



福建省仙游县第二中学

食堂 食品安全 管理制度 汇编

2024 年 10 月

目 录

1. 仙游二中食堂从业人员健康管理制度·····	1
2. 仙游二中食堂从业人员培训管理制度·····	3
3. 仙游二中食品安全管理员制度·····	4
4. 仙游二中食品安全自查自检与报告制度·····	6
5. 仙游二中食品采购索证查验记录制度·····	10
6. 仙游二中食品贮存管理制度·····	12
7. 仙游二中初加工切配管理制度·····	13
8. 仙游二中食堂食品烹调加工管理制度·····	14
9. 仙游二中食品专间制作管理制度·····	16
10. 仙游二中食堂卫生管理制度·····	18
11. 仙游二中餐饮具清洗消毒保洁制度·····	20
12. 仙游二中食堂设施设备管理制度·····	21
13. 仙游二中食品添加剂使用公示管理制度·····	22
14. 仙游二中食堂食品食品留样管理制度·····	23
15. 仙游二中食堂废弃物处置制度·····	24
16. 仙游二中食堂日管控、周排查、月调度管理制度·····	25
17. 仙游二中食品安全责任追究制度·····	27
18. 仙游二中食品安全事故应急处置方案·····	28
19. 仙游二中食堂陪餐工作制度·····	35

仙游二中食堂从业人员健康管理制度

1. 从业人员须先取得健康合格证明后方可上岗工作。

2. 从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，取得健康合格证明后方可上岗工作。凡患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，不从事接触直接入口食品的工作。

3、从业人员应保持良好个人卫生，坚持做到“四勤”：即勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤换工作服。

4、从业人员操作前手部应洗净，操作时应保持清洁。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。要遵循科学的洗手习惯，操作前、从事食品原料处理后以及从事与食品无关的其他活动后应洗手，先用消毒液消毒，后用流动水冲洗。

5、从业人员操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物，不得穿工作服入厕。

6、接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：1、处理食物前；2、上厕所后；3、处理生食物后；4、处理弄污的设备或饮食用具后；5、咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；6、处理动物或废物后；7、触摸耳朵、鼻子、头发、口

腔或身体其他部位后；8、从事任何可能会污染双手的活动(如处理货项、执行清洁任务)后。

7、非接触直接入口食品的操作人员，在有下列情形时应洗手：1、开始工作前；2、上厕所后；3、处理弄污的设备或饮食用具后；4、咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；5、处理动物或废物后；6、从事任何（其他）可能会污染双手的活动后。

8、专间操作人员进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

9、从业人员个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

10、从业人员不得在食品处理区内吸烟、吃东西、随地吐痰或从事其它可能污染食品的行为。

11、从业人员不得面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为，不得用手抓取直接入口食品，用勺直接尝味，使用后的操作工具不得随处乱放。

12、进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

仙游二中食堂从业人员培训管理制度

1、餐饮服务从业人员包括新参加工作和临时参加工作的餐饮服务从业人员必须经过培训后，方可从事餐饮服务工作。

2、食品安全管理人员应制定从业人员食品安全教育和培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训。培训可采取集中讲授与自学相结合的方式进行。

3、食品安全教育和培训可针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括食品安全法律、法规、规范、标准和食品安全知识、食品安全管理制度、各岗位加工操作规程等。

4、建立餐饮服务从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档。

仙游二中食品安全管理员制度

1、食品经营者应当配备专职或兼职食品安全管理人员，食品安全管理人员应当经过培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

2、本单位的法定代表人（负责人）为食品安全第一责任人，食品安全管理人员协助法定代表人（负责人）负责本单位的食品安全管理工作。

3、制定食品安全管理制度和岗位责任制度，指导从业人员履行岗位职责，并对执行情况进行督促、检查。

4、组织从业人员进行健康检查，建立健康检查档案，督促患有有碍食品安全疾病的人员调离直接接触入口食品工作岗位。

5、组织从业人员参加食品安全知识和岗位操作技能培训，建立培训档案。

6、检查食品加工过程的卫生状况、操作规范的执行情况；对检查中发现的不符合要求的行为及时制止并提出处理意见。

7、对原料、食品添加剂的采购验收工作、成品的留样工作进行管理。

8、建立食品安全管理档案，保存各种检查记录。

9、接受和配合食品安全监督管理部门对本单位的食品安全进行监督检查，并如实提供有关情况。

10、对发生的食品安全事故按照应急预案采取措施，并及时报告食品安全监督管理部门，协助调查处理。

仙游二中食品安全自查自检与报告制度

1、建立本单位食品安全管理机构或配备经过培训考核合格的专（兼）职食品安全管理员，对食品经营过程实施内部检查管理。

2、食品安全管理机构或食品安全管理员定期组织开展食品经营情况检查，依法亮证经营，不超出许可范围经营，不得擅自变更加工布局及场所用途，严格依照法律、法规和食品安全标准从事食品经营活动，对社会和公众负责，采取有效管理措施，保证食品安全，接受社会监督。

3、食品安全管理机构或食品安全管理员定期组织开展食品安全状况检查，经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，立即采取相应的整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，立即停止食品经营活动，并向负责人及所在地食品药品监管部门报告；在获悉食品生产者召回不安全食品后，应当立即开展自查，停止购进、销售，封存不安全食品，配合食品生产者开展召回工作。

4、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位从业人员是否有违反制度的情况，指导、督促、检查员工执行餐饮服务食品安全操作规范，发现问题的及时告知改进。

5、食品安全管理员要针对监管部门提出的监管意见和整改要求，积极开展整改情况的自查，落实责任到人，有效预防食品安全事件的发生。

6、各岗位负责人、主管人员每天开展岗位或部门自查，指导、督促、检查员工执行餐饮服务食品安全操作规范。

7、食品安全管理机构或食品安全管理员每周 1-2 次对各餐饮部位进行全面现场检查，对发现问题及时指出，并提出限期改进意见。

8、检查中发现的同一类问题经二次提出仍未改进的，提交上级部门按有关规定处理。

附件：

1. 食品安全自查表

2. 食品安全自查记录整改表

仙游二中食品安全自查记录表

巡查人：

日期： 年 月 日

检 查 项 目	检查内容	检 查 标 准	检查结果		不符标准 处理办法	整 改 结 果
			符 合	不 符 合		
工 作 人 员	个人卫生	着工作服、帽，穿戴整齐、干净，头发无外露			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合
电 器 设 施	开关插座	干净、正常、无破损			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合
	门 窗	干净、明亮、通风。			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合
供 餐 区	原 材 料 粗 加 工	无腐烂变质和不合格的物资及原料			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合
		荤素分板切配；			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合
		原材料分盆、分筐放置，菜筐不落地			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合
	成 品 饭 菜	原料、半成品、成品分别存放，不交叉污染。			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合
	灶 具	干净、整洁、无油垢			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合
	厨 具	定位定点摆放，整齐干净			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合
	操 作 台	干净、整洁、无油垢			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合
	厨房卫生	无蚊蝇老鼠蟑螂蜘蛛网；窗户、墙面、地面干净。			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合
	粗加工场地	区域划分合理、垃圾处置及时			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合
	洗 涤 消 毒 池	整洁，及时清洗，无食物残渣			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合
	下 水 道 地 沟	通畅，无异味。			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合
	垃 圾 桶	有垃圾专放区，有垃圾桶、桶内外干净			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合
	餐 具	定位定点摆入整齐、清理干净、已消毒			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合
	餐 厅	桌面干净，餐具、桌椅摆放整齐、地面清洁明亮。			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合
其 他	消防器材	定位、定点摆放，整齐、干净			☐ 立即整改 ☐ 限时_____	☐ 符合 ☐ 不符合

仙游二中食品安全自查记录整改表

检查时间 年 月 日

存在问题	
整改期限	
整改情况	
检查部门确认	

检查人签字：

主管领导签字：

仙游二中食品采购索证查验记录制度

1、采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，应当从证照齐全的食品生产经营单位或市场采购，并查验、留存加盖有供货方公章的营业执照、食品生产经营许可证等复印件。长期定点采购的，与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

2、采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单，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，并查验食品出厂检验合格证或其他合格证明。

3、采购畜禽肉类的，应当查验、留存动物产品检验检疫合格证明和猪肉肉品品质检验合格证。

4、采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

5、采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当查验、索取并留存加盖集中消毒企业公章的营业执照、消毒合格证明（或复印件）。

6、食品、食品添加剂及食品相关产品购进时，应当查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证或送货单是否相符。并建立采购记录。采购记录应当如实记录

产品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供应货名称、地址、联系方式等。

7、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、购物凭证、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，凭证和记录保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年；食用农产品采购凭证不少于6个月。

8、在店堂醒目位置公示食品原料及其来源等信息，接受消费者监督。（属倡导、鼓励而非强制性，可根据自己营业情况而定）

仙游二中食品贮存管理制度

1、贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

2、食品和非食品要分库或分区存放，同一库房内贮存不同性质食品和物品时，不同区域应有明显的标识。

3、食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上，并定期检查，使用应遵循勤进勤出、先进先出、左进右出等原则，变质和过期食品应及时清除。

4、冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜（不得超过 1cm）、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

5、冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得将食品堆积、挤压存放。

6、散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称等内容。

7、仓库内要定期清扫，保持仓库、货架清洁卫生。除冷库外，库房应有良好的通风、防潮设施，经常开窗或用机械通风设备通风，保持干燥。

8、定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

仙游二中初加工切配管理制度

1、加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

2、食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

3、植物性食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。

4、食品原料的加工和存放要在相应位置进行，不得混放和交叉使用，加工动物性食品、植物性食品、水产品的操作台、用具和容器要有明显标志并分开使用。

5、切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。已盛装食品的容器不得直接落地存放。

6、切配好的食品应在规定时间内使用。易腐烂变质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。

7、加工结束及时拖清地面，水池、操作台、工用具、容器及所用机械设备清洗干净，定位存放，做到刀不锈、板不霉、整齐有序，及时清理垃圾，保持室内清洁卫生。

8、在专用洗拖布池或洗拖布桶内涮洗拖布。不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

仙游二中食堂食品烹调加工管理制度

1、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。用水水质应符合《生活饮用水卫生标准》规定。

2、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。使用禽蛋前先清洗、消毒外壳，豆浆、四季豆等生食有毒食物按要求煮熟焖透，谨慎提供贝类、海螺类以及深海鱼的内脏。油炸食品要防止外焦里生，油炸食品时避免温度过高、时间过长；随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复煎炸使用。火锅等餐后剩余油禁止再次用于食品加工。

3、使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

4、烹调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 10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区凉透后及时冷藏，并标注加工时间等。

5、隔餐隔夜熟制品、外购熟食品必须在食用前充分加热煮透。不得将回收后的食品经加工后再次销售。

6、用于原料、半成品、成品的各种工具、容器标识明显，分开使用，定位存放，保持清洁。加工后的直接入口食品要盛放在消毒后的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

7、灶台、抹布要随时清洗，保持干净。不用抹布擦拭已消毒的碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布擦净。按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。

8、工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

仙游二中食品专间制作管理制度

1、食品制作专间内加工的食品包括冷食类食品、生食类食品、裱花糕点等，为独立的隔间。

2、食品制作专间操作人员应指定专人，其他人员不得随意进出。个人生活用品及杂物不得带入食品制作专间。

3、食品制作专间操作人员穿戴整洁工作衣帽，头发梳理整齐置于帽内，不留长指甲，不涂指甲油，不戴首饰；进入专间前按照规范将手洗净、消毒；工作时戴口罩和一次性手套。

4、食品制作专间室内温度不得超过 25° C，有独立的空调设施；每次（餐）使用前要进行空气和操作台消毒，使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上；有完好的防蝇、防尘、防污染设施。

5、食品制作专间的刀具、案板、容器、冰箱等必须专用。制作冷食类食品、生食类食品的用具要分开，使用前消毒，用后洗净，保持清洁。砧板做到三面光洁（面、边、底）。水产品要单独设清洗水池。

6、供加工冷食类食品用的蔬菜、水果等食品原料必须洗净消毒，未经洗净处理的不得带入食品制作专间。

7、加工熟食卤菜要先检查食品质量，原料不新鲜不加工。熟食卤菜要在另间加工，加工后进食品制作专间改刀配置。

8、各种冷食类食品现配现用，尽量当餐用完，剩余尚需使用的应存放于专用冰箱中冷藏或冷冻，食用前需要加热的按规定进行再加热。

9、各种凉菜装盘后不可交叉重叠存放，传菜从食品输送窗口进行，禁止服务员直接进入食品制作专间端菜。

10、加工结束后，做好设备、工具、容器的清洗消毒，清理室内卫生，打开紫外线灯 30 分钟进行空气消毒。

仙游二中食堂卫生管理制度

1、餐厅、包间随时保持整洁，保持就餐场所的空气流通；餐具摆台后或顾客就餐时不清扫地面。餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的要回收。

2、发现或被顾客告知所提供食品确有感官性状异常或可疑变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员，备餐人员要立即检查被撤换的食品和同类食品，做出相应处理，确保供餐安全。

3、销售直接入口食品使用专用工具传递，专用工具消毒后使用，定位存放。传递食品与收款分开（专人、专用工具），防止交叉污染。

4、供顾客自取的调味品，符合食品安全所必需的贮存和使用要求，做到及时更换，防止过期、发霉。

5、未经消毒的餐饮具不摆台上桌。

6、配备充足的用餐者专用洗手设施，有符合要求的餐具保洁设施，提供的毛巾、餐巾等符合食品安全要求。

7、端菜手指不接触食品，分餐工具不接触顾客，递小毛巾用夹具，用后及时收回清洗消毒，用过的餐饮具及时撤回，并清洁台面。

8、及时做好台面、桌椅及地面的清扫工作，盛装垃圾的容器密闭，垃圾及时处理，做好“三防”工作，保持整洁卫生。

9、卫生间具有独立排风系统，定期清洁卫生间，保持整洁卫生。

仙游二中餐饮具清洗消毒保洁制度

1、餐饮具必须经有效的清洗消毒后方可使用，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。不得重复使用一次性餐饮具。

2、餐饮具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔顿、隔夜。

3、餐饮具应首选热力方法进行消毒，按照“除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。使用化学药物消毒的按照除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、药物泡、清水冲、保洁的顺序操作，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。

4、消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐饮具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定期清洗，保持洁净，保洁柜内不得存放其他物品。已消毒和未消毒的餐饮具分开定位存放。

5、采购使用集中消毒企业供应的餐饮具，应当索取营业执照复印件、消毒合格凭证。

6、洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣、泔水桶内外清洁。

7、定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应掌握消毒剂的有效浓度、使用方法及消毒时间。

仙游二中食堂设施设备管理制度

1、定期检查维护食品处理区内的机械排风、空调等设施，保持良好通风，及时排除潮湿和污浊空气。

2、定期检查维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁等设备与设施，保持良好的运转状态。

3、定期清洗、校验保温及冷藏、冷冻设施，确保正常运转和使用。

4、用于食品加工操作的设备、设施不得用作与食品加工无关的用途。

仙游二中食品添加剂使用公示管理制度

1、使用的食品添加剂必须符合食品添加剂使用安全标准和安全管理方法的有关规定；不符合标准和安全管理方法要求的食品添加剂不得使用。

2、购买食品添加剂必须索取相应的许可证复印件和产品检验合格证明，进口食品添加剂应索取口岸食品监督机构出具的证明。

3、食品添加剂的使用必须符合《食品添加剂使用卫生标准》或卫生部公告名单规定的品种及其使用范围、使用量，不得凭经验随意扩大使用范围和使用量。

4、不得使用未经批准、受污染或变质以及超过保质期限的食品添加剂。

5、不得为掩盖食品腐烂或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂。

6、食品添加剂实行专人保管，专柜存放(要有标识)，食品添加剂的领取、使用情况要有记录。

7、有使用食品添加剂的，应在店堂醒目位置或菜单上予以公示，便于公众了解相关信息。

8、公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂相符，不得提供虚假信息误导消费者。

9、使用的食品添加剂有变化的要及时更换公示信息。

仙游二中食堂食品留样管理制度

1、学校食堂（含托幼机构食堂）、超过 100 人的建筑工地食堂、集体用餐配送单位、中央厨房、重大活动餐饮服务和超过 100 人的一次性聚餐，应对食品进行留样，以便于必要时检验。

2、留样的采集和保管必须有专人负责，配备经消毒的专用取样工用具和样品存放的专用冷藏箱。食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。

3、留样的食品样品应采集在操作过程中或加工终止时的样品，不得特殊制作。

4、留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染；在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 125g。

5、留样食品取样不得被污染，贴好食品标签，待留样食品冷却后，放入专用冷藏箱内，并做好留样记录，包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人。

6、一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合监管部门进行调查处理，不得影响或干扰事故的调查处理工作。

7、重要接待活动留样冰箱要上锁。

仙游二中食堂废弃物处置制度

- 1、餐厨废弃物分类放置，存放在有盖的容器中，做到日产日清。
- 2、废弃食用油脂收集存放在标有“餐厨垃圾收集容器”字样的专用密闭容器内，专人负责管理。
- 3、废弃食用油脂只能交由取得许可的餐厨垃圾收集运输单位收运，不得销售给其他单位和个人。
- 4、建立处置台账，真实、完整记录废弃物的种类、处置时间、数量、收购单位、用途、联系人、电话、地址、收货人签字等情况，并长期保存备查。
- 5、不用未经无害化处理的废弃物喂养畜禽，不随意倾倒、排放废弃食用油脂。
- 6、严禁乱倒乱堆废弃物，不将废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施。

仙游二中食堂日管控、周排查、月调度管理制度

为了落实学校食堂食品安全主体责任，强化主要负责人食品安全责任，规范食品安全管理人员行为，根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规及主管部门的规定要求，结合实际情况制定本制度。

食品安全总监负责食品安全风险日管控、周排查、月调度管理制度的编制、修改及更新。食品安全管理员按照要求落实食品安全风险日管控相关工作，按照制度要求及时上报食品安全总监，食品安全总监负责对于风险排查中发现的食品安全风险隐患问题，明确责任人，相关责任人应采取相适应的防范措施，及时解决发现的问题，确保食堂食品安全。

日管控：食品安全员每日进行检查，排查加工或销售各个环节可能存在的食品安全风险隐患，并将检查结果汇总记录在《日管控》表上。未发现问题的，也应当予以记录。对于日管控检查中发现的食品安全风险隐患问题，明确责任人，及时反馈食堂食品安全总监立即采取防范措施。对于现场能立即整改的应立即整改；对于不能现场立即整改的，应明确整改期限，在后续日管控检查中跟踪验证整改落实情况。

周排查：食品安全员每周至少组织 1 次风险隐患排查，全面排查加工或销售过程各环节可能存在的食品安全风险隐患。排查可以结合日管控情况、现场自查情况、其他各渠

道收集的食品安全信息等，分析食堂的食品安全管理情况，检讨日管控中存在的问题，对于频繁发生或者存在较高食品安全风险的问题，应制定相应的纠正预防措施，督促相关人员落实整改并进行跟踪验证整改结果。如能在短期完成治理整改的，应立即采取措施进行治理排除；对情况复杂、短期内难以治理排除的，要制订整改方案和应对预案，落实治理整改措施、整改效果、责任人和期限等，防范突发事件的发生。

月调度：根据食堂落实主体责任要求，由食品安全总监或食堂食品安全员负责月调度具体工作的落实情况，由负责人组织召开月调度会议，听取食品安全员关于食堂食品安全管理工作的情况汇报。由食品安全员汇总最近一个月度内学校的食品安全管理工作情况，主要包括日管控、周排查中发现的重大食品安全风险问题及整改情况，日常食品安全管理情况的汇总分析。

仙游二中食品安全责任追究制度

- 1、明确各部门、各工作人员食品卫生安全岗位职责。
- 2、分析事故发生原因，根据学校食品卫生安全各项制度，不同岗位职责，追究相应的责任。
- 3、根据故事情节不同的严重程度，学校按照上级部门有关规定，对有关工作人员给予批评或行政处分情节严重的，由执法机关依法追究相应的法律责任。

仙游二中食品安全事故应急处置方案

为规范食物安全事故应急处置工作，及时高效、合理有序地处理食品安全事故，把损失减少到最小，根据《中华人民共和国突发事件应对法》、《中华人民共和国食品安全法》、《国家重大食品安全事故应急预案》、和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规和规章要求，结合本单位的实际情况，制定本预案。

一、指导思想

提高认识，加强领导，把维护师生健康和生命安全放在首位。做好学校卫生安全工作，减少群体性食物中毒事件的发生，保障师生的身体健康和生命安全，学校本着为学生和教师的身体健康的目的出发，在加强学校常规管理的同时，加强对食堂食品卫生工作管理，即适应对学生非正常中毒或疑似食物中毒事故，特制定本预案。

二、成立食物食品安全预防应急小组

学校成立应急领导小组，由学校主要领导任组长、副组长，成员由总务处、团队和值日老师、食堂管理员等组成。具体情况是：

组长：林友雄（18100571313） 颜如新（13338507989）

副组长： 郑志坤 黄金建 户维刚 周正颖

成员：林永富、郑英新、黄新建、王振华、苏风贵、林添荣、李育林、黄碧程（校医）、陈清霞（留样）

三、对疑似中毒者采取紧急处理

1、停止食用可疑中毒食品；

（食堂现场管理部门经理：戴国峰 18676433393；校医：黄碧程；留样：陈清霞 13599472628

2、采集病人排泄物和可疑食品等标本，以备检验（县疾控中心）；

3、及时将病人送医院进行治疗，现场采取临时控制措施（总务处林永富：13850205565；林添荣：18059961968；

校医：黄碧程：13607515775）；

4、组织医生对中毒人员进行救治，包括急救（催吐、洗胃、洗肠）、对症治疗和特殊治疗（县疾控中心）；

5、对可疑中毒食物及其有关工具、设备采取临时控制措施（市场监督管理局）。

四、食品安全事件紧急报告制度

1、及时逐级报告

一旦发生食物中毒，班主任、生管或值班老师应及时向值班校级领导报告，值班校级领导随即林校长报告，校长向县教育局、县疾控中心和县市场监督管理局报告。报告内容有：发生中毒的地址、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，病人吃剩的食物不要急于倒掉，食品用工具、容器、餐具等不要急于冲洗，病人的排泄物(呕吐物、大便)要保留，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、防范措施

1、健全食物中毒报告制度

学校的食堂要认真贯彻执行卫生部食品卫生以及关于《食物中毒调查报告办法》的精神，以便及时采取防治措施。

2、广泛开展预防食物中毒宣传教育

广泛深入的开展预防食物中毒宣传，结合学校实际情况，充分利用广播、黑板报、主题班会、宣传画和实物标本等各种形式，学习普及有关的卫生知识，提高食物从业人员和广大师生员工的卫生管理水平，减少食物中毒发生。

六、食品安全事件的处置

1、在食品加工、供应过程中或用餐时发现食品感官性状可疑或有变质可疑时，经确认后，立即撤收处理该批全部食品。

2、在全校范围内树立食品卫生安全意识，时时警惕食物中毒事件的发生，班主任发现可疑病情后(食用某一食品后，两人以上出现同一疑似食物中毒症状)，及时报告救治，由初步检查确定，采取以下措施：

(1)观察病情，对症处理。

(2)如确定食物中毒，做好以下工作：

a、对患病的师生进行初步诊断、治疗、护理。

b、立即报告学校安全工作领导小组，启动应急预案，采取抢救措施。

c、立即拨打急救电话或者与医院联系，救治患病师生。

d、立即向上级有关部门报告。

3、学校主管领导指挥抢救工作，协调有关单位和部门的抢救，向教育局主管领导及相关管理部门汇报，指挥以下部门工作：

(1) 责令立即停止食品加工、供应活动。

(2) 由校长办立即向上级卫生部门报告，报告时间距离发病时间不得超过 2 小时。

(3) 负责保护好现场，封存一切剩余可疑食物及原料、工具、设备，保护好中毒现场和食品留样，防止人为破坏现场，等候卫生执法部门处理。

(4) 班主任负责协助医生护理患病学生，如发现人数较多，治疗护理在班级进行。中毒师生病情较重、人数较多时，应立即就近送医院抢救或向 120 求援。

(5) 政教处负责做好师生思想工作，稳定学生情绪；负责家长的疏导工作；学校落实专人接受新闻部门采访、应对社会质询；协助上级有关部门做好善后处理工作。

(6) 教务处要深入各班级配合卫生行政部门。向患者了解食物中毒的经过，可疑食品、中毒人数，并预测发展趋势。

(7) 总务处做好后勤保障工作，保障抢救机动车、药品、消毒用品到位，保障抢救中心必需品的供应。

(8) 食堂负责人要协助卫生部门作带菌检查和取证工作，按照卫生部门的要求如实提供有关材料和样品。

七、事后处理

根据查明的事故原因，向上级领导和卫生部门递交书面事故分析报告，对发生的事故做到“三不放过”，对所有食堂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。

附：

仙游二中 2024 年秋季行政值日安排表（9 月 30 日起）

星 期	总带 班	带班	值日人员	保卫人员
日	林友雄 颜如新	郑志坤	李育林、黄福胜	黄 辉 林 鲜 杨庆良
一		黄金建	黄新建、林永富	
二		林友雄	苏风贵、柯桂仙	
三		郑志坤	陈 征、郑英新	
四		户维刚	黄伟彬、林添荣	
五		颜如新	陈 燕、王振华	
六		户维刚（1-15 日）	刘展杰、张晓敏	
		黄金建（16-31 日）		

1. 必须佩戴值日标志，以方便师生汇报情况并进行及时处理，负责当日重大活动的记载，并做好相关组织与协调工作。
2. 早读、上课、晚自修开始前 20 分钟，上午、下午、晚自修放学校门值岗，指导、协助保卫、保安人员做好上、放学导护工作。
3. 上课及晚自修时段，巡视教室，了解教师课堂教学及督修履行职责情况，维护正常的教学秩序，组织保卫人员到大操场及校园角落巡查，预防意外事故发生；中午协助、督促年段做好学生在教室内自学、午休秩序；晚自修下课后应巡视学生宿舍，配合生管做好学生体息准备后才能离岗。

4. 值班人员要保持通讯畅通，对扰乱学校正常教学秩序人员和突发事件要及时妥善处理，重要问题及时上报，不得推诿拖延。

教育局联系电话:8292719、13860923963

5. 如实填写值日记录，为学校管理提出合理化建议。

林友雄：18100571313	颜如新：13338507989
户维刚：18150653322	黄金建：13706065540
郑志坤：13559820671	苏风贵：15080196362
陈 征：18159389599	柯桂仙：18039013135
郑英新：15080398929	黄福胜：18150653319
黄伟彬：13799657606	林永富：13850205565
黄新建：13850206595	陈 燕：18050541687
王振华：13626925403	李育林：13799602641
林添荣：18059961968	刘展杰：19959289359
张晓敏：1379922268508	

仙游二中食堂陪餐工作制度

为贯彻落实《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、市场监管总局、卫生健康委令第45号），进一步落实学校食品安全主体责任，落实学校集中用餐陪餐工作，切实加强学校食品卫生安全，保障师生在食堂的饮食安全，现结合我校实际，制定仙游县第二中学校食堂陪餐制度。

1、学校落实食堂食品安全工作，建立校级领导、值日老师编制安排表轮流陪同学生就餐制度。

2、陪餐人员负责对当餐食堂饭菜的外观、口味、质量等进行认真评价，负责对食堂卫生环境、从业人员工作情况等进行监督，负责征求就餐学生的意见建议，并做好陪餐记录，并交由食堂管理人员存档备案。

3、陪餐记录由学校统一印制，内容应包括日期和餐次，饭菜的品种名称外观、口味、质量等的直观评价，学生反馈意见，发现的问题和整改情况，陪餐人签名等。陪餐记录必须由陪餐人员在本次陪餐后详细记载。

4、陪餐人员对以下情况应当立即指出，并要求食堂管理人员及时整改纠正：

- （1）食堂卫生环境较差、物品摆放杂乱的；
- （2）食堂防蝇、防尘、防鼠设施不足的；
- （3）食堂工作人员未穿戴工衣、工帽，未戴一次性餐用手套或用专用工具直接接触待出售食品的，以及其他不符合从

业人员职业行为要求的；

- (4) 饭菜口味过淡或过咸的；
- (5) 饭菜加工距销售时间过长的；
- (6) 餐饮用具未按要求消毒的；
- (7) 其他应当及时整改纠正以确保食品安全卫生的情况。

5、陪餐人对以下情况应当立即制止，并督促食堂管理人员及时采取相应措施。

- (1) 食堂待出售饭菜未采取防蝇措施，出售前受到蚊蝇严重污染的；
- (2) 食堂制作凉拌菜或提供冷饮的；
- (3) 上餐剩饭菜下餐继续加工销售的；
- (4) 土豆有发青、发芽现象未充分去除的；
- (5) 四季豆、土豆未充分煮熟烧透的，冷冻食品未达到中心加工温度的；
- (6) 饭菜有发霉变质等感官问题的；
- (7) 饭菜有明显的口味异常；
- (8) 饭菜质量较差，学生反映突出的；
- (9) 其他危害学生食品安全卫生的情况。

7、陪餐人员就餐后发生头晕、呕吐、腹痛、腹泻、嗜睡等明显症状，排除自身身体原因的，应当立即向校长报告，并对当餐同类食品就餐学生进行跟踪、观察。8、陪餐人员应严格履行职责，认真做好陪餐记录、及时指出整改问题的。

9、陪餐校级领导因故不能陪餐的，应在就餐前请其他校级领导陪餐，并做好相关工作。

10、食堂管理人员应认真听取陪餐人员的意见和建议，对提出的问题及时整改落实。

附：

仙游二中食堂陪餐安排表

星期	姓名	联系电话
星期一	黄金建：	13706065540
	林永富	18159383268
星期二	林友雄	181005771313
	苏风贵	15080196362
星期三	郑志坤：	13559820671
	陈 征	18159389599
星期四	户维刚：	18150653322
	林添荣	18059961968
星期五	颜如新	13338507989
	陈 燕	18050541687

仙游二中

2024 年 10 月