

莱州市第一中学食品安全管理制度

为切实加强我校食品安全管理，确保在校师生的饮食安全，特制定我校食品安全管理制度。

一、成立食品安全管理小组

组 长：战农刚

成 员：程锡谟 邱英超 王世芹 邵希岐 王朝晖
张军政 张家亮 刘飞侠

学校食品安全管理员：张家亮

各餐厅安全员：

一餐厅：郝丰君	二餐厅：郎伟丽
三餐厅：张文柏	四餐厅：张洪恩
五餐厅：孙学强	六餐厅：史伟先
七餐厅：邓国参	

二、职责与管理要求

1. 严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营。

2. 食品从业人员每年体检一次身体，持有效的健康证和培训合格证后方可上岗，上岗时必须穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

3. 建立食品原料进货查验制度，禁止采购无卫生许可证、无健康证商贩提供的食品；无商品标签或超过保存期限等“三无”的食品；未经有关部门检疫、不合格的畜禽肉类制品；腐败变质、

油脂酸败、霉变、生虫、混有异物的食品及其它不符合卫生要求的食品。

4. 设立独立的食品库房，库内食品要分类存放，摆放整齐，做到先进先出，防止超期变质。

5. 食品的保存、清洗、切配过程要做到生熟分开，冰柜、用具、容器应有生熟标记，不得使用塑料容器盛放熟食品。

6. 食品的营养要搭配合理，符合学生生长发育的需求。

7. 厨师操作前要对食品、半成品的质量严格检查，对不符合烧煮、烹调要求的食品不准进行烹调加工。烧煮时，应将食品上下翻动，使食品各部位都能受热，防止食物中毒事故的发生。

8. 公共餐具必须经过严格的清洗消毒后方可使用。

9. 学校每餐、每样食品按要求进行留样，分别留足 125g 盛放在已消毒的留样盒中，标明留样时期、品名、餐次、留样人后存入冰箱内，并作好留样记录。留样食品必须保留 48 小时，保存期内未发现食物中毒事件即可倒掉；留样食品盒应单独存放，不得与其它无关食品混放。

10. 工具容器设备要洗净，厨具要摆放整齐。及时冲洗、清扫工作场所，保持环境卫生。

11. 完善防蝇、防尘、防鼠、防潮设施，定期开展除四害活动。

12. 利用《家长开放日》，征求家长对餐厅饭菜质量、价格、服务、食品安全等方面的意见，针对意见和建议，各餐厅要迅速拿出整改计划和措施，并保留好各种记录。