

中国烟台赫尔曼·格迈纳尔中学食品安全管理制度

为进一步规范学校食品安全管理，更好地为师生服务，切实保障师生的身体安全卫生健康，特制定本制度。

一、学校建立了食品卫生安全主管领导负责制，配备了兼职的食品卫生安全管理人员。

二、学校食堂在取得食品药品监督管理局发放的有效食品卫生许可证后方可开办。

三、学校食堂实行后勤社会化自主经营方式，不实行对外承包或托管外包形式。

四、食堂员工必须每年一次定期体检，并持有有效的健康证上岗工作。平时应当接受卫生知识培训，养成良好的卫生习惯，搞好个人卫生，工作前做到洗手消毒和佩戴口罩。

五、采购食品应当按照以下规定予以实施：

(1) 食堂采购实行领导负责制，指定专职采购、验收人员。并实行组长负责制。

(2) 采购原料必须做到无害无毒，不使用国家禁止使用的动植物及有碍人体健康的原料，不使用无商品名称、厂名、厂址、生产日期、保存期等不符合国家《食品标签通用标准》的食品原料。

(3) 采购食品原料时必须向供货商索取卫生许可证及产品检验合格证。不得擅自采购来历不明的食品。杜绝加工销售掺杂作

假、以劣充好的伪劣食品,采购的原料须有专业人员验收质量和数量,并做到每天配好午餐原料,保障原料新鲜安全。

(4) 配菜中心的报价和自行采购的发票都必须写明品种、数量、单价、金额。报价、发票应当与当天的菜单相符合

(5) 食品原料必须做到分类存放,生熟分开,并做好防尘、防蝇、防鼠、防潮。加工熟食品应当洗手消毒,佩戴口罩,使用售货夹。

(6) 加工蔬菜做到反复漂洗,避免蔬菜污染,预防引起食物中毒。

(7) 生熟食品分开存放,每天留样保存 48 小时,并标明时间,菜名,留样人员等。生熟砧板要分开,摆放食品和厨具要规范、整洁、有序。

(8) 餐具要有专人负责,做到安全卫生,使用前必须进行消毒。

(9) 食堂应当保持卫生、整洁、无异味、无虫害、地面无积水、污物,垃圾桶随时盖严、并及时清理,定时进行大扫除。

(10) 脱排油烟机和烟道要定期清洗,厨房必须配全消防器材。非食堂工作人员严禁进入厨房。

六、饮水卫生应当按照以下规定予以实施:

(1) 学生的饮用水由学校卫生教师负责管理。

(2) 提供给学生的饮用水和饮水设备必须具有卫生许可证。

(3) 由总务处负责,卫生室监督,每月定期做好饮水机内部消毒清洗工作。

(4) 要求学生每天带好自用的水杯,不得使用公共水杯。