

江西省市场监督管理局办公室
江西省教育厅办公室
江西省人力资源和社会保障厅办公室文件
江西省卫生健康委员会办公室
江西省公安厅办公室

赣市监办食经〔2022〕13号

江西省市场监管局办公室等五部门关于
2022年春季学校食品安全督查情况的通报

各设区市、赣江新区、省直管县（市）市场监管局、教育局、人力资源社会保障局、卫生健康委、公安局，各高等学校、省属中职学校：

根据《江西省市场监管局办公室等五部门关于做好2022年春季学校新冠肺炎疫情防控 and 食品安全工作的通知》（赣市监办食

经〔2022〕4号)部署,省市场监管局、省教育厅、省人力资源社会保障厅、省卫生健康委、省公安厅组成5个联合督查组对全省11个设区市和赣江新区开展了春季学校食品安全督查工作,现将有关情况通报如下:

一、基本情况

此次督查采取“四不两直”(不发通知、不打招呼、不听汇报、不用陪同接待、直奔基层、直插学校)和明察暗访相结合的方式,对省内各级各类学校食堂、校外供餐单位、校园周边的食品销售和餐饮服务单位进行随机抽查,重点围绕校园食品安全主体责任落实、从业人员健康状况、餐饮具清洗消毒、食品原料核查清理、人员操作规范等方面开展检查。共抽查了11个设区市和赣江新区的104家单位,其中学校食堂82家(含幼儿园21家)、供餐单位7家,校内外食品销售单位15家。

二、总体情况

从督查整体情况看,各地都高度重视校园食品安全工作,各级各类学校能够认真落实学校食堂管理有关制度和食品安全相关制度,食品安全责任意识不断增强,食品安全管理水平逐步提升,学校食堂以及周边食品安全形势总体趋好,安全可控。

(一)食品安全重视程度明显提高。学校主体责任落实到位,均能落实食品安全校长(园长)负责制,校长(园长)陪餐制基本落实,安全监管机制运行良好。学校在每学期开学前均能够按照要求积极开展自查,对照标准查找自身存在的问题和不足,并

积极落实整改。

(二) 食品安全管理制度基本落实到位。大部分学校加强了食堂食品安全管理，做到制度上墙，优化加工制作场所环境卫生，增加必要的食品安全保障设施。多数学校食堂设置了粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、原料库房等加工操作场所，食堂用餐环境比较整洁。从业人员均在上岗前进行了体检，并持证上岗，参加了食品安全知识和技能培训。食品原料采购比较规范，索证索票较齐全，购进验收记录较完整。

(三) “互联网+明厨亮灶”措施基本落实。被督查学校均实施了“互联网+明厨亮灶”，实时显示各校园食堂后厨情况，使食品加工制作、餐饮具消毒、仓储等重点环节实现“透明化”“可视化”。

(四) “厉行节约、反对浪费”成效明显。学校“俭以养德”“光盘行动”等杜绝餐饮浪费行动落实较为有力，基本制定了“光盘行动”方案，节俭用餐、文明用餐逐步在校内形成。

三、主要问题

此次督查共发现问题 405 个，既有共性问题也有一些个性问题。共性问题：无变质、超期等食品处理记录，冷冻（藏）设备温度监控装置失效，无设施设备清洗维护校验记录等现象在多数学校中普遍存在。个性问题：食堂工具和容器无区分标识，防鼠设施、食品添加剂、食品留样管理、专间管理不规范；部分学校的陪餐记录不规范，陪餐制度流于形式，陪餐记录无问题记录；部分学校校方对于食品安全工作重视程度不够，主体责任不明确，

校长负责制、陪餐制履行不到位；个别校园周边超市存在公示信息不全，散装食品标签标识不全等情况；校外配送餐单位则大体表现不错，但在部分细节方面须做出改善，如进一步加强企业员工的食品安全意识，进一步完善食品原料信息区分和食物配送过程中的温度监控。（具体问题清单见附件）。

四、整改意见

（一）进一步落实主管部门监督责任。市、县两级教育部门要进一步夯实主管部门监督责任，加强学校食品安全管理，督促指导学校及时排查和消除食品安全风险隐患；积极配合属地市场监管、卫生健康和公安部门进一步加大学校及学校周边食品安全监督检查力度和频次，依法严惩重处食品安全违法违规行为。

（二）进一步落实学校主体责任。各级各类学校（幼儿园）校（园）长要对食品安全负总责，坚决落实食品安全第一责任人职责，积极推进“明厨亮灶”提升至“互联网+明厨亮灶”。要针对此次督查中存在的问题和自查发现的问题，制定整改清单，举一反三，下大力气抓好整改，确保整改实效，禁止问题反弹，并按照规定及时提交高质量的整改报告至当地教育部门及有关行政责任部门。

（三）进一步落实监管责任。各地市场监管部门要切实加强对校园及周边食品安全监管，及时公示日常监督检查结果，进一步加大问题整改的监管力度，确保监管责任落实到位。

（四）进一步强化协同配合。各地教育、人社、市场监管、卫

生健康和公安等部门要综合施策，形成工作合力，及时开展“回头看”，确保问题整改到位，彻底消除学校食品安全隐患。对发现的具体问题未落实整改或落实整改不到位的，属地相关责任部门应依法依规严厉查处。

附件：2022年春季学校食品安全督查工作一览表



江西省市场监督管理局办公室



江西省教育厅办公室



江西省人力资源和
社会保障厅办公室



江西省卫生健康委员会
办公室



江西省公安厅办公室
2022年8月30日

（此件依申请公开）

附件

2022年春季学校食品安全督查工作一览表

| 序号 | 督查区域 | 被督查单位 | 存在的主要问题（现场记录） |
|-----|------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | 南昌 | 江西科技学院附属中学 | 1. 办公与原料贮存库房未分开 2. 未使用防爆灯 3. 消洗间内存在污垢 4. 保洁柜缺失 |
| 2. | | 江西省中顺餐饮管理有限公司（南昌大学科学技术学院食堂） | 1. 粗加工区墙壁等存在霉斑 2. 未配齐防蝇、防鼠设备，存在安全隐患 3. 消毒设备功能不全 |
| 3. | | 南昌市雷式学校 | 1. 粗加工区墙壁、地面等存在积水、霉斑 2. 就餐区域未合理使用防虫设施 |
| 4. | | 南昌市青山湖区翰林沅幼儿园 | 1. 原料贮存区食品和非食品没有分设存放区域 2. 未安装防爆灯 3. 储存间存在霉斑 4. 生熟切配没有明显区分 5. 留样柜没有上锁 6. 清洗池不同类别未分开 7. 消毒温度和时间没有记录 8. 缺少保洁柜 |
| 5. | | 南昌知行中学食堂 | 1. 原料贮存区食品和非食品未区分存放 2. 未使用防爆灯 3. 设有专柜，但添加剂未存入专柜 4. 粗加工区存在污垢、积水、霉斑 5. 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开不明显 6. 专间为明显标识 7. 专间窗户未封闭 8. 预包装食品拆封、装盘、调味等未设置专用操作区 9. 防蝇、防鼠、防虫设施未配齐 10. 就餐区墙壁有霉斑 11. 消毒时间和温度不符合相关要求 没有专用保洁设施 |
| 6. | | 南昌速派餐饮管理有限公司 | 无 |
| 7. | 九江 | 柴桑区童辰便利店（柴桑一中内超市） | 1. 未张贴上次监督检查结果记录 |
| 8. | | 共青城市中心幼儿园 | 1. 未使用专用的保洁柜 |
| 9. | | 九江市柴桑区第一中学 | 无 |
| 10. | | 九江市柴桑区第七小学 | 1. 原料贮存未区分储存 2. 未使用防爆灯 3. 食品添加剂未有专柜 |

| | | | |
|-----|-----|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> 4. 粗加工区墙壁存在污垢、霉斑 5. 动物性、植物性食品加工工具未区分 6. 应设置专间但未设置 7. 防尘、防虫等设备不齐全 8. 留样柜未上锁，留样盒不符合要求 |
| 11. | | 九江市柴桑区第三小学 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 原料贮存区食品和非食品未区分存放 2. 蒸饭间存在霉斑、污垢 |
| 12. | | 九江市柴桑区第五小学 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 原料贮存区食品和非食品未区分存放 9. 未使用防爆灯 2. 粗加工区存在水垢、霉斑 3. 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器未区明显区分 4. 防尘、防有害生物设备不齐全 5. 无保洁柜 |
| 13. | | 九江市柴桑区中心 幼儿园 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 未使用防爆灯 2. 加工区地面存在污垢 3. 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器未有明显区分 4. 防尘、防有害生物设备不齐全 5. 缺少消毒相关设备 |
| 14. | | 南昌航空大学科技学院 (共青) | <ul style="list-style-type: none"> 1. 场所内存在污垢、霉斑 2. 生熟未明显区分 3. 没有高温消毒柜 4. 缺少专用保洁设施 |
| 15. | | 共青城市瑞海餐饮管理 服务有限公司 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 未采取有效消毒方式 |
| 16. | | 赣江新区博雅学校 (共青) | <ul style="list-style-type: none"> 1. 场所内墙壁等存在霉斑、积水 2. 防鼠设施设备损坏 3. 缺少专用保洁柜 |
| 17. | 上饶市 | 鄱阳县思原学生超市 (鄱阳县思源实验学校内) | <ul style="list-style-type: none"> 1. 有租金，未按“零租赁” 2. 海南椰子冰棍生产日期标识模糊，毛毛虫面包个别未见生产日期 3. 没有查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证等记录 4. 未建立并执行不安全食品处置制度。 |
| 18. | | 余干县平进商店 (余干中学内) | <ul style="list-style-type: none"> 1. 超经营范围，经营冷冻冷藏食品 2. 合作关系，与新华壹品合作关系 3. 未见在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员取得健康证明。 4. 未见上次监督检查结果记录张贴 |
| 19. | | 鄱阳思源学校食堂 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 无变质、过期、回收食品无害化处理、销毁记录本 2. 粗加工区盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用品原料的工用具和容器未区分 3. 用于加工动物性、植物性、水产品等原料的工具容器未明显区分标识 4. 无生物消杀记录 5. 餐厨垃圾桶未加盖 6. 84 消毒剂过期 |

| | | | |
|-----|--|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20. | | 鄱阳县保育院食堂 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 未见上次监督检查结果记录张贴 2. 食品留样备注标记未不少于 125 克 |
| 21. | | 鄱阳县高家岭镇初级中学 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 未公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。 2. 食品经营许可证过期，正在办理 3. 冷藏库无温度计 4. 蚂蚁苍蝇很多，无关物品放在打菜区 5. 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的容器未区分 6. 生物消杀没有记录，防鼠防蝇设备不全 7. 存放废弃物垃圾桶未加盖 8. 就餐区场所不清洁 9. 就餐区无纱窗、无防鼠设施 10. 食品安全自查记录不全，无设备设施清洗维护记录 |
| 22. | | 鄱阳中学食堂 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 冷冻箱温度显示故障 2. 无变质、超过保质期或者回收的食品进行标示或者单独存放并及时采取无害化处理、销毁等措施记录。 3. 专间没有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不明 4. 食品添加剂登记不规范 5. 无供货者评价和退出制 6. 食堂装潢有承包商负责 |
| 23. | | 余干县古埠镇中心小学 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 未见上次监督检查结果记录张贴 2. 无变质、过期、回收食品无害化处理、销毁记录本 3. 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的菜筐未区分 4. 无有害生物消杀记录 5. 仅有中餐留样记录，无早餐和晚餐留样记录 6. 就餐区门口没有挡鼠板，部分窗户无纱窗 7. 未见动物产品检疫合格证 |
| 24. | | 余干县神华爱心学校 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 未见上次监督检查结果记录张贴 2. 无变质、过期、回收食品无害化处理、销毁记录本 3. 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的菜筐未区分 4. 无有害生物消杀记录 5. 仅有中餐留样记录，无早餐和晚餐留样记录 6. 就餐区门口没有挡鼠板，部分窗户无纱窗 7. 未见动物产品检疫合格证 1. 未见加工流程与设备设施清洗维护效验记录 1. 未公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。 2. 冷冻（藏）设备显示故障或未显示 3. 食品添加剂由面点师直接管理，未放入专柜 4. 无变质、超过保质期或者回收的食品采取无害化处理、销毁等措施的记录 5. 粗加工区盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的菜筐未区分 6. 专间无空气消毒，冷藏设施 7. 专间只负责揉面，加工操作包子馒头在做菜区域 8. 专间没有废弃物容器 9. 烹饪区用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具无明显区分标 10. 从事接触直接入口食品的工作人员，加工制作食品前对手部只清洗未消毒 11. 84 消毒液过期两年 |

| | | | |
|-----|--|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> 12. 未见学生用餐餐具消毒柜 13. 敞开式的货架存放餐饮具没有防护措施 14. 未见进货查验记录 15. 未见动物产品检疫合格证 16. 无设备设施清洗记录 |
| 25. | | 余干县第六幼儿园 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施无记录 3. 无防鼠记录 4. 食品添加剂记录不规范 5. 食品留样实际留样 125 克，标记记录 100 克 |
| 26. | | 余干县教师进修学校 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 未公示食品原料进货来源、供餐单位等信息 2. 冷冻（藏）设备有的无温度显示 3. 食品添加剂由面点师直接管理，未放入专柜 4. 无对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存及时采取无害化处理、销毁等措施记录 5. 粗加工区盛放食品原料容器未区分 6. 专间没有空气消毒、冷冻设备 7. 专间废弃物容器无盖 8. 烹饪区工具容器无明显区分 9. 留样记录标记为 100 克，不符合标准 10. 就餐区防虫设施不完善 11. 消毒用 75%酒精过期 12. 未见学生餐具专用消毒柜 13. 未见设施设备清洗维护记录 |
| 27. | | 余干中学 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 未见上次检查记录表，健康证叠加 2. 未公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。 3. 冷冻（藏）设备有的无温度显示 4. 粗加工区场所霉点多 5. 粗加工区容器未区分 6. 专间无明显标识 7. 专间设施简陋不卫生，没有空气消毒、冷冻（藏）设施、专间温度不明 8. 烹饪区盛放调味品容器未加盖 9. 烹饪区食品原料容器、工具没有明显区分标识 10. 面点间无水源 11. 食品留样未标注留样量 12. 从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前手只清洗未消毒 13. 就餐区无防鼠防虫设施 14. 现场无消毒液，提供消毒液已过期 15. 无供货者评价退出制度、未见设施设备清洗维护记录、企业自查没有签字 |
| 28. | | 江西鸿骏食品科技有限公司 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 未公示上一次日常监督检查结果记录表 2. 粗加工区盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的菜筐未有明显标识 3. 专用操作区用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的食品原料的容器、工用具无明显标识 |

| | | | |
|-----|----|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | 4. 与鄱阳县教育局签订合同与食品安全责任书。(未与学校签订) |
| 29. | 抚州 | 南城县大润发到家购物广场 | 1. 散装食品包装及容器缺生产商名称, 地址, 联系方式 |
| 30. | | 东华理工大学饮食服务中心学生食堂 | 无 |
| 31. | | 抚州市保育院 | 1. 专间门不能自动闭合 |
| 32. | | 抚州一中实验学校第二食堂 | 1. 添加剂专柜缺使用用范围, 用量, 使用方法提示 2. 面点间标识缺失 3. 专间窗户有内部锁住措施, 但未锁住, 从外部可以轻易打开 |
| 33. | | 江西省南城一中一楼食堂 | 1. 未公示食品原料进货来源、供餐单位等信息 2. 加工肉类与蔬菜工具没有明显标识。 3. 两专间门不能自动闭合 4. 主食仓库捕蝇灯未通电, 有飞蛾等出没 5. 工作人员佩戴首饰, 头发轻微裸露 |
| 34. | | 临川一中实验学校第一食堂 | 1. 粗加工区天花板滴油, 烹饪区油垢严重, 通风不够 2. 排水算子质量略差, 容易变形。部分变形位置易有鼠患。主食仓库无纱窗等防蚊蝇措施。 3. 烹饪区排烟不够 4. 陪餐制度未落实。陪餐记录不详实, 缺问题记录, 反馈意见。 5. 学校主要负责人未参与全程检查 |
| 35. | | 临川一中实验学校第一食堂超市 | 学校超市没有独立食品经营许可证, 和食堂公用许可证 |
| 36. | | 南城伟才幼儿教育培训学校有限公司 | 1. 蛋糕专间门不能闭合 2. 专间内缺独立的空调 |
| 37. | | 南城县泰伯学校 | 1. 粗加工区工用具和容器未区分, 有两个粗加工区但切配未在单独的粗加工区进行。工具混用, 冰箱混用且都在烹饪区进行切配。交叉污染风险较大。 2. 有消毒柜, 但工作人员不清楚高温消毒柜的温度时间等要求。 3. 消毒柜旁有符合要求的保洁柜, 但存放物品过杂, 未消毒或不需要消毒的器具也存放在里边。 4. 配餐记录不详实, 缺问题记录, 安排表, 反馈意见等。 5. 烹饪区容器和工用具未区分, 混用 |
| 38. | | 南城县盱江幼儿园 | 1. 未见公示食品原料进货来源、供餐单位等信息 |
| 39. | | 南城县徐家中学食堂 | 1. 烹饪区用过酱油等调料未加盖, 有蚊蝇进入产卵繁殖并污染食品的风险 2. 食品留样不规范, 员工不清楚留样量的具体要求, 留样记录和留样时间欠详实 |
| 40. | | 江西启程科技有限公司 | 1. 化学品库(洗涤用品库)存放食品添加剂、食用碱。有被员工误用的风险。 |

| | | | |
|-----|----|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> 2. 清洗后的土豆多见发芽部位被挖除的痕迹,后续需严格把控原料品质 3. 烹饪间顶管道有轻微发霉痕迹。 |
| 41. | 宜春 | 靖安县宝峰初级中学 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 未见上次检查结果记录。 2. 食品仓库内食品与非食品混放 3. 粗加工区地面有积水 4. 粗加工区工具未区分 5. 专间标识不清 6. 盛放调味料的容器未加盖存放 7. 就餐区未见防蝇灯 |
| 42. | | 靖安县黄道英小卖部 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 未见公示食品原料进货来源、送餐单位等信息。 2. 墙皮脱落。 |
| 43. | | 靖安县清华小学 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 仓库食品和非食品混放 2. 烹饪区缺少防蝇设施 3. 就餐区有苍蝇。 |
| 44. | | 靖安县香田中心小学 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 一台冷藏柜温度显示屏损坏 2. 刀具未标识生熟。 |
| 45. | | 靖安县幼儿园 (城东园区) | 就餐区有苍蝇 |
| 46. | | 靖安县职业中学 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 未见上次监督检查记录表公示 2. 仓库内食品和非食品混装 3. 发现发芽土豆 4. 粗加工区墙面污垢严重,有活体麻雀 5. 调料料容器未加盖 6. 烹饪区纱门、纱窗缺失,苍蝇多就餐区有苍蝇有鸟类粪便 7. 餐用具未存放在密闭保洁设施,学生餐具裸露在外 |
| 47. | | 樟树市柠檬树超市 (樟树市农业工程职业学院校内超市) | 1. 仓库中发现未标识且破损的方便面 |
| 48. | | 樟树市职业技术学校 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 上一次监督检查记录表等未张贴在就餐区 2. 仓库食品和非食品混放 3. 食品添加剂随意放,未五专管理 4. 糯米过期,干辣椒、香叶、花椒三样佐料霉变 5. 粗加工区地面、积水严重 6. 有鼠粪。 |
| 49. | | 宜春广来香江学校 有限公司 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 仓库食品和非食品混放 2. 天花板有霉斑,建议更换不锈钢凳子 3. 专间标识和实际有不符 4. 从业人员有佩戴首饰情况 5. 调味料未加盖存放 6. 烹饪区和就餐区见苍蝇活体 7. 餐用具未加防护措施,裸露在外 |
| 50. | | 樟树市滨江中学食堂 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 建议用非转基因食用油 2. 仓库混装严重,导致易生虫霉变 3. 天花板霉变 4. 有苍蝇,见活体麻雀,缺少防蝇灯 |

| | | | |
|-----|----|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 51. | | 樟树市新城区幼儿园 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 未张贴上次检查结果 2. 自行做豆浆 3. 无对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放及时采取无害化处理、销毁等措施记录 4. 粗加工区地面积水严重 5. 烹饪区纱窗有破损 |
| 52. | | 樟树市东村初级中学食堂 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 未见公示食品原料进货来源、供餐单位等信息 2. 食品库有杂物 3. 柜中器具霉变 4. 烹饪区、就餐区缺少防蚊蝇设施，有苍蝇，见活体麻雀 |
| 53. | 吉安 | 江西优客工坊餐饮有限公司 | <ol style="list-style-type: none"> 1、鸡精调味料开包后散放在柜子里，没放在专门的盒子里面 2、配送食品标签标注不全，缺厂名，厂址，许可证号 3、学生餐未经招标程序确定，采取学校家委会选定，学校签合同的形式 |
| 54. | | 江西省华忆电子工业中等专业学校 | <ol style="list-style-type: none"> 1、冷冻设施温度显示不正常，防爆灯不能正常运行 2、食品添加剂碳酸氢钠未放在食品添加剂专柜 3、粗加工区有积水和积油现象 4、专间的食品传递的门是敞开的，未及时闭合 5、缺供货商的评价和退出制度 |
| 55. | | 吉安县凤凰中学 | <ol style="list-style-type: none"> 1、未公示食品原料进货来源 2、粗加工区有积水的情形，天花板有部分脱落 3、切菜切肉的刀具未分开 4、专间没有明显标识 5、烹饪区缺挡鼠板 6、缺设施设备清洗维护记录 |
| 56. | | 吉安县第三中学（吉安县职业中等专业学校） | <ol style="list-style-type: none"> 1、缺上一次日常检查结果记录表，从业人员罗建龙健康证明6月17日到期未换 2、冷冻库标识有误，里面没有安装防爆灯 3、废弃物容器为手开式 4、盛放调味品的容器没有放专门区域，散放在窗台 5、建议安装加装防蝇灯 6、缺供货者评价和提出制度 |
| 57. | | 吉安县城东幼儿园 | <ol style="list-style-type: none"> 1、未公示食品原料进货来源 2、鹌鹑蛋留样未达125克 |
| 58. | | 安福县教师进修学校 | <ol style="list-style-type: none"> 1、天花板有霉斑 2、油炸食品通风排烟设施安装不当，建议改进 3、就餐区有苍蝇，建议安装防蝇灯 4、无供货商评价制度，无设施设备清洗维护校验记录 |
| 59. | | 安福县城南幼儿园 | <ol style="list-style-type: none"> 1、加工区的地面有积油和积水现象 |
| 60. | | 安福县城东学校食堂 | <ol style="list-style-type: none"> 1、面点制作专间的门不能自动闭合 2、面点制作间没安装独立的空调，不能保证温度要求 3、素菜加工间内的垃圾桶为手开式 4、就餐区未安装防蝇灯 5、无供货者的评价制度 |

| | | | |
|-----|-----|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 61. | | 安福县安福中学 | 1、原料有分区，但没按分区规则存放 2、有一包大米外包装粘有霉点的面粉 3、吊顶板上有油渍和霉斑，地面上有积水 4、放置肉制品和蔬菜的的架子没有明显的区分标识 5、通风设备陈旧，导致烹饪区通风效果不好 |
| 62. | | 江西心连心购物广场 有限责任公司 工业园分公司 | 1、没有及时清理腐烂的苹果和梨 |
| 63. | | 吉安县三中楚康嘉园 超市 | 1、有进行食品安全知识培训但缺少考核材料 2、缺少华冰纯牛奶味沙冰饮品的供货商的许可证和合格证明 3、未及时张贴上次监督检查结果 |
| 64. | 赣州 | 瑞金市德瑞食品 有限公司 | 1、冷藏车记录本要增加车厢温度监控栏，保证温度控制的连续性 |
| 65. | | 江西德宝餐饮管理服务 有限公司 | 1、备餐间内温度高于 25℃，内放置了垃圾桶和洗洁净 |
| 66. | | 章贡区第八保育院 | 1、原料贮存区部分食品和非食品没有分区存放 |
| 67. | | 瑞金中专等学校 第二食堂 | 1、有一台冰箱冷冻温度显示不正常 2、消毒后装汤的桶没有放在密闭的设施中 |
| 68. | | 瑞金市直属机关幼儿园 | 无 |
| 69. | | 瑞金市沙洲坝镇 八一希望学校 | 1、加工区有积水 2、缺供货者评价和退出制度，缺设施设备清洗维护校验记录 |
| 70. | | 瑞金第一中学东校区 | 1、有一台冷冻冷藏设施无温度显示装置 2、蒸饭间天花板有破损 3、专间食品传递窗口未及时关闭 4、半成品和原料放在统一货架上，没明显分区 5、缺供货者的评价和退出制度 6、无校长陪餐意见表 |
| 71. | | 赣州市厚德外国语学校 二食堂 | 1、面点间内冷冻设施温度显示装置损坏 2、成品和半成品放置在同一个货架上，需要分区放置 |
| 72. | | 赣州市第三中学(南区) 食堂(一食堂) | 1、泡莲藕的桶放在水产品清洗池内 2、缺少家委会参与学校食堂食品安全监管的记录 |
| 73. | | 赣南科技学院 (馨香园食堂) | 1、面点间内有台半成品冷冻冰箱温度显示装置损坏 2、蒸饭间的窗户没有加装纱窗 3、洗碗机无定期清洗记录 |
| 74. | | 章贡区学成百货商行 | 1、散装食品标签内容标识不全 2、没按食品安全自查制度定期对食品安全状况进行检查评价 3、未张贴上次监督检查结果记录 |
| 75. | | 瑞金市黄柏乡美善超市 | 1、有食品安全自查制度，但是没按制度执行的记录 |
| 76. | 景德镇 | 浮梁县景北里一中 百货经营部 | 1. 未见不安全食品处置制度。 |
| 77. | | 浮梁县第三小学 | 1. 刀具、菜墩未区分 2. 用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，没有有明显区分标识 |

| | | | |
|-----|----|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> 3. 食品留样少于 125g 4. 消毒后的餐饮具存放没有明显区分标识 5. 未见购物或送货凭证 6. 未见设施设备清洗维护校验记录 |
| 78. | | 浮梁县第一幼儿园 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 有一个冰箱没有温度监控 2. 菜墩只分生熟 3. 专间没有独立的空调等设施 |
| 79. | | 浮梁县景北里餐饮有限公司 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 生熟菜板放反了 2. 油炸串串香灯光暗 3. 油已过期还存放在食堂 4. 油炸串串香没有食品留样记录 |
| 80. | | 浮梁县峙滩中学 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 冷冻（藏）设施温度显示不正常 2. 粗加工区盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具未分开 3. 专间门无法自动关闭 4. 专间温度显示错误 5. 烹饪区盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具未分开 6. 未见设施设备清洗维护校验记录 |
| 81. | | 景德镇学院食堂 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 未公示食品原料进货来源、供餐单位等信息 2. 专间没有独立的空调 3. 消毒液没有消准字号、配置没有量具 |
| 82. | 萍乡 | 萍乡市交通职业学校 (萍乡市汽车工程技术学校) | <ul style="list-style-type: none"> 1. 未见上次检查结果记录。 2. 库房无挡鼠板、无灯、食品和非食品混放。 3. 冷冻（藏）设施有温控损坏。 4. 有辣椒变质。 5. 天花板、墙壁霉斑严重，地面有积水、积油。 6. 专间有不带盖垃圾桶。 7. 烹饪区发现刀具生锈、未清洁。 8. 烹饪区有部分未装钢纱防蚊蝇。 9. 就餐区天花霉变严重。 10. 就餐区发现老鼠粪便。 |
| 83. | | 芦溪县周敦颐实验学校 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 未见上次检查结果记录。 2. 食品添加剂存放柜未标注。 3. 天花板有霉斑。 4. 就餐区发现一只蟑螂。 |
| 84. | | 芦溪县芦溪镇第一中心幼儿园 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 库房食品和非食品混放。 2. 检验室名不符实。 3. 库房缺挡鼠板 |
| 85. | | 芦溪外国语学校 幼儿园食堂 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 地面积水，天花板霉斑严重。 2. 烹饪区发现蚊子。 3. 餐用具清洗池下水直流，下水盖有破损。 |
| 86. | | 芦溪县上埠镇第二中学 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 未见上次检查记录 2. 冷冻（藏）设施有一台未显示温度 3. 发现过期糯米。 4. 天花板有霉斑。 5. 专间未加盖且不是脚踏式。 |

| | | | |
|-----|--------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 87. | | 芦溪县芦溪镇老地方生活超市芦外店 | 1.每月收取 2500 元租金 2.未张贴上次检查记录。 |
| 88. | 新余 | 渝水区北湖西路四中校园超市 | 1.有临期食品待处理区，但未见明确的临期食品判定细则及处置管理规范。 3.未张贴上次监督检查结果记录 |
| 89. | | 江西工程学院科技园食堂 | 1.辣椒有腐烂、不新鲜等情况 |
| 90. | | 分宜镇中心学校食堂 | 1.盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具无明显区分标识，洗碗池与洗菜池混用 2.加工人员佩戴首饰手镯 3.整个食堂加工区、堂食区无防鼠防蚊蝇措施 4.餐厨废弃物存放容器无明显标识，无盖子 5.就餐区无防虫、防鼠等设施 6.餐用具和食品原料等清洗池未区分 |
| 91. | | 分宜县妇女儿童活动中心食堂 | 1.原料贮存区非食品未明显隔离 2.粗加工区天花板及风扇存在油垢灰尘 3.面点间门不能自动闭合 4.专间无空调 5.烹饪区无三防设施 |
| 92. | | 分宜县第五中学 | 1.仓库内食品添加剂柜子存放其他物品，非食品区与食品混放 2.肉类冰箱无温度显示，面板油垢严重 3.蒸饭间、炒菜间存在油垢和污渍，下水道有鼠患 4.粗加工区工具未区分 5.未见专用操作区制作规范 6.用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具未区分 7.烹饪区、就餐区未有防尘、防蝇、防鼠等设施措施 |
| 93. | | 新余市第四中学第一食堂 | 1.原料贮存区标签未及时更新，存在标签显示日期与货物不符甚至标签显示过期的情况 2.烹饪区调味料未及时加盖，员工有将调料盖存放于成品区的习惯，有交叉污染的风险 3.防蚊蝇设施、纱窗等移位，加工区可见少许蚊蝇等媒介害虫。 |
| 94. | | 鹰潭市 | 鹰潭市信江新区新一中荣兴学生便利店 |
| 95. | 信江新区江西师范高等专科学校第一学生食堂 | | 1.场所内地面有少量油渍和脏物 2.烹饪区部分调料未加盖存放 3.操作区防蚊设施不够，见少量蚊虫 |
| 96. | 赣州市幸福故事餐饮管理有限公司鹰潭分公司（江西师范高等专科学校第二食堂） | | 1.未见上次监督检查结果记录张贴 2.场所烹饪无关物品过多，卫生死角过多，有油垢积水霉斑 3.专间天花板有缺损，没有独立空调 |
| 97. | 贵溪市罗河第二初级中学食堂 | | 1.未公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。 2.干制鱿鱼干未干燥存放，表面已有明显水渍，存放于鸡精盒。 3.冷冻（藏）设施冷冻温度不够 |

| | | | |
|------|------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> 4. 场所有油垢水渍霉斑 5. 加工制作工具无有效区分及分类标识 6. 排风扇未封闭，有老鼠、蚊蝇进入的隐患 |
| 98. | | 贵溪市美和学校 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 未见上次监督检查结果记录张贴 2. 未见食品原料进货来源、供餐单位等信息公示 3. 冷藏冰箱与冷冻冰箱混用，冷冻冰箱坏损，肉放在冷藏 4. 蔬菜切配间天花板有油垢霉斑，砧板轻微发霉。 5. 面点间门不能自动关闭 6. 水果与蔬菜粗加工共用工具及水池 |
| 99. | | 江西省鹰潭市第二中学 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 墙面发霉，轻微积水 2. 专间门无自动闭合设施 3. 未严格执行家长教室陪餐制 |
| 100. | | 鹰潭市第二幼儿园 | 无 |
| 101. | | 鹰潭市信江新区恒大绿洲小金星幼儿园 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 未见上次监督检查结果记录张贴 2. 餐厨垃圾桶盖子丢失 |
| 102. | 赣江新区 | 江西赫威斯高级中学 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 原料贮存区不同类别食品未有明显的区分存放 2. 冷冻（藏）库未安装防爆灯 3. 烹饪区加工制作人员未戴帽子 4. 未见陪餐制度记录表 |
| 103. | | 金太阳实验中学 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 冷冻（藏）库未安装防爆灯 2. 厨房、洗消间地面存在积水情况 3. 就餐区存在苍蝇 <p>未落实校长陪餐制度</p> |
| 104. | | 赣江新区中医药科创城幼儿园 | <ul style="list-style-type: none"> 1. 冷冻（藏）库未安装防爆灯 2. 场所内有积水情况 3. 餐用具清洗水池未做到分类分开 4. 消毒不符合要求，温度低、消毒时间不足 <p>消毒后的餐饮具未存放在保洁设施</p> |