# 2024年高考、中考期间食品安全保障工作方案

来源：网络 作者：落花无言 更新时间：2024-06-29

*2024年高考、中考期间食品安全保障工作方案2024年高考、中考（以下简称“两考”）将于6月7日-8日和6月11日-13日举行。为保障我区“两考”期间广大考生的食品安全，防控食品安全事件发生，确保“两考”顺利进行，依据《食品安全法》、《XX...*

2024年高考、中考期间食品安全保障工作方案

2024年高考、中考（以下简称“两考”）将于6月7日-8日和6月11日-13日举行。为保障我区“两考”期间广大考生的食品安全，防控食品安全事件发生，确保“两考”顺利进行，依据《食品安全法》、《XX省重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》等法律法规的相关要求，制定本方案。

一、工作目标

依照“提前介入、风险防控，突出重点、保障安全”的原则，进一步强化食品安全第一责任人意识，加强对相关食品经营者、餐饮服务提供者的监督管理，采取主动联系、提前介入、包点包校、责任到人、全程监督、领导巡查的工作模式，防控食物中毒事件的发生，确保“两考”期间的餐饮服务食品安全。

二、组织领导

为有效落实“两考”期间食品安全保障工作，加强“两考”期间食品安全保障工作的组织领导，协调与教育部门、各考点的关系，提高突发事件的快速处置能力，成立“两考”期间食品安全保障与应急处置工作领导小组。由区市场监督管理局党组书记、局长XX同志担任领导小组组长，安全总监XX同志为副组长，餐饮股、市场监管综合行政执法大队、各监管所负责人为成员，统一协调指挥“两考”期间的食品安全保障工作。

三、任务与措施

(一)沟通联系，掌握信息。

主动与教育主管部门联系，掌握考点、考生食宿接待单位分布与供餐等信息，确定考点、考生食宿接待单位保障责任人。各保障点责任人及时与考点、考生食宿接待单位负责人以及各校带队老师进行联系沟通，准确掌握各考点、考生食宿接待单位食宿安排信息（食宿人数、供餐形式、供餐地点、供餐从业人员名单、供餐菜谱、饮水供给方式等）。

（二）加强协调，落实责任。

主动联系考点、考生食宿接待单位相关负责人，强调有关食品安全保障措施，强化食品安全第一责任人意识，进行食品安全知识培训，落实相关责任。

（三）考前检查，消除隐患。

“两考”期间，要加强对学校食堂、考生和监考工作人员就餐的餐饮服务单位及学校周边食品经营单位、超市、餐饮服务单位的全面检查。针对上述食品经营单位资质许可、环境卫生、从业人员持证上岗，食品采购、储存管理、食品加工过程关键环节质量控制、食品添加剂“五专”管理、进货查验情况、索证索票情况、库存食品、食品添加剂自查情况、不合格、“三无”、过期食品、添加剂清查下架退市情况、餐饮具清洗消毒、食品留样管理等内容进行重点检查，督促食品经营单位严格执行各项食品安全管理制度，协助考生就餐餐饮服务单位、食品经营单位对食品从业人员进行食品安全知识培训。对排查出的食品安全薄弱环节和突出问题，要限期整改，整改不到位的，要向社会公告，警示考生不去就餐，并将有关情况及时向教育部门通报；对检查发现的无证经营和各类餐饮服务食品安全违法行为，要予以坚决取缔和严厉打击；对不符合要求和不能排除食品安全隐患以及不具备接待能力的单位，不得从事考生就餐接待，同时依法查处。

（四）加强巡查，全程监督。

“两考”期间，要采取定区域、定人员、定岗位等监管措施，对考生和监考工作人员提供就餐的餐饮单位和学校食堂，要加大巡查力度，派员进驻，实行全程监督。

四、时间安排

第一阶段：5月27日至6月5日，按照属地管理原则，由辖区监管所对XX一中、XX六中、十三小食堂等中高考考生就餐餐饮服务单位及一中、六中、十三小、XX初中等考点周边食品经营户、超市、餐饮服务单位开展“两考”前的专项检查。

第二阶段：6月6日-8日，由驻点执法人员对XX一中、XX六中食堂等考生就餐餐饮服务单位进行事前监督和驻点监管，同时辖区监管所要对考点周边食品经营户、超市、餐饮服务单位开展考前的专项检查。要求考试预定餐饮单位签订《重大活动餐饮环节食品安全责任承诺书》和《就餐接待单位餐饮服务食品安全责任书》。

第三阶段：6月11日-13日，由各监管所按照属地管理原则，负责对中考考生集中就餐点进行监督检查，签订《重大活动餐饮环节食品安全责任承诺书》和《就餐接待单位餐饮服务食品安全责任书》。

五、工作要求

（一）食品安全保障工作要求

1.高度重视保障的重要性。考点食堂及考生餐饮接待单位思想上要高度重视中高考保障任务，成立相应组织，考前要组织全体参与供餐人员进行一次食品安全知识培训，严禁未持有健康证明人员上岗，严禁带病上岗，落实保障责任人，规范岗位操作规程。

2.严把食品采购关。采购食品和原料必须索证，严禁采购有毒有害、腐败变质、未经检验检疫的肉品、“三无”食品以及外购高风险食品，食品贮存场所须保持环境卫生整洁、通风良好、温度适宜，食品贮存做到生熟分开，防止交叉污染。

3.严把食品加工关。加工场所保持卫生整治，有完善的“三防”设施，加工人员保持良好的个人卫生，食品必须烧熟烧透，保存2小时以上的熟食应彻底回锅烧制。

4.严把餐饮具消毒关。餐饮具在使用前后均应彻底清洗干净，做到用前消毒，消毒后的餐饮具须存放在专用保洁柜内（建议采用热力消毒法，于100℃温控设备中消毒15分钟以上）。

5.落实食品留样制度。所有供应菜肴必须留样，数量125克以上，密封后置于温度为0℃一8℃的专用冰箱内保存48小时。

6.不得供应外购凉菜与自制凉菜，不提供辛辣菜品，建议不使用海鲜、鱼类等食材。

7.建立突发事件应急处置预案，及时掌握信息，一旦发生异常情况，立即与保障人员联系或拨打投诉举报电话“12315”。

8.配合做好驻点保障责任人工作，严格遵守保障责任人提出的保障工作要求。

（二）保障责任人工作要求

1.各驻点保障责任人必须在6月6日入驻保障点，实行全程监督保障。

2.严格审查各考点、考生食宿接待单位食谱、食品采购、食品库房、从业人员健康、加工环境、加工程序、冷菜制作、餐具清洗消毒、备餐与供餐时间、食品留样、自带食品和赞助食品的情况。

3.对食品加工制作环节进行现场动态监督，及时发现问题，当场提出整改措施，填写监督检查记录或监督意见书。

4.适时开展重点食品或餐用具、从业人员等的卫生监测（项目为微生物快速检测、食物中心温度检测）。

5.认真履行全程监督职责，及时掌握相关信息，遇到异常情况及时报告、及时处理。

“两考”期间，发生食物中毒事件时，应当立即按照《食品药品安全事件应急预案》启动应对措施，组织餐饮服务食品安全监管人员对可疑中毒或污染食物及有关工具、设备和现场采取临时控制等应急处置措施。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！