|  |
| --- |
| 山 东 省 教 育 厅山东省卫生健康委员会山东省市场监督管理局 |
| 鲁教体字〔2020〕3 号 |

# 山东省教育厅 山东省卫生健康委员会山东省市场监督管理局

关于印发《山东省中小学校 2020 年春季学期

开学条件核验细则》《山东省高等学校 2020 年春季学期开学条件核验细则》的通知

各市教育（教体）局、卫生健康委、市场监管局，各高等学校： 为确保 2020 年春季学期返校开学工作安全、平稳、有序进

— 1 —

行，依据《山东省中小学 2020 年春季学期疫情防控工作指导手

册》《山东省高等学校 2020 年春季学期疫情防控工作指导手册》

（省委新型冠状病毒感染的肺炎疫情处置工作领导小组第 118 号）等文件要求，省教育厅、省卫生健康委、省市场监管局联合制定了《山东省中小学校 2020 年春季开学条件核验细则》《山东

省高等学校 2020 年春季开学条件核验细则》（以下简称《核验细则》），现印发给你们，请认真贯彻执行。

各级教育部门会同卫生健康、市场监管部门要依据《核验细则》指导属地学校做好开学前的各项准备工作，联合组建检查组， 以最严格的标准，最严谨的态度，对属地学校进行开学条件核验工作，核验不合格的不得安排开学。

各级各类学校要对照《核验细则》，完善防控责任体系，细化任务清单，明确责任分工，切实做好开学准备工作，确保广大师生生命安全和身体健康。

附件：1.山东省中小学校 2020 年春季学期开学条件核验细则

2.山东省高等学校 2020 年春季学期开学条件核验细则

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 山东省教育厅 | 山东省卫生健康委员会 | 山东省市场监督管理局 |

2020 年 3 月 10 日

— 2 —

附件 1

# 山东省中小学校 2020 年春季学期开学条件核验细则

被核验单位： 核验人： 核验时间： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 核验结果 | 备注 |
| 体系建设与机制 建立 | 1.成立疫情处置工作领导小组 | 是否明确职责分工，是否专题研究疫情防控，是否部署防控措施。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 2.成立防控督导组 | 是否已经开展督导检查，查看督导记录。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 3.四级防控工作联系网络 | 查看学校、班级、年级、家长四级联系网络。现场连线查验联系网络是否畅通，能否及时收集、报送信息。 | 查阅资料、现场连线 | 是□ 否□ |  |
| 4.与卫生、公安等部门建立联防联控机制 | 现场连线定点医疗机构和派出所电话进行查验。 | 查阅资料、现场连线 | 是□ 否□ |  |
| 方案制定 | 5.开学工作方案 | 是否制定开学工作方案，是否报教育主管部门备案。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 6.日常防控方案 | 消毒清洁、体温测量、进出管理等相关内容是否完备；随机访谈教职员工是否知悉情况。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ |  |
| 7.应急预案 | 是否具有可行性，可现场测试；现场随机访谈教职员工对应急处置流程知悉情况。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ |  |
| 8.舆情应对预案 | 是否安排专人应对舆情，随机访谈是否熟悉处置舆情的流程和要点。 | 查阅资料、随即访谈 | 是□ 否□ |  |
| 制度建立 | 9.疫情报告制度 | 是否责任具体到人，是否明确报送途径、流程。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 核验结果 | 备注 |
|  | 10.应急处置制度 | 现场随机访谈相关人员是否熟悉应急处置具体流程。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ |  |
| 11.师生晨午检制度 | 是否明确各环节负责人，相关人员是否熟悉发现问题后的处置流程。工作人员现场演示操作、记录是否规范。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ |  |
| 12.卫生清洁消毒制度 | 是否明确各环节负责人，消毒场所、频次、消毒剂使用是否科学、准确。厕所消杀和教室通风制度是否落实。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ |  |
| 13.健康教育制度 | 查看健康教育的内容是否完备、形式是否灵活多样。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 14.缺勤登记追踪制度 | 是否责任具体到人，是否明确登记追踪流程。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 15.废弃口罩集中处理制度 | 实地查看废弃口罩垃圾桶设置位置、数量，是否按要求规范管理。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ |  |
| 全员培训 | 16.教职工全员培训 | 查看培训记录、视频影像；现场随机询问关键岗位教职员工是否参加培训以及培训次数、培训内容。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ |  |
| 17.师生进行相关知识宣教 | 查看宣教记录；现场随机询问师生是否参加培训以及培训次数、培训内容，学校是否组织宣教活动。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ |  |
| 应急处置 | 18.应急演练 | 查看演练记录，视频影像等；现场询问是否及时发现问题，整改措施具体有哪些。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 核验结果 | 备注 |
|  | 19.模拟演练 | 随机抽取一组教职工进行操作演示，包括晨午检、教室卫生管理、疑似患者报告、隔离等，演示是否规范。 | 现场演示 | 是□ | 否□ |  |
| 全面排查 | 20.师生员工健康台账 | 查看健康台账信息是否完整，是否责任具体到人，是否明确报送途径、流程。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ | 否□ |  |
| 21.排查重点人员 | 是否对重点人员进行筛选，“一人一档”制作健康监测名册。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ | 否□ |  |
| 物资保障 | 22.设置充足水龙 头、肥皂、洗手液等 | 查看水龙头数量是否充足、布局是否合理，是否配备肥皂、洗手液等。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ | 否□ |  |
| 23.物资储备落实情况 | 查看疫情防控日常物品储备情况及登记记录。是否测算并建立应急处置物品需求清单，与属地政府有关部门对接。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ | 否□ |  |
| 清洁消毒 | 24.消毒记录 | 是否做好消毒记录，重点查看消毒时间、方式、责任人等。 | 查阅资料 | 是□ | 否□ |  |
| 25.操作演示 | 查看消毒记录（地点、时间等）；相关人员进行操作演示，考核操作是否符合规定，消毒剂选用、作业时间、个人防护等是否科学、规范。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ | 否□ |  |
| 隔离区域 | 26.应急隔离空间设置 | 现场应急隔离区域的区域划定、卫生条件、设施配备等是否符合规定，是否有明确负责人。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ | 否□ |  |
| 餐饮管理 | 27.食品经营许可 | 是否持有有效《食品经营许可证》，未超范围经营。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ | 否□ |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 核验结果 | 备注 |
|  |  | 是否建立了以校长为第一责任人的食品安全责 |  |  |  |
|  | 任制，是否有健全的食品安全管理组织机构并运 |  |  |
| 28.食品安全组织管理 | 行良好，是否有专职食品安全管理人员并落实食品安全责任。学校是否按时进行食品安全自查并 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ |
|  | 有自查记录。是否有实际有效的食品安全突发事 |  |  |
|  | 件应急处置预案并熟悉处置过程。 |  |  |
|  | 是否开展岗前培训和食品安全知识培训，建立从 |  |  |  |
|  | 业人员健康管理档案，从业人员是否持有有效健 |  |  |
| 29.餐饮从业人员管理 | 康证（疫情期间到期的有效期可延续至疫情结束后 1 个月）。是否每日晨检并做好记录，是否做 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ |
|  | 好个人防护，是否佩戴口罩并保持手部清洁，是 |  |  |
|  | 否进行身份核验、体温检测等。 |  |  |
|  | 食品原材料采购渠道是否可追溯，索证索票是否 |  |  |  |
|  | 规范、齐全。未饲养、宰杀畜禽等动物，未采购、 |  |  |
| 30.食堂进货渠道管理（含集体配餐） | 使用野生动物，未采购、使用未按规定检疫检验或检疫检验不合格的肉类及其制品，未采购、使 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ |
|  | 用病死、毒死或死因不明的畜禽动物肉类及其制 |  |  |
|  | 品。采购和配送车辆是否干净卫生、专车专用。 |  |  |
| 31.原料贮存 | 原料贮存温度、湿度是否符合安全要求，离墙离地存放，没有“三无”、过期、变质食品。 | 实地查看 | 是□ 否□ |  |
|  | 场所、布局是否合理，是否保持食品加工区和就 |  |  |  |
| 32.环境卫生 | 餐场所环境整洁卫生和空气流通，是否及时对地面、墙面、桌椅等进行消毒，是否有防鼠防蝇防 | 实地查看 | 是□ 否□ |
|  | 虫防尘措施。 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 核验结果 | 备注 |
|  | 33.设施设备管理 | 是否定期维护食品贮存、加工、清洗消毒等设施、设备，是否定期对空气过滤装置进行清洁消毒， 保证设施、设备运转正常。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ |  |
| 34.食堂餐具消毒和保管 | 是否对餐饮具进行规范清洗、消毒、保洁，是否采用高温蒸煮方式进行充分消毒，并按要求进行保管，避免交叉污染。 | 实地查看 | 是□ 否□ |  |
| 35.生熟分开 | 食品原料、成品、半成品及其加工、盛放器具、冷藏冷冻设施是否分开，且区分标志明显。是否禁止生冷、冷荤、凉菜等冷食制作和销售。 | 实地查看 | 是□ 否□ |  |
| 36.食品添加剂管理 | 食品添加剂管理是否符合专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求。无非法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为，不购买、储存、使用亚硝酸盐。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ |  |
| 37.严格就餐管理 | 查看就餐人数、食堂分布、用餐规模是否合理。是否安排错时错峰、单桌同向就餐等。 | 实地查看 | 是□ 否□ |  |
| 38.食堂操作规程 | 是否严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》进行加工制作食品，做到烧熟煮透、生熟分开、荤素分开，确保熟制食品中心温度达到 70℃以上。物资储备、人员管理、食品安全管理、消毒保洁等是否全面；现场询问食堂从业人员了解、掌握情况。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ |  |
| 39.食品留样 | 是否有专用留样设备并正常运转，有专人管理， 是否按规定进行留样并做好记录。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 核验结果 | 备注 |
| 错峰返校 | 40.返校安排 | 是否有明确清晰的分期分批错峰返校方案。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 校园出入管理 | 41.设立体温检测点 | 地点设置，人员安排，记录的管理等是否完备。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ |  |
| 42.外出审批制度 | 查看审批流程是否完整。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 43.外来人员实名登记备案 | 查看登记内容，备案表管理等。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 教学准备 | 44.教学衔接计划 | 是否制定线上教学和返校开学的教学衔接计划。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 45.学业检测计划 | 是否制定学业检测计划。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |

注：1.任意一项核验结果为“否”，即核验不合格。

2.核验不合格的，须在 5 日内完成整改；5 日后，整改不到位或不按要求整改的，不得安排开学。

附件 2

# 山东省高等学校 2020 年春季学期开学条件核验细则

被核验单位： 核验人： 核验时间： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 核验结果 | 备注 |
| 组织体系和工作 机制 | 1.成立疫情处置工作领导小组 | 是否明确职责分工，是否专题研究疫情防控，是否部署防控措施。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 2.设立专项工作组 | 是否设立专项工作组，是否责任到岗、到人。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 3.设立专门督导组 | 是否已经开展督导检查。查看督导记录。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 4.设立疫情防控专家组 | 是否设立疫情防控专家组指导校园疫情防控工作。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 5.信息报送机制 | 是否建立学校、校区、院系、班级、教师、学生沟通渠道；是否坚持 24 小时值班制度；是否实行“日报告”、“零报告”制度。 | 查阅资料、现场连线 | 是□ 否□ |  |
| 6.与卫生、公安等部门建立联防联控机制 | 现场连线定点医疗机构和派出所电话进行查验。 | 查阅资料、现场连线 | 是□ 否□ |  |
| 方案制定 | 7.开学工作方案 | 是否制定开学工作方案，是否报教育主管部门备案。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 8.日常防控方案 | 消毒清洁、体温测量、进出管理等相关内容是否完备；随机访谈教职员工是否知悉情况。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 核验结果 | 备注 |
|  | 9.应急预案 | 是否具有可行性，可现场测试；现场随机访谈教职员工对应急处置流程知悉情况。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ | 否□ |  |
| 10.舆情应对预案 | 是否安排专人应对舆情，随机访谈是否熟悉处置舆情的流程和要点。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ | 否□ |  |
| 制度建立 | 11.师生日检制度 | 是否明确各环节负责人，相关人员是否熟悉发现问题后的处置流程。工作人员现场演示操作、记录是否规范。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ | 否□ |  |
| 12.卫生清洁消毒制度 | 是否明确各环节负责人，消毒场所、频次、消毒剂使用是否科学、准确。厕所消杀和教室通风制度是否落实。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ | 否□ |  |
| 13.校园安全管理制度 | 校园是否实行封闭式管理，“五个一律”要求是否落实。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ | 否□ |  |
| 14.健康教育制度 | 查看健康教育的内容是否完备、形式是否灵活多样。 | 查阅资料 | 是□ | 否□ |  |
| 15.缺勤登记追踪制度 | 是否责任具体到人，是否明确登记追踪流程。 | 查阅资料 | 是□ | 否□ |  |
| 16.废弃口罩集中处理制度 | 实地查看废弃口罩垃圾桶设置位置、数量，是否按要求规范管理。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ | 否□ |  |
| 全员培训 | 17.教职工全员培训 | 查看培训记录、视频影像；现场随机询问关键岗位教职员工是否参加培训以及培训次数、培训内容。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ | 否□ |  |
| 18.师生进行相关知识宣教 | 查看宣教记录；现场随机询问师生是否参加培训以及培训次数、培训内容，学校是否组织宣教活动。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ | 否□ |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 核验结果 | 备注 |
| 应急处置 | 19.应急演练 | 查看演练记录，视频影像等；现场询问是否及时发现问题，整改措施具体有哪些。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ | 否□ |  |
| 20.模拟演练 | 随机抽取一组教职工进行操作演示，包括晨午检、教室卫生管理、疑似患者报告、隔离等，演示是否规范。 | 现场演示 | 是□ | 否□ |  |
| 全面排查 | 21.师生员工健康台账 | 查看健康台账信息是否完整，是否责任具体到人，是否明确报送途径、流程。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ | 否□ |  |
| 22.排查重点人员 | 是否对重点人员进行筛选，制作健康监测名册， 并制定“一人一策”返校方案。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ | 否□ |  |
| 物资保障 | 23.设置充足水龙 头、肥皂、洗手液等 | 查看水龙头数量是否充足、布局是否合理，是否配备肥皂、洗手液等。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ | 否□ |  |
| 24.物资储备落实情况 | 查看疫情防控日常物品储备情况及登记记录。是否测算并建立应急处置物品需求清单，与驻地政府有关部门对接。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ | 否□ |  |
| 清洁消毒 | 25.消毒记录 | 是否做好消毒记录，重点查看消毒时间、方式、责任人等。 | 查阅资料 | 是□ | 否□ |  |
| 26.操作演示 | 查看消毒记录（地点、时间等）；相关人员进行操作演示，考核操作是否符合规定，消毒剂选用、作业时间、个人防护等是否科学、规范。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ | 否□ |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 核验结果 | 备注 |
| 隔离区域 | 27.应急隔离空间设置 | 现场应急隔离区域的区域划定、卫生条件、设施配备等是否符合规定，是否有明确负责人。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ | 否□ |  |
| 餐饮管理 | 28.食品经营许可 | 是否持有有效《食品经营许可证》，未超范围经营。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ | 否□ |  |
| 29.食品安全组织管理 | 是否建立了以校长为第一责任人的食品安全责任制，是否有健全的食品安全管理组织机构并运行良好，是否有专职食品安全管理人员并落实食品安全责任。学校是否按时进行食品安全自查并有自查记录。是否有实际有效的食品安全突发事件应急处置预案并熟悉处置过程。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ | 否□ |  |
| 30.餐饮从业人员管理 | 是否开展岗前培训和食品安全知识培训，建立从业人员健康管理档案，从业人员是否持有有效健康证（疫情期间到期的有效期可延续至疫情结束后 1 个月）。是否每日晨检并做好记录，是否做好个人防护，是否佩戴口罩并保持手部清洁，是否进行身份核验、体温检测等。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ | 否□ |  |
| 31.食堂进货渠道管理（含集体配餐） | 食品原材料采购渠道是否可追溯，索证索票是否规范、齐全。未饲养、宰杀畜禽等动物，未采购、使用野生动物，未采购、使用未按规定检疫检验或检疫检验不合格的肉类及其制品，未采购、使用病死、毒死或死因不明的畜禽动物肉类及其制品。采购和配送车辆是否干净卫生、专车专用。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ | 否□ |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 核验结果 | 备注 |
|  | 32.原料贮存 | 原料贮存温度、是否湿度符合安全要求，离墙离地存放，没有“三无”、过期、变质食品。 | 实地查看 | 是□ 否□ |  |
| 33.环境卫生 | 场所、布局是否合理，是否保持食品加工区和就餐场所环境整洁卫生和空气流通，是否及时对地面、墙面、桌椅等进行消毒，是否有防鼠防蝇防虫防尘措施。 | 实地查看 | 是□ 否□ |  |
| 34.设施设备管理 | 是否定期维护食品贮存、加工、清洗消毒等设施、设备，是否定期对空气过滤装置进行清洁消毒， 保证设施、设备运转正常。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ |  |
| 35.食堂餐具消毒和保管 | 是否对餐饮具进行规范清洗、消毒、保洁，是否采用高温蒸煮方式进行充分消毒，并按要求进行保管，避免交叉污染。 | 实地查看 | 是□ 否□ |  |
| 36.生熟分开 | 食品原料、成品、半成品及其加工、盛放器具、冷藏冷冻设施是否分开，且区分标志明显。是否禁止生冷、冷荤、凉菜等冷食制作和销售。 | 实地查看 | 是□ 否□ |  |
| 37.食品添加剂管理 | 食品添加剂管理是否符合专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求。无非法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为，不购买、储存、使用亚硝酸盐。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ |  |
| 38.严格就餐管理 | 查看就餐人数、食堂分布、用餐规模是否合理。是否安排错时错峰、单桌同向就餐等。 | 实地查看 | 是□ 否□ |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核验项目 | 核验内容 | 核验要点 | 核验方式 | 核验结果 | 备注 |
|  | 39.食堂操作规程 | 是否严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》进行加工制作食品，做到烧熟煮透、生熟分开、荤素分开，确保熟制食品中心温度达到 70℃以上。物资储备、人员管理、食品安全管理、消毒保洁等是否全面；现场询问食堂从业人员了解、掌握情况。 | 查阅资料、随机访谈 | 是□ 否□ |  |
| 40.食品留样 | 是否有专用留样设备并正常运转，有专人管理， 是否按规定进行留样并做好记录。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ |  |
| 错峰返校 | 41.返校安排 | 是否有明确清晰的分期分批错峰返校方案。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 校园出入管理 | 42.设立体温检测点 | 地点设置，人员安排，记录的管理等是否完备。 | 查阅资料、实地查看 | 是□ 否□ |  |
| 43.外出审批制度 | 查看审批流程是否完整。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 44.外来人员实名登记备案 | 查看登记内容，备案表管理等。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 教学准备 | 45.教学衔接计划 | 是否制定线上教学和返校开学的教学衔接计划。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |
| 46.学业检测计划 | 是否制定学业检测计划。 | 查阅资料 | 是□ 否□ |  |

注：1.任意一项核验结果为“否”，即核验不合格。

2.核验不合格的，须在 5 日内完成整改；5 日后，整改不到位或不按要求整改的，不得安排开学。

山东省教育厅办公室 依申请公开 2020 年 3 月 10 日印发

校对：张端 共印 60 份

— 15 —