

南昌航空大学后勤管理处餐饮科

关于 2026 年“五一”劳动节假前食堂安全检查的通知

各食堂（餐厅）：

为切实筑牢校园食品安全与安全生产防线，全面排查整治食堂运营各类安全隐患，保障全校师生饮食健康与生命财产安全，杜绝燃气、水电、设施设备等安全事故发生，认真对照学校《关于做好当前及“五一”假期安全稳定工作的通知》要求，切实做好排查学校食品安全风险，预防食品安全事故发生，经研究决定，开展 2026 年度全校食堂全覆盖安全专项检查工作。现将有关事项通知如下：

一、检查时间：

2026 年 4 月 29 日上午 9:30

二、检查范围：

全校所有校内学生食堂、教职工食堂及附属操作间、储物间、设备机房、后厨配套用房等区域。

三、检查内容：

1. 食品原料采购索证索票、进货查验、食品留样、清洗消毒、三防设施落实情况；后厨操作规范、食材分类存放、环境卫生、垃圾清运处理；从业人员健康证、岗前培训、个人卫生管理等。

2. 重点检查燃气管道、阀门、软管、灶具、减压阀等设施完好情况；燃气报警装置、通风排风设备安装及正常运行情况；燃气使用操作规程、日常巡检记录、灭火设施规范存放、防火防爆措施落实情况，严查私改管线、软管老化、违规用气等问题。

3. 全面排查食堂电路布线、开关插座、漏电保护器、大功率

餐饮设备用电线路合规情况；检查供水管道、阀门、排水设施完好性，有无漏水、积水、地面湿滑等隐患；杜绝私拉乱接电线、超负荷用电、违规用水等行为，落实水电日常管护措施。

4. 厨房设施设备定期维保情况，消防器材、应急照明、疏散通道、灭火设施配置与有效期；安全台账、日常巡查记录、问题整改落实资料等。

四、组织人员

本次专项检查由学校后勤集团餐饮相关管理人员组成联合检查组开展检查工作。

特此通知

2026年4月28日

附：2026年“五一”劳动节假前食堂安全自查自纠排查表

2026年“五一”劳动节假前食堂安全自查自纠排查表

检查项目	序号	检查内容	检查结果	注意事项
1. 餐饮服务资质	1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所地址一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2. 信息公示	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3. 从业人员健康管理	3.1	制定从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	餐饮服务企业对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.3	有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.4	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.5	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.6	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4. 原料控制（含食品添加剂、食品	4.1	随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

相关产品)		符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。		
	4.3	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.5	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.6	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，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5. 加工制作过程	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.3	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.5	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.7	学校食堂一次性集体聚餐人数超过 100 人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.8	食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置酒销售点。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6. 食品添加	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

剂使用管理	*6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7. 备餐与供餐	*7.1	备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8. 场所和设备设施清洁维护	8.1	未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.3	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.4	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务食堂有定期除虫灭害记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.5	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.6	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9. 餐饮具清洗消毒	9.1	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.2	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.3	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.4	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.5	未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10. 食品安全管理	10.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.2	食堂配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	*10.3	随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.4	食堂有食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*10.5	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11. 制止餐饮浪费	11.1	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.2	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.3	未发现经营过程中存在严重浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
12. 技防建设	*12.1	明厨亮灶建设：是否安装足够的摄像头，对食堂后厨进行 24 小时无死角监控。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	12.2	智能程度：是否将食堂后厨监控系统接入教育厅和市监局食品安全监管系统。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	12.3	展示情况：是否在师生就餐场所或对外开放场所醒目位置等公共区域同步进行食堂供餐操作过程展示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
13. 水电安全管理	13.1	电路布线合规，无乱拉乱接、裸露电线等问题，开关插座、漏电保护器安装规范，能正常使用，无破损、松动大功率餐饮设备用电线路匹配，无超负荷用电现象，供水管道、阀门完好，无漏水、渗水现象。落实水电日常管护措施，有完整的巡检及维护记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
14. 消防安全	14.1	厨房设备定期维保，运行正常，有完整的检修记录，消防器材、应急照明、疏散通道配置齐全，疏散通道畅通，灭火器材在有效期内。安全台账、日常巡查记录、问题整改资料齐全	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	