

羊岚小学食品安全管理制度

为规范餐饮服务食品安全检查管理，保障食堂食品安全，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、规章，制定本管理制度。

一、依照法律、法规和食品安全标准从事餐饮服务经营活动，对社会和公众负责，采取有效管理措施，保证餐饮服务食品安全，接受社会监督，承担社会责任。

二、建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职经过培训合格的食品安全管理员，对餐饮服务全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人，严格落实监督部门的监督意见和整改要求。

三、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织贯彻落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度。

四、制订定期或不定期食品安全检查计划，采用全面检查、抽查与自查相结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

五、食品安全管理员每天在加工操作时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

六、各岗位负责人、主管人员要服从食品安全管理员指导，每天开展岗位或部门自查，及时发现和纠正从业人员违反制度要

求操作的行为。

七、食品安全管理员每周 1-2 次对各餐饮部位进行全面现场检查，同时发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

八、检查中发现同一类问题两次指出未改进的，按本单位有关规定处理。

九、各种检查结果记录归档备查。

