**山亭区第四实验学校食品安全管理制度**

为切实加强我校食品安全管理，确保在校师生的饮食安全，特制定以下有关学校食品安全管理制度。

　　一、严格执行《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营。

　　二、食品从业人员每年体检一次身体，持有效的健康证和培训合格证后方可上岗，上岗时必须穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

　　三、建立食品原料进货查验制度，禁止采购无卫生许可证、无健康证商贩提供的食品;无商品标签或超过保存期限等“三无”的食品;未经有关部门检疫、不合格的'畜禽肉类制品;腐坏变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物的食品及其它不符合卫生要求的食品。

　　四、设立独立的食品库房，库内食品要分类存放，摆放整齐，做到先进先出，防止超期变质。

　　五、食品的保存、清洗、切配过程要做到生熟分开，冰柜、用具、容器应有生熟标记，不得使用塑料容器盛放熟食品。

　　六、食品的营养要搭配合理，符合学生生长发育的需求。

　　七、厨师操作前要对食品、半成品的质量严格检查，对不符合烧煮、烹调要求的食品不准进行烹调加工。烧煮时，应将食品上下翻动，使食品各部位都能受热，防止食物中毒事故的发生。

　　八、公共餐具必须经过严格的清洗消毒后方可使用。

　　九、学校每餐、每样食品按要求进行留样，分别留足100g盛放在己消毒的留样盒中，标明留样时期、品名、餐次、留样人后存入冰箱内，并作好留样记录。留样食品必须保留48小时，保存期内未发现食物中毒事件即可倒掉;留样食品盒应单独存放，不得与其它无关食品混放。

　　十、工具容器设备要洗净，厨具要摆放整齐。及时冲洗、清扫工作场所，保持环境卫生。

　　十一、完善防蝇、防尘、防鼠、防潮设施，定期开展除四害活动。