

莱山区第三实验小学食品安全管理制度

食品安全管理制度

为进一步加强学校食品安全管理工作，切实保障师生用餐安全，严防食品安全事故发生，结合学校实际，特制定本制度。

一、强化组织领导

学校食品安全实行校长负责制，校长是学校食品安全第一责任人，对学校食堂（含引入第三方经营管理的食堂）的食品安全负首要责任，分管领导为直接责任人，食品安全管理员和其他具体负责相关工作的食品从业人员负直接责任。

二、明确工作职责

明确食品安全管理人员，制定每个岗位从业人员安全职责，层层签订食品安全责任书。规范建立学校食品安全信用档案，记录食品安全信用信息。学校食品安全与营养健康管理相关工作人员应当按照有关要求，定期接受培训与考核，学习食品安全与营养健康相关法律、法规、规章、标准和其他相关专业知识。

三、强化准入管理

1. 学校食堂应当依法取得食品经营许可证，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，并在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。证件到期的按规定及时换领新证，有事项变更的，要及时办理换证手续。

2. 学校在招聘食堂工作人员时，在确定拟聘用的食堂工作人员名单后，应到属地公安机关进行涉罪信息审查，对曾因故意犯罪被刑事处罚的、曾被强制隔离戒毒的、曾被行政拘留的，坚决不予聘用。

3. 学校应当建立并执行食堂从业人员健康管理制度，督促指导食堂工作人员在入职前办理健康证，并将健康证放在学校食堂显著

位置进行统一公示。无法办理健康证的一律不得录用。健康证到期前，要督促工作人员及时办理新健康证。

四、落实食品安全管理制度

1. 学校食堂应当建立健全并落实食品安全管理制度，包括场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐具饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理等各类食品安全管理制度。定期修订完善各项食品安全管理制度，及时对从业人员进行培训考核，并督促其落实。

2. 建立落实校长陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。

3. 学校应当建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息，组织师生家长代表参与食品安全与营养健康的管理和监督。

4. 学校应当建立食品安全自查制度，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划。自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

5. 食堂要实行封闭管理，及时关闭食堂出入口，非食堂工作人员未经许可严禁入内。

6. 学校应实行“互联网+明厨亮灶”，在餐厅或校内其他公共场所安装监控屏幕，接受学生及家长的监督。明厨亮灶视频存储时间不少于90天。

7. 学校要加强对家长开放日的管理，开放日期间，不能让家长随意进入食堂操作区域，应通过监控视频让家长了解食堂管理情况。

8. 采用集中配餐方式提供学生用餐的，配餐企业必须取得营业

执照和集体用餐配送资质的食品经营许可证，并在有效期内。学校要按规定与配餐企业签订规范的配餐合同，对食品安全问题及责任进行明确界定。配餐企业必须采用封闭式专用运输车辆和专用密闭运输容器，并按要求定期做好清洗、消毒。食品烧熟到食用间隔时间不能超过两个小时，食品温度要达标。

五、加强应急管理

1. 学校要制定食品安全突发事件应急预案，并根据学校实际情况定期进行修订完善。定期开展食物中毒应急处置演练和预防食物中毒安全知识的宣传教育，提高全体师生的安全防范意识和应对突发事件的应急处置能力。

2. 一旦发生集体食物中毒或疑似食物中毒等安全事件，要立即启动食品安全应急预案，各相关责任部门和责任人应立即按照预案的责任分工进行应急处置，在迅速采取应急措施的同时，立即报告教育主管部门和市场监管部门介入调查处置。紧急情况下可直接拨打110、120等电话。

3. 学校食品安全事件要依法依规进行调查，根据调查结果追究相关责任人的责任。

食品安全管理人员管理制度

为规范食品安全管理人员的管理，保障师生饮食安全，特制定本制度。

1. 学校按规定配备专（兼）职食品安全管理人员，具体负责学校食品安全工作。

2. 学校食品安全管理人员负责按有关规定为学校食堂办理食品经营许可证，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，并在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。证件到期的按规定及时换领新证，有事项变更的，要及时办理换证手续。

3. 建立健全并落实校长陪餐制、食堂从业人员健康管理制度等各项食品安全管理制度，并结合学校实际，对各项食品安全管理制度进行定期修订完善。

4. 建立并执行从业人员健康管理制度。督促指导食堂工作人员在入职前办理健康证，并将健康证放在学校食堂显著位置进行统一公示。无法办理健康证的一律不得录用。定期组织食堂工作人员健康体检，确保食堂所有工作人员持证上岗、安全上岗。健康证到期前，要督促工作人员及时办理新健康证。

5. 督促指导食堂工作人员在入职前，接受岗前培训，熟练掌握岗位职责、操作流程和操作规程，并经考核合格后才能上岗。考核不合格需重新培训，合格后方可上岗。平时要加强对从业人员的教育、培训和考核，不断提高业务能力，做好培训记录和考试记录。

6. 落实晨午检制度，食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。发现有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染等有碍食品安全病症的人员，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

7. 要从设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐具饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理等进行全程监督检查。

8. 每学期在师生中开展食堂满意度测评，并将测评普遍反映问题集中进行整改，促进食堂提高饭菜质量、提升服务水平。

9. 定期组织食堂开放日活动，开放日期间，不能让家长随意进入食堂操作区域，应通过监控视频让家长了解食堂管理情况，提出宝贵意见，不断改善提升食堂饭菜质量。

10. 定期检查维护食堂的各项设施设备，发现问题及时整改，确保各项设施设备安全运行。

校领导陪餐制度

为做好校领导陪餐工作，及时发现解决学生就餐中的问题，确保学生就餐安全，特制定本制度。

1. 学校实行校级领导陪餐制，陪餐领导按值班表的安排每日按时到学生就餐地点陪餐。

2. 学校统一制定陪餐计划表，陪餐领导按计划表安排做好陪餐工作，严格履行职责。陪餐领导因故不能陪餐的，应及时与学校分管领导协调，在就餐前指定其他领导陪餐，并做好相关工作。

3. 陪餐领导与学生一起用餐，负责对当餐食堂饭菜的外观、口味、质量等进行认真评价，负责对食堂卫生环境、从业人员工作情况等进行监督，负责征求就餐学生的意见建议，并在陪餐记录表上签字。

4. 陪餐记录表由学校统一印制，内容应包括日期和餐次，饭菜的品种名称、外观、口味、质量等的直观评价，学生反馈意见，发现的问题和整改情况，陪餐领导签名等。陪餐领导每餐后要做好陪餐记录。

5. 食堂管理人员要认真听取陪餐领导的意见和建议，及时查看陪餐记录表，整理意见建议，对存在的问题及时落实整改。

食堂从业人员健康管理制度

为加强食堂从业人员健康管理，预防传染病的传播和食源性疾病的发生，保障学校食品安全，特制定本制度。

1. 凡在学校从事食堂工作的人员(包括厨师、洗碗工、采购员、库管员、管理员等)均应遵守本制度。

2. 食堂安全管理员要及时对学校食堂工作人员进行登记造册，建立健康档案，组织食堂工作人员每年定期到指定体检机构进行健康检查，随时掌握食堂工作人员的健康状况，并对其健康证明进行

定期检查，健康证到期前，要督促工作人员及时办理新健康证。

3. 新入职或新招聘的食堂工作人员，应经健康检查，取得健康证后方可参加工作。食堂工作人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。

4. 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

5. 从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

食堂从业人员晨检制度

为加强对食堂从业人员的晨检管理，有效防止食物中毒及传染病的发生，确保学校食品安全，特制定本制度。

1. 每天上班前，学校食堂管理人员及食堂负责人对食堂工作人员进行晨检和健康观察。及时掌握食堂工作人员的健康状况，一旦发现食堂工作人员有急性发热、头痛、化脓性皮炎、腹泻等症状，要及时将其调离工作岗位，劝其及时到医院检查治疗，待病痊愈后经医生证明后方可上岗。凡发现有从业人员患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病须及时调离工作岗位。

2. 每天做好食堂工作人员晨检检查记录，并在晨检表上签字，检查结果要求真实、准确。

3. 每天上班前，学校食品安全管理员及食堂负责人对食堂从业人员进行个人卫生情况及工作衣帽等穿戴情况进行检查，发现问题及时纠正。

食堂从业人员个人卫生制度

为加强食堂从业人员的个人卫生管理，确保食堂食品安全卫生，特制定本制度。

1. 食堂从业人员必须按规定取得有效健康证后方可上岗操作。

2. 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎(包括病毒携带者)，活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病及其他有碍食品卫生的疾病(腹泻、咳嗽、发热、呕吐、手外伤等)，不准上岗。食品从业人员，凡患病、有疾病先兆必须向食堂报告，患者本人与其他知情人员不得隐瞒。

3. 上岗前必须穿戴清洁的工作衣、帽(并把头发置于帽内)、口罩，佩戴好工号牌。上岗时不准穿拖鞋。工作前、处理食品原料后、接触不洁物后必须用肥皂及流动清水洗手。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

4. 保持个人卫生，做到勤理发、勤洗澡、勤换洗衣帽。不得留长指甲、涂指甲油以及戴戒指等首饰加工食品。

5. 从事面点、配菜等加工人员应佩戴一次性手套或用小毛刷刷手，做到指甲无污垢，清水冲洗消毒方可上岗操作。

6. 售饭前和接触直接入口食品之前应洗手、消毒或佩戴一次性手套，售饭菜、送食品等佩戴口罩、一次性手套，不准在食品前说话、打喷嚏、咳嗽和其他易污染食品的不卫生行为。取糕点面食必须使用食品夹。

7. 专间操作人员进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

8. 接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手: 处理食物前;上厕所后;处理生食物后;处理弄污的设备或饮食用具后;咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后;处理动物或废弃物后;触摸耳朵、鼻子、头

发、口腔或身体其他部位后;从事任何可能会污染双手的活动(如处理货项、执行清洁任务)后。

9. 不准把私人物品、有害物品带入操作间。

10. 不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其它可能污染食品的行为。严禁在食品加工和销售场所内吸烟、随地吐痰、擤鼻涕、挠痒、掏耳朵、剔牙和嬉戏打闹。

11. 进入食品处理区的非加工操作人员,应符合现场操作人员卫生要求。

12. 凡违反以上各项规定者,先提出批评教育,教育后仍不改者要按相关规定予以处罚,并调离食堂。

食堂从业人员培训管理制度

为进一步加强对学校食堂从业人员的规范化管理,建立并完善学校食堂从业人员培训长效机制,特制定本制度。

1. 新员工上岗前须经岗前纪律、安全、卫生培训,考核合格后方可上岗;如因特殊事由未能参加岗前培训的,学校应另行安排时间为其进行补课。

2. 制定食堂从业人员安全教育和培训计划,每周至少开展一次培训,培训要落实时间、人员、内容,并认真做好学习记录。

3. 培训内容应针对每个食品加工操作岗位分别进行。内容包括食品安全法律法规、食品安全知识、业务知识、各项卫生管理制度及各岗位加工操作规程等。

4. 结合季节特点,每年组织开展突发性传染病、肠道疾病及其他季节性多发疾病专题知识培训。

5. 培训方式以集中讲授与自学相结合,定期考核,不合格者待考试合格后再上岗。

6. 建立食堂从业人员培训档案,将培训时间、培训内容、考核

结果记录归档，以备查验。

食堂意见反馈制度

为进一步营造开放式的管理氛围，及时发现和解决问题，给学生家长积极正确的引导，更好地提高工作效率，改进工作作风，特制定本制度。

1. 充分发挥监督作用，推进“节约、廉洁、安全、效能”后勤服务建设，提高食堂餐饮服务水平。

2. 服务质量评议反馈，是指由服务对象对食堂餐饮质量和食堂工作人员的服务情况进行评议，提出意见和建议。

3. 食堂工作人员应认真履行服务职能，严格内部岗位责任制，严格执行工作流程，主动接受评议、监督，树立良好形象。

4. 实施服务质量意见反馈遵循以下原则：

（1）权责一致原则。食堂管理人员和工作人员按岗位分工对具体服务事项的质量、效能等负责，发现问题，及时整改。

（2）方便监督原则。意见反馈形式简洁，渠道畅通，增强反馈的操作性和服务对象的参与度。

5. 服务质量意见反馈制度的实施，在总务处统一领导下，由食堂管理人员负责组织。

6. 服务质量意见征询采取发放满意度测评表、服务质量意见反馈表、意见簿、调查问卷等多种形式进行。意见征询的内容主要包括食堂餐饮服务过程中的饭菜种类、饭菜质量、服务态度、卫生状况、综合评价等方面满意程度的评价以及相关意见和建议。

7. 总务处定期或不定期向师生发放反馈表，征询意见，接受评议。师生的评价遵循自愿原则，任何部门或个人不能强制填写、不能代为填写。

8. 意见反馈可以采取署名和不署名两种方式，总务处做好署名反映问题的保密工作。

9. 对反映的餐饮服务过程中违反食堂管理制度规定的行为，经查实后，进行责任追究。

10. 对署实名的师生反映的问题、意见或建议，经分管领导审定后，5个工作日内提出回复意见。其中涉及问题整改或查处的，应将处理意见向师生回复；对不实反映的，应进行说明，消除误解和不良影响。

11. 对师生反馈的真实问题或评议不满意率突出的食堂工作人员或餐饮服务问题，以书面形式予以告知，食堂工作人员应查找问题，分析原因，认真吸取教训，提出整改措施，并自收到书面告知函10个工作日内向总务处递交书面整改材料。

12. 服务质量意见反馈制度实施与食堂人员绩效考核相结合，对评议满意度高的个人予以奖励，对满意度较低的予以惩处。

学校食堂标识管理制度

为加强食堂标识管理，避免交叉污染，确保学校食品安全，特制定本制度。

1. 食堂所有工作要明确职责权限，责任要到人，制度要上墙，划分区域，明确责任。

2. 食堂各岗位要有明确的岗位标识牌(岗位、姓名、照片、职责)。

3. 食堂各加工区域加工流程要上墙，有明确的标识牌。

4. 食堂库房货架要有明确的物品摆放标识，物品用环保周转箱加盖，标明物品名称、进货时间、保质期等信息。

6. 食品原料清洗水池应贴有植物性产品、动物性产品、水产品标识，分类清洗，条件允许可分别设植物性产品、动物性产品、水产品三个粗加工间。

7. 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐，以及其他工具、容器要从颜色或形状上进行区分。具体为：红—肉、蓝—海鲜、绿—蔬菜、黄—半成品及面案间、白—熟食（直接入口）。菜盆应贴有“生”“熟”标识或采用不同形状（方盆、圆盆）的盆，分别盛放生、熟食品。

8. 厨房冰箱要有指定负责人的标牌，冰箱醒目处有生、熟、半成品、成品标识牌，以及原料名称。

9. 明确手布挂放标识，每日手布消毒清洗后，放在指定位置晾干挂放。

10. 有明确的垃圾桶标识，按指定位置放置，专人管理，垃圾桶要带盖，内套垃圾袋，每天下班后，包扎严密，自行托运到垃圾集中点倒放，垃圾桶清洗后放回指定位置。

学校食堂档案管理制度

为加强食堂档案管理工作，全面提高食堂档案管理水平，特制定本制度。

一、档案管理能力

1. 大宗物品集中采购的招标文件、采购合同等。
2. 供货商提供的合法证照等资质证明材料。
3. 食品采购与进货验收台账，采购食品检验检疫合格证明、购物票据等。
4. 食品出入库登记台账。
5. 食物留样登记表。
6. 餐具消毒记录表。
7. 从业人员健康档案。
8. 食品安全培训档案。
9. 校长陪餐记录表。

10. 满意度测评表，各类食品安全、服务质量的征求意见及反馈情况。

11. 食品信息公开档案。

12. 食品安全检查记录表、整改落实情况等。

13. 消毒、冷冻冷藏、食品加工等设施设备档案。

14. 食堂办理完毕的具有保存价值的其他各种文件材料，包括上级文件、规章制度、会议纪要等。

二、档案管理要求

1. 各种档案按类别要求，由档案员整理，分类专柜存放。

2. 各种档案的文字书写，必须用黑色碳素笔书写，禁用其它笔书写。

3. 食堂档案的保管期限的种类分为永久和定期。凡对食堂有长远保存利用价值的档案列为永久，对在一定时间范围内有利用价值的档案列为长期和短期；进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年；其他各项记录保存期限宜为2年。

4. 归档时间实行年度归档制度，食堂在工作中形成的文件、会议纪要、台账记录等文件材料一律在次年第一季度内登记存档。归档的文件必须系统、齐全、完整，纸质优良、字迹耐久、书写工整清晰。

5. 档案要做到安全保管，定期检查，积极创造档案保管条件，做到防盗、防火、防潮、防尘、防失密，保持经常通风。

食品留样制度

为加强食品留样工作管理，确保食品卫生问题可追溯性，特制定本制度。

一、食品留样相关要求

1. 食品留样工作要有专人负责，明确具体的食品留样人员和食品留样审核人员。

2. 配备专用的食品留样冰箱，留样冰箱必须上锁并有专人管理，未经许可任何人不得私自拿取冰箱内的留样食品。留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的物品。

3. 食品留样必须做到分门别类，分别留存，同时做好标签和食品留样记录。凡是当餐为学生提供的食品都要进行留样，不能有遗漏。

4. 留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于125g。

二、留样流程

1. 食品留样人第一时间将制作好的食品进行取样，装入专用的留样盒，称重达标后，立即存放在完好的食品罩内，以免被污染。

2. 待留样食品冷却后，食品留样人在留样盒（必要时用保鲜膜密封）外部贴上标签，标明留样日期、时间、餐次、品名、留样人。

3. 将贴好标签的留样食品按顺序存放在恒温冰箱内保存。冰箱温度设定为0℃-4℃。

4. 留样人规范填写食品留样登记表上的内容，审核人审核无误后签字。

三、处理流程

1. 留样食品一般保存48小时，进餐者如无异常，即可按规定时间、规定流程处理留样的食品，并填写留样废除时间。

2. 如有食物中毒或疑似食物中毒情况，留样食品要立即封存，并按要求送食品监管部门查验。

四、监督管理

1. 食堂管理人员要每天对食品留样工作进行检查，发现留样种

类不全、重量不够、密封不严、信息记录不全等问题，要及时整改，并加强对工作人员的培训，不断提高业务水平。

2. 学校分管领导和总务处要定期对食堂留样工作进行监督检查，发现问题要及时督促整改，并追究相关人员责任。

配餐管理制度

为加强中小学学生配餐管理，确保广大师生的身体健康，特制定本制度。

1. 采用集中配餐方式提供学生用餐的，配餐企业必须取得营业执照和集体用餐配送资质的食品经营许可证，并在有效期内。

2. 学校要按规定与配餐企业签订规范的配餐合同，对食品安全问题及责任进行明确界定。

3. 配餐企业必须采用封闭式专用运输车辆和专用密闭运输容器配送食品，容器的内部结构应便于清洁。配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器还应经过消毒。配送过程中，食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。运输车辆和各种容器要定期做好清洗、消毒。

4. 配餐公司需要熟制加工的食品必须保证烧熟煮透，加工时食品中心温度应不低于70℃。不得在8℃～60℃的温度条件下贮存和运输，从烧熟至食用的间隔时间（保质期）应符合有关要求。

5. 配餐公司必须配备电脑监控系统，监控录像要保存90天以上，以备学校和相关部門随时对企业的操作流程进行监督检查。

6. 配餐公司采购食品原料、食品生产相关材料，必须与有资质、有安全保证的供货商签订有效的供货协议。查验并留存供货者的许可证和产品合格证明文件，不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料。以确保配餐卫生、健康、营养达标。

7. 学校要做好配餐供餐的留样工作。

8. 学校要安排专职管理人员负责配餐供餐的食品安全工作。一旦发生食品安全事件要立即启动应急预案，做好应急处置工作，并按有关规定及时上报相关信息。事情调查处理结束后，学校将按规定向配餐单位追究相关责任。

9. 如果配餐单位违反食品安全法律法规及准入制度，学校有权取消其配餐准入资格。

10. 学校根据配餐公司的配餐服务情况及反馈意见，确定配餐公司下一期的准入资格。

投诉处理制度

为做好食品安全投诉处理工作，保障师生用餐安全，特制定本制度。

1. 在食堂餐厅设立监督公告栏、校长信箱、举报信箱，公布监督电话，以便接受师生的投诉。

2. 学校食品安全领导小组负责收集投诉意见，及时召集食堂管理负责人开会对食堂安全工作进行分析和督促整改，从而加强食堂管理工作。

3. 接到师生投诉食品感官异常或可疑变质时，应及时核实该食品情况，如有异常应及时撤换，同时要求做出相应处理，并对同类食品进行检查。

4. 接到师生投诉食堂从业人员服务质量差时，要通过调取监控、找相关人员谈话等途径了解相关情况，情况属实的，要对从业人员进行批评、教育，同时加大对食堂从业人员的教育培训力度，进一步提高服务质量。

5. 对被师生投诉的事项，经查实有违反食堂管理制度要求的，对有关责任人追究相关责任，并在学校橱窗、公示栏等张贴公示，

处理结果纳入年度考核范围。对经教育拒不整改或有严重工作失误的食堂工作人员（单位），依法依规解除聘用关系。

6. 及时把处理意见反馈给投诉人，征求投诉人的意见，直至满意为止。

7. 如有疑似食物中毒的人员对学校食堂进行投诉的，学校食品安全领导小组做好下列工作：

（1）立即停止食品加工出售活动，封存问题食品，并在第一时间报告分管领导，同时向当地卫健、教育和公安等部门汇报。

（2）立即将师生送往医院，并协助医疗机构救治病人。

（3）保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，待确认后交予卫生部门处理。

（4）积极配合卫健、公安部门进行调查，并按其要求如实提供有关材料和样品。

（5）落实卫健部门要求采取的其他措施，并妥善处理善后事宜，维持学校正常的教育教学秩序。

（6）配合卫健部门分析引起食物中毒的原因，总结经验教训，提出整改意见，杜绝类似事件再次发生。

有害生物防治制度

为做好食堂有害生物防治工作，营造一个舒适、干净、整洁、安全的就餐环境，特制定制度如下。

1. 学校食堂门窗应按规定设置防尘防鼠防虫害设施。

2. 学校食堂可设置灭蝇设施。使用灭蝇灯的，应悬挂于距地面2m左右高度，且应与食品加工操作场所保持一定距离。

3. 排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入。

4. 应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不得

在食品加工操作时进行，实施时对各种食品应有保护措施。

5. 加工经营场所内如发现有害动物存在，应追查和杜绝其来源，扑灭时应不污染食品、食品接触面及包装材料等。

6. 杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品存放，应有固定的场所（或橱柜）并上锁，有明显的警示标识，并有专人保管。

7. 使用杀虫剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行，要选择具备资质的有害动物防治机构进行除虫灭害。

8. 各种有毒有害物品的采购及使用应有详细记录，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。使用后应进行复核，并按规定进行存放、保管。

食品安全自查和报告制度

为规范学校食堂食品安全检查管理，及时发现消除食品安全隐患，保障食品安全，特制定本制度。

1. 建立健全食品安全管理制度，加强对从业人员业务知识、安全知识和法律法规的培训，不断提高业务能力。

2. 食品安全管理人员每天要对食堂安全工作进行巡查。要经常检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，立即停止加工，并进行无害化处理。发现食堂从业人员违规操作或有消防安全隐患等，要立即整改。

3. 有条件的配备相应的检测设施，对加工的食品进行检测，或定期委托食品检测机构进行检测，经检测不合格的食品禁止加工，并登记检测结果存档备查。

4. 学校要组织相关人员每月对食堂安全工作进行一次拉网式全面排查，重点检查各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。

5. 开学前后、法定节假日前后、重要时间节点前后，学校要加大食品安全检查的力度和频次，发现问题及时整改，确保师生饮食安全。

6. 学校要按照有关要求，及时报送食品安全检查情况，包括发现的问题和隐患整改情况，下一步的管理措施等。情况报告要及时，数据要详实、准备。

环境卫生保洁、检查制度

为保证学校食堂环境整洁，给师生创造一个良好的用餐环境，特制定本制度。

1. 食堂及厨房应有良好的卫生环境，保持清洁卫生。
2. 仓库要有防蝇、防鼠设施，保证通风，通气良好。
3. 墙面、地面易于清洗，并有流动水洗手和二次更衣设备。
4. 厨房内部布局合理，生熟不交叉，设有纱窗、纱门、密封备餐间，防止食品受污染。
5. 食具实行一洗、二清、三消毒、四保洁操作程序，切菜刀板、盛具、洗菜池严格分类，并有明显标志。
6. 每餐加工和供应后，及时清扫和整理。专人分块包干，每周进行一次大扫除，并作检查记录。
7. 每次长假结束前作好食堂环境的大扫除和餐具、工用具的消毒，保障开学后食堂供应的正常、安全。
8. 总务处要加大对食堂环境的检查力度，发现问题及时督促整改，情节严重的，要追究相关责任人的责任。食堂环境检查情况，纳入学校工作年度考核范围。

明厨亮灶制度

为更好落实学校食品安全主体责任，加强学校食堂食品安全管

理工作，规范加工制作行为，特制定本制度。

1. 学校应实行互联网+明厨亮灶，在餐厅或校内其他公共场所安装监控屏幕，接受学生及家长的监督。明厨亮灶视频存储时间不少于90天。

2. 做好明厨亮灶设备日常维护、维修和保养工作。经常深入食堂明厨亮灶现场，掌握主要设备数量和技术状态。对运行中出现的异常情况，及时向上级报告。

3. 运用好监管系统，充分利用互联网等现代信息技术手段加强食堂食品安全监督管理，实现“源头可溯、过程可控、去向可追”，提高食品安全风险防控能力，并如实作好记录。

4. 按照学校食堂食品安全监督检查计划，定期进行现场检查，及时发现食品安全隐患问题，及时通知食堂进行整改，并跟踪整改结果，确保整改到位。

5. 建立明厨亮灶设备台帐，并准确填写各项记录。

6. 结合学校实际情况，全面分析食品安全危害因素和风险点，严格落实各项食品安全制度。

集中用餐食品安全 应急管理和突发事件报告制度

为了有效预防、及时控制和消除食品安全事故的危害，妥善处理食品安全事件，特制定本制度。

一、应急管理

1. 成立学校食品安全应急处置领导小组，负责学校食品安全事故应急处置工作和突发事件上报工作。

2. 学校若发现食物中毒或疑似食物中毒，要及时有效地抢救中毒学生，最大限度地减少人身伤亡和财产损失，维护学校的正常教学秩序，保护广大师生的生命安全与健康。

3. 救护人员包括校医务室及各班主任对食物中毒疑似食物中毒者，立即做应急处理，拨打 120 迅速送往就近医院抢救治疗，同时协助相关职能部门做好调查工作。

4. 注意保护现场，学校值班领导和食堂负责人负责保护现场，食堂停止出售可疑食品，追回已售出的疑似带毒食品，搜集造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料，封存留样菜品交调查人员送检，对制作盛放可疑食品的工具、容器以及可能的中毒现场予以临时保护，协助相关职能部门做好调查工作。

5. 学校一旦发生食物中毒或疑似食物中毒，教导处与班主任共同做好学生的安抚工作并通知家长，稳定学生情绪，维护学校正常的教学秩序。

6. 无上级主管部门的批准，任何人不得向外界发布任何有关食物中毒的消息。

二、报告制度

1. 发生食物中毒要及时启动应急机制，并实行紧急报告制度。拨打 120 或 110 求助，在第一时间向教育行政主管部门报告，同时向所在卫生行政主管部门报告。报告信息应包括发生单位、地址、时间、疑似中毒人数，可疑食物等有关内容，并做好记录。

2. 任何单位和个人不得干涉食物中毒或者疑似食物中毒的报告，不得隐瞒、缓报、谎报或者授意他人隐瞒、缓报、谎报。对隐瞒、缓报、谎报或者授意他人隐瞒、缓报、谎报的要依法追究相关责任。

食品安全事故处置制度

为进一步增强应对和防范食品安全事故的能力，高效、有序地进行现场应急处置，最大限度地减少和降低事故对师生的伤害，特制定本制度。

1. 学校成立由校长任组长, 分管副校长任副组长, 总务处主任、办公室主任、食堂管理人员以及班主任等为成员的学校食品卫生安全工作领导小组, 明确各成员在学校食品卫生安全工作中的具体职责。

2. 学校结合实际情况, 制定食品安全事故处置方案, 明确处置的流程、注意事项和人员职责。

3. 学校突发食品安全事故, 食品安全事故领导小组要及时做出响应, 最大限度减少食品安全事故的危害, 保障师生身体健康与生命安全。

4. 学校一旦发现有食物中毒或疑似食物中毒的现象, 事件发现人要立即向食品卫生安全工作领导小组报告。食品卫生安全工作领导小组要立即启动应急预案, 组织人员赶赴现场, 按照分工开展工作, 并第一时间向教育主管部门和属地市场监管部门、疾控部门报告。若怀疑投毒则向公安部门报告。

5. 发生食物中毒或疑似食物中毒事件后, 学校要在做好紧急处置的同时, 立即拨打120, 将师生送往医院及时救治。

6. 发生食物中毒或疑似食物中毒事件后, 学校必须要保护好现场和可疑食物, 中毒者吃剩的食物和排泄物(呕吐物、大便), 炊事用具, 饭菜成品, 半成品, 留样品等保留待查, 以便卫生部门检验, 为事件调查提供一手证据。调查取证期间, 严禁无关人员进入食堂。

7. 学校食品卫生安全工作领导小组组织骨干教师组成陪护队伍, 具体负责陪护事宜, 并做好家长工作, 保证校园正常的生活秩序和工作秩序。

8. 班主任要做好学生心理疏导工作, 稳定学生情绪。

9. 学校食品卫生安全工作领导小组要及时向教育主管部门和属地市场监管部门、疾控部门报告后续进展情况, 配合有关部门的调

查取证工作。

10. 事情调查处理结束后，要依据调查结果追究有关责任人的责任，并强化食堂管理，落实各项预防措施，避免再次发生类似事件。

学生就餐安全管理制度

为维护学生就餐秩序、安全、卫生，给学生创造一个安全、舒适的就餐环境，特制定本制度。

一、加强组织领导

学校每天安排带班领导、值班教师，共同做好学生就餐秩序的维护工作。政教处要定期安排值班表，带班领导和值班教师要按照值班安排，提前到达指定地点，履行管理职责，发现有违规行为或异常现象，要及时处置。

二、学生出入餐厅管理

1. 学生出入餐厅要由值班教师组织，按规定路线按顺序从指定门口出入。

2. 进入餐厅后，要轻声慢步，不大声喧哗、追跑打闹。

3. 上下楼梯靠右慢行，不得拥堵、推搡。

三、学生进餐秩序管理

1. 学生排队依次在指定餐桌就餐，不能随意调换位置。要将自己领取的饭菜吃完，避免浪费。吃饭时养成不挑食的习惯，以保持均衡营养，保障身体发育的需要。

2. 就餐时要注意正确的就餐姿势，不要趴在桌上等。

3. 进餐时禁止说笑、打闹，如有特殊情况与值班教师联系。

4. 饭菜吃完后才能离开餐桌。饭菜、餐具一律不准带出餐厅，如有特殊情况与值班教师联系。

5. 如饭菜出现质量问题要停止食用，并及时向带班领导或值班

教师反映情况，进行妥善处理，以保证学生饮食安全。

四、物品管理

1. 就餐结束后，学生要将食物残渣倒到指定垃圾桶内，并放好餐具，要轻拿轻放，尽量避免发出声音。
2. 爱护餐具，损坏餐具照价赔偿。
3. 不要坐桌子、不用脚踩踏凳子、不在桌椅上乱写乱划。

五、加强巡逻检查

就餐过程中，带班领导和值班教师要加强巡逻检查，发现有学生争吵、打架斗殴或欺凌问题时，要及时制止，并通过调取监控、向周边学生问询等了解相关情况。在事情调查清楚后，该批评教育的要批评教育，情节严重的要按照校规校纪对涉事学生进行处理。

膳食委员会管理制度

为充分发挥各方面的积极作用，齐心协力共同做好学校食堂管理工作，为师生提供更好的用餐质量和用餐环境，特制定本制度。

1. 为了进一步加强学校食堂管理，维护广大师生的饮食权益，协助学校做好对食堂日常的膳食卫生、服务品质、就餐环境和饮食安全等方面的监督、检查，发挥食堂与师生之间的“桥梁”和“纽带”作用，学校成立膳食委员会。

2. 膳食委员会由学校分管政教处的副校长具体负责，包括确定膳食委员会的组成人员，组织膳食委员会的成员开展食堂参观体验活动、调研座谈活动，征集意见建议，对意见建议的办理情况等。

3. 膳食委员会由学校领导、教师代表、学生代表和学生家长代表组成。

4. 膳食委员会的主要职责。

（1）参与食堂的科学管理，督促食堂建立健全各项岗位责任制

和各种规章制度，确保学生伙食质量和食品卫生，满足师生需要。

（2）参与学校食堂大宗物品招投标活动，每月检查一次食堂物资保管情况以及外购食品的质量、数量、价格情况。

（3）参与拟定每周食谱，每周检查一次食堂一周食谱的落实情况。

（4）定期组织开展食堂参观体验活动，收集和反映教师、学生、学生家长对食堂的意见和建议，双方及时进行沟通，协商解决有关问题。

（5）负责督促检查学校食堂贯彻、落实经学校审定的各项制度的执行情况。

（6）定期参与检查食堂的饮食卫生、环境卫生、从业人员个人卫生情况以及食品加工操作的各流程执行情况、食堂各类设施的安全运行情况等，严防食物中毒和其它意外事故的发生。

（7）定期参与检查学生用餐环境的安全、卫生情况和用餐秩序情况，确保学生用餐安全。

5. 膳食委员会实行例会制度，每月召开一次会议，总结前期工作情况，布置下一步工作任务。会议主要内容：了解当前食堂的工作开展情况、食品原材料的采购情况、学生食谱制定情况、学生用餐价格情况等；通报本周学生、学生家长对食堂用餐的意见建议；根据师生的需求提出食堂工作的整改意见。每学期至少召开一次全体会议，就一些重要问题进行协商解决。

6. 学校要积极开展宣传工作，利用板报、广播和海报的形式，对膳食委员会提出的问题和建议的答复和解决情况予以公示，增加食品安全工作的透明度。

饮用水卫生管理制度

为确保全校师生能喝上卫生、安全的饮用水,确保学校教育教学

活动正常开展,特制定本制度。

1. 学校一般饮用水与食堂用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

2. 学校应建立生活饮用水卫生安全管理制度,安排专人负责生活饮用水卫生安全管理工作,对供水全过程进行定期不定期的监督检查,并有相应的记录。

3. 直接从事供、管水的人员须每年进行一次健康体检,持健康合格证上岗。

4. 患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性渗出病及有碍饮用水卫生的疾病和病源携带者,不得从事供、管水工作。

5. 各类蓄水设施要加强卫生安全防护,专人管理,严防投毒,并定期清洗和消毒。农村学校蓄水池(塔)要一月清洗一次,每季度消毒一次。

6. 学校集中供应的饮用水应煮沸并符合相应的卫生标准,水桶应加盖加锁并定期清洗消毒。用纯净水的必须向供货商索取卫生许可证和纯净水卫生检验报告,饮水机应定期清洗和消毒。

7. 对饮用水要进行净化与消毒,水的净化包括沉淀和过滤,水的消毒一般采用氯化消毒法。

8. 定期开展水质监测。根据生活饮用水监测规范,自备水源设施和水质必须按《生活饮用水卫生标准》对化学指标、毒理学指标、细菌学指标进行全面检测合格才能供水。在用水源水质的细菌学指标要每年监测一次。具体检测由卫生部门组织进行,水质监测结果学校要存档保存备查。

9. 自备水源的水井要设有井盖,加固上锁,设专人定时供水。

10. 有二次供水的学校,蓄水池要加盖、加锁,溢水口要加设防护网罩。

11. 自备开水器供应饮用水的学校,要有专人管理,经常检查电

源接地是否良好，水温是否达到饮用标准，幼儿园要做好防烫伤的防护工作。要有维修和消毒记录台帐。

12. 学校要采取多种宣传形式，加强学生健康教育，要把学生的饮水卫生安全行为作为学校纪律加以约束。学校要在校园内醒目位置设置饮水卫生公告栏，宣传卫生安全知识，告知学生饮水安全须知，提倡喝开水，教育学生不要饮用生水。养成良好的卫生习惯，努力提高学生的自我保护意识和能力。

13. 当饮用水水质受到污染时，发现人员应立即报告学校领导。学校要立即做好应急处置工作，一是应立即停止供应被污染的饮用水，向师生说明情况，采用其他替代措施临时供水；二要保护好现场，做好水质取样工作，并立即向卫生、教育主管部门报告，怀疑有人投毒时要立即向公安机关报告，请有关部门介入调查；三是待事情调查处理清楚后，若水质确实受到污染，要按照有关规定对设备进行清洗消毒，达标后方可再次投入使用。

饮用水设备安全使用管理制度

为加强学校饮水设施管理，保证师生饮水健康及饮水安全，特制定本制度。

1. 安排专人负责饮用水设施管理工作，每学年将饮用水水样送国家认定的质量检测部门进行检测，检验合格后方可饮用。

2. 建立每日巡查制度，工作人员每日上午和下午各检查一次饮水设施的运行情况，测量出水的温度。

3. 应保持饮水设施周围的环境卫生，设施与饮水接触表面必须保证外观良好，光滑平整，不对饮水水质造成影响。

4. 直饮水机必须具有有效的食品卫生许可证或涉水产品卫生许可批件，对饮水机有定期清洗消毒的制度并予以落实。

5. 对饮用水设施进行必要的保养，以确保饮水机的正常使用，并

定期做好饮水机清洗消毒和直饮机滤芯的更换工作。所用的净水剂和消毒剂必须符合卫生要求和有关规定。

6. 桶装饮用水生产企业必须具有有效的食品卫生许可证，水质应符合桶装饮用水标识的标准。桶装饮用水仓库应保持环境整洁，并做到离地离墙，干燥通风。

7. 定期对饮用水卫生展开全面检查。

8. 应建立涉水产品以及消毒产品的索证台帐并做好登记。

9. 从事饮用水卫生管理和清洁维修人员必须进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，并每年进行一次健康检查。从事饮用水卫生管理和清洁维修人员未经卫生知识培训不得上岗工作。

10. 在学校节假日里等不使用饮水设施时，应关闭水源、电源，重新启用时应清理后再使用。

11. 加强饮水设施防盗、防冻、防火管理，配备相关的设备加油防护。

12. 加强宣传，让师生熟悉饮水机的操作方法和注意事项，在饮水机上方控制开关处张贴警示标志。