

学校食堂食品安全管理制度

学校食品安全关系着千家万户，学校要重视食品安全管理，强化食品安全措施，落实食品安全责任，结合《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食品安全与营养健康管理规定》等食品安全相关法律法规规定，结合学校食品安全管理实际，特制定本管理制度。

一、食品安全校（园）长责任制

1. 明确责任。学校食品安全第一责任人是校（园）长，要细化分工，细化责任，制定管理方案，建立健全校园食品安全岗位责任制度，每月总结食品安全工作，每学期专题研究校园食品安全工作。

2. 严格管理。加强食堂等场所的安全保卫工作，食堂的食品加工操作间及食品原料贮藏间严格进出制度，不得有非相关岗位人员进入，严防投毒事件的发生，严禁不规范行为，确保学生用餐安全。

3. 定期检查。加强对学校食堂安全管理及防范措施落实情况进行检查，督促各项食品安全管理制度落实，及时纠正各种违规行为，对不履行或者不正确履行各自职责，按照有关规定追究相关人员的责任。

4. 许可执行。学校食堂应取得食品经营许可证，从业人员经过培训、健康体检合格后方可上岗。

6. 加强培训。定期对相关人员进行食品安全法律法规知识的培训，并组织考核，考核合格后方可上岗。

7. 靠前指挥。如发生不安全事件，校（园）长要启动预案，靠前指挥，积极处置，配合调查。

二、食品安全管理员制度

1. 正式任命。食品安全管理员要由学校校（园）长进行任命，书面授权，具体负责本单位的食品安全管理工作，食品安全管理员为食品安全直接责任人。
2. 岗位责任。制定本单位食品安全管理制度和岗位责任制度，对食品安全管理情况进行督促、检查，负责指导从业人员履行岗位职责。
3. 健康管理。要建立本学校的食品从业人员的健康管理档案，组织从业人员健康检查，建立健康检查档案，监督患有有碍食品安全疾病的人员不得接触直接入口食品工作。组织每餐次岗前健康检查。
4. 加强培训。定期组织从业人员参加食品安全培训，并对培训效果进行考核验证，建立培训档案。
5. 操作规范。定期对食品加工过程和从业人员操作规范情况进行全面检查，重在查找问题，做好检查记录，及时制止违规行为，提出整改意见，验证整改效果。
6. 自查排查。安全管理员要定期进行食品安全情况自查，同时对食品安全隐患进行排查，发现的问题，督促整改，对重大隐患问题及时向校长报告。
7. 采购验收。对原料、食品添加剂、食品相关产品的采购验收工作、留样工作进行管理。
8. 建立档案。建立食品安全管理档案，保存检查记录文件。
9. 接受监督。积极配合有关部门对学校的食品安全工作进行检查，

接受监督，接受检查，积极提供有关安全管理的情况。

10. 及时报告。如发生不安全事件，及时向校长报告，并按照应急预案要求，采取相应控制措施，协助监督管理部门进行调查处理。

11. 自我提高。学校食品安全管理员要积极参加相关专业知识培训学习，不断学习食品安全法律法规，接受监督管理部门对食品安全管理员的抽考。

三、从业人员健康管理制度

1. 遵守管理。清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、备餐、餐饮具清洗消毒人员、采购员、库管员、食品安全管理员等所有食堂工作人员，均应遵守本管理制度。

2. 健康检查。一是新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康证明后方可参加工作；二是学校食堂从业人员每年至少进行一次健康检查；三是必要时接受临时健康检查。

3. 严禁接触。凡患有有碍食品安全疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

4. 脱离岗位。从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即报告，脱离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

5. 建立档案。建立从业人员健康档案，登记造册，每年定期进行健康检查。

6. 健康证明。食品安全管理员和部门负责人要随时掌握从业人员

的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

7. 档案管理。从业人员健康证明应由学校统一存档管理，并在用餐区域显著位置进行公示。

四、食品安全教育培训制度

加强食品安全教育培训，很必要，学校每年食品安全教育和培训计划，由食品安全管理人员提出并制定食品安全教育培训计划，并经学校批准后组织实施。

1. 定期组织培训。学校领导、食品安全管理员、食堂从业人员必须参加食品安全培训，就食品安全管理法律法规等方面进行学习，提高认识。所有食品从业人员（含临时用工）均必须经过培训、考核合格后，方可上岗从业。

2. 纳入教学计划。学校将食品安全教育纳入教学计划，有计划地组织学生参加食品安全教育课程。

3. 操作岗位培训。食品安全培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括食品安全法律、法规、规范、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程等。

4. 加强培训考核。积极开展培训，采取集中讲授与自学相结合的培训方式。开学前，组织食品安全培训考核，合格再上岗。培训时长必须完成符合规定要求。

5. 建立培训档案。建立学校食品安全培训档案，将培训的过程记录在档案，考核结果记录归档，以备查验。

五、加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度

(一)加工经营场所保洁制度

1.1 每餐结束后，及时对食品处理区进行卫生保洁，确保厨房内外环境整洁，排水管道通畅无积垢，地面无积水、加工设施设备清洁，工用具清洗消毒后归位摆放，加工场所内无积存垃圾。废弃物盛放容器必须密闭，外观清洁，每餐次垃圾做到班产班清。

1.2 应制定病媒生物防制工作方案，定期自行组织或聘请专业病媒生物防制机构开展病媒生物灭杀和防制，防止害虫孳生，实施过程采取有效防护措施，防止污染食品、食品接触面及餐用具，集中灭杀或防制工作应做好记录。病媒生物集中灭杀防制不得在食品加工操作时进行，集中灭杀防制后应对所有设备、工具及容器进行彻底清洗。

(二)加工经营场所及设施设备维修保养制度

2.1、各功能间地面与排水、墙壁与门窗、屋顶与天花板符合餐饮服务操作规范要求，定期检查，确保地面与排水无破损、漏水，墙面与门窗无破损、霉斑，屋顶与天花板无霉变、脱落。

2.2 设施设备定期检查和维修，及时清理清洗，按规定进行消毒。对易损配件及时进行更换，确保正常运行和使用。

2.3 定期组织对电气设备、机械设备的检查，加强对有关员工的安全操作规程培训，设备、设施维护及时有记录。

2.4 排烟排气设施定期进行清洗保养，无油垢沉积、不滴油。

2.5 净水器、制冰机、饮水机等设备定期进行清洁消毒，按照说明书要求及时更换净化滤芯等配件。

六、餐饮具清洗消毒保洁管理制度

1. 设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁间，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足供餐需要。

2. 餐具、用具消毒人员必须穿戴整洁的工作衣帽，取得个人健康证明，经食品安全知识培训合格后上岗操作。

3. 餐饮具清洗、消毒水池不得与其他清洗水池混用。推荐采用热力消毒，若采用化学消毒的，分设洗涤池、消毒池和清洁池，并有明显标识。接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池应单独设置。

4. 复用餐饮具使用前应洗净并规范消毒。一次性餐饮具应当符合食品相关产品要求，不得重复使用。餐饮具应做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔顿、隔夜。待清洗餐用具应用不渗漏的容器盛装，不得随意乱放。

5. 餐饮具使用热力方法进行消毒，应按照除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、热力消、保洁的顺序操作。使用化学药物消毒的严格按照除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、消毒液泡、清水冲、保洁的顺序操作，消毒液要彻底冲洗干净，防止残留。

6. 消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合食品安全国家标准。

7. 消毒后的餐饮具应沥干后及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐饮具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当

8. 定期清洗，保持洁净干燥。保洁柜内不得存放未消毒的餐饮具和其他物品。

9. 采购使用集中消毒企业供应的餐饮具或委托集中消毒企业进行消毒的，应当查验其经营资质，索取营业执照复印件、餐具消毒合格凭证；食堂购买清洗消毒餐饮具用的洗涤剂、消毒剂等必须符合国家有关食品安全标准和要求，查验合格证明。

10. 洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泄水桶，做到地面无积水，池内无残渣、泄水桶内外清洁。

11. 定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒液浓度。食品安全管理员应对餐饮具清洗消毒情况及时检查并记录。

七、食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度

为规范食品采购索证索票、进货查验和采购记录行为，保障食品安全，根据《食品安全法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

1. 指定经培训合格的人员负责食品（含食用农产品）、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。采购人员、进货查验人员应分开设置。

2. 采购食品（含食用农产品）、食品添加剂及食品相关产品，应当到具有合法资质的食品生产经营单位或市场采购。采购前应查验供货方许可证、营业执照等证照资料（食用农产品查验产地证明材料）。非急需商品，应定点采购，留存加盖公章的许可证、营业执照复印件，并与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

3. 每次采购均应留存购物凭证，凭证内容应当包括供货方名称、联系方式、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

4. 购进食品（含食用农产品）、食品添加剂、食品相关产品、集中消毒餐具应当逐一验收，票证齐全、包装标签完好、感官正常方可入库、使用。

5. 购进国产畜禽肉及其产品应当查验、留存动物检疫证明，购进猪肉还应当查验、留存肉品品质合格证和全洲猪瘟检测结果报告。

6. 从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和 产品合格证明文件等。从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等。

7. 购进进口食品应当具有中文标签，进口畜产品的，还需查验、留存出入境检疫证明。

8. 采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章（或签字）的营业执照复印件，查验外包装是否完好，包装上的消毒标签是否符合规定。

9. 食品（含食用农产品）、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，应当逐一查验与购物凭证记载内容是否相符，包装应完整、清洁、无破损，标识与内容物一致，不符合要求的不得入库。

10. 采购食品（含食用农产品）、食品添加剂及食品相关产品应当建立采购和查验记录。采购和查验记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期、验收情况等。

八、食品经营过程与控制制度

1. 粗加工切配管理制度

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

1.2 食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

1.3 植物性食品原料要按一择、二洗、三切的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。

1.4 食品原料的加工和存放要在相应位置进行，不得混放和交叉使用，加工动物性食品、植物性食品、水产品的操作台、用具和容器要有明显标志并分开使用。

1.5 切配好的半成品应与原料分开存放，并根据半成品性质分类存放。已盛装食品的容器不得直接置于地上。

1.6 切配好的食品原料应尽快使用。易腐烂变质的高风险食品切配后应立即使用或冷藏备用。

1.7 加工结束及时清理地面，水池、操作台、加工用具、容器及所用机械设备清洗干净，定位存放，做到刀不锈、板不霉、整齐有序，及时清理垃圾，保持室内清洁卫生。

1.8 在专用洗拖布池或洗拖布桶内涮洗拖布。不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布等清洁工具。

2. 烹调加工管理制度

2.1 烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。加工用水水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

2.2 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。油炸食品要防止外焦里生，油炸食品时避免温度过高、时间过长；随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，鼓励食堂利用速测试纸开展用油酸价的测定，煎炸食用油的酸价大于 5mg/g 应更换。

2.3 食品添加剂专人专柜保存，食品添加剂的使用必须严格按照《食品添加剂使用卫生标准》的使用范围、使用量和使用方法，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。

2.4 烹调后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应当在高于 60℃ 或低于 8℃ 的条件下存放，需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区凉透后及时冷藏，并标注加工时间等。

2.5 不提供隔餐隔夜熟制品。外购熟食品必须在食用前充分加热煮透，食物再加热次数不得超过 1 次。不得将回收后的食品经加工后再次销售。

2.6 用于原料、半成品、成品的各种工具、容器标识明显，分开使用，定位存放，保持清洁。直接入口食品盛放在消毒后的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

2.7 按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。

2.8 工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；

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/876225111202010120>