

# **泸县海潮镇学校**

## **食品安全管理制度集**

# 目 录

泸县海潮镇学校食堂安全管理制度 .....	3
泸县海潮镇学校学生食堂管理制度 .....	4
泸县海潮镇学校食物中毒应急预案 .....	5
泸县海潮镇学校食堂库房安全管理制度 .....	6
泸县海潮镇学校食堂食品留样管理规范 .....	7
学校食堂餐（饮）具、用具清洁洗消毒安全管理制度 .....	8

# 泸县海潮镇学校食堂安全管理制度

## 一、饮食卫生

1、严把食品采购、销售关，禁止购进、加工、出售腐败变质、有毒有害、超过保质期的食物和原料。

2、食物清洗、加工要认真细致，严格按操作卫生规程进行，饭菜不得有异味、异物、夹生焦糊。

3、加工、盛装、储存生熟食品的工具、用具、和容器要分开，符合卫生要求，食物要分开存放，不得混放，海鲜食物要专柜存放，专池清洗，避免生熟食品、海鲜食物的交叉污染。

4、工具、用具和容器保持清洁，接触熟食品的工具、用具和容器应严格消毒。餐具要定期消毒，密闭保洁，专人负责，保持餐具的清洁卫生。

5、剩饭、剩菜要及时处理妥善保管，需要再次出售的要回锅烧透。

6、库存食品要离地垫高，分类分架，做到先进先出，勤进快销。

## 二、环境卫生

1、保持食堂内外环境整洁，厨房下水通畅，地面无积水，无食物残渣；地面、墙壁、天花板、门窗、设备、器具等保持清洁。

2、大厅餐桌、包厢等设施物品要摆放整齐，摆台规范并保持干净卫生。

3、存放垃圾和废弃物的设施，要密闭加盖，做到日产日清，不外溢，不滴漏，保持外观清洁。

4、仓库、操作间、餐厅设置防蝇、防鼠、防尘设施，定期开展除虫灭害，确保无苍蝇、老鼠和蟑螂。

5、禁止在餐厅后堂和其他公共场所洗涤、晾晒个人衣物。

## 三、个人卫生

1、从业人员必须每年接受健康体检和卫生知识培训，持有效期内合格证上岗。

2、上班时间必须着工装，工装要干净，穿戴要整齐，容貌要整洁，确保良好精神面貌。3、工作时间保持安静，禁止大声喧哗，做到说话轻、走路轻、操作轻。

4、在餐厅、操作间、仓库、出售间禁止抽烟，禁止随地吐痰。

# 泸县海潮镇学校学生食堂管理制度

为了切实维护学校师生的饮食安全，切实提高师生的生活质量，维护学生就餐的管理秩序，根据食堂卫生管理的若干条例和文件精神，结合我校食堂存在的问题，特制定如下管理制度：

1、食堂进购的大宗食品，必须符合卫生标准，坚决杜绝三无产品，对进购的货物，经检查合格后，应立即做好进货记录。

2、货物保管室，应按要求分类存放，不能存放与饮食无关的东西。

3、食堂每天必须坚持按标准留样，并使用留样专柜，留样专柜不能存放其他东西，超过48小时应按时倾倒，并做好相关记录。

4、从业人员必须持证上岗，业主应每天进行晨检，发现身体不适的不能上岗，应到医院体检。从业人员应按卫生要求从事操作，上班时必须穿戴好衣帽。

5、食堂不能出售土豆、四季豆等高危食品，若累禁不止，经查出一次应罚款100元。食堂不能向学生销售一次性制碗筷，若执意要销售又管理不善，一次应承担100元的经济责任。

6、食堂应严禁非工作人员进入操作间，若食堂疏于管理，发现一次扣款100元。

7、为了维护食堂的管理秩序，食堂应按时给学生开水洗碗，应安排专门人员在洗碗处蹲守。

8、食堂应虚心听取各方面的意见，随时改进服务态度，努力提高生活质量。

9、食堂应随时对从业人员进行业务培训，应随时完善各类记录。

10、食堂应服从学校的管理，接受学校的监督，随时搞好室内室外的环境卫生，不能以各种借口推卸责任。

11、食堂在经营的过程中，遇到自己不能解决的问题，应及时向学校反映，否则后果自负。

# 泸县海潮镇学校食物中毒应急预案

按照上级有关部门关于处理学校突发事件的要求，在认真做好学校食品进货、加工、消毒、留样等工作的基础上，尽最大可能防止食物引起的中毒事件的发生，保障师生身体健康和生命安全，维护社会稳定，特制定本预案。

## （一）工作原则

树立“责任重于泰山，安全第一”的思想，抓平时，敲警钟，以防为主，统一领导，分级负责，措施果断，快速反应，高效处置。

## （二）组织管理

学校校长负总责，亲自抓，后勤具体负责，切实加强领导，成立食品安全工作领导小组，具体负责学校食品安全工作，成立群体性食物中毒处置领导小组，一旦发生群体性食物中毒，立即启动应急预案，处置领导小组协调开展工作。

食品安全工作领导小组：

组长：邹才富

副组长：林超 夏世武

组员：侯云华、钟翼、王小苹、何成秀各年级班主任

食物中毒处置领导小组：

组长：邹才富

副组长：林超 夏世武

组员：侯云华、李宁、林萍、何成秀、张兴初 各班班主任及全体教师

## （三）食物中毒事件发生的应急处理预案

学校本着为全校师生员工健康的目的出发，在加强学校常规管理的同时，加强对学校食堂卫生工作管理，一旦发生学生非正常中毒或疑似食物中毒事故，立即采取以下措施：

1、立即停止食堂的生产活动，并于1小时内向教育局和卫生防疫站报告。

2、以最快速度将中毒人员送往中心卫生院，并及时拨打急救中心电话

“120”请求救助，积极配合卫生机构救助病人。

3、封存造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，无关人员不允许到操作间或留样处。

4、组织教师组成陪护人员队伍，安排本单位人员负责陪护，无关人员未经批准不准到医疗单位探视，以免影响治疗秩序。

5、配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品。

6、落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

7、根据领导要求，分别向上级主管部门和市防疫部门报告事态的进一步发展的详细情况。

#### （四）注意事项

1、稳定师生情绪，要求各类人员不以个人名义向外扩散消息，以免引起不必要的混乱。

2、如有个别家长来校探视，事件处置领导小组做好家长的接待工作和思想工作。3、事故发生后，要注意维护正常的学习秩序和工作秩序，广大教师要做好食物中毒人员的思想工作。

4、如有新闻媒体要求采访，必须经过学校同意，未经同意，任何个人不得接受采访，以避免报道失实。

5、事件发生后，立即采取紧急措施，未经允许，一切外来人员禁止进入校园。

## 泸县海潮镇学校食堂库房安全管理制度

食堂的库房是储存食品原料的重要场所，规范的库房管理也是保证食品卫生安全的重要环节。为此，特制定食堂库房管理制度。

一、食堂库房应设专人管理，做到随手关门，非库房管理人员不得随意进入。

二、库房要保持干燥、通风、整洁，防止物资因受潮而腐烂变质。

三、食堂的库房必须保持清洁，每天清扫，及时有效的做好三防工作（防潮、防水、防蝇）。并在与外界相通处设置防鼠板，防鼠板高于 60 公分。

四、任何人员不私自动用库房内的物品，保管员应提高警惕，做好防火防盗工作。

五、库房物品应按标记标识有序存放，食品与非食品不得混放或混装，食品原料等应高于地面 35 公分，离墙 45 公分。

六、在库房内，不得存放有毒有害物质，如灭蝇、鼠药或个人物品。

七、超过保质期或霉烂变质食品要及时销毁，不得存放在库房内。

八、食品原材料进出库房必须有完整的记录。

## 泸县海潮镇学校食堂食品留样管理规范

食品留样是预防食物中毒的有效措施，也是检验是否为食物中毒的重要依据。为确保我县各级各类学校、幼儿园和教育培训机构（以下统称学校）食品卫生安全，结合《食品卫生法》及上级有关规定，制定本规范。

一、凡学校食堂提供的每餐、每种食品（含饭、汤、调料等所有向学生提供的食品）都必须全部留样，并做到“四专”，即专人负责留样、专门冰箱和留样食品盒储存、专账留样登记、专门清洗消毒。

二、每种食品留样重量不少于 100 克，并按不同品种分别盛放于经消毒后的密闭专用容器中，放置于专用冰箱内冷藏，冷藏温度应控制在 0℃ 左右。

三、留样食品冷却后，必须加盖密封（不得再用塑料袋或其它包装材料密闭），并在留样盒上准确标明留样食品名称、留样量、留样时间（精确到分钟）、留样人员、审核人员等信息，立即存入专用留样冰箱内，并对留样食品情况做好记录。

四、留样食品必须保留 48 小时后，方可作丢弃处理。

五、留样食品达到规定的存放时间后周转使用留样容器时，必须作严

格清洗和消毒处理后方可重复使用，防止交叉污染。

六、留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的其它食品，并作关锁处理，每周至少要对冰箱做一次清洗消毒处理。

## 学校食堂餐（饮）具、用具清洁洗消毒安全管理 制度

1、设立独立的餐饮具洗刷消毒室，消毒间内配备消毒、洗刷、保洁设备。

2、洗刷消毒员必须熟练掌握洗刷消毒程序和消毒方法。严格按照“除残渣→碱水(或餐洗净)→清水冲→热力消→保洁”的顺序操作。药物消毒增加一道清水冲的程序。

3、每餐收回的餐饮具、用具，立即清洗消毒，不隔餐隔夜。

4、清洗餐饮具、用具用的餐洗净、消毒剂必须符合国家有关卫生标准和要求。餐具消毒前必须清洗干净，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，及时将其放入保洁柜密闭保存、备用。

5、盛放消毒餐具的保洁柜要有明显标记，要经常擦洗消毒，已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放。

6、洗刷餐饮具的水池专用，不得在洗餐饮具池内清洗食品原料，不得在洗餐饮具池内冲洗拖布。

7、洗刷消毒结束，要清理地面、水池卫生，及时清理泔水桶，做到地面、水池清洁卫生，无油渍残渣，泔水桶内外清洁。

8、定期清扫室内环境、设备，不留卫生死角，保持清洁。