食品安全管理制度

​

**一、总则**​

为保障全体师生饮食安全与身体健康，规范学校食品生产经营活动，预防食品安全事故发生，依据《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规，结合本校实际情况，特制定本制度。学校食堂、超市等涉及食品供应的部门及相关工作人员必须严格遵守本制度要求。​

**二、食品采购安全管理​**

供应商管理：严格筛选食品供应商，优先选择具备合法经营资质、信誉良好的企业或商户。供应商须提供营业执照、食品生产经营许可证、产品检验合格证明等相关证件，学校定期对供应商进行实地考察与评估，建立供应商档案，对不符合要求的供应商及时终止合作。​

采购要求：采购食品及原料必须严格执行索证索票制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。禁止采购腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；严禁采购无标签的预包装食品和国家明令禁止生产经营的食品及原料。​

验收管理：食品采购到校后，由专人负责验收，严格核对食品的品种、数量、质量、标签标识、保质期等信息，对肉类制品还需查验动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证明。发现不符合食品安全标准的食品，应立即退货并做好记录，严禁不合格食品进入学校。​

**三、食品储存安全管理​**

储存环境要求：食品储存场所应保持清洁、干燥、通风良好，具有防蝇、防鼠、防虫等设施。食品仓库应分类分区存放，设置明显标识，做到离地离墙存放，遵循先进先出原则。​

分类储存管理：食品与非食品、原料与成品、生食品与熟食品应分开存放，防止交叉污染。易腐食品应根据其保存条件进行冷藏（0 - 4℃）或冷冻（-18℃以下）储存；食品添加剂应设专人专柜保存，严格按照规定使用，不得超范围、超限量使用。​

定期检查：定期对库存食品进行检查，及时清理变质、过期食品，并做好记录。建立食品库存台账，如实记录食品的入库、出库、库存情况，确保账物相符。​

**四、食品加工制作安全管理**​

人员要求：食品加工操作人员必须取得有效的健康证明，保持良好的个人卫生习惯，加工食品前应洗净双手，穿戴清洁的工作衣帽、口罩。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。​

加工过程要求：加工食品应做到生熟分开，使用不同的加工工具和容器处理生食品和熟食品；食品应烧熟煮透，加工后的成品应与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。严格按照规定的温度和时间对食品进行加热、冷藏、冷冻处理，确保食品质量安全。​

添加剂使用：严格按照国家规定的食品添加剂使用范围和限量标准使用食品添加剂，不得滥用、超量使用。使用食品添加剂时应准确称量、规范操作，并做好使用记录。​

**五、食品留样管理**​

留样要求：学校食堂每餐次供应的所有食品成品必须进行留样，每个品种留样量不少于125克，留样食品应分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。​

留样记录：做好食品留样记录，详细记录留样食品的名称、留样时间、留样人员等信息，确保可追溯。留样容器和冷藏设备应定期清洗、消毒，保持清洁卫生。​

**六、餐具清洗消毒管理​**

清洗消毒要求：餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须洗净、消毒，严格按照“一洗、二清、三消毒、四保洁”的程序进行操作。消毒后的餐具应表面光洁、无油渍、无水渍、无异味，符合国家食品安全标准。​

消毒方式选择：可采用热力消毒（如煮沸、蒸汽、红外线等）或化学消毒（如含氯消毒剂浸泡等）方式，消毒后的餐具应存放在专用的密闭保洁设施内，防止再次污染。​

**七、食品安全事故应急处理​**

事故报告：一旦发生食品安全事故，应立即停止食品供应，及时将患病人员送往医院救治，并在2小时内向当地市场监督管理部门和教育行政部门报告。同时，保护好事故现场，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场。​

应急处置：学校应立即启动食品安全事故应急预案，配合相关部门开展事故调查、取样检测、原因分析等工作，如实提供有关情况。按照“早发现、早报告、早控制、早治疗”的原则，积极做好患病人员的救治和安抚工作，防止事故扩大。​

事后处理：食品安全事故处理结束后，学校要对事故发生的原因进行全面分析和总结，针对存在的问题及时整改，完善食品安全管理制度，加强食品安全管理工作。同时，将事故处理情况及时向上级主管部门报告。​

**八、食品安全培训与宣传教育​**

人员培训：定期组织食品从业人员参加食品安全知识培训，培训内容包括食品安全法律法规、食品加工操作规范、食品安全事故应急处理等方面。新上岗的从业人员必须经过岗前食品安全知识培训，考核合格后方可上岗。​

宣传教育：通过主题班会、宣传栏、校园广播等多种形式，向全体师生普及食品安全知识，提高师生的食品安全意识和自我保护能力。引导师生养成良好的饮食卫生习惯，倡导健康饮食。

枣庄市第十八中学

2024年9月