

---

## 山头中心学校食堂食品安全管理制度

为加强学校学生食堂管理工作，规范食堂的经营活动，确保食品安全、卫生，为全校师生员工服好务，特制定本制度。

一、学校成立以校长为组长的食堂食品安全领导小组，校长是食堂食品安全第一责任人，分管校长是直接责任人，配备专职或兼职的食品卫生管理人员，同时建立健全食品安全管理制度、食品卫生管理制度及岗位责任制；强化安全防范措施，杜绝食堂食品安全隐患。

山头中心学校食堂食品安全领导小组：

组长：刘新成（校长）

副组长：周磊 陈化恩

组员：栾尚标 丁秀贤 魏红金（食品安全管理员）

安全管理员：张 兵

二、食堂管理员必须认真履行工作职责，遵守国家相关法律法规，严格执行《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》等，切实搞好食品卫生和个人卫生，消除一切安全隐患，杜绝出现食品安全问题。

三、食堂管理员必须按照《中华人民共和国食品安全法实施条例》的要求，遵守食品卫生制度，杜绝使用腐烂变质的原

---

料和食品，确保食品安全、卫生。

四、食堂管理员对食堂环境卫生、食品加工进行监督，严格按照《中华人民共和国食品安全法实施条例》的要求进行检查和监督，做好每日的食品留样工作，做好记录，留样必须存放 48 小时，协调厨师工作，严防食物中毒。

五、全体员工必须遵守各项规章制度和法律法规，遵守职业道德，防止事故发生。由于相关人员玩忽职守造成的事故，按责任书签订的管理范围，追究经济和法律责任。

---

## 食堂食品安全制度

1、选择经过安全处理的食物，水果、蔬菜一定要清洗干净。

2、彻底加热食物，食物所有部位的温度都必须达到70℃以上。

3、做熟的食物放置时间不宜过长，最好在食物出锅后尽快吃掉。

4、妥善贮存熟食物，应在60℃以上或10℃以下的条件下贮存熟食物。

5、贮存的熟食物在食用前必须再次彻底加热，加热时应使食物所有部位的温度都达到70℃以上。

6、避免生食物与熟食物的接触，用于处理生、熟食物的刀具、案板等也要分开。

7、加工制作食物前和每次间歇后，必须把手洗净。

8、保持加工操作间的清洁，所有用来制备食物的用具表面必须保持绝对干净，抹布应每天更换，并在下次使用前煮沸消毒。

9、避免昆虫、鼠类和其他动物接触食物。

---

# 食堂食品卫生制度

## 一、炊事人员卫生制度

(一) 上班应穿戴整齐，工作衣和饭裙必须干净。烹调与出售饭菜时必须做到“三白”。(即：白工作衣、白工作帽、白口罩)

(二) 要做到勤剪指甲、勤理发、勤洗澡。进入熟菜间工作，须用消毒水洗手后用专用毛巾揩净，方可进入操作。

(三) 每年一次定时进行健康检查，取得健康证和卫生培训合格证方可从事炊事员工作。

(四) 在烹调操作时，品尝菜肴口味应用小碗或菜盆。品尝后的余汁一律不准再倒入锅中。

(五) 严禁在操作时吸烟，食物用具要清洁卫生。

## 二、食品卫生有关制度

### (一) 四不制度：

- 1、采购员不买腐烂变质的原料。
- 2、保管员不验收腐烂变质的原料。
- 3、加工人员不加工腐烂变质的原料。
- 4、炊事员不出售腐烂变质的饭菜、食品。

### (二) 四隔离制度：

- 1、生菜与熟菜分开。
- 2、成品与半成品分开。
- 3、食物与杂物分开。

---

4、生盆与熟菜盆分开。

(三) 三过关制度：

餐具和盛器的清洗、消毒、保洁要过关。

(四) 厨房卫生四定制度：

定人、定时、定物、定质量，计划包干分工负责。

(五) 四勤三白制度：

1、四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗衣服和被褥、勤换衣服。

2、三白：白帽子、白衣服、白口罩。

### 三、食堂卫生消毒制度

(一) 当天收回的餐具，当天清洗消毒，不隔天隔夜。

(二) 清洗消毒的餐具，按一刮、二洗、三过、四消毒、五保洁的顺序操作，对油渍的餐具先用温水或洗洁精洗净。

(三) 对用蒸汽消毒的餐具，温度一定要达到要求。一旦漏汽要及时维修，保证消毒温度不低于 95 度，时间不少于 15 分钟。

(四) 对用化学消毒法进行消毒的，浓度和消毒时间要达到所用消毒液(粉)的使用要求和规定。消毒完毕取出餐具后要沥尽消毒液，不得用揩布揩干，以免再污染。

---

(五) 对已消毒完毕的餐具应放入清洁柜内，防止再污染。

(六) 冰箱必须每月清洗一次，并填写冰箱清洗记录。

#### 四、食品仓库卫生制度

##### (一) 食品贮存方法：

###### 1、低温贮存

1) 冷藏贮存：0℃至-10℃条件下贮存

2) 冷冻贮存：0℃至-29℃条件下贮存

###### 2、常温贮存

贮存基本要求 (1) 清洁卫生 (2) 通风干燥 (3) 无鼠害

##### (二) 食品贮存库的卫生要求：

1、门窗、四壁完整，不漏雨，地面用不渗水无毒材料铺石。

2、库内保持通风、干燥，避免阳光直射。

3、要安装纱门、纱窗，挡鼠板，保证无蝇、无鼠、无昆虫。

4、高温冷库温度控制在 4℃-0℃。低温冷库温度控制在 -18℃以下。

##### (三) 食品贮存的卫生管理

1、建立入库、出库食品登记制度。按入库时间先后分类存放，先进先出。

---

2、各类食品要分开存放、按品种种类，进库整齐存放日期分类。

3、存放的食品应与墙壁，地面保持一定的距离。离地20CM-30CM，离墙30CM，货架之间有间距，中间留有通道。

4、建立库存食品定期检查制度掌握食品的保质期，防止发生霉烂，软化发臭，鼠咬。

5、仓库要定期打扫。

6、食品贮存库内不得存放农药等有毒有害物品。

7、冷库内不得存放腐败变质和有异味的食品。

## 五、预防食物中毒制度

(一) 不出售腐烂变质的食品，如发现食品有异味、发酵、液体混浊，一律不准出售。

(二) 入口食物一律要烧熟煮透：

(三) 对肉类食品切块不要太大，烧煮时要上下翻动；

(四) 不贪图生嫩；

(五) 不做到外焦里生，油炸或烧烤食品(如：面拖鱼、炸猪排等)要防止大火过旺。

(六) 防止烧煮时间过短，对外购熟食或隔餐隔夜食品，要回锅煮熟煮透。

(七) 严格遵照食品的操作规程，不允许清洁食品被污染，特别对手工操作过程食品，对加工的刀、砧、揩布、容器应生熟分开。

---

(八) 工作前、便后应洗手消毒，操作食品时应做到“三白”，尝味时不用勺子。

(九) 严禁用塑料盆、铝盆盛装熟食。

(十) 不许从业人员带菌毒接触食品。

(十一) 不做生凉拌菜、冷盆菜和裱花蛋羔等食品。

(十二) 不售未经检验及病死的牲畜肉。

山头镇中心学校

2020. 2.