

随州市食品药品安全委员会办公室
随州市教育局
随州市市场监督管理局
随州市卫生健康委员会
随州市公安局

随食药安办文〔2022〕1号

市食品药品安全办等五部门关于印发随州市
2022年校园食品安全监管重点
工作方案的通知

各县市区食药安办、教育局、市场监管局、卫生健康局、公安局，
高新区、大洪山分局，各市直学校：

为有序推进校园食品安全监管工作，市食品药品安全办、市

教局、市市场监管局、市卫生健康委和市公安局联合制定了《随州市 2022 年校园食品安全监管重点工作方案》，现印发给你们，请结合实际，抓好贯彻落实。



随州市 2022 年校园食品安全 监管重点工作方案

为进一步加强校园食品安全监管，压紧压实学校和食品经营者主体责任及部门监管责任，严防严管严控校园食品安全风险，切实保障广大师生食品安全和身体健康，根据食品安全相关法律法规和省、市关于实施校园食品安全守护行动总体部署，以及《省食品药品安全办等五部门关于印发湖北省 2022 年校园食品安全监管重点工作方案的通知》（鄂食药安办发〔2022〕2 号）等文件精神，结合年度工作特点，制定本方案。

一、重点内容

（一）加强学校食堂食品安全监管。各地要按照《随州市校园食品安全守护行动实施方案（2020—2022 年）》（随市监函〔2020〕40 号）《湖北省学校食堂“互联网+明厨亮灶”管理平台建设指南》（鄂教后勤〔2022〕1 号）和当地疫情防控工作要求，积极推进学校食堂“互联网+明厨亮灶”建设，切实提升学校食堂智慧化管理水平；严格执行从业人员健康管理、食品原料控制特别是进口冷链食品的进货查验管理、加工制作过程中时间和温度控制、食品添加剂使用管理、场所和设施设备清洁维护、餐饮具清洗消毒、食品留样、食品安全事故应急处置管理要求，以及制止餐饮浪费、减少使用一次性餐具、“长江禁渔”管理和疫情防控常态化条件下就餐秩序管理等政策要

求，建立健全食品安全自查自纠长效制度机制，定期开展自查自纠行动，及时消除食品安全隐患。按照《湖北省中小学校健康食堂标准》（鄂卫通〔2019〕30号）要求，持续推进中小学健康食堂建设工作。

（二）加强校园内食品超市（小卖部）食品安全监管。各地要严格落实国家卫生健康委等四部门联合印发的《营养与健康学校建设指南》（国卫办食品函〔2021〕316号）要求，凡是开展营养与健康学校建设的全日制普通中、小学校不得在校内设置食品超市（小卖部）。各地应当采取适当方式向社会公开发布以下内容：一是不再受理中、小学校内食品超市（小卖部）经营许可或备案等申请事项；二是对校园内食品经营许可未到期的，按照“资质合法、行为合规、产品合格”的原则要求，严格加强食品安全监管；三是校园内食品经营场所不得售卖高盐、高糖及高脂的食品和酒精饮料，不得对含糖饮料、调味面制品等零食进行广告宣传；四是依法查处校园内无证无照食品经营行为。

（三）加强校外供餐单位食品安全监管。各地要加强校外供餐单位食品安全监督检查和监督抽检，依法查处食品安全违法违规行为，推动落实校外供餐单位食品安全管理主体责任。按照《随州市校园食品安全守护行动实施方案（2020—2022年）》要求，督促校外供餐单位全面提档升级，建成运行“互联网+明厨亮灶”，接受社会监督。严格执行食品安全承诺制度，

严格食品原料采购、加工制作、储存、运输、包装等全过程、全环节、全链条食品安全管控。食品加工制作要做到烧熟煮透、生熟分开、餐饮具清洗消毒彻底，食品配送要做到时间和温度控制符合规范要求。建立并严格落实自查自纠长效制度机制，定期开展自查自纠行动，及时消除食品安全隐患。

（四）加强校园周边食品安全综合治理。各地要按照《湖北省食品安全条例》第四十四条规定，督促指导乡镇人民政府、街道办事处落实属地管理要求，统筹划定本辖区内幼儿园、中小学校校门口道路两侧食品摊贩禁售区域，以县（市、区）为单位向社会公布已划定校园周边食品摊贩禁售区域的学校名单，接受社会监督。持续加大对校园周边餐饮店和食品销售店的监督检查工作力度，依法查处无证无照食品经营行为。督促学校及周边食品经营者严格执行“禁止向未成年人售酒”的规定，严肃查处学校及周边、网络平台等面向未成年人无底线营销色情低俗的食品违法违规行为。

二、重点措施

各地各有关部门要将组织学校开展食品安全自查自纠和部门间联合监督检查相结合，统筹推进春秋季学校开学前后食品安全隐患排查、“守底线、查隐患、保安全”专项行动、中高考期间食品安全保障以及校园食品安全守护行动等各项工作。

（一）组织学校开展自查自纠。学校应于春秋季学校开学

前后对本学校食堂或校外供餐单位、校内食品超市（小卖部），全面开展食品安全隐患排查行动。及时填写并向当地教育、市场监管、卫健等部门（机构）报送《校园食品安全学校自查自纠表》（详见附件 1）。

（二）健全完善重点工作调度推进机制。各地教育、市场监管等部门要按照《国家食品安全示范城市评价细则（2021 版）》（食安办〔2021〕8 号）和《湖北省食品安全县评价细则（2021 版）》（鄂食药安办文〔2021〕23 号）明确的目标任务，健全完善“互联网+明厨亮灶”一月一调度推进机制，明确具体时间表和路线图，分别建立学校食堂和校外供餐单位“互联网+明厨亮灶”管理档案，推动本辖区国家食品安全示范城市和省级食品安全示范县（市、区）学校食堂和校外供餐单位率先实现“互联网+明厨亮灶”全面覆盖，示范带动其他县（市、区）逐步达到全市 100%的覆盖率。实施农村义务教育学生营养改善计划的试点县（市、区）要因地制宜，积极稳妥推进学校食堂“互联网+明厨亮灶”建设。市食品药品安全办将把学校食堂和校外供餐单位“互联网+明厨亮灶”作为 2022 年度食品安全评议考核的重要内容。

（三）强化中高考期间食品安全监管。各地教育、市场监管、卫健等部门要密切配合，结合本地考试规模和考点设置情况，以考点学校食堂、考生食宿点、考生用餐配送单位及校园周边食品经营单位为重点对象，强化中高考期间食品安全监

管，积极开展食品安全知识、科学合理饮食以及食物中毒预防知识的宣传引导，增强广大师生和家长食品安全意识与自我防范能力，有效保障中高考期间食品安全。

（四）组织开展部门间联合监督检查。各地要组成部门间联合监督检查组，按照《校园食品安全部门间联合监督检查表》（详见附件2）要求，对学校食堂或校外供餐单位、校内食品超市（小卖部）以及学校周边的餐饮店和食品销售店等市场主体，开展部门间联合监督检查。重点加强对学校食堂和校外供餐单位从业人员健康管理和食品安全知识培训、食品加工制作场所环境和设施设备清洁消毒、食品原料和食品添加剂库存等环节的监督检查，及时发现和消除食品安全隐患，严防重大食品安全事件的发生。

三、有关要求

（一）加强组织领导，周密安排部署。各地要严格落实校园食品安全属地管理规定，周密安排部署，细化任务措施，明确责任人员，建立分片包干的协调联动机制，形成工作合力，推动各项工作任务落到实处。

（二）广泛开展宣传，营造浓厚氛围。各地要充分利用广播、电视、报刊、互联网等新闻媒体，以及组织开展食品安全知识进校园等活动形式，广泛开展食品安全、营养健康、食源性疾病预防知识以及反食品浪费科普宣传教育，引导学生增强食品安全风险防范和反食品浪费意识，养成勤俭节约、珍惜粮

食、文明健康的饮食习惯和生活方式。及时公开典型案例，努力营造食品安全社会共治氛围。

(三) 坚持问题导向，加强跟踪问效。各地对检查中发现的问题及案件线索要实行清单化管理，明确整改措施、时限要求，加强跟踪问效，确保问题隐患整改到位。市级部门间联合工作专班将适时采取明查暗访等方式，对各地工作情况进行监督抽查。

(四) 加强信息报送，及时总结经验。各地部门间联合监督检查组应指定专门人员负责信息报送工作。从3月份开始，每月14日前向市级部门间联合工作专班报送工作进展情况、经验做法，以及本方案附件3和附件4的电子版和纸质版等工作材料。

- 附件：1. 校园食品安全学校自查自纠表
2. 校园食品安全部门间联合监督检查表
3. 随州市校园食品安全“守底线、查隐患、保安全”专项行动工作信息汇总表
4. 随州市校园食品安全守护行动工作信息汇总表

附件 1

校园食品安全学校自查自纠表

学校名称地址： 县（市、区） 乡镇（街道）

学校（加盖学校公章）

填表时间：2022 年 月 日

自查自纠项目	自查自纠要点	存在的问题	整改措施
一、供餐单位资质及等级	学校集中用餐是否由具有合法资质的学校食堂供餐，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ，餐饮服务食品安全量化等级为_____；还是由具有合法资质的校外供餐单位供餐，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ，餐饮服务食品安全量化等级为_____。 若为中小学学校食堂，是否被当地评为健康食堂，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。		
二、疫情防控常态化管理	是否建立了疫情防控常态化管理制度机制，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。是否持续加强对经营场所清洗消毒、从业人员健康管理以及就餐人员控制和就餐秩序管理，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。		
三、禁渔管理	对加工使用的水产品是否能够提供合法来源凭证，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；菜谱是否存在有“长江、汉江野生鱼”或“长江、汉江野生江鲜”等禁止的字样，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。		
四、制度管理	是否建立了 HACCP 或 ISO22000 等管理体系，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；是否通过了体系认证，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 是否实施五常、6T 等食品安全管理，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 是否建立了食品安全自查自纠制度，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；是否有食品安全自查自纠工作纪实资料，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 是否建立了原料控制、进货查验记录、食品添加剂管理、餐饮具清洗消毒、食品留样等食品安全管理制度，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 是否制定了食品安全事故应急处置方案，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 是否建立了食品安全舆情监测和处置机制，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 是否有制止餐饮浪费、节约用餐的消费提示，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。		
五、人员管理	学校负责人是否知晓食品安全管理责任，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 从业人员是否持有有效的健康证明，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 管理人员是否每天对从业人员上岗前的健康状况进行动态检查，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 是否建立了从业人员食品安全培训制度，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；是否有从业人员食品安全培训记录等纪实资料，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 从业人员是否佩戴口罩，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；穿戴衣帽是否清洁干净，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。		

自查自纠项目	自查自纠要点	存在的问题	整改措施
六、环境卫生	餐饮服务经营场所是否干净整洁，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 烹饪场所是否配置排风设备并定期清洁维护，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
七、原料控制 (含食品添加剂)	是否有采购进口冷链食品的情况，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；采购进口冷链食品是否严格查验“四证一码”确保物一致，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他食品原料是否严格索取供货者的许可证、食品检验合格证或其他合格证明，并如实记录和保存相关信息或凭证，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 主副食品库管理是否做到通风、干燥、规范、有序，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；是否存在有超过保质期的食品，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
八、加工制作控制	食品原料、半成品和成品在盛放、贮存时，是否相互分开，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 加工制作不同种类食品的设施设备及加工工具、容器等是否采用显著的标识进行了区分，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 食用物质和非食用物质是否存在有混合存放的现象，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 食品加工制作过程中时间和温度的控制是否规范到位，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
九、设施设备配备及运转情况	是否建成“互联网+明厨亮灶”，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是否设立食品快检室，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 专间内配备的专用消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施是否运转正常，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 食品处理区放置的餐厨废弃物存放容器是否带有盖子，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
十、餐具、饮具清洗消毒	餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施运转是否正常，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 采购的集中消毒餐具、饮具是否有消毒合格证明、消毒日期、使用期限以及集中消毒服务单位的名称、地址、联系方式等具体信息，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
十一、校内食品销售	学校内是否有食品超市或小卖部，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；校内食品超市或小卖部是否持有合法有效的食品经营许可证，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
十二、宣传教育	学校是否有食品安全、营养健康、食源性疾病预防知识以及反食品浪费科普宣传教育工作方案，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；采取的科普宣传措施有哪些。		

说明：1. 各学校应对照本表设定的内容认真开展学校食堂和校外供餐单位食品安全隐患排查。采取校外供餐单位供餐的学校，应指派专人督促校外供餐单位对照本方案明确的自查自纠要点开展食品安全自查自纠工作，并按要求填写报送本表。

2. 各学校应于春秋季节学校开学前后一周内及时填写并向当地教育、市场监管、卫健等部门（机构）报送由学校加盖公章的本表纸质版复印件或扫描件。加盖学校公章的纸质版原件由学校存档备查。

学校食品安全管理人员签名： 手机号：

学校校长（园长）签名： 手机号：

附件 2

校园食品安全部门间联合监督检查表

学校名称地址： 县（市、区） 乡镇（街道） 学校

填表时间：2022 年 月 日

联合检查项目	联合检查要点	存在的问题	整改措施
一、供餐单位资质及等级	学校集中用餐是否由具有合法资质的学校食堂供餐，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ，餐饮服务食品安全量化等级为_____；还是由具有合法资质的校外供餐单位供餐，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ，餐饮服务食品安全量化等级为_____。 若为中小学学校食堂，是否被当地评为健康食堂，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。		
二、疫情防控常态化管理	是否建立了疫情防控常态化管理制度机制，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。是否持续加强对经营场所清洗消毒、从业人员健康管理以及就餐人员控制和就餐秩序管理，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。		
三、禁渔管理	对加工使用的水产品是否能够提供合法来源凭证，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；菜谱是否存在有“长江、汉江野生鱼”或“长江、汉江野生江鲜”等禁止的字样，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。		
四、制度管理	是否建立了 HACCP 或 ISO22000 等管理体系，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；是否通过了体系认证，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 是否实施五常、6T 等食品安全管理，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 是否建立了食品安全自查自纠制度，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；是否有食品安全自查自纠工作纪实资料，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 是否建立了原料控制、进货查验记录、食品添加剂管理、餐饮具清洗消毒、食品留样等食品安全管理制度，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 是否制定了食品安全事故应急处置方案，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 是否建立了食品安全舆情监测和处置机制，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 是否有制止餐饮浪费、节约用餐的消费提示，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。		
五、人员管理	学校负责人是否知晓食品安全管理责任，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 从业人员是否持有有效的健康证明，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 管理人员是否每天对从业人员上岗前的健康状况进行动态检查，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 是否建立了从业人员食品安全培训制度，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；是否有从业人员食品安全培训记录等纪实资料，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。 从业人员是否佩戴口罩，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；穿戴衣帽是否清洁干净，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 。		

联合检查项目	联合检查要点	存在的问题	整改措施
六、环境卫生	餐饮服务经营场所是否干净整洁，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 烹饪场所是否配置排风设备并定期清洁维护，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
七、原料控制(含食品添加剂)	是否有采购进口冷链食品的情况，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；采购进口冷链食品是否严格查验“四证一码”确保凭证物一致，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他食品原料是否严格索取供货者的许可证、食品检验合格证或其他合格证明，并如实记录和保存相关信息或凭证，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 主副食品库管理是否做到通风、干燥、规范、有序，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；是否存在有超过保质期的食品，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
八、加工制作控制	食品原料、半成品和成品在盛放、贮存时，是否相互分开，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 加工制作不同种类食品的设施设备及加工工具、容器等是否采用显著的标识进行了区分，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 食用物质和非食用物质是否存在有混合存放的现象，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 食品加工制作过程中时间和温度的控制是否规范到位，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
九、设施设备配备及运转情况	是否建成“互联网+明厨亮灶”，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是否设立食品快检室，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 专间内配备的专用消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施是否运转正常，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 食品处理区放置的餐厨废弃物存放容器是否带有盖子，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
十、餐具、饮具清洗消毒	餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施运转是否正常，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 采购的集中消毒餐具、饮具是否有消毒合格证明、消毒日期、使用期限以及集中消毒服务单位的名称、地址、联系方式等具体信息，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
十一、校内食品销售	学校内是否有食品超市或小卖部，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；校内食品超市或小卖部是否持有合法有效的食品经营许可证，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
十二、宣传教育	学校是否有食品安全、营养健康、食源性疾病预防知识以及反食品浪费科普宣传教育工作方案，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> ；采取的科普宣传措施有哪些_____。		
十三、综合监督	除学校食堂、校外供餐单位、校园内食品超市或小卖部外，随机抽查该学校周边食品经营户____家，其中食品销售店家、餐饮店____家，是否存在有违法违规行为，是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 对该学校及其周边食品安全监督抽检____批次。其中，不合格批次，合格____批次。		

说明：各地应于春秋季节开学前后两周内对学校食堂或校外供餐单位、校内食品超市（小卖部）以及学校周边的餐饮店和食品销售店等市场主体，开展食品安全部门间联合监督检查，并及时填写本表作为汇总形成附件3和附件4的备查依据。

联合检查组各成员签名：

联合检查组组长签名：

手机号：

附件3

随州市校园食品安全“守底线、查隐患、保安全”专项行动工作信息汇总表

填报单位:

联合监督检查组

填报日期: 2022年 月 日

所属领域	检查主体 (户次)	食品安全风险隐患(个)						处置情况(个)	
		监督检 查发现	抽检监 测发现	案件查 办发现	投诉举 报发现	媒体曝 光发现	其他渠 道发现	总 计	处 置 中
学校食堂									
校外供餐单位									
校园内食品 超市或小卖部									
校园周边食品 销售店									
校园周边 餐饮店									
总计									

- 说明: 1. 如果属于同一市场主体的同一项食品安全风险隐患有多个来源渠道, 只按1次统计。
2. 各地部门间联合监督检查组应指定专门人员及时审核、汇总联合监督检查工作信息形成本表内容。
3. 每月14日前向市级部门间联合工作专班报送本表电子版和纸质版。

本表信息汇总人签名:

手机号:

审核人签名:

手机号:

附件 4

随州市校园食品安全守护行动工作信息汇总表

填报单位：联合监督检查组 填报日期：2022 年 月 日

项 目		数 量
基本情况	辖区内持证学校食堂数（家）	
	实施五常、6T 等食品安全管理的单位数（家）	
	建立 HACCP 或 ISO22000 管理体系的单位数（家）	
	实施“明厨亮灶”数（家）	
	其中：视频式展示（家）	
	实施“互联网+明厨亮灶”数（家）	
	开展学校健康食堂建设的家数（家）	
	达到学校健康食堂标准的家数（家）	
	辖区内持证学生集体用餐配送单位数（家）	
	供应的学校数（个）	
	建立 HACCP 或 ISO22000 管理体系的单位数（家）	
	通过 HACCP 或 ISO22000 管理体系认证的单位数（家）	
	实施“互联网+明厨亮灶”数（家）	
督促整改情况	学校食堂 整改问题 数量	原料进货查验把关不严格（家）
		食品加工制作行为不规范（家）
		餐具用具清洗消毒不彻底（家）
		加工制作环境不清洁（家）
		其他食品安全问题（家）
	供餐单位 整改问题 数量	原料进货查验把关不严格（家）
		食品加工制作行为不规范（家）
		餐具用具清洗消毒不彻底（家）
		加工制作环境不清洁（家）
		食品分餐配送过程不合规（家）
	其他食品安全问题（家）	
监督检查和案件	监督检查数（户次）	

项 目		数量
查处情况	下达责令改正通知书(份)	
	行政处罚立案数(起)	
	罚没金额(万元)	
	吊销许可证(家)	
	取缔无证经营(家)	
	移送公安机关案件数(起)	
	刑事立案数(起)	

说明: 1. 本表中的“监督检查数(户次)”应包括本表附件3中的学校食堂或校外供餐单位、校内食品超市(小卖部),以及学校周边的餐饮店和食品销售店等市场主体的信息。
 2. 各地部门间联合监督检查组应指定专门人员及时审核、汇总联合监督检查工作信息形成本表内容。
 3. 每月14日前向市级部门间联合工作专班报送本表电子版和纸质版。

本表信息汇总人签名: 手机号:

审核人签名: 手机号:

随州市食品药品安全委员会办公室 2022年3月24日印发