

# 文山州食品安全委员会文件

文食安委通告〔2022〕2号

---

## 文山州人民政府食品安全委员会 发布学校食品安全预警通告

近期，我州各级学校已经开学，随着各地气温逐渐升高，各种病原微生物进入生长繁殖的高峰期，食物易腐败变质、霉变生虫。为有效预防和减少学校群体性食物中毒事件的发生，确保广大师生饮食安全，现发布学校食品安全预警通告。

一、各级各类学校要切实履行好食品安全第一责任的责任，每学期开学前或开学期初要求对学校饮用的末稍水进行送检，确保饮用水安全。要做好食品原料采购索证索票和验收查验工作，

严禁“三无食品”（无生产许可证、无生产厂家，无生产日期和保质期）、过期食品、霉变食品、假冒伪劣食品进入学校食堂。无冷冻、冷藏设施的学校食堂，蔬菜、肉、禽类等原材料要当天采购当天加工食用，隔夜饭菜一律不得再加工给学生食用。有冷冻、冷藏设备的学校食堂，要注意日常维护保养，保证其正常运转，确保贮存食品质量安全。

二、严禁购买未超过休药期的蔬菜，由于有些蔬菜病虫害大，菜农使用农药的频率高，采购蔬菜时要确认休药期已过的才能购买，避免采购农残超标的蔬菜。蔬菜清洗后要用清水再浸泡 15 分钟以上，降低蔬菜表面的农药残留量。

三、食物加工操作要规范，防止生熟交叉污染。食物要烧熟煮透。熟食常温下保存时间不超过 2 小时，除高校外（需具备供应凉菜专间）禁止供应冷荤凉菜。餐饮具和盛放直接入口食品的容器要清洗消毒。

四、严禁学校食堂加工制作四季豆、豆角、油豆、野生菌、鲜黄花菜、发芽马铃薯等高危菜肴供给学生食用。

五、学校食品安全管理人员要做好学校食堂餐饮食品安全管理工作，定期对学校食堂从业人员进行培训和健康体检，每天对从业人员进行晨检，严禁患伤寒、痢疾、化脓性皮肤病的从业人员带病上岗。学校食堂内外环境要清洁整齐，做好防蝇、防虫、

防鼠、防尘、防腐工作，预防食物被污染。学校食堂做好每餐菜肴留样和留样记录。

六、一旦发生食物中毒事件，应立即启动校园食物中毒应急处置机制，并立即向当地教育行政主管部门、市场监管行政部门、卫生健康行政部门报告，同时封存当餐所用原材料、剩余饭菜、留样菜肴、加工使用的容器和设备设施等，以备有关部门进行现场调查，查处食物中毒事件。

文山州人民政府食品安全委员会

2022年3月17日

（此件公开发布）

---

抄送：省政府食品安全办，州委办公室，州人大常委会办公室，州政府  
办公室，州政协办公室。

---

文山州食品安全委员会办公室

2022年3月17日印发

---