

西关小学食堂安全管理制度

- 一、食堂必须持有效卫生许可证，到期及时验换。
- 二、从业人员必须持合格证上岗，按要求如期进行健康检查，定期进行卫生知识培训，
- 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 48 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、搀杂使假、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帐工作。
- 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。

烟台市福山区西关小学

2022年8月29日

