

日照市工业学校食品安全管理制度

为保证师生饮食安全、健康，防止学校食物中毒或其他食堂性疾患事故的发生，特制定本校食品安全管理制度：

一、原料采购及索证索票制度：学校成立食堂大宗食材采购领导小组，严格按照公开、公正、透明的原则落实食堂大宗食材统一定点采购工作。安排李海涛为学校专职食堂管理员，严格索证索票。定点采购单位以东港区公开招标确定的供应商范围为准，不得采购以下食品：

1. 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒有害物质或者有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

2. 未经卫生主管部门检查或者检验不合格的肉类及其制品。

3. 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

二、库房管理制度：

1. 食品贮存应当分类、分架、隔墙、隔离存放，定期检查及时处理变质或超过保质期限的食品。

2. 食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

3. 用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志。生食品、

半成品和熟食品应分柜存放。

三、厨房卫生制度及管理制度：

1. 厨房必须配置“四防一消”设施。
2. 要有相对独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。
3. 严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保学生用餐的卫生与安全。
4. 厨房一天打扫三次以上，确保地面无积水、无垃圾。

四、餐具用具消毒制度：

1. 餐饮具使用前必须洗净、消毒，未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性的餐具。
2. 消毒后的餐饮具必须贮存专用保洁柜内备用。
3. 洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求，必须有固定的存放橱柜，并有明显的标记。
4. 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其它工具，容器必须标志明显做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

五、餐厅卫生管理制度：

1. 餐厅每天必须彻底打扫三次确保地面无垃圾积水。
2. 每周用“84”消毒液消毒二次。

六、卫生检查制度

1. 食堂工作人员必须进行健康检查。取得健康证明后方可参加工作。

2. 患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病。不得从事接触直接入口食品工作。

3. 食堂从业人员及集体餐、分餐人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因，排除有碍食品卫生的病证或治愈后，方可重新上岗。

4. 食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：
(1)工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手。接触直接入口食品之前应洗手消毒。

(2)穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内。

(3)不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品。

(4)不得在食品加工和销售场所内吸烟。

七、卫生突发事件报告制度

1. 学生如有食物中毒或其他食源性疾患，应在第一时间启动食品安全事故应急预案，向学校领导及医疗保健或卫生防疫机构上报，并向市教育局报告。

2. 应立即组织对中毒师生进行救治，尽快协助有关部门查明事故原因，控制食物中毒事故进一步扩大。

3. 总务处将该事件的详细情况与处理结果和工作的改进意见书面材料及时上报学校。