

陕州区第二初级中学

学校食品安全工作责任制度

学校食堂食品安全工作，是确保师生身体健康和生命安全、维护社会稳定的大事。为了切实加强我校食堂食品安全工作，特制定如下管理制度：

一、校长（乔冬丽）是食堂食品安全管理的第一责任人；学校食堂承包商（张东亮）是学校食堂食品安全的直接责任人；分管安全的学校书记（兰辉）负责检查各项制度的落实情况及食堂从业人员安全培训与相关知识宣传等工作，同时负责上报各种材料；总务主任（朱贺民）为学校食堂食品安全管理员，全面负责学校食堂食品安全检查。

二、学校按照集体领导与个人分工负责相结合，“谁主管、谁负责”的原则，层层建立食品安全工作责任制，分管领导要对职责范围的工作负起全面责任。

三、校长、书记及总务主任要对食品安全工作承担以下领导责任：

（一）加强对学校食堂的监督管理和指导，确保师生身体健康和生命安全；

（二）及时排查学校食品安全管理工作的各种隐患，制定切实可行的食物中毒预案，加大对食堂的监督检查力度。

（三）检查食堂（小卖部）食品安全各项规章制度的制定和落实情况。

四、责任追究

(一)对管理责任人的追究

1、校长、书记及总务主任对以上工作检查不力造成一定事故的，责令分别写出书面检查，并视情节轻重给予处分；

2、对造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病，致人残疾而丧失劳动能力的，相关责任人移交司法机关处理，根据不同情节，承担相应的法律责任。

(二)对食堂的追究

1、限期进行整改或由卫生部门取消其卫生许可资格；

2、责令其销毁不合格的原材料和成品；

3、根据情节轻重接受相关部门一定的罚款；

4、造成食物中毒事故或者其他食源性疾病的，对受害人承担损害赔偿赔偿责任。

陕州区第二初级中学

2018年3月2日

学校食品安全工作责任制度

陕州区第二初级中学

2018年3月2日

学校食堂食品安全责任书

为了进一步落实上级关于加强食堂饮食卫生与安全指示精神，维护学校的稳定和安全，强化食堂管理，杜绝中毒事故的发生，建立健全学校食品卫生安全责任制和有关规章制度，明确责任，落实到人，以保证学校食堂、食品卫生安全，特签此书。

一、学校食堂食品卫生安全，直接关系到学生身体健康，食堂承包人是食堂岗位责任人，食堂门以内引发的健康及危害生命健康的事故，人为及意外事故，一切责任由食堂岗位责任人负责。

二、食堂必须讲究卫生，切实保证伙房、餐厅干净整洁，无油垢、无霉点、无老鼠、苍蝇、蟑螂及昆虫活动，不准存放其他有毒物品，伙房，餐厅，餐具，要定期消毒，认真做好防疫工作。

三、严把食品采购关。责任人必须执行《食品卫生法》严格把住食品质量关，不得采购霉烂变质食品、蔬菜。

四、学生餐厅，特别是操作重地坚决杜绝非工作人员入内，由此引发的安全责任事故由食堂责任人负责。防止坏人投毒破坏，发现问题及时采取措施妥善处理。

五、严把食品贮存销售关。

(1)食品贮存应当分类架，隔墙离地存放，定期检查，及时处理变质或超过保质期限的食品。用于保存的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食应分框存入。

(2) 必须严格按规程办事，饭、菜熟透，不准向师生供应生冷、霉变食品、变质的饭菜，严防食物中毒事件发生，一旦出现中毒事件要追究当事人的责任。

(3) 食品在烹饪后至出售前，一般不超过 2 小时。

(4) 食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过 24 小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可继续出售，隔夜剩余饭菜一律不得出售。

(5) 每餐样菜应各取不少于 100 克留置于冷藏设备中，保存 48 小时以上，以备查验。

(6) 学生食堂不准经营小食品和冷饮等，责任人必须按着《食品卫生法》办事，如不按食品卫生法办事，出现一切事故全由肇事者负责，并承担一切经济损失和刑事责任。

六、严把从业人员健康卫生关：

(1) 食堂从业人员必须持有健康证上岗。

(2) 食堂从业人员按照有关规定统一着装操作规范。炊事员必须讲究个人卫生，便后洗手，经常剪指甲，勤洗衣服，做饭时必须穿卫生服，戴卫生帽，把好病从口入关。

(3) 食堂从业人员在出现咳嗽、发热等碍于食品卫生的病症时，应及时脱离工作岗位，待查明病因或治愈后，方可重新上岗。

此责任状一式二份，学校、食堂责任人各一份，自签定之日起实施。

学校负责人：

食堂责任人：

陕州区第二初级中学

2018年3月2日

学校食堂食品安全责任书

陕州区第二初级中学

2013年3月2日

班主任食品卫生安全目标责任书

生命尊贵，安全为天。未成年人的食品安全必须得到根本保障。班主任应当认真落实《校园安全管理工作条例》；班主任应当义不容辞地履行保障学生安全的职责和义务，承担相应的责任，应当认真做好以下食品安全工作：

- 1、教育学生时时、处处提高警惕，树立食品安全防卫意识。
- 2、帮助学生学习和掌握一定的日常的食品安全知识。
- 3、教育学生学会辨别常见的隐患食品的知识 and 技能。
- 4、不准学生食用不安全的食品(三无食品)。

- 5、上学、放学，不让学生购买小商店、地摊等的不安全食品。
- 6、不准学生在居住区周围的非法营销点购买没有防伪标志的任何有隐患食品。
- 7、教育学生不购买没有安全防伪标志的饮料、早餐、豆奶食品等。
- 8、教育学生不使用别人给的不安全食品饮料豆奶制品等。
- 9、严格监管好学生的零用钱，不乱吃乱喝。
- 10、认真配合学校做好学生的食品安全教育工作。
- 11、本责任书从签字之日起正式生效。未出台新责任书前有效。

班主任签字：

陕州区第二初级中学

2018年3月2日

食堂卫生检查制度

保持食堂干净、整洁，具有良好的环境卫生，是保证食物不被污染的重要措施之一。为保证学校食堂食品卫生安全，特制定食堂卫生检查制度。

一、食堂管理人员要随时检查食堂的环境卫生，并作好检查记录。

二、学校分管领导或行政值周领导不定时检查食堂的卫生情况，并作好记录。

三、检查内容：

1.食堂内的环境卫生：地面是否有残留的食物残渣等垃圾，地面坑洼处是否积有污水，积水桶是否加盖。水池内外、排污地沟等处有无堵塞，是否有饭菜残渣。灶台，操作台等处是否干净、整洁。

2.从业人员的个人卫生：从业人员是否做到“四勤”，是否正确穿戴工作衣帽，有无戴首饰上岗，有无在工作区或操作间吸烟，有无在操作间内高声喧哗，有无不良卫生习惯，分发食物时是否戴一次性口罩和一次性手套。

3.食堂的“三防”设施有无损坏情况，是否充分发挥“三防”设施的功能和作用。

4.从业人员是否按流程进行规范操作，做到生熟、荤素分开，有无不规范操作现象。

5.库房是否通风、整洁、整齐、明亮。更衣室衣物挂放是否整洁有序。

6. 餐具用具是否每次用后清洗、消毒，是否按规定和要求进入配餐间存放保洁。

陕州区第二初级中学

2018年3月2日

餐具消毒管理制度

学校食堂使用的餐具、容器、用具不仅用量大、周转快，而且与进餐者直接相关，如果餐具及容器、用具不洁，被病原微生物污染，通过就餐环节，病菌或病毒就会进入体内，造成肠道传染病或食物中毒事故、食源性疾病的发生与流行。为认真贯彻执行《食品卫生法》和《传染病防治法》特制定本餐具消毒和管理制度。

一、餐具洗消程序

公用餐具、容器、用具在使用前应当遵守国家制订的操作规范及卫生要求，严格按照洗消程序进行消毒：第一步是用热水洗去食物残渣（水温以 50~60℃为宜）；第二步是温水清洗，去除残留油脂等（水温以 30℃左右为宜）；第三步是消毒，可采用物理的或者化学法杀灭餐具上的残留病原微生物（如病菌、病毒等）；第四步是冲洗，即用清洁卫生的清水冲洗掉餐具上的残留药物；第五步是保洁，即将洗净消毒后的餐具、容器、用具移入保洁设施内备用，以防止再污染。

二、餐具洗涤消毒人员应掌握的常用消毒方法

餐具如何进行消毒呢？目前国内外餐具消毒方法一般有两类：一类是物理消毒法，即利用热力灭杀原微生物常用的有煮沸、蒸汽、红外线等；另一类是化学消毒法，就是利用化学消毒剂灭杀灭病原微生物。但后一类有一定副作用，对人体有不同程度的危害，所以国家对用于餐具的化学消毒剂实行严格管制，必须经省以上食品卫生监督机构审查批准方能生产、使用。目前，经国家批准常用于餐具的消毒毒剂有灭菌片、Te-101 片、84 肝炎消毒液等。其中，灭菌片有含氯量高、稳定易保存，入水后易崩解等优点，成为餐具消毒的首选毒剂。以上两类中，以物理消毒法最理想。

几种常用餐具消毒方法的主要卫生要求：

(1)煮沸消毒法。消毒锅应呈桶状、锅底稍平，水量适度，以竹篮盛装餐具，当水沸时，将餐具放入其中，待水再沸时，取出备用，就是沸进沸出。

(2)蒸汽消毒法。这是较常用的方法之一，其法多种多样，有简易蒸汽消毒法、锅炉蒸汽法、电热蒸汽消毒法等，一般要求消毒温度在 80℃上，保持 30 分钟即可。

(3)灭菌片或 Te-101 片消毒法。按每片药物兑自来水 0.5 公斤的比例配制消毒液，然后将洗净的碗盘等餐具放入消毒液内，浸泡 3-5 分钟。

(4)84 肝炎消毒剂消毒法。用自来水配制成 1%84 肝炎消毒液（即每公斤自来水加入 84 肝炎消毒剂 10 毫升），将洗净的餐具放入消毒液中浸泡 3-5 分钟，取出备用，配制均用自来水，不得用热水。

三、加强餐具洗涤消毒工作的管理

食堂指定人员负责餐具容器、用具洗涤消毒工作的日常管理，做到消毒经常化。并可通过以下检查方法检查其工作质量：(1)感官检查。首先检查洗涤人员是否按洗涤程序操作，有无弄虚作假，省略消毒程序；

(2) 检查消毒设备是否正常，如消毒池是否漏水，有无消毒液，消毒柜的温度等；最后检查备用餐具的卫生质量，一般来讲，卫生质量较好的餐具应当是内外壁和底部无油腻，呈现本色。

2018年3月2日

从业人员健康检查制度

学校食堂从业人员的健康，直接影响师生的健康。为此，特制定食堂从业人员的健康检查制度。

- 一、食堂从业人员必须政治思想好，心理素质好，有健康的身体，责任心强。
- 二、食堂从业人员由与食堂签定聘任合同。
- 三、食堂从业人员必须具有有效健康证明持证上岗，食堂从业人员每年到法定机构体检一次，体检符合要求，由疾控中心发给健康证，方可从事食堂工作。
- 四、食堂从业人员一旦患上传染性疾病（痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性成渗性皮肤病等）不得从事食堂食品加工和销售工作。
- 五、从业人员个人卫生应做四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服，保持良好的个人卫生习惯。
- 六、从业人员不能穿拖鞋上岗，不能戴首饰上岗。
- 七、每天早上上岗前由食堂负责同志对从业人员进行认真检查，凡是个人卫生不符合要求的，不得上岗。