

# 学校食品卫生安全管理制度

为切实搞好学校食品卫生安全管理工作，从源头防止食物中毒，为学校师生营造一个安全、卫生的环境，特制定本管理制度。

## 一、总则

- 1、设置学校食品卫生安全管理机构：组长；校长；副组长；分管后勤副校长；小组成员；总务负责人；学生科负责人；教务科负责人；食品卫生监督员。
- 2、积极配合、主动接受卫生行政部门对学校食品卫生安全的监督检查，对卫生行政部门提出的意见和建议，及时采取措施进行整改。
- 3、建立食物中毒或其它食源性疾患等突发事件应急处理机制，如发生上述事件，立即停止经营活动，并向学校和教育行政部门、卫生部门报告，不得缓报、瞒报、漏报。
- 4、实行事故责任追查制度。事故责任追查做到“四不放过”，即事故原因未查清不放过，事故整改措施未落实不放过，事故责任人未受处理不放过，教师、学生未受教育不放过。

## 二、学校食堂食品卫生安全管理要求

### (一)必须具备的条件：

- 1、食品加工人员必备的卫生条件：从业人员必须经培训合格后持证上岗、有健康证，并随时保持个人衣帽、仪表整洁。
- 2、操作间必备的卫生条件：设施布局合理，生熟分开，标志明显，餐具存放整齐，密闭保存。制作凉菜，符合规范要求。

- 3、食品采购、贮存必备的卫生条件：采购食品符合卫生标准，有检验证明，有冷藏冷冻设施，每个经营户必须有冰箱或冰柜一台。库房整洁通风，防鼠设施齐全，原料摆放整齐，标志明显，物品分类分架存放。
- 4、食品原料及食品添加剂符合规定：使用的原材料及添加剂符合卫生要求，定型包装食品有厂名、品名、厂址、生产日期、保存期，无超过保存期或腐败变质食品。用于原料半成品、成品的容器、用具，分开使用，定期清洁。
- 5、餐具消毒：消毒设施必须监测合格、符合要求，并正常运转，有专人负责餐饮具消毒并熟练掌握操作规程。
- 6、环境卫生：环境整洁卫生，有防鼠、防蝇、防尘设施。
- 7、餐厅卫生：餐厅店堂整洁卫生，摆台餐具符合卫生要求。用餐者自取味料符合卫生要求，销售直接入口食品有专用工具。
- 8、卫生管理制度：有卫生许可证并进行年审，有专人分管食品卫生工作，并经常检查有记录，对从业人员定期培训。

(二)加工过程的卫生要求：

- 1、严格杜绝用腐败变质及其它不符合卫生要求的食品及其原料加工食品。
- 2、粗加工过程中动物性食品与植物性食品必须分开存放。
- 3、用于原料、半成品、成品的工具不得混用，保持清洁。加工后的原料、半成品、成品存放，符合卫生要求，防止交叉污染。

4、食物没有烧熟煮透不得食用。过夜的熟制品食用前必须充分加热，加热不彻底的严禁食用。

5、不得出售感观异常或变质食物。

三、学校副食品店食品卫生管理要求。

1、经营户必须持有卫生许可证、从业人员健康证、培训合格证。

2、食品陈列与销售符合卫生要求，离墙、离地面 15 公分。

3、三防措施及废弃物存放符合规定，不污染环境和食品。

上海新闻出版职业技术学校

2016 年 4 月