

四川省高校后勤协会

川高后【2022】17号

四川省高校后勤协会关于开展 高校食品安全风险防控实地抽查的通知

各高等学校：

根据《四川省教育厅关于开展学校食品安全风险防控年度评议工作的通知》要求，受四川省学校基本建设与后勤产业中心委托，协会拟于近期组织高校伙食专家对各高校食品安全风险防控工作实地抽查，现将有关事项通知如下。

一、检查时间

2022年3月21日—4月29日，具体检查时间由各检查组自行确定。

二、检查内容

主要包括落实学校食品安全责任、规范食堂经营、保障食堂硬件建设、食堂从业人员要求、食品原料管理、预防交叉污染、温度与时间控制、清洗消毒、留样和食品添加剂管理等情况。

三、检查方式

采取看现场、查资料、意见反馈的形式，检查组对各校自评情况进行实地抽查复核。

四、分组安排

第一组：成都一片区

组长：袁明锋 乐山师范学院后勤保障服务部部长

成员：张 实 电子科技大学后勤保障部清水河饮食服务部副主任

帅 燕 四川农业大学后勤服务总公司生活服务二科副科长

联络人：王斌，电话：13890660748。

被抽查高校（16所）：四川大学、成都信息工程大学、四川师范大学、四川音乐学院、四川旅游学院、成都航空职业技术学院、四川航天职业技术学院、四川国际标榜职业学院、成都职业技术学院、四川科技职业学院、四川财经职业学院、成都工业职业技术学院、天府新区通用航空职业学院、天府新区航空旅游职业学院、天府新区信息职业学院、吉利学院。

第二组：成都二片区

组长：邓礼坤 西南科技大学后勤集团副总经理

成员：徐 坤 中国民用航空飞行学院后勤服务总公司总经理助理

邹 英 四川轻化工大学后勤服务总公司饮食

中心副主任

联络人：岳安飞，电话：15882856527。

被抽查高校（13所）：电子科技大学、西南石油大学、成都理工大学、成都大学、成都医学院、成都文理学院、西南交通大学希望学院、四川电影电视学院、四川邮电职业技术学院、四川长江职业学院、四川城市职业学院、四川西南航空职业学院、四川华新现代职业学院。

第三组：成都三片区

组长：封雪松 四川轻化工大学后勤管理处处长

成员：王彬帆 西南民族大学保卫处消防科科长

金文萍 西南科技大学后勤集团饮食服务中心主任

联络人：刘蕾，电话：18183282887。

被抽查高校（16所）：西南交通大学、西华大学、成都工业学院、阿坝师范学院、四川传媒学院、成都东软学院、四川外国语大学成都学院、电子科技大学成都学院、成都锦城学院、成都银杏酒店管理学院、成都纺织高等专科学校、四川铁道职业学院、成都工贸职业技术学院、四川工商职业技术学院、四川托普信息技术职业学院、阿坝职业学院。

第四组：成都四片区

组长：张小英 川北医学院后勤管理处副处长

成员：刘建军 四川建筑职业技术学院工会副主席

阳先锐 四川文理学院后勤服务处餐饮中心主任

联络人：陈加林，电话：13458218922。

被抽查高校（17所）：西南财经大学、西南民族大学、成都中医药大学、成都体育学院、成都师范学院、成都艺术职业大学、四川交通职业技术学院、四川电力职业技术学院、成都农业科技职业学院、四川水利职业技术学院、四川商务职业学院、四川文化传媒职业学院、四川艺术职业学院、四川文轩职业学院、四川文化产业职业学院、四川现代职业学院、四川体育职业学院。

第五组：川北片区（绵阳市）

组长：谢 滨 四川旅游学院后勤服务管理中心副主任

成员：刘井涛 四川长江职业学院基建后勤处副处长

秦 齐 四川财经职业学院后勤服务中心副主任

联络人：闫亮，电话：13547847779。

被抽查高校（11所）：西南科技大学、绵阳师范学院、西南财经大学天府学院、四川文化艺术学院、绵阳城市学院、绵阳职业技术学院、四川中医药高等专科学校、四川幼儿师范高等专科学校、四川汽车职业技术学院、四川电子机械职业技术学院、绵阳飞行职业学院。

第六组：川北片区（德阳市、广元市）

组长：陈向华 成都工业学院后勤服务集团党总支书记

成员：杨青林 四川音乐学院总务处饮食服务中心主任

崔红芳 成都中医药大学后勤保障部饮食中心主任

联络人：罗毅，电话：13881805188。

被抽查高校（13所）：中国民用航空飞行学院、四川工业科技学院、四川工程职业技术学院、四川建筑职业技术学院、四川司法警官职业学院、四川护理职业学院、民办四川天一学院、德阳城市轨道交通职业学院、德阳科贸职业学院、德阳农业科技职业学院、四川信息职业技术学院、川北幼儿师范高等专科学校、广元中核职业技术学院。

第七组：川南片区

组长：杨开益 成都理工大学后勤服务集团副总经理

组员：曹志勇 西南石油大学后勤服务总公司餐饮服务
中心主任

李学灿 四川师范大学后勤服务管理中心特色
餐饮部部长

联络人：李秀美，电话：15928753284。

被抽查高校（19所）：四川轻化工大学、西南医科大学、内江师范学院、宜宾学院、四川警察学院、四川化工职业技术学院、内江职业技术学院、宜宾职业技术学院、泸州职业技术学院、四川卫生康复职业学院、川南幼儿师范高等专科学校、内江卫生与健康职业学院、四川三河职业学院、四川希望汽车职业学院、江阳城建职业学院、资阳口腔职业学院、资阳环境科技职业学院、泸州医疗器械职业学院、自贡职业技术学院。

第八组：川西片区（乐山市、眉山市、雅安市、甘孜州）

组长：马勇锋 西南交通大学饮食服务中心主任

成员：王登峰 电子科技大学后勤保障部清水河饮食服
务部主任

饶 峰 成都理工大学后勤服务集团饮食中心
副主任

联络人：高伟，电话：13981980997。

被抽查高校（11所）：四川农业大学、乐山师范学院、
四川民族学院、成都理工大学工程技术学院、四川大学锦江
学院、四川工商学院、眉山职业技术学院、乐山职业技术学
院、雅安职业技术学院、甘孜职业学院、眉山药科职业学院。

第九组：川西片区（攀枝花市、凉山州）

组长：石 磊 四川师范大学后勤管理服务中心副主任

成员：刘 俊 西华大学教育发展与科创服务中心副主任
范俊祥 成都工业职业技术学院后勤国资管理处
副处长

联络人：张代会，电话：13402845608。

被抽查高校（6所）：西昌学院、攀枝花学院、四川机电
职业技术学院、西昌民族幼儿师范高等专科学校、四川应用
技术职业学院、攀枝花攀西职业学院。

第十组：川东片区

组长：向 鹏 西南民族大学后勤管理处副处长

成员：毛正利 四川大学后勤保障部饮食服务中心主任
车诗云 绵阳师范学院后勤行政总厨

联络人：余化龙，电话：13880695431。

被抽查高校（12所）：川北医学院、西华师范大学、四川文理学院、南充职业技术学院、达州职业技术学院、四川职业技术学院、广安职业技术学院、达州中医药职业学院、南充文化旅游职业学院、巴中职业技术学院、南充科技职业学院、南充电影工业职业学院。

以上人员为实地抽查各专家组成员，各组可根据实际情况由组长单位增加1名联络员。

五、其他事项

（一）请被抽查高校确定1名联络员及时做好与检查组工作对接，并依据《四川省学校食品安全风险防控评议细则（高校）》，对2021年度学校食品安全工作情况进行全面总结和自评打分，准备好自评材料（包括自评报告、自评评分表和相关印证材料）提供检查组复核。

（二）实地抽查复核期间须严格遵守疫情防控各项要求，检查人员须全程佩戴口罩，并做好个人防护。如检查人员在检查前28天内有境外旅居史者，14天内有国内中、高风险地区旅居史者不得参加检查。

（三）各检查组在实地抽查复核中应严格遵守中央八项规定和省委省政府十项规定要求。检查期间检查组人员住宿

费、交通费和差旅费按有关规定回原单位报销。

附件：四川省教育厅关于开展学校食品安全风险防控年度评议工作的通知

四川省高校后勤协会

2022年3月18日



四川省教育厅

四川省教育厅关于开展 学校食品安全风险防控年度评议工作的通知

各市（州）教育行政部门，各高等学校：

为进一步落实学校食品安全教育行政部门主管责任和学校主体责任，切实加强学校食品安全管理，防范化解学校食品安全风险，根据《四川省中小学校食品安全管理办法》（省政府令 337 号）和《四川省高等学校学生食堂管理办法》教育行政部门对学校食品安全工作进行评议的要求，经研究，决定对各市（州）教育行政部门和高校食品安全风险防控工作开展年度评议，现将有关事项通知如下。

一、评议对象

各市（州）教育行政部门，各高等学校。

二、评议周期

每年一次，以当年 1 月 1 日至 12 月 31 日为一个评议周期。

三、评议原则

评议工作遵循客观公正、突出重点、奖惩分明、注重实效的

原则，坚持目标导向、问题导向和结果导向。

四、评议内容

（一）对市（州）教育行政部门评议内容

1. 组织领导方面。主要是贯彻落实各级党委、政府以及教育厅关于学校食品安全工作的决策部署、落实学校食品安全党政同责等情况。

2. 硬件建设方面。主要是落实经费支持学校食堂建设，学校食堂功能区间齐全、流程布局合理、设施设备完善和溯源体系建设等情况。

3. 责任落实方面。主要是落实建立健全学校食品安全管理制度，落实行政主管责任和学校主体责任情况，开展春、秋季等重要时间节点学校食品安全专项整治和应急管理等情况。

4. 社会共治方面。主要是开展学校食品安全宣传教育、畅通投诉举报渠道和师生对食品安全状况评价等情况。

（二）对高校评议内容

主要包括落实学校食品安全责任、规范食堂经营、保障食堂硬件建设、食堂从业人员要求、食品原料管理、预防交叉污染、温度与时间控制、清洗消毒、留样和食品添加剂管理等情况。

五、评议方式及步骤

（一）自查评分。各市（州）教育行政部门和高校依据评分细则（见附件），对本年度学校食品安全工作情况进行全面总结

和自评打分，形成自评材料（包括自评报告、自评评分表和相关印证材料）报送至教育厅。

（二）实地抽查。教育厅根据评议工作需要，委托第三方组成专家组，对各市（州）教育行政部门和高校食品安全工作情况进行实地抽查。

（三）综合评分。教育厅组织相关职能部门，结合各市（州）教育行政部门、各高校自查材料以及实地抽查情况进行评分排名，确定工作突出单位和工作较差单位。

全省学校食品安全风险防控评议工作由教育厅基建后勤处和四川省学校基本建设与后勤产业中心负责组织实施。

六、评议结果运用

评议结果纳入教育厅对各市（州）教育行政部门和高校有关考核内容，由教育厅通报各市（州）教育行政部门和高校。对年度评议结果为工作突出单位的由教育厅予以通报表扬；对发生重大食品安全责任事故，评议结果较差的由教育厅约谈有关负责同志，并向教育厅作出书面报告，对有关问题提出整改措施与完成时限。

七、工作要求

（一）加强组织领导。各市（州）教育行政部门和高校要切实加强对评议工作的组织领导，统筹协调，确保评议工作有序开展。

(二) 确保自评质量。各市(州)教育行政部门和高校要严格按照评议细则进行自评,确保自评工作质量。要做好自评材料的收集、整理和保存工作,确保自评材料经得起核查,自评结果经得起检验。

(三) 严肃评议纪律。评议工作应坚持实事求是、公平公正原则,通过评议发现和解决问题,切实推动学校食品安全工作。坚决杜绝弄虚作假,一经发现,将予以通报批评,情节严重的,将依法依规追究相关人员责任。

(四) 材料上报要求。

1.自评报告和自评评分表需加盖市(州)教育行政部门或高校印章,并由主要领导签字。

2.印证材料含文档、图片、音视频等资料。正式印发的文件以扫描件形式提供。涉密文件的报送应符合保密工作相关规定。

3.所有材料均以电子档提供,请务必于次年3月10日前,使用后勤与产业用户名登录四川省教育厅学校后勤与产业网络OA办公系统(网址:oa.scyxhq.com),通过“相关报表”页面上传。

4.联系人员及方式

市(州)联系人:冉光军,联系电话 028-86661534

高校联系人:李鹏举,联系电话 028-86716397

OA系统联系人:张荣,联系电话 028-86657907

- 附件：1.四川省学校食品安全风险防控评议细则（市州）
2.四川省学校食品安全风险防控评议细则（高校）



附件 1

四川省学校食品安全风险防控评议细则（市州）

市（州）:

年 月 日

项目	考评细则	自评得分	复核得分
(一) 组织领导 (10分)	1. 成立学校食品安全工作领导小组，明确领导小组及成员的职责任务，全面压实学校食品安全责任。(3分)		
	2. 制定并落实“十四五”学校食品安全重点工作安排和年度学校食品安全重点工作安排。(4分)		
	3. 及时贯彻落实教育厅关于学校食品安全工作的部署。(3分)		
(二) 协作配合 (10分)	1. 认真落实教育厅交办和专项督办的工作。(3分)		
	2. 按要求参加教育厅组织的学校食品安全相关工作会议或业务培训。(2分)		
	3. 按要求报送年度工作安排、工作总结及其他信息材料。(3分)		
	4. 紧密协作配合属地食品安全办其他成员单位履行学校食品安全工作职责。(2分)		
(三) 职能目标 (80分)	1. 督促学校配齐专（兼）职食品安全管理员，会同市场监管部门做好食品安全管理员的培训、考核。(10分)		
	2. 坚持学校食堂公益性，严格执行幼儿园和义务教育学校食堂原则上自主经营的规定。(10分)		
	3. 将食品安全教育纳入中小学安全教育内容，积极参加“食品安全宣传周”，深入开展师生营养健康教育。(10分)		
	4. 组织、督促完成学校食堂“明厨亮灶”“互联网+明厨亮灶”和食堂智能化系统学校端（物联网）建设等任务。(15分)		
	5. 按要求组织开展春、秋季开学学校食品安全专项检查。(5分)		

项目	考评细则	自评得分	复核得分
	6. 加大投入，强化学校食堂建设，辖区内学校食堂持证经营。（10分）		
	7. 完善学校食品安全市、县、校三级培训体系，制定年度学校食品安全培训计划，按计划组织培训。（8分）		
	8. 制定市（州）学校食品安全突发事件应急预案，近三年内对应急预案组织了培训和演练，并妥善处置各类舆情。（6分）		
	9. 学校食品安全工作机制健全，各类档案资料齐全且保存完好。（3分）		
	10. 建立了学校食品安全风险防控评议机制，组织开展对辖区内县级教育行政部门和直属学校食品安全评价。（3分）		
（四）加分项 （最高5分）	1. 省委、省政府领导批示认可的，1次加2分； 2. 省食安办、教育厅有关简报通报的学校食品安全工作创新举措，每项加1分。		
（五）存在下列情况的， 直接评定为不合格	1. 因履职不到位，辖区学校发生重大及以上食品安全事故的； 2. 隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的； 3. 对辖区学校发生的食品安全事故，未及时组织开展有效处置，造成严重不良影响或者重大损失的。		
总分			

附件 2

四川省学校食品安全风险防控评议细则（高校）

单位名称:

年 月 日

检查项目	食品安全风险防控点	分值	得分	情况说明
(一) 安全责任 (10分)	1. 建立学校校长为第一责任人, 分管校领导负直接领导责任的学校食品安全责任制。	*		关键项
	2. 建立健全学校、后勤管理部门、食堂三级食品安全管理机构, 并配备相应的专(兼)职食品安全监管人员, 落实食品安全责任。	2		
	3. 学校应建立健全各项食品安全管理制度并严格执行。	2		
	4. 学校应层层落实上级部门关于食品安全工作的部署并有工作记录。	2		
	5. 学校应有三级定期或不定期的食品安全检查工作记录。	2		
	6. 建立健全食堂生产经营场所的安全管理制度, 严禁非食堂从业人员未经允许进入食品处理区。	2		
	7. 学校食堂年度内未出现食品安全事故。	*		关键项
(二) 食堂经营规范 (3分)	1. 取得有效食品经营许可证。	*		关键项
	2. 有效食品经营许可证应悬挂在就餐区域醒目位置。	1		
	3. 不得超范围、超期限经营。	2		
(三) 食堂硬件环境 (20分)	1. 食堂选址与环境、设计与布局、建筑结构应符合《餐饮服务食品安全操作规范》。食堂生均建筑面积不低于每生 1.2 平方米。	3		
	2. 食品处理区应设置在室内, 按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局, 并应能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口, 宜分开设置。	3		
	3. 食堂食品处理区配置有足够数量的更衣、非接触式洗手消毒设施设备。	2		
	4. 食堂“五防”(防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫)设施应完善完备, 食堂生产经营场所内	2		

检查项目	食品安全风险防控点	分值	得分	情况说明
	无鼠迹虫患，有消除有害动物、昆虫滋生条件的防范措施。			
	5. 食堂食品和非食品库房应分开设置，并有良好通风、换气、防潮、测温等设施。	1		
	6. 食品库房不得存放有毒有害物品。存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品应有固定的场所或橱柜并上锁，有明显的警示标识，并有专人保管。	1		
	7. 接触食品的设备、容器、工具、包装材料等应符合食品安全标准和要求。	1		
	8. 食品处理区内的地面与排水、墙壁与门窗、屋顶与天花板建设要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》设施要求。	1		
	9. 学校食堂应达到“明厨亮灶”要求。鼓励运用互联网等信息化手段加强对食品的来源、采购、加工制作全过程的监督，运用省学校食堂食品安全智能化管理系统。	2		
	10. 食堂应当设置专门的餐厨废弃物收集设施，收集容器应加盖并明显标识，专间内的餐厨垃圾存放容器应当为非手动开启式。应建立相关制度及台账，按照规定交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。	2		
	11 专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通道式预进间，专间内无明沟。	1		
	12. 卫生间不得设置在食品处理区内。	1		
(四) 食堂从业人员 要求 (15分)	1. 建立有从业人员（含临时人员、供货配送人员）健康档案，无不宜从事食堂工作的员工。从事接触直接入口食品工作的从业人员，应取得健康证明后方可上岗。	1		
	2. 食堂配置有专（兼）职食品安全管理员，食品安全管理员应具备2年以上食品安全工作经历，持有效健康证、持有效培训合格证明。	2		
	3. 建立食品安全知识和技能培训档案。食堂食品安全管理人员每年接受不少于40小时线上或线下食品安全培训、考核并记录。	2		
	4. 食堂从业人员每学期接受不少于20小时线上或线下食品安全培训、考核并记录。	2		
	5. 每日实名晨检并记录。从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即离岗。	2		
	6 从业人员个人卫生，穿戴应符合卫生要求，工作服、帽、鞋保持整洁并定期更换。专间	2		

检查项目	食品安全风险防控点	分值	得分	情况说明
	人员以及其他接触入口食品的从业人员应佩戴清洁的口罩。			
	7. 从业人员在操作过程中应随时保持手部洁净，操作前应洗净并消毒，手部受到污染后应及时清洗，符合《餐饮业服务从业人员洗手消毒方法》。	2		
	8. 从业人员不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。	1		
	9. 从业人员离开食品处理区应脱去工作服、帽。	1		
(五) 食品原料管理 (11分)	1. 采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录行为应符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月，没有明确保质期的保存期限不得少于两年。	2		
	2. 严禁采购、验收、储存过期、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、掺假掺杂或者感官形状异常原料和食品。	2		
	3. 严禁采购和使用《食品安全法》等法律法规禁止使用的食品、食品添加剂及食品相关产品。	2		
	4. 库房物品分类存放，物品离墙离地10cm以上，有标识标牌（注明品名、生产日期、到期日期、保质期、厂家名称）。	2		
	5. 食品原料遵循先进先出的原则，及时清理临近过期的食品原料。设置不合格品区，并记录。	1		
	6. 冷冻（冷藏）冰箱/库有正确的温度检测装置。冷藏温度应在0℃—8℃；冷冻应在冰点温度以下，保持冰冻状态，宜低于-12℃。定期除霜、清洁和保养；定期校验并记录。	2		
(六) 预防交叉污染 (15分)	1. 原料（蔬菜、肉类、禽类、水产、禽蛋）、半成品、成品所使用用具、盛装容器明显区分，有标识标牌，并制度上墙。	2		
	2. 原料在操作前应洗净，原料（蔬菜、肉类、禽类、水产、禽蛋）有对应清洗水池，有明显标识，不得混用。	2		
	3. 原料、食品、操作用具离地存放，半成品、成品等不得无防护裸放、挤压堆放。	2		
	4. 专间（凉菜间、裱花间、备餐间）应设置二次更衣间。	1		

检查项目	食品安全风险防控点	分值	得分	情况说明
	5. 专间操作（凉菜间、裱花间、备餐间）采用“五专”（专间、专人、专用冷藏设施、专用消毒设备、专用工具）。	2		
	6. 专间每餐使用前应使用紫外线灯消毒并记录；使用紫光灯消毒应在无人工作时开启 30 分钟以上，紫光灯应分布均匀，距离地面 2m 以内。	1		
	7. 用于保存食品的冷藏冷冻设备，需贴有标识，生食、半成品和成品应当分柜或分冰室存放。	1		
	8. 供配制凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理干净的，不得带入凉菜间。	2		
	9. 食品加工用水应当符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》。如涉及二次供水，应提供末端水质检测报告。	2		
(七) 温度与时间控制 (8分)	1. 原料、食品储存温度应符合其特性以及卫生安全规范要求。	2		
	2. 冷冻食品、原材料应彻底解冻，使用冷餐解冻或冷水解冻方法，解冻后应立即加工使用。不得反复解冻、冷冻。	1		
	3. 控制加工量，烧制时间充分，并记录。	1		
	4. 加工食品应煮熟煮透；熟制加工的食品中心温度在 70℃ 以上，并记录。	1		
	5. 烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品应当在高于 60℃ 或低于 8℃ 的条件下存放。	1		
	6. 供餐后剩余的食品应冷藏，且冷藏时间不得超过 24 小时，再次食用时，应在确认没有变质的情况下，经高温彻底加热后（其中心温度在 70℃ 以上）方可供应食用，并记录。	1		
	7. 专间温度不得高于 25℃，需配有温湿度检测计，并有记录。	1		
(八) 清洗消毒及留样 (14分)	1. 清洗消毒相关人员应掌握基本清洗消毒知识及操作规范。	3		
	2. 直接接触原料、食品的餐具、容器、工用具、操作台以及设备使用前应彻底清、洗、消毒，并有相应记录。	3		
	3. 足量配备消毒设施设备，符合卫生要求。（推荐使用热力消毒：洗碗机清洗水温应在 85℃ 以上，时间 40 秒以上；煮沸、蒸汽消毒温度应在 100℃ 以上，时间 10 分钟以上；红外线	3		

检查项目	食品安全风险防控点	分值	得分	情况说明
	消毒温度应在 120℃ 以上，时间 10 分钟以上)。			
	4. 清洗消毒后要采用自然滤干或烘干，不得使用抹布、餐巾擦拭，避免二次污染。	2		
	5. 消毒后的餐用具应及时放入密闭的专用保洁设施内。	1		
	6. 留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人。	2		
(九) 食品添加剂 (4分)	1. 食品添加剂应专人（专店）采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、专用称量。专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。	2		
	2. 食品添加剂的使用应符合国家有关规定，采用精确的计量工具称量，并有详细记录。	2		
	3. 严禁采购、储存、使用违禁添加剂，不得超剂量、超范围滥用食品添加剂。	*		关键项
(十) 加分项	1. 食品安全工作获得省部级以上表彰的每次加 5 分，省部级表彰的每次加 3 分，厅级每次加 2 分。省委、省政府及以上领导批示认可的，省食安办、教育厅及以上有关简报通报的学校食品安全工作创新举措，每项加 1-2 分。			
	2. 建有食品安全管理体系（ISO、HACCP 等）加 2 分。			
	3. 配备智能物联网设备，“明厨亮灶”视频接入省级学校食堂食品安全智能化管理平台的加 1 分。			
	4. 自建有食品安全智能化监管平台学校端加 2 分。			
	5. 建有快速检测实验室，配置专职检测人员加 2 分。			
总分		100		

备注：

“*”为关键项，一项不符合，直接评定为不合格。

— 12 —