彭水苗族土家族自治县联合乡人民政府转发

关于加强学校食堂食材管理的紧急通知

县教委、各乡镇人民政府：

近几月来，周边区县连续发生多起涉及学校食堂食材安全问题的舆情事件。为有效消除各类学校食堂在食材管理方面的问题隐患，保障广大学生身体健康，现就加强全县学校食堂食材管理紧急通知如下：

一、加强供应商资质审核

督促学校建立完善生产领域及销售领域各供应商台账，留存相关主体营业执照、许可证等资质证明文件，确保供应商为合法生产经营主体。资质不全、过期、失效的，一律不得进入供应商名录。

二、强化票证单据管理

学校应按照《餐饮服务食品安全通用卫生规范》及《餐饮服务食品安全操作规范》要求，留存每笔购物或送货凭证，查验保存各批次原料的检验报告或合格证明，确保货、票、证相符，同时加强对相关票据特别是检疫检疫证明类票据的辨别，通过采取随机抽取扫码验证等方式查询真伪。

三、严格履行进货查验义务

学校应在固定及监控覆盖区域下进行原辅材料验收查验，入库食材必须具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致并在保质期内；标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；温度符合食品安全要求。对猪肉、大米等重点大宗食材还必须通过看色泽、闻气味、摸质地等方式进行仔细查验。鼓励运用快检技术加强原料品质筛查。

四、有效加强库存清理

学校必须每日对常温库存或冷冻保存的食品进行清理，一旦发现腐败变质、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销毁，并记录备查，严防上述问题食材进入烹饪加工环节。

五、加强加工过程中食材甄别

学校应加强餐食加工环节管控，加工人员在操作前应对待加工食品进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常，以及超过保质期等情形的，严禁继续使用。要着重加强对已开封（罐、瓶）食品的管理，防止未使用完毕前即过期或变质等情况的发生。

六、完善信息化管理手段

督促学校及供应商全面使用“餐饮安全在线”应用手机端相关功能模块加强食材数字化管理，通过数据接入或者使用“渝溯源”中的“阳光供应链”功能与“餐饮安全在线”应用进行数据自动对接，不断扩大校园食材可追溯比例。