

山东省长岛中学食品卫生安全管理制度

为严格执行《食品安全法》和卫生部、教育部下发的《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，加强学校食品卫生管理，杜绝食物中毒事故发生，保证学生健康成长，特制定本制度。

一、学校要加强思想政治工作，做好食堂工作人员的职业道德和食品卫生知识的教育，培养食堂从业人员良好的卫生意识和习惯。

（一）从业人员工作期间若患上痢疾、病毒性肝炎等消化道传染病或其它有碍食品卫生条件的，应向单位领导或者有关负责人反映，及时诊治，在治疗过程中不得参加接触直接入口食品的工作。

（二）熟食间应有紫外线灯，每天消毒 30 分钟以上。

二、学校膳食工作要坚持为师生生活服务，以“管理育人”、“服务育人”为宗旨，讲究职业道德，坚持优质服务。

三、学校食堂从业人员必须持有效健康证件上岗。上班时要穿戴整洁的工作服、帽、口罩等。

四、坚持采购索证，对无法索证的时鲜蔬菜验收应当无毒、无害，符合食品卫生标准和营养要求，且有良好的感官形状。

五、加工烹饪食品的营养要搭配合理，满足学生身体成长发育的需求。

六、注意室内外环境卫生，做到窗明几净、地面清洁、餐桌摆放整齐、清洁，食堂卫生要随时打扫，定期消毒，不留死角。

七、餐具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须洗净消毒；炊具用具用后清洗干净，保持清洁。

八、食品的洗切、加工必须符合卫生执法部门的要求，加工好的食品要彻底符合卫生要求，保证不受污染。生熟菜墩菜刀应分开。坚持食品试尝、留样制度。

九、物资入库要保持清洁卫生，存放要生熟分开，包装食品要离地存放，散装食品应用容器加盖存放，注意保质、保鲜。

十、对出现违反安全、卫生规定，发生火灾、食物中毒、烫伤等事故，视情节轻重，追究当事人和领导者的责任。

