

日照市工业学校

食品卫生安全管理制度

一、严格执行《中华人民共和国食品卫生法》和卫生部、教育部下发的《学校食堂与学生集体管理规定》。食堂工作人员应树立良好的安全、卫生意识，接受监督。

二、膳食工作要坚持为师生生活服务的宗旨，以“管理育人”、“服务育人”为中心，讲究职业道德。

三、食堂和各餐厅必须领取食品经营加工许可证，食堂工作人员必须持有效的健康证上岗，且上岗前参加相关培训，每年体检一次。上班时要穿工作服，戴帽，佩戴胸牌、健康证，并保持衣帽整洁。

四、设立食品安全管理人员，安全管理人员要定期检查，每月不少于两次，每季度给炊事人员上一次食品安全及防疫卫生课，每学期召开 1—2 次食品卫生安全知识讲座。

五、采购食品应向持有卫生许可证的单位、个人购买，熟食必须定点采购，食品保证无毒、无害，符合食品卫生要求。

六、食品的洗切、加工必须采取“一洗、二浸、三烫、四炒”的烹饪程序，要求彻底符合卫生要求，保证不受污染；销售直接入口的食品，必须使用清洁工具，不准用手直接取食物；要生熟分开，实行“三刀三板”：生菜、生板；熟菜、熟板；面刀、面板；“三手”：饭前洗手，便后洗手，操作前洗手。

七、严格贯彻执行食品加工卫生“五四制”：

1、由原料到成品实行“四不”制度，即采购员不买、验收员不收、加工人员不用、厨师不烹饪腐烂变质食品。

2、食品存放实行“四隔离”制度，即生与熟、成品与半成品、食品与杂物和药物、食品与天然冰隔离。

3、用具实行“四过关”制度，即一洗、二刷、三冲、四消毒。

4、环境卫生采取“四定”办法，即定人、定物、定时间、定质量。

5、个人卫生做到“四勤”，即勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

八、生产加工用的工具、设备必须经常擦洗，保持清洁；餐具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须洗净消毒；炊具、用具用后保持清洁。

九、物资进仓库要保持清洁卫生，存放要生熟分开，食品要隔墙离地存放，散装食品容器加盖存放，注意保洁、保鲜。

十、食堂餐厅和摊点，要有防蝇、防尘设施和冷藏设备，室内要有紫外线消毒灯，要有防鼠板和去污桶，做好“除四害”工作。

十一、加工烹饪食品的注意事项营养搭配合理、平衡，要符合学生生理发育的需求。

十二、注意内外环境卫生，做到窗明几净、地面清洁、餐桌摆放整齐且清洁，随时打扫，少油腻，定期消毒，不留卫生死角。

十三、注意自身安全，不准穿拖鞋、背心、短裤；经常检修所用的电器设备，发现问题及时报修；安全操作，严防热油锅、热汤锅、开水锅烫伤，以及电器击伤；各组下班后，关掉一切水、电源，碳火盖好，以防漏火、漏电、漏水。

十四、加强思想政治工作，做好食堂工作人员的职业道德教育，进行预防食物中毒的教育，杜绝食物中毒的发生。

十五、对出现违反安全、卫生规定，造成食堂火灾或食物中毒及其它各种相关突发公共事件，视情节轻重，处以罚款，情节严重的追究法律责任。

