



江西省市场监督管理局办公室

江西省教育厅办公室

江西省人力资源和社会保障厅办公室

江西省卫生健康委办公室

江西省公安厅办公室

文件

赣市监办食经〔2023〕1号

江西省市场监管局办公室等五部门关于 2022年秋季学校食品安全督查情况的通报

各设区市、赣江新区、省直管县（市）市场监管局、教育局、人力资源社会保障局、卫生健康委、公安局，赣江新区社会发展局，各高等学校、省属中职学校：

根据省市场监管局办公室等五部门《关于做好2022年秋季学校食品安全工作的通知》（赣市监办食经〔2022〕14号）部署，



省市场监管局、省教育厅、省人力资源社会保障厅、省卫生健康委、省公安厅组成5个联合督查组对全省11个设区市和赣江新区开展了秋季学校食品安全督查工作，现将有关情况通报如下：

一、基本情况

此次督查采取“四不两直”（不发通知、不打招呼、不听汇报、不用陪同接待、直奔基层、直插学校）和明察暗访相结合的方式，对省内各级各类学校食堂、校外供餐单位、校园周边的食品销售和餐饮服务单位进行随机抽查，重点围绕校园食品安全主体责任落实、从业人员健康状况、餐饮具清洗消毒、食品原料采购查验溯源记录和贮存管理、人员操作规范、饭菜质量和价格认定及维护学生利益等方面开展检查。共抽查了11个设区市和赣江新区的114家单位，其中学校食堂99家（含幼儿园29家）、供餐单位3家，校内外食品销售单位12家。

二、总体情况

从督查整体情况看，各地都高度重视校园食品安全工作，各级各类学校能够认真落实学校食堂管理有关制度和食品安全相关制度，食品安全责任意识不断增强，食品安全管理水平逐步提升，学校食堂以及周边食品安全形势总体趋好，安全可控。

（一）食品安全重视程度明显提高。学校主体责任落实到位，均能落实食品安全校长（园长）负责制，校长（园长）陪餐制基本落实，安全监管机制运行良好。学校在每学期开学前均能够按照要求积极开展自查，对照标准查找自身存在的问题和不足，并积极落实整改。



(二) 食品安全管理制度基本落实到位。大部分学校加强了食堂食品安全管理，做到制度上墙，优化加工制作场所环境卫生，增加必要的食品安全保障设施。多数学校食堂设置了粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、原料库房等加工操作场所，食堂用餐环境比较整洁。从业人员均在上岗前进行了体检，并持证上岗，参加了食品安全知识和技能培训。食堂原料采购和食用农产品采购比较规范，索证索票较齐全，购进验收记录较完整。

(三) “互联网+明厨亮灶”措施基本落实。被督查学校均实施了“互联网+明厨亮灶”，实时显示各校园食堂后厨情况，使食品加工制作、餐饮具消毒、仓储等重点环节实现“透明化”“可视化”。

(四) “厉行节约、反对浪费”成效明显。学校“俭以养德”“光盘行动”等杜绝餐饮浪费行动落实较为有力，基本制定了“光盘行动”方案，节俭用餐、文明用餐逐步在校内形成。

三、主要问题

此次督查共发现问题 491 个，在检查中也发现一些十分突出的隐患和问题，如有的学校食堂粗加工与切配区内盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器混放并无明显区分标识，防尘及防有害生物设施不足或效果欠佳，原料贮存、食品添加剂、食品留样、专间管理等不规范；部分学校的校长陪餐制度流于形式，陪餐记录不规范，无问题反馈及问题解决情况等关键信息记录；部分学校校方对于食品安全工作重视程度



不够，未完全落实学校食品安全主体责任和校长（园长）负责制；个别校园超市的临期食品无显著标识，相关产品公示信息不全；校外配送餐单位大体表现不错，但也存在管理不细致、企业员工的食品安全意识较差等问题。（具体问题清单见附件）。

四、整改意见

（一）进一步落实主管部门管理责任。市、县两级教育部门要进一步夯实主管部门管理责任，加强学校食品安全规范管理，督促指导学校及时排查和消除食品安全风险隐患；积极配合属地市场监管、卫生健康和公安部门进一步加大学校及学校周边食品安全监督检查力度和频次，依法严惩重处食品安全违法违规行为。

（二）进一步落实学校主体责任。各级各类学校（幼儿园）校（园）长要对食品安全负总责，坚决落实食品安全第一责任人职责，积极推进“互联网+明厨亮灶”建设。要针对此次督查中存在的问题和自查发现的问题，制定整改清单，举一反三，下大力气抓好整改，确保整改实效，严防问题反弹，并按照规定及时提交高质量的整改报告至当地教育部门及有关行政责任部门。

（三）进一步落实监管部门的监管责任。各地市场监管部门要切实加强校园及周边食品安全监管，及时公示日常监督检查结果，进一步加大问题整改的监管力度，确保监管责任落实到位。

（四）进一步强化部门之间的协同配合。各地教育、人社、市场监管、卫生健康和公安等部门要综合施策，形成工作合力，及时开展“回头看”，确保问题整改到位，彻底消除学校食品安全隐患。对发现的具体问题未落实整改或落实整改不到位的，属地



相关责任部门应依法依规严厉查处。

附件：2022年秋季学校食品安全督查问题一览表



(此件依申请公开)

附件

2022年秋季学校食品安全督查问题一览表

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
新余市	1	新余市渝水二中	信息公示区	102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	未公示
			原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	区域没有区分
			原料贮存	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	生熟荤素未区分（冰库）
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	场地区域容器用具未分开无标识
			设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于25℃。	售卖区无紫外线灯
			废弃物要求	1101	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	未加盖
			人员	1301	加工制作人员穿戴专用的工作衣帽并按规定佩戴口罩，加工制作前严格清洗消毒手部。	戴手表手饰
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施，能够出具有害生物消杀记录。	三防设施缺失
			人员卫生	2001	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	无消毒设施（非接触式笼头消毒液紫外线灯）
	保洁设施	2501	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	消毒餐具未放入保洁柜		
	2	新余市渝水区中心幼儿园北湖缔景分园	原料贮存	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	冷库温度不达标
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	未有标识
			场所布局	702	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	配餐间与二更衣室公用
			人员	901	专间内由专人加工制作。加工人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。	一更与原材料杂物间混用
加工制作			1703	未超范围、超限量使用食品添加剂，准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	未标明面粉量	

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
			废弃物要求	1901	餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识,并及时清理,餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。	没有加盖
			保洁设施	2501	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中,并有明显区分标识。	未密闭保存
	3	新余市渝水区百树外国语北湖学校	原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品(如食品包装材料等),分设存放区域,不同区域有明显的区分标识。	散装食品无标识
			原料贮存	302	冷冻(藏)设施正常运转,有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置,设施内部温度符合规定。冷冻(藏)库使用防爆灯。	冷冻温变计坏了
			场所布局	701	各专间有标明用途的明显标识。	一更位置不合理
	4	新余市渝水区良山镇中心幼儿园	场所布局	702	专间的门能自动闭合,窗户为封闭式(用于传递食品的除外),专间的门和食品传递窗口及时关闭。	专间无门 无法封闭
			食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样,每个品种留样量不少于125克,并有留样记录。	未上锁
			人员卫生	2001	从事接触直接入口食品的工作的从业人员,加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	未设置洗消设备
	5	新余市渝水区珠珊中学	信息公示	102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	未见公示
			原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品(如食品包装材料等),分设存放区域,不同区域有明显的区分标识。	仓库食品非食品混放
			原料贮存	302	冷冻(藏)设施正常运转,有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置,设施内部温度符合规定。冷冻(藏)库使用防爆灯。	生、熟食混放
			原料质量检查	402	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,及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。	未设场所
			场所布局	702	专间的门能自动闭合,窗户为封闭式(用于传递食品的除外),专间的门和食品传递窗口及时关闭。	未封闭
			设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻(藏)、独立的空调等设施,专间内温度不高于25℃。	无紫外线灯
			废弃物要求	1101	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	未加盖
			工具容器	1401	盛放调味料的容器表面清洁,加盖存放。	调料未加盖
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备,能够出具有害生物消杀记录。	无三防设施
			食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样,每个品种留样量不少于125克,并有留样记录。	留样记录不规范
	消毒	2401	采用物理消毒的,消毒设备能正常运转,消毒温度和时间符合相关要求。	餐具未消毒		

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
			保洁设施	2501	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	学生餐具未集中清洁消毒
			文件与记录	2601	具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或送货凭证。具有完整的进货查验记录。	未见进货查验记录
				2604	中小学校、幼儿园落实校长（园长）陪餐制度；有陪餐安排表、有问题记录、有整改反馈意见。	未见记录
				2605	中小学校、幼儿园落实家长委员会代表参与学校食堂食品安全监督管理制度、教师与学生同餐制度。	未见制度
6	新余市仙女湖区飞成校园超市	经营过程控制情况	6.9	是否建立并执行不安全食品处置制度。	没有设立不安全食品处置制度。	
萍乡市	7	萍乡市安源区城北小学	信息公示	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	未公示上一个日常监督检查结果记录表。
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施，能够出具有害生物消杀记录。	防蝇灭蝇设备不足。
	8	萍乡学院一食堂	设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于 25℃。	个别档口专间内紫外线消毒灯缺失或损坏。
	9	萍乡市安源区五陂学校	信息公示	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	未公示上一次日常监督检查结果记录表。
			原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	原料库房存放管理混乱，无档鼠板。
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	天花板有霉变，地面存在积水和油污。
			设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于 25℃。	专间的紫外线灯损坏无法正常使用。
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施，能够出具有害生物消杀记录。	防鼠、防蝇等设施缺乏。
	食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于 125 克，并有留样记录。	食品成品留样记录不规范。		
	10	萍乡安源葵幼儿园	信息公示	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	未公示上次检查结果
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施，能够出具有害生物消杀记录。	下水盖板有破损，无法有效防鼠
			废弃物要求	1901	餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。	垃圾桶没有盖。

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
萍乡市	11	萍乡市第二保育院三部	设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于 25℃。	冷冻柜温度显示屏损坏，专用操作区紫外灯设置位置不规范
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	排风窗口未设置防虫网
	12	萍乡市安源区第二学校	信息公示	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	未见上一次日常监督检查结果记录
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	天花板有霉斑
			设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于 25℃	紫外灯设置不规范，不能达到完全消毒。
			食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于 125 克，并有留样记录。	留样柜未上锁管理，留样记录不全
			文件与记录	2601	具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或送货凭证。具有完整的进货查验记录。	进货台账登记不规范
	2603	有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货者评价和退出制度、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、从业人员每日健康检查（晨检）记录、食品安全自查记录（每周一次）、从业人员食品安全培训考核记录（每半年一次）等。		缺乏每周一次自查记录		
	13	萍乡市安源区新慧明超市	食品标签等外观质量状况	3.6	经营的食品的标签、说明书是否清楚、明显，生产日期、保质期等事项是否显著标注，容易辨识。	临期食品无显著标识。
	宜春市	14	丰城市袁渡初级中学	信息公示区	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。
102					公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	未有效公示食品原料来源
人员				901	专间内由专人加工制作。加工人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。	从业人员佩戴首饰。
防尘、防有害生物设施				1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	防尘防有害生物设施不足。
设施				2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	三防设施不足
文件与记录				2604	中小学校、幼儿园落实校长（园长）陪餐制度：有陪餐安排表、有问题记录、有整改反馈意见。	陪餐记录不全

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
	15	丰城市白土中心幼儿园食堂	信息公示区	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	未公示上次检查结果
				102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	未公示食品原料来源
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施，能够出具有害生物消杀记录。	物理防鼠和防虫蝇设施不足
				2604	中小学校、幼儿园落实校长（园长）陪餐制度：有陪餐安排表、有问题记录、有整改反馈意见。	陪餐记录不全
	16	丰城市龙光幼儿园	信息公示区	102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	未公示原料来源
			文件与记录	2604	中小学校、幼儿园落实校长（园长）陪餐制度：有陪餐安排表、有问题记录、有整改反馈意见。	陪餐记录不全
	17	丰城第九中学	信息公示区	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	公示牌位置过高，无法有效展示
			原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	仓储与办公场所未区分
				303	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容	专柜未上锁管理，
	18	江西洪州职业学院	信息公示区	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	信息公示位置未设置在大厅醒目处
			原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	在库房内办公，未做到专用。
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	地面破损容易积水，未及时修复
	19	宜春市袁州区湖田中心小学	信息公示	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	上次检查结果未公示
				102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息	供货商信息公示不完整
			原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	存储空间混用
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	仓库天花板发霉
食品留样			1801	对每次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	米饭未留样	

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
			设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	防虫，防鼠措施不足
			文件与记录	2604	中小学校、幼儿园落实校长（园长）陪餐制度：有陪餐安排表、有问题记录、有整改反馈意见。	校长陪餐记录不完整
				2605	中小学校、幼儿园落实家长委员会代表参与学校食堂食品安全监督管理制度、教师与学生同餐制度。	家长教师陪餐记录不全
	20	宜春市数园中学	信息公示	102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	未公示食品原料来源信息
			人员	901	专间内由专人加工制作。加工人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。	建议二次更衣间洗手池改为脚踏式龙头
			文件与记录	2604	中小学校、幼儿园落实校长（园长）陪餐制度：有陪餐安排表、有问题记录、有整改反馈意见。	校长陪餐记录不全
	21	宜春市宜阳新区官园学校	原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	仓库与办公室混用。
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施，能够出具有害生物消杀记录。	食堂内部应增加物理防鼠措施
			文件与记录	2604	中小学校、幼儿园落实校长（园长）陪餐制度：有陪餐安排表、有问题记录、有整改反馈意见。	无陪餐安排表，记录表关键信息缺失。
	22	宜春市宜阳新区锦绣小学食堂	信息公示	102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	未公示食品原料供货信息
			原料贮存	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	冷冻设施显示异常
			文件与记录	2604	中小学校、幼儿园落实校长（园长）陪餐制度：有陪餐安排表、有问题记录、有整改反馈意见。	校长陪餐记录不全
	23	宜春职业技术学院西区食堂一楼（博冠餐饮）	信息公示	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	未公示上次检查结果
				102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	未有效公示食品原料来源等信息
			原料贮存	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	冷冻设施温度显示异常，冷冻温度不达标
			人员	1301	加工制作人员穿戴专用的工作衣帽并按规定佩戴口罩，加工制作前严格清洗消毒手部。	二次更衣室功能缺失，变成普通更衣间。
			食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	留样不规范，米饭未留样，部分样品未密封保存
			废弃物要求	1901	餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。	垃圾桶未及时加盖

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
吉安市	24	安福县安福中学	原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	食品和非食品混放。原材料及调料直接放在地面。
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	地面积水。天花板霉斑
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	动物性和植物性水产类未做明显分区。
			场所布局	702	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	售卖区和操作区无门
			工具容器	1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	动物性和植物性框子混放。
			消毒	2401	采用物理消毒的，消毒设备能正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。	消毒设施不全。
			保洁设施	2501	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	保洁柜里放其他物品。
	25	安福县城南幼儿园	原料贮存	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	生、熟未分区存放
			设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于 25℃。	冷冻室温度没有达到标准。
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	仓库内无挡鼠板。
	26	安福县城东学校食堂	场所布局	702	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	二次更衣室放在备餐间位置不合理。
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	防设施不全，地沟间隙过大。下水孔未做封口处理，部分地漏口破损。
			人员卫生	2001	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	备餐间没有紫外线灯。未配置非接触性水龙头
			保洁设施	2501	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	保洁消毒柜内放置带外包装的物品。
	27	安福县高新区幼儿园	防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	仓库未设置挡鼠板
食品留样			1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于 125 克，并有留样记录。	记录不全	
人员卫生			2001	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	更衣室没有消毒液、洗手液，未设置非接触性龙头，室内放置雨鞋。	

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
	28	安福县教师进修学校	防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	主食，副食仓库没有配备挡鼠板。
	29	实验学校	防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	沟盖板破损，仓库没有配备挡鼠板。
			人员卫生	2001	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	未配备消毒液，未配备非接触式龙头
	30	吉安县文博国际学校	信息公示	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	没有上一次日常监督检查记录表。
			信息公示	102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	没有公示原料等相关信息。
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	天花板多处脱落。
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	动物性和植物性工用具没有区分。
			食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	留样记录不全。
			场所卫生	2101	就餐场所卫生清洁。	各区存在很多苍蝇。
			清洗	2301	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	无专用的洗菜池。
	文件与记录	2603	有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货者评价和退出制度、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、从业人员每日健康检查（晨检）记录、食品安全自查记录（每周一次）、从业人员食品安全培训考核记录（每半年一次）等。	晨检记录不全		
	31	吉安县第三中学（吉安县职业中等专业学校）	原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	食品跟非食品未区分。
			原料贮存	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	冰库温控器无显示。
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	天花板有霉斑。
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	地沟缝隙过大
			设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	各区苍蝇较多。

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
	32	吉安县城东幼儿园	场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	地沟破损未及时维修。
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	仓库未设置挡鼠板。
	33	吉安县永和镇中心小学（中心幼儿园）	原料贮存	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	冰柜没有温度显示。
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	动物性和植物性用具，容具没有分开。
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	没有设置挡鼠板。
			食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	留样量不足。
			人员卫生	2001	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	没有从业人员洗消设施
			设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	仓库等区域没有挡鼠板。
	34	吉安县永和中学	原料贮存	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	冷冻室的温度没有达到要求。
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	动物性和植物性没有分区。工具和容器没有区分标记
			场所布局	702	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	专间的门没有及时关闭。
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	防暑防蝇设施缺失
	35	江西省华忆电子工业中等专业学校	原料贮存	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	速冻库显示器是坏的。
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	操作区积水，积油
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	多处未设置挡鼠板。
			食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	留样量不足。
			人员卫生	2001	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	更衣室的脚踏水龙头损坏，无紫外线消毒灯
			设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	天花板脱落，多处缺少防鼠设施设备。

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
	36	安福县甘雨亭平二小食品店	食品标签等外观质量状况	3.6	经营的食品的标签、说明书是否清楚、明显，生产日期、保质期等事项是否显著标注，容易辨识。	散装食品没有做标识。
			食品标签等外观质量状况	3.7	销售散装食品，是否在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。	散装食品没有标明生产日期，保质期
			经营过程控制情况	6.1	是否按要求贮存食品。	食品和杀虫剂在同一区域。
			经营过程控制情况	6.3	食品经营者是否按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售食品。对经营过程有温度、湿度要求的食品的，是否有保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，并按要求贮存。	食品堆在卫生间门口
			经营过程控制情况	6.11	食品经营者是否张贴并保持上次监督检查结果记录。	没有张贴上次的检查记录。
			经营过程控制情况	6.2	是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。	未建立定期检查制度，没有处理记录
			经营过程控制情况	6.8	食品经营企业是否建立并严格执行食品进货查验记录制度。	未建立进货查验制度，无记录
			经营过程控制情况	6.9	是否建立并执行不安全食品处置制度。	没有建立制度
赣州市	38	于都县三门中学	场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	墙壁天花板有霉斑，地面有积水
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	盛具容器未分开，没有标识
			场所布局	701	各专间有标明用途的明显标识。	专间没有标识
			场所布局	702	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	售卖区无门
			人员	901	专间内由专人加工制作。加工人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。	水池上没有消毒液
			工具容器	1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	动物性、植物性操作区未分开，器具，工具未分开，无区分标识
			设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	天花板脱落
			保洁设施	2501	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	保洁柜有私人物品
			文件与记录	2603	有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货者评价和退出制度、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、从业人员每日健康检查（晨检）记录、食品安全自查记录（每周一次）、从业人员食品安全培训考核记录（每半年一次）等。	未见每月一次自查记录

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
	39	于都县职业中等专业学校第一食堂	粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	植物性刀具和筐没有分开，无标识
			设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于25℃。	售卖区无空调
			人员	1301	加工制作人员穿戴专用的工作衣帽并按规定佩戴口罩，加工制作前严格清洗消毒手部。	二更无消毒液
			废弃物要求	1901	餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。	废弃物未及时清理
			设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	面点下水道盖缝隙过大
			文件与记录	2601	具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或送货凭证。具有完整的进货查验记录。	散装食品没注明保质期
	40	于都县第二中学	防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	线管地面需增加防鼠盖板
	41	于都县第五中学	防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	仓库没有挡鼠板，下水沟盖板间隙过大
			设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	发现苍蝇
	42	于都县翡翠湾幼儿园	人员	1301	加工制作人员穿戴专用的工作衣帽并按规定佩戴口罩，加工制作前严格清洗消毒手部。	洗手池未设置洗手液及消毒液，未安装非接触性笼头。
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	防鼠板要加高
			清洗	2301	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	清洗缺少一个环节
	43	瑞金市长征小学	原料贮存	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	冰箱没有温度显示
			工具容器	1401	盛放调味料的容器表面清洁，加盖存放。	调料未加盖
			人员卫生	2001	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	洗手池无消毒液，未配非接触性水笼头，未配烘手器
			保洁设施	2501	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	员工和学生餐具混放

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
	44	瑞金市经济技术开发区幼儿园	场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	天花板霉斑
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	动物性植物性水池未分开
			人员卫生	2001	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	洗手池无消毒液，未配非接触性水龙头，未配烘手器
	45	瑞金中等专业学校第二食堂	粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	原材料框和净菜框混用。
			工具容器	1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	动物性和水产品没有进行分区，容器和用具也没有进行区分。
			清洗	2301	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	餐具清洗过程中没有使用流动的清水
	46	瑞金市沙洲坝镇八一希望学校	人员卫生	2001	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	更衣室有安装非接触性水龙头。水池没有接出水管，没有放置消毒液
	47	瑞金市第三中学	场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	天花板有霉斑
			场所布局	702	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	没有设置专间的门和食品传递窗口。
			工具容器	1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	植物性水产品没有分区。工具用具没有明显标示。
			设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	门破损，没有防暑设施。
	48	瑞金市直属机关幼儿园北园	人员卫生	2001	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	洗手池没有消毒液。未设置非接触性水龙头，卫生间和更衣室共用。
49	瑞金市黄柏乡美善超市	无				
上饶市	50	江西省广丰贞白中学食堂	原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	杂物库存有员工的袖子。食品原料库内有自来水和下水管道，设置在散装香菇和白砂糖旁边，食品安全风险隐患极大。冷库内放置已清洗和未清洗的食用农产品，已清洗的未加盖覆膜保存。

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
			原料质量检查	401	食品具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	烹饪区散装生粉内有虫子
			原料质量检查	402	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，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。	回收食品区未放置回收食品
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	烹饪区、加工区地面油污严重
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识	容器未贴标识
			工具容器	1401	盛放调味料的容器表面清洁，加盖存放。	烹饪区放置员工个人物品的货架摆放了许多调味料。
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施，能够出具有害生物消杀记录。	场内有飞虫
	51	鄱阳县第一幼儿园	原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	仓库有散装食品，未标注商品名称、生产日期等
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	烹饪区和粗加工区天花板有部分缺失。员工个人物品带进清洁操作区。
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	刀具和砧板无区分标识
			人员	1301	加工制作人员穿戴专用的工作衣帽并按规定佩戴口罩，加工制作前严格清洗消毒手部。	从更衣间进操作区清洗手部未消毒
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施，能够出具有害生物消杀记录。	四防设备不完善。打菜的不锈钢桶放在地面上
			废弃物要求	1901	餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。	建议使用非手动式垃圾桶
			消毒	2401	采用物理消毒的，消毒设备能正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。	汤桶、菜桶、刀具、砧板未消毒。
	保洁设施	2502	使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。	敞开式货架存放的餐饮具未采取防护措施。		
	52	鄱阳县私立博文中学	信息公示	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	未公示上一次日常监督检查结果记录表
信息公示			102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	未公示	
原料贮存			301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	库房面粉未隔墙存放	

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	蒸饭间天花板破损霉斑
			场所布局	701	各专间有标明用途的明显标识。	无标识
			场所布局	702	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	非自动闭合门。专间存放大量生鸡蛋，鸡蛋有破损。缺少二次更衣
			设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于25℃。	无空调。
			工具容器	1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	未区分。炒锅上方油污严重
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	四防不到位
			照明、通风排烟设施	1601	配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施，定期清洁，光源不改变食品的感官颜色。	无通风设施，场内蒸汽凝水。
			废弃物要求	1901	餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。	建议使用非手动式垃圾桶
			设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	四防不完善
			清洗	2301	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	洗碗机本身不干净，只简单清洗一次。清洗区有员工自制泡菜。
			消毒	2401	采用物理消毒的，消毒设备能正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。	无消毒设施设备
			保洁设施	2502	使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。	敞开放置的餐饮具未采取防护措施。面点间容器货架混放洗洁精、剪刀等工具
	53	江西省上饶市鄱阳县游城乡中心小学	信息公示	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	未公示上一次日常监督检查结果记录表、从业人员健康证明
			信息公示	102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	未公示
			原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	冷藏冰箱混放生鸡蛋和肉包等
			原料贮存	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	无温度显示
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	无区分标识

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
			工具容器	1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	未区分标识。烹饪区炒锅上方油烟机污垢严重。烹饪区周边的水桶有严重油污。
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	四防设施不完善
			照明、通风排烟设施	1601	配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施，定期清洁，光源不改变食品的感官颜色。	无通风设施，场内蒸汽凝水。
			食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	留样品种和量不够，米饭未留样。留样记录已记录到未来的12月的记录，有记录造假嫌疑。
			保洁设施	2502	使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。	容器具清洗后敞开放置在货架上，未采取防护措施。且与使用过的调味料和洗洁精存放在同一个货架
			保洁设施	2601	具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或送货凭证。具有完整的进货查验记录。	未见食品随货凭证
			保洁设施	2602	采购畜禽肉类的，还具有动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明。	未见肉类合格证
	54	鄱阳县高家岭镇初级中学	信息公示	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	未公示上一次日常监督检查结果记录表
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	刀具和容器无区分标识
			废弃物要求	1101	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	烹饪区垃圾桶建议改为非手动式
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	四防设施不完善
			食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	留样品种不够，前一天的米饭和汤未留样。留样冰箱未锁
	清洗	2301	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	大型不锈钢容器未消毒，无相关设施设备。		
	55	鄱阳县秋实学校	信息公示	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	未公示上次日常监督检查结果记录表
			原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	留样冰箱未上锁，放置在库房下水管道旁。

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	场内积水积油严重，墙壁天花板霉变，门窗敞开且污垢严重
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	未区分
			场所布局	702	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	专间不符合要求，门非自动关闭，没有二次更衣，环境卫生差。
			设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于25℃。	无空调
			人员	901	专间内由专人加工制作。加工人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。	非专人加工制作
			工具容器	1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	未区分标识
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	无四防设备，场内窗户敞开，蒸饭间窗户无法关闭，整个环境与户外相通。明沟的隔栅不符合要求，风险隐患高。
			食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	未上锁
			场所卫生	2101	就餐场所卫生清洁。	就餐场所潮湿
			设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	无四防措施
			清洗	2301	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	清洗消毒不规范，清洗池达不到要求。
			保洁设施	2501	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	无标识
			保洁设施	2502	使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。	无防护措施，容器随意放置在积水地面。
			56	鄱阳思源学校食堂	原料贮存	301
场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	地面积油积水。清洗蔬菜区天花板有下水管			
粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	盛放食品的容器无区分标识			

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
			场所布局	702	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	专间的门非自动闭合。无二次更衣。地漏破损。墙壁有蜘蛛。
			设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于 25℃。	无独立空调
			工具容器	1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	容器无区分标识
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	四防设备不够，场内有蚊虫苍蝇蜘蛛
			加工制作	1702	油炸类食品、烧烤类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	烹饪区打出来的米饭装入不锈钢桶，直接放在积水地面
			食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于 125 克，并有留样记录。	留样柜未锁
			设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	四防措施不足
			消毒	2401	采用物理消毒的，消毒设备能正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。	部分打菜的不锈钢容器未消毒直接使用
	保洁设施	2502	使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。	敞开存放的餐饮具未采取防护措施		
	57	鄱阳卫生学校	信息公示	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	未公示食品经营许可证。
			原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	纱窗不符合要求，散装食品旁边有下水管道。散装食品未标准生产日期。无防鼠设施。
			原料贮存	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	冷藏冷冻设备缺温度显示
			原料贮存	303	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。	无食品添加剂使用台账
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	场所内墙壁污损，窗户积灰尘严重。
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	清洗池布局不合理，无动物性食品清洗池。容器未区分标识。

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
			场所布局	702	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	无二次更衣室，无自动闭合门，无分类水池，两个门敞开式，达不到专间要求，卫生差，随意摆放个人物品。无空气消毒设施。
			设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于 25℃。	无独立空调
			人员	901	专间内由专人加工制作。加工人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。	可随意进入，非专人加工制作。
			加工制作	1202	设置专用的备餐间或者备餐操作区。	未达到专用操作区要求，未与烹饪区有效隔离。
			人员	1301	加工制作人员穿戴专用的工作衣帽并按规定佩戴口罩，加工制作前严格清洗消毒手部。	烹饪区操作人员佩戴口罩不规范。
			工具容器	1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	容器无区分标识
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施，能够出具有害生物消杀记录。	四防设备不足，场内苍蝇多。
			照明、通风排烟设施	1601	配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施，定期清洁，光源不改变食品的感官颜色。	操作区、专间等无防爆灯。
			食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于 125 克，并有留样记录。	留样冰箱未上锁
			场所卫生	2101	就餐场所卫生清洁。	就餐区有苍蝇，窗户未关
			设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	有苍蝇，四防设施缺少
			清洗	2301	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	消毒柜数量不够，达不到供餐要求，消毒柜有油味儿
			保洁设施	2502	使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。	敞开式存放的餐饮具未采取防护措施。
	58	上饶市越大餐饮管理有限公司	原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	冷库内已清洗的蔬菜未加盖覆膜。杂物间混放柚子。
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	场内明沟的沥水隔栅孔洞过大，建议更换为<0.6 厘米孔洞隔栅。
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	植物性和动物性食品切配工作台建议分开放置

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	植物性和动物性食品切配工作台建议分开放置
			废弃物要求	1901	餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。	建议更换非手动式垃圾桶
			保洁设施	2502	使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。	清洗消毒后的餐饮具未采取防护措施，放置于敞开的货架
	59	上饶市广丰 区嘉慧中英文 幼儿园食 堂	原料贮存	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	无温度显示装置
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	烹饪区天花板有霉斑，部分脱落。下水篦子隔栅网孔洞过大，建议换成空隙<0.6厘米款。
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	盛放已清洗的食品的不锈钢盆没有区分标识
			工具容器	1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	刀具未贴区分色标
			食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	留样冰箱未锁
	60	上饶市广丰 区幼儿园食 堂	场所布局	702	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	面点间门非自动闭合，配餐间与二次更衣间未有效隔离，专间灯未配置防爆灯。
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	由露天场所进入烹饪区的门无法达到四防效果。
	61	上饶市广丰 区金桥学校 食堂	信息公示	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	未全部公示健康证
			原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	库房内大米未隔墙
			原料贮存	303	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。	有添加剂专柜，未标注“食品添加剂”字样
			场所布局	702	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	推拉门，非自动闭合门。面点间有苍蝇
			设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于25℃。	无空调

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
			废弃物要求	1101	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	所有的手动式垃圾桶
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	操作区有苍蝇
	62	上饶市广丰区横山镇中心幼儿园食堂	废弃物要求	1101	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	垃圾桶为手动开启式。
	63	上饶师院饮食服务中心新食堂一楼	信息公示	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	未公示新办理许可证，贴着已过期食品经营许可证
			原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	仓库有废旧豆浆封口机
			原料贮存	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	冰箱无温度显示
			原料贮存	303	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。	添加剂没有专柜，随意放置于一个塑料箱中
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	天花板霉斑严重，地面积水
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	未区分
			场所布局	701	各专间有标明用途的明显标识。	面点间无标识
			场所布局	702	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	普通门
			设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于 25℃。	无空调
			加工制作	1701	未在餐饮加工场所贮存和添加由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。	烹饪区熟食架上放了洗衣粉，烹饪区滴水滴入敞开的盛放油品的盆中。
			食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于 125 克，并有留样记录。	留样柜没有冷藏效果，内壁生锈。
	其他需要记录的问题	2701	学校负责人是否全程参与检查	后勤参与		
	64	鄱阳县思原学生超市	经营条件	2.2	经营场所环境是否整洁，是否与污染源保持规定的距离。	食品区存放的洗衣粉、扫把。
经营过程控制情况			6.9	食品经营企业是否建立并严格执行食品进货查验记录制度。	部分进货台账未记录商品名称。	
经营过程控制情况			6.11	食品经营者是否张贴并保持上次监督检查结果记录。	未张贴上次监督检查结果记录表	

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
景德镇市	65	景德镇速派餐饮服务有限公司高新分公司	无			
	66	礼城食堂	信息公示	102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	未公示更新后的供货商
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	地面积水。纱窗和窗户之间有较大空隙
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	无区分标识
			工具容器	1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	无区分标识。炒菜锅上方的油烟机有油污。
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施，能够出具有害生物消杀记录。	不完善
			设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	四防设施不完善
	67	鱼山中心幼儿园	清洗	2301	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	无专用的餐用具清洗池，与肉类清洗池混用。
			信息公示	102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	未公示
	68	景德镇学院食堂	工具容器	1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	动物性和植物性食品的容器、工用具无明显区分标识。
			信息公示	102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	未公示
			原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	库房食品和非食品混放。冷库内存有煮熟的米粉未覆膜存放。
			原料贮存	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	部分冷柜无温度显示。
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	地面场所积水积油，蒸饭间天花板水垢
	68	景德镇学院食堂	粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	植物性食品和部分碗的篮筐混用。冷冻食品随意放置在粗加工区货架。
工具容器			1401	盛放调味料的容器表面清洁，加盖存放。	大包装豆瓣酱敞开放置，无防护措施。	

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	场内有少数苍蝇
			照明、通风排烟设施	1601	配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施，定期清洁，光源不改变食品的感官颜色。	通风设备效果差
			食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	部分留样未填写详细信息
			设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	场内部分地漏空隙过大，四防不完善。
			保洁设施	2501	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	保洁柜内存放员工私人物品。
	69	景德镇市实验学校	原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	仓库散装食品区附近有水管和下水管，有严重的食品安全交叉污染的风险
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	地面积水积油，部分明沟的隔栅与隔栅之间空隙过大
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	场内有苍蝇
			设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	打菜间地面废弃地漏未封闭。
	70	景德镇市凤凰幼儿园	场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	地面积水
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	清洗植物性和动物性食品的容器无区分标识
			场所布局	702	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	建议面点间改为自动闭合门。
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	场所内有少许苍蝇
			照明、通风排烟设施	1601	配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施，定期清洁，光源不改变食品的感官颜色。	仓库无通风设备
	71	景德镇市第五中学	信息公示	102	公示食品原料进货来源、就餐单位等信息。	公示区未见
			设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于25℃。	没有独立的空调，温度未显示
消毒			2402	采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	消毒液没有消准字号，配置没有量具	

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
	72	昌江区昌南大道楚康副食品经营部	经营过程控制情况	6.11	食品经营者是否张贴并保持上次监督检查结果记录。	未张贴
鹰潭市	73	实验幼儿园	原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	库房较小，混装杂物、无挡鼠板。
			食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	留样克数不足。
			设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	见苍蝇。
	74	鹰潭市育才中等专业学校	清洗	2301	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	餐具清洗池下水管破裂。
	75	鹰潭市高级技工学校	原料贮存	303	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。	未设专柜。
			其他			该食堂快乐汉堡档口的食品加工区墙面上网篮内摆放有一瓶开启的大桥料酒超过保质期。
			场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	地面积水、积油严重，墙壁、天花板有大量霉斑。
			粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	无明显区分。
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施，能够出具有害生物消杀记录。	防蝇、防鼠设施不完善。
			食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	留样不规范。
			场所卫生	2101	就餐场所卫生清洁。	蜘蛛网较多，有鸟窝。
	76	鹰潭市第一幼儿园	设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	有苍蝇。
			原料贮存	303	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。	专柜未上锁、未加标签。
				场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
	77	鹰潭市第七中学	场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	门窗、天花板有污垢。
			防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	防蝇设施不全。
设施			2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	苍蝇较多。	
	78	鹰潭市高新技术开发区天新便利店	经营条件	2.2	经营场所环境是否整洁，是否与污染源保持规定的距离。	仓库有混放垃圾，未封闭。
南昌市	79	南昌市新建区第二中学	就餐区	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	部分入口未设置挡鼠板
	80	江西经济管理干部学院第一食堂	烹饪区	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	早点制作间有鼠害现象
			就餐区	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	防蝇防鼠设施不全，有苍蝇及鼠患情况
	81	南昌航空大学附属小学红谷滩分校	原料贮存区	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	未分区存放
			烹饪区	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	缺少防鼠防蝇设施
	82	南昌市红谷滩新区广电香颂立风幼儿园	信息公示	102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	未见公示信息
	83	南昌市红谷滩红岭幼儿园	烹饪区	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	打菜间缺少防虫设施
84	南昌绿食康餐饮配送有限公司	原料贮存区	402	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，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。	未见相关处理记录	
		粗加工区	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开使用，并有明显区分标识。	工具和容器未见区分标识	
		专用操作区	1202	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	未见容器、工具区分标识	

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
				1301	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施，能够出具有害生物消杀记录。	未见有害生物消杀记录
				1701	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	二更手消毒器不能正常工作
	85	红谷滩区百盛优品超市	经营过程控制情况	6.11	食品经营者是否张贴并保持上次监督检查结果记录。	未见上次监督检查结果
	86	南昌大学附属小学前湖分校	原料贮存区	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	冰箱温度显示失效
			粗加工区	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	未见容器分类及标识
	抚州市	87	抚州市东乡区第一中学	烹饪区	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施，能够出具有害生物消杀记录。
就餐区				2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	见蟑螂。
其他						标示乐安县龚坊镇新兴米业加工厂生产的中华马坝-油粘米涉嫌伪造省食检院检验报告。
88		抚州市东乡区第七中学	无	无	无	无
89		抚州市东乡区申浩实验学校	原料贮存区	401	食品具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	椒盐调味品过期2个多月，共5包。
			就餐区	2101	就餐场所卫生清洁	墙壁上见小飞虫。
90		抚州市东乡区职业教育中心	原料贮存区	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	混放其他物品。
				302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	有部分温控不显示。
			粗加工区	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	有积水。
			就餐区	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	见较多苍蝇。
91		抚州市东乡	无	无	无	无

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
		区第一幼儿园				
	92	抚州市东乡区第六幼儿园	无	无	无	无
	93	南城县泰伯学校	原料贮存区	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	温度显示大量损坏。
专间			1101	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	未见盖。	
烹饪区			1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	留样量不足，没按时间保存。	
就餐区			2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	未启用面点间有鼠粪。	
餐用具清洗消毒区			2301	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	下水管道破裂。	
餐用具保洁区			2501	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	消毒柜一扇门损坏。	
	94	南城县徐家镇第二中心幼儿园	烹饪区	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	米饭未留样。
	95	江西省南城一中一楼食堂	原料贮存区	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	有部分温度不显示。
303				设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。	泡打粉二大袋四十包随意堆放。	
烹饪区			1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	未存米饭	
	96	南城伟才幼儿教育培训学校有限公司	原料贮存区	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	库房较多杂物。
302				冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	有显示损坏。	
303				设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。	见一大袋碳酸钠在杂物间。	
401				食品具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	冰箱见几大箱辣椒，有霉变。	
专用操作区			1201	设置专用的备餐间或者备餐操作区。	备餐间有杂物。	

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
			烹饪区	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	防蝇、防鼠设施不足。
				1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	米饭未留样。
			就餐区	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	多处可见鼠粪。
	97	南城黄冈春华学校	原料贮存区	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	存放了非食品，人员在仓库办公。
				302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	有温控损坏
				303	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。	面点间、仓库存放，无专柜、无标识。
				401	食品具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	见腐烂冬瓜
				402	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，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。	未见。
			粗加工区	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	地面积水、积油、污垢后严重。
			烹饪区	1401	盛放调味料的容器表面清洁，加盖存放。	未加盖。
				1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	随处可见大量苍蝇。
			就餐区	2101	就餐场所卫生清洁。	敞开式，有杂物，苍蝇多。
				2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	可见大量苍蝇。
			98	江西上膳餐饮管理服务 有限公司	粗加工区	501
	专用操作区	1301			配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	见苍蝇
	餐具清洗消毒区	1801			具有专用的餐具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	下水管地漏较大。
	99	抚州市东乡区职业教育中心校内便利店	无	无	无	无

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
九江市	100	九江市柴桑区第七小学	原料贮存区	303	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。	食品添加剂存放不规范。
			烹饪区	1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	刀具，菜板没有区分。
				1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设设备，能够出具有害生物消杀记录。	食品原料库未装挡鼠板。
				1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	留样不规范：没有留米饭；每个菜留样没有区分开，混合留样不规范；留样冰箱没有用专柜冰箱。
			餐用具清洗消毒区	2301	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	清洁工具随意摆放。
	101	九江市柴桑区第一中学	原料贮存区	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	副食仓库标识不够规范。
	102	九江市柴桑区第三小学	信息公示区	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等	有几个员工健康证过期。
			粗加工区	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	地面积水。
	103	九江庐山技工学校	信息公示区	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	健康证没有公示。
			原料贮存区	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	库房没有挡鼠板。很多灰，卫生不好。没有明显区分标识。
				302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	冷冻设施温度不符合规定。
			粗加工区	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识	切菜刀具，菜板未做区分。
	文件保存区	2603	有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货者评价和退出制度、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、从业人员每日健康检查（晨检）记录、食品安全自查记录（每周一次）、从业人员食品安全培训考核记录（每半年一次）等。	没有食品安全培训记录。		
	104	柴桑区童辰便利店	无	无	无	无

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
	105	德安县隆平学校食堂	粗加工区	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	烹饪区地面积水。
			烹饪区	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	仓库无挡鼠板。
			就餐区	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	仓库无挡鼠板。
	106	德安县第三幼儿园食堂	信息公示区	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	未公示上一次日常监督检查结果记录表。
			原料贮存区	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	库房内存在卫生间。
			粗加工区	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	地面积水。
				601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	菜板和刀具未做区分。
			烹饪区	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	灭蝇灯装的不规范。
	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。		米饭没有留样。面包留样不足，125克。		
	107	德安县第三中学	信息公示区	102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	未公示食品进货来源。
			专用操作区	1202	设置专用的备餐间或者备餐操作区。	打饭未设置专间。
			烹饪区	1901	餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。	清洁工具放置在烹饪区。
	108	德安县中等职业技术学校	信息公示区	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	健康证没有公示。没有公示上一次的日常监督检查结果记录表。
			餐用具清洗消毒区	2301	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	菜板表面积水，摆放不规范。
				2401	采用物理消毒的，消毒设备能正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。	备餐间的盛菜容器消毒不规范，未见消毒记录
	109	德安县林泉学校食堂	信息公示区	302	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	有一个工作人员健康证没有张贴，没有贴上一一次的日常监督检查结果记录表。

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述
			原料贮存区	302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	冷冻冰箱没有显示温度。
				303	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。	专柜没有标注食品添加剂字样
			餐用具清洗消毒区	2301	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	未设置专用清洁工具区域
赣江新区	110	赣江新区桑海中学	粗加工区	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	地面积水
				601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	容器未区分
			烹饪区	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施，能够出具有害生物消杀记录。	仓库缺少挡鼠板
			文件保存区	2604	中小学校、幼儿园落实校长（园长）陪餐制度：有陪餐安排表、有问题记录、有整改反馈意见。	未见反馈意见
				2605	中小学校、幼儿园落实家长委员会代表参与学校食堂食品安全监督管理制度、教师与学生同餐制度。	未见家长同餐记录
				2608	高校已经建立食堂伙食价格平抑基金，并适时启用	未见价格平抑基金
	111	赣江新区桑海小学	粗加工区	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	未见区分标识
			就餐区	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	仓库入口无挡鼠板
			餐用具清洗消毒区	2301	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	餐具与蔬菜共用清洗池
			文件保存区	2601	具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或送货凭证。具有完整的进货查验记录。	未见一次性筷子的生产许可证
	112	赣江新区中医药科创城幼儿园	粗加工区	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	容器未见区分标识
			烹饪区	1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	未见区分标识
	113	南昌经济技术开发区桑海御景城幼儿园	原料贮存区	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	未见区分标识
			粗加工区	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识	未见容器区分及标识

督查区域	序号	企业名称	检查项目	子序号	监督检查问题项	问题描述	
			专用操作区	1301	加工制作人员穿戴专用的工作衣帽并按规定佩戴口罩,加工制作前严格清洗消毒手部。	未见洗手消毒设施	
			烹饪区	1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用, 并有明显区分标识	未见区分及标识	
				1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备, 能够出具有害生物消杀记录。	仓库入口及厨房入口无挡鼠板	
	114	江西赫威斯高级中学有限公司	信息公示区	102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。无	未见公示信息	
			原料贮存区	401	食品具有正常的感官性状, 无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	干虾米有霉变	
				402	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, 及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。	未见无害化、销毁记录	
			粗加工区	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开, 使用并有明显区分标识。	未见容器区分及标识区分	
			专用操作区	1301	加工制作人员穿戴专用的工作衣帽并按规定佩戴口罩, 加工制作前严格清洗消毒手部。	未见手部消毒设施	
				烹饪区	1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用, 并有明显区分标识。	容器未做区分。

