

宣城市机械电子工程学校

食品安全管理制度

一、保证食品在生产过程中符合卫生和安全要求。

二、严禁使用不符合卫生标准和卫生管理办法的食品添加剂、食品容器、包装材料和食品用工具以及洗涤剂、消毒剂。

三、发生食物中毒或可疑发生食物中毒时，应立即启用应急预案并及时向所在地的卫生行政部门、教育主管部门报告。

四、食品生产经营人员必须办理健康证明。食品生产经营人员工作期间若患上痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的应向所在单位领导或者有关负责人反映，及时诊治，在治疗过程中不得参加接触直接入口食品的工作。

五、食品生产经营人员应经常保持个人卫生，生产、销售食品时须将手洗净，穿戴洁净的工作衣帽，销售直接入口的食品，必须使用售货工具。

六、食品用具要严格消毒（一洗、二刷、三冲、四消）

七、包装直接入口的食品必须使用无毒、洁净的包装材料。

八、食品原材料及成品采购必须定点，不得随意更换采购地点。

九、采购时须向供货方索取该批食品的卫生检验合格证并妥善保存以备查验，杜绝“三无”食品进校园。

十、必须采购和使用新鲜、良好的原料保证食品安全，采购食品应遵循用多少定多少的原则，以保证食品新鲜和卫生，避免不必要的损失。

十一、采购食品时应对食品进行感官检查：包装是否完善，标识内容是否齐全，如是否有生产日期、保质期。杜绝采购感官性状异常的食品，发现有腐败变质或者感官性状异常的不得加工或使用。

十二、各种食品原料在使用前必须洗净，并且要求蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗；禽蛋在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。

十三、食堂不供应小水产和改刀菜。加工后的熟食品在室温下存放不得超过4小时，当天加工当天食用，未食用完毕的应进冷藏室，隔天取出应加热彻底后食用。

十四、食品必须能按照从粗加工、烹饪、保存到设备洗涤区等传送点有次序地传送。

十五、熟食间应有紫外线灯，每天消毒30分钟。

十六、凉菜间必须每天定时进行空气消毒，非凉菜间工作人员不得擅自进入凉菜间，并有明显标志。

十七、保持冰箱内的整洁，经常擦洗外表。

十八、严格做到生食品和熟食品分开保藏，避免交叉污

染

十九、加工、存放食品的设备应保持良好的状态，并经常保洁和消毒。洗刷、消毒餐饮具所用的洗涤剂的、消毒剂必须符合食品用的卫生标准和要求。

二十、保持环境整洁，消除老鼠、苍蝇、蟑螂和其他有害昆虫对食品污染。与有毒、有害场所保持规定的距离，管理好灭鼠等有害药品，以防误入食品中引起中毒。

二十一、设备布局和工艺流程应当合理，防止待加工的食品与直接入口的食品、原料与成品交叉污染，食品不得接触有毒物、不洁物。

二十二、食堂生产销售的食品必须留样，样品存放器具、数量、时间等符合要求，样品保管专人负责。

二十三、食品生产、存放、销售场所实行严格管理，严禁外人或非相关岗位工作人员进入，非工作期间要及时关好门窗，做好防火、防鼠、防投毒工作。

二十四、学校设食品安全管理员岗位。食品安全管理员严格执行其工作职责。若有渎职行为，学校将严肃处理。

二十五、学校成立食品卫生安全工作领导小组，对食品生产、销售进行定期与不定期的检查，并配合卫生防疫、教育主管部门检查，发现问题，及时整改。