运城市市场监督管理局

运市监函〔2026〕49号

关于加强中高考期间食品安全监管工作的通知

各县（市、区）市场监管局、开发区分局：

为深入贯彻落实省、市安委会（扩大）会议精神，确保2026年中高考期间我市广大考生及考务人员的饮食安全，防范食品安全风险，现就加强考试期间餐饮食品安全监管工作提出如下要求：

一、压实责任，筑牢安全防线

中高考是关系社会民生的重要考试，各县（市、区）局、开发区分局及餐饮服务单位要严格落实食品安全主体责任，强化风险意识，制定专项工作方案、应急预案，确保考试期间食品安全无事故。

二、突出重点，严格监管闭环

强化考点及周边监管。一是对考点学校食堂、考生集中就餐、集体用餐配送单位及周边餐饮店、食品摊贩开展全覆盖检查，重点检查餐饮服务许可资质、原料采购、加工制作、餐具消毒、留

样管理等环节、严禁使用高风险食品（如野生菌、凉菜、生食水产品等），杜绝超范围经营行为。二是加强对考点附近面包、饮用水、饮料、香肠等食品销售单位的监管，重点检查食品销售单位的资质、贮存条件、保质期等内容，严禁出现销售过期、变质食品的行为。

凡未取得食品经营许可的餐饮单位，严禁接待考生；不符合要求的餐饮单位要责令限期整改到位，整改达不到要求的要坚决停止提供餐饮服务；对制售假劣食品的餐饮单位，一经发现，依法从严从速查处。

三、强化宣传，提升应急能力

开展食品安全教育，通过多种渠道向考生及家长宣传食品安全知识，引导选择正规餐饮场所就餐，避免食用不洁食品、过期食品、增强辨识假劣食品能力，提高学生自我保护意识。提前制定食品安全事故应急预案，提高应急处置能力，严格落实考试期间实行24小时值班制度，畅通投诉举报渠道（如12315热线），对突发食品安全事故要做出迅速反应，果断处理，在最短时间和最小范围内予以控制，将危害降到最低。要严格履行报告制度，不得迟报、漏报、瞒报。

各县（市、区）局、开发区分局要加强对辖区内中高考期间餐饮服务、食品流通工作的检查指导。市局将集中组织对各县中高考期间为师生提供集中用餐服务的学校食堂、餐饮单位的食品

安全情况开展监督检查。

附件：运城市2026年中高考食品安全保障工作方案

运城市市场监督管理局

2026年5月26日

（公开属性：主动公开）

附件

运城市市场监督管理局
2026年中高考食品安全保障工作方案

为确保学生高考、中考顺利进行，保障广大师生身体健康和生命安全，为考生提供良好的考试就餐环境，严防高中考期间食物中毒事故的发生，按照市委、市政府有关食品安全工作要求，结合我市实际，制定本方案。

一、成立中高考食品安全保障工作领导组

组　长：李　旸（党组书记、局长）

副组长：朱晓红（党组成员、副局长）

成　员：贾宏智（食品协调科科长）

吉　莉（食品流通科科长）

李志刚（餐饮监管科科长）

各县（市、区）局局长、开发区分局局长

负责中高考前、期间考点及其周边食品安全监管及驻点保障工作。领导组办公室主任由李志刚兼任，具体负责统一协调和组织实施。

二、食品安全保障工作程序

（一）中高考前的监督检查

各县（市、区）局、开发区分局按照要求，依据《食品安全

法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法规，对食品安全保障监督检查，具体内容为：

餐饮环节：

1、是否持有《食品经营许可证》或《餐饮服务许可证》；

2、经营条件是否符合中高考餐饮服务食品安全要求；

3、是否落实索证索票、进货查验和台帐登记制度；

4、所购食品、食品添加剂和食品相关产品是否符合食品安全标准；

5、是否按食品安全操作规范要求对餐具、饮具进行清洗、消毒，是否对设施设备进行清洗、维护；

6、餐饮服务单位从业人员健康证持证率是否达到100%；

7、是否开展了对餐饮服务单位从业人员的培训；

8、餐饮服务单位是否按规定留样；

9、其它食品安全风险隐患的排查。

流通环节：

1、是否持有《食品经营许可证》或《食品小经营备案证》；

2、经营条件是否符合食品销售相关法规要求；

3、是否落实索证索票、进货查验和台帐登记制度；

4、是否存在销售过期食品的行为；

5、其它食品安全风险隐患的排查。

（二）中高考期间巡查

1、中高考期间及前六天的检查中采用驻点负责制，重大活动期间实行驻点专人负责，由两名驻点的执法人员对餐饮服务单位实行全程监督。

2、每日执法人员巡查

（1）检查菜单，看有无慎用、禁止食用的食品（禁、慎用名单见附件）；

（2）检查留样，一日三餐所有主副食品都应有留样。固体：不少于125克，液体不少于125毫升。留样须冷藏，时间不小于48小时；

（3）检查熟食间温控系统、卫生设施；

（4）冷盘中的水果要现吃现切、装，不得预先切好后放冰箱贮存；

（5）检查从业人员卫生状况；做好晨检询问，特别注意有无发热、腹泻、感冒及渗出性皮肤病等疾病。发现上述疾病的服务员不得直接参加“中高考”期间的服务工作；

（6）检查加工过程生熟分开、菜肴烧熟煮透、工具容器清洗干净、餐具消毒情况，必要时对每餐餐具进行抽样检验；

（7）查前次检查发现问题的落实改进情况；

（8）餐具摆台控制在餐前30分钟之内；

（9）检查“五登记”等餐饮服务食品安全规章制度的执行情况；

（10）严禁非操作人员进入后厨操作间。

3、执法人员发现问题后要制作现场监督笔录或监督意见书，提出限期整改要求；对疑似食品安全事件的，要立即启动应急预案，迅速组织开展调查处理，并向有关部门报告。

（三）重点餐品快速检测

必要时驻点监督员对重点餐品进行快速检测，对不符合食品安全标准的食品不得使用。

三、工作要求

（一）学校负责人及中高考食宿点负责人是第一责任人。食堂及各食宿点在食品采购上，要严格执行索票索证相关要求，重点是米、面、油、牛奶、酒、肉、调味品、食品添加剂等食品和食品相关产品，坚决杜绝一条龙服务集体送餐服务。

（二）餐饮服务食品安全保障工作实行定点负责，加强巡查。分工负责的餐饮单位监管人员，要坚守岗位，明确职责，按餐饮管理规范要求，认真履职，确保中高考期间的餐饮食品安全。

（三）中高考期间，严格按照餐饮服务、食品销售日常监督要求进行检查，在发现问题后，接待单位须在规定时限整改；超过时限仍未整改的，将依照《食品安全法》等有关法律规定进行处理。

（四）加强信息报送。各单位对检查中发现的问题，按规定及时报告，并于6月30日前报送附表3、附表4，同时报送中高

考期间食品安全监管工作总结。

联系人：李敏红

电　话：5770586

邮　箱：ycscjcyk@163.com

附件：1.运城市市场监督管理局办公室中高考期间食品安全应急处置预案

2.禁、慎用的食品类别（品种）名单

3.高考期间学校食堂食品安全专项检查情况汇总表

4.中考期间学校食堂食品安全专项检查情况汇总表

附件 1

运城市市场监督管理局
中高考期间食品安全应急处置预案

1. 总则

1.1 编制目的

为保障中高考期间食品安全，有效预防和及时控制突发食品安全事故，规范应急处置工作，督促相关单位做好食品安全工作，特编制本预案。

1.2 编制依据

依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国突发事件应对法》、《突发公共卫生事件应急条例》、《国家重大食品安全事故应急预案》和《山西省食品安全事故应急预案》、《山西省食品药品监督管理局餐饮服务食品安全事故应急预案（试行）》等法律法规和规范性文件。

1.3 工作原则

在食品安全应急处置工作中，应坚持“预防为主、属地管理、分级负责”和“突出重点、分步实施、统一行动”的工作原则。

1.4 适用范围

本预案所称食品安全事故，是指餐饮服务环节发生食物中毒、食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者

可能有危害的事故。

2. 组织领导

2.1 组织机构

2.1.1 为更好地落实食品安全应急工作，成立运城市“重大活动期间”食品安全应急处置领导组，（以下简称“应急处置领导组”）。

应急处置领导组：

组　长：李　旸　　党组书记、局长

副组长：朱晓红　　党组成员、副局长

成　员：贾宏智　　食品协调科科长

吉　莉　　食品流通科科长

李志刚　　餐饮科科长

王英杰　　餐饮科副科长

2.2 工作职责

2.2.1 应急处置领导组负责领导、组织、协调突发事故应急处置工作，下达应急处置指令；负责重大事项决策；决定启动应急预案；负责发布事故处置重要信息；审议批准处置工作报告；向市委、市政府和省局报告事故处置情况等。

领导组下设办公室、督查组、应急小分队。

2.2.2 办公室

办公室主任由市局食品协调科科长贾宏智担任，成员为市局

食品协调科刘海峰，主要负责上传下达，文件起草，人员和车辆的统一调度、统一协调，工作汇报，掌握事件发展势态和信息动态，做好后勤保障工作（主要是资料、生活等），参与紧急工作会议研究以及信息的发布等。

2.2.3 督查组

督查组组长由市局餐饮科科长李志刚担任，组员为市局餐饮科王英杰、裴登攀、王杰。

主要职责：1、监督驻点人员到岗到位及工作开展情况；2、协调各驻点工作；3、完成好各项随机任务。

2.3 事件分级

A 级事件：中毒人数 100 人以上或出现 10 人以上 30 以下死亡病例的食物中毒事件;

B 级事件: 中毒人数 100 人以上或出现 10 人以下死亡病例的食物中毒事件;

C 级事件: 中毒人数 30 人以上 100 人以下未出现死亡例的食物中毒事件;

3. 信息报告

3.1 初次报告

报告内容包括：事故发生的时间、地点、单位、危害程度、伤亡人数；事故报告单位及报告时间、报告单位联系人员及联系方式；事故发生原因的初步判断、事故发生后采取的措施、控制

情况和事故的简要经过。

3.2 阶段报告

对初次报告的情况进行补充和修正，还要报告新发生的情况，包括事故的发展与变化、处置进程、事故原因等。

3.3 终结报告

及时对事故处置工作进行总结，包括重大安全事故鉴定结论，分析事故原因和影响因素，提出今后对类似事故的防范和处置建议。

3.4 其他报告

4. 应急响应程序

4.1 响应启动

4.1.1 应急处置领导组接到上报的突发食品安全事故后，确定是否启动应急预案。

4.1.2 接到突发事故的指令和报告后，按照突发事故情况，立即做出应急响应。

4.2 组织实施

4.2.1 接到启动应急预案指令后，立即按职责开展工作，并联系相关职能部门开展救援、检验工作。

4.2.2 调查结束后按要求作出初次、阶段和总结报告。

4.2.3 调查过程中有需要其他职能部门协助、寻求专家咨询的，应及时与应急处置领导组联系。

4.3 响应措施

4.3.1 接到报告

驻点保障监督人员首次接到食物中毒或疑似食物中毒举报、报告或通报后，应详细记录事故发生情况。

4.3.2 情况核实

驻点保障监督人员根据报告情况，立即核实，并保护好现场，留存病人吐泻物和可疑中毒食物以备取样检验。

4.3.3 上报情况

驻点保障监督人员核实情况后，应立即向上级汇报上述情况，并记录汇报时间。逐级上报应急处置领导组。

4.3.4 下达指令

应急处置领导组根据汇报情况做出相应指令，包括人员、车辆和具体要求。

4.3.5 调查和控制

接到食物中毒或疑似食物中毒事故报告后，驻点保障监督员应立即采取以下措施:

4.3.5.1 立即责令相关单位停止经营活动，对可疑中毒食物及其有关工具、设备和现场采取临时控制措施;

4.3.5.2. 立即封存相关单位导致或者可能导致食物中毒事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场;

4.3.5.3 要求相关单位如实提供材料和样品;

4.3.5.4 立即通知卫健委和疾控部门，对造成食物中毒或者疑似导致食物中毒的食品及其原料进行检验，有犯罪嫌疑的，同时报告公安部门；

4.3.5.5 立即组织调查，撰写调查报告，并按规定报告；

4.3.5.6 监督销毁经检验属于被污染的食品，解封或等待进一步处理未被污染的食品。

4.4 响应结束

相关单位的食品安全事故隐患或相关危害因素消除后，事故处置工作终结。应急处置领导组组织有关专家进行分析论证，经检测评价确定无危害和风险后，提出终止响应建议，经领导组批准后，宣布应急响应结束。

5. 后期处理

5.1 责任追究

对食品安全事故预防、通报、报告、调查、控制和处置过程中，未依照本预案规定履行职责的，存在玩忽职守、失职、渎职情形的，或者迟报、瞒报、漏报重要情况的有关责任人，依法追究其行政责任。构成犯罪的，依法移送司法机关追究刑事责任。

5.2 总结报告

5.2.1 食品安全事故处置工作结束后，应对事故发生的起因、性质、影响、后果、责任和应急决策能力、应急保障能力、预警预防能力、现场处置能力等问题进行调查评估，总结经验教训，

提出改进应急救援工作的建议。

5.2.2 应急处置领导组完成整体应急救援总结报告，上报市委、市政府和省局。

6. 保障措施

6.1 信息保障

应急处置领导组对食品安全事故进行信息收集、处理、分析、报告、发布，任何单位和个人不得以任何方式向外发布任何信息。

6.2 人员保障

应急处置领导组配备专用车辆和设备，协调相关部门人员、专家参与事故处置。参与应急处置任务的工作人员要确保24小时通信畅通，随时做好应急准备。

7. 附则

7.1 执行时间

本预案从中高考开始起实施，至结束终止。

7.2 名词术语

餐饮服务，指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品和消费场所及设施的服务活动。

食品安全事故，指食物中毒、食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。

附件 2

禁、慎用的食品类别（品种）名单

除严格禁用《食品安全法》第二十八条规定的各类食品外，还必须注意以下要求：

一、禁止食用（使用）的食品(食品原料)类别名单

（一）非自行加工的直接入口食品，外购的熟食卤菜、蛋糕，凉拌菜等。

（二）直接入口的生食海鲜食品、水产品，包括海蜇、海带、海贝类、虾、蟹及其呛制、酱制、腌制品。不得将已死亡的甲鱼、黄鳝、乌龟、贝类、淡水蟹等用作食品加工原料。

（三）生的围边菜、雕花菜、剩余饭菜。

（四）硝酸盐、亚硝酸盐。

（五）河豚鱼（小巴鱼）、鲀鱼、青条鱼、金枪鱼、毛蚶、织纹螺、荔枝螺、泥螺、鲨鱼肝、青鱼胆、野生蘑菇、杏仁、琵琶仁、木薯、发芽马铃薯、牲畜甲状腺及其它不明动物的器官、组织和腺体。

二、慎重食用(使用)的食品(原料)类别(品种)名单

（一）需强调烧熟煮透的：白果、豆浆、四季豆、扁豆、鲜黄花菜、较大的肉、整鸡、整鸭。

（二）需强调洗净或消毒的：新鲜叶菜，水果、果盘。

（三）需注意存放温度和存放时间的：熟肉制品、凉拌菜、沙拉、鲜奶制品、鲜奶油裱花食品、改刀装盘食品、生鲜啤酒、鲜榨果汁。

（四）需注意防止加工过程中与工具、用具、操作人员交叉污染的：生家禽及其内脏、鲜蛋、海产品、水产品。

附件 3

高考期间食品安全专项检查情况汇总表

填表单位（盖章）:　　填表人:　　填表时间:　　年　月　日

区分	出动执法人员次数	检查家数	责令整改家数	立案查处数	吊销许可证数	罚款金额（元）
餐饮环节						
流通环节						

附件 4

中考期间食品安全专项检查情况汇总表

填表单位(盖章):　　填表人:　　填表时间:　年　月　日

区分	出动执法人员次数	检查家数	责令整改家数	立案查处数	吊销许可证数	罚款金额（元）
餐饮环节						
流通环节						