

筑牢食品安全防线 守护“舌尖上的安全”

——学校召开食品安全工作部署会议

民以食为天，食以安为先。校园食品安全一直是家长、学生和社会关注的焦点。为深入贯彻落实市、区教育局关于校园食品安全专项治理工作要求，加强校园食品安全管理，保障师生饮食健康，2月25日，江苏省淮安工业中等专业学校召开2024-2025学年度第二学期学校餐厅食品安全工作部署会议。副校长戴耀中、总务处主任刘从文、膳食科全体成员、大洋餐饮服务公司管理人员参会。会议由总务处副主任胡国威主持。



会上，总务处主任刘从文传达淮安区教育局春季食品安

全工作会议精神，要求做到强化源头管控，严格筛选食材，确保食材品质；规范操作流程，优化食堂功能分区布局，实行“色标管理”工具分类，防止交叉污染，加强餐具消毒设备维护，确保每餐次消毒记录完整；落实陪餐制度，要求校值班领导、年级负责人、家长常态化参与陪餐，建立陪餐反馈台账，及时整改师生提出的餐饮问题。

刘从文强调，要从四个方面强化食品安全工作：一是风险排查专项行动，开展食堂设备安全、冷链管理、有害生物防治“三查”行动，限期整改隐患；二是培训考核全覆盖，组织食堂从业人员参与食品安全法规、操作规范线上培训，考核合格后方可上岗；三是经费管理透明化，公示食材采购价格与膳食经费使用明细，接受师生及家长监督；四是宣传教育多元化，通过主题班会、食堂展板提示等形式，普及食源性疾病预防与营养均衡知识。



最后，戴耀中作总结讲话，他指出，食品安全是校园安全底线，必须以“零容忍”态度筑牢防线。必须提高政治站位，深刻认识食品安全的政治属性，压实“校长负责制-分管领导监督-总务部门执行”三级责任链条；必须坚持问题导向，以“日管控、周排查、月调度”机制动态消除风险，对反复出现的问题约谈责任人并纳入考核；必须严守操作规范，严禁加工高风险食品（如野生菌类、生食水产品），严格留样制度，确保每餐留样量 ≥ 125 克、留存时间 ≥ 48 小时；必须深化协同共治，联合市场监管部门开展突击检查，畅通“校长信箱+线上投诉平台”渠道，形成师生共治格局。



校园餐厅食品安全始终是学校工作的重中之重，直接关系到每一位师生的身体健康和生命安全。此次会议的召开，明确指出了新学期食品安全工作的方向和重点。下一步，学校将不断强化食品安全管理，逐步完善各项规章制度和具体措施，致力于为师生的健康成长提供坚实的保障。

（供稿：总务处 赵静）