

泸州市市场监督管理局 泸州市教育和体育局

泸市监函〔2020〕50号

泸州市市场监督管理局 泸州市教育和体育局 关于印发《泸州市学校食堂食品安全管理制度 及工作表册参考汇编》的通知

各区县市场监督管理局、教育体育局，各在泸高校，市属各学校：

为进一步规范、统一全市学校食堂食品安全管理制度和工作表册，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《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》《四川省中小学校食品安全管理办法》等法律法规和规定，市市场监管局、市教育体育局联合编制了《泸州市学校食堂食品安全管理制度及工作表册参考汇编》，现印发你们，并就推广使用提出如下意见，供参考使用。

一、高度重视

各区县市场监管局、教育体育局和各学校要高度重视学校食堂食品安全管理工作，建立健全学校食品安全管理机构和食品安全管理制度，认真落实食品安全校（园）长负责制。

二、大力推广

各区县市场监管局、教育体育局要将推广使用全市统一的学校食堂食品安全管理制度和工作表册作为学校开课复学后的重要工作，确保此项工作落地落实。

三、规范使用

各学校可结合实际和有关规定对食堂食品安全管理制度及工作表册进行修改完善，并以年为单位开展制度自查，及时根据新修订出台的法律法规和规章进行调整，确保制度及工作表册与时俱进、规范有效。



泸州市学校食堂食品安全管理制度及工作表册 参考汇编

目 录

一、学校食堂食品安全管理制度

- (一) 食堂食品安全责任制
- (二) 食品安全管理组织机构及职责
- (三) 食堂食品安全民主监督制度
- (四) 食堂从业人员健康管理及晨检制度
- (五) 学校食堂试尝陪餐制度
- (六) 食品采购索证索票管理制度
- (七) 食品仓储管理制度
- (八) 不合格食品及原材料处理制度
- (九) 从业人员食品安全知识培训考核制度
- (十) 食品添加剂使用管理制度
- (十一) 食品粗加工管理制度
- (十二) 食品烹饪管理制度
- (十三) 备餐管理制度
- (十四) 食品留样管理制度
- (十五) 餐用具清洗消毒保洁管理制度
- (十六) 餐厨废弃物处置管理制度
- (十七) 有毒有害物品管理制度

- (十八) 加工场所环境卫生管理制度
- (十九) 设施设备维修保养制度
- (二十) 食堂卫生检查制度
- (二十一) 食品安全自查报告制度
- (二十二) 食品安全突发事件应急处置预案

二、学校食堂食品安全管理工作表册

- (一) 从业人员晨检记录表
- (二) 从业人员培训考核记录表
- (三) 食品进货查验、出库记录表
- (四) 食品添加剂使用记录表
- (五) 食品留样记录表
- (六) 餐用具清洗消毒记录表
- (七) 餐厨废弃物处置记录表
- (八) 卫生间清洁记录表
- (九) 卫生杀虫剂等用品使用情况记录表
- (十) 设施设备清洗维护校验记录表
- (十一) 食品安全投诉举报处置记录表
- (十二) 落实食品安全责任自查表
- (十三) 食品检验检测记录表
- (十四) 不合格食品处理记录表
- (十五) 学校食堂陪餐记录表

第一部分：学校食堂食品安全管理制度

一、食堂食品安全责任制

第一条 为加强学校食品安全管理，保障学生和教职工在校集中用餐的食品安全与营养健康，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《学校食品安全与营养健康管理规定》《四川省中小学校食品安全管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规规章，结合学校实际，制定本制度。

第二条 学校履行食品安全主体责任，实行校（园）长负责制，校（园）长是食品安全第一责任人。学校应当建立健全食品安全管理制度，明确食品安全管理机构和分管负责人、食品安全管理人员。

校领导对食品监督管理部门或教育行政部门提出的整改意见，必须及时责成相关部门进行全面整改。

第三条 食品安全管理机构在分管校领导的领导下，全面负责全校食堂食品安全管理工作。学校设立专（兼）职食品安全管理人员，具体负责监督检查学校食品安全，以及相关政策、措施及制度的落实，履行食品安全管理职责。

第四条 学校安全部门应对食堂等易发生食品安全事故的场所加强安全保卫工作，严禁非相关岗位人员进入食堂的食品加

工操作间及食品原料库房等，严防投毒事件的发生，确保学生用餐安全。

第五条 学校以多种形式开展食品安全与营养健康的宣传教育，教育学生不买街头无照、无证商贩出售的食品，不食用来历不明的可疑食物等，增强学生食品安全意识和自我保护能力。

第六条 学校食堂应取得《食品经营许可证》方可营业，学校食堂从业人员必须经过培训，体检合格后持证上岗。学校要定期对相关人员进行食品安全法律知识的培训。

第七条 发生食物中毒或其他食源性疾患事件，主管校领导应立即到现场进行指挥，组织抢救，防止事态扩大，并及时向食品安全监督管理、教育行政和卫生健康等部门报告，积极配合有关部门进行调查、处理。

第八条 对于食品安全工作中各级责任人员违反规定，不履行或者不正确履行其职责，按照有关规定追究相关人员的法律责任。

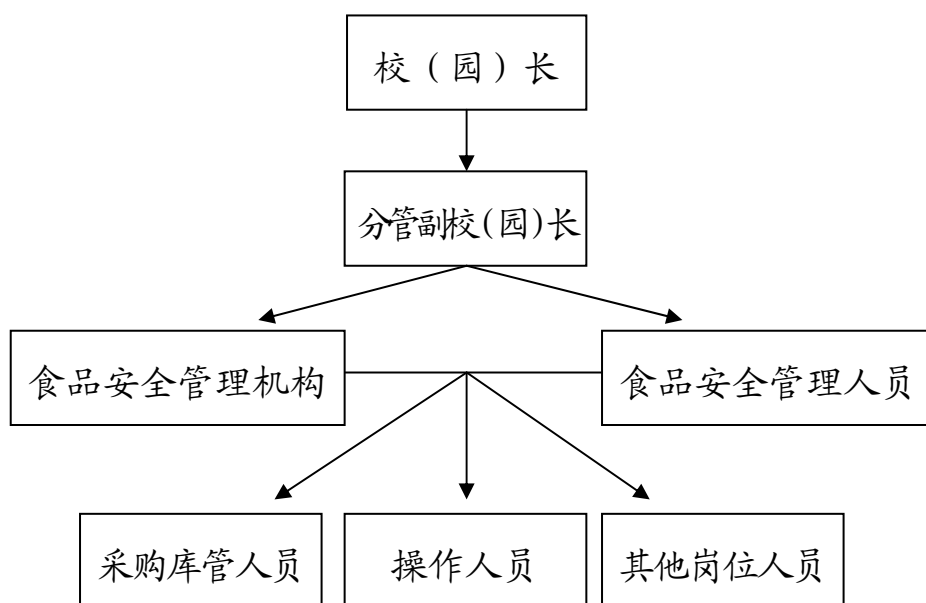
第九条 本制度自公布之日起施行。

XXXXXX 学校

年 月 日

二、食品安全管理组织机构及职责

(一) 学校食堂管理组织机构



食堂安全管理机构职责：

- (1) 组织从业人员进行食品安全法律和知识培训；
- (2) 制定食品安全管理制度及岗位责任制度，并对执行情况进行督促检查；
- (3) 检查食品加工操作过程的卫生状况并记录，严防食物中毒，对检查中发现的不符合食品安全要求的行为及时制止并提出处理意见；
- (4) 加强食品采购索证、验收、台账登记、贮存的管理；
- (5) 组织从业人员进行健康检查，督促患有有碍食品安全疾病和病症的人员调离相关岗位；

(6)组织开展食品安全自查工作,建立食品安全管理档案;

(7)接受和配合食品监督部门对本学校的食品安全进行监督检查,如实提供有关情况,对提出的整改意见负责落实,并及时向领导报告;

(二)食品安全管理人员职责

1.第一责任人(校园长)职责:对本学校的食品安全负全面责任。

2.分管副校(园)长职责:负责组织、实施学校食品安全管理工作。

3.食品安全管理员岗位职责

(1)督促从业人员遵守食品安全管理制度、操作规程,落实岗位责任;

(2)组织从业人员参加食品安全知识和技能培训、考核和健康检查;

(3)组织对购进的食品、食品添加剂和食品相关产品质量进行查验,落实索证索票、食品留样等制度,建立健全食品安全档案;

(4)组织对不合格或疑似不合格的食品和食品相关产品进行标识、记录、并移出食品处理区,依法依规处置;

(5)开展学校食品安全自查、风险排查和隐患整改;

(6)法律法规、部委规则规定的其他职责;

(7)学校食品安全管理工作要求的其他职责;

4.库房管员岗位职责

(1) 加强库房科学管理，负责食品原料、食品及食品相关产品等进出和保管，保证按数和按时发放物品，为食堂加工提供方便；

(2) 进库各项食品要进行认真验收，核对发票、品名、规格、数量、金额是否相符，并在发票背面签名后，把发票交给食品安全管理员或食堂财务人员；

(3) 如发现数量不符、食品变质和污损时，应拒绝进库，并及时向食品安全管理员反映情况。禽肉类食品必须要有检验检疫证，否则一律不许入库；

(4) 各类食品领用发放时，应先进先出，后进后出，以防变质；

(5) 库房内物品应按类别排放整齐，并在容器上或存放位置处标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容，掌握季节变化，及时检查，以防止霉变；

(6) 库房要定期打扫，保持库房环境卫生，干燥，并防治四害；

(7) 经常与采购员和厨师联系，掌握进出结存情况，保证各类食品货源及时供应；

(8) 库房内物品做到日清月结，每月盘点，并做好记录。

6.食堂从业人员岗位职责（各学校结合实际设置岗位并完善岗位职责）

组 长:

采购组:

验收组:

营养调配员:

工作人员:

三、学校食堂食品安全民主监督制度

为加强学校食堂食品安全管理,使人人对学校食堂食品安全都有参与权、发言权,增强主人翁责任感,营造集思广益,齐抓共管的良好氛围,依据《学校食品安全与营养健康管理规定》《四川省中小学校食品安全管理办法》的有关规定,制订本制度。

(一)建立由学校负责人、教职工代表、学生代表、家长代表等参与的食品安全民主监督机制。充分发动教职工、学生、家长参与学校食堂管理、监督落实学校食品安全管理制度的主动性和积极性。

(二)学校在食品采购、食堂管理、供餐单位选择等涉及学校集中用餐的重大事项上,应当以适当方式听取家长委员会或者学生代表大会、教职工代表大会意见,保障师生家长的知情权、参与权、选择权、监督权。

(三)定期或不定期地组织教职工代表、学生代表、家长代表对学校食堂采购、贮存、加工、配送、供餐等关键环节运行情

况进行了解，有针对性地提出一些建设性、改革性的建议、措施，供学校领导决策时参考。

（四）实行校（园）长接待日制度、建立食品安全投诉举报信箱、公布监督电话等，畅通食品安全投诉渠道，听取师生家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议。

（五）每年至少召开一次民主监督会议，由校（园）长向大会报告学校食品安全管理工作，对食堂管理、原材料供应、运营成本、菜品质量、价格、营养搭配等重大问题进行说明，主动接受教职工、学生、家长及社会人士的监督，增强学校食堂管理工作的透明度。

四、食堂从业人员健康管理及晨检制度

（一）从业人员在上岗前应取得有效健康证明。每年进行一次健康检查，必要时进行临时健康检查。食品安全管理员应对食堂从业人员登记造册，建立从业人员健康档案。

（二）患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

（三）从业人员个人卫生要求：进入食品处理区应洗手更衣，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物不外露。操

作前应洗净手部，操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手。在处理食物前、使用卫生间后、接触生食物后、处理动物或废弃物后、接触受到污染的工具设备后、咳嗽或打喷嚏后等可能会污染手部的活动后应洗手消毒。专间操作人员进入专间时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行手部清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间操作无关的工作。

（四）不得将私人物品带入食品处理区。不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

（五）坚持每日晨检制度，晨检人员应如实做好晨检记录，检查内容如下：

1.观察食堂工作人员精神状态是否有过度疲劳和病态。

2.观察食堂工作人员有否咳嗽、咯血。

3.观察食堂工作人员双手有否化脓性或渗出性皮肤病。

4.询问食堂工作人员有否痢疾、腹泻、发热、呕吐等其他有碍食品卫生的疾病。

5.观察食堂工作人员有否饰物外露，指甲是否剪短，个人卫生是否符合要求。

6.检查食堂工作人员是否穿戴工作服，是否佩戴口罩上岗。

（六）有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应立即调离工作岗位并记录，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗

五、学校食堂试尝陪餐制度

（一）学校实行试尝陪餐制，每学期开学时制定试尝陪餐人员表册，由校领导、班主任、教师和管理人员轮流试尝陪餐。每天按时到食堂或学生就餐地点试尝陪餐。试尝陪餐人员必须实行与学生同食堂购餐制度。

（二）试尝陪餐人员要及时主动了解供餐情况，收集学生对食堂工作的建议意见，及时报告学校。

（三）试尝陪餐人员要以高度负责的态度认真登记，及时填写当天日志。

（四）试尝陪餐人员确有困难不能陪餐要向告知分管领导及时调整。

（五）每次就餐前，试尝陪餐人员必须提前 30 分钟进入食堂或学生就餐地点，检查食堂卫生，检查饭菜质量。检查时采取一看，二闻，三尝的工作流程，所尝饭菜必须与学生饭菜完全一样，确定无任何问题才向学生出售，同时做好记录，若有不良反应，迅速上报学校，同时阻止他人不得食用，不得将食品带出食堂或就餐地点。

（七）试尝陪餐人员检查、食用 10 分钟后无不良反应，应在登记表中认真填写情况记载，并签好姓名和时间。若有不适情况反应，迅速上报学校主管领导或校长，同时告知食堂工作人员进行整改。

六、食品采购索证索票管理制度

（一）采购食品、食品添加剂及食品相关产品应符合国家食品安全法律法规和标准的要求，并建立索证索票和进货查验及采购台账。

（二）采购食品、食品添加剂及食品相关产品应到证照齐全的食品生产经营单位或市场采购，不得采购无营业执照、相关许可证、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等证明材料的食品、食品添加剂及食品相关产品。

（三）采购时，应当索取、留存供货方资质证明文件、同批产品检验或检疫合格证明文件、盖章（或签字）的购物凭证等，购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

（四）有条件的学校应实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，建立供货商评价退出机制，并签订明确供货商食品安全责任和义务的采购合同。

（五）食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，应当查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，食品感官性状是否正常。查验冷藏冷冻食品时，冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过 $+3^{\circ}\text{C}$ ，冷冻食品表面温度不宜高于 -9°C 。

（六）食品采购索证索票应由专人负责管理，按产品类别或

供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录等，不得涂改、伪造，保存期限不得少于2年。

（七）不得采购、贮存、使用亚硝酸盐，禁止采购四季豆、野生蘑菇、鲜黄花菜、发青发芽土豆等高风险食品。

七、食品仓储管理制度

（一）食品和非食品（不会导致食品污染的容器、包装材料等物品除外）应分库存放。洗洁用品、杀虫剂及有毒有害物品不能与食品同库房存放。食品库房不得存放个人物品和其它杂物。

（二）贮存场所、设备应保持清洁，防鼠、防蝇、防蟑螂、防潮、防霉、通风的设施齐全并正常运行。

（三）库房内应设置足够数量的存放架，食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面10cm以上。同一库房内贮存不同类别食品和物品的应分区存放，不同区域应有明显标识。

（四）食品、食品添加剂使用应遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和超过保质期的食品及食品添加剂。

（五）冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识且设置可正确指示库内温度的温度计（宜外显式）。冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品分开放置，植物性食品、动物性食品和水产品分类存放，温度应分别符合相应的范围要求，定期除霜、清洁和

维修，校验温度计。

（六）散装食品应盛装于容器内，并在容器上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

（七）采购、验收、发放由专人登记管理。腐败变质、霉变生虫等感官性状异常食品和无有效票证的食品不得验收入库。

八、不合格食品及原材料处理制度

（一）采购后发现索证材料不齐、感官质量不好，无合格证明、无生产厂名厂址、无生产日期的食品，应立即退回供货商或生产厂家。

（二）食品原材料在储存中发现有霉变或超过保质期，应立即报请销毁。

（三）不合格食品原材料处理后应及时做好记录（产品名称、数量或重量，生产厂家，处理原因等）。

（四）对不合格食品原材料的处理过程，应有2人以上在场，并分别签署经手人，证明人姓名。

（五）食堂自身制作的产品，发现有不合格现象时，参照上述规定执行。

九、从业人员食品安全知识培训考核制度

（一）从业人员应参加食品安全培训，经考核合格后方可上岗。

（二）食品安全管理员每年应接受不少于 40 小时的食品安全培训。食品安全管理人员须经食品安全监督管理部门考核合格。

（三）食品安全管理员应认真制订培训计划，定期组织有关人员学习食品安全法律法规规章以及标准、操作规范和其他食品安全知识，加强诚信守法经营和职业道德教育。

（四）从业人员应按照培训计划和要求参加培训。

（五）食品安全管理员应建立从业人员食品安全知识培训考核档案，将培训时间、培训内容、考核结果等有关信息记录归档。

十、食品添加剂使用管理制度

（一）食品添加剂应实行专柜（位）存放、专册记录、专人管理等重点管理。

（二）采购食品添加剂时应认明标签上“食品添加剂”字样，向供货商索取检验合格证明。对产品标签没有生产许可证编号、厂名、厂址、使用范围、使用量等内容的添加剂不能采购。

（三）食品添加剂的使用必须严格执行《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760）和产品说明书规定的使用范

围和使用量，不得超范围、超剂量使用，使用时应采用精确的计量工具称量，并用专用表册详细记录。

（四）严禁在食品中非法添加非食用物质。

（五）食品添加剂应专柜（位）存放，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。

（六）不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

十一、食品粗加工管理制度

（一）加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质、霉变生虫或其他感官性状异常的，不得加工使用。

（二）食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗；禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。

（三）易腐烂变质的食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

（四）切配好的半成品应按照加工操作规程，在规定时间内使用，与原料分开存放，应避免受到污染。

（五）用于盛装食品的容器不得直接放置于地面，以防止食品受到污染。

(六) 加工结束后应及时清理地面、水池、操作台等，工用具、容器及所用机械设备应清洗干净，定位存放，做到刀具不锈、砧板不霉、整齐有序，及时清理垃圾，保持室内清洁卫生。

十二、食品烹饪管理制度

(一) 烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质、霉变生虫或其他感官性状异常的，不得烹饪加工。

(二) 不得将回收后的食品再次加工销售。需熟制加工的食品应烧熟煮透，加工时食品中心温度应不低于 70℃。

(三) 加工后的成品必须使用经清洁消毒的盆、盘、碗等专用容器盛装，并与半成品、原料分开存放。未经清洗消毒的餐具、工用具、容器等不得使用。

(四) 烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应当在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放，存放超过 2 小时且未发生感官性状变化的，应烧熟煮透后食用。

(五) 需冷藏的熟制品，应尽快冷却后冷藏，冷却应在清洁操作区进行，并标注加工时间等。冷藏的原料、半成品、成品应分开放置。

(六) 用于烹饪的调味料盛放器皿应保持清洁，使用后加盖存放，不得与污垢接触。

(七) 原料、半成品、成品的加工工具及容器应分开定位存

放和清洗保洁，并有明显区分标识，严格分类使用。

（八）烹饪结束后应对加工场所及时清理，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

十三、备餐管理制度

（一）备餐应在专间内由专人操作，非备餐操作人员不得擅自进入备餐间。备餐操作人员进入备餐间时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行手部清洗消毒，操作中应适时消毒，不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。食品应从能够开合的食品输送窗传递进入备餐间。

（二）备餐间墙裙应铺设到墙顶，并安装紫外线空气消毒设施。紫外灯应分布均匀，悬挂于距离地面 2m 左右高度，备餐前应进行 30 分钟紫外线消毒并做好记录。备餐间室内温度不得超过 25℃。

（三）供应前应认真检查待供应食品，发现有腐败变质、霉变生虫或其他感官性状异常的，不得供应。操作时应避免食品受到污染。

（四）备餐间的各种工用具、容器应当专用、定位放置，使用前消毒，用后洗净。

（五）备餐结束后应及时清洁，保证备餐台无油渍、污渍、残渍，地面卫生清洁。

十四、食品留样管理制度

（一）每餐加工的食品成品均必须留样。

（二）食品留样工作由专人负责，专人操作，专人记录。

（三）留样食品应分别盛放于清洗消毒后的独立密闭专用容器内，每个品种留样量应不少于 125g，并标明留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时、分）、留样人员等信息。

（四）留样食品自然冷却后应放置在专用冷藏设备中，在冷藏条件下存放 48 小时以上。冷藏设备应贴有明显的“食品留样专用”标识，实行上锁管理，严禁存放与留样食品无关的物品。

十五、餐用具清洗消毒保洁管理制度

（一）餐用具清洗、消毒、保洁设施设备，与食品原料、清洁用具等清洗水池分开，按标识标明用途使用。餐用具清洗、消毒、保洁设施设备的大小和数量应能满足需要。

（二）餐用具使用后应及时洗净、定位存放、保持清洁。接触直接入口食品的餐用具使用前应洗净并消毒。

（三）餐用具宜用热力方法消毒，因材质、大小等原因无法采用的除外，严格按照“除残渣、洗涤剂洗、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。使用化学消毒剂消毒的，严格按照“除残渣、

洗涤剂洗、清水冲、消毒液泡、清水冲、保洁”的顺序操作，要彻底清洗干净，防止药物残留。

（四）煮沸、蒸汽消毒控制在 100℃、10 分钟以上；红外线消毒控制在 120℃、10 分钟以上。化学消毒控制有效氯浓度 250mg/L 以上、餐用具全部浸入消毒液中 5 分钟以上。

（五）餐用具清洗消毒后宜沥干、烘干，并及时放入专用密闭保洁设施内备用。保洁设施应有明显标识，且应定期清洗、保持洁净，保洁设施内不得存放其他物品。不得重复使用一次性餐用具。

（六）餐用具洗涤剂、消毒剂、消毒设备应符合国家有关规定，餐用具洗涤剂、消毒剂应集中定位存放，远离食品处理区，以防止污染食品。

十六、餐厨废弃物处置管理制度

（一）食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置配有盖子、内壁光滑、易于清洁的废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

（二）在食堂外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

（三）餐厨废弃物应分类放置、日产日清，餐厨废弃物存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

(四)学校应按《泸州市餐厨垃圾管理办法》要求与合法的收运单位签订书面收运协议，建立餐厨废弃物交运台账，真实、完整记录餐厨废弃物的种类、数量和去向，台账保存期限不得少于2年。

(五)严禁乱倒乱堆餐厨废弃物，禁止将餐厨废弃物直接排入公共水域或倒入生活垃圾收集设施，禁止将餐厨废弃物用于生猪饲喂。

十七、有毒有害物品管理制度

(一)杀虫剂及其他有毒有害物品应在固定的场所(或橱柜)存放并上锁，有明显的警示标识，并有专人保管。

(二)使用杀虫剂等实施灭害行动应由专人按照规定的使用方法进行，鼓励使用低毒或微毒的杀虫剂。

(三)各种有毒有害物品的采购及使用应有详细记录，采购应记录购买时间、品名、数量、供货商名称、验收人等信息；使用时应记录使用时间、使用人、使用目的、使用区域、使用量、配制浓度等信息；使用后应规定进行存放、保管。

(四)使用醇基液体燃料的学校食堂应加强醇基液体燃料安全管理。

十八、加工场所环境卫生管理制度

（一）食品处理区应设置在室内，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染。

（二）保持食品加工场所内外环境整洁。地面干净无积水、无破损；排水沟干净畅通、且排水流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区；墙壁无破损、无积垢，经常冲洗的场所应铺设 1.5m 以上、易清洗的墙裙，专间墙裙应铺设到墙顶；天花板耐腐蚀、水蒸气较多区域的天花板应有适当坡度；门窗应密闭严密、无变形、无破损、易清洗，与外界直接相通的门能自动关闭，专间的门能自动关闭，专间的窗户为封闭式（用于传递食品的除外）；排烟、排气设施无油垢沉积、不滴油；废弃物盛放容器必须密闭，保持清洁。

（三）各类加工用具和容器使用后及时洗净、定位存放、保持清洁。清洗拖布、抹布应在指定专池进行，不得在厨房餐具洗涤池和食品清洗池内清洗。

（四）配备完善的防蝇、防鼠、防虫、防尘设施。食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯；使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域和就餐台的上方。

（五）定期由专人按照规定进行除虫灭害工作。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品、食品接触面及包装材料应有保护措施。

十九、设施设备维修保养制度

（一）地面、排水、墙壁、门窗、屋顶、天花板应定期检查，确保地面与排水无破损、漏水，墙面与门窗无破损、霉斑，屋顶与天花板无霉变、脱落。

（二）冷藏冷冻设施、烹调炉灶、蒸箱蒸柜、餐用具消毒保洁设施、食品留样设施、清洗设施、通风排烟设施、废弃物存放设施以及防蝇、防鼠、防虫、防尘设施应定期检查和维修，确保正常运转和使用。

（三）配备与就餐人数相适应的刀具、刀架、墩板、墩架、餐具、容器等用具，定点定位存放使用，按植物性、动物性，原料、半成品、成品使用明显分开标识，并定期检查和维修，及时清理清洗，必要时消毒。

（四）定期组织对电气设备、机械设备检查维护保养，加强对员工的安全操作规程培训，设备、设施维护保养应做记录。

二十、食堂卫生检查制度

（一）食堂管理人员要随时检查食堂环境卫生，并作好检查记录。学校分管领导或行政值周领导至少每天不定时检查一次食堂的卫生情况，并作好记载。

（二）检查内容：

1.食堂内的环境卫生：地面是否有残留的食物残渣等垃圾，地面坑洼处是否积有污水，泔水桶是否加盖。水池内外、排污地

沟等处有无堵塞,是否有饭菜残渣。灶台,操作台等处是否干净、整洁。

2.从业人员的个人卫生:从业人员是否做到“四勤”,是否正确穿戴工作衣帽、首饰有无外露,有无在工作区或操作间吸烟,有无在操作间内高声喧哗,有无不良卫生习惯,分发食物时是否戴一次性口罩和一次性手套。

3.食堂的“三防”设施有无损坏情况,是否充分发挥“三防”设施的功能和作用。

4.从业人员是否按流程进行规范操作,做到植物性、动物性,原料、半成品、成品分开,有无不规范操作现象。

5.库房是否通风、整洁、整齐、明亮。更衣室衣物挂放是否整洁有序。

6.餐具用具是否每次用后清洗、消毒,是否按规定和要求保洁。

二十一、食品安全自查报告制度

(一)学校应制定食品安全检查计划,定期或不定期对学校食品安全状况进行检查评价,并做好检查记录。对食品安全制度的适用性,每年至少开展1次自查,及时开展制度自查和修订;对食品加工管理过程应每周至少开展1次自查;对获知的食品安全风险信息,应立即开展专项自查。

(二)学校食品安全管理员对检查中发现的问题,应及时督促整改;有发生食品安全潜在风险的,应立即停止食品经营行为,并向学校负责人、当地教育行政主管部门和市场监督管理部门报告,并将各种检查结果记录归档备查。

(三)各岗位人员要服从食品安全管理员的检查指导,认真开展岗位自查,及时发现和纠正违反法律法规和制度要求的行为。

(四)学校应建立食品安全投诉举报处理制度,公布食品安全投诉举报电话、电子邮箱、意见箱等,及时处理投诉举报或意见建议。

(五)学校应在食堂经营场所醒目位置或学校信息平台公示食品安全管理机构、食品经营许可证、从业人员健康证明、食品安全风险分级等级标识、日常监督检查结果记录以及菜谱、食品采购信息、食品添加剂使用情况等信息。

(六)学校应制定食品安全突发事件应急预案,并适时组织开展演练。

二十二、食品安全突发事件应急处置预案

(一)指导思想。为切实加强学校食品安全管理工作,妥善处置食品安全突发事件,保障师生的身体健康和生命安全,保证正常教学秩序、维护社会稳定,特制定本预案。

(二)组织领导。学校成立食品安全突发事件应急处置小组,

由学校校长任组长、其他有关人员为成员。

（三）紧急处理措施。

- 1.停止食用可疑食品；
- 2.采取或留存病人排泄物和可疑食品等标本，以备检验；
- 3.拨打 120 电话，并组织医生对中毒人员进行救治；
- 4.及时将病人送医院进行治疗，包括急救（催吐、洗胃、洗肠）、对症治疗和特殊治疗；
- 5.对中毒可疑食物及其有关工具、设备和现场采取临时控制措施。
- 6.做好师生思想工作，稳定学生情绪；负责家长的疏导工作；落实专人接受新闻部门采访、应对社会质询；协助有关部门做好善后处理工作。

（四）食物中毒的报告。

1.及时逐级报告。一旦发生食物中毒，班主任或学生应及时向校领导或老师报告，学校向当地教育主管、卫生健康和食品安全监管部门报告。报告内容有：发生中毒的单位、地址、时间、中毒人数及死亡人数，主要临床表现，可能引起中毒的食物等。以利于有关部门积极采取措施、组织抢救、调查分析中毒原因和预防方法。若怀疑投毒则向公安部门报告。

2.保护现场、保留样品。发生食物中毒后在向有关部门报告的同时要保护好现场和可疑食物，不清洗食品用工具、容器、餐

具等，保留病人排泄物（呕吐物、大便），以便卫生部门采样检验，为确定食物中毒提供可靠的情况。

3.如实反映情况。学校负责人及与本次中毒有关人员，如食堂工作人员、老师及病人等应如实反映本次中毒情况。将病人所吃的食物，进餐总人数，同时进餐而未发病者所吃的食物，病人中毒的主要特点，可疑食物的来源、质量、存放条件、加工烹调的方法和加热的温度、时间等情况如实向有关部门反映。

（五）对中毒食物、工具的处理。

1.在查明情况之前对可疑食物立即停止食用。

2.在卫生部门已查明情况，确定了食物中毒，方可对于引起中毒的食物进行处理。对中毒食物可采取煮沸 15 分钟后掩埋或焚烧。液体食品可用漂白粉混合消毒。

3.对微生物性食物中毒，要彻底清洁、消毒接触过中毒食物的餐具、容器、用具以及贮存食品的冰箱、设备，加工人员的手也要进行消毒处理；对化学性食物中毒，要用热碱水彻底清洁接触中毒食品或可能接触过的容器、餐具、用具等，并对剩余的可疑食物彻底清理，杜绝中毒隐患。

4.病人的排泄物可用 20% 石灰乳或 5% 的来苏溶液进行消毒。

（六）根据查明事故原因，向上级领导和卫生部门递交书面事故分析报告，对食堂所有工作人员进行安全教育，引以为戒，并对造成中毒的责任人、当事人进行严肃处理，追究其责任。如

故意破坏造成中毒事故，将当事人交司法机关处理，如因工作疏忽造成中毒事故，对当事人进行扣发工资、辞退或进行行政处分的处理。

第二部分：食品安全管理工作表册

一、从业人员晨检记录表

日期	时间	姓名	体温	晨检发现问题	处理措施	处理结果	晨检人

注：1.晨检发现问题一栏填写：①工作服不整洁②头发散乱③留长指甲④涂指甲油⑤饰物外露⑥化脓性或者渗出性皮肤病⑦发热⑧腹泻⑨咳嗽等咽部炎症⑩皮肤有伤口或感染⑪其它（①-⑩可登记序号，⑪请具体列明）。

2.处理措施一栏填写：A.立即整改，B.暂停从事接触直接入口食品的工作，C.临时健康检查。

二、从业人员培训考核记录表

日期	姓名	培训方式	培训内容	培训人	考核方式	考核结果	考核人	记录人

注：1.培训考核内容为有关食品安全的法律法规知识、基础知识及本学校的食品安全管理制度、加工制作规程等。
2.培训方式为专题讲座、实际操作、现场演示等方式。
3.考核方式为询问、观察实际操作、答题等方式。

三、食品进货查验、出库记录表

进货查验															出货记录							
进货日期	产品名称	规格	数量	生产批号或日期	生产者	地址及联系方式	供货者	地址及联系方式	随货证明文件查验				入库检查		自检或委检情况	记录人	出货日期	出货数量	领用人	记录人		
									许可证	营业执照	购货凭证	该批产品检验报告或其他合格证明文件	外观检查	温度检查（如需）								

注：冷藏食品表面温度与标签标识的温度不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。

四、食品添加剂使用记录表

序号	使用日期	食品添加剂名称	生产者	生产日期	有效期	功能(用途)	制作食品名称	使用量(g)	制作食品量	使用人

五、食品留样记录表

留样食品 名称	加工人员 姓名	留样时间 (*月*日*时*分)	留样量 (g)	保存条件	留样人	留样保存至 (*月*日*时*分)	销毁时间 (*月*日*时*分)	销毁方式	销毁人

六、餐用具清洗消毒记录表

日期	餐用具名称	数量	消毒方式	消毒液名称	消毒液浓度	消毒时长	操作人员签名

注：消毒方式一栏应填写具体的物理消毒方法（如煮沸、洗碗机、红外线、臭氧等）或化学消毒方法。

七、餐厨废弃物处置记录表

序号	日期	废弃物种类	数量 (kg)	收运时间	收运单位 (人)	联系方式	处置方式	记录人	备注

八、卫生间清洁记录表

日期	时间	台面	洗手池	洗手液	擦手纸或干手器	镜面	地面	便池	卫生纸	纸篓	门	窗	记录人

九、卫生杀虫剂等用品使用情况记录表

序号	日期	使用品种	品牌	使用地点	使用数量	使用人

十、设施设备清洗维护校验情况记录表

序号	日期	设备名称	清洗/维护/校验措施	消毒液名称	操作人员

十一、食品安全消费者投诉处置记录表

序号	日期及时间	投诉人及电话	投诉举报内容	核查人员	核查情况	处置情况	投诉人反馈	记录人

十二、落实食品安全责任自查表

名 称	地 址	自 查 日 期	自 查 人
自查原因	学校落实主体责任，根据年度计划开展自查		
	食品安全监管部门监督检查发现问题并提出整改意见		
	食品安全监管部门根据专项整治等工作需要提出具体要求		
	学校食堂布局、流程和经营条件发生较大变化		
	被投诉举报或媒体曝光存在食品安全问题		
	学校食堂处置不安全食品		
	其他自查要求		
自查内容	自查问题	整改措施	是否整改
食品经营许可条件保持情况			
食品安全信息公示情况			
食品安全管理机构和食品安全管理员履职情况			
食品安全管理制度建立健全和落实情况			
从业人员培训情况			
从业人员健康卫生管理情况			
食堂环境卫生情况			
食品、食品添加剂索证索票、进货查验、贮存管理情况			
加工制作过程及关键环节控制情况			
设施设备安全卫生、使用运转和维护保养情况			
餐饮具清洗消毒落实情况			
法律、法规规定的其他情况			

注：1. 自查表由法定代表人（或授权人）签名后留存；
2. 学校食堂每周至少开展一次自查。

十三、食品检验检测记录表

序号	日期	时间	检测品种	检测项目	检测结果	记录人

十四、不合格食品处理记录表

序号	日期	食品名称	生产者（制作者）	不合格原因	处理数量	处理措施	记录人

十五、学校食堂陪餐记录表

日期	时间	陪餐人员	发现用餐过程中存在的问题	解决方法	解决效果

信息公开选项：主动公开

泸州市市场监督管理局办公室

2020年5月14日印发
