

湖南现代物流职业技术学院文件

湘物院后〔2025〕9号

关于印发《湖南现代物流职业技术学院 食品安全管理制度汇编（试行）》的通知

各部门、二级学院：

《湖南现代物流职业技术学院食品安全管理制度汇编（试行）》经学校党委会审议通过，现印发给你们，请遵照执行。

湖南现代物流职业技术学院

2025年8月12日



湖南现代物流职业技术学院 食品安全管理制度汇编（试行）

目 录

一、食品安全主体责任制度.....	4
二、食品安全日管控制度.....	5
三、食品安全周排查制度.....	6
四、食品安全月调度制度.....	7
五、食堂信息公示制度.....	8
六、食堂投诉受理处置制度.....	10
七、膳食委员会制度.....	12
八、从业人员晨检制度.....	13
九、从业人员培训考核制度.....	14
十、从业人员个人卫生管理制度.....	15
十一、食品进货查验制度.....	17
十二、食品原料配送、贮存制度.....	19
十三、食品添加剂使用和台账登记制度.....	21
十四、食品贮存和库房管理制度.....	22
十五、食材粗加工管理制度.....	24
十六、切配加工管理制度.....	25
十七、烹饪加工管理制度.....	26

十八、面食制作管理制度.....	27
十九、食品留样制度.....	28
二十、餐饮具清洗消毒制度.....	29
二十一、有害生物防制制度.....	30
二十二、场所及设备清洗消毒和维护保养制度.....	31
二十三、场所环境管理制度.....	33
二十四、餐厨废弃物处置制度.....	34
二十五、食品安全事故应急处置制度.....	35

食品安全主体责任制度

1. 明确人员配备与岗位职责

在依法配备食品安全员的基础上，学校需配备食品安全总监。同时，需清晰界定学校主要负责人、食品安全总监、食品安全员的岗位职责，以确保食品安全管理工作责任到人、分工明确。

2. 学校主要负责人职责

学校主要负责人肩负食品安全工作的全面领导责任，需全方位统筹学校的食品安全事务，从顶层设计推动食品安全主体责任的有效落实。其职责涵盖建立健全学校食品安全管理机制，协调各部门间的食品安全工作，加强食品安全管理部门的职能建设与队伍配置，保障食品安全工作在学校整体工作中的重要地位，并接受市场监管部门、教育部门及社会各界的监督。

3. 食品安全总监与食品安全员职责

食品安全总监、食品安全员应依据既定岗位职责，积极协助主要负责人开展食品安全管理工作。食品安全总监需组织拟定食品安全管理制度，督促各岗位落实食品安全责任制，明确从从业人员健康管理、供货者资质审查、进货查验流程、食品加工过程把控、供餐服务规范、食品留样操作、餐用具清洗消毒保洁，到追溯体系建设、投诉举报处理等全流程的

食品安全责任要求。食品安全员则主要负责日常食品安全管理的具体执行工作，如督促落实食品生产经营过程控制要求，检查食品安全管理制度的实际执行情况，管理维护食品生产经营过程记录材料等。

4. 决策参与与支持保障

学校主要负责人在作出涉及食品安全的重大决策前，应充分重视并听取食品安全总监和食品安全员的专业意见与建议，为其依法履行职责提供全面支持与保障。当食品安全总监、食品安全员发现食品安全事故潜在风险时，有权提出停止相关食品经营活动等否决建议，学校方面应即刻组织分析研判，迅速采取有效处置措施，以彻底消除风险隐患。

5. 食品安全管理能力要求

食品安全总监、食品安全员必须具备相应的食品安全管理能力。具体而言，需熟练掌握食品安全相关的法律法规及标准，拥有识别和防控食品安全风险的专业知识储备，熟悉学校食品安全相关设施设备的操作规范、工艺流程以及操作规程等过程控制要求。此外，应定期参加食品安全管理人员培训并通过考核，持续提升自身专业素养，以满足实际工作中对食品安全管理能力的要求。

食品安全日管控制度

1. 日常检查执行: 食品安全员需每日依据食品安全风险管控清单,对食堂各环节展开细致检查。检查范围涵盖食材采购、储存、加工制作、餐具消毒、人员卫生等方面,确保不放过任何可能存在食品安全风险的角落。

2. 检查记录留存: 每次检查后,食品安全员应如实填写《每日食品安全检查记录》。记录内容应包括检查时间、检查项目、检查结果、发现的问题及处理措施等。若检查过程中未发现问题,也需进行零风险报告记录,确保检查工作的完整性与可追溯性。

3. 风险隐患处置: 一旦发现食品安全风险隐患,食品安全员应立即采取有效的防范措施,如暂停相关食品的加工制作、隔离问题食材等。同时,按照既定程序及时将问题上报给食品安全总监或者学校主要负责人。对于能够当场整改的问题,应监督相关责任人立即整改;对于无法当场整改的,需明确整改期限,并在后续的日管控检查中持续跟踪整改落实情况,直至问题彻底解决。

食品安全周排查制度

1. 排查组织实施: 食品安全总监或者食品安全员每周至少组织开展1次全面的风险隐患排查工作。排查工作应综合考虑日管控情况、现场实际自查情况以及其他各渠道收集到的食品

安全相关信息，全面、深入地分析研判食堂的食品安全管理状况。

2. 问题分析解决：在排查过程中，针对日管控中发现的问题进行重点研究，剖析问题产生的根源，制定切实可行的解决方案。对于频繁出现或者存在较高食品安全风险的问题，需制定相应的纠正预防措施，明确责任部门和责任人，督促其严格落实整改，并对整改结果进行跟踪验证，确保类似问题不再反复出现。

3. 排查报告撰写：排查工作结束后，应及时形成《每周食品安全排查治理报告》。报告内容应包括排查时间、排查人员、排查发现的问题及整改情况、对食品安全管理情况的分析研判结果、下一步工作计划等，为学校食品安全管理工作提供有力的决策依据。

食品安全月调度制度

1. 调度会议组织：学校主要负责人每月至少组织召开1次食品安全调度会议，听取食品安全总监的管理工作情况汇报。参会人员包括学校食品安全相关的各部门负责人、食品安全员等，确保信息沟通的全面性与准确性。

2. 工作情况总结：食品安全总监在会议上对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行全面总结。内容包括

日管控、周排查中发现的重大食品安全风险问题及整改落实情况、日常食品安全管理工作的成效与不足、食品安全相关指标的完成情况等，以便学校主要负责人全面了解食堂食品安全工作动态。

3. 下月工作安排：学校主要负责人根据当月食品安全工作总结情况，结合学校实际需求和食品安全形势，对下个月的重点工作进行详细的调度安排。明确各部门在食品安全工作中的职责和任务，制定具体的工作目标和措施，确保学校食堂食品安全工作持续稳定推进。

4. 会议纪要形成：会议结束后，应及时整理并形成《每月食品安全调度会议纪要》。纪要内容应准确反映会议讨论的重点问题、决策结果以及工作安排，分发至各相关部门，作为后续工作开展的重要指导文件，并妥善留存以备查阅。

食堂信息公示制度

1. 信息公开内容

组织与预案信息：食品安全领导小组组成人员名单及职责分工、膳食委员会成员名单及职责、相关责任人联系电话、食品安全事故应急预案等。

从业人员健康信息：食堂从业人员的有效健康证复印件，确保从业人员身体健康符合从业要求。

食品采购相关信息：大宗食品供货商的资质证明（包括营业执照、食品经营许可证等）、采购合同、采购人和验收人的姓名及联系方式等。

原材料采购情况：食堂主要原材料（如米、面、油、肉、蔬菜等）的采购数量、采购渠道、采购时间等信息。

餐饮服务信息：食堂每日饭菜的具体价格，以及每周带量食谱（明确每种菜品的主要原料及用量）。

热点问题处理信息：公众（主要为师生）关心的热点、难点问题的具体内容，以及针对这些问题的解决措施、处理进度和处理结果。

其他应公开信息：除上述内容外，其他与食堂管理、食品安全、服务质量等相关且需要公开的信息。

2. 信息公开方式

学校网站：在学校官方网站的相应板块及时发布和更新食堂相关信息，确保师生能够方便查询。

食堂电子显示屏：在食堂内的电子显示屏上滚动播放每日饭菜价格、每周带量食谱等即时性信息。

公示栏或宣传窗：在食堂入口处、大厅等显著位置设置公示栏或宣传窗，张贴食品安全领导小组、膳食委员会名单、从业人员健康证复印件、大宗食品供货商资质等需要长期公示的信息。

短信、微信、公众号：通过学校或食堂的官方短信平台、微信公众号等新媒体渠道，向师生推送食堂信息，如食材采购情况、重要通知等。

书面通知：对于一些重要且需要师生周知的信息，可采用书面通知的形式，张贴在学校公告栏或发放到各班级。

3. 监督与存档

建立健全食堂信息公开监督机制，明确监督部门和监督职责，定期对信息公开情况进行检查。同时，设立专门的投诉电话和投诉信箱，方便师生对信息公开工作进行监督和反馈。此外，要做好信息公开的存档备查工作，将公开的各类信息资料（包括电子版和纸质版）分类整理、妥善保存，保存期限不少于2年，以备查阅和追溯。

食堂投诉受理处置制度

1. 投诉渠道公示

在餐厅显著位置公示《食品安全信息栏》，其中明确标注投诉电话和投诉信箱的具体位置及联系方式，确保师生能够便捷地进行投诉。

2. 投诉受理责任

食品安全领导小组负责对食堂相关投诉进行专门处置，严格遵循“有投诉必接受，有接受必处理，有处理必反馈”的原

则。相关负责人应对收到的投诉意见及时进行分析、研究，制定处理方案，并按照方案进行处理，处理完成后及时向投诉人反馈结果，同时督促相关部门或人员进行整改和追责。

3. 合理投诉处理

对师生提出的合理举报投诉和意见建议，食品安全领导小组应责令相关责任部门（或责任人）立即采取措施进行整改。整改完成后，要将整改情况通过公示栏、学校网站等方式进行公示，接受师生监督。

4. 疑似食物中毒投诉处理

如收到疑似食物中毒的投诉，食品安全领导小组应立即启动食品安全事故应急预案，迅速组织人员进行调查核实，采取封存可疑食品、保护现场、协助医疗机构救治病人等措施，并及时向当地市场监督管理部门和教育行政部门报告。

5. 价格、品种、品质等投诉处理

对于涉及食堂饭菜价格、品种、品质等方面的投诉，食品安全领导小组应立即召开专题会议，分析问题原因，研究解决办法，果断采取相应的整改措施，如调整价格、增加菜品品种、提升饭菜质量等，并将整改措施和结果及时反馈给投诉人。

6. 投诉人信息保护与反馈

严格对投诉人的个人信息予以保密，不得泄露投诉人的姓名、联系方式等信息，保障投诉人的合法权益。在处理投诉过

程中，应及时征求投诉人的意见，处理完成后，要将整改情况及时、准确地反馈给投诉人和相关部门。

膳食委员会制度

建立由校领导、后勤与资产管理处管理人员、学生代表、教师代表组成的膳食委员会，协调解决师生和食堂之间的矛盾和纠纷，维护各方合法权益。

（一）民主监督食堂运营，督促各项岗位责任制的落实。

（二）对学生食堂伙食质量、带量食谱、营养均衡、食品安全和服务水平进行监督、检查和测评。

（三）不定期召开专题会议，收集和反映师生的意见和建议，解决实际问题。

（四）每学期召开一次食堂饮食质量专题会议，遇有特殊情况可随时开会，会议纪要及时上报学校。每学期进行一次教师、学生有关食堂满意度的问卷调查，并且进行统计、汇总、反馈，提升师生满意度。

（五）督促检查食堂落实各项制度的执行情况。

（六）督促抓好食堂的饮食卫生、环境卫生、从业人员个人卫生及食品安全工作，严防食物中毒和其它意外事故的发生。

（七）掌握食堂使用米、面、油、菜以及其它食品、物

品的情况，倡导勤俭节约，反对铺张浪费。

(八)督促学校定期公开食堂财务收支情况等相关信息。

从业人员晨检制度

1. 专人负责晨检: 指定经过专门培训的专人严格执行食堂从业人员的每日晨检工作。晨检人员需在从业人员上岗前，密切观察其精神状态、面色、手部皮肤等身体状况，详细询问是否存在发热、咳嗽、腹泻、腹痛等不适症状，并做好详细记录。记录内容应包括晨检时间、从业人员姓名、身体状况描述、是否存在异常情况。

2. 问题人员处理: 在晨检过程中，一旦发现从业人员患有发热（体温超过 37.3℃）、咳嗽、腹泻（每日排便次数超过 3 次且性状异常）、化脓性或渗出性皮肤病（如脓疱疮、湿疹等）、各类消化道传染病（如霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、甲型和戊型病毒性肝炎等）及其他有碍食品安全的疾病，应立即禁止其参加食品相关工作。同时，督促患病人员及时前往正规医疗机构接受治疗，并要求其在症状消失、经医生诊断恢复健康后，持医疗机构开具的康复证明方可重新上岗。此外，还需检查从业人员是否佩戴戒指、项链等违规饰品，指甲是否过长（指甲长度应不超过手指指尖 1 毫米），个人卫生是否符合要求（如头发应梳理整齐、无异味，面部清洁等），

对于不符合要求的人员，责令其立即整改，整改合格后方可上岗。

3. 传染病应急处理：当发生传染性疾病时，食堂应立即启动应急预案。迅速控制传染源，将患病从业人员与其他人员进行有效隔离，防止疾病传播。对可能受污染的区域和物品进行全面消毒，切断传播途径。同时，保护易感人群，对密切接触者进行健康监测，并为其他从业人员提供必要的防护措施。此外，必须在2小时内立即上报学校相关管理部门以及当地卫生行政部门和市场监督管理部门，配合相关部门开展调查和处理工作。

从业人员培训考核制度

1. 制定培训计划：学校应结合实际情况，制定详细、科学的年度培训计划。培训计划应涵盖培训目标、培训内容、培训方式、培训时间安排、培训师资等方面。定期组织对学校食堂管理人员及食堂从业人员进行全面的食品安全知识培训，针对食品安全总监、食品安全员，开展深入的法律、法规、标准和专业知识培训。每次培训结束后，及时对培训效果进行评估，根据评估结果对后续培训计划进行调整和完善，并对培训、考核情况予以详细记录，存档备查。

2. 明确培训内容: 培训内容应包括《食品安全法》《食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全操作规范》《学校食品安全与营养健康管理规定》《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》等国家及地方的各项食品安全法律法规，确保从业人员熟悉法律要求，依法依规开展工作。同时，要及时更新培训内容，纳入国家和地方新出台的食品安全法律法规、学校最新制定或修订的各项食品安全管理制度、操作规范等，使从业人员能够掌握最新的食品安全知识和操作标准。

3. 建立培训档案: 为每位食品从业人员建立独立的培训档案，将培训时间、培训内容、培训教师、考核成绩、考核试卷等相关资料详细记录归档，以备查验。培训档案应按照年度进行分类管理，便于查询和统计。同时，利用信息化手段，建立电子培训档案，提高档案管理的效率和便捷性。

从业人员个人卫生管理制度

1. 健康检查与培训: 从业人员必须在入职前进行全面的健康检查，取得有效的健康证明后方可上岗。上岗后，每年定期进行健康检查，必要时（如出现身体不适等情况）进行临时健康检查。同时，必须参加食品安全知识培训，培训结束后经考核合格，方可正式从事食品相关工作。

2. 知识学习与操作规范：从业人员必须认真学习有关法律法规和食品安全知识，通过参加培训课程等方式，不断提高自身的食品安全意识和专业素养，掌握本岗位的卫生技术要求，在日常工作中严格按照卫生操作规范进行操作，确保食品加工制作过程的安全卫生。

3. 手部清洁消毒：操作前、便后以及与食品无关的其他活动后应及时洗手，洗手时应采用“七步洗手法”，先用流动水湿润双手，涂抹适量洗手液（或肥皂），按照内、外、夹、弓、大、立、腕的顺序揉搓双手至少 20 秒，然后用流动水彻底冲洗干净。手部洗净后，先用消毒液（如 75% 酒精）进行消毒，消毒时间不少于 30 秒，再用流动水冲洗。接触直接入口食品时，手部还需再次进行消毒。

4. 个人形象与行为规范：从业人员不得留过长指甲（指甲长度应不超过手指指尖 1 毫米）、涂指甲油、戴戒指（包括指环、戒指状手链等）。严禁在食品加工场所或销售场所内吸烟、吃东西、随地吐痰。工作期间不得穿工作服入厕，入厕后应更换工作服或对工作服进行消毒处理。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，如需打喷嚏或咳嗽，应用纸巾捂住口鼻，然后及时洗手或对手进行消毒。不得用手抓取直接入口食品，如需品尝食品，应用专用的勺进行尝味，使用后的操作工具应及时清洗、消毒，不得随处乱放。

5. 着装与卫生习惯：从业人员要注重个人卫生形象，养成良好的卫生习惯。工作时应穿戴整洁的工作衣帽口罩，工作服应定期清洗更换，保持干净整洁，无污渍、异味。帽子应能将头发全部遮盖住，避免头发外露。口罩应佩戴规范，遮住口鼻。头发应梳理整齐置于帽后，不得披散头发。在食品加工过程中，应保持工作服的完整性，不得随意解开衣扣、卷起袖口等。

食品进货查验制度

1. 供货商选择与协议签订：应审慎选择信誉良好且具备合法资质的供货商，与之签订详细的供货协议以及食品安全承诺书，在协议中明确双方在食品安全方面的责任与义务，以保障供货源头的安全性。

2. 专人负责查验与记录：指定经过专业培训且考核合格的仓管员，专门负责食品、食品添加剂以及食品相关产品的索证索票工作，同时做好进货查验和采购记录，确保流程规范、责任到人。

3. 不同来源采购查验要求

从食品生产者采购：采购食品或食品添加剂时，必须严格查验供货方的《食品生产许可证》以及产品合格证明文件等；若采购食品相关产品，则需查验其营业执照和产品合格证明文件，确保产品来源合法合规。

从食品销售者采购：当从商场、超市、便利店等食品销售者处采购食品或食品添加剂时，需查验其《食品经营许可证》；采购食品相关产品时，查验其营业执照，以此保障采购渠道的合法性。

从食用农产品个体生产者采购：直接从个体生产者采购食用农产品时，务必查验其有效身份证明，核实供货者身份信息，确保产品可追溯。

从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购：查验其社会信用代码和产品合格证明文件，从源头把控产品质量，保障食品安全。

从集中交易市场采购：采购食用农产品时，需索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证，作为产品来源及质量追溯的重要依据。

采购畜禽肉类：除常规查验外，还应严格查验动物产品检疫合格证明；若采购猪肉，必须同时查验肉品品质检验合格证明，确保肉类产品安全可靠。

查验记录要求：应建立详细的查验记录，按产品类别或供应商、进货时间顺序，妥善整理并保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录。如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；对于没有明确保质期的产品，其保存期限不

得少于 2 年，且记录不得涂改、伪造，确保记录真实有效、可追溯。

食品原料配送、贮存制度

1. 供货商选择与协议签订：选择信誉良好且具备合法资质的供货商，与固定供货者签订供货协议，在协议中清晰明确各自的食品安全责任和义务，确保供货环节的稳定性与安全性。

2. 原料配送要求

运输车辆要求：原料配送必须使用专车运输，严禁与运输有毒有害物品的车辆混用。在每次运输前，应对运输车辆或容器进行全面清洁，确保无污染物残留，防止食品在运输过程中受到污染。

运输过程防护：运输过程中，要切实做好“三防”（防尘、防蝇、防鼠）工作。食品与非食品、不同类型的食品原料（如动物性食品、植物性食品、水产品等）应进行有效分隔，食品包装应保持完整、清洁，避免食品受到挤压、碰撞等导致包装破损而受到污染。同时，要确保运输食品的温度、湿度符合相关食品安全要求，根据食品特性选择合适的运输条件，保障食品质量。

3. 食品及原料贮存要求

贮存方式：食品及食品原料贮存应实行分区、分架、分类、离墙、离地存放。分区存放可将不同类别的食品原料分开，便于管理与查找；分架存放能避免食品原料直接接触地面，减少受潮、污染风险；分类存放有助于按照食品特性进行针对性保管；离墙、离地存放可有效防潮、防虫、防鼠。

散装食品贮存：散装食品（食用农产品除外）贮存时，应在其外包装清晰标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，以方便取用与管理，且宜使用密闭容器贮存，防止食品受到外界污染。

4. 冷冻（藏）食品管理

及时冷冻（藏）：采购冷冻（藏）食品后，应尽快进行冷冻（藏）处理，尽量缩短食品暴露在常温环境下的时间，减少食品温度变化，防止微生物滋生和食品变质。

合理存放：冷冻（藏）贮存食品时，不宜对食品进行堆积、挤压，应对食品进行合理分割后存放，避免使用时反复解冻、冷冻。反复解冻、冷冻会破坏食品组织结构，降低食品品质，增加食品安全风险。

5. 原料出库原则：食品原料、食品添加剂和食品相关产品出库使用应严格遵循先进先出先用的原则，优先使用最早入库的原料，避免食品原料因存放时间过长而导致过期变质，确保食品质量安全。

6. 及时清理问题原料: 应定期对食品原料、食品添加剂、食品相关产品进行检查, 及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的物品, 防止问题原料被误用, 保障食品安全。

食品添加剂使用和台账登记制度

1. 使用标准: 食品添加剂的使用必须严格符合 GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的规定。严禁为掩盖食品腐败、变质或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂。使用食品添加剂时, 应当使用计量器准确称量, 杜绝凭经验随意扩大使用范围和使用量的行为, 确保食品添加剂使用安全、合规。

2. 采购查验要求: 采购食品添加剂时, 必须向供应商索取合法有效的食品生产许可证或食品经营许可证、产品检验报告等合格证明。若采购进口食品添加剂, 还应索取进口检验合格证明, 确保食品添加剂来源合法、质量合格。

3. 包装标识要求: 使用的食品添加剂必须有完整的包装标识和产品说明书。对于进口食品添加剂, 应有中文标识或说明书。标识内容应包括: 品名、产地、厂名、生产许可证号、规格、配方或者主要成分、生产日期、批号或者代号、保质期限、适用范围与使用量、使用方法等, 并在标识上明确标示“食品添加剂”字样, 以便于识别与管理。

4. 台账登记要求

采购台账：采购和使用食品添加剂应建立详细台账，如实查验和记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期、批号保质期、保存条件、供货者名称及联系方式等内容，确保采购信息可追溯。

使用台账：食品添加剂的使用应如实记录进货日期、使用时间、加入的食品品种、标准剂量、使用人等内容，以便对食品添加剂的使用情况进行监控与管理。

5. 亚硝酸盐管理：严格禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐。亚硝酸盐具有较高毒性，易引发食品安全事故，必须从源头杜绝其在食堂中的使用。

6. “五专”管理：食品添加剂应做到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存“五专”管理。专人负责各环节工作，可有效避免食品添加剂的误用、滥用；专柜保存可防止食品添加剂与其他物品混淆，保障其质量与使用安全。

7. 使用后保管：添加剂使用完毕，应及时将剩余添加剂放入密闭专柜上锁保存，防止无关人员接触，避免食品添加剂丢失或被误用，确保使用安全。

食品贮存和库房管理制度

1. 库房环境要求：食品库房必须始终保持清洁、干燥、通风良好的状态。每天进行全面清扫，清除杂物、灰尘等，防止物资因受潮而霉烂变质，维持良好的环境卫生，为食品贮存提供适宜条件。

2. 人员管理：库房应有专人负责管理，管理人员应做到随手关门落锁，严禁非库房管理人员随意进出库房。同时，要做好防火、防盗、防蝇、防鼠、防蟑螂、防投毒等工作，安装必要的防护设施，如防虫网、挡鼠板等，保障库房内食品的安全。

3. 物品存放要求：物品应按照标记标识有序存放，遵循“标识明晰、隔地离墙、分类分区、先进先出”的原则。食品与非食品必须严格分开存放，不得混放或混装，避免食品受到污染。分类分区存放可根据食品的特性、保质期等因素，将食品合理存放，便于管理与取用；先进先出原则可确保食品在保质期内被优先使用，减少过期食品的产生。

4. 禁存物品管理：库房内严禁存放有毒有害物质，如灭蝇、灭鼠药、消毒剂及个人用品等。有毒有害物质可能会对食品造成污染，引发食品安全事故，必须严格禁止其存放在食品库房内。

5. 过期变质食品处理：对于超过保质期或霉烂变质的食品，要及时进行销毁处理，严禁存放在库房内。应建立过期变质食品处理记录，记录处理食品的名称、数量、处理方式、处理时间等内容，确保问题食品得到妥善处置，防止其流入餐桌。

6. 原材料进出库记录：食品原材料进出库房必须有完整、准确的记录。记录应包括原材料的名称、规格、数量、进货日期、出库日期、领用部门或人员等信息，以便对食品原材料的流向进行追溯与管理。

7. 冷藏冷冻设施设备配备：应配备能够满足食品保鲜需要的相应数量冷藏冷冻设施设备，并确保设施设备正常运行。定期对冷藏冷冻设施设备进行检查、维护与清洁，保证其温度、湿度等条件符合食品贮存要求，保障食品安全。

食材粗加工管理制度

1. 分设肉类、水产类、蔬菜原料加工区域和清洗池，并有明显标志。食品原料的加工和存放要在相应位置进行，不得混放和混用。

2. 加工肉类、水产类的操作台、用具和容器与蔬菜分开使用，并要有明显标志。盛装海产品的容器应专用。

3. 各种食品原料不得直接堆放于地面。清洗加工食品原料必须先检查质量，发现有腐败变质、有毒有害或其他感官性状异常，不得加工。

4. 蔬菜类食品原料要按“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。

5. 肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工洗涤区或池进行。肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工池进行。肉类清洗后无血、无毛、无污；鱼类清洗后无鳞、无鳃、无内脏；活禽宰杀后无血、无毛、无内脏。

6. 冷冻（藏）食品出库后，应及时在专用解冻池中冷水解冻，清洗干净后及时加工，不能反复解冻、冷冻。

7. 公用具做到刀不锈、砧板不霉，整齐有序，保持室内清洁卫生。加工结束后及时拖清地面、水池、加工台，工具、用具、容器清洗干净，定位存放，切菜机、绞肉机等机械设备用后拆开清洗干净，垃圾日产日清，地面干净，无积水，无残渣，下水道通畅，环境整洁干净。

切配加工管理制度

1. 食品切配间（区）应分别设置动物性食品、植物性食品和半成品操作台，操作台数量应与加工食品的数量相适应并有明显标志；分设动物性食品、植物性食品和半成品砧板，用具和容器有明显标志，应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分。

2. 切配前，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、未经过粗加工清洗处理的，不得切配。

3. 切配好的半成品应避免受到污染，应与原料分开存放，并根据性质分类存放。

4. 用于盛装食品的容器不得直接放置于地面，以防止食品受到污染。

5. 切配好的半成品应按照加工操作规程，在规定时间内使用，易腐烂变质的半成品应尽量缩短在常温下存放的时间，及时使用或冷藏。

6. 工作结束后，公用具洗刷干净，定位存放；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，垃圾桶及时加盖。

烹饪加工管理制度

1. 加工前检查食品原料质量，如发现变质的食品不得加工。不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

2. 熟制加工的食品要烧熟煮透，其中心温度不低于70℃。油炸食品要防止外焦里生，加工后的直接入口熟食要盛放在已经消过毒的容器或餐具内。不得使用未经消毒的餐具和容器。

3. 烹饪后至食用前需要较长的时间（超过2小时）存放的食品应当在高于60℃（热藏）存放，其食用时限为烧熟后4小时。

将食品的中心温度降到8℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后24小时。供餐前应按有关要求对食品进行再加热。

4. 烹饪后应当尽量当餐用完，需要熟制的食品应当烧熟煮透，隔餐隔夜熟制品必须经充分再加热后方可食用。

5. 灶台、抹布随时清洗，保持清洁。不用抹布揩擦已清洗消毒的碗盘餐具。

6. 剩余食品及原料按照熟食、半成品、生食的安全要求存放，不可混放和交叉叠放。

7. 工作结束后，调料加盖，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。

面食制作管理制度

1. 进入面食制作间前应更换清洁的工作衣帽，洗手、消毒，使用前要对操作台进行清洗消毒。

2. 加工前要检查各种食品原料，发现生虫、霉变，异味、污秽不洁以及不符合其他食品安全要求的不得使用。

3. 做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等原料要按照粗加工卫生制度的要求加工。蔬菜要彻底浸泡清洗，易于造成农药残留的蔬菜浸泡时间30分钟以上，然后冲洗干净。

4. 各种工用具、容器生熟分开使用，用后及时清洗干净定位存放，菜板、菜墩洗净后立放。

5. 糕点存放在专库或专柜内，做到通风、干燥、防尘、防蝇、防鼠，含水分较高的带馅糕点存放在冰箱，做到生熟分开保存。学校食堂不得制售裱花蛋糕。

6. 按规定要求正确使用食品添加剂。使用的食品添加剂必须符合食品安全标准，不得凭经验随意扩大食品添加剂使用范围和使用量，详细填写食品添加剂使用台账。严禁使用亚硝酸盐，不得违法添加非食用物质和滥用食品添加剂。

7. 各种食品加工设备及时清洗干净，定期消毒；盖布、笼布、抹布等要洗净晾干备用。

8. 加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，面板清洁，各种容器、用具、刀具等清洁后定位存放。

食品留样制度

1. 学校食堂每餐、每样食品成品都必需由专人负责留样。

2. 每餐、每样食品必须按要求留足125g以上，分别盛放在已消毒的留样盒中。已洗消待用的留样盒必须放在消毒柜或保洁柜中，不得放置在留样柜中。

3. 取样后必须立即密封好，贴好标签，标明留样时间、品名、餐次，留样人，尽快放入留样柜中。

4. 每餐必须作好留样记录: 留样时间、食品名称, 便于检查。

5. 留样食品在冷藏条件下 (0-8℃) 存放48小时以上, 方可处理。

6. 留样冰箱为专用设备, 留样冰箱内严禁存放与留样无关的其它物品。

7. 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。

餐饮具清洗消毒制度

1. 区域与设备要求

设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域, 清洗消毒设备设施的大小和数量需能满足实际需求。

2. 清洗消毒操作规范

食堂餐饮具应采用物理方法消毒, 严格按照 “一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁” 的顺序操作。消毒后的餐饮具表面需达到光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物的标准, 符合相关卫生标准。

3. 保洁要求

消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，宜保存在有明显标记的保洁柜中。

4. 外购餐饮具管理

采购使用集中消毒企业供应的餐饮具时，必须查验其经营资质，索取营业执照复印件以及消毒合格凭证。

5. 操作后清洁

洗刷消毒结束后，要及时清理地面和水池卫生，及时处理泔水桶，确保地面无积水，池内无残渣，泔水桶内外清洁。

6. 设备检查与记录

定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，由专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

有害生物防制制度

1. 防治原则

有害生物防制应遵循物理防治优先使用的原则，以保障食品安全和人身安全。

2. 设施防护

(1)学校食堂的墙壁、地板应无缝隙，天花板修葺完整。与外界相通的门窗、天花板以及所有管、线穿越产生的孔洞都应封闭；与外界直接相通的通风口、换气窗外，需加装不小于 16 目的防虫筛网；使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

(2)地漏使用水封式，排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm。

(3)人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于 6mm。需检查货物包装和物品是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵。在防制过程中，应采取有效措施，避免食品、食品接触面及包装材料等受到污染。

3. 灭蝇设施

食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯，要根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

4. 药剂存放

不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。应设置单独、固定的存放场所，该场所需具备防火、防盗、通风条件，并由专人负责管理。

场所及设备清洗消毒和维护保养制度

1. 功能区设置与清洁

食品处理区需设置专用的粗加工间、切配间、烹饪间、备餐间、餐具清洗消毒间及原料贮存的库房，并按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，防止在存

放、操作中产生交叉污染。各功能间标识要明显，操作流程要规范，各场所在每次加工完成后需及时清扫，不得有食物残渣，垃圾要及时放置到带盖的垃圾桶中并及时清运，确保无异味，保持干净整洁。

2. 设施检查

食品处理区的地面与排水、墙壁与门窗、屋顶与天花板要符合餐饮服务操作规范要求，需定期检查，确保地面与排水无破损、漏水，墙面与门窗无破损、霉斑，屋顶与天花板无霉变、脱落。

3. 设备配备与维护

配备与师生就餐人数相适应的冷藏、冷冻设施，烹调炉灶、蒸箱设施，餐用具消毒、保洁设施，留样设施，专用空气消毒设施，清洗设施，通风防潮设施，废弃物存放设施以及防蝇、防鼠设施，并定期检查和维修，确保其正常运转和使用。

4. 器具管理

配备与师生就餐人数相适应的餐具、容器、刀具、刀架、砧板、砧板架等，要定点定位存放使用，并有明显标识。定期检查和维修，及时清理清洗，必要时进行消毒。

5. 安全检查与培训

定期组织对电气设备、机械设备、消防设备的检查，加强对有关员工的安全操作规程培训，设备、设施应及时维护，并做好记录。

场所环境管理制度

1. 食品加工区卫生

食品加工区“三防”设施要完好，操作间地面、清洗池保持清洁，不得有油迹、污迹、污水，器具分类摆放，整齐整洁。

2. 案板清洁

案板（墩子、案板脚）要呈现本色，墩子用后立放，不得有蛛网、灰尘、脏迹、霉变。

3. 桌椅卫生

桌椅上不得有油迹、杂物等。

4. 蒸煮设备清洁

蒸笼、蒸饭格、蒸饭柜要呈现本色，干净整洁，不得有不干净的痕迹。

5. 灶台清洁

灶台操作完毕后，及时打扫，不得有污渍、残渣等。

6. 炊具餐具管理

炊具、餐具内外要干净整洁，无脏迹、积水、残渣，餐具、菜盆应及时消毒后存放在保洁柜中。

7. 砧板刀具等清洁

砧板、刀具、菜筐要及时清洗、晾干、分类摆放。

8. 消毒柜与保洁柜

消毒柜、保洁柜内不得混放其他杂物，要清洁到位。

9. 水沟清洁

操作间内外水沟要保持畅通、清洁，无杂质、不堵塞。

10. 食品存放

待加工食品，如生肉和浸泡洗净后的蔬菜必须用固定菜盆、菜筐装盛上架存放，不能直接放在地面。

餐厨废弃物处置制度

1. 人员职责

安排专人负责餐厨废弃物的处置、收运、台账管理工作。

2. 日常处理

食堂产生的餐厨废弃物应当在餐后及时清除，并按照环保要求分类处理、分类放置，做到日产日清。

3. 收集设施

应当设置专门的餐厨废弃物收集设施并进行明显标识，按照规定收集、存放餐厨废弃物。严禁乱倒乱堆餐厨废弃物，禁止将餐厨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。

4. 运输要求

餐厨废弃物应当实行密闭化运输，运输设备和容器应当具有餐厨废弃物标识，保持整洁完好，运输中不得泄漏、撒落。

5. 合作管理

应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。禁止将餐厨废弃物交给未经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理。

6. 禁止规定

不得用未经无害化处理的餐厨废弃物喂养畜禽。

7. 台账建立

建立餐厨废弃物产生、收运、处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况。

8. 负责人职责

负责人应实时监测单位餐厨废弃物的处置管理，并对处置行为负责。

食品安全事故应急处置制度

（一）成立食品安全事故应急处置工作小组，建立岗位责任制，分工明确，责任到人。

（二）制定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大。

（三）发生食品安全事故或疑似食品安全事故时，积极协助医疗机构及时救治病人或疑似病人。控制现场在2小时内向食品安全监管、卫生健康等部门报告。报告内容包括发生食物中毒的单位、地址、时间、中毒人数以及可疑食物等情况。

（四）立即停止供餐。

（五）保护导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，并按照食品安全监督管理部门要求采取控制措施。

（六）配合相关部门做好卫生学和流行病学调查，加强与师生家长的联系，通报情况，做好沟通引导工作。

（七）建立食品安全信息公示机制，主动关注涉及本校食品安全舆情，除由相关部门统一公布的食品安全信息外，应当准确、及时、客观地向社会发布相关工作信息，回应社会关切。