

栖霞市第一中学食品安全管理制度

1、学校饮食卫生安全管理制度

为切实搞好学校食品卫生管理工作，从源头防止食物中毒，为学校师生营造一个安全、卫生的环境，特制定本管理制度。

一、总则

1、设置学校食品卫生管理机构：

组长：校长；副组长：分管后勤副校长、总务主任；小组成员：总务副主任、食堂管理员、餐厅负责人（兼食品卫生监督员）。

2、积极配合、主动接受卫生行政部门对学校食品卫生的监督检查，对卫生行政部门提出的意见和建议，及时采取措施进行整改。

3、建立食物中毒或其它食源性疾患等突发事件应急处理机制，如发生上述事件，立即向学校和教育行政部门、卫生部门报告，不得缓报、瞒报、漏报。

4、实行事故责任追查制度。事故责任追查做到“四不放过”，即事故原因未查清不放过，事故整改措施未落实不放过，事故责任人未受处理不放过，教师、学生未受教育不放过。

二、学校食堂、小卖部食品卫生管理要求：

（一）必须具备的条件：

1、食品加工人员必备的卫生条件：从业人员必须经培训合格后持证上岗、有健康证，并随时保持个人衣帽、仪表整洁。

2、操作间必备的卫生条件：设施布局合理，生熟分开，标

志明显，餐具存放整齐，密闭保存，符合规范要求。

3、食品采购、贮存必备的卫生条件：采购食品符合卫生标准，有检验证明，有冷藏冷冻设施，库房整洁通风，防鼠设施齐全，原料摆放整齐，标志明显，物品分类、分架存放。

4、食品原料及食品添加剂符合规定：使用的原材料及添加剂符合卫生要求，定型包装食品有厂名、品名、厂址、生产日期、保存期，无超过保存期或腐败变质食品。用于原料半成品、成品的容器、用具，分开使用，定位保洁。

5、餐具消毒：消毒设施必须监测合格、符合要求，并正常运转，有专人负责餐饮具消毒并熟练掌握操作规程。

6、环境卫生：环境整洁卫生，有防鼠、防蝇、防尘设施。

7、卫生管理制度：有卫生许可证并进行年审，有专人分管食品卫生工作并经常检查，有记录，对从业人员定期培训。

（二）加工过程的卫生要求：

1、严格杜绝用变质及其它不符合卫生要求的食品及其原料加工食品的行为。

2、粗加工过程中动物性食品与植物性食品必须分开存放。

3、用于原料、半成品、成品的工具不得混用，保持清洁。加工后的原料、半成品、成品存放符合卫生要求，防止交叉污染。

4、食物没有烧熟煮透不得食用。隔餐隔夜的熟制品食用前必须充分加热，加热不彻底的严禁食用。

5、不得出售感官异常或变质食物。

三、学校副食品店食品卫生管理要求。

1、经营户必须持有卫生许可证、从业人员健康证、培训合格证。

2、定型包装食品必须索证。

3、食品陈列与销售符合卫生要求，离墙、离地面 15 厘米。

4、三防措施及废弃物存放符合规定，不污染环境和食品。

5、不得经营过期变质及三无食品(无厂名、厂址、生产日期、保质期限过期的食品)。

6、定型包装食品不得拆散销售。

2、学校食堂管理制度

为加强和促进食堂管理工作，进一步提高后勤服务质量，确保食堂卫生和食品安全，保障供应，更好地满足广大师生的就餐要求，特制定食堂管理制度如下：

一、食堂经营范围

1、严格执行学校制定的经营范围和卫生防疫部门规定制作销售食品。

2、未经学校同意不准外购主食及制成品加价出售。

3、经营单位只准在经营的范围及地点内进行加工销售，不得超范围或私自设点。

4、禁止向学生出售烟、酒等不宜向学生出售的物品。

二、价格质量要求

1、主食要足斤足两，做到碱性适宜，严格按照规定价格销售。

2、副食种类按不同季节选配，要做到有营养、味道好、新鲜、卫生，高中低档搭配。

3、主副食品要明码标价，总务处加强成本核算，严格按批准价格销售，毛利率不得超过 25%，否则给予经济处罚。

三、食品卫生要求

1、对主要原料（油、米、盐、面、肉等）实行集中采购或定点采购，供货单位必须各种证件齐全，做好进货、发放使用记录，严禁私自采购原料，否则给予经济处罚。

2、不得采购、加工、销售腐烂变质、假冒伪劣、不经检疫、有毒的食品，如有发现从严处罚并追究经营单位及当事人的责任，并由其承担一切后果。

3、食品分类、分架隔墙、离地存放，生熟分开不混杂，不制售冷荤凉菜，不使用未经洗涤、消毒的餐炊具，不使用白色泡沫餐炊具，若有违反给予经济处罚。

四、食堂环境卫生及工作人员管理要求

1、食堂周围环境要保持卫生、安全，与外界隔离良好，无闲杂人员进出食堂。

2、食堂内部环境整洁、规范，无老鼠、无苍蝇、无蟑螂及其他有害昆虫，室内无油垢，地面无污物，无蜘蛛网，窗明几净。

3、工作人员衣帽整洁，勤洗勤换，有健康合格证并挂卡上岗，出售食品时要戴口罩，使用工具售饭，坚持持卡交易，禁止记账、赊欠和多打卡，不得提供塑料袋。

4、工作人员要树立服务意识，对师生态度要热情、周到、友好，不急、不燥、不烦，不能与师生发生任何争吵。

5、餐厅卫生要保持清洁，随时清扫，及时开门关门，桌椅摆放整齐，不得随意搬动，保证使用完好。

五、设备设施的管理要求

1、食堂布局合理，有相对独立的食品原料存放间、粗加工制作间、消毒间、更衣间，有符合要求的废弃物存放设施，照明、通风、抽烟装置符合要求。

2、有符合卫生要求的洗涤、消毒、保洁设备，有够用的冷藏设备，有防尘、防蝇、防鼠、防潮等设施。

3、未经学校批准，经营单位不得私自改变建筑设施，不得私拉乱接电源，要加强设备保养，落实专人负责。

4、必须配备足够防火防盗设施，定期检查设施完好情况，做好食堂内防盗、防火、用电安全工作，如出现问题由责任单位或主要责任人负责赔偿并承担相关责任。

六、监督、检查、整改方面要求

1、总务处加强对食堂工作的日常检查，并按照本制度规定的要求逐项检查，发现问题及时反馈经营单位，并作出相应处理。

2、总务处每月召开一次学生会议，进行学生民意测验，认真听取学生的反映和意见，并及时反馈给经营单位落实整改，于每月十日前将学生民意测评情况及整改措施书面上报学校，对反映较大、民意测验满意率较低的要处罚，从单位风险抵押金扣除

或从当月返还款中扣除。

七、其他方面

1、严格按《食品卫生安全法》和承包协议中的要求执行。

2、严格按照规定的售饭时间执行，任何条件下要保证一日三餐准时满足供应。

3、对教工餐厅提供优质便利服务，保本经营，明码标价，保证早、中、晚三餐及时供应。

4、总务处根据此规定制定相应考核办法。

3、食堂物资定点采购和索证、登记制度

1、到持有卫生许可证经营单位采购食品及其原料，要索证，禁止采购不符合真凭实据的食品。

2、学生集体外出订餐时，确认注有“送餐”、“学生营养餐”的许可项目标示方可订餐。

3、不得订购隔餐的剩余食品及冷荤凉菜食品。

4、定期去市场考察，把握市场行情，做到物美价廉。

5、对油、米、面、干鲜、肉类等量较大的采购物品，应定点进货，并与其供货商签订物品质量协议书，要保证各种证件齐全，索要生产或销售的厂址和地址、联系电话及家庭住址等，接受领导监督检查。

6、采购青菜时，最多不超过两天。做到每日都是新鲜蔬菜。

7、成立采购小组，由采购小组共同协商联系。采购所需的各种物品，实行公开化、民主化。采购小组三人采购原则：采购

时保证两人在场；报销时及时上报采购情况，核对金额，做到日清月结。

8、建立每日采购物品登记表，内容包括物品名称、价格、优劣、供货商。

9、积极配合学校领导监督检查，发现问题及时向主管领导上报。

10、食堂所进原料必须按国家有关采购食品索证管理办法进行。未按该办法执行而造成损失、中毒事件或其它严重后果的，由当事人负责赔偿，并给予适当的行政处分，严重者追究其法律责任。

11、采购食品原料时，必须索证（即产品检验单或化验单）。否则不能采购。

12、索证的种类和范围包括 15 类产品。即粮油制品、乳制品；定型包装肉类；水产、蛋禽、饮品饮料冷饮食品；豆制品；酱腌菜类；凉果蜜饯、槟榔、食糖、糖果糕点；罐头类；茶叶；酒类；调味品；食品添加剂；保健食品；进口食品；其他食品。

13、产品检验合格证或化验单上必须标明产品名称、生产厂名、厂址、电话号码、产品批号、卫生许可证号、生产日期、保质期、检验日期，并加盖检验单位公章。

14、每种产品索证资料应予以保存，以便卫生部门检查。

4、食堂饭菜留验和记录制度

1、学校食堂为师生提供的每餐、每样食品都必须由专人负责

责留验；

2、学校每餐、每样食品必须按要求留足100g, 分别盛放在已消毒的餐具中；

3、留验食品取样后, 必须立即放入完好的食品罩内, 以免被污染；

4、留验食品冷却后, 必须用保鲜膜密封好（或加盖）, 并在外面标明留样时间、品名、餐次、留样人；

5、食品留验必须密封好、贴好标签后立即存入专用留验冰箱内；

6、每餐必须作好留验记录: 留验时间、食品名称, 便于检查；

7、留验食品必须保留48小时, 时间到满后方可倒掉；

8、留验冰箱为专用设备, 留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的其它食品。

5、学校食品安全定期检查制度

一、学校食品安全实行校长负责制, 建立学校食品安全工作小组, 设立专职或兼职的食品安全管理员。

二、学校食品安全工作小组负责学校食品卫生设施的建设和管理, 对工作人员的指导和培训, 管理制度的建立和执行情况的检查等具体工作。

三、学校必须实行食品安全定期检查制度, 检查内容包括食堂食品卫生、食品商店食品卫生、饮用水卫生、学生自备菜卫生等。

四、学校食堂、食品商店每日一小查，每周一大查，月末一小结，一学期一大结。周查由总务处牵头组织，月查由分管校长牵头负责。要建立食品安全检查台账，对发现的问题，要发出整改通知书，由受检单位负责人签字限期整改，整改不到位且存在较大安全隐患的，责令停业整顿或中止承包合同。对发现的严重食品卫生隐患问题，学校应及时向当地卫生、工商等有关职能部门报告。

五、学校自备饮用水，开学前和学期中各送检一次，由卫生部门负责检测。学校不送检由学校负相关责任，卫生部门不予检测，由卫生部门负相关责任。检测不合格的自备水要立即整改，未达到饮用标准不得供师生饮用。学校要为学生提供开水或其他符合卫生要求的饮用水。

六、学校要加强对食品安全工作的管理，严格执行食堂、食品商店、自备饮用水、学生自备菜的定期检查制度，并严格实行责任追究制度。对拒不实行食品安全定期检查制度的学校，教育行政部门将给予批评教育或行政处分。

6、食堂餐具消毒制度

1、餐具、菜具、熟食容器餐后立即清洗消毒，做到使用一次清洗消毒一次。

2、食堂工作人员应身体健康、工作认真。

3、餐具清洗消毒必须严格按一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁的顺序操作。

4、餐具消毒应达到下列要求：

电子消毒柜：将餐具倾斜置于电子消毒柜内，开启电源使其处于消毒状态，约 20 分钟左右保温指示灯亮。

药物消毒：“84”消毒液一般使用 1:250 的浓度，将餐具浸泡其中 10 分钟。

5、餐具应竖立或倒放在消毒柜内，开机消毒约 15 分钟，待冷却后取出。

6、消毒完毕的餐具、茶具应立即放于清洁的橱、柜内保洁，防止再污染。

7、泔水、垃圾应密封存放，日产日清。

7、学校饮用水定期检测、整改制度

一、认真执行有关卫生条例，坚持灭“四害”的常规工作，确保我校师生的饮水安全。

二、学校对饮水设施定时进行维护，保证饮水设施的正常使用，密切关注师生饮用水安全。厨房负责蒸饭的工人为饮用水安全责任人。

三、定时对饮水设施进行卫生清理和消毒。每月进行一次清洗。每周进行一次消毒。经常观察饮水设施内外部的卫生和水质情况，及时清除污垢，保证师生饮用水的干净和卫生。

四、消毒工作须请专业人员指导。

五、责任人须做好责任区内环境卫生，保持整洁的卫生环境。

六、定期进行除“四害”的工作，使工作区内的除“四害”的要求达到国家规定的标准，防止传染病的发生。

七、学校所有饮用水由学校统一管理，任何个人都不得自行经营饮用水。

八、学生用开水由锅炉房负责。要保证学生饮用水供应，确保饮用水安全、卫生。

九、教职工打开水时间做到定时开放，节约用水。

十、负责饮用水安全的人员必须按时开关闸阀，确保水塔储水量和不多次外流造成浪费。

8、学校疾病防治安全管理制度

1、学校要按照《学校卫生工作条例》和有关法规性文件的规定，依法管理学校卫生及学生常见病、传染病群体性防治工作。

2、对学生实施群体性防治措施（国家规定的计划免疫接种除外）必须经市卫生局、教育局批准，并由市卫生防疫站统一组织实施。

3、为杜绝意外发生，我市学生疾病防治用药统一由市卫生防疫站学校卫生科提供，各校不得擅自接受其它途径药物。

4、传染病防治实施预防接种时，预防接种专业人员必须严格执行“一人一针一筒”，加强无菌观念，并确保医疗器械的卫生及操作的规范，学校卫生分管领导有责任对接种全过程进行监督。

5、开展学生常见病、传染病群体防治工作，应遵循学校管

理的有关规定，妥善安排好预防接种及其他群体防治措施的时间，以维护学校正常的教育教学秩序。

6、未经市教体局、卫生局、卫生防疫站批准，任何单位和个人不得擅自组织学生实施群体性防治措施。违者要对当事人予以严肃处理，并追究其单位领导人的责任；造成严重后果的要依法追究有关人员的法律责任。

9、疫情报告制度

一、认真做好突发性疾病和传染病的教育、宣传发动工作，按照卫生防疫部门的部署要求，及时做好有关的疫苗接种，增强人体免疫力，防止各类疾病的发生。

二、认真学习贯彻、执行中华人民共和国食品卫生法，加强对食品卫生的管理，搞好个人卫生和公共卫生，餐厅应做好各种餐具的清洁、消毒工作，做到冷、热分开，不售腐烂变质的食物，以防病从口入，如发生食物中毒等疾病，应及时查明原因，与卫生医疗机构取得联系，做好抢救工作，及时上报卫生防疫部门。根据不同的中毒食品对中毒场所采取相应的消毒处理。

三、认真学习贯彻执行中华人民共和国传染病防治法，加强对各类传染病宣传教育力度，对已发生的常见传染病，如：甲肝、乙肝、肺结核、腮腺炎、流脑、乙脑、流感、百日咳等疾病，应早隔离，早治疗，做好消毒工作，同时按照要求上报有关部门。

四、设立专职（或兼职）传染病疫情管理员，负责本校内发生的传染病报告和管理工作的。

五、学校发现传染病时，应立即向当地卫生院或直接向市卫生防疫站报告，积极配合卫生部门开展流行病学调查、消毒、隔离、抢救等工作。

六、流行季节要做好学生晨午检、体检及预防接种工作，管理好食堂、饮水、环境等卫生工作，杜绝食源性传染病发生。

七、按要求开展健康教育及传染病防治知识普及工作。

10、食堂卫生安全预防管理制度

一、食堂必须持有效卫生许可证，到期及时验换。

二、从业人员按要求如期进行健康检查，卫生知识定期培训，持合格证上岗。

三、从业人员工作时必须穿整洁干净的工作服，戴口罩、发帽，坚持每日清洗、消毒一次。个人卫生做到“四勤”。严禁在操作间内洗衣物。

四、保持室内外环境整洁、干净、无杂物、室内地面清洁、无油垢、无异味，垃圾桶盖好盖及时清运。

五、防蝇、防尘、防鼠设施齐全，室内无蝇、无鼠迹、无蟑螂。

六、各种工具、容器、机械定位存放，用毕及时洗刷干净，达到物见本色；各种防尘布洁净并有正反标记。

七、不制作冷荤食品。要配有留样冰箱，菜类、肉类、蛋白食品要留样 24 小时。

八、各种食品用具要生熟分开，设有明显标记。菜墩、砧

板用毕洗刷干净，立式存放，要求各面洁净，物见本色。

九、不采购、不加工腐败、变质、霉变、虫蛀、掺杂使假、标识不全及过期食品。从正规渠道采购食品，相对固定商店，并做好每日采购的登记台账工作。

十、必须采购、使用符合国家卫生标准的食品添加剂。

十一、库房食品存放分类上架，隔墙离地，防鼠防潮，不混放。冷藏食品放置方法正确、卫生。严禁存放有毒物品和杂物。

11、食堂工作人员个人卫生制度

1、食堂工作人员必须取得有效的健康证明，每年体检一次，合格者方可上岗。

2、食堂工作人员必须穿戴浅色工作服、帽，头发不露帽外，操作直接入口食品时应戴口罩，不戴戒指，不涂指甲油。

3、食堂工作人员操作食品前和大小便后，应洗手消毒，不得穿戴工作服、帽进入厕所。

4、食堂工作人员操作食品时不吸烟，不挖鼻孔、掏耳朵，不得对着食品打喷嚏。

5、食堂工作人员应做到勤洗手、勤剪指甲，勤理发洗澡、勤换洗工作服、帽，不随地吐痰，不乱丢废弃物。

12、食堂卫生清扫制度

一、环境的清扫

1、食堂周围环境卫生打扫。

2、纱窗纱门的清洗，坏掉的更换。

- 3、墙面瓷砖用碱水擦。
- 4、地面用碱水拖。
- 5、除四害药物进行调换。

二、物品的消毒

- 1、所有物体表面用消毒水擦洗。
- 2、地面用消毒水拖。
- 3、食具、容器、灶具等用蒸汽或煮沸消毒。
- 4、抹布蒸汽消毒。

三、验收:

- 1、清扫消毒完毕，由总务处进行全面检查。
- 2、食品层层验收，不符合卫生要求的立即更换，及时购买。

13、突发性疾病、传染病的防范措施

一、加强宣传教育。利用墙报、校内广播、上卫生课等多种形式进行传染病的预防知识宣传教育。让学生掌握传染病的预防知识，要搞好个人卫生，养成良好的卫生习惯。合理休息，防止过度紧张和疲劳，并注意防寒保暖。

二、认真做好学校室内外的环境卫生。加强教室、午休室和活动场所的通风换气，保持室内空气清新。保持生活、工作环境的空气流通。

三、建立晨检制度。每天进行晨检，对缺勤的学生、教职工进行调查，及时掌握学生健康状况，一旦发现学生、教职工有传染病发生，及时向学校或当地卫生防疫部门报告。

四、在呼吸道疾病流行期间，尽量减少到人员拥挤的公共场所。若有发烧或出现上呼吸道症状时，应及时到医院就诊，有利于早期诊治呼吸道传染病。

五、预防接种。儿童应按时进行计划免疫接种；对流感等呼吸道传染病根据疫情及个人的不同情况选择进行疫苗接种。

六、注意体育锻炼，提高耐寒能力，增强体质。

14、食品添加剂使用与管理制度

1、食品添加剂采购要按照国家有关规定索取检验合格证或者报告单。

2、食品添加剂必须是食品用途的添加剂，添加剂产品说明书的内容必须真实，禁止使用非食用添加剂。

3、建立严格的食品添加剂采购、验收、使用登记制度。

4、食品添加剂应设专人负责管理。

5、食品添加剂的使用要严格按照标准要求添加，不得随意扩大使用范围或使用量。

6、食品添加剂要分类、分开存放，以防误用。

15、食堂人员的卫生知识培训管理制度

1、食堂从业人员、管理人员必须掌握有关食品卫生的基本要求；

2、食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证和培训证后，方可上岗，从事食品生产加工工作。

3、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），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卫生的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

4、食堂从业人员及集体餐分餐人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因，排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

5、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：①工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；②穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；③不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；④不得在食品加工和销售场所吸烟。

6、从业人员必须定期组织培训（每学期不少于一次）。学习培训方式：聘请疾控中心、市场监管局同志授课，组织学习食堂卫生相关法律法规、食堂卫生和营养知识；组织食堂管理人员外出参观学习；食堂等经营部门自己组织员工进行学习等。通过学习使员工逐步养成良好的个人卫生习惯，并在工作中自觉遵守食品卫生管理的有关法规和制度。

16、主食、面食制作加工卫生管理制度

1、原料必须新鲜，无虫、无异物、无霉变、无酸败。

2、和面机、馒头机和绞肉机等食品加工机械设备，用前用后应及时进行冲洗，必须随时保持清洁。

3、必须保持食堂加工所用的案板、擀面棒、刀具等用具的清洁卫生。

4、使用食品添加剂必须按照《食品添加剂使用卫生标准》严格计量使用，不得凭经验和凭感觉估计使用。

5、工作人员从事食品加工前必须穿清洁的工作服，戴工作帽，并洗手、消毒。

6、米饭、馒头等主食加工应做到适量，做到尽量不剩，若有剩余应摊开凉透后冷藏。食用前要彻底加热。所剩米饭不得掺到新蒸的米饭中。

17、凉菜加工制作管理制度

为保证凉菜卫生安全，必须做到“五专”，严格做好“三个关键环节”，工作人员必须严格按照加工要求进行加工。

一、必须做到“五专”

1、专人：必须由固定的厨师专门负责凉菜加工；

2、专室：冷菜加工必须在专门的凉菜加工间内加工，专用间不得加工其它食品，不得存放无关的物品。专室内设洗手池和预进间。应“三防”设施齐全，安装空调，室内温度控制在25℃以下。

3、专用工具：凉菜间内必须备齐专用的刀、砧板、盆、盘、抹布、墩等工具，严禁与其他部位的工具混用。

4、专用消毒设备：凉菜间内设有供工具、容器、手、水果、蔬菜洗涤消毒用的设备，随时进行洗涤消毒。

5、专用冷藏设备：凉菜间设足够的冰箱专供存放凉菜及其所用的原料。

二、制售凉菜的三个关键环节

1、保证切拼前的食品不被污染：

(1) 肉、禽、水产、蛋等动物性食品的粗加工、热加工必须在凉菜间外进行。热加工应注意烧熟煮透，防止细菌残存，加热后用于制作凉菜的熟食品应放在凉菜间内冷却凉透，然后放入冰箱冷藏。切忌把熟食品或未凉透的热食品直接放入冰箱，否则食品中心部位散热受阻食品易腐败变质。冷藏时间不得超过 2 天。

(2) 外购的熟肉制品，应及时进行冷藏。应当天进货，当天食用，隔夜的熟肉应重新高温加热消毒后再食用。

(3) 水果、蔬菜必须在凉菜间外摘洗干净，再进凉菜间消毒后放入冰箱或直接切配。各种边菜的加工要求与凉菜加工相同。

(4) 高温加热后的熟食品或消毒后的蔬菜水果一定要盛放在凉菜间专用的消毒过的盆或盘内。

(5) 冰箱必须定期清扫除霜，定期测量温度，使其保持清洁和良好的运转状态，切实达到冷藏的温度，一般为 5℃ 右。当断电或冰箱出现故障时，对内存的食品必须采取特殊处理措施。

2、切拼过程严防污染：

切拼前必须进行全面消毒，包括空气、砧板、抹布、容器、手、台面等。若切拼时间长，加工量大，应隔一段时间随时对手、刀、砧板、墩等进行消毒处理。

3、凉菜加工完毕应及时出售食用：

(1) 凉菜加工完后必须及时出售食用，不给细菌繁殖的时间。

(2) 未售完的凉菜必须及时放入冰箱保存，保存时冷盘不能重叠堆放，防止盘底污染食品。

18、食品粗加工的卫生管理制度

各种动、植物食品原料在烹调之前应进行粗加工，要检查食品的质量，对于腐败变质、生虫、发霉、掺杂、掺假、有毒的食品要清拣掉，从而保证烹饪原料的卫生安全性。

(1) 蔬菜类：首先应摘除腐烂、枯黄的部分，认真清洗，尤其是对菜叶部分。清洗后的蔬菜不应有泥沙杂质，不应放置过夜。

(2) 肉类：加工前检查是否是经兽医部门检验合格的肉。加工时要清除病灶、伤痕，除去肾上腺、甲状腺和病变淋巴结，然后将毛、血污等清洗干净，放于清洁的容器内。肠肚等内脏与肉品分开清洗，分容器盛放，冷冻肉解冻应自然解冻。

(3) 水产品：加工前应检查有无有毒鱼类或已腐败变质的水产品。不能加工死黄鳝、死甲鱼、死河蟹、死乌龟和贝壳类水产品。水产品刮鳞、去鳃、去内脏后，清洗干净放入容器内，尽快烹调，暂时不用的应放入冰箱内保存。

(4) 禽蛋类：活禽宰杀前注意有无疾病，宰杀后要脱净羽毛，清除内脏，及时烹调；鲜蛋蛋壳上常粘有禽类的粪便等污染物，沙门氏菌带菌率较高，加工前要将蛋皮洗净。

(5) 罐头类：烹调时经常需要一些罐头等方便食品，其中有些要经过再次切配。加工前首先应检查是否在保存期内，有无变质现象，做到随用随加工，防止污染。

19、烹调加工的卫生管理制度

烹调的各个环节是食品加工过程中的一个重要环节，操作人员必须认真做好食品卫生工作。

(1) 配菜：配菜时，对于蔬菜类原料应将其洗净后放在案台上放好，放入生盆或盘中，生盆要有标志，一定要做到先洗后切，避免维生素的流失；对于动物性原料，绞肉馅时不能用不可食部分，绞肉机用过后要马上清洗干净，涂上食用油防锈。切块时不宜过大，以免烹饪困难。

(2) 调味：应合理使用调料。少量加盐，人体过多摄取盐对健康不利。而盐在平时要密封贮藏，炒菜时应在菜熟后加盐，这样可以避免盐中碘的挥发；味精可提高菜肴的美味，有研究认为，味精经过高温烹制后会发生一些化学变化而产生有毒物质，所以味精要在菜出锅时再使用。

(3) 烹制：在上灶烹制时炒锅离火要快，用煤的炉子炉口要随时加盖，以免灰尘污染。

加热要炒熟炒透，对于肉类加工要防止外熟内生，否则难以杀灭其中的有害微生物及虫卵；荤菜的加热要避免温度过高，引起焦化，既破坏了菜肴的色泽风味，又会产生对人体有害的物质；

而蔬菜的加热要急火快炒，减少营养素的损失，同时要注意菜的特性，如扁豆若不焖烂炒熟，会引起食物中毒。

避免勺内着火的烹调方法，因为在燃烧的过程中会产生致癌的有害物质。而且，也要避免炒菜时油温过高，如果是循环炒菜，油要定期定量地添加新油，炸鱼、炸肉专用的“过油”如变粘稠变黑，就一定要丢弃。

此外，烹调工具要用铁锅铁勺或不锈钢的锅勺，不得使用铝锅铝勺。锅勺应随用随刷，做到一菜一刷，否则不仅会有碍菜肴的风味，也不利于卫生；盛装菜肴要注意容器的清洁，不能用配菜盘或未消毒的容器盛装，不得接触食品及菜盘内缘；盛装后应尽快上桌，不宜久存。

20、配餐管理制度

- 1、学生配餐生产加工场地必须符合规定的卫生条件要求。
- 2、从业人员必须持有有效的健康证和培训证。
- 3、不得向无卫生许可证的生产经营者采购食品，不得采购超出保存期限或无生产日期、无保存日期的定型包装食品。无包装易腐食品必须在加工完成后四小时内食用。
- 4、学生配餐必须有专人负责配餐的安全卫生，并进行采样检验和留查。

21、食品贮存管理制度

- 一、采购的食品在运输过程中必须保证清洁卫生，食品不被污染。

二、库房管理必须有专人负责，验收入库，凡发现有腐烂变质、被污染和过期食品一律不准入库，并做好处理记录。

三、各种物料必须堆放及盛放原料的容器外面应有标签，容器应有加盖加罩。

四、原料品种分段（库）存放，杂物与食品，食品原料与成品，成品与半成品分开；生食品与熟食品，短期存放与较长期存放的食品，具有异味的食品（如海产品）和易于吸收气味的食品（如面粉、茶叶、饼干等）要分开存放并有明显标识。

五、库存食品应做到先进先出，易变质的先用。

六、库存的食品应与墙壁、地面保持一定距离（离地 40 - 50cm，离墙 30cm），以利于通风换气。

七、库房必须保持干燥、通风，有防霉、防火、防鼠措施。

八、不准在库房内存放有毒、有害物品。

22、食品库房管理制度

（1）对入库食品应做好验收工作，变质食品不能入库。验收入库时按照品种、数量规格逐一核对上账入库。

（2）在食品库房管理工作中，必须做到先进先出、易腐先出；隔墙离地、分类堆放、标签立卡、账物相符；防蝇防鼠、防腐防尘、禁放异物的三十六字方针。

（3）食品入库后按入库的先后批次、生产日期分别存放，并对库存食品定期进行卫生质量检查，做好质量预报工作，及时处理有变质征兆的食品。

(4) 一切食品和原辅材料严禁与放射性物质、有毒物、不洁物同室存放，同仓库储存。库房不得存放私人物品。

(5) 各类食品应分类存放，食品与非食品、原料与半成品、卫生质量有问题的食品与正常食品、短期存放的食品与长期存放的食品以及有特殊气味的食品与易于吸收气味的食品不能混杂堆放。

(6) 储存食用油应有专用油桶（槽）。为防止与非食用油桶相混，食油桶应有明显标记。

(7) 食品在仓库中的堆放要有足够间隙，不可过分密集，与地板墙壁间应保持一定距离。熟食品不得靠墙着地。

(8) 食品储存过程中应注意防霉、防虫、防尘、防鼠及保持适当的温湿度。

(9) 易腐食品储存时应有冷藏设备或采取其他保鲜措施防止腐败变质。

(10) 库房重地，其他人员未经许可不得入内，库房钥匙不准交他人代管或炊事人员领物自取。

23、冷藏食品管理制度

一、必须有专人负责定期维护清理，做到内部清洁卫生，冰柜内无异味、臭味，防止食品污染。

二、库内食品要分类堆放，整齐有序，先进先出。

三、冰柜内存放食品应做到生与熟、成品与半成品分开。

四、冰柜内不得贮存私物、药物及杂物。

五、做好储藏设备维护、清理记录。

24、食堂违规处罚管理制度

为了进一步加强内部管理，严格执行国家法律、学校各项规章制度和食堂管理各项规定，现根据国家相关法规，制定本办法如下：

一、违反《食品卫生法》和食品卫生操作规程，有以下行为之一者，发现一人次扣罚 5 元。

- 1、售饭时间不穿工作服，不戴工作帽；
- 2、工作时抽烟；
- 3、留长指甲、蓄长发、长胡须、戴戒指、涂指甲油；
- 4、带小孩进入操作间；
- 5、开会迟到、早退；
- 6、边吃东西边售饭；
- 7、大小便后不洗手消毒；
- 8、无消毒记录；
- 9、不按规定索证；

二、有以下行为之一者，发现一人次罚款 10 元：

- 1、无证上岗；
- 2、工作时打赤膊；
- 3、不在规定售卖区域卖东西；
- 4、不按规定乱倒垃圾；
- 5、生熟食餐（炊）具不分；

- 6、生熟食品混装；
- 7、操作间脏乱差；
- 8、卫生责任区未打扫，脏乱差；
- 9、库存物资不按规定放置；

三、库存有过期、变质和三无产品，视其情节，罚款 50 - 200 元。

四、严禁与顾客吵架斗殴；严禁承租户之间吵架斗殴，违者视其情节罚款 50 - 100 元。

25、卫生监督管理制度

为了进一步加强我校饮食卫生管理工作，提高学校饮食质量，保证食品卫生、安全，现根据国家《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《餐饮业食品卫生管理办法》等有关法规，以及学校有关规章制度和合同，特制定本制度如下：

一、食堂设置专职食品卫生监督管理员一至二人，专门负责中心各食堂、餐厅等经营部门的卫生监督管理工作。

二、根据国家有关法律法规、一中食堂各项管理制度，对食堂各场所进行食品卫生的监督、检查和指导。

三、食品卫生监督内容：

- 1、从业人员持证上岗，着装，个人卫生要求；
- 2、卫生管理组织和管理制度情况；
- 3、内外环境卫生；

4、食品用工具及设备卫生、食品容器及包装材料、卫生设施、工艺流程情况；

5、食品生产经营过程的卫生情况；

6、食品标识、说明书、采购食品及其原料的索证情况；

7、食品原料、半成品、成品等的感官性状、添加剂的使用情况；

8、食品贮存，餐具、用具等消毒情况；

9、服务质量情况；

10、执行国家法律法规，学校和中心有关规章制度情况。

四、管理员必须每天进行经常性检查和专项抽查，并做好检查工作记录，发现问题必须及时纠正和处理；凡发现有过期变质食品必须立即进行销毁。

五、根据被查单位违规情节轻重，按规定给予批评教育、经济处罚，并及时向主管部门汇报。

六、宣传食品卫生知识；定期或不定期组织员工进行卫生知识培训，不断提高员工素质。

26、校园环境卫生管理制度

1、校园环境卫生由政教处具体负责管理。

2、校园环境卫生分区分块管理，并由专人负责，各责任人必须保障在学校正常工作日内与举行重大活动期间，责任区内无纸屑无污迹无死角，无乱扔乱画乱倒行为。

3、教室卫生、清洁区卫生坚持一日两扫，政教处定时组织检查。

4、定期大扫除制度。由政教处定期或大型活动前出具通知，举行全校大扫除。

5、随查制度。为加强学校环境卫生的管理，政教处对各班教室卫生区、环境卫生区随时抽查，检查得分纳入各班的班级量化考评。

6、监督检举制度。发动学生监督检举乱扔乱画乱倒的不文明行为，促使学生养成良好的卫生习惯，凡检举外班学生不文明行为一次，情节属实者，检举者与被检举者将给予奖分与罚分的处理。

7、卫生监督岗轮流值勤制度。卫生监督岗由各班卫生检查人员轮流担任，轮值时间一星期，在轮值时间内，卫生监督员必须对校园内乱扔乱画乱倒的不文明行为进行监督，政教处进行督察，并给出考核得分，并作为发展团员的依据。