**薛家实验小学食品安全管理制度**

为确保学校师生健康，规范学校食堂餐饮服务从业人员健康管理，保障全体师生餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》，等法律、法规及规章，制定本管理制度。

**一、从业人员健康管理制度**

1、凡在本单位从事直接为师生服务的所有食堂工作人员（包括管理员、厨师、采购员、库管员、清洁工等均应遵守本管理制度。

2、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。餐饮从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。

3、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病的，不得从事直接入口食品的工作。

4、从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，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、食品安全管理员要及时对在本单位餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期到指定查体机构进行健康检查。

6、食品安全管理人员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、从业人员健康证明应随身佩戴（携带）或交主管部门统一保存，以备检查。

**二、从业人员培训管理制度**

1、食堂从业人员包括新参加工作和临时参加工作的食堂从业人员必须经过培训、考核合格后，方可从事学校食堂工作。

2、食品安全管理人员应制订从业人员食品安全教育和培训计划，组织从业人员参加各种上岗前及在职培训，

3、食品安全教育和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、标准和食品安全只是、各岗位加工操作规程等。

4、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者待考试合格后再上岗。

5、建立食堂服务从业人员食品安全只是培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

**三、食品采购查验记录管理制度**

1、指定经培训合格的专（兼）职人员负责食品、食品添加剂及食品相关茶品采购索证索票、进货查验和采购记录。专（兼）职人员应当掌握餐饮服务食品安全法律只是、餐饮服务食品安全基本只是以及食品感官鉴别常识。

2、采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。长期定点采购的，与供应商签订包括食品安全内容的采购供应合同。

3、从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；留存盖有有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

4、从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；留存加盖有供货公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

5、从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品流通许可证，留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

6、从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

7、从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

8、采购乳制品的，应当查验索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。

9、食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，餐饮服务提供者应当查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录。采购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、进货日期等。

10、按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于2年。

**四、食品贮存管理制度**

1、贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

2、食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。

3、食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

4、冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜（不得超过1cm）、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

5、冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得将食品堆积、挤压存放。

6、散装食品应盛装于容器内，在贮存位置表明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

**五、粗加工切配餐饮安全管理制度**

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、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。

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。

4、食品原料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。

5、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。已盛装的食品容器不得直接置于地上。

6、切配好的食品应在规定时间内使用。易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工应及时使用或冷藏。

7、加工结束及时拖洗地面，水池、操作台、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、板补霉、整齐有序，及时清理垃圾，保持室内清洁卫生。

8、在专用洗拖布池或洗拖布桶内刷洗拖布。不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

**六、烹调加工餐饮安全管理制度**

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。用水水质应符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

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低于70℃。油炸食品要防止外焦里生，油炸食品时应避免温度过高、时间过长；随时清楚煎炸油中漂浮的失误碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复煎炸使用。

3、使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

4、烹调后至使用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃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。

5、隔餐隔夜熟制品、外购熟食品必须在使用前充分加热煮透。不将回收后的食品经加工后再次销售。

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。加工后的直接入口食品要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。

7、灶台、抹布要随时清洗，保持干净。不用抹布擦拭已消毒的碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布擦净。按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。

8、工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

**七、加工经营场所管理制度**

1、厨房内外环境整洁，上、下水道通畅，地面无积水。废弃物盛放容器必须密闭，外观清洁；设置能盛装一个餐次垃圾的密闭容器，并做到班产班清；地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等应保持清洁和良好状况；排烟、排气设施无油垢沉积、不滴油。

2、应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品（包括原料）应有保护措施。

3、使用杀虫剂进行除虫灭害工作，应由专人按照规定的使用方法进行；使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料，使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

4、发现老鼠、蟑螂及其他有害害虫应及时灭杀。发现鼠洞、蟑螂滋生穴应及时投药、清理，并用硬质材料进行封堵。操作间及库房门应设立高50cm、表面光滑、门框及底部严密的防鼠板。

5、三防设施有效：纱门、纱窗或门帘、金属防鼠板、防鼠隔栅等设施能有效祈祷防蝇、防鼠、防尘作用。

**八、餐饮具清洗消毒保洁管理制度**

1、设施专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域（或专间）及设备，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

2、餐饮具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

3、接触直接入口食品的餐饮具使用前应洗净并消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。不得重复使用一次性餐饮具。

4、餐饮具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔顿、隔夜。

5、餐饮具应首选热力方法进行消毒，严格按照除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、热力消、保洁顺序操作。使化学药品消毒的严格按照除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、药物泡、清水冲、保洁顺序操作，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。

6、消毒后的餐饮具飙舞光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》。

7、消毒后的餐饮具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，保洁柜应当定时清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

8、采购使用集中消毒企业供应的餐饮具，应当查验其经营其经营资质，索取营业执照复印件、消毒合格凭证；清洗消毒餐饮具用的洗涤剂、消毒剂等必须符合国家有关卫生的标准和要求。

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

10、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浓度。

11、专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

**九、食品用设备设施管理制度**

1、食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局设备、设施，防止在操作中产生交叉污染。

2、配备与食品品种、数量相适应的消毒、更易、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备和设施。主要设施应易于维修和清洁。

3、有效清楚老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及孳生条件。加工与用餐场所（所有出入口），设置纱门、纱窗、门帘或空气幕，如木门下设金属防鼠板，排水沟、排气、排油烟出入口应有网眼孔径小雨6mm的防鼠金属隔栅或网罩；距地面2m高度可设置灭蝇设施。

4、配置方便使用的从业人员洗手设施，附近设有相应清洗、消毒用品、干手设施和洗手消毒方法标示。

5、食品处理区应采用机械排风、空调等设施，保持良好通风及时排除潮湿和污浊空气。

6、用于加工、贮存食品的工用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。食品接触面原则上不得使用木质材料（工艺要求必须使用除外），必须使用木质材料的工具，应保证不会对食品产生污染。

7、各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、道具、砧板等工具，应分开定位存放使用，并有明显标识。

8、贮存、运输食品，应具有符合保证食品安全所需要求的设备、设施，配备专用车辆和密闭容器，远程运输食品必须使用符合要求的专用封闭式冷藏（保温）车。每次使用前应进行有效的清洗消毒，不得将食品和有毒、有害物品一同运输。

9、应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。

10、用于食品加工操作的设备、设施不得用作与食品加工无关的用途。

**十、调味料公示管理制度**

1、需要公示的调味料包括：加工过程中使用的所有酱油、醋、盐、糖、生粉、酱等各种香料。

2、需要公示的食品添加剂和调味料基本信息包括：品名、生产厂家、生产许可证编号、供货单位等。

3、公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂和调味料相符，不得提供虚假信息误导消费者。使用的食品添加剂和调味料有变化的要及时更换公示信息。

4、采购的食品添加剂和调味料要专店采购、专帐记录、专区存放、专器称量、专人负责，并按照有效期使用。严禁采购和使用无合法生产资质以及标签不规范的食品添加剂和调味料。

5、公示栏应按照规定悬挂，便于公众了解相关信息。

**十一、配餐间注意安全管理制度**

1、配餐间工作人员应严格注意个人卫生，严格洗手消毒，穿戴整洁的工作衣帽，戴口罩和一次性手套。

2、认真检查食品质量，发现提供的食品可疑或者感官性状异常，立即撤换做出相应处理。

3、传递食品需要专用的食品工具，专用工具消毒后使用，定位存放。

4、配餐前要打开紫外线灯进行紫外线消毒30分钟，然后对配餐台进行消毒。

5、工作结束后，清理配餐间卫生，配餐台无油渍、污渍、残渍，地面卫生清洁，紫外线消毒30分钟。

6、配餐间按专用要求进行管理，做到“五专”（专用房间、专人制作、专用工具容器、专用冷藏设施、专用消毒设施）。其他人员不可随意进出，传递食品从能够开合的食品输送窗进行。

**十二、食品留样管理制度**

1、学校食堂、集体食堂、集体用餐配送单位、重大活动餐饮服务和超过100人的一次性聚餐，应对食品进行留样，以便于必要时检验。

2、留样的采集和曝光必须有专人负责，配备经消毒的专用取样工用具和样品存放的专用冷藏箱。食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。

3、留样的食品样品应采集在操作或加工终止时的样品，不得特殊制作。

4、留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染；在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不得少于100g。

5、留样食品取样不得被污染，贴好食品标签，待留样食品冷却后，放入专用冷藏箱内，并做好留样记录，包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人。

6、一旦发生失误中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合监管部门进行调查处理，不得影响或干扰事故的调查处理工作。

**新北区薛家实验小学**