡、清洗、消毒、保洁”等各环节操作。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

序号	检查项目	检查内容	结果
44	场所环境卫生情况	是否定期对餐饮具清洗消毒设施设备进行清洁、维护并做好记录。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
45		提供统一消毒或配送餐饮具服务的，是否审查其消毒资质和能力，留存消毒合格证明。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
46		采用校外供餐的还应检查是否具备符合贮存、运输要求的设施设备。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
47		配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器是否符合要求。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
48		食品存放温度和时间是否符合要求。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
49		配送过程中，食品的盛放容器是否密闭。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
50		食品容器上标注信息是否符合要求。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
51	场所环境卫生情况	场所和设施设备是否定期清洗维护，保持清洁。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
52		备餐场所、备餐人员、盛装食品成品的容器卫生是否符合要求。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
53		墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等是否破损、积油、积水，有霉斑、污垢等。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
54		每学期开学前是否定期开展鼠（虫）害等病媒生物消杀，并做好记录。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
55		是否将病媒生物防制作为从业人员培训考核的必备内容。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
56		是否配齐配全防尘，防蝇、防鼠、防虫等病媒生物防制设施设备。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
57		是否将病媒生物防制工作纳入“日管控、周排查、月调度”的重要内容。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
58		就餐场所是否公示防止食品浪费提示信息。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

序号	检查项目	检查内容	结果
59	包保督导情况	是否依法配备包保干部。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
60		是否制定包保责任清单。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
61		是否制定包保任务清单。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
62		包保干部是否按要求开展包保督导。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

## 附件 2

# 2025 年幼儿园食品安全检查问题记录表

检查时间： 年 月 日

被检查单位			地址	
被检查单位 类型			联系人 及电话	
许可项目（单位为经营主体时填）				
问题描述				
现场问题 处理情况				
被检查单位 意 见	被检查单位（签名及盖章）： 年 月 日			
检查人员 签 字	检查人员（签名）： 年 月 日			

附件 3

## 2025 年幼儿园校园食品安全监督检查问题清单

填报单位：

填报日期：

序号	县区	检查类型	被检查单位	发现问题	问题数量	整改期限	整改情况
示例		学校食堂/ 承包经营企 业/校外供 餐企业/食 材供应企业	xx 学校/ xx 公司	1. “三防”措施不到位，有老鼠屎； 2. 切菜板及刀具只一套，未区分未标识； 3. 清洗水池未按用途标识； 4. 操作间有私人物品； 5. 厨房垃圾桶应更换成非手动式带盖的； 6. 未见食品安全应急预案和从业人员食品安全培训记录。	6	x 月 x 日前	已提交整改报告， 按期整改完成/整 改中