泰安第十九中学食堂食品安全管理制度

第一章 总则

第一条 目的

为保障师生饮食安全，规范学校食堂食品加工、储存、供应等环节的操作流程，预防食品安全事故，依据《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规，结合本校实际情况，制定本制度。

第二条 适用范围

本制度适用于本校食堂所有食品的采购、储存、加工、供应及从业人员管理、环境卫生等全过程。

第三条 基本原则

1. 安全第一：确保食品无毒、无害，符合营养要求。

2. 预防为主：落实风险防控措施，杜绝安全隐患。

3. 全程监管：从原料采购到供餐全程可追溯、可监督。

4. 责任到人：明确各岗位职责，实行责任追究制。

第二章 管理机构与职责

第四条 食品安全领导小组

1. 组织机构

组 长：张强

副组长：邱令虎、戚桂发、李代宽、张来国、孙同东

成 员：魏兴华、赵志刚、王强、冯正业、范明强、程璇、付美玉、程光远、张明、赵张、宗利强 、卢静、张玉红、刘芳

2. 职责：

（1）制定食品安全年度工作计划及应急预案；

（2）全面负责食堂食品安全监督管理，每月组织全面检查；

（3）处理食品安全投诉及突发事件。

第五条 食堂安全管理员职责

1. 负责食堂日常运营，监督各环节操作规范；

2. 组织从业人员培训等；

3. 落实食品安全日检、周查、月调度等制度；

4. 建立食品安全台账，及时整改安全隐患并向领导小组汇报。

第六条 校医职责

1. 协助开展食品安全知识培训；

2. 参与食品安全事故应急处置。

第三章 食品采购与验收

第七条 供应商管理

1. 资质要求：

供应商须入驻泰安市学校大宗食材采购平台，具备营业执照、食品经营许可证、相关检验检疫合格证明等；

蔬菜水果类必须提供农残检测报告等；

肉类、禽类产品须提供动物检疫合格证明及肉品品质检验合格证；

米面油等大宗食品需提供批次检验报告。

2. 动态管理：每学期评估供应商资质，建立“合格供应商名录”，淘汰不合格供应商。

第八条 采购流程

1. 计划采购：根据食谱制定采购计划，禁止超量囤积易腐食品；

2. 索证索票：采购时索取并保存发票、合格证、检测报告等，确保来源可追溯；

3. 台账记录：详细记录食品名称、规格、生产日期、保质期、供应商信息等，保存期限≥2年。

第九条 验收标准

1. 感官检查：

蔬菜水果：无腐烂、虫蛀、异味；

肉类：色泽正常、无黏液、无异味；

预包装食品：包装完整、标签清晰、无胀袋或漏气。

2. 拒收情形：

无合格证明的食品；

超过保质期或标签模糊的食品；

感官异常或疑似污染的食品。

第四章 食品储存管理

第十条 仓库管理

1. 分类储存：

原料、半成品、成品分区域存放，标识清晰；

散装食品使用密封容器，标注名称、生产日期及保质期；

食品离地≥20cm、离墙≥10cm，避免交叉污染。

2. 温控要求：

（1）冷藏柜温度0~4℃，冷冻柜温度≤-18℃，每日监测；

（2）定期除霜，禁止存放非食品类物品。

第十一条 库存管理

1. 先进先出：按生产日期顺序使用，定期清理过期食品；

2. 定期检查：每周检查库存食品质量，及时处理变质、霉变食品；

3. 禁止存放：有毒有害物品（如杀虫剂、清洁剂）与食品混放。

第五章 食品加工操作规范

第十二条 预处理要求

1. 蔬菜类：

（1）择洗→浸泡（清水或淡盐水≥15分钟）→流水冲洗→切配；

（2）叶菜类需逐片清洗，根茎类去皮后使用。

2. 肉类：

清洗后切配，刀具、砧板与蔬菜类分开使用。

第十三条 烹饪规范

1. 温度控制：

（1）烹饪食品中心温度≥70℃，油炸食品≥160℃；

（2）剩余食品复热时中心温度≥75℃。

2. 禁止行为：

（1）使用亚硝酸盐等非食用物质；

（2）加工发芽土豆、野生蘑菇、生黄花菜等高风险食材。

第十四条 供餐

1. 供餐时间：烹饪后至食用前不得超过2小时（热藏≥60℃）；超过2小时需复热（中心温度≥70℃）。

2. 工具卫生：使用专用工具供餐，禁止徒手接触直接入口食品；

第六章 食品留样与追溯

第十五条 留样要求

1. 留样范围：每餐所有主副食、汤品、调味品均需留样；

2. 留样标准：

（1）留样量≥125克，密封保存于专用留样冰箱（2~5℃），留存时间≥48小时；

（2）留样容器标注菜品名称、留样日期、留样人；

3. 留样记录：建立台账，记录留样信息，存档备查。

第十六条 追溯机制

1. 信息可查：通过台账、供应商档案实现食品来源追溯；

2. 问题处理：发现问题食品立即封存，追溯同批次产品流向并召回。

第七章 从业人员管理

第十七条 健康管理

1. 持证上岗：所有人员须取得有效健康证，每年体检1次；

2. 健康监测：每日晨检，记录体温、皮肤伤口、腹泻等症状，异常者暂停工作。

第十八条 行为规范

1. 个人卫生：

（1）穿戴清洁工作服、口罩、帽子，头发不外露；

（2）操作前、如厕后严格洗手消毒（使用洗手液+75%酒精）。

2. 禁止行为：

（1）在操作间吸烟、嚼口香糖、佩戴首饰、带入私人物品；

（2）用工作服擦拭餐具或接触私人物品。

第十九条 培训考核

1. 岗前培训：新员工须通过食品安全知识考核后方可上岗；

2. 定期培训：每学期开展2次集中培训，内容涵盖法律法规、操作规范、食品安全、应急处理等。

第八章 餐具与环境卫生

第二十条 餐具消毒

1. 清洗流程：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁；

2. 消毒方式：

热力消毒：高温≥100℃持续30分钟；

消毒后餐具存入专用保洁柜，不得有污渍或水渍。

第二十一条 场所卫生

1. 每日清洁：

（1）操作间、餐厅地面、墙壁、设备每日清洁3次；

（2）油烟机、排风扇每周彻底清洗1次。

2. 四害防治：

（1）安装挡鼠板、粘鼠板、灭鼠夹、纱窗、灭蝇灯等设施；

（2）每月由专业公司开展灭鼠、灭蝇、灭蟑作业。

（3）垃圾日产日清，垃圾桶加盖并定期清洗。

第九章 食品安全应急管理

第二十二条 应急预案

1. 事故分级：按危害程度分为Ⅰ级（重大）、Ⅱ级（一般）、Ⅲ级（轻微）；

2. 处置流程：

（1）立即停止供餐，封存可疑食品及原料；

（2）报告属地市场监管部门（2小时内）及教育主管部门；

（3）配合医疗机构救治患者，保护现场并留存证据。

（4）调查事故原因，落实整改措施并追究责任人。

第二十三条 应急演练

每学期开展1次食品安全事故模拟演练，完善应急响应机制。

第十章 监督与奖惩

第二十四条 监督检查

1. 日常检查：食堂管理员每日巡查；

2. 专项检查：领导小组每月组织1次全面检查，重点抽查高风险环节；

3. 社会监督：设立意见箱、公开投诉电话，邀请家长代表参与检查。

第二十五条 奖惩措施

1. 奖励：对全年无违规的班组或个人给予表彰；

2. 处罚：

轻微违规：警告并限期整改；

严重违规：罚款、停职培训或解除劳动合同；

造成事故：依法追究法律责任。

第十一章 附则

第二十六条 本制度由学校食品安全领导小组负责解释，未尽事宜按国家最新法规执行。

第二十七条 本制度自发布之日起实施，修订需经学校膳食委员会审议通过。

山东省泰安第十九中学

2024年9月10日