

于海成

水道中心小学食品安全管理制度

1、学校要建立校长负责制，配备专职或兼职的食品卫生管理人员，同时建立健全食品安全管理制度、食品卫生管理制度及岗位责任制；强化安全防范措施，严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生。

2、学校食堂必须依法取得卫生许可证后方可从事食堂经营活动，并且在卫生许可证有效期满 30 日前到发证机关申请办理复验手续。

3、食堂从业人员每年必须进行健康检查，取得健康培训合格证明后方可参加工作，工作期间应穿戴清洁的工作衣帽，养成良好的个人卫生习惯。

4、食堂应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫孳生的条件。

5、严格把好食品采购关。严格进货渠道，建立进货索证登记制度，并设置档案；食品采购的场所应相对固定，以保证所采购食品的质量；禁止采购过期变质等不符合卫生要求的食品。

6、严把供餐卫生质量关。食堂炊事员必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质或感官性状异常的食品及其原料；加工食品必须做到烧熟煮透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于 70℃；加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

7、食品在烹调后到出售前，若超过 2 小时的，应当置于高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。 8、学生集体用餐必须当餐加工，不得使用剩饭菜，不得制售冷荤凉菜。

9、公用餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。消毒后的餐饮具必须贮存在专用保洁柜内备用，未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

10、食堂用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

11、加工食品用工具容器必须有明显的标志，做到分开使用、定位存放、用后洗净、保持清洁。

12、外购订餐时，必须索取送餐者有效的卫生许可证复印件，送餐者卫生许可证上必须注明“送餐”的许可项目。

