

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

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

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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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題,整改措施具体有哪些。	查阅资料、随机访谈	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

核验项目	核验内容	核验要点	核验方式	核验结果	备注
	28. 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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	29. 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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	30. 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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	32. 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, 是否有防鼠防蝇防尘措施。	实地查看	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	42. 外出审批制度	查看审批流程是否完整。	查阅资料	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	45. 学业检测计划	是否制定学业检测计划。	查阅资料	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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对应急处置流程知悉情况。	查阅资料、随机访谈	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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，是否有防鼠防蝇防尘措施。	实地查看	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

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