

江西省教育厅 文件

江西省市场监督管理局

赣教勤字〔2020〕2号

关于全省大中专院校食品安全专项 督查情况的通报

各设区市、省直管试点县（市）教育局、市场监管局，赣江新区社会发展局，各高等学校、省属普通中专、省高水平中职学校：

为了进一步规范大中专院校食堂管理工作，有效防范化解大中专院校食堂食品安全风险，让广大学生“吃得安全、吃得健康”，根据《关于开展全省大中专院校食品安全专项督查的通知》（赣教办函〔2020〕25号）要求，省教育厅与省市场监管局联合派出七个督查组，于6月22日至30日，在各校开展食品安全自查自纠、交叉检查的基础上，采取明查与暗访相结合的

方式对全省大中专院校进行实地重点督查。共计抽查了 103 所大中专院校，其中本科高校 44 所、高职高专 52 所、中职中专 7 所；下发《督查问题移交单》101 份，共查出八个方面共计 612 个（次）问题。

一、基本情况

《关于印发〈2020 年度江西省学校食品安全“护校行动”方案〉的通知》（赣教办字〔2020〕4 号）印发后，各大中专院校能对照“重点任务及分工”要求，较好地履行学校食品安全主体责任，落实食品安全校长第一责任人责任，严格执行食品原料进货查验等食品安全管理制度，建立食品安全追溯体系，做好食堂、食品超市安全工作，较之以往，整体情况有了较大改进和提高，学校食品安全状况有了较大改善。

部分大中专院校大胆改革，勇于创新，在食品安全管理和后勤保障服务方面进行了有益的尝试，取得了较好的成效，比较典型的经验和做法有：

（一）严格防控疫情，降低用餐风险。在疫情防控期间，积极采用错峰用餐、打包分散用餐方式，减少食堂群聚用餐频次，有效降低学生用餐风险。赣南医学院针对新冠肺炎疫情下食堂食品安全的特点，部署黄金、章贡两校区共 6 个食堂将新冠肺炎疫情防控工作要求纳入日常自查范畴，并在校级层面加强抽查力度，以求实效。江西生物科技职业学院为每位师生赠送一套餐具，防止师生使用公共餐具导致交叉感染现象发生。

（二）提供优质服务，发挥供餐优势。九江学院坚持公益性原则，学校食堂全部为自主经营，大力提升软硬件建设标准，为学生提供优质服务和物美价廉的饭菜，疫情期间推出的套餐每份最低价格仅为 4.5 元（一花荤一素），相比其他院校最低套餐价约便宜 2 元。南昌航空大学科技学院引入供餐自助方式，由食堂提供优雅的就餐环境、丰富的菜品，供学生自主选择，按需自取计重计费即时消费，相比传统食堂厨余垃圾大大减少，广受学生欢迎，也吸引了众多周边院校学生用餐。

（三）坚持民主管理，维护学生权益。有些院校坚持食堂民主管理，注重收集学生意见，通过线上公众号意见栏、线下意见登记簿，建立线上线下意见反馈通道，或建立以学生为主的“啄木鸟”小组，由学校后勤工作人员带队不定期对学校食堂进行检查，及时了解学生对饮食的需求和问题反馈，有效采纳学生提出的合理化建议，杜绝负面舆情的传播和扩散，切实改善食堂服务质量，保障食品安全。南昌大学、景德镇陶瓷大学、江西工业职业技术学院建立了学生膳食委员会，主动让学生参与学校食堂民主管理，通过学生组织及时督促、跟进学生对餐饮的投诉举报。江西现代职业技术学院每月开展一次食堂满意度调查，对就餐场地环境卫生、食堂工作人员服务、所食用饭菜的外观、口味、质量等进行评价，听取就餐学生的反馈意见，主动发现问题，提出整改意见。江西制造职业技术学院在食堂悬挂意见箱、意见簿，在明显区域张贴投诉电话号码。

九江学院在每张餐桌上张贴了投诉、举报电话、二维码，对学生反映的餐饮问题做到管理人员 3 分钟内到达现场，对问题进行及时处理。

（四）加强源头管控，确保食材安全。有些学校建立了食材快速检测机制，关口前移，严把原材料采购安全关：江西外语外贸职业学院按照程序对采购的蔬菜进行农残快速检测；江西艺术职业学院建立了食材农残和瘦肉精快速检测室，每天对采购的相关食材进行检测；江西中医药高等专科学校设立了食品安全检测中心，购置了设备和检测试剂，对农作物农药残留、大米新鲜度、病害肉、油过氧化值和酸价等项目进行检测和快速筛查。有些学校大力做好大宗食品定点采购工作，确保原料可靠、过程可控、问题可查、源头可溯、责任可究：上饶师范学院持续推进大宗食品定点企业招标优选工作和非大宗食品定点企业招标准入工作，加强对自办食堂食材采购源头安全管理，严把采购“第一源头”关。

（五）加强日常监管，建好工作档案。华东交通大学建立了食品安全智慧监管平台，实行学生供餐“互联网+明厨亮灶”可视化管理，食堂后厨监控视频主动公开接受社会监督，学校食堂各项证件（营业执照、经营许可证、健康证、检疫合格证明）、记录（消毒记录、随货证明文件、送货凭证、晨检、自查情况）均实行电子化管理。上饶职业技术学院开展食堂日检、周检、月检记录详细，食品安全培训上岗资料完备，食品安全

应急和疫情防控演习及宣传图片、视频、文件规范完整。江西理工大学、江西理工大学应用科学学院、江西应用技术职业学院和吉安职业技术学院食品安全管理制度、文件、自查自纠等相关资料打印存档条目清晰、内容完备、查阅方便。

（六）开展暖心活动，传递爱心温情。因疫情防控需要，大多数院校在延迟开学后实施封闭性管理，节假日期间学生多数在学校度过，有些学校暖心之举为师生送上节日问候。江西省信息科技学校食堂在端午节这一特殊的中国传统佳节，特地为留校师生提供免费的“端午爱心”午餐，让留校学生在校也能感受到家的温暖和过节的氛围。

二、存在的问题

本次督查中也发现，各大中专院校在食堂食品安全管理工作中还存在一些不容忽视的问题，给学生餐饮带来一定的安全隐患。

（一）学校食品安全主体责任落实不到位。有的院校没有把食品安全工作纳入学校的重要议事日程，不能有效地履行校长负责制，分管食品安全的领导仅停留在面上管理，没有深入实地开展巡查和监管。院校后勤管理层和食品安全管理员对于食品安全知识了解不够专业，执行有关食品安全的法律法规和政策文件发生偏差，致使学校食品安全主体责任落实不到位。

（二）食堂运营不够规范。江西师范大学、江西航空职业技术学院、江西科技职业学院、江西工业职业技术学院、江西

旅游商贸职业学院、江西农业大学、江西应用工程职业技术学院等院校食堂、风味档口（排挡）、水吧、便利店存在超范围经营、无证经营或转包分包现象。江西财经大学现代经济管理学院存在超许可范围经营自制饮料、冷食等问题，存在较大安全隐患。江西科技学院无证经营果蔬、泡菜、麻辣香锅，超范围经营抚州特色汤面。华东交通大学理工学院第二食堂未获取食品经营许可就经营水吧。有的院校食堂“一包了之”，食品安全管理流于形式，承包公司甚至将多个餐饮风味档口转租给个人从事水果捞、兰州拉面、蛋糕店等经营活动，致使档口管理游离于整个学校食堂管理之外，各自经营，自负盈亏，档口私自网购、自购食品现象严重，导致索票索证无法保证，米、面、油等大宗食品在档口储存条件有限，“五防”措施不到位，仓库食品与杂物混放，甚至住人。

（三）食堂功能布局不合理。江西省华忆电子工业中等专业学校各功能区无法严格划分，粗加工区无明显的荤素分开标识，无专用于荤菜、蔬菜、海产品清洗池和操作区域。赣南师范大学科技学院老校区，食堂建筑面积不足，内部空间较小，虽然功能区域均有设置，但主副食仓库设置在一起（内部有分开），内部各库存物资未进行系统分类存放，也无明显标识。江西制造职业技术学院备餐间划分不明，堆放杂物，专间无自动门、无空调、无紫外灯。

（四）食堂内部设施不完善。江西理工大学食堂内部未设

置垃圾桶，采用钢盆盛装，装满后立即倒入食堂外部垃圾桶，存在外部污染源渗入的风险；江西理工大学应用科学学院食堂内部下水道防虫防鼠设施空隙较大，主副食仓库排风扇均已损坏，且主食仓库排风处未装防虫网；江西现代职业技术学院仓库无排风扇，专间无自动门，窗口无窗纱，无空调，无紫外灯，洗手池为手触式，消毒柜损坏不能使用；安远中等专业学校主操作间无防鼠设施，冷冻柜温度显示器未显示；江西环境工程职业学院副食仓库排风扇损坏，食堂内部垃圾桶为手开式（而非脚踏式），排风扇防虫网格孔隙较大；井冈山大学食堂内部整体区域地漏孔隙较大，各区域排风扇均未加防虫网；吉安职业技术学院仓库排风扇均已损坏，就餐区灭蚊灯设置较少，食堂后门进出处防虫鼠设施缺乏；赣西科技职业学院未设置食品添加剂专柜，冰箱冷藏指示器坏了，下水道未密封；江西省信息科技学校、东华理工大学（抚州校区）、抚州职业技术学院、抚州幼儿师范高等专科学校、上饶职业技术学院、上饶幼儿师范高等专科学校、江西医学高等专科学校防鼠设施不完善。

（五）安全管理制度落实不力。有的院校未落实食品进货查验登记、食品贮存加工、食品添加剂管理、食品留样、信息公示等相关管理制度。有的食堂进货查验记录保存时限短且分类登记归档管理不够规范，有些留存证件、报告等不齐全，无法做到准确溯源。有的食堂档口因为疫情未经营，储藏间食品过期、霉变现象严重，未及时清理销毁。有的食堂加工制作发

芽土豆。江西泰豪动漫职业学院食材管理不严，发现霉变辣椒粉、发芽土豆，留样不规范，专柜管理不规范。有的食堂成箱的食品添加剂随处乱放，有专用保管箱却不上锁，有登记却与实物数量不符，面点师傅还存在提前编写使用记录的情况。江西省商务学校食堂承包餐饮公司被发现食品添加剂入库记录不全，竟然撕毁原来账页，重新填写，并当场伪造入库单与台账。有的食堂将留样冰箱放置在就餐大厅且未上锁，有的食堂留样盒未贴标签，有的食堂实际留样量明显不足，有的食堂留样表格记录简略连具体留样时间都不清晰，甚至有的食堂没有及时把留样放入冰箱。赣南卫生健康职业学院、吉安职业技术学院、江西省信息科技学校未按照规定公示食堂相关信息。江西服装学院食堂食品进货记录不完整、不规范，未见检验合格证及肉类品质合格证，有发芽土豆、过期调味料，食品留样量和防鼠设施不够，无消杀记录。

（六）政策文件执行难于落地。有的院校未按照统一部署开展食堂食品安全风险隐患交叉检查，江西警察学院甚至未进行食堂食品安全自查自纠，未成立学院食品安全检查工作领导小组。江西师范大学科技学院、景德镇陶瓷职业技术学院、江西婺源茶叶职业学院、鹰潭职业技术学院、鹰潭应用工程学校对上级下发的文件没有组织专门的学习传达，仅在领导干部层面进行传阅，导致文件精神贯彻落实不能落地。部分院校未落实食堂场地“零租赁”政策：共青科技职业技术学院对食堂摊

点收取租金 63 万余元；宜春幼儿师范高等专科学校与承包单位签订 15 年合同，尚未补签“零租赁”合同；赣州职业技术学院新校区的食堂是 ppp 项目，为收回投资成本，仍然实行有偿租赁。南昌大学共青学院、江西航空职业技术学院、江西建设职业技术学院、江西信息应用职业技术学院、共青科技职业技术学院、江西财经职业学院、江西陶瓷工艺美术职业技术学院、景德镇陶瓷职业技术学院、江西洪州职业学院、江西应用科技学院等院校尚未建立学校食堂饭菜价格平抑基金。

（七）食堂环境卫生不达标。有的院校食堂容器、案板、刀具未分荤素生熟，地面油腻有积水，加工区无防虫筛网、无防蝇设备、无有害生物消杀记录，生鲜食物未加网罩、调味品容器未加盖；有的将刚炒熟的菜品直接敞开放在架子上，没有任何防蝇防虫措施；有的将熟菜与生菜放在一起，无盖无膜无凉菜柜存放；有的餐厨废弃物容器部分未加盖，厨余垃圾未及时清理；有的甚至还将中午的剩菜留到晚上售卖且不放冰箱储存。江西中医药大学科技学院防蝇措施不到位，多处发现苍蝇。江西师范大学科技学院、共青科技职业技术学院、江西财经职业学院等院校专间卫生条件不合格或混用。江西新能源科技职业学院地面潮湿，天花板有霉斑、破损较多，水池损坏，室内油烟大。

（八）从业人员安全意识不强。有的院校加工操作场所内从业人员未保持好个人卫生，存在不戴口罩、穿拖鞋、穿短裤、

戴手饰、头发外露于工作帽等不良行为；从业人员素质参差不齐，管理培训不到位，卫生健康意识不足。江西制造职业技术学院勤工俭学学生未办理健康证就上岗。江西冶金职业技术学院仓库管理员健康证过期。

三、整改要求

（一）认真落实整改要求。各受检大中专院校要根据“谁主管，谁负责”的原则，督促后勤管理部门完善食品安全管理工作机制，以问题为导向，理清工作思路，明确管理职责，落实管理责任，主动争取属地专业监管部门的大力支持和积极配合，认真对照督查组下发的《食品安全专项督查问题移交单》和本次通报附件所列《大中专院校食品安全专项督查问题清单》（见附件1），列出本校问题清单，一一制定整改措施，确定整改期限，落实具体责任人，按时完成整改任务，建立整改工作档案。对本次督查中发现的违法违纪行为，要深挖细究，依法依规严肃处理。学校要组织力量对后勤管理部门的问题整改落实情况进行“回头看”，对整改不到位要进行严肃问责，并将整改落实情况于7月23日前分别报送省教育厅、省市场监管局。

（二）切实排除安全隐患。各大中专院校（含未被检查学校）要全面加强对学校食堂食品安全的日常管理，有效组织开展学校食品安全隐患整治。要建立食品安全状况自查自评制度，定期组织开展学校食品安全自查自纠，切实加强对学校食堂的管理和供餐设施设备的检查，全面梳理学校食品安全管理薄弱

环节，彻底排查食品安全隐患。要重点在春秋季开学、夏季以及重大节假日、重大活动、重要时期、季节交替期对学校食堂、供餐企业进行全面排查，狠抓重点领域和薄弱环节的治理整顿。要结合本次督查发现的一些共性和突出问题，对照《大中专院校食堂食品安全自查重点内容》（见附件2）重新开展食堂食品安全自查自纠，对自查发现的隐患和问题要逐项建立台账，逐一制定整治措施，明确解决时限。对于一时无法整治或需要多部门联合整治的问题及时报告上级主管单位，积极协调相关部门合力整治，坚决消除各类食品安全隐患。自查自纠情况请于7月23日前分别报送省教育厅、省市场监管局。

（三）完善学校内控制度。各大中专院校要对标新要求和师生的新需求，切实履行学校食品安全管理职责，落实学校食品安全主体责任和校长负责制，深入学习贯彻落实《食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《江西省学校食品安全与营养健康管理办法》《关于印发〈2020年度江西省学校食品安全“护校行动”方案〉的通知》等法律法规和规章制度要求，并根据学校工作实际，将食品安全法律法规和规章制度细化分解，配齐必备的硬件设备，进一步修订完善食堂工作人员岗位职责、财务管理、物资采购和出入库管理等内部控制制度，切实加强内控管理，将食堂安全、卫生、废弃物处理、人员配备管理、保供稳价、信息公示等工作一一落实到位，确保刚性落实，有效维护广大师生身体健康和生命安全。

各地市场监管部门要积极帮助属地大中专院校及其附属学校（幼儿园）排查并消除食品安全隐患。各地教育部门、市场监管部门要完善协同监管机制，积极面对疫情防控下校园食品安全严峻形势，进一步强化属地中小学校（幼儿园）食堂和供餐企业食品采购、储藏、加工制作、供餐过程等关键环节的监管，减轻学校食堂和相关餐饮企业经营压力，确保餐食价格平稳、质量有保障。

省教育厅联系人：刘国兴；电话：0791-86756163；电子邮箱：282599635@qq.com。

省市场监管局联系人：胡邕；电话：0791-86355085；电子邮箱：87137759@qq.com。

- 附件：1. 大中专院校食品安全专项督查问题清单
2. 大中专院校食堂食品安全自查重点内容



（此文件依申请公开）

附件 1

大中专院校食品安全专项督查问题清单

序号	督查单位	存在的主要问题
1	南昌航空大学	1. 2020 年平抑基金未启用；2. 食品进货渠道不规范，检查发现一包白木耳无任何标识、标签；3. 食品贮存不规范，检查发现发芽土豆、霉变红枣；4. 后厨环境卫生较差，墙面油污严重，有老鼠出没痕迹。
2	南昌大学	1. 后厨环境卫生较差，冷库顶部霉变，部分区域未装防鼠板；2. 食品贮存不规范，检查发现发芽土豆、花生，调味料容器未加盖。
3	江西经济管理干部学院	1. 食品安全工作领导小组相关文件材料缺失；2. 食品贮存不规范，检查发现发芽土豆、生虫芝麻；3. 仓库破损较重，维修不及时；4. 烹调间卫生状况较差，后厨墙面油污严重。
4	江西警察学院	1. 学校 2020 年未开展食品安全自查自纠、交叉检查；2. 学校未成立食品安全工作领导小组；3. 学校尚建立食堂伙食价格平抑基金，食堂未提供免费汤；4. 操作间地面油滑；5. 仓库管理较差，出现过期糖桂花，霉变生姜、发芽土豆等食品，蜘蛛网较多。
5	江西中医药大学	1. 未开展食品安全校际交叉检查；2. 仓库设施不全，缺少防鼠板；3. 操作间卫生状况较差；4. 从业人员佩戴首饰操作，安全意识差。
6	豫章师范学院	1. 未开展食品安全校际交叉检查；2. 食堂整体失修，多处漏水严重，多处无照明设备；3. 仓库管理混乱，无标识，无防鼠板，墙面油污严重，冷库温度未显示；4. 未定期清理过期、生虫食品原料，检查发现生虫豆皮；5. 操作间等处油污、霉变严重。
7	江西科技师范大学理工学院	1. 未开展 2020 年食堂食品安全交叉检查；2. 对食堂从业人员疫情防控 and 食品安全知识培训未进行考核；3. 2020 年制定但未启用“平抑基金”相关方案；4. 2020 年学校与原餐饮公司续签了承包协议，但未见相关合同材料，“零租赁”“免收管理费”政策落实不到位；5. 场地卫生状况差，多处发现蜘蛛网，且有较多苍蝇、蟑螂出没；6. 管理措施不到位，专柜未上锁；7. 仓库标识不明，防鼠板不达标。
8	南昌工学院	1. 未开展 2020 年食堂食品安全交叉检查；2. 对食堂从业人员疫情防控 and 食品安全知识培训未进行考核；3. 2020 年制定但未启用“平抑基金”相关方案；4. 2020 年学校与原餐饮公司续签了承包协议，但未见相关合同材料，“零租赁”“免收管理费”政策落实不到位；5. 食堂档口、食材管理有疏漏；6. 仓库防鼠板不达标。

序号	督查单位	存在的主要问题
9	江西工业贸易职业技术学院	1. 未开展食品安全交叉检查；2. 部分库房门顶照明未及时维修；3. 档口各库房未装防鼠板；4. 专柜管理不规范。
10	江西省商务学校	1. 未开展食品安全交叉检查；2. 专柜记录不规范，不完善，添加剂入库记录不全，当场撕毁原来账单页面，补写记录；3. 部分从业人员佩戴首饰、耳环；4. 防蝇措施不到位；5. 未按照要求提供低价菜、免费汤。
11	江西中医药大学科技学院	1. 未开展食品安全交叉检查；2. 设立了“平抑基金”但未启用；3. 冷库内未装防爆灯；4. 档口发现发芽土豆，个别档口食物照明灯为红色；5. 后厨仓储管理不到位，个别库房无标识；6. 防蝇措施不到位，多处发现苍蝇。
12	江西应用科技学院	1. 未开展食品安全交叉检查；2. 尚未成立“平抑基金”，未按要求提供低价菜；3. 对从业人员进行了食品安全和疫情防控知识培训，但未进行考核；4. 未见托管餐饮公司的食品安全承诺书，未见学校食品安全管理责任书；5. 疫情期间学生住宿费尚未退还；6. 目前学校食堂尚未实行“零租赁”；7. 食材管理差，发现多种变质、生虫食材；8. 超范围经营改刀水果，自制豆浆销售存在隐患；9. 三防管理差，苍蝇多，老鼠屎随处可见；10. 档口管理差，尤其是仓库管理混乱。
13	江西泰豪动漫职业学院	1. 未开展食品安全交叉检查；2. 设立了“平抑基金”但未启用；3. 学校食堂实行了“零租赁”，但未见相关协议说明；4. 对从业人员进行了食品安全和疫情防控知识培训，但未进行考核；5. 疫情期间学生住宿费尚未退还；6. 未见承包餐饮公司食品安全承诺书；7. 防蝇、防鼠设施不全；8. 设施老旧、破损，防鼠板破损，仓库照明差，后厨屋顶漏水；9. 食材管理不严，发现霉变辣椒粉、发芽土豆，留样不规范，专柜管理不规范。
14	江西建设职业技术学院	1. 未开展食品安全交叉检查；2. 主管、监管部门下发的食品安全管理相关文件未见学校传达学习的学习记录；3. 实行了“零租赁”，但还未签订相关协议；4. 尚未设立“平抑基金”；5. 未见成立学校食品安全工作领导小组相关文件材料；6. 冰柜无温度显示，生熟食混放，冷库未安装防爆灯，冰柜内发现蟑螂；7. 食材管理不到位，发现过期蔬菜、发芽土豆；8. 专柜管理不规范，未达到“五专”要求；9. 仓库管理不规范，无通风设施，食材堆放混乱。
15	江西软件职业技术学院	1. 未见2020年食堂食品安全交叉检查相关材料；2. 设立并启用了“平抑基金”，但基金资金来源于餐饮公司承包费，总计50万元；3. 食材管理不到位，有发芽土豆，存在生熟食混放的现象；4. “添加剂专柜”没有做到“五专”，记录不全；5. 仓库无标识，无挡鼠板；6. 操作间个人杂物乱放，垃圾桶未加盖，多人佩戴首饰。
16	江西制造职业技术学院	1. 缺少食品安全量化等级（未满1年），工作人员（兼职学生）无健康证；2. 各类食品未分区存放，仓库地面有污垢，货品未离地存放；3. 专间无自动门、无空调、无紫外灯，水池未配洗手液；4. 备餐间划分不明，堆放杂物；5. 部分调味料未加盖，抽油烟机与外部连通，无防虫筛网；6. 自制饮品未标明日期，与半成品混合存放；7. 缺乏相关会议记录材料。

序号	督查单位	存在的主要问题
17	江西现代职业技术学院	1. 仓库无排风扇，冷冻半成品未加盖存放；2. 个别颗粒花生发霉（现场已整改）；3. 动物性、植物性等食品原料的工用具和容器未分开；4. 专间无自动门，窗口无窗纱，无空调，无紫外灯，无洗手液，洗手池为手触式；5. 盛放调味料的容器部分未加盖，部分防水篦子是坏的；6. 未用流水解冻，中午剩余的熟食未放冰箱，个别垃圾桶未加盖，档口无纱窗；7. 消毒柜1个损坏不能使用。
18	江西师范大学	1. 超范围经营：水果、预包装食品（正在办理中）；2. 仓库存放化学品（除污剂），分装食品未加分装日期和保质期；3. 部分档口仓库无挡鼠板，无排风扇，仓库未分区存放；4. 食品添加剂领用记录不全；5. 放菜篮下无挡板分隔，天花板霉斑严重，仓库天花板与外连通；6. 专间无自动门、无空调、无紫外灯、无灭蝇设备，天花板霉变严重；7. 档口无纱窗，无门帘，食品无膜存放；防蝇灯在食品上方；8. 部分垃圾桶未加盖，防水篦子间隙过大。
19	江西航空职业技术学院	1. 营业执照、许可证、健康证明未对外公示，食品安全量化等级C级（供餐2000人左右）；2. 供餐单位、食品原料等无公示且缺信息；3. 超范围经营（自制可乐机）；4. 分装产品容器脏、无分装日期、无挡鼠板、无排风扇（仓库）；5. 冷库未贴标识、无外显温度计、蔬菜冷库贮存肉类（未加盖或加膜）、货物靠地存放，采购槽头肉；6. 后厨积水多，油烟机油垢多，粗加工工具不区分使用，部分厨师不戴口罩、戴手饰，打菜员工头布未包起来，档口无纱窗，无门帘，部分垃圾桶未加盖；7. 无备餐区，熟菜与生菜放在一起，无盖无膜无凉菜柜存放；8. 留样标签信息不详，留样量不够；9. 无防蝇设备，仓库无挡鼠板，无有害生物消杀记录；10. 使用彩色塑料餐盘且高温消毒；11. 缺完整的进货查验记录，缺少相关产品随货证明文件；12. 缺少知识培训和考核记录；13. 缺少食品安全管理制度，食品安全追溯记录；14. 未建立价格平抑基金。
20	江西科技职业学院	1. 营业执照、许可证未公示，食品进货信息不规范，材料不齐全；2. 超范围经营（自制饮料）；3. 库房未分区存放材料，无排风扇，无防爆灯；4. 场所积水、油垢、天花板发霉，原料工用具、容器未分开使用；5. 未设置专间，未划分备餐间，熟食与生菜混放；6. 员工佩戴手饰工作，容器未加盖；7. 各档口无防蝇设备，无消杀记录；8. 各档口各自留样，不上锁；9. 餐厨废弃物容器部分未加盖，厨余垃圾未及时清理；10. 档口未设立消毒柜；11. 除调味品和干货外均无记录，无产品检疫合格证及肉类品质检验合格证；12. 无从业人员安全培训考核记录。
21	江西服装学院	1. 食品原料和进货材料不完整、不规范；2. 库房存储物品未分区、无挡鼠板、无排风扇；3. 无冷库，肉品敞开存放；4. 有发芽土豆；5. 有一包过期调味料；6. 下水防水篦子间隙过大；7. 容器、工用具未区分，部分未加盖，留样量不够，未上锁；8. 无专间；9. 无消杀记录，防蝇不够；10. 中午剩菜（熟菜）留下午食用且未放冰箱；11. 垃圾桶未套用垃圾袋；12. 使用彩色塑料盒子，消毒温度不够；13. 台账记录较乱，未见检验合格证及肉类品质合格证；14. 未建立平抑基金。

序号	督查单位	存在的主要问题
22	江西科技学院	1.超范围经营（果蔬、泡菜、麻辣香锅无证经营，抚州特色汤面超范围经营）；2.库房贮存区分不明；3.鄱阳湖餐厅积水、积油多，部分店污垢多；4.面包专间当库房共用，无洗手池洗手液；5.专间容器未加盖；6.档口备餐区划分不明、无消杀记录，防蝇不够，防水篦子破损；7.盒装包装糕点未标注日期（格瑞、提拉米苏蛋糕店）；8.餐厨废物容器部分未加盖，工作人员戴手饰操作；9.盛放菜品容器、勺子未消毒；10.文件、记录、制度等材料未见（搬办公室）。
23	南昌工程学院	1.分装食品未标记分装日期、保质期；2.场所内少量积水、积油；3.专间无自动门、窗户未封闭、无空调、无紫外灯；4.专间无洗手池、洗手液；5.留样区未上锁。
24	江西广播电视大学	1.食品安全量化等级C级；2.仓库无挡鼠板、未分区存放，靠墙存放食品，仓库门过多；3.食品添加剂未专柜存放；4.仓库有1包分装调味料无日期存放，并且发霉严重；5.油烟机污垢多，墙少量发霉；6.面包间无自动门、无空调、无紫外灯、无手触式水龙头；7.后厨防蝇不够；8.留样未使用专用冰箱，未上锁；9.使用彩色塑料餐盘，高温消毒不利健康；10.食堂伙食价格平抑基金建立未见红头文件。
25	江西工业职业技术学院	1.超范围经营水果且改刀；2.仓库通风设备未使用，存放少量防疫物品；3.冰箱外壁脏；4.专间无自动门、无紫外灯、无空调、无手触式洗手池、无消毒柜；5.专间屋顶漏水，存放面粉等；6.工具容器部分未加盖；7.部分员工未戴手套打菜；8.消毒柜有损坏，不能正常使用。
26	江西外语外贸职业学院	1.净菜未加挡水托板；2.冰柜敞开存放半成品；3.专间非自动门、无空调；4.部分下水篦子破损；5.留样柜未上锁。
27	江西信息应用职业技术学院	1.台账票据张贴不全；2.仓库无挡鼠板，物品靠墙存放；3.专柜未上锁；4.场所内少量积水；5.专间无自动门、窗户未关，无空调；6.员工戴手饰打菜；7.工具容器部分未加盖；8.冰箱、菜篮脏；9.防蝇设备不够；10.留样区未上锁；11.消毒柜有1个损坏；12.平抑基金在商议中（补红头文件，6月已出台）。
28	江西卫生职业学院	1.无量化等级标识；台账登记不规范；2.仓库屋顶发霉；3.无专间；4.部分员工未佩戴好口罩；5.档口防蝇不达标；6.未使用脚踏垃圾桶；7.零租赁协议待补充。
29	江西生物科技学院	1.无量化等级标识，台账登记不规范；2.仓库无通风设备，冷冻室湿气重，无防鼠设施；3.原材料贮存未分区，食杂物混放；4.仓库有1罐过期辣椒酱；5.粗加工区少量积水，专间非自动门、无空调；6.防蝇不够，留样区未上锁；7.生鸡蛋未清洗存放烹饪区；8.有收维护费用现象（墙面、屋面维修）。

序号	督查单位	存在的主要问题
30	江西省信息科技学校	1. 证照、健康证等未在明显区域公示信息；2. 台账信息登记不规范；3. 仓库通风较差、无挡鼠板，食品靠墙存放，杂物存放仓库；4. 半成品敞开存放于冰箱；5. 场所少量积水，无专间；6. 熟菜存放离地过近，中午剩菜倒掉，未存放冰箱；7. 工具容器部分未加盖，无消杀记录；8. 留样量不够，未上锁，无标签，晚餐未留样。
31	江西艺术学院职业学院	1. 仓库无挡鼠板；2. 专间非自动门，无空调；3. 留样冰箱未上锁，未使用手触式垃圾桶。
32	东华理工大学南昌校区南区一食堂	1. 仓库原料日期标签未及时更新；2. 盛放调味品的容器部分未加盖；3. 地沟盖板间隙大；4. 留样盒未贴标签。
33	南昌师范学院第一食堂	1. 副食品仓库原材料标签未贴；2. 后厨场地内有少量积水；3. 防蝇设施不足；4. 留样数量不足，留样盒未贴标签；5. 晨检记录不全，无设施设备清洗维护校验记录。
34	江西旅游商贸职业学院第一食堂	1. 水吧无经营许可证；2. 副食品仓库原材料标签不完善；3. 防蝇设施不完善；4. 留样标签不完善。
35	华东交通大学理工学院第二食堂	1. 食堂安全量化等级未张贴；2. 水吧食品经营许可证办理中；3. 冰箱半成品未加盖，调味品容器未加盖；4. 地沟盖板间隙大，半成品未加纱帘；5. 留样冰箱在大厅未上锁，留样盒标签未贴；6. 猪肉合格证明资料不全；7. 无设施设备情况维护检验记录、晨检记录不完善。
36	江西司法警官职业学院第一食堂	1. 后厨地面积油；2. 部分纱窗未及时维护。
37	江西交通职业技术学院第一食堂	1. 拉面档口食材储存无序，“食品添加剂”无使用记录，无牛肉采购记录；2. 专间内垃圾桶为手动式；3. 盛放调味料的容器未加盖；4. 设施设备无清洗维护校验记录。
38	江西财经大学南校区食堂二楼	1. 盛放调味品容器未加盖；2. 留样未及时放入冰箱，留样记录不完善；3. 仓库调味盒标签日期未及时更新。
39	华东交通大学北区第二食堂	1. 面点间调味容器未加盖；2. 留样标签未粘贴，只是放在盒上。
40	江西农业大学第三食堂	1. 操作间排水沟盖板间隙大；2. 仓库防鼠板高度不够；3. 留样量不够；4. 食堂便利店未见食品经营许可证。
41	南昌理工学院第二食堂	1. 蛋糕店和兰州拉面馆无食品添加剂使用记录；2. “风味8”档口食材存放不当，有部分发芽土豆；3. 盛放食品原料的容器，无明显区分标识。

序号	督查单位	存在的主要问题
42	南昌职业大学 第二食堂	1. 缺少食品安全量化等级, 缺少“勤工俭学”学生健康证; 2. 操作间屋顶天花板有霉斑; 3. 面点间蛋糕操作间没有明显标识; 4. 操作间生熟未分、荤素未分; 5. 防蝇设施不足; 6. 留样记录不足; 7. 餐具收集箱无盖。
43	江西科技师范大学 (枫林校区) 二食堂	1. 水吧未见经营许可证; 2. 部分土豆发芽; 3. 后厨有部分积水; 4. 留样记录不完善; 5. 副食品仓库拆装食品盛装盒未见生产日期; 6. 粗加工间地沟盖板缺失。
44	江西电力职业技术学院 学院第一食堂	1. 仓库有小袋开封面粉; 2. 散装原材料未见标签; 3. 盛放调味容器未加盖; 4. 半成品货架未全部安装纱帘; 5. 留样盒上标签不全; 6. 未建立伙食价格平抑基金。
45	江西水利职业学院	1. 水吧无经营许可证; 2. 副食品仓库原材料标签不全; 3. 防蝇设施不完善; 4. 盛放调味盒容器未加盖; 5. 留样未及时放入冰箱; 6. 废弃物容器未加盖。
46	江西省水利水电学校	1. 干货储存未加盖, 盛放调味料容器未加盖; 2. 防蝇设施不全; 3. 添加剂使用记录不规范。
47	东华理工大学 东华理工大学长江学院	1. 学校美食城由心怡餐饮公司承包, 开设 12 个档口只有 1 个经营许可证, 各档口人员各自管理; 2. 部分档口下水防鼠设施不完善; 3. 地面有积水。4. 管理制度不完善、不规范 5. 食堂食品安全相关档案材料不齐全。
48	抚州幼儿师范高等专科学校	1. 场所内地面有少量积水; 2. 部分员工佩戴首饰; 3. 有害生物消杀记录不齐全、不详细; 4. 防鼠防虫设施不完善; 5. 无消毒液配置记录; 6. 部分区域堆放有杂物; 7. 食品安全管理制度不健全; 8. 食品从业人员的相关培训考核、检查等资料不全; 9. 食堂伙食价格平抑基金制度不健全。
49	抚州职业技术学院	1. 专间的门未安装自动闭合装置; 2. 仓库防鼠设施不完善; 3. 仓库部分墙面有霉斑; 4. 部分员工佩戴首饰; 5. 调味品容器未加盖; 6. 售卖间摆放有私人物品; 7. 部分区域内地面有少量积水。
50	江西中医药高等专科学校	1. 部分食品添加剂未见标注“食品添加剂”字样; 2. 部分土豆发芽; 3. 部分区域地面有积水; 4. 专间废弃物容器盖子为手动开启式; 5. 无食品添加剂称量记录; 6. 学校食堂食品安全管理制度不健全; 7. 未启用食堂伙食价格平抑基金; 8. 部分员工佩戴首饰; 9. 物质采购记录凌乱。
51	鹰潭应用工程学校	1. 部分物品存放杂乱; 2. 面包房内, 未见食品添加剂专柜, 未分类摆放; 3. 有发芽土豆; 4. 面点间污迹严重, 有积水; 5. 部分原材料未分开摆放; 6. 面点间布局不合理; 7. 门窗布局不合理; 8. 从业人员有佩戴首饰等情况; 9. 防蝇、防虫等设施不够完善; 10. 面包房添加剂存放及领用不规范; 11. 管理制度不健全; 12. 无疫情防控和食品安全知识培训、考核等记录; 13. 食堂多处有煤气瓶, 厨房内使用煤球炉, 专家现场督查整改到位。
52	鹰潭职业技术学院	1. 学校因停招两年, 现无在校学生; 2. 学校新校区尚未移交使用, 食堂未通水电, 未开展任何营业活动。新校区预计本月底完成交接。

序号	督查单位	存在的主要问题
53	江西师范高等专科学校	1. 存在部分主、副食品混放情况；2. 冷藏库未装防爆灯；3. 操作间地面有积水；4. 部分标识不明确；5. 专间门未及时关闭；6. 个别员工带手饰；7. 废弃物容器的盖子为手动开启式；8. 防鼠、防蝇设施需进一步完善；9. 进货记录部分项目不匹配；10. 管理制度待完善；11. 工作档案不完整。
54	江西婺源茶叶职业学院	该校已放假，一、二楼食堂未开业。只有一个档口开业，但各种设施不规范，记录不齐全，管理不规范。
55	上饶职业技术学院	1. 有少量发芽土豆；2. 少量员工佩戴首饰；3. 下水道防鼠设施不符合要求；4. 收取了管理费。
56	上饶幼儿高等专科学校	1. 有发芽土豆；2. 部分区域有积水；3. 个别区域墙面有霉变；4. 防鼠设施需进一步完善。
57	上饶师范学院	1. 部分专柜未标注“食品添加剂”字样；2. 部分区域有积水；3. 个别专间的门不能自动闭合；4. 废弃物容器为手动开启式；5. 部分员工佩戴首饰。
58	江西医学高等专科学校	1. 部分冷藏设备已损坏；2. 有发芽土豆；3. 废弃物容器盖子为手动式；4. 防鼠设施需要进一步完善；5. 个别员工佩戴首饰；6. 档口较多；7. 后厨大门为非自动闭合式。
59	江西师范大学科技学院	1. 食品原料公示不全；2. 保洁柜无明显区分；3. 无供应商评价、无食品安全溯源制度；4. 专间不合格、无标识、环境较差；5. 无交叉检查；6. 挡鼠板设置不合格。
60	江西财经大学现代经济管理学院	1. 地面积水；2. 面点间不合格；3. 消毒柜未按要求使用；4. 食品安全制度不健全；5. 肉与菜加工区混用；6. 多人未戴口罩；7. 经营许可证范围不符；8. 蒸饭间排气排风不佳；9. 小作坊食品跨市采购。
61	南昌航空大学科技学院	1. 无供应商评价制度；2. 专间无空调；3. 食品安全柜无锁。
62	南昌大学科学技术学院	1. 进货来源未公示；2. 食品添加剂未注明用量；3. 有少量积水；4. 用具无生熟区分；5. 无培训记录；6. 未组织交叉检查。
63	南昌大学共青学院	1. 档口管理不规范，卫生差，有积水；2. 未执行荤素区分开操作；3. 面点间无空调，无自动闭合门；4. 部分操作人员未戴手套，个别员工戴首饰；5. 灭蝇灯使用不规范。
64	共青科技职业技术学院	1. “零租赁”未落实；2. 多处垃圾未入篓；3. 未建平抑基金制度；4. 专间卫生条件不合格；5. 仓库物品储存条件不规范；6. 荤素、成品半成品保存不规范；7. 部分加工区排烟差；8. 多人未戴手套；9. 食堂管理混乱。
65	九江职业大学	1. 自助售卖机经营者信息不全；2. 地面少量积水；3. 专间无空调；4. 调料未加盖存放；5. 餐厨垃圾未及时清理；6. 食品留样柜无锁，无专人管理。
66	九江职业技术学院	1. 生菜及半成品菜品放置区无纱窗防蝇措施；2. 调料未加盖存放。
67	江西财经职业学院	1. 冷库未使用防爆灯；2. 部分区域有积水；3. 面点间环境较差；4. 早餐留样记录不实，未达125克；5. 无供货方评价制度；6. 成品、半成品未分区放置，无防护措施。

序号	督查单位	存在的主要问题
68	九江学院	1. 早餐留样记录不全; 2. 经营范围缺饮料类(预包装食品); 3. 操作间区分标志不明显。
69	江西陶瓷工艺美术职业技术学院	1. 部分操作员未戴手套、戴首饰; 2. 生熟食品、调味品未加盖; 3. 烹饪区有苍蝇; 4. 地面有少量油污、积水。
70	景德镇陶瓷大学科技学院	1. 调味品未加盖; 2. 烹饪区少量积水; 3. 粗加工区食品原料容器无标识; 4. 烹饪区食品原料容器、加工用具无标识。
71	景德镇陶瓷大学	1. 一食堂留样未上锁; 2. 一、二食堂地面有少量积水; 3. 部分员工未戴手套; 4. 粗加工区食品原料容器无标识; 5. 食品原料容器未加盖。
72	景德镇陶瓷职业技术学院	1. 留样柜未上锁; 2. 烹饪间少量积水; 3. 原料储存区少量土豆发芽、腐败; 4. 食品原料容器未加盖; 5. 食品安全管理制度不健全。
73	景德镇学院	1. 后厨大门无挡鼠板; 2. 粗加工区有积水; 3. 烹饪区食品原料容器未分开使用; 4. 粗加工区盛放食品原料容器无标识。
74	萍乡学院	1. 档口与食堂管理不够紧密, 部分档口超范围经营; 2. 食堂与档口对半成品未密封隔离处理; 3. 食品原材料进货来源、供货单位等未公示; 4. 对变质、超过保质期的食品未记录; 5. 天花板有少量油污; 6. 灭鼠、灭虫记录不全。
75	江西工业工程职业技术学院	1. 个别仓库物品摆放杂乱; 2. 对变质、超过保质期的食品未记录; 3. 天花板有霉斑、地面积水较多; 4. 灭鼠、灭虫无消杀记录; 5. 留样不规范; 6. 3 炒菜人员未戴口罩; 7. 粗加工区域有少量苍蝇; 8. 交叉检查无整改措施。
76	江西应用工程职业技术学院	1. 食堂档口超范围自制饮品、果汁加工等; 2. 食品原料进货来源、供货单位等未见公示; 3. 对变质、超过保质期的食品未记录; 4. 地面积水、天花板有霉变、破损; 5. 盛放调味品的容器未加盖; 6. 灭鼠、灭虫无消杀记录; 7. 切好的蔬菜与半成品未密封隔离处理; 8. 对食堂从业人员未进行疫情防控培训和食品安全知识考核。
77	萍乡卫生职业学院	1. 档口均办小餐饮证; 2. 对变质、超过保质期的食品无记录; 3. 天花板有霉斑、下水道未密封; 4. 灭鼠、灭虫无消杀记录; 5. 留样不规范; 6. 对食堂从业人员未进行疫情防控培训和食品安全知识考核。
78	新余学院	1. 自制饮品、火锅档口与食堂管理不明确, 卫生管理差; 2. 在食堂一装修房间有两盘用薄膜包裹的菜, 旁边见一箱已拆封使用的敌敌畏; 3. 水果改刀未在专间; 4. 档口晨检时间不完善; 5. 冷藏冰箱指示损坏; 6. 个别员工未佩戴口罩; 7. 无食品安全责任制、突发事件应急预案; 8. 对食堂从业人员无考核; 9. 安全自查自纠整改措施未落实。
79	江西工程学院	1. 2019 年食堂外包管理费, 以学生加餐方式返还, 未按要求平均返还至学生个人卡上; 2. 对变质、超过保质期的食品未记录(后补); 3. 天花板有少量油污、地面破损、下水道有开口; 4. 留样的样品未贴标签; 5. 超范围经营。

序号	督查单位	存在的主要问题
80	赣西科技职业学院	1. 未设置食品添加剂专柜、管理不规范；2. 冰箱冷藏指示器坏了；3. 对变质、超过保质期的食品未记录；4. 地面有积水、墙壁有少量油污；5. 食品原料杂乱、储存调味料未加盖；6. 冰箱内生、熟混放；7. 灭鼠、灭虫无消杀记录；8. 下水道未密封；9. 留样不规范；10. 进货查验记录不完整；11. 食堂食品安全管理制度不完善；12. 对食堂从业人员未进行疫情防控培训和食品安全知识考核；13. 无交叉检查整改措施。
81	江西新能源科技职业学院	1. 员工未戴手套、部分佩戴首饰；2. 调味品的容器随意摆放；3. 未见区分食品原料的容器、炒菜用扫把；4. 灭鼠、灭虫无消杀记录；5. 室内油烟大；6. 面点间设置不规范、操作不规范、成品存放不规范；7. 食品成品留言不规范；8. 水池未发现洗手液、消毒剂；9. 食堂内超市未见许可证；10. 地面潮湿、天花板有霉斑、破损较多、水池损坏；11. 生、熟半成品，荤素未区分摆放；12. 专间未标明用途、门大开、无空气消毒、无空调、无冰箱；13. 无考核制度、无交叉检查。
82	江西冶金职业技术学院 江西省冶金工业学校	1. 仓库管理员健康证过期；2. 2018-2019 年食堂外包管理费，以学生加餐方式返还，未按要求平均返还至学生个人卡上；3. 冷藏冰箱温度显示器有损坏；4. 对变质、超过保质期的食品未记录；5. 食品加工区人员未戴手套；6. 盛放调味品的容器未加盖；7. 灭鼠、灭虫无消杀记录；8. 食堂食品安全管理制度待完善；9. 交叉检查无整改措施。
83	宜春学院	1. 食品安全管理制度不够完善；2. 地面少量积水、天花板个别地方有霉变；3. 下水道封口有间隙。
84	宜春职业技术学院	1. 食品原料进货来源、供餐单位等未公示；2. 地面积水、天花板有油污；3. 生食、半成品未密封隔离存放；4. 食品安全管理制度待完善；5. 对食堂从业人员未进行疫情防控培训和食品安全知识考核；6. 食堂面点间人员管理不规范；7. 配送间紫外灯使用不规范、粗加工区切菜砧板未区分。
85	江西洪州职业学院	1. 食品原料进货来源、供餐单位等未公示；2. 对变质、超过保质期的食品未记录；3. 就餐大厅、仓库、后厨天花板漏水严重；4. 灭鼠、灭虫无消杀记录；5. 食品安全管理制度待完善；6. 对食堂从业人员未进行疫情防控培训和食品安全知识考核；7. 无交叉检查。
86	宜春幼儿师范高等专科学校	1. 食堂对档口管理不够；2. 冷冻库无防爆灯；3. 对变质、超过保质期的食品未记录；4. 通风不够、天花板滴水；5. 盛放调味品的容器未加盖；6. 有一台消毒柜面板破损；7. 对食堂从业人员未进行疫情防控培训和食品安全知识考核；8. 无交叉检查。
87	江西省轻工业高级技工学校	1. 对变质、超过保质期的食品未记录；2. 对食堂从业人员未进行疫情防控培训和食品安全知识考核；3. 交叉检查无整改措施；4. 食品安全管理制度不全。
88	丰城中等专业学校	1. 食品原料进货来源、供餐单位等未公示；2. 食堂提供改刀西瓜、冷饮，超范围经营；3. 灭鼠、灭虫无消杀记录；4. 半成品未密封隔离保存；5. 餐厅天花板漏水；6. 食品安全管理制度不全；7. 无交叉检查。

序号	督查单位	存在的主要问题
89	赣南医学院	1. 食堂内部加工操作区天花板有霉斑；2. 部分档口工作人员未佩戴手套；3. 对主管、监管部门下发的食品安全管理公开文件有收文存档，有传达学习记录，有落实举措，但不够完善。
90	赣南师范大学科技学院	1. 校园属于老校区，食品内部较小，功能区域均有设置，但主副食仓库设置在一起（内部有分开），内部各库存物资未进行分类存放，无明显标识；2. 仓库排风扇损坏；3. 挡鼠板设置高度不够；4. 平抑基金尚未启动。
91	江西理工大学应用科学学院	1. 食堂原料存在发芽土豆；2. 部分档口工作人员未佩戴手套；3. 食堂内部下水道防虫设施空隙较大；4. 食堂内部垃圾桶为手开式，应采用脚踏式；5. 主副食仓库排风扇均已损坏，且主食仓库排风处未装防虫网；另主食仓库有一应装排风扇位置未安装设备，且未加防护网遮挡。
92	安远中职	1. 主操作间无防鼠设施；2. 冷冻柜温度显示器未显示；3. 畜禽肉类索证手续不完善；4. 原料进货来源未公示
93	赣州职业技术学院	1. 第一食堂公示区信息不全，仅公示了食品经营许可证和从业人员健康证，其他信息均未公示；2. 第一食堂未进行食品原料进货来源的公示；3. 部分食堂发现发芽土豆；4. 第一食堂内部冷饮店未见经营许可证/营业执照；5. 冷库中肉食类食品敞开放置，未加盖或保护罩；6. 学校于9月份才落成，学校3个法人，目前部分机制不够健全，相关文件均不完善；7. 合同中标方是南昌中乐餐饮管理有限公司，合同期限2019年9月1日至2022年6月30日，合同内容部分条款与相关文件相抵触；8. 平抑基金每学年由食堂上缴28万，不符合文件要求，另外，50万元用于装修改善食堂，40万元用于采购橱柜，与文件不符。
94	江西理工大学	1. 调料区部分调料未加盖；2. 食堂内部未设置垃圾桶，采用钢盆盛装，装满后立即倒入食堂外部垃圾桶，存在外部污染引入的风险；3. 部分记录具体日期不明确。
95	江西环境工程职业学院	1. 无相关无害化处理，销毁等措施记录；2. 副食仓库排风扇损坏；3. 食堂内部垃圾桶为手开式，应采用脚踏式，防止交叉污染；4. 排风扇防虫网格孔隙较大。
96	赣南师范高等专科学校	1. 在原料储存区域蔬菜存储区内发现发芽土豆；2. 场所内地面有积水；3. 盛放调味料的容器未加盖；4. 冷库存放的肉食部分未加盖子，敞开放置；5. 未开展食堂食品安全交叉检查。
97	赣南卫生健康职业学院	1. 信息公示区未公示食品原料进货来源；2. 部分档口工作人员未佩戴手套；3. 文件制度与执行时会议记录不够完善。
98	江西应用技术职业学院	1. 调味料未加盖，均放置于密闭和柜子中（注：该学校检查当天已放假，食堂暂停营业，各类物质均已使用完毕）；2. 食品留样有一个未写日期。

序号	督查单位	存在的主要问题
99	赣南师范大学	1.发现发芽土豆； 2.未进行交叉检查。
100	井冈山大学	1.盛放调料的容器未加盖子； 2.未开展交叉检查； 3.食堂内部整体区域地漏孔隙较大； 4.各区域排风扇均未加防虫网； 5.半成品区域荤素混放； 6.对主管、监管部门下发的食品安全管理公开文件归档较为凌乱。
101	吉安职业技术学院	1.信息公示区仅有食品经营许可证和健康证； 2.仓库排风扇均已损坏，挡鼠板防鼠设施拿开后未及时安放； 3.就餐区灭蚊灯设置较少； 4.食堂后门进出处未挡鼠板等防虫鼠设施。
102	江西省华亿电子工业中等专业学校	1.信息公示区仅有食品经营许可证和健康证，其他信息均无公示； 2.地面有积水、积油； 3.无有害生物消杀记录； 4.仓库均未设置排风扇，主食仓库有堆积其他杂物； 5.地漏孔隙较大，不能有效防止虫鼠等进入； 6.粗加工区无明显的荤素分开标识； 7.无专用于荤素、水餐、蔬菜清洗池和操作区域； 8.未开展食堂食品安全交叉检查。

附件 2

大中专院校食堂食品安全自查重点内容

一、建立健全学校食堂食品安全各项管理制度

1. 成立学校食品安全检查组织机构，有学校食品安全检查工作领导小组成员名单、食品安全检查组成员名单，配备专职食品安全管理人员。

2. 建立健全食品安全工作制度，有食品安全管理制度（包括从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、大宗食品集中定点采购制度、食品进货查验和登记制度、食品贮存管理制度、食品添加剂使用管理制度、食品留样制度、废弃物处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等），并按要求悬挂或张贴。

3. 签订学校食品安全管理责任书，建立学校食品安全长效机制。

4. 对主管、监管部门下发的食品安全管理公开文件：有收文存档，有传达学习记录，有落实举措。

5. 对主管、监管部门下发的食品安全管理秘密文件：有传达学习记录，有落实举措。

二、加强对食堂从业人员的培训、考核

1. 有培训资料，有授课人，有受训人员签到簿。
2. 有考核部门，有考核内容，有考核结果认定。
3. 晨检有记录。

三、加强“互联网+明厨亮灶”建设，实行食品可视化管理

1. 专间（含备餐间、分装间等）、粗加工间、切配间、烹饪间、面点制作间、餐用具清洗消毒间实时视频均能分别上传。
2. 视频信息采集设备选用不低于 200W 像素、1080P 高清。
3. 带宽、路由器或交换机满足需要，确保实时视频信息清晰、流畅在展示端展示。
4. 在食堂就餐大厅安装大屏幕显示器，实时显示后厨加工操作流程。
5. 用于视频技术的电源线、信号线接入应符合安全用电要求。
6. 配备“互联网+明厨亮灶”专（兼）职管理维护人员，制定管理维护岗位职责、奖惩措施，并有相关落实记录。
7. 建立并落实“互联网+明厨亮灶”管理相关制度（视频技术运行管理制度、设施设备日常检查制度、视频技术设施设备定期维护制度、视频技术网络传输检查评估制度等）。
8. 使用正常：除不可抗拒外力作用外，不得出现不在线现象；设备故障导致不能在线，应于 24 小时内修缮完毕，同时应向当地市场监管部门报备。
9. 学校后勤管理人员和食堂管理人员要通过“互联网+明厨

亮灶”，随机抽查食堂食品安全状况，及时发现食堂食品安全问题，及时予以纠正。（有抽查记录）

四、落实食堂场地实行“零租赁”，免收管理费政策

1. 2020 年春季开始不再对承包或托管社会餐饮企业收取食堂场地租赁费、管理费；仍然在收取的，请说明理由。

2. 与承包或托管社会餐饮企业签订合同、食品安全承诺书。

3. 对风味档口进行规范管理（档口数量、经营品种、经营模式、食材采购、人员配备、价格审定、利益分配等方面）。

五、落实食堂伙食价格平抑基金设立和使用政策

1. 学校食堂伙食价格平抑基金是否设立？设立标准和金额？资金来源？

2. 学校食堂伙食价格平抑基金是否启用？启用数额？

3. 是否设立高、中、低价格菜品比例，确保不低于饭菜品种 1/4 数量的低价菜（单价 1.5 元或 2 元以下）和免费汤的供应？

抄送：省政府督查室、省审计厅

江西省教育厅办公室

2020 年 7 月 9 日印发
