泰 安 长 城 中 学

**泰安长城中学**

**学生食堂安全管理制度**

为了搞好食堂安全管理，确保师生的人身安全和学校工作的正常运行，杜绝食堂安全事故的发生，特制定学校食堂安全管理制度。

一、食品卫生安全管理制度

为强化食品卫生管理，加强食品经营过程中的卫生监管，防止食品污染和有害物质对人体的伤害，保障消费者的身体健康，树立公司良好的商业形象，特制定本规定：

**(一)、餐厅的卫生管理：**

1．饭菜成品出售前应及时留样，并保证每餐饭菜质量和食品安全卫生合格。

2．食品半成品、成品在储存时应有防蝇、防鼠措施。

3．餐具实行四过关（一洗、二刷、三冲、四消毒），并做好清洗消毒记录。

**(二)、环境卫生的管理：**

1．餐厅食品粗加工间应当保持整洁、卫生、通风。

2．餐厅应有专用的更衣室和洗手清洁设施。

**(三).、餐厅从业人员的卫生管理：**

1．餐厅管理人员、从业人员必须掌握有关食品的卫生基本要求。餐厅负责人应对员工进行以《食品卫生法》及其配套规定为基础的相关业务知识培训，每次培训时间不得小于30分钟。

2．餐厅从业人员无论新参加工作或临时参加工作，都必须进行健康检查，取得健康证后方可上岗。

3．餐厅从业人员在工作时必须佩带有效《健康证》，每年至少进行一次健康检查。凡疑患有碍食品卫生的从业人员，应立即离岗并劝其就诊，待查明病因排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

4．餐厅从业人员上岗前必须每天进行晨检检查个人卫生，不得留长指甲、涂指油，不准吸烟、穿拖鞋，不准随地吐痰、乱扔废弃物。

5．餐厅从业人员不得在食品生产场所内吸烟，工作前、处理食品原料后、大小便后必须用洗洁用品及清水洗手；接触直接入口食品前应洗手或用消毒药水浸泡消毒；餐厅从业人员应做到勤洗手，勤洗衣服，勤换工作衣帽，并把头发置于工作帽内。

**(四)、食品从业人员纪律管理规范：**

1、餐厅从业人员必须佩带有效健康证上岗，不允许末佩带或佩带他人健康证或健康证已过有效期等情况发生。

2、餐厅从业人员必须遵守以下规定：不准在食品生产场所吸烟、穿拖鞋、佩带金银首饰、随地吐痰、乱扔废弃物等。

3、餐厅饭菜加工间应保持清洁，工具按要求整齐搁放。

4、餐厅应有食品储存的专用仓库，食品与非食品不能混放。

二、消防安全管理制度

**（一）、消防规章制度**

1、定期组织员工学习消防法规和各项规章制度，做到依法治火。

2、餐厅应针对岗位特点进行消防安全教育培训。

3、对消防设施维护保养和使用人员应进行实地演示和培训。

4、对新员工进行岗前消防培训，经考试合格后方可上岗。

**(二)、安全疏散设施管理制度**

1、餐厅应保持疏散通道、安全出口畅通，严禁占用疏散通道。

2、应按规范设置符合国家规定的消防安全疏散指示标志和应急照明设施。

3、应设置消防安全疏散指示标志、应急照明。

4、严禁在营业或工作期间将安全出口上锁。

5、严禁在营业或工作期间将安全疏散指示标志关闭、遮挡或覆盖。

**(三)、消防设施、器材维护管理制度**

1、消防设施日常使用管理由专职管理员负责，保持设施整洁、卫生、完好。

2、消防设施及消防设备的技术性能的维修保养和定期技术检测，发现异常及时安排维修，使设备保持完好的技术状态。

3、消防器材由餐厅管理，并指定专人负责。

**(四)、火灾隐患整改制度**

1、各经营业户对存在的火灾隐患应当及时予以消除。

2、在防火安全检查中，应对所发现的火灾隐患进行逐项登记，并将隐患情况书面下发各经营业户限期整改，同时要做好隐患整改情况记录。

**(五)、用水、用电安全管理制度**

1、用水安全管理：

（1）各经营业户应节约用水，每天经营结束时，应检查阀门是否关好，避免因水龙头漏水，引起的各种安全隐患。

（2）应定期检查管道完好情况，避免不必要的泄漏。

（3）定期疏通排水管道，避免因排水管道堵塞引起的无法正常营业。

2、用电安全管理:

(1)严禁随意拉设电线，严禁超负荷用电。

(2)餐厅各业户下班后，该关闭的电源应予以关闭。

(3)禁止私用电热棒、电炉等大功率电器。

三、食品安全经营管理操作流程

为了保证食品安全，根据《食品安全法》等法律法规的相关规定，制定本工作流程。

**(一)、食品采购**

 1、制定食品采购计划。确定采购食品的品种、品牌、数量等相关计划安排。

 2、选择供货商。要认真查验供货商的主体资格证明，保证食品的来源合法。

 3、签订供货合同。与供货商签订供货合同，明确双方的权利义务，特殊是出现食品质量问题时的双方的责任和义务。

 4、索取食品的相关[资料](http://www.canyin168.com/soft/)。向供货商索取食品的相关许可证、QS认证证书、商标证明、进货发票等证明材料。

 5、对食品进行查验。对供货商提供的食品进行检测并做好具体记录。

 6、每一批次的进货情况具体记录进货台帐，账目保管期限为二年。

**(二)、食品储存**

 1、设立食品储存仓库。专门用于存放查验合格的食品。

 2、详细记录食品入库信息。食品入库要详细记录商品的名称、商标、生产商、进货日期、生产日期、保质期、进货数量、供货商名称、联系电话等信息。

 3、按照食品储藏的要求进行存放。食品要离墙离地10cm，按入库的先后次序、生产日期、分类、分架、生熟分开、摆放整齐。严禁存放变质、有臭味、污染不洁或超过保存期的食品。

4、贮存直接入口的散装食品，应当采用封闭容器。在贮存位置表明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

 5、食品出库要详细记录商品流向。批发销售的情况应建立销售台帐，详细记录购买方的信息，以备查验，账目保存期限为二年。

 6、天天对库存食品进行查验。发现食品有腐烂、变质、超过保质期等情况，要立即进行清理。

 7、每周对仓库卫生检查一次。确保库房通风良好、干净整洁，符合食品储存要求。

 **(三)、食品销售**

 1、每天对餐厅销售的食品进行查验。餐厅食品加工人员要确保食品质量合格和食品安全。

 2、用于食品销售的容器、销售工具必须符合卫生要求，应定期清洗消毒。

 3、饭菜成品应在出售前进行留样，并做好留样记录。

泰安长城中学

 2022年1月