

学校食堂食品安全管理机构及职责

目录

一、内容概要.....	3
1.1 制定目的与意义.....	3
1.2 适用范围.....	4
二、食品安全管理组织架构.....	5
2.1 管理机构设置.....	5
2.1.1 食品安全领导小组.....	6
2.1.2 食品安全工作小组.....	7
2.1.3 职责部门分工.....	8
2.2 管理人员配置.....	9
2.2.1 食品安全总监.....	10
2.2.2 食品安全主管.....	11
2.2.3 食品安全员.....	11
三、食品安全管理制度体系.....	12
3.1 食品安全管理制度.....	13
3.1.1 食品原料采购制度.....	14
3.1.2 食品加工制作制度.....	15
3.1.3 食品储存管理制度.....	16
3.1.4 食品配送管理制度.....	17
3.1.5 食品安全事故应急预案.....	18

3.2 标准与规范.....	19
3.2.1 国家相关法律法规.....	20
3.2.2 行业标准与规范.....	21
3.2.3 学校内部标准与规范.....	23
四、食品安全管理职责划分.....	24
4.1 食品安全总监职责.....	25
4.1.1 制定食品安全战略规划.....	26
4.1.2 监督食品安全管理工作执行情况.....	27
4.1.3 组织食品安全培训与演练.....	28
4.2 食品安全主管职责.....	28
4.2.1 负责食品安全日常管理工作.....	29
4.2.2 定期开展食品安全自查自纠.....	30
4.2.3 协助食品安全总监组织食品安全培训.....	31
4.3 食品安全员职责.....	32
4.3.1 负责落实食品安全具体工作.....	33
4.3.2 及时报告食品安全隐患与问题.....	34
4.3.3 参与食品安全事故的调查与处理.....	35
五、食品安全管理与监督机制.....	36
5.1 食品安全监督体系.....	37
5.1.1 内部监督机制.....	38
5.1.2 外部监督机制.....	39
5.2 食品安全评价与改进.....	40

5.2.1 食品安全状况评价.....	41
5.2.2 食品安全问题改进措施.....	42

一、内容概要

本文件旨在规范和明确学校食堂食品安全管理机构及其在食品安全管理中的具体职责，以确保学校食堂的食品供应安全，保障师生的身体健康。通过详细阐述各职能单位的角色与责任，我们将为构建一个全面、高效且负责任的食物安全管理体系提供指导。该文件将涵盖从采购到加工再到销售的各个环节，强调对食物安全的严格监控和管理措施。同时，我们也将探讨如何建立有效的沟通机制，确保信息流通顺畅，及时应对任何可能存在的食物安全风险。最终目标是创建一个透明、公正且具有高度责任感的食物安全环境，为全体师生提供安心、健康的饮食选择。

1.1 制定目的与意义

学校食堂食物安全管理是保障学生健康成长、维护学校正常秩序和提升教育质量的重要环节。为规范学校食堂食品卫生安全管理，预防食物中毒和其他食源性疾病的发生，保护师生的身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》等相关法律法规，结合学校实际情况，特制定本食物安全管理机构及职责。

一、制定目的

- 确保食物安全:** 建立健全食物安全管理制度，有效预防和控制食物安全风险，确保师生饮食安全。
- 提高管理水平:** 明确各级管理职责，提升学校食堂管理水平，为师生提供优质、卫生的餐饮服务。
- 增强师生信心:** 通过加强食物安全管理，增强师生对学校餐饮的信心，营造良好的校园环境。

二、制定意义

4. 符合法律法规要求：遵守国家相关法律法规，确保学校食堂管理工作合法合规。
5. 保障师生健康权益：有效预防和处理食品安全事件，保障师生的身体健康和生命安全。
6. 促进学校事业发展：良好的食品安全管理有助于提高学校形象，吸引更多优秀师生，促进学校事业持续发展。

制定学校食堂食品安全管理机构及职责，对于保障食品安全、提高管理水平、增强师生信心具有重要意义。

1.2 适用范围

本《学校食堂食品安全管理机构及职责》适用于我国境内所有学校食堂的食品安全管理。包括但不限于公立学校、私立学校、幼儿园、职业院校等教育机构的食堂。本制度旨在规范学校食堂食品安全管理行为，明确管理机构的设置、职责分工以及食品安全管理制度，确保师生饮食安全，预防和减少食品安全事故的发生。具体适用范围如下：

（1）适用于学校食堂的食品安全风险防控、食品安全管理制度建设、食品安全教育培训、食品安全监督检查等方面；

（2）适用于学校食堂的食材采购、储存、加工、配送、销售、废弃处理等各个环节的食品安全管理；

（3）适用于学校食堂的食品安全事故应急处理和责任追究；

（4）适用于学校食堂食品安全管理人员的选拔、培训、考核和奖惩。通过本制度的实施，旨在全面提升学校食堂食品安全管理水平，保障广大师生的身体健康和生命安全。

二、食品安全管理组织架构

7. 校长（或类似职位）作为最高管理者，需对食品安全负总责。校长负责制定食品安全政策，审批重大食品安全决策，并定期向上级主管部门报告食堂食品安全状况。
8. 设立专门的食品安全委员会，由校领导、后勤部门负责人、营养师、卫生专家和家长代表组成。食品安全委员会的主要职责是审议食品安全政策，监督食堂日常运营，处理食品安全事故，并提出改进建议。
9. 成立食品安全管理部门，负责日常的食品安全监管工作。该部门下设多个小组，如采购监控小组、食品加工小组、环境卫生小组等，各司其职，确保食品安全措施得到有效执行。
10. 配备专职或兼职的食品安全管理员，负责食堂的日常管理工作，包括食品采购、存储、加工、销售等各个环节的监督检查，确保所有操作符合食品安全标准。
11. 引入第三方机构进行定期或不定期的食品安全审计和评估，以客观评价食堂的食品安全管理水平，及时发现并纠正问题。
12. 加强与家长、学生和社区的沟通，建立食品安全信息反馈机制，及时收集意见和建议，不断优化食品安全管理体系。

通过上述组织架构，学校可以形成横向到边、纵向到底的食品安全管理网络，确保食堂在提供健康、安全餐饮服务的同时，也能维护师生的健康权益，促进校园和谐稳定。

2.1 管理机构设置

为了确保学校食堂食品安全得到有效管理和执行，学校需要设立专门的食品安全管理机构，并明确其职责范围和权限。通常情况下，该机构应由以下成员组成：

- 校长或总务主任：作为学校的最高管理者，负责监督整个校园的食品安全工作。
- 后勤部门负责人：具体负责食堂的日常运营、食品采购、库存管理等工作。

- 餐饮服务人员: 包括厨师长和其他相关工作人员, 负责食物的烹饪和分发等关键环节。
- 食品安全管理员: 负责制定并执行食品安全管理制度, 对食堂进行定期检查和评估。
- 学生代表: 参与食品安全管理的决策过程, 提出意见和建议。

此外, 学校还可能根据具体情况增设其他职位, 如食品卫生安全顾问、质量控制专员等, 以进一步加强食品安全管理体系的完善。各成员之间需紧密协作, 共同承担起保障师生饮食健康的责任。

2.1.1 食品安全领导小组

食品安全领导小组是学校食品安全管理的最高决策机构, 负责全面监督和管理学校食堂食品安全工作。其主要职责如下:

一、制定食品安全管理制度和规章制度, 确保学校食堂食品安全工作的规范化和制度化。

二、审查和监督食品供应商的选择和合作, 确保食品来源的安全可靠。

三、审议学校食堂食品安全年度工作计划和总结, 对学校食堂食品安全工作提出指导性意见。

四、研究决定食品安全重大事件和紧急情况的应对措施, 确保学校食堂在食品安全问题发生时能够迅速响应和处理。

五、领导并协调各部门之间的沟通和合作, 形成全校性的食品安全管理合力。

六、定期组织食品安全培训和宣传教育活动, 提高师生员工的食品安全意识和知识水平。

七、对食品安全管理工作进行定期检查和评估, 确保各项措施的有效实施和落实。

领导小组组长通常由学校负责人担任，成员包括后勤管理部门、食堂管理部门、校医室等相关部门的负责人。领导小组下设办公室，负责具体落实领导小组的各项决策和工作部署。通过领导小组的领导和协调，确保学校食堂食品安全工作的有效实施和管理。

2.1.2 食品安全工作小组

为确保学校食堂食品安全，成立了一支由校领导、后勤管理人员和相关专业人员组成的食品安全工作小组，负责日常食品采购、加工制作、餐饮服务以及食品安全监管等工作。该小组成员包括：

- 组长：校领导，全面负责食品安全工作的统筹协调。
- 副组长：后勤管理人员，具体执行日常食品安全管理工作，确保各项制度落实到位。
- 组员：
 - 食品安全专家：负责食品安全标准和技术指导。
 - 餐饮服务人员：直接参与食品加工制作过程，确保每一道菜品符合卫生要求。
 - 安全监督员：对食品安全工作进行监督检查，及时发现并解决存在的问题。

食品安全工作小组定期召开会议，总结工作进展，分析存在问题，并提出改进措施。同时，建立食品安全档案，详细记录各项操作流程和检查结果，确保食品安全责任到人，落实到岗。通过这样的机制，有效提升了学校食堂食品安全管理水平，保障了师生饮食健康。

2.1.3 职责部门分工

学校食堂食品安全管理是一项系统工程，需要多个部门的协同合作。为确保食品安全管理工作的有效实施，学校应成立专门的食品安全管理机构，并明确各部门的职责分工。

一、校长室

校长作为学校食品安全工作的第一责任人，全面负责学校食品安全管理工作。校长室需定期组织召开食品安全工作会议，听取各部门工作汇报，及时解决食品安全管理中存在的问题。

二、总务处

总务处是学校食品安全管理的执行部门，负责食堂的日常运营和管理工作。其主要职责包括：

13. 制定食堂食品安全管理制度和操作规程，确保各项制度得到有效执行；
14. 组织食堂工作人员进行食品安全知识和技能培训，提高员工的食品安全意识和操作水平；
15. 对食堂采购、储存、加工、配送等环节进行监督和检查，确保食品原料安全、卫生；
16. 定期对食堂设施设备进行维护和保养，确保设备正常运行；
17. 及时处理学生和教职工关于食品安全的投诉和建议。

三、保卫处

保卫处负责食堂的安全保卫工作，确保食堂工作场所的安全。其主要职责包括：

18. 定期对食堂周边环境进行巡查，及时发现和消除安全隐患；
19. 制定食堂安全应急预案，组织应急演练，提高应对突发事件的能力；
20. 监督食堂工作人员遵守安全管理制度，制止违规行为；

21. 协助相关部门调查和处理食品安全事故。

四、学生处

学生处负责收集和分析学生关于食品安全的意见和建议,及时反馈给学校相关部门。

其主要职责包括:

22. 定期开展食品安全问卷调查,了解学生对食堂食品安全的满意度;
23. 将调查结果及时反馈给总务处和保卫处,督促其改进食品安全管理工作;
24. 处理学生关于食品安全的突发事件,协助相关部门进行调查和处理;
25. 开展食品安全宣传教育活动,提高学生的食品安全意识和自我保护能力。

五、卫生监督部门

学校食堂的食品安全管理工作接受当地卫生监督部门的指导和监督。卫生监督部门负责对学校食堂的食品安全状况进行定期检查和评估,确保学校食品安全管理工作符合相关法律法规的要求。学校应积极配合卫生监督部门的工作,及时整改存在的问题。

2.2 管理人员配置

学校食堂食品安全管理机构应根据食堂规模、供餐人数以及食品安全管理的要求,合理配置管理人员。具体配置如下:

26. 食堂食品安全总监: 负责全面领导食堂食品安全管理工作,制定食品安全管理制度,组织开展食品安全培训,监督食品安全操作规程的执行,协调处理食品安全事故,确保食堂食品安全。
27. 食堂食品安全管理员: 协助食品安全总监工作,具体负责以下职责:
 - 监督食堂工作人员的卫生操作;
 - 检查食品原料的采购、储存、加工、销售过程;
 - 负责食品留样管理;
 - 定期检查食堂设施设备,确保其符合食品安全要求;
 - 对食堂员工进行食品安全知识和操作的培训;

- 定期向食品安全总监报告食堂食品安全状况。
- 3. 食品安全监督员：负责对食堂食品安全进行日常监督检查，包括但不限于：
 - 对食品原料、加工过程、环境卫生进行随机抽查；
 - 监督食品添加剂的使用情况；
 - 对食堂工作人员的健康状况进行检查；
 - 收集和处理食堂食品安全方面的投诉和举报。
- 4. 食堂卫生管理员：负责食堂环境卫生的管理，包括但不限于：
 - 制定和实施食堂环境卫生管理制度；
 - 组织开展食堂环境卫生清洁工作；
 - 检查食堂卫生设施设备的完好与使用情况；
 - 确保食堂环境整洁，防止病媒生物孳生。
- 5. 其他辅助人员：根据实际需要，可配备厨师、洗碗工、采购员等辅助人员，负责食堂的具体操作和管理。

所有管理人员应具备相应的食品安全知识和管理能力，并经过专业培训，持证上岗。同时，管理人员应定期参加食品安全知识和技能的继续教育，不断提高自身素质，确保食品安全管理工作的有效开展。

2.2.1 食品安全总监

食品安全总监是学校食堂食品安全管理机构的最高领导者，负责制定和执行食品安全政策、程序和标准。他们的主要职责包括：

- 28. 确保学校食堂遵守国家 and 地方关于食品安全的法律法规，包括但不限于食品卫生法、餐饮服务操作规程等。
- 29. 监督食堂的日常运营，确保所有员工都了解并遵守食品安全规定。

30. 定期对食堂进行卫生检查，确保厨房设施、设备和工作环境符合食品安全要求。
31. 组织和实施食品安全培训计划，提高员工的食品安全意识和操作技能。
32. 建立和完善食品安全事故的报告、调查和处理机制，确保在发生食品安全事件时能够及时采取措施，减少损失。
33. 定期对食堂进行风险评估，识别潜在的食品安全风险，并采取相应的预防措施。
34. 与当地卫生部门、食品安全监管部门和其他相关机构保持良好沟通，确保食堂在食品安全方面得到持续的支持和指导。
35. 对食堂的食品安全工作进行定期评审，根据评审结果调整和改进食品安全管理策略。

2.2.2 食品安全主管

食品安全主管是学校食堂食品安全管理体系的核心职位，负责全面协调和监督食品从采购到销售的整个过程。他们需要确保所有食品安全标准和法规得到遵守，并对日常操作进行监控。

36. 职责范围：

- 制定并执行食品安全政策，确保所有员工都了解并遵守这些政策。
- 监督食品采购流程，选择符合食品安全标准的供应商。
- 确保食材的新鲜度、质量以及储存条件达到最高标准。
- 定期审查和更新食品安全程序，以应对新的法律法规和挑战。
- 协调与外部供应商的关系，确保供应链的安全和稳定。
- 参与食品安全培训和教育活动，提升全体员工的食品安全意识。

2. 具体任务：

- 评估和优化食品加工和烹饪过程，减少食物中毒风险。

- 对食品处理区域进行定期清洁和消毒，保持卫生环境。
- 监控库存管理系统，防止过期或变质的食物被使用。
- 跟踪食品召回情况，及时采取措施避免问题产品的流通。
- 组织食品安全事故应急演练，提高团队在紧急情况下反应的能力。

4. 技能要求：

- 具备深厚的食品安全知识和实践经验。
- 拥有良好的沟通能力和领导力，能够有效指导和激励团队成员。
- 掌握数据分析工具，以便准确评估食品安全状况。
- 持续学习和适应新科技和趋势，以保持食品安全管理的有效性。

通过明确的角色分工和职责落实，食品安全主管可以有效地管理和维护学校的食品安全水平，保障师生的健康和安全。

2.2.3 食品安全员

食品安全员是学校食堂食品安全管理工作的重要组成部分，其主要职责如下：

一、贯彻执行国家和地方有关食品安全的法律法规、政策及标准，确保学校食堂食品安全工作的合法性和规范性。

二、负责学校食堂食品安全管理的日常工作，包括食品采购、储存、加工制作、供餐等环节的监督和管理。

三 定期对学校食堂食品安全状况进行检查和评估，及时发现并消除食品安全隐患，确保师生饮食安全。

四、负责食品从业人员的培训和管理，强化从业人员的食品安全意识和操作规范，提高食品安全管理水平。

五、与学校其他部门协作，共同保障学校食品安全的整体工作。及时汇报食品安全工作情况，提出改进建议，为管理层决策提供参考。

六、在发生食品安全事故时，积极配合相关部门进行调查处理，妥善处理事故善后工作，确保事故影响最小化。

七、完成学校管理层交办的其他与食品安全相关的工作。

食品安全员应具备良好的职业道德和责任心，坚守岗位，尽职尽责，确保学校食堂食品安全工作的顺利进行。

三、食品安全管理制度体系

1. 采购与进货检验制度: 确保所有食材和食品原料均从合法渠道购买，并经过严格的质量检测，以保证其新鲜度和安全性。
2. 加工制作管理制度: 明确厨师和其他相关工作人员的操作流程，包括清洗、切配、烹饪等关键环节的标准操作程序，防止交叉污染和微生物污染。
3. 餐具和炊具消毒制度: 对餐具和炊具进行定期消毒，确保其达到国家卫生标准，避免食源性疾病的发生。
4. 食品留样管理制度: 对于每餐次的成品或半成品，应按照规定时间保存样本，以便于后续的检查 and 追溯。
5. 废弃物处理制度: 建立有效的废弃物处理系统，确保厨余垃圾得到妥善处置，减少环境污染。
6. 员工健康管理制度: 要求所有员工定期接受健康体检，持有有效健康证明，并在上岗前完成个人卫生培训，以预防传染病的发生。
7. 应急响应机制: 制定详细的应急预案，应对突发的食物中毒事件或其他紧急情况，确保师生的生命安全和身体健康。

食品安全教育制度: 定期开展食品安全知识培训, 提高全体人员特别是管理人员的安全意识和责任意识。

通过以上各项食品安全管理制度的实施, 可以有效地保障学校食堂的食品安全, 营造一个健康、安全的学习生活环境。

3.1 食品安全管理制度

学校食堂食品安全管理制度是保障师生饮食安全、维护学校正常秩序的重要法规文件, 其具体内容包括:

一、食品原料采购制度

- 37. 食品原料必须从具有合法资质的供应商处采购, 确保原料来源可靠。
- 38. 采购人员需对采购的食品原料进行验收, 确保原料质量符合国家标准和学校要求。
- 39. 对于易腐食品原料, 应尽量采用当天采购当天加工的方式, 确保食品新鲜。

二、食品加工制作制度

- 40. 食品加工过程应遵循食品加工操作规范, 确保食品卫生安全。
- 41. 加工人员应持有有效的健康证, 且经过培训合格后方可上岗。
- 42. 食品加工过程中应严格控制温度和时间, 确保食品熟透、无异物。

三、食品储存管理制度

- 43. 食品储存应遵循先进先出的原则, 避免食品过期变质。
- 44. 储存食品的容器应保持清洁, 防止食品污染。
- 45. 对于易腐食品, 应采用冷藏、冷冻等必要措施进行储存, 并定期检查储存条件。

四、食品添加剂管理制度

- 46. 食品添加剂的使用必须符合国家相关法规和标准。
- 47. 使用食品添加剂的人员需经过培训, 了解食品添加剂的正确使用方法和注意事项。

48. 食品添加剂应存放在专用柜中，避免与食品原料混放。

五、食品安全事故应急处理制度

- 49. 学校应制定食品安全事故应急预案，明确事故处理流程和责任分工。
- 50. 发生食品安全事故时，应立即启动应急预案，采取有效措施防止事故扩大。
- 51. 事故处理过程中，应保护好现场，积极配合相关部门的调查和处理。

六、食品安全自查制度

- 52. 学校食堂应定期组织食品安全自查，检查各项制度的执行情况。
- 53. 自查内容包括食品原料采购、加工制作、储存、添加剂使用等各个环节。
- 54. 对于自查中发现的问题，应及时整改并记录在案，确保食品安全管理的持续改进。

3.1.1 食品原料采购制度

- 55. 采购计划与审批：食堂应根据实际需求制定采购计划，包括原料种类、数量、质量要求等。采购计划需经食品安全管理机构审核，确保符合食品安全标准和学校相关规定。
- 56. 供应商选择：食堂应选择具有合法经营资格、良好信誉和稳定供应能力的供应商。食品安全管理机构需对供应商进行资质审核，包括营业执照、卫生许可证、产品质量检验报告等。
- 57. 质量标准：采购的食品原料必须符合国家食品安全标准，如 GB、NY 等。食品安全管理机构应定期更新并公布质量标准，确保采购原料符合最新要求。
- 58. 采购合同管理：食堂与供应商签订的采购合同应明确双方的权利和义务，包括原料质量、价格、交货时间、售后服务等条款。合同签订前，需经食品安全管理机构审核。

进货查验记录：食堂应建立进货查验记录制度，详细记录采购的食品原料名称、规格、数量、生产日期、保质期、供应商名称及联系方式等信息。记录应保存至产品保质期后一年。

59. 抽样检验：食品安全管理机构应定期对采购的食品原料进行抽样检验，检验内容包括原料的感官指标、理化指标、微生物指标等。检验结果应符合国家标准。

60. 不合格原料处理：对于检验不合格的食品原料，食堂应立即停止使用，并通知供应商进行退换或处理。食品安全管理机构需监督不合格原料的退换或销毁过程。

61. 应急处理：在发现食品原料可能存在安全隐患时，食品安全管理机构应立即启动应急预案，采取措施防止食品安全事故的发生，并及时上报学校相关部门。

通过以上制度，确保学校食堂食品原料的采购过程安全、合规，为师生提供健康、安全的饮食保障。

3.1.2 食品加工制作制度

学校食堂食品安全管理机构负责制定和执行食品加工制作制度，确保食堂食品的安全、卫生和营养。具体职责包括：

62. 制定食品加工制作标准和流程，包括食材采购、储存、加工、烹饪、分发等各个环节的操作规程。

63. 对食堂工作人员进行食品安全知识和技能培训，提高其食品安全意识和操作技能。

64. 定期对食堂设备、工具和环境进行清洁、消毒和检查，确保食品加工制作环境的卫生。

65. 对食堂食品进行定期检测，确保食品符合国家食品安全标准和要求。

66. 对食堂食品进行留样管理，保存一定数量的食品样本，以备食品安全事故调查和追溯。

67. 建立食品安全事故报告和处理机制,一旦发生食品安全事故,立即启动应急预案,及时控制事态,并向上级部门报告。

68. 定期组织食品安全知识宣传和教育活动，提高师生的食品安全意识。

69. 接受上级部门和第三方机构的监督检查，及时整改发现的问题，不断提高食堂食品安全管理水平。

3.1.3 食品储存管理制度

（1）冷藏设备使用规范

- 冷藏温度控制：所有冷藏设施（如冰箱、冰柜）必须保持在 0° C 至 4° C 之间，以抑制细菌生长。
- 定期检查：每日至少进行一次全面检查，确保设备运行正常且无泄漏。

（2）冷链运输要求

- 冷链运输：所有食材的运输应采用保温箱或专用冷柜进行冷链运输，避免长时间暴露于室温下。
- 温度监控：全程记录运输过程中的温度数据，并确保始终符合规定的冷藏标准。

（3）食材存放区域划分

- 生熟分开：生食和熟食应分别存放在独立的容器中，避免混放造成交叉污染。
- 明确标识：所有储存区域应有明显的标签标明存放物品的类型，便于识别并避免误用。

（4）定期清洁与消毒

- 清洁频率：每班次结束后对冷藏设备、操作台面等进行彻底清洗和消毒。
- 预防性维护：定期检查设备的密封性和过滤器，及时更换失效部件，确保其工作状态良好。

通过实施上述食品储存管理制度，我们旨在创建一个安全、卫生、高效的餐饮环境，保障师生们的饮食健康。

3.1.4 食品配送管理制度

食品配送管理是确保学校食堂食品安全的重要环节之一，本制度旨在规范食品配送流程，确保食品质量与安全，具体内容包括以下几点：

一、供应商管理

- 70. 对食品供应商进行严格的筛选与审核，确保供应商具备合法经营资质和良好信誉。
- 71. 建立供应商档案，对供应商的经营状况、食品卫生安全记录等进行定期评估。
- 72. 与供应商签订食品安全协议，明确食品安全责任。

二、食品采购与验收

- 73. 采购人员需按照食堂需求进行食品采购，确保食品新鲜、无变质。
- 74. 严格履行进货查验记录制度，对采购的食品进行详细的验收，并登记相关采购信息。

三、食品配送过程控制

- 75. 配送车辆需保持清洁，定期进行消毒处理，确保食品在运输过程中的卫生安全。
- 76. 配送过程中，食品要分类存放，避免与不洁物品接触。
- 77. 对配送过程进行温度监控，确保食品不因温度过高或过低而影响质量。

四、食品接收与存储

- 78. 食堂工作人员在接收食品时，需检查食品的质量、数量、保质期等，确保食品符合要求。
- 79. 对接收的食品进行分类存储，严格按照食品存储要求进行存储。

五、监督与反馈机制

- 80. 定期对食品配送过程进行监督，确保各项制度的执行。
- 81. 建立食品安全信息反馈渠道，对食堂工作人员、师生等反馈的问题及时进行处理。

六、应急处理措施

82. 如有食品安全事故或疑似食品安全问题发生，应立即停止配送，并及时报告相关部门。

83. 配合相关部门进行调查处理，确保食品安全事故得到妥善处理。

食品配送管理制度是保障学校食堂食品安全的重要环节，通过严格执行本制度，确保从供应商到餐桌的每一个环节都符合食品安全要求，为师生提供安全、健康的餐饮保障。

3.1.5 食品安全事故应急预案

84. 应急响应机制

- 立即报告: 一旦发现疑似或确认的食物中毒事件，应立即向学校管理层汇报，并及时通知当地卫生部门。
- 现场处理: 根据实际情况，采取必要的措施控制事态发展，如停止可疑食物供应、隔离相关区域等。

3. 职责分工

- 校长负责制: 校长作为应急总指挥，负责总体协调和决策。
- 分管领导负责: 具体负责组织、协调相关部门开展应急处置工作。
- 后勤保障组: 负责提供应急物资、设备和人员调配。
- 医疗救护组: 负责受伤学生的紧急救治和监护。
- 信息联络组: 负责收集、整理并传递相关信息给相关部门和个人。
- 善后处理组: 负责事故调查、损失评估以及后续的赔偿事宜。

5. 应急预案启动条件

- 发现有食物中毒症状的学生；

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要
下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/618124100103007031>

•