**学校食堂食品安全风险清单**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 二级指标 | 潜在风险隐患  | 易发的校园安全事故 | 安全等级 | 应对措施 | 责任部门 | 责任人 |
| 食堂食品安全 | 食堂资质 | 未取得餐饮服务许可证 | 违规经营，责任不清 | I级 | 取得资质方可开展生产经营活动 | 　 | 　 |
| 工作人员 | 未经过健康体检，无健康证明 | 身体健康状况不清楚，引发传染病疫情 | I级 | 经过有资质单位体检，取得健康证上岗 | 　 | 　 |
| 未经过岗前培训，无培训证 | 操作不规范，易于引发食品卫生事故 | I级 | 参加培训合格后上岗 | 　 | 　 |
| 非工作人员随便出入食品操作间 | 污染食品或引发投毒事故 | I级 | 加强管理，严禁非工作人员随意进入操作间 | 　 | 　 |
| 工作人员佩戴首饰、涂指甲油等 | 污染食品，引发食品卫生事故 | I级 | 严格管理，禁止工作人员佩戴首饰、涂指甲油 | 　 | 　 |
| 工作不规范，接钱的手直接取放食品 | 严格管理，按照规程操作 | 　 | 　 |
| 食堂设施安全 | 液化气罐未按规定定期检验，使用时离火源近，导管老化 | 发生火灾或爆炸事故 | I级 | 1.使用经过检验的燃气罐；2.液化气罐与灶头保持安全距离，尽可能移到操作间外面；3.定期检查，定期更换导管 | 　 | 　 |
| 燃气用毕未及时关闭 | 引发火灾或爆炸 | I级 | 严格按规程操作，及时关闭 | 　 | 　 |
| 用电线路混乱，私接乱拉，电器超负荷 | 引发火灾事故 | I级 | 1.按规定安装电路；2.严格要求禁止私扯电线 | 　 | 　 |
| 炊具清洗不及时，卫生条件差 | 污损食物，引发食品安全卫生事故，危害师生健康 | I级 | 及时清洗，保持清洁卫生 | 　 | 　 |
| 餐具器械消毒不及时，不符合要求 | 引发食物中毒事故 | I级 | 按要求配备消毒设施，及时对餐具器械进行消毒处理 | 　 | 　 |
| 生熟案板混用，案板不能定时消毒 | 交叉感染，造成食物中毒事故 | I级 | 1.生熟案板全部贴标签，分开使用；2.定期用蒸汽高温消毒 | 　 | 　 |
| 冰箱生熟食品混放 | 交叉感染，造成食物中毒事故 | I级 | 生熟食品存放要分开 | 　 | 　 |
| 留样冰箱非专用 | 留样交叉感染，留样无意义 | III级 | 配备专用留样冰箱 | 　 | 　 |
| 食堂地面湿滑 | 人员滑倒摔伤 | IV级 | 及时清理，关键部位增加防滑垫等设施 | 　 | 　 |
| 操作间消防设施不足 | 不能及时消灭初始火情 | II级 | 按要求配足消防设施 | 　 | 　 |
| 压力锅炉，操作工未经专业培训，未取得上岗证 | 违规操作，引发重大安全事故 | I级 | 聘用合格的锅炉工持证上岗 | 　 | 　 |
| 私自改装锅炉 | 爆炸，引发重大安全事故 | I级 | 立即停止使用改装锅炉，购买经过检测的合格产品 | 　 | 　 |
| 锅炉房有大量纸张、纸板、木材等易燃物 | 引发火灾事故 | II级 | 禁止在锅炉房堆放大量的废纸、桌椅板凳等，可留少量引火物 | 　 | 　 |
| 其他人员擅自操作使用锅炉 | 操作失误引发重大安全事故 | I级 | 严禁无资质人员操作使用锅炉 | 　 | 　 |
| 食品储存加工安全 | 原材料存在“三无”产品或已经超期变质 | 引发食物中毒事故 | I级 | 1.严格原材料采购及登记制度；2.加强原材料库存，落实先进先出原则 | 　 | 　 |
| 使用发芽土豆、豆角、韭菜等食材 | 易造成食物中毒 | I级 | 禁止加工发芽土豆，严格限制加工豆角、韭菜等食材 | 　 | 　 |
| 原材料未离地离墙存放 | 原材料变质导致食物中毒事故 | I级 | 严格按照离地离墙等要求存放 | 　 | 　 |
| 食堂门口、库房门口及下水道未按要求安装挡鼠板、挡鼠网 | 原材料被老鼠啃咬，引发鼠疫 | I级 | 全部安装挡鼠板、挡鼠网 | 　 | 　 |
| 留样不规范（量不足、留样未密闭、冷冻储存） | 留样不能发挥应有的效能 | II级 | 严格按照规定留样100克以上、密闭冷藏存放48小时以上 | 　 | 　 |
| 剩余饭菜未重新加工直接销售 | 易病菌感染造成食物中毒 | I级 | 剩余饭菜再次销售前需充分加热，并预先确认未变质 | 　 | 　 |
| 蔬菜洗涤不干净，烹饪不熟烂，操作流程不规范 | 易造成食物中毒 | I级 | 加强食堂卫生管理，督促工作人员严格按照规程操作 | 　 | 　 |
| 加工销售冷荤凉菜 | 严禁加工销售冷荤凉菜 | 　 | 　 |
| 操作间苍蝇多 | 安装纱窗、悬挂粘蝇纸等灭蝇 | 　 | 　 |
| 饮水安全 | 大桶水、自来水、自备井等水质不达标 | 饮用水慢性中毒 | II级 | 经卫生防疫部门检测合格 | 　 | 　 |
| 热水设备缺少必要的防护设施 | 热水烫伤学生 | III级 | 加强教育，加强防护，幼儿园和低龄学生饮水统一管理，专人负责 | 　 | 　 |
| 热水器电源插头裸露 | 发生触电事故 | III级 | 及时修理 | 　 | 　 |
| 饮水机清洗不及时 | 引发肠道疾病 | III级 | 责任到人，定时清洗 | 　 | 　 |
| 保温桶未上锁 | 被投毒引发事故 | II级 | 保温桶全部上锁 | 　 | 　 |
| 校内商店 | 销售“三无”产品、过期产品 | 导致学生受到伤害或中毒 | III级 | 加强监管和检查，严把进货渠道和食品质量关 | 　 | 　 |
| 销售刀具、游戏卡、香烟、书刊等违禁物品 | 引发违反校规校纪事件 | III级 | 严格管理，定期检查，一旦发现，及时清理，并严肃处理 | 　 | 　 |