

莱州市神堂中学食品安全管理制度

为确保食品卫生安全，根据《食品卫生法》和教育部、卫生部的 2002 年 14 号令的有关精神，特制定学校食品卫生安全管理制度。

- 一、建立校长负责制，配备专职食堂管理员。
- 二、持有卫生行政部门发放的卫生许可证，定期验证。
- 三、建立安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意入内。
- 四、建立食堂卫生及饮食情况日检制，并作好记录。
- 五、食堂环境保持清洁，无鼠迹、无蝇、无蟑螂。
- 六、食堂管理员留存定点食品，采购场所的卫生许可证复印件。
- 七、荤、素食品原料分池清洗，洗净后食品原料的盛器不放置地面。
- 八、冰箱内生熟、半成品分开，不放杂物或私人物品。
- 九、食品、原料无霉变，虫蛀，变质。
- 十、食品烧熟煮透，烹饪后食品至供应时间不超过 2 小时，剩余食品必须冷藏，冷藏不超过 24 小时。
- 十一、加工后的熟制品放在备餐间，不得供应水产品和改刀的熟食卤味菜。
- 十二、食品留样放置 48 小时，每样量足 100 克，并有留样记录本。

十三、从业人员分发饭菜、点心，有专人看管，戴口罩，不直接用手接触。

十四、食品存放下垫离墙，原料、辅料缸加盖，调味品分类，分架存放，无超过保持期。

十五、洗涤、消毒剂、餐饮具存放处固定。

十六、容器、刀板生熟分开，注明标志，严格消毒。

十七、从业人员做到“三白”，注意个人卫生。

十八、饮用水卫生足量，保温桶加盖加锁，每天清洗消毒，专人监管。

十九、定期对食堂从业人员，学生进行食品卫生知识培训，并作记录。

莱州市神堂中学

2023.9