**民权县职教中心餐厅食品安全管理制度**

根据《食品安全法》及其实施条例、《食品流通许可证管理办法》等有关法律、法规、规章的规定，制定我单位食品安全管理工作制度如下：

**一、食堂从业人员食品安全知识培训制度**

　　1、食堂的食品安全管理人员应经常参加食品安全知识及有关法律、法规学习，掌握与食品安全有关的法律、法规和卫生常识，并能对本单位的食品从业人员进行安全知识教育和培训;

　　2、食品安全管理人员要定期组织本单位的从业人员进行食品安全知识培训，做到人人掌握应知应会的食品安全知识，按要求操作，养成良好的个人卫生习惯。

　　3、每年组织一次从业人员食品安全知识培训，每年培训不少于40学时，并进行食品安全知识考试，对食品安全知识考试不合格者要重新进行培训。

**二、学校食堂食品留样制度**

　　1、食堂为师生提供的每餐、每样食品都必须由专人负责留样。

　　2、食堂每餐、每样食品必须按要求留足100克，分别盛放在食品袋内。

　　3、留样食品冷却后，必须用保鲜合密封好(或盖上)，并在外面标明留样时期、品名、餐次、留

样人。必须立即存入专用留样冰箱内。

　　4、每餐必须作好留样记录：留样时期、食品名称，便于检查。

　　5、留样食品必须保留48小时，时间到满后方可倒掉。

**三、学校食堂食品添加剂使用管理制度**

　　1、食品添加剂要做到“五专”管理，即专店采购、专柜存放、专人负责、专用称量工具、专用采购使用台帐;

　　2、食堂不得采购、贮存亚硝酸盐，烹饪食品时不得使用亚硝酸盐;

　　3、采购食品添加剂要到正规的食品添加剂商店购买，并索取产品检验合格证和使用说明书，对产品标签没有可证编号，没有厂名、厂址，没有使用范围、使用量等说明内容的添加剂不能购买;

　　4、加工烹调食品必须使用添加剂时，要在使用前看清其产品标签和说明书，标签模糊不清的或来源不明的添加剂不得使用;使用食品添加剂必须按规定称量，做好使用记录。

**四、学校食堂库房管理制度**

　　1、食堂库房必须专人负责，为保证食品安全，库房现时上锁，除管理员外任何人都不得擅自入库;

　　2、库房内设置食品架，原料分类摆设，食品原料等应离地20cm，离墙20cm，离棚65cm放置;

　　3、严格执行出入库制度，做好出入库记录;

　　4、严禁“三无”食品及腐烂变质的食品、原料等入库存放;

　　5、保持库房卫生清洁，物品规整，保证通风良好;

　　6、设置防蝇、防鼠等设施，安全有效;

　　7、库房管理人员必须穿戴工作衣、帽，佩带有效的健康证及食品安全知识培训证上岗工作;

　　8、库房管理工作未按上述规定操作，造成纰漏，将追究库房管理员。

**五、学校食堂烹调加工管理制度**

　　1、进入烹调间的人员必须携带健康证和食品安全知识培训合格证;

　　2、进入烹调间的人员必须穿戴工作衣、帽;

　　3、所有待使用的容器、用具必须洗净、消毒;

　　4、食品加工前应检查是否有感官异常;

　　5、进入烹调间的食品必须洗净，盛装食品的容器必须放在指定的台案上，不得放置在地面;

　　6、炸制食品的食用油不得反复使用二次以上;

　　7、各岗位工作时必须随时清扫地面、案台;

　　8、废弃物应置于污物桶内并将污物桶加盖;

　　9、无防蝇窗纱的窗户不得打开;

　　10、个人物品不得带入烹调间;

　　11、负责人定期检查各岗位人员操作情况。

**六、学校食堂原料采购索证制度**

　　1、食堂原料采购必须有专人负责，并掌握食品安全知识和采购常识;

　　2、定点采购食品及食品原料，采购定型包装食品时要索取食品的生产许可证、食品检验合格证或化验单等，采购肉、禽类食品要索取检疫证明，采购非定型包装食品时要检查食品的色、香、味、形等感官性状;

　　3、建立索证档案，索取的证明要分类并按时间顺序存档管理;

　　4、每次采购食物均要向货主索要收据，并保存收据至食品进食后无异常;

　　5、食品原料采购负责人应穿戴整洁的工作衣、帽，并佩带有效的健康证及食品安全知识培训证。

**七、学校食堂餐用具清洗消毒制度**

　　1、餐具必须按着一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁的操作流程清洗餐具、用具;

　　2、确认餐具已洗净后，将待消毒的餐具置于餐具消毒设施中消毒;

　　3、将消毒后的餐具置于餐具保洁柜中待用;

　　4、厨房内待使用的餐具及供客人使用的餐具必须使用餐具保洁柜中已消毒的餐具，否则不得使用;

　　5、厨房内使用的食品容器、用具必须在指定的容器洗刷槽内洗刷，洗刷后置于指定的消毒器内进行消毒(或以75%的酒精擦拭消毒);

　　6、未经清洗消毒的容器用具不得使用。

**八、学校食堂餐厅卫生管理制度**

　　1、建立健全餐厅卫生清扫制度，坚持四定(定人、定物、定时间、定质量划清分工包干负责制度，并定期检查;

　　2、餐厅设防蝇、防鼠、防尘设施，消灭“四害”;

　　3、餐厅地面保持清洁(无水、无油迹、无尘土、无垃圾);

　　4、餐厅服务人员要经常保持仪表整洁、勤洗头、洗澡、勤剪指甲，餐厅内不得吸烟;

　　5、餐厅服务人员必须穿工作服，戴工作帽，并用流水洗手后上岗;

　　6、餐厅服务人员出外办事，入厕前必须脱下工作服、帽等，回来后用流水洗手;

　　7、餐厅服务人员上岗必须佩带有效的健康证及食品安全知识培训合格证。

**九、学校食堂配餐卫生管理制度**

　　1、配餐间的工作人员必须穿戴工作衣、帽，携带健康证及食品安全知识培训证上岗;

　　2、每天配餐前后必须将紫外线灯开启30分钟，对配餐间进行空气消毒;

　　3、配餐间内的一切食品容器、用具、餐具和操作台必须洗净、消毒;

　　4、杂物及非直接入口食品不得进入配餐间;

　　5、出售食品的从业人员的手不得接触钱币餐票等污物，操作人员必须经常洗手;

　　6、操作完毕后关闭门窗。

**十、学校食堂餐厨废弃物处置管理制度**

　　一、食堂管理人员要自觉遵守《食品安全法》及有关法律法规，认真履行食品安全直接责任人

职责，严格执行学校餐厨废弃物处置管理规定。

　　二、食堂必须按要求将餐厨废弃物进行无害化处理。严禁将餐厨废弃物直接排入下水道、倒入公共厕所和其他生活垃圾收集设施。

　　三、餐厨废弃物实行分类管理，分别处理。食品原料粗加工产生的垃圾(菜叶、根须、动物内脏、毛皮等垃圾物)按生活垃圾处理，即倒入垃圾桶加上盖子，运往学校垃圾站，由环卫工人转运处置;泔水类垃圾(食物残渣、饭、菜、汤水、锅底、留样处理物等)按规定倒入专用泔水桶，由餐厨油脂回收企业或养殖户回收。

　　四、泔水类垃圾按要求要与回收方签订回收协议书，注明泔水类垃圾回收用途，不得另作他用。

　　五、餐厨废弃物处置安排专人负责，建立完整处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，定期报告总务处，并接受监督检查。

　　六、学校食品安全管理领导小组加强对食堂餐厨废弃物处置工作的检查监督，对不按规定处理餐厨垃圾的食堂，责令立即改正，并给予相关人员一定的处罚。

**十一、学校食物中毒或其他食源性疾患突发事件应急预案制度**

　　一、学校要对全体师生进行食品安全的防范自我保护及救助方法的宣传、教育。

　　二、食堂一旦发现食品、饮水等有问题，要求学生马上停用，并立即向学校食品安全工作领导小组和学校食品安全突发事故工作领导小组汇报，协助学校争取急救措施和补救办法。

　　三、学生一旦发现食物中毒现象，应立即报告班主任或课任教师和医务室或食堂，班主任或课任教师和医务室或食堂应立即报告学校食品安全工作领导小组和学校食品卫生安全突发事故工作领导小组。学校及时向上级主管部门及卫生防疫机构报告。

　　四、按病人的情况立即送有关医院治疗，协助卫生医疗机构救治病人。

　　五、保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。

　　六、配合食品药品监管部门进行调查，按要求如实提供有关材料和样品。