

海南省学校食品安全管理体系文件-管理制度

一、学校食品安全与营养健康管理制度

为加强本校食品安全与营养健康管理，规范学校食堂食品安全与营养健康管理，保障广大师生身体健康和生命安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规、行政规章及相关文件要求，制定本制度。

1. 校长（园长）是学校食品安全第一责任人，全面负责学校食品安全与营养健康管理工作。

2. 学校应配备专职食品安全管理人員和专（兼）职营养健康管理人员，建立并落实集中用餐岗位责任制度，明确食品安全与营养健康管理相关责任。将学校食品安全与营养健康管理工作作为学校落实安全风险防控职责、推进健康教育的重要内容。

3. 食堂应取得《食品经营许可证》后方可营业，《食品经营许可证》应悬挂于经营场所显著位置（如餐厅信息公示栏）。

4. 严格执行国家、部门和地方食品安全法律法规及文件要求。

5. 学校应制定食品安全突发事件应急处置预案，建立食品安全风险防控体系，健全食品安全管理制度、岗位职责、操作流程及记录，按要求保存与经营活动相关的各类凭证，完善各类食品安全管理档案。落实教育主管部门、食品安全监管部门等提出的整改意见，及时消除食品安全隐患。

6. 与加工制作相关的制度、职责、流程应在相应的操作间内张贴。

7. 学校应定期组织开展食品安全与营养健康管理相关法律法规、基础知识、岗位操作技能等方面的学习培训，提高从业人员食品安全与健康意识，规范从业人员操作行为。

8. 学校应定期组织召开（每学期至少开展一次）食品安全工作专题会议，制订食品安全工作奖惩制度；定期对学校食品安全状况进行检查评价，发现问题，及时纠正和整改，并记录存档。

9. 食堂经营加工制作用水应符合国家生活饮用水卫生标准。

10. 学校应成立学校食品安全（营养膳食）家长监督委员会，积极**参加食品安全责任保险**。

11. 积极建立危害分析与关键点控制体系（HACCP）等先进管理技术和体系，推进食堂标准化建设，采用“明厨亮灶”或“互联网+食品安全”等监管模式，鼓励开展食品原辅料检测。

二、食品安全突发事件应急处置方案

1. 领导小组

学校应成立食品安全突发事件应急处置领导小组（以下简称领导小组），负责食品安全突发事件的应急处置。食品安全突发事件应急处置小组成员：

组长：联系方
式：

副组长：联系方式：

组员：联系方
式：

医疗急救中心：120

教育主管部门：

当地食品安全监管部门：

当地卫生部门：

领导小组的主要职责有：

- （1）负责制定和实施本食堂食品安全事故应急预案；
- （2）会同相关职能部门，组织、协调发生食品安全事故的原因调查及应急处置工作；
- （3）负责事故信息的日常管理工作；
- （4）向当地政府、教育部门、市场监管部门、卫生健康部门等部门报告事故应急处置工作情况。

2. 处置原则

（1）以人为本，生命至上

预防和控制本单位食品安全事故的发生，最大限度地保护就餐者的食品安全和切身利益。

（2）预防为主，常抓不懈

加强学校食堂食品安全的日常管理，积极开展食品安全事故的预防工作，做到早发现、早报告、早控制。

（3）反应及时，措施果断

食品安全事故发生后，应主动与教育主管部门、食品安全监管部门、卫生部门等加强协作、迅速反应、妥善处理，及时把有关情况上报，并迅速采取救治的控制措施。

3. 处置程序

（1）立即报告

食品安全事故发生（发现）后立即停止供餐，事故现场有关人员应立即向食品安全事故应急处置领导小组报告。相关负责人接到报告后，应在知悉事故并经初步核实后 1h 内，按有关规定向当教育主管部门、市场监管、卫生部门报告。报告内容有：发生食品安全事故的单位、地址、时间、中毒人数，主要临床表现，可能引起中毒的食物等。并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

（2）及时抢救

在第一时间组织人员，立即将中毒者送到有急救能力的医疗机构抢救（特殊紧急情况首先拨打附近卫生院、120 急救中心）。积极做好中毒人员的就医陪护工作，及时联系家属，如实向家属阐述事故经过，并认真做好家属的工作，争取家属的配合、谅解。

（3）保护现场

发生食物中毒后，在向有关部门报告的同时要封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，病人的排泄物（呕吐物、大便）要保留，并提供留样食物。

（4）配合调查

配合教育主管部门、市场监管、卫生健康等部门进行食品安全事故调查处理，如实反映食品安全事故情况。将病人所吃的食物，进餐总人数，同时进餐而未发病者所吃的食物，病人中毒的主要特点，可疑食物的来源、质量、存放条件、时间等情况如实向有关部门反映。

（5）善后处理

①稳定病人及家属的情绪，并开展相应的食品安全宣传教育，提高员工的预防与自我保护意识。

②积极协调有关部门做好受害人员的善后工作，对有关责任人按规定作出处理。

③对突发事件反映出的相关问题、存在的卫生隐患问题及有关部门提出的整改意见进行整改。

④必须对食堂等相关场所进行彻底清扫消毒，经食品安全有关部门许可后，方可重新启用。

三、食品安全信息追溯管理制度

1. 学校食堂应对本食堂食品供应链的环节信息详细记录（如采购记录、入库验收记录、出库记录、食品中心温度检测记录、食品留样记录、餐用具消毒记录、专间消毒记录、培训记录、从业人员健康状况检查记录、冷柜（库）温度校验记录等），确保对食品从原料采购到供餐的所有环节都可进行有效追溯。信息记录应有专人（如食品安全员）负责管理。对各项制度、记录、票据凭证、资质证照、合同等文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本，并定期对信息记录文件进行更新。

2. 应当对采购的食品包装标识（如食品贮存条件、保质期、食品添加剂的使用范围和适量限量要求等）进行查验核对，定期对食品经营场所卫生情况进行查验，发现问题及时进行改进并做好记录。

3. 采购食品应当查验供货者的证照、食品生产经营许可证和食品质量合格的证明文件，建立并执行食品进货查验记录制度，信息记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；产品没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。

4. 建立食品采购出库台账，适时对照自查，发现不合格食品，立即报告食品安全总监（或主要负责人），必要时上报食品安全监管部门，迅速将问题食品进行隔离，及时告知供货商并在经营场所显著位置醒目告示，召回（或追回）已出库的问题食品。

四、食品安全日管控制度

1. 学校应结合食堂实际，制定食堂食品安全风险管控清单，内容包括但不限于：食堂经营资质与许可情况、信息公示、原料控制、过程控制、食品添加剂管理（如有）、备餐（供餐）、食品留样、场所和设备设施清洁维护、餐用具清洗消毒保洁、废弃物管理、有害生物防治、食品安全管理、制止餐饮浪费、食品留样、人员健康与卫生、人员培训、食品安全管理以及上一次检查发现问题整改情况等。

2. 学校食堂食品安全员负责本单位食堂日管控工作的落实。

3. 食堂正常经营期间，食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，排查加工经营各个环节可能存在的食品安全风险隐患，以电子或纸质形式形成《每日食品安全检查记录》，针对检查结果，应做如下处理：

（1）对于日管控检查中发现的食品安全风险隐患，明确责任部门或责任人，对于现场能立即整改的应立即整改的，要求相关责任部门或责任人立即采取防范措施。

（2）对于不能现场立即整改的食品安全风险隐患，明确整改期限，要求相关责任部门及责任人在限期内整改到位，并在后续日管控检查中跟踪验证整改落实情况。

（3）对于暂时无法整改的食品安全风险隐患，应上报食品安全总监或者学校食堂食品安全主要负责人，分析研判食品安全风险情况，采取相适应的管理措施，以降低食品安全风险，确保学校的食品安全。

（4）未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

4. 食品安全员应在每日工作结束前或次日上班后及时将《每日食品安全检查记录》交给食品安全总监（未配备食品安全总监的，交主要负责人）审核确认，并将相关记录文件存档备查。

五、食品安全周排查制度

1. 学校食堂食品安全总监负责(未配备食品安全总监的,由食品安全员负责)学校食堂食品安全周排查工作的实施。

2. 食品安全总监(或食品安全员)应结合日管控情况、现场自查情况、其他各渠道收集的食品安全信息等每周至少组织1次风险隐患排查,分析研判食堂食品安全管理情况及风险状况,形成《每周食品安全排查治理报告》。

3. 对于频繁发生或者存在较高食品安全风险的问题,应制定相应的纠正预防措施,督促相关责任部门落实整改并进行跟踪验证整改结果。

4. 发现有食品安全事故潜在风险的,食品安全总监(或食品安全员)应当提出停止相关食品经营活动否决建议。

5. 食品安全总监(或食品安全员)应将周排查相关记录文件签字确认后存档备查。

六、食品安全月调度制度

1. 学校校长（园长）每月至少组织召开 1 次食堂食品安全月调度会议。

2. 主要参与人员至少包括：校长（园长）、分管副校长（副园长）、后勤主任、食品安全相关科室负责人、食品安全总监（若有）、食品安全员、食堂相关部门负责人等。

3. 会议由食品安全总监（或食品安全员）汇报食堂食品安全管理工作情况，内容包括但不限于：当月日管控落实情况、周排查落实情况、既往问题整改落实情况、未整改问题汇总等。

4. 会议应对当月仍未整改的问题进行分析讨论，提出解决方案或措施，并对下月重点工作作出调度安排。

5. 将上述会议内容形成《每月食品安全调度会议纪要》。

6. 食品安全总监（或食品安全员）应将月调度相关记录文件签字确认后存档备查。

七、消费者投诉管理制度

1. 学校应畅通投诉渠道，在餐厅显著位置（食品安全信息公示栏）将食品安全及从业人员服务方面的投诉电话进行公示，并建立客户意见箱，方便学生、教职工、家长等能及时反映情况。

2. 学校应配备专职或兼职人员，受理食堂食品安全相关投诉，并建立投诉记录档案，以备监督检查。

3. 投诉处理人接到对本食堂所经营食品的质量、安全、卫生和服务等相关问题的电话、口头或书面投诉后，应立即核实，妥善处理。建议在约定的时限内解决，并主动告知投诉人处理的进展与结果。如遇特殊情况未能在约定时限内处理的，要主动与投诉人协商，尽量缩短对方等候时间，给予明确、诚恳的答复。

4. 对有效投诉，应依法依规执行，化解矛盾，对涉及到赔偿的按权限上报尽快解决。对核查后的无效投诉，应耐心向消费者做出解释、证明，争取得到理解，控制事态发展。

5. 对日常接到就餐者投诉食品感官性状异常时，应及时核实，确有异常的，应及时撤换，对存在损害消费者合法权益的应采取补救措施，并告知食品安全总监或校长（园长）或其他食品安全领导小组成员快速做出相应防范处理，对同

类食品进行检查，对不合格食品及时召回，按要求处理，确保供餐安全。

6. 针对疑似食品安全事故的投诉，应立即通知食品安全领导小组（或食品安全应急处置领导小组），由相关领导小组对投诉内容进行调查、调解、处理和报告，必要时提请法定检验机构仲裁，以使就餐者的投诉得到公平、公正、及时、妥善的处理。

7. 负责投诉管理的人员应定期把各类投诉进行汇总、分析，并报食品安全总监或校长（园长），作为日后内部提升和从业人员的培训资料，采取有效防范、纠正措施，使食堂服务得到消费者更好的认可和支持。

八、从业人员健康管理制度

1. 在学校食堂从事切菜、配菜、烹饪、传菜、备餐、餐具清洗消毒等接触直接入口食品的工作人员（包括新参加或临时参加食堂工作的人员）应取得健康证明后方可上岗。

2. 食品安全管理员每年应制订从业人员体检计划，定期组织从业人员进行健康检查，保持健康证明的有效性。

3. 凡患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政（卫生健康）部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

4. 从业人员的健康证明复印件应在餐厅显著位置（食品安全信息公示栏）进行统一公示。

5. 食品安全管理员在每班次上岗前必须对从业人员健康状况进行检查（晨检/午检）。发现患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染等可能影响食品安全疾病的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。手部有伤口的，使用颜色鲜明的创可贴，佩戴一次性手套后可从事非接触直接入口食品的工作，创可贴要及时更换。

6. 食品安全员应建立健康管理档案，将从业人员健康体检的原始证明或凭证、每日健康检查（晨检）记录等资料进行归档。

九、从业人员卫生管理制度

1. 从业人员工作时，应保持良好的个人卫生。
2. 从业人员的个人物品应集中存放，存放位置应不影响食品安全。
3. 从业人员加工食品前应在更衣室或更衣区穿戴清洁的工作服（如围裙）。
3. 食品处理区内从业人员工作期间不应留长指甲、涂指甲油，不应化妆。工作时，佩戴的饰物（手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等）不应外露；应戴清洁的工作帽，不得披头散发，工作帽应能将头发全部遮盖住，避免头发掉落污染食品。
4. 专间（备餐间）和专用操作区内的从业人员操作时，应戴清洁的口罩，口罩应能遮住口鼻。
5. 从业人员要严格遵守食品安全操作要求，不面对食品打喷嚏、咳嗽及做其他影响食品安全的行为；不直接抓取直接入口食品或用加工工具直接尝味。
6. 从业人员进入专间（备餐间）开展与加工制作或备餐、分餐等与直接接触入口食品有关活动时，应更换专间（备餐间）专用工作服，将手部清洗消毒后方可进入专间（备餐间）。
7. 手部清洁卫生

（1）从业人员加工食品前应洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员在加工食品前还应进行手部消毒。

（2）使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。

（3）如佩戴手套，应事先对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。出现上述第“（2）”项情形时，应重新洗手消毒后更换手套。

十、从业人员工作服管理制度

1. 学校食堂应根据食品加工品种和岗位的要求配备专用工作服，如工作衣、帽、发网等，必要时配备口罩、围裙、袖套、手套等。

2. 学校食堂从业人员工作服宜为浅色，清洁操作区（专间（备餐间）、专用操作区）专用工作服与其他区域工作服外观应有明显区分（如颜色、款式、标识等）。每名从业人员不得少于 2 套工作服，个人不得擅自改变工作服式样。

3. 工作服应定点存放、定期更换、保持清洁。从事接触直接入口食品的操作人员的工作服应每天更换。

4. 从业人员在进入食品处理区加工食品前应在更衣室或更衣区穿戴工作服，离开食品加工处理区时，应在更衣室内脱去工作服；清洁操作区专间（专间（备餐间）、专用操作区）内从业人员离开专间（备餐间）、专用操作区时，应脱去专用工作服。

5. 工作服受到污染后，应及时更换。待清洗的工作服不得存放在食品处理区。

十一、培训考核管理制度

1. 食品安全总监、食品安全管理员培训考核

(1) 学校食堂食品安全总监、食品安全员应经过学校食品安全相关的法律、法规、标准、营养健康及专业知识培训,通过海南省食品安全监管部门相关考核合格后方可上岗。

(2) 鼓励食品安全总监、食品安全员每年接受不少于 40 学时的食品安全相关的继续教育学习。当食品安全相关的法律法规标准更新时,应及时接受教育培训。

2. 从业人员培训考核

(1) 为适应新的工作要求,新员工上岗前、员工工作岗位进行调整前,必须进行岗前培训和考核,培训、考核内容包括食品安全管理有关的管理制度、岗位职责和操作规程,相关人员考核合格后方可上岗。

(2) 学校食堂作为特定餐饮服务提供者,应至少每半年对从业人员进行一次食品安全培训、考核,培训、考核内容为有关学校食堂食品安全相关的法律法规、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程、食品安全管理技能、食品安全事故应急处置知识等。

3. 食堂食品安全总监(或食品安全员)应依据国家法律法规、标准及有关文件,结合食堂工作实际,根据不同岗位的实际需求,制定和实施食品安全年度(或每学期)培训计

划，按培训计划组织实施从业人员培训，并进行考核，考核合格后方可继续从事相关岗位工作，考核不合格者需进行岗位调整或不予上岗。

4. 从业人员培训可采用专题讲座、实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、观察实际操作、答题等方式。

5. 应对已开展的培训效果进行检查评估，确保培训计划的有效实施。

6. 食品安全员应建立食品安全总监、食品安全员、从业人员培训、考核档案，将培训计划、培训记录、培训证书、考核证书等有关文件记录归档备查。

十二、供货者评价和退出管理制度

1. 食堂应当在第一次向食品原料和食品添加剂供货者采购前、供货者的质量管理体系发生重大变化后或在经营过程中发现购进产品存在食品安全问题时，对供货者的合法资格及食品安全保证能力进行确认和审核评价，并定期对其质量管理体系的有效性进行回顾性评价，对主要的食品供货单位进行现场审核，结合审核评价结果，终止与评价不合格的供货者的业务往来。

2. 学校食堂应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。

3. 供货者评价流程

（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、食品生产许可证（食品经营许可证）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、食品生产许可证（食品经营许可证）〕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告知采购员，进入样品审核。

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后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。

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

①食品安全管理员将《合格供货者名录》提交食堂负责人审批。

②与审批合格的供货者签订合作协议，在协议中明确双方食品安全质量责任。

③协议签订后，由采购员依据食堂使用情况按需采购原辅料。

4. 供应管理

（1）食品安全管理员将所有供货者资质证明和审查资料归档存放。

(2) 食品安全管理员至少每学期定期检查供货者资质证明的有效性，在失效前要求采购部通知供货者进行更新。

(3) 在供货者资质证明失效后 1 周内未更新的，食品安全管理员可通知采购员中止供货者的供货资格，直至供货者提供最新的资质证明后恢复其供货资格。

(4) 在供货期间，产品验收不合格 3 批次以上（含 3 批次），发出警告；验收不合格 5 批次以上（含 5 批次），中止供货者的供货资格。

(5) 中止供货资格的供货者须重新进行评价；经评价合格后，才能恢复其供货资格。

(6) 供货者正常评价周期：每学期评价一次。主要评价内容：供货者资质证件有效性、票据合规性、食品质量稳定性、售后服务等内容。对于主要的供货单位以及经常出现问题的供货者，要进行现场质量审核。评价不合格的供货者终止其合格供货者资格，停止与其发生业务往来；与评价合格的供货者续签合作协议后方可进行业务往来。

(7) 被取消供应资格的供货者在 1 年之后方可重新申请评价。重新评价时依据上述“供货者评价流程”执行。

十三、原料采购、验收管理制度

1. 学校食堂食品、食品添加剂采购应依据《供货者评价和退出管理制度》，从《合格供货者名录》中选择具有相关合法资质的供货者。

2. 学校食堂采购食品及原料应当遵循安全、健康、符合营养需要的原则。有条件的地方或者学校应当实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，签订采购合同时应当明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。

3. 严禁向无资质证照的食品、食品添加剂供货者采购食品、食品添加剂，所采购食品、食品添加剂应在供货者相关证照许可范围内。

4. 学校食堂采购食品及原料，应落实以下随货证明文件查验，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证：

（1）从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；

（2）从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验其食品经营许可证等；

（3）从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件；

(4) 从集中交易市场采购食用农产品的，应当索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证；

(5) 采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明；
采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明。

5. 外观查验

(1) 预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。

(2) 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。

(3) 具有正常的感官性状。

(4) 食品标签标识符合相关要求。

(5) 食品在保质期内。

6. 温度查验

(1) 查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏（冷藏：指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 。）食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过 $+3^{\circ}\text{C}$ ，冷冻（冷冻：指将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于 -12°C 。）食品表面温度不宜高于 -9°C 。

(2) 无具体要求且需冷冻或冷藏的食品，其温度可参考本《餐饮服务食品安全操作规范》附录 M 的相关温度要求。

7. 学校食堂不得采购《食品安全法》第三十四条及《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十五条、第三十六条规定的食品、食品添加剂、食品相关产品。

(1) 《食品安全法》第三十四条、《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十五条：禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

①用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

②致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；

③用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；

④超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

⑤营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

⑥腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

⑦病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

⑧未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

⑨被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

⑩标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；

⑪无标签的预包装食品、食品添加剂；

⑫国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

⑬其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

(2) 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十六条：

学校食堂不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾），不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。

8. 采购员应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。采购食用农产品应符合相关规定，留存购货凭证。

9. 采购记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

十四、食品贮存管理制度

1. 设施与设备要求

（1）食堂应根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，必要时设置冷冻库、冷藏库，冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识，冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的温度计，宜设置外显式温度计。

（2）食品常温库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置，并配备温湿度记录仪。同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地存放。

（3）食品贮存设施应安全、无毒，保持清洁，防止食品被污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

（4）设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域。

2. 食品贮存要求

（1）食品应分区、分架、分类、离墙（宜离地 10cm 以上）、离地（应离地 10cm 以上）存放食品，不得将食品与有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂等）、个人物品及杂物一同贮存。

(2) 分隔或分离贮存不同类型（原料、半成品、成品）的食品原料。

(3) 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

(4) 按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

(5) 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。

(6) 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

(7) 冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。

(8) 遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

3. 食品库房应由专人负责管理，进行原料到货验收、发放登记管理。除库房管理人员外，未经批准其余人员不得进入库房。

4. 库房管理人员应定期清扫食品库房内，保持库房、货架干净、整洁；经常开窗或用机械通风设备通风，保持干燥，严禁在库房内吸烟。

十五、食品冷藏、冷冻管理制度

1. 冷藏、冷冻设施

（1）食堂依据冷藏、冷冻食品采购、使用量及设备使用情况配备相应的食品冷藏、冷冻柜，必要时设置冷藏库、冷冻库。

（2）存放原料、半成品、成品以及食品留样的设备应并标明用途、分开使用，杜绝生熟混放。冷冻、冷藏柜（库）有明显的区分标识：原料、半成品、成品等。

（3）冷藏、冷冻（库）设有可正确显示内部温度的温度计（宜设置外显式温度计），使用期间保证设备温度符合食品存放要求。

（4）食堂应定期校验冷藏冷冻设备温度，确保冷藏温度保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ ，冷冻温度宜保持在 -12°C 及以下。应定期对设备进行清洗、除霜、除臭，并做好相关记录。

（5）设备使用、维修、养护等详见《设施设备管理制度》。

2. 冷藏、冷冻食品查验期间，尽可能减少食品的温度变化。采购食品到货查验时，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℃。验收合格的食品应及时冷藏、冷冻贮存，定位存放。无具体温度贮存要求且需冷藏、冷冻的食品，其温度可参考《餐饮服务食品安全操作规范》附录 M 的相关温度要求。

3. 冷冻食品贮存前宜分割成小块，避免使用时反复解冻、冷冻。

4. 冷藏、冷冻贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，应将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

5. 糕点类食品制作过程中当餐次未使用完的自制蛋液，应及时冷藏保存，防止蛋液变质。

6. 加工制作生食海产品，应在专间外剔除海产品的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间。加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染。加工制作后，应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过 1 小时。

7. 冷藏、冷冻食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。应缩短解冻后

的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

十六、食品、食品添加剂出库复核管理制度

1. 出库复核的目的是核实、确定出库食品的正确性及质量状况，确保出库产品数量准确、质量合格，杜绝不合格产品的出库。

2. 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。

3. 应遵循先进、先出、先用的出库原则。

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。

5. 做好相应的出库复核记录。

十七、食品初加工管理制度

1. 为防止食品受到污染物污染，初加工（挑选、清洗、切配等）过程中不得将食品就地堆放，盛装食品的容器不得直接置于地上，各类食品的加工工具（如刀具、砧板等）及容器应依据功能标识做到分开使用、分类管理和定位存放。

2. 从业人员在加工食品前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质等感官性状异常，影响安全食用情形的，不得加工。

3. 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，必要时消毒处理。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

4. 冷藏、冷冻食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。应尽量缩短易腐食品（易腐食品：在常温下容易腐败变质，微生物易于繁殖或者形成有毒有害物质的食品）在常温下的存放时间，及时加工制作或冷藏、冷冻贮存。

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/728070061015006114>