

学校食品安全管理制度

一、总则

为严格落实学校食品安全主体责任，规范校园食堂、食材采购、储存加工、餐具消毒、从业人员管理、食品留样等全流程工作，有效预防食物中毒和食源性疾病，保障全体师生饮食安全与身体健康，依据《食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》，结合本校实际，制定本制度。

二、组织机构与职责

1. **校长**：学校食品安全第一责任人，全面负责食品安全管理、制度落实、经费保障、隐患整治、应急处置。
2. **分管领导**：直接责任人，具体负责食堂日常监管、日常检查、人员管理、食品安全督查。
3. **总务处、安全办**：负责食材采购验收、库房管理、卫生检查、台账归档、日常巡查、问题整改。
4. **食堂负责人**：食堂食品安全直接管理人，全面落实加工操作、卫生消杀、食品留样、人员晨检、隐患自查。
5. **食堂从业人员**：严格遵守操作规范，规范个人卫生，按流程加工、清洗、消毒，杜绝违规操作。

三、从业人员管理制度

6. 食堂工作人员必须持有**有效健康证**上岗，每年体检一次，无证不得上岗。
7. 每日落实晨检制度，凡发热、咳嗽、腹泻、皮肤感染、传染性疾病人员**立即离岗休息**，严禁带病上岗。
8. 上岗必须穿戴统一工作服、工作帽、口罩、手套，保持个人卫生，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴首饰。
9. 严禁在操作间吸烟、饮食、玩手机、闲谈，严禁无关人员进入后厨操作间。
10. 定期参加食品安全培训，熟练掌握食品安全操作规范、卫生知识和应急常识。

四、食材采购与索证索票制度

11. 食材必须从**资质齐全、正规合法**供货商采购，严禁采购三无产品、过期、变质、假冒、来路不明食材。
12. 严格落实**索证索票、进货查验**制度，每批次食材留存票据、检验报告、供货资质。
13. 专人负责食材验收，对腐败变质、感官异常、过期、不洁食材**一律拒收**。
14. 建立采购台账、验收台账，做到来源可查、去向可追、全程溯源。

五、食材储存保管制度

15. 食材实行**生熟分开、荤素分开、成品与半成品分开、离地离墙存放**。
16. 库房干燥通风、整洁卫生，防鼠、防蝇、防虫、防潮、防霉、防尘。
17. 冷藏、冷冻设备温度达标，分类存放、标识清晰，定期除霜、清洗、消毒。

18. 严格执行食材先进先出原则，严禁使用过期、积压、变质食材。

六、食品加工操作管理制度

19. 严格执行生熟刀具、砧板、容器色标分开、专用专用，杜绝交叉污染。

20. 食材彻底清洗、浸泡、冲洗干净，肉类、蔬菜分类清洗池专用。

21. 食品烧熟煮透，严格把控烹饪温度与时间，杜绝半生、夹生食品售卖。

22. 加工结束及时清理操作台、地面、下水道，保持后厨干净整洁。

七、餐具清洗消毒管理制度

23. 严格执行“一洗、二清、三消毒、四保洁”流程，餐具、汤桶、餐盘全部规范消毒。

24. 消毒设备正常使用、定期校验，消毒记录真实完整。

25. 消毒后餐具及时存入密闭保洁柜，严禁裸露存放、二次污染。

26. 保洁柜、消毒柜定期清洗、消杀，保持干净干燥。

八、食品留样管理制度

27. 每餐次、每样食品**必须规范留样**，不少于 125 克，标注菜名、日期、餐次。

28. 冷藏保存**48 小时以上**，专用留样冰箱专用、不混放、不上锁。

29. 留样记录真实、完整、连续，杜绝漏留、少留、补记。

九、食堂环境卫生管理制度

30. 后厨、餐厅、库房、操作间每日清扫、定时消杀，保持干净整洁。

31. 垃圾桶加盖密闭，日产日清，无积水、无油污、无杂物堆积。

32. 严格落实防鼠、防蝇、防尘、防虫、防霉措施，定期开展病媒生物消杀。

33. 排水沟通畅无淤积，灶台、墙面、设备无油污、无污垢。

十、隐患排查与应急处置

34. 实行**每日自查、每周检查、每月大排查**制度，建立食品安全隐患台账，闭环整改。

35. 发现食材变质、操作违规、卫生不达标立即停工整改。

36. 发生师生呕吐、腹泻、食物中毒疑似情况，立即停止供餐、封存食品、救治学生、上报主管部门、溯源排查。

十一、台账档案管理

建立健全食品安全全套台账：采购台账、验收台账、消毒台账、留样台账、晨检台账、培训台账、设备维保台账、隐患整改台账，做到**事事有记录、件件可追溯**。

十二、责任追究

37. 对操作不规范、卫生不达标、台账不完善、履职不到位的人员限期整改、通报批评。

38. 因违规操作、管理失职造成食品安全事故的，依规严肃追责。

十三、附则

本制度自发布之日起执行，由学校总务处、安全办负责解释与落实。