

学校卫生监督PPT课件

学校卫生工作范畴

- 学校：特殊的公共场所
- 学生：重点人群
- 学校卫生：在学校中，对学生群体身心健康造成影响的公共卫生问题和疾病预防控制问题
- 工作范畴：依据国家法律法规，以保护和促进学生身心健康为宗旨，针对问题进行研究和治理

- 学校的公共卫生问题：学校内学习、生活、劳动、环境、食品等方面的卫生工作和传染病防治方面，积极改善学校卫生环境和教学卫生条件；
- 学校的疾病预防控制问题：学生健康状况监测；对学生进行健康教育，培养学生良好的卫生习惯；加强对传染病、学生常见病的预防和治疗。

学校卫生相关法律法规

- 学校卫生工作条例
- 中华人民共和国传染病防治法
- 中华人民共和国食品安全法
- 公共场所卫生管理条例
- 学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定
- 学校和托幼机构传染病疫情报告工作规范
- 中小学幼儿园安全管理办法

学校卫生主要有以下几方面内容：

- 一、学校食品卫生
- 二、学校饮用水卫生
- 三、学校传染病防治工作
- 四、学校教学环境卫生

一、学校食品卫生

第一节　学校食堂的卫生要求

- 一、食堂工作人员卫生要求:1、上岗培训2、个人卫生3、健康检查
- 二、食堂环境卫生要求:1、保持地面、台面及用具的清洁2、垃圾处理3、 老鼠的控制4、苍蝇、蟑螂等有害昆虫的控制
- 三、食堂在加工过程中的卫生要求
- **食品原料采购→入库→粗加工→切配→副食烹调加工、主食面食加工→装盒销售→洗刷消毒**
- 四、保证学生餐卫生的几个基本原则:
- 洗消、温度、时间、加工量、保卫

一、食堂工作人员卫生要求

- 1、健康检查
- 学校应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎和戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

食品生产经营人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

2、上岗培训

- 食堂工作人员(含食堂经营负责人、卫生管理人员、营养师、厨师、厨工、采购员等)上岗前必须经过培训。
- 对食堂工作人员的培训工作是由我们校医所负责，培训内容包括：食品卫生知识、法规知识及食品污染因素和食物中毒发生的原因，掌握预防食物中毒的措施，食品原料卫生质量的鉴别方法等。
- 上岗后还要保持经常的卫生知识学习和教育，建立相应的学习制度。

3、个人卫生

- 良好的个人卫生是良好加工环境的保证，良好的卫生操作习惯是提高食品卫生质量的重要因素，所以要重视对学生食堂工作人员良好个人卫生习惯的培养，使他们自觉做到“四勤”，既：勤洗手剪指甲；勤洗澡理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服。男同志不许留长发及胡子。女同志不允许留长指甲，涂指甲油，不准戴戒指。
- 在洗手方面要注意，工作开始前、上洗手间后、接触生肉、蛋、蔬菜及不干净餐具、容器后及打电话后都要用流动水彻底洗手，（手是肠道传染病传播的重要途径，过去曾称痢疾为脏手病，所以在食品加工过程中勤洗手是非常重要的）。
- 工作时穿戴清洁的白色工作衣、帽和戴口罩，（工作服上半部分不应有口袋，以防笔及其它物品落入食品中，戴帽时应将全部头发都罩在帽中，因头发常带有较多的微生物，头发及头皮屑是绝对不应在食品中出现的。）
- 不准在操作间内吸烟、随地吐痰、吃东西、存放个人物品。

二、食堂环境卫生要求

1、保持地面、台面及用具的清洁

- 每天工作结束应及时打扫地面、地沟、台面，不留死角。使用的各种工具、容器或机械用后要及时清洗摆放整齐，放于原位。在产生蒸气的房间内应有良好的排风装置（防墙壁及屋顶发霉、墙皮脱落，冷凝水滴落对食品造成污染）。
- 2、垃圾处理
- 各加工间产生的废料、废弃物等应存放在带盖的垃圾桶内，并及时清理运走，清理后的垃圾桶应里外清洁不遗留食物残渣。

3、老鼠的控制

- 老鼠不光损坏食品，还携带并传播病菌，凡是被老鼠接触的表面都可能被污染。控制老鼠首先要防止老鼠的进入，房屋所有洞穴、排水管道等可能入口处都应封死或安装牢固的金属网，木门的下部应安装金属防护档板，关门后与地面不留缝隙。其次要切断老鼠的食物和饮水来源。（垃圾及时清除干净）如发现鼠迹应立即采取灭鼠措施，如投放鼠药、鼠盒、鼠荚等。

4、苍蝇、蟑螂等有害昆虫的控制

- 消除室内外的各种滋生条件，房屋的开口部位安装纱门、纱窗等防止昆虫进入，杀虫灭蝇（使用杀虫剂时必须特别注意防止污染食品）。

三、食堂在加工过程中的卫生要求

- 食品原料采购→入库→粗加工→切配→副食烹调加工、主食面食加工→装盒销售→洗刷消毒

1、食品原料采购：（索证、感官检查、以销定购、防污染）

- 食品采购是保证饭菜卫生的第一关，采购的食品及原料不符合卫生要求就难以保证成品餐的卫生。
- 采购人员在采购食物原料时要必须到合法经营单位进行采购，并按照国家有关规定进行索证，特别应确认经营者有效的食品卫生许可证，不得向无有效食品卫生许可证的经营者采购食品；采购畜禽肉类原料时，必须索取兽医卫生检验单位出具的检验合格证明。学校应相对固定食品采购的单位，以保证其质量。

- 采购人员不得采购腐败变质、油脂酸败、霉变、污秽不洁、混有异物或者感官性状异常、超过保质期等可能对人体健康有害的食品。在采购定型包装食品时应查看食品包装标识内容是否齐全，如是否有生产日期、保持期、进口食品必须有中文标识，标识内容不全或无中文标识的不应采购。
- 采购食品应遵循用多少定多少的原则，以保证食品新鲜，避免不必要的损失。
- 运输过程中要防雨、防尘、防蝇、防晒。散装食品要注意在运输过程中不要受容器、包装物、车辆及装卸人员手的污染。

2、食品库房的卫生要求

- 对入库的各种食品原料和成品要进行验收登记，登记的内容包括品名、供货单位、生产厂家、生产日期、保质期、进货日期等。要掌握食品进出动态情况，做到先进先出，尽量缩短贮存时间，发现腐烂变质，超过保质期的禁止加工使用。原料必须分别储存在分类的库房内，分类上架，离地离墙，禁止乱堆乱放。库房内应保持清洁，空气流通，防止潮湿，避免食物变质及被污染。食品库房严禁存放任何有毒、有害物品以及与食品加工无关的物品。库房内要保证无鼠、无虫、无蝇、无尘及其他不清洁的物品。米、面应勤搬动、勤检查，粮食不得直接接触地面，避免受潮、发霉。食品库房内不得存放有毒有害物品，特别是外观与食品相似的有毒有害物品。
- 冰箱卫生要求：冰箱要保持清洁、定期除霜，注意不要将冰箱塞得太满，要留有空隙，否则会影响冷藏效果。成品与食品原料不能放于同一冰箱内。

3、粗加工的卫生要求

- 粗加工是指各种荤、素食品原料加工烹调成各种食品的第一道工序。
- 食品粗加工应有固定的场所，与厨房、餐厅有定间距。加工场所的地面、墙裙应采用不透水材料筑成，地面及排水沟有一定的坡度，下水道通畅，便于冲洗排水。
- 食品粗加工应有足够供水，所供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。
- 粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖布等清洁用品的水池要与清洗食品的分开。粗加工间内应设有带盖垃圾桶。垃圾及时清除。蔬菜应按照一拣、二洗、三切的顺序进行操作，拣去枯萎黄叶，去掉泥砂杂物和不可食部分，再进行清洗，清洗后的蔬菜不应放置过夜。

4、切配卫生

- 切配用的工具、容器要保持清洁干净，刀、案板用后洗刷干净揩干后竖立存放，防止发霉。抹布在使用过程中经常清洗，用后洗净晾干。盛放菜的容器和盛放生、熟食品、荤、素食品的容器要分开使用，每次使用后应洗刷干净，用前消毒。在切配时要注意食品的质量，发现粗加工后放置时间过长的发生变质或放置过程中受到污染的食品要剔出。

5、烹调加工卫生要求

- A、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》第十七条规定：职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、幼儿园的食堂不得制售冷荤凉菜。
- B、防止交叉污染：加工用的容器、工具应标上生熟标记，严防交叉使用。熟食菜肴要放到消毒后的容器内，切忌把烹调后的熟食品盛放在原来盛生食品的容器内，这样引起的食物中毒安全很多。不要用抹布擦已消毒的餐具、容器，避免重新受到污染。
- C、要烧熟煮透：饭菜烧煮要根据各种食品的具体情况，决定加工时间，要保证烧熟煮透。如加工大块肉类时要注意上下翻动，要保证中心温度达70℃以上。
- D、注意加工方法：食品在烹调加工过程中如方法不当会产生有害物质，影响食品卫生，如食用油经多次反复加热，可产生致癌物质，因此要经常补充新油和滤除油渣，减少油中有害物质含量。另外，烘烤、烟熏食品易造成多环芳烃等有害物质对食品的污染，烘烤时应避免明火直接与食品接触。烟熏食品应揩去附在食品表面的烟油，可减少食品中3，4苯并芘等有害物质的含量。

- 学校食堂在无冷藏设备的情况下不得出售剩余食品；剩余食品必须妥善保存，凉透后放入熟食专用冰箱冷藏保存，冷藏时间一般不得超过24小时；冷藏食品(包括剩余食品)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；切不可暴露存放在常温下。值得注意的是，往往厨师急于下班，把剩饭丢弃在厨房里，甚至在室温下过夜，这是一种危险的做法。因剩饭菜更宜于细菌的生长繁殖，一旦被致病菌污染，致病菌大量生长繁殖，达到中毒的数量，食用就会引发食物中毒。再次食用剩饭菜前必须彻底加热，不可掺入新的热食品中，加热剩饭菜时，往往认为已是熟食品，只要加热到吃起来不凉就行了，这样的热很可能会引发食物中毒。
- E、调料卫生：各种调味料、佐料要妥善存放，禁止使用发霉、生虫的调料和人工合成的色素及其他非食品用添加剂。

6、主食面点加工的卫生要求

- 面点加工常用的原料有面粉、糖、油、蛋、奶、馅类食品等，这些原料要求必须新鲜、无虫、无异物、无霉变、无变质。因肉馅在搅拌过程中产生机械热，搅拌后接触空气面积增大，加上肉汁渗出，绞肉机不洁净等因素，使得肉馅容易变质，应随用随加工。

7、配餐及销售卫生要求

- 配餐间应安有紫外线消毒灯，非工作期间对环境进行消毒。食堂工作人员在配餐及销售前要进行二次更衣，穿戴清洁的工作服、帽、口罩，洗手后戴一次性手套，方可进行配餐工作。

8、洗刷消毒的卫生要求

- 洗刷消毒是食品加工过程防止污染的主要措施之一。洗刷的目的是除去食品残渣、油污和其他污染物。消毒的目的是杀灭致病微生物。在食堂需要洗刷消毒的物品包括容器、工具、双手、蔬菜等。为保证洗刷效果应使用流动水。

消毒方法主要分为物理方法和化学方法两大类

- **A物理方法：**
- 煮沸消毒：消毒时把物品全部浸泡在水里，煮沸后保持100℃10分钟以上 。
- 蒸气消毒；把物品放入蒸箱内，使温度上升到100℃作用10分钟以上。蒸箱密封要好，否则将影响消毒效果。
- 干热消毒：通常用远红外或电烤消毒箱等，一般控制温度为120℃，作用15-20分钟。
- 紫外线消毒：主要用来进行空气和台面的消毒。紫外线灯安装方法要正确，灯管距台面1米以内，紫外线要达到一定强度，保持灯管清洁。消毒时，要在无人工作时，开灯30分钟即可。

B化学方法：

- 氯制剂：是最常用的化学消毒剂，使用时常出现问题有：配制浓度不够，消毒餐具、容器、用具等物品时，有效氯浓度应保持在250MG/L以上，消毒蔬菜、水果时，有效氯浓度应保持在100MG/L。但配消毒液的人员往往仅凭经验估计消毒剂用量，不能保证有效氯的浓度。配好的消毒液使用时间过长。消毒液使用一段时间后，有效氯被消耗，应随时更换消毒液。消毒作用时间短。作用时间必须保持5分钟以上，不能仅在消毒液里过一下就取出来。消毒物品露出液面。露出部分将得不到消毒。消毒后未能把消毒液冲洗干净，以致使用餐、蔬菜有异味。消毒剂质量不过关，有效氯含量低。
- 酒精：75%的酒精用于双手和其他表面的擦拭消毒。95%的酒精用于刀、墩、板等用具的消毒。

- C洗碗机：使用洗碗机消毒一般水温应控制85%以上，冲洗消毒时间应在40秒以上。
- 化学消毒的效果难以保证，应严格限制使用，只有在无法进行热力消毒时方可作用。要防止消毒后的餐具受到二次污染，应把餐具存放在专用的保洁柜中，未经消毒餐具和私人物品不得放入其中，保洁柜也要定期消毒。学校为学生准备的餐具橱柜要保持清洁通风。

9、留样制度

- 食堂制作出售的食品，应取不少于100克的样品留置于冷藏设备中保存48小时以上，以备查验。

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/908062136112006047