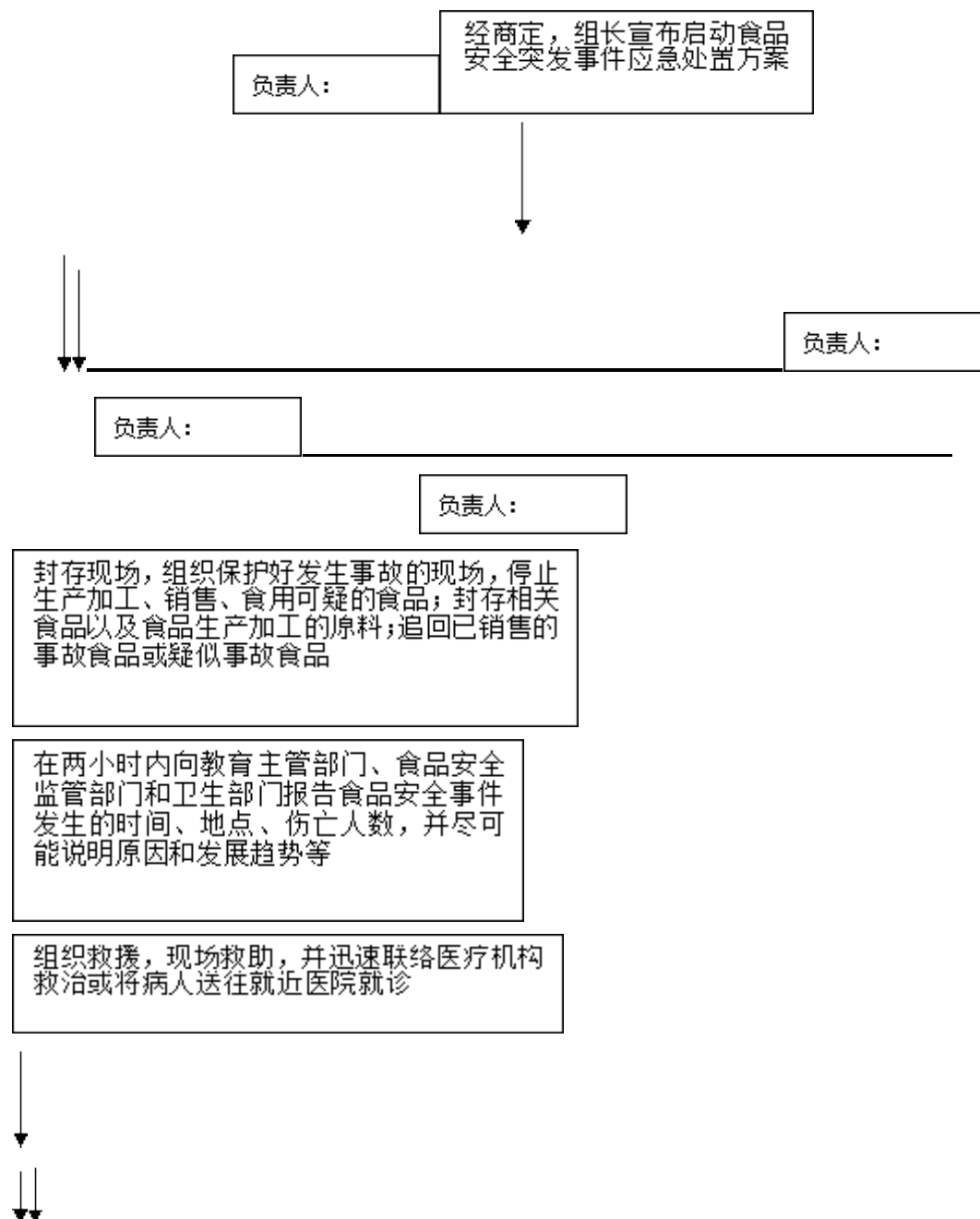


海南省学校食品安全管理体系文件-关键环节操作流程

一、学校食品安全突发事件应急处置流程



根据事故的发展趋势，跟上一级教育部门，食安办，政府部门汇报，并配合相关部门做好事故的后期处置

配合调查，向食品安全监督部门提供食品安全突发事件或疑似事件食品的相关资料，协助食品安全监管部门追查食品安全突发事件来源

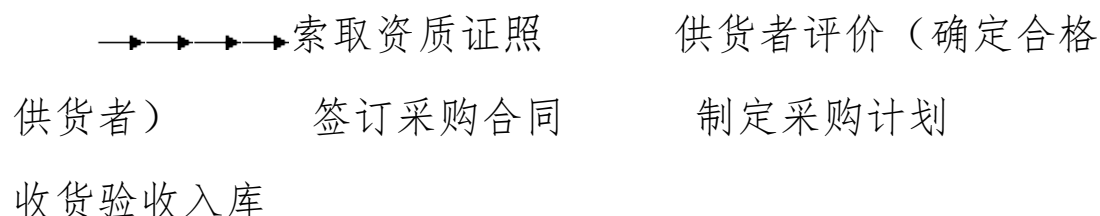
协助医院做好病人呕吐的处理，同时联系学生家长，做好学生家长的安抚工作



汇总反馈信息，根据事态发展情况，组长协调政府相关部门，及时将事故有关情况通报家长，并配合有关部门调查事故原因

二、采购流程及要求

1. 食品、食品添加剂采购流程



（1）采购员按下列要求索取并查验供货者及产品相关资质证照：

①从食品生产者采购食品、食品添加剂，应索取供货者《营业执照》《食品生产许可证》、产品合格证明文件等。

②从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品、食品添加剂，应索取供货者《营业执照》《食品经营许可证》等。

③从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，应索取其有效身份证明。

④从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，应索取其社会信用代码和产品合格证明文件。

⑤从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场监督管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。

⑥采购畜禽肉类的，还应索取当次采购产品的动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应索取当次采购的猪肉肉品品质检验合格证明。

⑦实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一索取供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。

⑧批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

上述资质证照复印件、身份证复印件、凭证等应加盖供货者公章原印章，供货者无公章时相关负责人（法人）应签字摁手印方可有效。

2. 供货者评价。

（1）初评

①采购员将备选供货者及其相关资质证件（营业执照、生产许可证（经营许可证）、产品第三方检测报告等）交食品安全管理员进行审核。

②食品安全管理员对备选供货者及其相关资质证件（营业执照、生产许可证（经营许可证）、产品第三方检测报告）进行审核，确认符合资质要求的供货者。

（2）样品确认

①食品安全管理员将资质审核合格的供货者通知采购员。

②样品确认合格后，食品安全管理员通知采购员安排实地审查。

③食品安全管理员在初评通过完成对供货者的实地审查

（3）实地审查

①食品安全管理员对供货者进行实地审查，现场审核应当核实资质证明文件的真实性，核实是否具备的质量保证条件。应当对其组织机构、人员、质量管理体系文件、设施设备等关键条件进行检查，以全面评估其质量保证体系。审查标准依据附表《供货者评价标准》。

②将实地审查合格的供货者作为合格供货者列入《合格供货者名录》。

（4）合格供货者的审批

食品安全管理员将《合格供货者名录》提交食堂负责人审批。

3. 签订供货合同。与供货者签订供货合同，明确双方的权利义务，特别是出现食品质量问题时的双方的责任和义务。

4. 采购员制定食品、食品添加剂采购计划。确定采购品种、品牌、数量等相关计划安排。

5. 采购食品、食品添加剂到货后进入收货验收环节，具体参考《收货验收操作流程》相关要求。

三、收货验收流程及要求

1. 收货环节：

（1）食品、食品添加剂到货时，收货人员应当按采购记录，对照供货单位开具的相关销售票据核对实物，做到票、帐、货相符。应注意：

①无销售单据或无采购记录的应当拒收，销售单据与采购记录、实物数量不符合，通知采购员进行处理。

②销售单据记载的供货单位、生产厂商、包装规格等内容与采购记录任何一项不相符的，不得收货。

③票据上面有关人员的签字或盖章与规定不相符的，不得收货，并通知采购人员进行处理。

（2）对于储存要求比较特殊的，如大米、面粉等食品原料，如有雨淋、污染等情形应通知采购员和食品安全管理员对产品质量合格性进行确认。

（3）冷藏、冷冻食品及食品相关产品到货时，应当查验到货温度，对未采取规定的冷藏设施运输的或者不符合温度要求的不得收货，并报食品安全管理员处理。

（4）收货人员应当拆除食品及食品相关产品的运输防护包装，检查其外包装是否完好，对出现破损、污染、标识不清等情况的商品，应当拒收。

(5) 收货人员应当将核对无误的食品或食品相关产品放置于相应的区域，进入到货验收环节。

2. 验收入库环节：

(1) 到货产品应按照储存要求存放在相应的区域，验收工作应当在当日（一个工作日）内完成。

(2) 查验内容包括：

①随货证明文件查验：

a. 从食品生产者采购食品、食品添加剂，应查验产品合格证明文件等。

b. 验收畜禽肉类应查验当次采购产品的动物产品检疫合格证明；验收猪肉时还应查验当次采购的猪肉肉品品质检验合格证明。

c. 批量采购进口食品、食品添加剂的，应当查验口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

d. 所有验收产品均有完整的购物凭证，确认产品合格、数量准确无误后验收员在凭证上签字。

②外观查验

预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致；冷冻食品无解冻后再次冷冻情形；具有正常的感官性状；食品标签标识符合相关要求；食品在保质期内。

③温度查验

冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。

(3) 食品质量检查验收必须如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录。可采用电子方式记录和保存相关内容。

3. 异常情况处理：

(1) 验收人员对购进手续不清、资料不全、质量有疑问或不符合规定要求的产品，有权拒收，报食品安全管理员和采购员进行处理。

(2) 验收工作中发现不合格产品时，应当注明不合格事项及处置措施，并严格按照本食堂制定的《不合格品的管理制度》执行。

4. 验收工作结束后，验收员和仓库保管员办理交接手续，保管员根据验收结论和验收人员的签字将食品放置于相应的位置。

四、贮存流程及要求

1. 采购的食品、食品添加剂或食品相关产品经验收员验收合格后，由保管员对照实物再次确认合格后方可入库。

2. 应做到按入库的先后次序、生产日期、分区、分类、分架并摆放整齐；食品与地面、墙体距离不低于 10cm。

3. 散装食品要使用密闭容器贮存，并标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限、供货者名称及其联系方式等内容。

4. 冷藏冷冻食品依据食品类型（植物性、动物性、水产品）及其存在形式（原料、半成品、成品）分柜（库）定位存放，严禁混放。

5. 食品添加剂存放在食品添加剂专柜内。

6. 在食品购进台帐上详细登记产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关证明及凭证。

7. 做好库房通风、防潮、防鼠、防蝇、防蟑螂工作。

8. 存放食品的货架、托盘等设施应当保持清洁，严禁堆放杂物。

9. 冷藏、冷冻设施定期清洁、维护，定期对温度进行校验，确保设备温度符合食品贮存要求。

五、出库复核流程及要求

1. 出库时重点核对产品的质量状况、感官性状、包装情况，防止质量异常食品出库加工。

2. 应遵循先进、先出、先用的出库原则。

3. 做好相应的出库复核记录。

4. 当发现下列异常情况时，不得出库加工，应将相应情况报食品安全管理员：

（1）食品、食品添加剂感官性状出现异常；

（2）预包装食品外包装出现破损、污染等情况，并可能存在食品安全隐患；

（3）预包装食品标识与内容或实物不符；

（4）食品、食品添加剂超过产品保质期；

（5）其他异常或存在引发食品安全隐患的情况。

六、初加工流程及要求

1. 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

2. 食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗；禽蛋在使用前应对外壳进行清洗干净后方可传递至烹饪区或糕点间，必要时消毒处理。

3. 易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

4. 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

5. 切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

6. 盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。

7. 加工用容器、工具应符合下列规定：

（1）生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

（2）餐用具宜用热力方法进行消毒，因材质、大小等原因无法采用的除外。

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/716132120021010204>