

## 上党区一中食堂从业人员健康管理制度

为规范学校食堂从业人员健康管理，保障师生餐饮食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、在学校食堂从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

二、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。

三、学校食堂应每日对从业人员进行晨检并记录，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。

四、学校食堂食品安全管理员要及时对从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期到指定查体机构进行健康检查。

五、食品安全管理员和食堂负责人要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

六、从业人员健康证明应统一对外公示，以备检查。

## 上党区一中食堂从业人员培训管理制度

为规范学校食堂从业人员培训，保障师生餐饮食品安全，制定本管理制度。

一、学校食堂从业人员必须经过培训、考核合格后，方可从事餐饮服务 work。

二、学校食堂应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。食品安全管理人员应制定从业人员食品安全教育和培训计划，组织各岗位负责人和从业人员参加各种上岗前及在职食品安全知识培训。

三、食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括食品安全法律、法规、规范、标准、各岗位加工操作规程等食品安全知识及诚信守法和职业道德教育。

四、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方可上岗。

五、建立餐饮服务从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

## 上党区一中食堂从业人员个人卫生管理制度

为规范从业人员个人卫生管理，保障师生餐饮食品安全，制定本管理制度。

一、从业人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。专间操作人员必须佩戴口罩等防护器具。

二、从业人员操作前手部应洗净，操作时应保持清洁。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

三、接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：1、处理食物前；2、上厕所后；3、处理生食物后；4、处理弄污的设备或饮食用具后；5、咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；6、处理动物或废弃物后；7、触摸耳朵、鼻子、头发、面部、口腔或身体其他部位后；8、从事任何可能会污染双手的活动(如处理货物、执行清洁任务)后。

四、非接触直接入口食品的操作人员，在有下列情形时应洗手：1、开始工作前；2、上厕所后；3、处理弄污的设备或饮食用具后；4、咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；5、处理动物或废弃物后；6、从事任何(其他)可能会污染双手的活动后。

五、个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

六、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。

七、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。

## 上党区一中食堂从业人员工作服管理制度

为规范学校食堂从业人员工作服管理，保障师生餐饮食品安全，制定本管理制度。

一、所有从业人员上班时间必须统一着单位配发的工作服。个人不得擅自改变工作服式样。

二、工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色或浅色布料制作，专间工作服宜从颜色或式样上予以区分。

三、工作服应定期更换，保持清洁。接触直接入口食品的从业人员的工作服应每天更换。

四、从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。

五、待清洗的工作服应远离食品处理区。

六、每名从业人员不得少于2套工作服。

## 上党区一中食堂食品进货查验记录管理制度

为规范食品采购索证索票、进货查验和采购记录行为，保障师生餐饮食品安全，制定本管理制度。

一、建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。逐步采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。

二、指定经培训合格的专（兼）职人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。专（兼）职人员应当掌握餐饮服务食品安全法律知识、餐饮服务食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识。

三、采购食品、食品添加剂及食品相关产品应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、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。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。长期定点采购的，与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

四、从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

五、从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）批量或长期采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

六、从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品流通许可证，留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

七、从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

八、从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件并采取适当方式留存备档；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

九、采购乳制品的，应当查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。

十、批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

十一、委托清洗消毒餐具、饮具的，应当委托符合食品安全法

规定条件的餐具、饮具集中消毒服务单位。采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章（或签字）的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告（或复印件）。

十二、食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，餐饮服务提供者应当查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录。采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

十三、按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，餐饮服务提供者应当制定并实施原料控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品原料。倡导餐饮服务提供者公开加工过程，公示食品原料及其来源等信息。

## 上党区一中食堂食品贮存管理制度

为规范食品、食品添加剂和食品相关产品贮存管理，保障师生餐饮食品安全，制定本管理制度。

一、应当按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

二、贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

三、食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。

四、食品及食品添加剂应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品及添加剂应及时清除。

五、应当定期维护食品加工、贮存、陈列等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜（不得超过 1cm）、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得将食品堆积、挤压存放。

六、贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

七、除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。

## 上党区一中食堂食品粗加工切配安全管理制度

为规范餐饮服务粗加工、切配工作管理,保障师生餐饮食品安全,根据相关法律、法规及规章要求,制定本管理制度。

一、加工前应认真检查待加工食品,发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的,不得加工和使用。

二、食品原料在使用前应洗净,动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗,禽蛋在使用前应对外壳进行清洗,必要时消毒处理。

三、植物性食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作,彻底浸泡清洗干净,做到无泥沙、杂草、烂叶。

四、食品原料的加工和存放要在相应位置进行,不得混放和交叉使用,加工动物性食品、植物性食品、水产品的操作台、用具和容器要有明显标志并分开使用。

五、切配好的半成品应避免污染,与原料分开存放,并应根据性质分类存放。已盛装食品的容器不得直接置于地上。

六、切配好的食品应在规定时间内使用。易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间,加工后应及时使用或冷藏。

七、加工结束及时拖清地面,水池、操作台、工用具、容器及所用机械设备清洗干净,定位存放,做到刀不锈、板不霉、整齐有序,及时清理垃圾,保持室内清洁卫生。

八、在专用洗拖布池或洗拖布桶内涮洗拖布。不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

## 上党区一中食堂食品烹调加工安全管理制度

为规范餐饮服务烹调加工管理，保障师生餐饮食品安全，根据相关法律、法规及规章要求，制定本管理制度。

一、加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有腐败变质、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、食品添加剂的，不得加工或者使用。用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

二、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。油炸食品要防止外焦里生，油炸食品时避免温度过高、时间过长；随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复煎炸使用。

三、使用的食品添加剂必须符合《食品安全国家标准.食品添加剂使用标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

四、烹调后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区凉透后及时冷藏，并标注加工时间等。

五、用于原料、半成品、成品的各种工具、容器标识明显，分开使用，定位存放，保持清洁。加工后的直接入口食品要盛放在消毒后的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

六、灶台、抹布要随时清洗，保持干净。不用抹布擦拭已消毒的

碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布擦净。按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。

七、工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

## 上党区一中食堂面点加工安全管理制度

为规范餐饮服务面点加工管理，保障师生餐饮食品安全，根据相关法律、法规及规章要求，制定本管理制度。

一、加工前应认真检查各种食品原料，发现有腐败变质、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、食品添加剂的，不得加工或者使用。

二、未用完的点心馅料、半成品，应冷冻或冷藏，并在规定存放期限内使用。

三、各种工具、用具、容器生熟分开使用，用后清洗干净，定位存放。各种熟食面点改刀要在专用的熟食板上进行，不得在面案上直接改刀。

四、当餐未用完的面点，应妥善保存，糕点存放在专用柜内，水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在 $10^{\circ}\text{C}$ 以下或 $60^{\circ}\text{C}$ 以上的温度条件下贮存，注意生熟分开保存。

五、使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

六、各种食品加工用具、设备如：面板、面案、容器、绞肉机、馒头机、豆浆机、和面机、面条机等，用后及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净、晒干备用。

七、加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，

用具、设备清洁。各种容器、用具、刀具等清洗干净后定位存放。

## 上党区一中食堂食品留样管理制度

为规范食品留样工作，保障师生餐饮食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、学校食堂应对食品进行留样，以便于必要时检验。

二、留样的采集和保管必须有专人负责，配备经消毒的专用取用工用具和样品存放的专用冷藏箱。食品留样冰箱为专用设备，留样冰箱应配备温度计，严禁存放与留样食品无关的其他物品。

三、留样的食品样品应采集在操作过程中或加工终止时的样品，不得特殊制作。

四、原则上留样食品应包括所有加工制作的食品成品，其它情况可根据需要由监管部门或餐饮服务提供者自行决定留样品种。

五、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，防止样品之间污染；在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 125g。

六、留样食品取样不得被污染，贴好食品标签，待留样食品冷却后，放入专用冷藏箱内，并做好留样记录，包括留样名日期、时间、品名、餐次、留样人、审核人、销毁时间等。

七、一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合监管部门进行调查处理，不得影响或干扰事故的调查处理工作。

## 上党区一中食堂餐饮具清洗消毒保洁管理制度

为规范餐饮具清洗消毒保洁工作，保障师生餐饮食品安全，根据相关法律、法规及规章要求，制定本管理制度。

一、学校食堂应当按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒，不得使用未经清洗消毒的餐具、饮具。

二、学校食堂设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域(或专间)及设备，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

三、餐饮具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

四、接触直接入口食品的餐饮具使用前应洗净并消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。不得重复使用一次性餐饮具。

五、餐饮具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔顿、隔夜。

六、餐饮具应首选热力方法进行消毒，严格按照“除残渣、碱水(或洗涤剂)刷、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。使用化学药物消毒的严格按照除残渣、碱水(或洗涤剂)刷、清水冲、药物泡、清水冲、保洁的顺序操作，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。

七、消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物。

八、消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐饮具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定期清洗，保持洁净。已消

毒和未消毒的餐饮具要分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

九、餐饮服务提供者委托清洗消毒餐具、饮具的，应当委托符合食品安全法规定条件的餐具、饮具集中消毒服务单位。

十、洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣、泔水桶内外清洁。

十一、定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

十二、确定专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

## 上党区一中食堂食品用设备设施管理制度

为规范食品用设备、设施管理，保障师生餐饮食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局设备、设施，防止在操作中产生交叉污染。

二、配备与食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施。主要设施应易于维修和清洁。

三、有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件。加工与用餐场所（所有出入口），设置纱门、纱窗、门帘或空气幕，如木门下端设金属防鼠板，排水沟、排气、排油烟出入口应有网眼孔径小于6mm的防鼠金属隔栅或网罩；距地面2m高度可设置灭蝇设施。

四、配置方便使用的从业人员洗手设施，附近设有相应清洗、消毒用品、干手设施和洗手消毒方法标示。宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关。

五、食品处理区应采用机械排风、空调等设施，保持良好通风，及时排除潮湿和污浊空气。

六、用于加工、贮存食品的工用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。食品接触面原则上不得使用木质材料（工艺要求必须使用除外），必须使用木质材料的

工具，应保证不会对食品产生污染。

七、各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、刀具、砧板等工用具，应分开定位存放使用，并有明显标识。

八、贮存、运输食品，应具有符合保证食品安全所要求的设备、设施，配备专用车辆和密闭容器，远程运输食品须使用符合要求的专用封闭式冷藏（保温）车。每次使用前应进行有效的清洗消毒，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

九、应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。

十、用于食品加工操作的设备、设施不得用作与食品加工无关的用途。

## 上党区一中食堂餐厅食品安全管理制度

为规范餐厅食品安全管理，保障师生餐饮食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、保持餐厅环境整洁。纱窗、纱门、纱罩、门帘、风幕、灭蝇灯等设施运转正常，鼠、蝇、蟑螂、蚊子密度不得超过国家有关要求。保证供用餐者使用的洗手设施运转正常。

二、必须使用消毒后的餐饮具。

三、供自取的调料，应当符合相应的食品安全标准和要求。并做到及时更换，防止过期、霉变。

四、食品上桌距开餐时间不超过2小时。

五、当发现或被告知所提供的食品确有感官性状异常或可疑变质时，应立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员，备餐人员要立即检查被撤换的食品和同类食品，做出相应处理，确保供餐安全。

六、备餐柜内不得放置与用餐无关的物品及个人用品。

## 上党区一中食堂食品安全检查管理制度

为规范餐饮服务食品安全检查管理，保障师生餐饮食品安全，根据相关法律、法规及规章要求，制定本管理制度。

一、依照法律、法规和食品安全标准从事餐饮服务活动，采取有效管理措施，保证食品安全，按照许可范围依法经营，并在餐厅醒目位置悬挂或者摆放餐饮服务许可证，接受社会监督，承担主体责任。

二、建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对餐饮服务全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

三、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐饮具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度。

四、制订定期或不定期食品安全检查计划，采取全面检查、抽查与自查相结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

五、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

六、各岗位负责人、主管人员要服从食品安全管理员检查指导，每天开展岗位或部门自查，及时发现和纠正从业人员违反制度要求操作的行为。

七、食品安全管理员每周 1-2 次对各环节进行全面现场检查，发

现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

八、检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的，按本单位有关规定处理。

九、各种检查结果记录归档备查。

## 上党区一中食堂食品添加剂管理制度

为规范食品添加剂安全管理，保障师生餐饮食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。

二、专店购买。采购食品添加剂，应当到证照齐全的食品添加剂生产经营单位或市场采购，实行专店购买，并应当与供应商签订包括保证食品添加剂安全内容的采购供应合同。应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、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。采购进口食品添加剂的，应当索取入境检验检疫机构出具的与所购食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

三、专账记录。建立食品添加剂专用采购台账。食品添加剂入库应当如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产单位、生产批号、保质期、供应者名称及联系方式、进货日期等。建立食品添加剂专用使用台账。食品添加剂出库使用应当如实记录食品添加剂的名称、数量、用途、称量方式、时间等，使用人应当签字确认。食品添加剂的购进、使用、库存，应当账实相符。

四、专区存放。设立专区（或专柜）贮存食品添加剂，并注明“食品添加剂专区（或专柜）字样”。

五、专器称量。配备专用天平或勺杯等称量器具，严格按照包装标识标明的用途用量或国家规定的用途用量称量后使用，杜绝滥用和超量使用。

六、专人负责。由专（兼）职人员负责食品添加剂采购。采购人员应当掌握餐饮服务食品安全法律和相关食品添加剂安全相关知识以及食品感官鉴别常识。餐饮服务单位主要负责人与负责食品添加剂采购和餐饮加工配料的人员分别签订责任书。食品安全管理员、厨师长定期检查食品添加剂采购、索证索票、台账记录、贮存及使用等情况。食品添加剂专用采购台账、使用台账以及索取的相关证照、产品检验合格证明等要妥善保管，不得涂改、伪造，记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

七、要按要求对加工过程中使用的所有食品添加剂进行公示，公示信息包括品名、生产厂家、生产许可证编号、供货单位等。使用的食品添加剂有变化的要及时更换公示信息。

## 上党区一中食堂食品安全自查管理制度

为规范食品安全管理，保障师生餐饮食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、定期对食品安全状况进行检查评价，对生产经营条件每月进行自查，建立自查档案。

二、生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。

三、鼓励食品生产经营企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系。

## 上党区一中食堂食品安全事故应急处置预案

为规范食物安全事故应急处置工作，及时高效、合理有序地处理食品安全事故，把损失减少到最小，根据《《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食品安全与营养健康管理规定》和《国家重大食品安全事故应急预案》等法律法规和规章要求，结合本单位的实际情况，制定本预案。

### 一、领导小组

成立食品安全事故应急处置领导小组，负责本单位食品安全事故应急处置工作。

组 长： 王虎祥

副组长： 白云飞 万志英 冯伟 琚正平 王太平

组 员： 宋海军 程永明 李书生 各食堂负责人

### 二、应急处置程序

#### （一）及时报告

发生食品安全事故后，有关人员立即向食品安全事故应急处置领导小组报告；立即停止生产经营活动，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。

自事故发生之时起2小时内向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门、卫生行政部门（联系电话：）（联系电话：）报告，报告内容有：发生食品安全事故的单位、地址、时间、中毒人数及死亡人数，主要临床表现，可能引起中毒的食物等。并按照相关监管部门的

要求采取控制措施。

#### （二）立即抢救

在第一时间组织人员，立即将中毒者送医院(120)抢救。

#### （三）保护现场

发生食物中毒后，在向有关部门报告的同时要保护好现场和可疑食物，病人吃剩的食物不要急于倒掉，食品用工具容器、餐具等不要急于冲洗，病人的排泄物（呕吐物、大便）要保留，提供留样食物。

#### （四）配合调查

负责人及有关工作人员，要配合食品安全事故调查部门进行食品安全事故调查处理如实反映食品安全事故情况。将病人所吃的食物，进餐总人数，同时进餐而未发病者所吃的食物，病人中毒的主要特点，可疑食物的来源、质量、存放条件、加工烹调的方法和加热的温度、时间等情况如实向有关部门反映。

### 三、事故责任追究

对事故延报、慌报、瞒报、漏报或处置不当的，要追究当事人责任；食品安全事故应急处置领导小组要组织力量做好中毒人员的安抚工作，确保不让事态扩大，任何个人不得自行散布事故情况信息，造成严重后果的要追究其法律责任。

## 上党区一中食堂备（配）餐间食品安全管理制度

为规范食品安全管理，保障师生餐饮食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

1、进入备（配）餐间操作前应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

2、备（配）餐间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

3、备（配）餐间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

4、供餐前操作人员应认真检查待供餐食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得供餐。

5、操作时要避免食品受到污染。分派菜肴、整理造型的用具使用前应进行消毒。用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

6、在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

7、备（配）餐间严禁存放与工作无关物品。

## 《学校食品安全与营养健康管理规定》中的禁止性规定：

1、学校食堂禁止采购、使用下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

（一）超过保质期的食品、食品添加剂；

（二）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；

（三）未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

（四）不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂食品相关产品；

（五）法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

2. 学校食堂不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。食品库房不得存放有毒、有害物品。

3. 中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。省、自治区、直辖市食品安全监督管理部门可以结合实际制定本地区中小学、幼儿园集中用餐不得制售的高风险食品目录。

## 上党区一中食堂不合格食品召回制度

为了保障全体师生的健康安全，学校食堂如有下列不合格食品将退出销售地点：

一是有毒有害、腐烂变质、污秽不洁的食品；

二是包装破损造成不符合食品卫生要求的食品；

三是国家明令淘汰并停止销售的食品；

四是超过安全使用期或者保质日期的食品；

五是应当检验、检疫而未检验、检疫，或检验、检疫不合格的食品；

六是掺杂、掺假，以假充真、以次充好，偷工减料的食品；

七是使用非食用色素或其他非食用物质加工的食品；

八是伪造产地，伪造或者冒用他人厂名、厂址，在商品上伪造或者冒用认证标志、名优标志等质量标志，对商品质量作引人误解的虚假表示或者使用绝对化宣传用语的食品；

九是假冒他人的注册商标，或者擅自使用知名商品特有的名称、包装、装潢、造成和他人的知名商品相混淆，使购买者误认为是该知名商品的食品；

## 上党区一中食堂废弃物处置制度

一、食堂人员要自觉遵守《食品安全法》及有关法律法规，认真履行食品安全直接责任人职责，严格执行学校餐厨废弃物处置管理规定。

二、食堂必须按要求将餐厨废弃物进行无害化处理。严禁将餐厨废弃物直接排入下水道、倒入公共厕所和其他生活垃圾收集设施。

三、餐厨废弃物实行分类管理，分别处理。食品原料粗加工产生的垃圾(菜叶、根须、动物内脏、毛皮等垃圾物)按生活垃圾处理，即倒入垃圾桶加上盖子，运往学校垃圾站，由环卫人员转运处置；泔水类垃圾(食物残渣、饭、菜、汤水、锅底、留样处理物等)按规定倒入专用泔水桶，统一回收。

四、餐厨废弃物处置安排专人负责，建立完整处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，定期报告，并接受监督检查。

## 上党区一中食堂五病调离制度

一、食堂从业人员必须按规定定期进行健康体检；检查合格取得健康证明后方可参加工作；

二、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动期肺结核、化脓性、渗出性或接触性皮肤病患者必须立即调离，治愈后方可恢复从事原工作；

三、食堂调离人员健康情况必须全程监护，了解病情状况；

四、向卫生行政部门及时通报食堂从业人员调离人员基本情况；

五、建立健全食堂从业人员调离人员健康档案；

## 长治市上党区一中学校食堂管理人员信息表

食品安全责任人	供餐企业	供餐企业签约人	分管领导	食品安全员
王虎祥	长治县姐弟餐饮服务有限公司	车国兵	王太平	李书生
王虎祥	长治县晨晖餐饮服务有限公司	屈小路	王太平	李书生
王虎祥	长治县外婆故事餐饮服务有限公司	刘安定	王太平	李书生

# 2021 年上党区一中餐厅食品安全应急预案

## 一、成立领导机构，强化责任意识

为了落实消除学生集体用餐、食品卫生的安全风险隐患，确保师生食品安全和身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任。学校成立食品卫生安全应急领导小组：校长为组长，实行分工负责，层层落实。

组 长：王虎祥

副组长：白云飞 万志英 冯 伟

成 员：王太平 宋海军 程永明 申伟虎 食堂负责人、年级组主任和各班班主任。

## 二、防止食物中毒的应急措施

### （一）健全食物中毒报告制度

餐厅要认真贯彻执行卫生部食品卫生以及关于《食物中毒调查报告办法》的精神，以便及时采取防治措施。

### （二）广泛开展预防食物中毒宣传教育

广泛深入地开展预防食物中毒的宣传，结合学校的实际情况，充分利用广播、电视、报刊、黑板报，宣传画和实物标本等各种形式，宣传普及有关的卫生知识，提高食物从业人员和广大师生员工的卫生管理水平，减少食物中毒发生。

### （三）细菌性食物中毒的预防措施

(1) 防止细菌对仪器的污染：食品工业和食品商业系统，以及集体食堂，应对食品加强卫生管理，特别是肉类，鱼类和奶类等动物性食品，要防止在生产加工和供销过程中的污染。须知到专车运输，低温贮藏，工具售货，食品从业人员要重视个人卫生，定期进行身体检查，发现有不适宜从事食品工作的病患者或带病者，应及时调换工作。(2) 控制细菌的污染，控制细菌生长繁殖措施，主要是低温保藏。按照食品低温保藏的卫生要求贮存食品，防止食品腐烂变质。(3) 杀灭病原菌。杀灭病原菌的措施主要是高温灭菌，当肉类食品深部温度达 80 度时，经 12 分钟可彻底杀死沙门氏菌。隔餐的熟食品和剩菜饭，在销售或食用前必须充分加热。

#### (四) 化学性食物中毒的预防

(1) 有些化学物质与食用的面碱、淀粉、食盐等形状相似，以常发生误用，误食而造成中毒。因此，对备有有毒化学物质的部门，要加强化学物品的管理，要严格执行保管和领取制度，严禁把有毒化学物质带到厨房中使用。(2) 包装或盛放有毒化学物质的容器，不得用来包装或盛放食品。

#### (五) 有毒动植物中毒的预防措施

有毒动植物往往与某些可食的食物相似，人们如不加以识别而误采食用，就会引起中毒，如有毒的蕈类和野果等。因此，要加强宣传，

提高对有毒或无毒动植物的识别能力，防止误采误食，对不能识别的有毒动植物，须经有关部门鉴定，确认无毒才能食用。

### 三、食品卫生中毒事件应急措施

1、在学校内发现任何人有中毒症状，无论是误服或故意服毒，应立即报警，并立即向学校政教或总务处汇报；

2、由学校政教处或者总务处、食堂拨打急救中心电话“120”呼救，等待医务人员求援；

3、经警方同意后查看中毒者证件等物品，由警方通知中毒者的单位或亲友；

4、保护中毒者所在现场，不要让任何人触摸有毒或可疑有毒的物品（如：药物、容器、饮品及食物、呕吐物等）；

5、将中毒者的私人物品登记、保管或按警方要求交给警方，并签收；

6、将有关资料（警车、救护车车号；到达及离开的时间、警方负责人姓名等资料）登记备案；

7、发现投毒者或可疑人员时立即滞留，交警方处理；

8、属于学校食堂用餐者，除做好以上工作外，还应把用餐的菜肴和餐具及残渣封存，交由警方化验、鉴定。

在以上突发事件范围以外的特殊事件的应急处理参照以上措施  
进行安排

此预案的演练由部门突发事件应急处置小组负责组织、实施。

#### **四、食堂食物中毒事故应急措施**

1、总务、食堂负责人员和厨房负责人迅速到位。

2、安全值班人员：立即拨打电话报警，并向所在单位领导汇报。  
由单位领导向市卫生疾病控制中心汇报。市急救中心电话：120

3、现场总指挥：急救车到达后，迅速组织人员护送中毒者到医  
院进行抢救，并做好记录。同时通知食堂立即停止供应。

4、卫生监督员：保护好 24 小时留样食品、进货记录及库房食品，  
以备上级卫生防疫部门采集。

5、食堂厨房负责人：配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政  
部门的要求如实提供有关材料和样品。

6、食堂各部位负责人：做好 24 小时轮流值班，以防其它意外事  
故。

7、应急领导小组：按照卫生行政部门要求，采取其他措施，把  
事态控制在 最小范围内，必要时报告公安部门，由公安部门介入  
处理。

8、学校负责人会同各方妥善处理事后工作。