

上海市商贸旅游学校食品卫生安全管理制度

一、学校成立食品卫生管理工作小组，并贯彻落实上级教育行政部门，卫生行政部门等有关部门关于食品卫生安全的各项工作要求。并结合我校实际情况和各季节食物中毒流行特点制定和实施工作计划。

二、我校食品卫生安全工作由食品卫生管理小组主管；学校全体师生、其他员工有参与和配合执行各项食品卫生安全工作制度的责任和义务。配备一名专（兼）职食品卫生管理员。

三、学校食品卫生安全工作制度包括职工食堂卫生管理制度，食堂中毒防治工作制度，膳食营养指导制度等。

四、我校食堂要按照学校食堂卫生监督量化分级管理的各项要求进行日常管理；食堂从业人员岗位、职责明确。严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》，做到采购的食品原料新鲜、卫生，同时要索取卫生许可证、卫生检验报告等。食品原料储存要做到分类、防潮、防尘、防虫等。食品加工过程中要生熟分开，荤素分开，蔬菜要做农药快速检测，并多次漂洗。食物烹调要保证火候、安全。烹调后的食物要存放在经空气消毒的配餐间，烹调后的食物存放时间不宜超过 90 分钟。每餐食物要留样。禁止进食隔餐食物。食堂各种工具、餐饮器皿要定期清洗消毒。

五、定期对学校各种饮用水进行监控。要适时地向学生、教职工传授预防食物中毒的知识和技能。一旦发生食物中毒，要及时向卫生院、保健站和上级教育行政主管部门汇报。疫情报告工作主要按照“谁主管，谁负责；谁在岗，谁负责”的原则进行。并积极配合卫生管理部门做好食物留存等调查取证及消毒处理工作。

六、提倡营养合理的膳食搭配，并结合各种教学活动引导教育学生选择营养膳食和避免进食对身体健康产生不良影响的食品。

餐具用品清洗消毒注意事项

- 1、 当天收回的已用餐具当天清洗消毒，不隔天隔夜。
- 2、 餐具消毒应按物理或化学消毒的鸽子程序操作。
- 3、 水不开、蒸汽温度不够、药物浓度不够时不能消毒。
- 4、 消毒后的餐具放置在保洁厨内，防止污染。
- 5、 清洗消毒完毕后将洗碗池、消毒池及其他设施冲洗干净。

烹调加工卫生制度

- 1、 不选用、切配、烹调、出售腐败、变质、有毒有害的食品。
- 2、 块状食品必须充分加热，烧熟煮透，防止外熟内生。
- 3、 隔夜、隔餐及外购熟食应回锅彻底加热。
- 4、 不使用未消毒的餐具、容器存放食品。
- 5、 刀、案板、盆、抹布、用后清洗消毒，不用勺品味，食品及容器不落地存放。
- 6、 工作结束后，调料加盖，做好工具、容器，灶上、灶下、地面、墙面的清洁卫生。
- 7、 操作人员应注意个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不留长指甲，不蓄长发和胡须，不吸烟，不随地吐痰等。
- 8、 应具备能盛放一个餐次的密闭垃圾容器，并做到随产随清。

食品仓库卫生管理制度

- 1、 食品仓库专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并正常运转：
- 2、 食品应分类，分架，隔墙隔地存放，各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。
- 3、 食品进出库应专人验收、登记、做到勤进勤出，先进先出，定期检查清仓，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时将不合格食品清理出库。
- 4、 食品成品、半成品及食品原料应分开存放，食品不得与杂物、有毒有害、个人物品混放。
- 5、 食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。

从业人员体检、培训制度

- 1、 从业人员上岗前必须到卫生行政部门确定的体检单位进行 体检。
- 2、 发现“五病”患者及时调离。
- 3、 未取得体检、培训合格证明不得上岗。
- 4、 从业人员体检、培训合格证明应随身携带，以备检查。