

# 总务处食品安全工作简报

2020年第三期（总第11期）

复旦大学总务处餐饮管理办公室编

2020年第三季度刊

---

本期目录：

## 【检测结果】

- 一、食品安全委托第三方检测结果通报
- 二、食品安全检测实验室检测结果通报

## 【文件学习】

关于扎实推进塑料污染治理工作的通知（发改环资〔2020〕1146号）

市场监管总局会同教育部、国家卫生健康委、公安部发布关于做好秋季学期学校食品安全工作的通知

## 【热点资讯】

国家市场监督管理总局：逐步取消活禽市场交易

## 【检测结果】

### 一、食品安全委托第三方检测结果通报

2020年第三季度，食品安全委托第三方检测覆盖枫林校区食堂、张江校区食堂、本部食堂，共检测样品59个，其中不合格项目数0项，检测合格率100%，现将检测结果通报如下：

#### 2020年7月份第三方检测结果

序号	食材种类	样品名称	采样餐厅名称	检验项目	检测结果
1	生产用水	生产用水	二号书院食堂	总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬（六价）、铅、汞、硒、氰化物、氟化物、硝酸盐（以N计）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、甲醛、亚氯酸盐、氯酸盐、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、总硬度、耗氧量、挥发酚类、阴离子合成洗涤剂、总 $\alpha$ 放射性、总 $\beta$ 放射性 判定依据：GB 5749-2006	合格
2	餐具	熟盆	二号书院食堂 B1 楼	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
3	餐具	打菜勺			合格
4	餐具	熟盆	二号书院食堂一楼	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
5	餐具	打菜勺			合格
6	备餐间操作人员的手	备餐间操作人员的手	二号书院食堂一楼	检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	合格
7	生产用水	生产用水	枫林清真餐厅	总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬（六价）、铅、汞、硒、氰化物、氟化物、硝酸盐（以N计）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、甲醛、亚氯酸盐、氯酸盐、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶	合格

				解性总固体、总硬度、耗氧量、挥发酚类、阴离子合成洗涤剂、总 α 放射性、总 β 放射性 判定依据：GB 5749-2006	
8	餐具	餐盘		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
9	餐具	筷子			合格
10	备餐间操作人员的手	备餐间操作人员的手		检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	合格
11	生产用水	生产用水	护理学院食堂	总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬（六价）、铅、汞、硒、氰化物、氟化物、硝酸盐（以 N 计）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、甲醛、亚氯酸盐、氯酸盐、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、总硬度、耗氧量、挥发酚类、阴离子合成洗涤剂、总 α 放射性、总 β 放射性 判定依据：GB 5749-2006	合格
12	餐具	熟盆		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
13	餐具	打菜勺			合格
14	备餐间操作人员的手	备餐间操作人员的手		检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	合格

### 2020 年 8 月份第三方检测结果

序号	食材种类	样品名称	采样餐厅名称	检验项目	检测结果
1	生产用水	生产用水	张江一楼大餐厅	总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬（六价）、铅、汞、硒、氰化物、氟化物、硝酸盐（以 N 计）、三氯甲烷、四氯化碳、溴	合格

				酸盐、甲醛、亚硝酸盐、硝酸盐、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、总硬度、耗氧量、挥发酚类、阴离子合成洗涤剂、总α放射性、总β放射性 判定依据：GB 5749-2006	
2	五谷杂粮			检验项目：黄曲霉毒素 B1 判定依据：GB 2761-2011	合格
3	餐具	餐盘		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
4	餐具	筷子			合格
5	餐具	熟盆		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
6	备餐间操作人员的手	备餐间操作人员的手		检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	合格
7	餐具	餐盘	张江清真	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
8	餐具	筷子			合格
9	餐具	熟盆		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
10	备餐间操作人员的手	备餐间操作人员的手		检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	合格
11	餐具	餐盘	张江二楼大餐厅	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
12	餐具	筷子			合格
13	餐具	熟盆		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
14	备餐间操作人员的手	备餐间操作人员的手		检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	合格

### 2020年9月份第三方检测结果

序号	食材种类	样品名称	采样餐厅名称	检验项目	检测结果
1		五谷杂粮	本部一楼	检验项目：黄曲霉毒素 B1 判定依据：GB 2761-2011	合格
2		面粉		检验项目：黄曲霉毒素 B1 判定依据：GB 2761-2011	合格
3		大米	本部二楼大餐厅	检验项目：黄曲霉毒素 B1 判定依据：GB 2761-2011	合格
4	餐具	熟盆		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
5	餐具	打菜勺		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
6	备餐间操作人员的手	备餐间操作人员的手		检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	合格
7		五谷杂粮	北区一楼西	检验项目：黄曲霉毒素 B1 判定依据：GB 2761-2011	合格
8	餐具	熟盆		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
9	餐具	打菜勺			合格
10	备餐间操作人员的手	备餐间操作人员的手		检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	合格
11		食用冰	北区食堂二楼饮料吧	感官要求（色度、滋味气味、状态）、 污染物限量、微生物限量 判定依据：GB2759-2015	合格
12		食用冰	北区亚青中心咖啡厅	感官要求（色度、滋味气味、状态）、 污染物限量、微生物限量 判定依据：GB2759-2015	合格
13		五谷杂粮	南区二楼大餐厅	检验项目：黄曲霉毒素 B1 判定依据：GB 2761-2011	合格
14	餐具	熟盆		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格

15	餐具	打菜勺			合格
16	备餐间操作人员的手	备餐间操作人员的手		检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	合格
17	餐具	熟盆	南区清真餐厅	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
18	餐具	打菜勺		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
19		五谷杂粮	江湾一楼餐厅	检验项目：黄曲霉毒素 B1 判定依据：GB 2761-2011	合格
20		面粉		检验项目：黄曲霉毒素 B1 判定依据：GB 2761-2011	合格
21	餐具	熟盆		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
22	餐具	打菜勺		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
23	备餐间操作人员的手	备餐间操作人员的手		检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	合格
24		大米	江湾二楼餐厅	检验项目：黄曲霉毒素 B1 判定依据：GB 2761-2011	合格
25	餐具	熟盆		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
26	餐具	打菜勺		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	合格
27	备餐间操作人员的手	备餐间操作人员的手		检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	合格
28	餐具	熟盆		江湾清真餐厅	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016
29	餐具	打菜勺	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016		合格

30	备餐间 操作人员的手	备餐 间操 作人 员的 手		检验项目：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	合格
31		食用 冰	江湾图书馆 咖啡厅	感官要求（色度、滋味气味、状态）、 污染物限量、微生物限量 判定依据：GB2759-2015	合格

## 二、食品安全检测实验室检测结果通报

2020年第三季度，食品安全检测实验室检测样品63个，检测合格率100%，现将检测结果通报如下：

检测日期	所属食堂	样品名称	检测项目	检测结果	判定
2020/7/16	本部食堂一楼	快餐盘	ATP	60	合格
2020/7/16	本部食堂一楼	勺子	ATP	0	合格
2020/7/16	本部食堂一楼	筷子	ATP	0	合格
2020/7/16	本部食堂一楼	小碟子	ATP	0	合格
2020/7/16	本部食堂清真	面碗	ATP	186	合格
2020/7/16	本部食堂清真	盘子	ATP	160	合格
2020/7/16	本部食堂清真	勺子	ATP	0	合格
2020/7/16	星空咖吧	咖啡杯	ATP	20	合格
2020/7/16	星空咖吧	水果叉	ATP	83	合格
2020/7/16	抹云咖吧	咖啡杯	ATP	0	合格
2020/7/16	北区食堂一楼西	筷子	ATP	0	合格
2020/7/16	北区食堂一楼西	餐盘	ATP	0	合格
2020/7/16	北区食堂一楼西	熟盆	ATP	0	合格
2020/7/16	北区水吧	杯子	ATP	12	合格
2020/8/25	北区一楼东	筷子	ATP	231	合格
2020/8/25	北区一楼东	勺子	ATP	0	合格
2020/8/25	北区一楼东	餐盘	ATP	36	合格
2020/8/25	北区二楼	熟盆	ATP	189	合格
2020/8/25	北区二楼	勺子	ATP	0	合格
2020/8/25	北区二楼	筷子	ATP	0	合格

2020/8/25	北区一楼西	餐盘	ATP	0	合格
2020/8/25	北区一楼西	筷子	ATP	0	合格
2020/8/25	北区一楼西	勺子	ATP	26	合格
2020/8/26	本部食堂二楼	餐盘	ATP	0	合格
2020/8/26	本部食堂二楼	自选菜碟	ATP	221	合格
2020/8/26	本部食堂二楼	熟盆	ATP	136	合格
2020/8/26	本部食堂二楼	筷子	ATP	0	合格
2020/8/26	江湾一楼	餐盘	ATP	0	合格
2020/8/26	江湾一楼	筷子	ATP	0	合格
2020/8/26	江湾一楼	勺子	ATP	0	合格
2020/8/26	江湾二楼	餐盘	ATP	0	合格
2020/8/26	江湾二楼	熟盆	ATP	186	合格
2020/8/26	江湾二楼	筷子	ATP	0	合格
2020/8/26	南苑二楼	筷子	ATP	0	合格
2020/8/26	南苑二楼	碟子	ATP	0	合格
2020/8/27	枫林二号书院一 楼	筷子	ATP	0	合格
2020/8/27	枫林二号书院一 楼	勺子	ATP	3	合格
2020/8/27	枫林二号书院一 楼	快餐盘	ATP	195	合格
2020/8/27	枫林清真餐厅	筷子	ATP	0	合格
2020/8/27	枫林清真餐厅	勺子	ATP	0	合格
2020/8/27	枫林清真餐厅	面碗	ATP	0	合格
2020/8/27	护理学院食堂	餐盘	ATP	0	合格
2020/8/27	护理学院食堂	筷子	ATP	20	合格
2020/8/27	护理学院食堂	勺子	ATP	9	合格

2020/8/27	张江食堂一楼	餐盘	ATP	169	合格
2020/8/27	张江食堂一楼	筷子	ATP	0	合格
2020/8/27	张江食堂二楼	筷子	ATP	0	合格
2020/8/27	张江食堂清真	快餐盘	ATP	0	合格
2020/8/27	张江食堂清真	筷子	ATP	0	合格
2020/8/27	张江食堂清真	勺子	ATP	0	合格
2020/9/15	本部食堂一楼	鸡腿	菌落总数	8.62E+02	合格
2020/9/15	本部食堂一楼	鸡腿	大肠杆菌	<5	合格
2020/9/15	本部食堂一楼	红烧肉	菌落总数	3.39E+03	合格
2020/9/15	本部食堂一楼	红烧肉	大肠杆菌	<5	合格
2020/9/15	本部食堂一楼	小黄鱼	菌落总数	1.70E+02	合格
2020/9/15	本部食堂一楼	小黄鱼	大肠杆菌	<5	合格
2020/9/18	旦苑一楼	快餐盘	ATP	12	合格
2020/9/18	旦苑一楼	小炒碟	ATP	40	合格
2020/9/18	旦苑一楼	筷子	ATP	2	合格
2020/9/18	旦苑一楼	勺子	ATP	0	合格
2020/9/18	旦苑西餐厅	筷子	ATP	0	合格
2020/9/18	旦苑西餐厅	勺子	ATP	7	合格
2020/9/18	旦苑西餐厅	叉子	ATP	0	合格

## 【文件学习】

### 关于扎实推进塑料污染治理工作的通知

发改环资〔2020〕1146号

各省、自治区、直辖市发展改革委、生态环境厅（局）、工业和信息化主管部门、住房城乡建设厅（城市管理委、城市管理局、绿化市容局）、农业农村（农牧）厅（局、委）、商务厅（局、委）、文化和旅游厅（局）、市场监管局（委、厅）、供销合作社：

《关于进一步加强塑料污染治理的意见》（发改环资〔2020〕80号，以下简称《意见》）印发以来，各地、各部门积极推动落实，整体工作平稳开局，但各地各领域工作进度还不平衡。为统筹做好疫情防控和塑料污染治理工作，确保如期完成2020年底塑料污染治理各项阶段性目标任务，现将有关要求通知如下：

#### 一、落实属地管理责任

各地要提高政治站位，进一步增强做好塑料污染治理工作的紧迫感和责任感，加大工作落实力度。8月中旬前出台省级实施方案，细化分解任务，层层压实责任；督促省会城市、计划单列市、地级以上城市等结合本地实际，重点围绕2020年底阶段性目标，分析评估各领域重点难点问题，研究提出可操作、有实效的具体推进措施，确保如期完成目标任务。

#### 二、狠抓重点领域推进落实

（一）加强对禁止生产销售塑料制品的监督检查。各地市场监管部门要开展塑料制品质量监督检查，依法查处生产、销售厚度小于0.025毫米的超薄塑料购物袋和厚度小于0.01毫米的聚乙烯农用地膜等行为；按照《意见》规定的禁限期限，对纳入淘汰类产品目录的一次性发泡塑料餐具、一次性塑料棉签、含塑料微珠日化产品等开展

执法工作。各地工业和信息化部门要会同相关部门按照当地政府部门部署要求，组织对辖区内涉及生产淘汰类塑料制品的企业进行产能摸排，引导相关企业及时做好生产调整等工作。

（二）加强对零售餐饮等领域禁限塑的监督管理。各地商务等部门要按照《固体废物污染环境防治法》要求，结合当地政府工作安排，加强对商品零售场所、外卖服务、各类展会活动等停止使用不可降解塑料袋等的监督管理。各地商务、市场监管部门要按照当地政府部门部署要求，推动集贸市场建立购物袋集中购销制度，进一步规范集贸市场塑料购物袋的销售和使用。各地文化和旅游等部门要按照当地政府部门部署要求，加强景区景点餐饮服务禁限塑的监督管理。各地要结合实际，明确餐饮行业禁限塑的具体监管部门并加强监督管理，引导督促相关企业做好产品替代并按照《意见》规定期限停止使用一次性塑料吸管和一次性塑料餐具。

（三）推进农膜治理。各地农业农村部门要加强与供销合作社协作，组织开展以旧换新、经营主体上交、专业化组织回收等，推进农膜生产者责任延伸制度试点，推进农膜回收示范县建设，健全废旧农膜回收利用体系。各地农业农村部门要会同相关部门对市场销售的农膜加强抽检抽查，将厚度小于 0.01 毫米的聚乙烯农用地膜、违规用于农田覆盖的包装类塑料薄膜等纳入农资打假行动。

（四）规范塑料废弃物收集和处置。各地住房城乡建设部门要结合实施生活垃圾分类，加大塑料废弃物分类收集和处理力度，推动将分拣成本高、不宜资源化利用的低值塑料废弃物进入生活垃圾焚烧发电厂进行资源化利用，减少塑料垃圾的填埋量。

（五）开展塑料垃圾专项清理。各地住房城乡建设部门要会同相关部门按时完成已排查出的规模较大的生活垃圾非正规堆放点整治任务。各地农业农村部门要组织开展农田残留地膜清理整治。沿海地

区生态环境部门要牵头组织开展清洁海滩等行动。

### 三、强化日常监管和专项检查

（一）实施生态环境保护综合执法。各地生态环境、工业和信息化、住房城乡建设、商务、文化和旅游等部门，要按照《固体废物污染环境防治法》《关于深化生态环境保护综合行政执法改革的指导意见》《行政主管部门移送适用行政拘留环境违法案件暂行办法》等法律政策要求，做好日常监管；各行业主管部门要及时将涉塑料环境污染和生态破坏行为的线索移交生态环境保护综合执法队伍，由其依法立案查处。

（二）开展联合专项行动。8月底前，各地要对照本通知要求，启动商场超市、集贸市场、餐饮行业等重点领域禁限塑推进情况专项检查。年底前，生态环境部、发展改革委将会同各相关部门开展塑料污染治理督促检查联合专项行动，对各地实施方案制定、工作推进和监督执法情况进行部委联合督查，联合专项行动方案另行印发；视情将联合专项行动发现的塑料污染治理相关突出问题纳入中央生态环境保护督察范畴，强化督查问责。

### 四、加强宣传引导

各地、各部门要加强塑料污染治理宣传引导，通过政策图解、短视频等多种形式深入介绍各领域推进的时间表和路线图，组织相关媒体投放公益广告、宣传片等，进一步增加公众对塑料污染治理工作的认同和支持，扩大公众参与的积极性。及时总结、宣传、交流塑料污染治理的好经验、好做法。组织相关行业、企业发布联合倡议，进一步凝聚社会共识，营造全社会共同参与的良好氛围。同时，坚持问题导向，加大曝光力度，开展建设性舆论监督工作。

塑料污染治理专项工作机制将加强统筹指导和协同配合，形成工作合力，持续开展督促检查，对制定实施方案不及时、重点工作不落

实的地方进行通报。

**附件：相关塑料制品禁限管理细化标准（2020年版）**

国家发展改革委

生态环境部

工业和信息化部

住房城乡建设部

农业农村部

商务部

文化和旅游部

市场监管总局

供销合作总社

2020年7月10日

## 附件

### 相关塑料制品禁限管理细化标准（2020年版）

按照《关于进一步加强塑料污染治理的意见》相关规定，分地区、分领域、分阶段对部分塑料制品实行禁限管理。为便于实际操作，对2020年底涉及禁限的部分品类，设定细化标准如下：

#### 一、厚度小于0.025毫米的超薄塑料购物袋

用于盛装及携提物品且厚度小于0.025毫米的超薄塑料购物袋；适用范围参照GB/T 21661《塑料购物袋》标准。

#### 二、厚度小于0.01毫米的聚乙烯农用地膜

以聚乙烯为主要原料制成且厚度小于0.01毫米的不可降解农用地面覆盖薄膜；适用范围和地膜厚度、力学性能指标参照GB 13735《聚乙烯吹塑农用地面覆盖薄膜》标准。

#### 三、一次性发泡塑料餐具

用泡沫塑料制成的一次性塑料餐具。

#### 四、一次性塑料棉签

以塑料棒为基材制造的一次性棉签，不包括相关医疗器械。

#### 五、含塑料微珠的日化产品

为起到磨砂、去角质、清洁等作用，有意添加粒径小于5毫米的固体塑料颗粒的淋洗类化妆品（如沐浴剂、洁面乳、磨砂膏、洗发水等）和牙膏、牙粉。

## 六、以医疗废物为原料制造塑料制品

禁止以纳入《医疗废物管理条例》《医疗废物分类目录》等管理的医疗废物为原料生产塑料制品。

## 七、不可降解塑料袋

商场、超市、药店、书店、餐饮打包外卖服务、展会活动等用于盛装及携提物品的不可降解塑料购物袋，不包括基于卫生及食品安全目的，用于盛装散装生鲜食品、熟食、面食等商品的塑料预包装袋、连卷袋、保鲜袋等。

## 八、一次性塑料餐具

餐饮堂食服务中使用的一次性不可降解塑料刀、叉、勺，不包括预包装食品使用的一次性塑料餐具。

## 九、一次性塑料吸管

餐饮服务中用于吸饮液态食品的一次性不可降解塑料吸管，不包括牛奶、饮料等食品外包装上自带的塑料吸管。

十、细化标准将根据实际执行情况进行动态更新调整。在应对自然灾害、事故灾害、公共卫生事件和社会安全事件等重大突发公共事件期间，用于特定区域应急保障、物资配送、餐饮服务等的一次性塑料制品免于禁限使用。

## 关于做好秋季学期学校食品安全工作的通知

市监食经〔2020〕93号

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）、教育厅（委、局）、卫生健康委、公安厅（局）：

为做好2020年秋季学校食品安全工作，防范学校食品安全风险，加强食育教育，减少餐饮浪费，现就有关要求通知如下：

一、各地市场监管、教育、卫生健康、公安等部门要按照国务院联防联控机制的部署要求，在当地党委和政府的统一领导下，统筹研究部署新冠肺炎疫情防控和学校食品安全工作，制定工作方案，细化工作要求，强化措施落实。

二、各地市场监管、教育部门要督促校外供餐单位和学校严格落实食品安全主体责任，切实增强食品安全意识和能力，按照《食品安全法》及其实施条例、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《餐饮服务食品安全操作规范》等要求，全面开展食品安全自查，采取有力措施，消除食品安全风险隐患，严防发生重大食品安全事件。

三、开学供餐前，校外供餐单位和学校食堂要全面排查从业人员健康状况，全面清洁消毒加工制作场所环境和设施，全面检查清理库存的食品原料和食品添加剂，全面清洗消毒餐饮具和接触直接入口食品的容器工具。发生洪涝灾害地区的校外供餐单位和学校，必须废弃洪水浸泡过的食品原料和食品添加剂。

四、各地教育部门要督促学校落实食品安全校长（园长）负责制，加强学校食堂等场所的食品安全管理。食堂承包或者委托经营的，学校要督促承包方或受委托经营方严格遵守食品安全制度规定；要指派专人或借助学校食堂“互联网+明厨亮灶”，随时抽查食堂食品安全

状况，发现问题要及时责令承包方或受委托经营方整改并复查整改结果。

五、各地市场监管部门要进一步加大校外供餐单位、学校食堂和学校周边食品经营者的监督检查力度和频次，做到全覆盖。属地市场监管部门要依法惩处食品安全违法行为，对存在《食品安全法》第一百三十四条情形的，应依法责令停产停业，直至吊销许可证。

六、各地卫生健康部门要进一步加大对校外供餐单位、学校和学校周边食品经营者的疫情防控知识宣传教育，指导开展食源性疾病预防知识教育。各地教育、市场监管部门要督促学校和校外供餐单位采取有效措施，减少食物浪费，加大对学生的宣传教育力度，引导学生养成厉行节约、反对食物浪费的良好习惯。

七、各地公安机关要依法立案侦查市场监管等部门移送的涉嫌犯罪的食品安全案件，严厉打击学校及学校周边食品安全犯罪行为。

八、各地市场监管、教育、卫生健康、公安部门要密切配合，加强工作信息通报和信息共享，共同研究解决问题，形成监管合力。各地市场监管、教育等部门开展学校联合抽查时，应符合《市场监管领域部门联合抽查事项清单（第一版）》要求。

请各省（自治区、直辖市）市场监管、教育、卫生健康、公安部门于2020年10月20日前将有关工作情况分别报送至市场监管总局、教育部、国家卫生健康委、公安部。

市场监管总局办公厅 教育部办公厅  
国家卫生健康委办公厅 公安部办公厅  
2020年9月1日

## 【热点资讯】

### 国家市场监督管理总局：逐步取消活禽市场交易

央视网消息：7月3日，国务院联防联控机制召开新闻发布会，商务部、国家卫生健康委和市场监管总局有关负责同志介绍农贸市场防疫与监管相关工作。发布会上，国家市场监督管理总局市场稽查专员陈诤表示，将严厉打击野生动物非法交易，禁止食用野生动物，限制活禽交易和宰杀、鼓励有条件的地方推广活禽集中宰杀，逐步取消活禽市场交易。

陈诤表示，农贸市场包括批发市场是城市食品供应的重要渠道，据了解，70%以上的畜禽肉、水产品、蔬菜水果均通过农贸市场、批发市场进入我们市场流通。

下一步，国家市场监督管理总局将督促各地时刻绷紧疫情防控这根弦，认真落实属地管理责任，切实加强农贸市场等重点场所的食品安全监管，以北京新发地市场为警戒，着力排查农贸市场食品安全的风险隐患，部署加强农贸市场、批发市场等重点场所的食品安全风险的管理。

一是根据疫情防控新形势、新要求，指导食品经营者严格落实进货查验，索证索票责任，保证销售产品来源可查、去向可追，最大限度控制食品安全风险和疫情传播风险。

二是加强监督检查和产品抽检，对无法提供检验检疫合格证明的畜禽肉类，无法提供产地证明、购货凭证的水产品一律禁售禁用，加大对位于地下、半地下场所的农贸市场食品安全的抽检力度，及时发现及时处置不合格产品。

三是严厉打击野生动物非法交易，禁止食用野生动物，限制活禽交易和宰杀、鼓励有条件的地方推广活禽集中宰杀，逐步取消活禽市

场交易。

四是加强菜篮子产品的价格监测，保证粮油肉蛋等生活必需品价格水平的稳定，加强对社区菜店、农副产品市场、大型连锁超市等督导检查，严肃查处囤积居奇、哄抬物价等价格违法行为，严厉打击假冒伪劣、掺杂使假等食品安全犯罪行为，保证市场食品供应充足，价格稳定，质量安全。

审核：王珏

编辑：吴樱樱

---

抄送：校内学生食堂、招待餐厅、咖啡厅的经营单位，食堂物业公司