

博山区山头镇中心学校小学部

食品卫生安全管理制度

- 1、学校建立完善的食品卫生工作领导小组，加强本校食品卫生管理，责任到人，杜绝校内发生食物中毒或其他食源性疾患。
- 2、学校食品生产经营场所要依照《食品卫生法》要求到县食品卫生监督所申领《食品卫生许可证》，并每年年审一次。要保持内外环境整洁，有相应的防蝇，防鼠，防尘，消毒，更衣，盥洗，污水排放，存放垃圾和废弃物的设施。
- 3、食堂，小卖部从业人员应每年一次到当地卫生防疫部门进行健康体检，领取合格的《健康证》后方可上岗工作，平时应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，销售直接入口食品时，必须使用售货工具。
- 4、所提供食品应无毒，无害，符合应当有的营养要求，具有相应的色，味，美等感官性状。严禁购入腐败生虫，过期变质，假冒伪劣或其他感官性状异常，可能对师生健康有害的食品原料。
- 5、用水必须符合国家规定的城乡生活饮用水的卫生标准。
- 6、学校食品设备布局和工艺流程应当合理，防止待加工食品与直接入口食品，原料与成品交叉污染，餐具和盛放直接入口食品的容器使用必须清洗，消毒。
- 7、存放食品的仓库应当干燥，通风，采取消除苍蝇，老鼠，蟑螂和其它有害昆虫及其孳生条件的措施，贮存食品的容器必须安全，无害，防止食品污染。

