

上海邦德职业技术学院

食品安全管理制度

(2021年修订)

一、食堂从业人员个人卫生制度

1. 必须按规定取得有效健康证和食品卫生知识培训合格后方可上岗操作，每年需体检和培训一次。
2. 上岗时必须穿戴清洁统一的工作衣、帽，头发不露帽外。操作直接入口食品、进入备餐间等应戴口罩。
3. 上岗前和便后，应洗手消毒，不得穿戴工作衣、帽进入厕所。
4. 操作时不吸烟、不对着食品打喷嚏、咳嗽和出现其他污染食品的不卫生行为。
5. 不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指等外露饰物；勤理发、勤洗澡，勤换洗工作衣、帽。

二、餐具消毒卫生制度

1. 洗消餐具按一刮、二洗、三漂、四消毒、五保洁的顺序操作。
2. 水不开，药物浓度不够不消毒，同时要保证消毒的时间。
3. 当天用的餐具，当天清洗消毒。
4. 洗消完毕将洗碗池、消毒池（锅）、洗碗机等冲刷干净。

三、熟食备餐间卫生制度

1. 操作人员进熟食备餐间，必须双手洗净消毒，穿戴白色清洁工作衣帽并戴上口罩。
2. 按规定配置消毒水，必须将所有餐具、用具消毒。
3. 不准销售无证熟食；在销售直接入口的食品时，不用手直接接触熟食，必须使用清洁的售货工具。

4.操作人员在备餐间不准吸烟，不准存放与熟食无关的物品。

5.熟食专用冰箱内不准存放生食品和私人物品，盛放熟食必须使用盆、盘等容器；荤菜留样加盖保持 24 小时，每天有记录。

四、食品采购、验收卫生制度

1.采购食品做到计划进货，向供方营业执照、卫生许可证、身份证、税务登记证和质量检验证明。

2.采购食品先看质量，有毒、有害、掺假掺杂、不新鲜的食品不采购，不验收，生熟食品卫生质量每天有验收记录。

3.送来的不符合卫生标准、要求的食品，及时与供方交涉退货。

4.食堂不进熟食及改刀菜。

五、食品拣洗加工卫生制度

1.蔬菜按一拣、二洗、三切的顺序加工，清洗加工过的蔬菜应做到无虫、无泥沙、无杂草、无农药残留。

2.肉、鱼加工时应检查质量，有毒有害、腐败变质食品不加工。

3.肉类、家禽加工后做到无血、无毛、无污物。

4.水产类加工后做到无鳞、无腮、无内脏。

5.食品加工器械用后及时洗净，荤素容器分开使用有明显标记。

6.工作结束，工具、盛器及加工场所所冲洗清扫干净。

六、烧煮烹调卫生制度

1.注意食品质量，变质食品不下锅、不蒸煮、不烘烤。

2.炒菜时勤翻动，勤洗刷炒锅；烧煮食品充分加热，烧熟煮透。

3.不用未经消毒的容器盛熟食，不用揩布揩碗盆餐具。

4.隔顿饭菜回锅煮透供应，不吃隔夜饭菜。

5.工作结束，调料容器加盖，灶上灶下冲洗清扫干净。

七、食品冷藏卫生制度

1.食品应分类保存，半成品与原料分隔存放，生熟严格分开。

2.食品做到先进先出先用，已变质或不新鲜的食物不得放入冰箱内，冰箱生熟分开、不混用。

3.食物不得与非食物一起存放，私人食物不准放入冰箱。

4.冰箱由专人负责检查，定期化霜，保持霜薄气足，使其保持无异味、无臭味。

八、仓库保管卫生制度

1.做好食物数量、质量的进、发货登记，做到先进先出，易坏先用；经常检查食物质量，发现变质、发霉、生虫及时处理。

2.定型包装食物按类别、品种上架存放，挂牌注明进货日期。

3.散装易霉食物勤翻勤晒，粮食存放下垫、离墙 15cm。

4.调料容器加盖密闭，肉类、水产、蛋品等易腐食物冷藏储存。

5.食物与非食物不混放，与消毒药品、有强烈气味的物品，不同处储存。

6.仓库经常开窗通风，保持干燥；定期大扫除，保持仓库清洁。

7.做好灭老鼠、苍蝇、蟑螂等防虫害工作，有除害措施记录。

九、食物留样制度

1.每餐食物留样的重量每样不少于 250 克，并在冷藏设备中保存 24 小时。

2.食物留样必须有专人负责，做好留样记载。

3.冷藏温度控制 0℃到 10℃之间，冷藏柜内必须经常清洗消毒。

4.留样冷藏柜必须专用，不得放置其他生熟物品。

十、餐用工具保洁制度

1.盛放熟食物的容器和餐饮具就进行湿热消毒，消毒后的餐饮具必须贮存在餐具专用保洁柜内备用。未消毒的餐饮具不得和已消毒的餐饮具放在一起，餐饮具保洁柜应当定期清洗、消毒，保持洁净。保洁柜内不得放置其它东西或食物，保洁柜须专人负责。

2.用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盒、筐、抹布以及其它用具、容器必须标志明显，生熟分开，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清

洁。

3.垃圾箱和泔脚桶要加盖，并在当天清理，洗涤泔脚桶时不得与食品同池清洗。

4.保洁柜不得放置其他杂物和私人物品。

十一、从业人员晨检制度

1.加强对食堂从业人员的健康教育，提高他们的认识，形成良好的防病意识和自觉晨检的习惯。

2.食堂从业人员在每天早上上班时，由专人严格执行食堂从业人员的每日晨检工作，密切观察和详细询问、从业人员健康状况，并做好记录。

3.食堂从业人员须自填身体健康状况表。如有隐瞒，予以批评或行政处分，如引出严重后果的，追究其法律责任或经济责任。

4.如出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等碍于食品卫生的病症时，应立即自觉脱离工作岗位，待查明病因、排除碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

5.发现传染性疾病发生时，必须及时控制传染源，切断传播途径，保护易感人群，并立即上报有关部门。

6.凡患有痢疾性肝炎等消化道疾病，活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待治愈后，再考虑上岗。

十二、食堂环境卫生保洁、检查制度

1.食堂餐厅及厨房应有良好的卫生环境，保持清洁卫生。

2.保持内外环境整洁，清除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其滋生条件。

3.厨房、仓库、餐厅等保持良好的通风条件，各室要装好防蝇、防鼠、防尘的纱门窗。地面污水沟应每天冲洗清洁，存放废弃物的桶应加盖密闭，并应当天清理废弃物和垃圾，存放废弃物的桶也应每天清洗，保持干净。

4.逢放长假后，食堂全体人员须提前一天上班，打开门窗，保持室内通风，排除油烟味。把各种餐饮工用具等再一次清洗消毒、保洁。认真打扫室内外环境卫生，做到每天一小扫，每周一大扫。

5.厨房内的各种工用具、盛器等要按类摆放整齐、有序、有标识。

6.每天下班之前，对各职工的清洁工作和包干区进行检查，并做好记载。

十三、食物中毒或其他食源性疾患突发事件应急预案制度

1.成立学校食物中毒和其它食源性疾患突发事件的应急预案领导小组。

2.认真贯彻“预防为主，防治结合”的卫生安全工作方针，积极加强食物中毒和其它食源性疾患突发事件的防止工作。

3.制订学校食物中毒和其它食源性疾患突发事件应急预案。

4.在每学期初，领导小组集中学习《食品卫生法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和《应急预案》，明确各自岗位职责和任务。

5.学校食物中毒和其它食源性疾患突发事件应急预案领导小组不仅应每学期集中学习一次，而且对应急预案调整一次。

6.当学生出现食物中毒，疑似食物中毒或食源性疾患症状超过5人（含5人）以上时，由学校应急预案领导小组集体讨论决定，启动应急预案。

7.《应急预案》启动后，全体工作人员都应尽心竭力做好各自工作，不得耽误时间，如若玩忽职守，一定追究其责任，进行批评、行政处分，直至追究法律责任。

十四、食物中毒或其他食源性疾患突发事件应急报告制度

1.学校如发生食物中毒或疑似食物中毒事故时，不得隐瞒人数、压下不报，私自处理。

2.学校如发生食物中毒或疑似食物中毒事故时，必须把中毒人数、发生时间、所食食品、现在状况、供货单位等用电话向区教育局、地方政府和区卫生行政部门汇报清楚。

3.通知保险公司介入，必要时报告公安和工商部门。

4.及时把中毒学生送往附近医院救治，并通知家长到位。

5.停止供餐。

6.不得销毁导致中毒的食品、原料等物件，保护好现场，积极配合好卫生行

班部门开展食物中毒事故的调查和处理。

十五、食品卫生责任追究制度

1.贯彻“谁主管，谁负责”、“谁违法，谁负责”、“谁玩忽职守，谁负责”的责任追究制。

2.违反各种用餐卫生管理规定的制度，或玩忽职守疏于管理的，造成学生食物中毒或者其他食源性疾患的责任人，以及造成食物中毒或其他食源性疾患后，隐瞒实情不上报的责任人，给予批评或行政处分。

3.对违反各种用餐卫生管理规定，造成重大食物中毒事件，情节特别严重的，依法追究相关责任人的法律责任和经济责任。

4.对有投毒者，造成食物中毒事件的，依法追究其法律责任。

十六、本制度自批准之日起实施，由后保处负责解释。

上海邦德职业技术学院

2021年5月