**2017年食品安全基本情况**

1. 基本情况

在校学生数10887名，2014级校外实习，实际用餐学生数6664名。食品服务点指超市、小卖部或面包房，所有涉及食品部门卫生许可证率100%，工作人员健康正持证率100%。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 校区/年级 | 2014级 | 2015级 | 2016级 | 合计数 | 实际用餐数 | 餐位数 | 餐厅数 | 食品服务点 |
| 宝山校区 | 1298 | 1358 |  | 2656 | 1358 | 550 | 1个 | 无 |
| 奉贤校区 | 1893 | 1583 | 1612 | 5088 | 3195 | 1300 | 2个 | 2个 |
| 杨浦校区 | 1032 | 1009 | 1102 | 3143 | 2111 |  | 2个 | 1个 |
| 合计 | 4223 | 3950 | 2714 | 10887 | 6664 |  |  |  |

二、工作措施：

（1）领导的高度重视，抓好食堂经理、骨干的队伍建设

实行目标责任制，并制定了相关的制度和责任，层层签订了“学校食品卫生、安全责任书”，结合平时的日常工作，有针对性的进行检查、考核，做到有奖惩措施。2016年争创餐饮业现场管理“6T实务”食堂。

（2）对饭菜的质量评定等情况

我们利用每月一次的学生伙管会形式，听取学生代表对食堂的伙食情况、工作人员的服务态度、餐厅的卫生状况的评议，有针对性地进行整改，来确保食品的安全、来保证食品的安全。

（3）不断地加强食堂工作的日常管理

①校方的监管

②各餐厅的自身管理

③提高对员工岗位责任制落实情况的考核（业务熟练情况、个人卫生、服务态度、卫生包干责任区域状况）

（4）加强食品安全、安全生产的意识

对员工进行业务、安全方面的培训。通过看电视录像、宣传资料、学校黑板报的形式，要求服务人员做好各方面的工作，尤其是新来的员工必须做到持证上岗，保证操作人员的身体状况万无一失。

（5）加强学生的防范意识

对学生进行卫生安全知识的教育，增强学生的食品卫生安全意识和自我保护意识，逐步培养学生养成“六要六不准”的个人食品卫生习惯，教育广大学生不吃“三无”食品，养成良好的食品卫生习惯。

三、突出重点，狠抓落实

（1）加强学校食堂安全监管，提高餐饮质量
学校食堂监管从源头抓起，建立经营者采购食品时索取产品合格证制度，严把进货渠道关，加强食品卫生日常管理，并有专人负责；积极配合卫生监督部门落实食品卫生管理措施，规范食品存贮、加工、烹饪各个环节，禁止向学生出售变质的食品和“三无”产品；依法强化学校食品卫生后勤管理，让学生吃上放心的饭菜，坚决严防学生食物中毒事故的发生。

（2）加强对健康体检的把关，有效防止病菌侵入。

学校要督促食堂、副食品店从业人员定期进行健康体检，要制止无健康证的临时工在食堂做工，工作人员要定期体检，持证上岗。

（3）加强事前预防工作，严防突发事件的发生
要进一步落实预防为主，常抓不懈的工作方针，提高警惕，预防校园侵害。切实做好食堂管理，严格控制外人进入操作间，严防盗窃和投毒事件发生，严把房门关。

（4）加强校外门前摊点治理，营造安全卫生的学校饮食环境

学校门前、周边存在大量经营食品、糕点、油炸的摊点，这些摊点多数卫生差，只图盈利，不顾学生健康，是隐患的源头，必须堵住。学校门前和周边环境卫生治理涉及到很多单位和部门，学校主动与有关执法部门联系，密切配合开展专项治理，坚决取缔学校门前、周边无证非法经营的食品销售摊贩，杜绝以各种方式侵犯学生健康权益的行为，在突击检查的基础上，建立长效机制，巩固治理成果，防止反弹。同时，加强教育，使学生养成良好的卫生习惯，加强自我保护意识。

四、加强业务培训，提高监管水平

要加强食品安全管理人员的业务知识培训，提高他们的业务能力和依法管理的水平。同时对经营食品的从业人员进行业务培训,让其提高食品安全意识和掌握卫生操作规范,避免食物中毒事件的发生。坚持培训上岗、执证上岗制度,增强责任感、使命感，确保食品卫生安全。

五、结合实际，创造性地开展食品安全教育与管理工作

根据学校实际制订学校食品安全教育与管理计划，并按计划开展安全教育与管理的系列活动。食品安全问题与季节更换、气候变化、地理环境等条件密切相关，与周边学校安全事故、安全信息密切联系。学校在食品安全教育与管理过程中，坚持正常性和阶段性工作结合、一般性与重点性工作结合，创造性的开展食品安全教育与管理工作，使学校的食品安全教育与管理既能施行本校计划，又能全面贯彻落实上级的文件精神，真正把校园食品安全工作落到实处，抓出实效。

后勤保卫处

 2017-3-1