

# 惠济区公办学校（园）食堂管理办法（修订）

## 第一章 总则

**第一条** 为进一步加强和规范学校食堂食品安全管理工作，防止学校食品安全事件的发生，保障广大师生员工身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》《学校卫生工作条例》《学校食品安全与营养健康管理规定》《郑州市中小学校食品安全管理规范》和《郑州市人民政府办公厅关于做好中小学午餐供餐工作的通知》等法律、法规、文件的有关规定，结合本区实际，制订本办法。

**第二条** 本办法适用于全区各类公办中小学校、公办幼儿园（以下简称“学校”）。

**第三条** 本办法所称学校食堂，是指为学生（含教职工）提供就餐服务，按要求设置场地、设备及相关食品和卫生标准等的场所。

**第四条** 学校食堂管理坚持“政府主导、自主经营、数字赋能、阳光监管”的工作方针，学校应切实承担起具体组织实施和管理责任，建立健全覆盖各个环节的规章制度。

**第五条** 学校食堂应以改善学生营养、增强学生身体素质，促进学生健康成长为宗旨，坚持“公益性”、“服务性”的原则。

**第六条** 学校应当按照食品安全法律、法规、规定和健康中

国战略要求，建立健全相关制度，落实校园食品安全责任，开展食品安全宣传教育。

**第七条** 学校应当加强食品安全的宣传教育，在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日等重要节点，开展相关科学知识普及和宣传教育活动。要将食品安全相关知识纳入健康教育教学内容，通过主题班会、课外实践等形式开展经常性宣传教育活动。

## **第二章 经营与管理**

**第八条** 审批制。学校开办食堂须提出书面申请，经区市场监督管理局等相关部门审批同意，取得《食品经营许可证》后方可供餐，且须达到餐饮服务食品安全监督量化分级B级或以上标准。学校食堂新建、改建、停办，要向区教育局履行备案手续，并向食品安全监管部门办理相关手续。

**第九条** 校长负责制。学校食品安全实行校长（园长）负责制，校长（园长）是学校食品安全管理的第一责任人，对食堂管理工作负总责；分管校长（园长）、部门负责人是学校食品安全管理的直接责任人。学校要建立由学校领导、相关部门负责人和食堂管理人员组成的食堂管理工作领导小组，全面负责学校食堂管理。重大开支和重要事项，由集体研究决定。

**第十条** 自主经营制。义务教育阶段公办学校和公办幼儿园食堂必须由学校依照有关法律法规自主经营，原则上不得对外承包或托管。

**第十一条** 岗位责任制。学校应根据学生就餐规模，切实做好定岗、定责工作，合理配置人员，学校食堂应根据学校实际情况按照不相容岗位分设的要求，设置食品安全总监、采购、保管、会计、出纳、加工、食品安全管理员（必须是学校中层以上人员担任）等工作岗位，建立岗位责任制，明确岗位职责。必须是在编正式人员担任学校食堂专职或兼职管理人员，对食堂从业人员进行管理和监督，涉及到食材采购、对供应商评价、食材验收、食堂工人工资核算等重要工作，必须由学校在编食堂管理人员主导参与。

**第十二条** 建立集中用餐陪餐制。每餐均应当有学校相关领导与学生共同用餐，做好陪餐记录，陪餐安排表应在餐厅显要位置公示，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。

学校应当建立家长陪餐制，健全相应工作机制，对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见、建议及时进行研究反馈。

**第十三条** 建立食品安全委员会。学校要成立校长(园长)担任委员会主任的食品安全委员会，组成人员应包括分管食品安全的副校长(副园长)、食品安全总监或食品安全员、相关管理部门负责人以及学生代表、教职工代表、家长代表等人员。委员会的主要职责是加强对学校食品及原材料采购、食堂管理、食堂承包经营企业招标等涉及学校集中用餐重大事项的决策管理的领导、监督，保障师生及家长的知情权、参与权、选择权、

监督权，重点落实“日管控、周排查、月调度、年总结”工作要求。

**第十四条** 科学营养供餐。根据学生不同年龄阶段的身体发育状况，学校应优先选用郑州市营养协会制订的带量食谱,按照本地饮食习惯和食物实际供应情况适当调整，提前一周审核并公示。

**第十五条** 公示制。学校食堂必须在显著位置悬挂食品经营许可证（法人代表为校（园）长）、量化分级公示牌、食品安全管理人员、从业人员有效健康证明、食堂岗位责任分工、食品安全管理各项制度、一周营养食谱、优选供应商公示表、食堂工作记录（含消杀记录、留样记录、晨午检记录等）、洗手“七步法”图谱、就餐卫生标识、食品安全事故应急处置预案及食品安全月度自查情况等，接受用餐者的监督。

**第十六条** 建立应急处理机制。学校应建立、完善食品安全事故、停水、停电等应急处理机制（预案），细化事故信息报告、人员救治、危害控制、事故调查、善后处理、舆情应对等具体工作方案，并定期组织演练。

**第十七条** 食堂文化建设。学校要结合实际，在餐厅张贴食品安全知识、营养知识、餐饮文化、粮食节约等宣传标语、手抄报、漫画等，教育并引导学生安全用餐、文明用餐、营养用餐。应当培养学生健康的饮食习惯，加强对学生营养不良与

超重、肥胖的监测、评价和干预，利用家长学校等方式对学生家长进行食品安全与营养健康相关知识的宣传教育。

**第十八条** 学校不得在校内设置小卖部、超市等食品经营场所。

**第十九条** 为学生提供配餐服务。为学生提供配餐的学校应配备独立接餐室，设置洗手、消毒等设施，按要求配备工具、容器；安排专人负责接餐，接餐人员必须每年进行健康检查和食品安全知识培训，取得健康证明。从社会配餐企业订购学生餐的学校，必须是政府招标准入企业，并对相关供餐企业的资质、食品安全条件、供餐能力、运输车辆以及食品安全管理机构、人员配备和职责履行情况进行实地考察。

**第二十条** 学校食堂要全面实施“互联网+明厨亮灶”工程建设，将学校食堂食品加工制作过程展示给广大师生，全面实现阳光操作、透明化管理；把学校食堂监控数据接入惠济教育阳光食堂数据中心，做到从食材采购、到货验收、菜品加工、费用列支全链条闭环监管。

### **第三章 从业人员管理**

**第二十一条** 依据《学校食品安全与营养健康管理规定》和“4D6T”色标管理法，学校应建立并完善学校食堂工作人员管理长效机制，提高食堂工作人员安全意识，规范操作流程，促进学校食品卫生安全工作水平不断提升。

**第二十二条** 人员配备。学校应按规定为食堂配备数量足

够的合格食堂从业人员，学校要优先录用符合条件的本校在校学生家长，并妥善落实人员工资，食堂从业人员信息于每学期初及人员变动后及时上报教育局备案。

### **第二十三条 食堂从业人员基本要求。**

1.坚持持证上岗制。所有食堂从业人员每年必须进行健康检查，持有效、合格健康证件上岗，食堂从业人员必须开具无犯罪记录证明，持证上岗率必须达 100%。

2.建立食品安全知识培训制。学校要制定食品安全培训计划，定期对食堂管理人员、食堂从业人员和师生，就食品安全知识、营养配餐、消防知识、职业道德和法制教育等进行培训。每学期不少于 20 学时。新入职的食堂从业人员必须岗前培训，合格后方可从事食堂工作。

3.实行食堂从业人员晨、午、晚检制度。食堂管理人员应在每天上岗前，对每名从业人员的健康状况进行检查，并将检查情况记录在案，发现有发热、呕吐、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应要求立即离开岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。从业人员有不良思想倾向及行为、精神异常等现象的，应立即调离工作岗位。

4.从业人员上岗时要严格遵守《餐饮服务食品安全操作规范》相关规定。

## **第四章 食品采购**

**第二十四条** 建立食品采购索证索票制度。学校食品采购应严格执行索证索票，做到源头可控，有据可查。进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于6个月。

**第二十五条** 严把采购供应关。学校食堂所有食材要通过惠济区教育局学校阳光饮食信息化服务平台，公开优选方式确定供货商进行采购。

**第二十六条** 建立优选采购制度。学校应成立优选供应商领导小组（5人及5人以上单数，成员包括学校领导、食品安全管理人员、教师等）针对惠济区教育局学校阳光饮食信息化服务平台生成的供应商，投票选出下一周期供应商，每次优选应做详细的优选记录，在学校公示栏予以公示。

**第二十七条** 建立食品查验制度。学校应成立食材验收领导小组（500人以下不少于3人、500人以上不少于4人，成员包括学校领导、食品安全管理人员、教师、食堂从业人员等），学校应认真履行验收职责，规范验收程序，食材验收应在智能收货系统监控下和学校监控下进行验收。收货视频保存不少于30天。采购预包装食品时应严格查验食品生产日期、保质期，确保食品安全。采购非预包装食品时要严格查验农残检测、动物检验检疫证明等票据，确保食品安全。

**第二十八条** 建立服务评价制度。学校应成立食材服务评价领导小组（5人及5人以上单数，成员包括学校领导、食品安全管理人员、教师、食堂从业人员等），通过网络平台客观公正的对每日订单的质量、服务、送货时间和价格进行评价，并做好相关文字、图片记录。

## **第五章 原料贮存**

**第二十九条** 学校应按照食品安全要求贮存食品，做到通风换气、分区分架分类、离墙（ $\leq 20$  厘米）离地（ $\leq 30$  厘米）存放、防蝇、防虫、防鼠板（60 厘米）设施完好，并定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食品。

贮存散装食品应盛装于符合安全要求的容器内，应在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产厂家以及联系方式等内容。食品不得与有毒、有害物品、个人生活用品、杂物同库存放等。

**第三十条** 食品添加剂应当专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录，食品添加剂符合国家相关规定且专人操作，严禁超标使用和他人擅自取用，并将使用种类及数量登记备案待查。

**第三十一条** 用于保存食品的冷藏冷冻设备，应当贴有标识。食品冷藏、冷冻要生、熟、荤、素分离，将原料、半成品、成品分开存放，有明显标识；变质、过期食品要及时清除，用于冷藏、冷冻食品的冰箱、冰柜要定期除霜、清洁和维护。

**第三十二条** 建立出入库管理制度。食堂物品的入库、出库必须由专人负责，签字确认。入库时应由食材验收领导小组成员共同验收并在收货单上签字确认，要标明入库时间，同类产品要按照“先进先出”原则发放，严格入库、出库检查验收，核对数量，检验质量，杜绝质次、变质、过期食品入库与出库。

**第三十三条** 建立库存盘点制度。食堂物品入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符，日清月结。

## **第六章 食品加工管理**

**第三十四条** 食品加工过程应严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》。加工、制作的食品原材料必须符合《食品安全法》第三十四条第六项规定。

**第三十五条** 食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向，防止在存放、操作中产生交叉污染。肉类、蔬菜、水产品要分池清洗、分案切配，盛装肉类、蔬菜、水产品的容器应分开使用，并有明显标识。烹调加工食物的刀、案、容器等须生、熟、荤、素分开使用，洗净消毒，定位存放，保持清洁。

**第三十六条** 食品应烧熟煮透，加工中心温度应不低于70℃。

**第三十七条** 建立食品留样制度。每餐次的食品成品必须留样。

1.按品种（不能混装）分别盛放于清洗消毒后的密闭专用

容器内，外部贴上标签放置于专用冰箱（冷藏）内保存留样 48 小时。

2.每种食品留样重量不少于 125 克,并做好记录。记录内容:留样食品名称、留样时间（餐次）、留样量、留样人员、审核人员、销毁时间等信息。

3.留样柜需双人双锁管理。

## **第七章 食品供应**

**第三十八条** 食品在烹饪后至供应前一般不超过 2 个小时,若超过 2 个小时存放的,应当在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放;不得向学生提供腐败变质和感官性状异常、未加热、落地、不洁等可能影响学生健康的食物。

**第三十九条** 食堂剩余食品必须及时处理。严禁给学生食用剩饭剩菜,或将剩饭剩菜掺入师生餐中,每日剩余饭菜必须有专人负责进行处理,学校食堂管理人员要经常对剩饭剩菜的处理进行监督,学校主要领导和食品安全负责人要不定期地进行抽查。

**第四十条** 用餐结束后,要严格按照“4D6T”管理法对调料瓶、炊具、工具、用具、灶上、灶下、台面进行及时清洗,保持地面清洁。每日产生的垃圾要及时清理,废弃物品要加盖贮存,污物桶、泔水桶存放地点要随时保持干净整洁,定期消毒杀菌。

## **第八章 就餐管理**

**第四十一条** 学生就餐场所应张贴均衡营养、健康饮食等宣传资料。要有明确的洗手、消毒及检查等规定；就餐场所设备设施应定期维护，保持干净整洁，做好地面防滑。

**第四十二条** 学生就餐时，加强就餐秩序的管理，做到安全、文明就餐，避免浪费。

## **第九章 财务管理**

**第四十三条** 学校食堂财务工作须严格执行相关制度规定。学校要建立健全食堂财务管理制度并严格遵照实施，自觉接受上级财政、审计等部门的指导、监督。

**第四十四条** 学校在职在编工作人员分管食堂工作，不得在食堂领取报酬。食堂资金只能用于支付与学生膳食有关费用，不得用于支付其他间接费用。食堂从业人员的工资发放须使用银行卡结算。

**第四十五条** 食堂每学期餐费结余不超过本期餐费总额的 $\pm 4\%$ 。

**第四十六条** 学校食堂实行财务公开，自觉接受学生、家长、学校食品安全委员会的监督。学校应定期(每月一次)将食堂收支情况进行公示。

## **第十章 监督检查**

**第四十七条** 学校要建立信息反馈渠道。设立校长信箱，向社会、家长公布学校食堂管理监督电话，食堂从业人员、就餐

师生，可以对食材采购、食品质量等问题提出意见、建议或进行投诉、举报。

**第四十八条** 学校食堂应实施“互联网+明厨亮灶”工程，通过透明玻璃或视频设备对厨房实时监控，自觉接受师生、家长、社会的监督。

**第四十九条** 学校要每天进行食品安全及环境卫生检查，自觉配合各级各类部门的检查，发现问题及时整改。

**第五十条** 区教育局将学校食堂管理工作纳入各学校年度考核。教育局相关部门定期对学校食堂进行督查，每一次督查将作为年度考核的重要依据。

## **第十一章 责任追究**

依据中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号公布的2019年4月1日起施行的《学校食品安全与营养健康管理规定》相关条款执行。

本办法由郑州市惠济区教育局负责解释；本办法自发布之日起执行。

**附件：**惠济区食堂管理各项制度

# 学校食品安全第一责任人制度

为进一步加强学生集体用餐安全管理，预防食物中毒和食源性疾病的发生，保障广大师生员工的身体健康和生命安全，结合实际情况，现制定如下制度。

一、学校食品安全由校长亲自负责，校长为食品安全第一责任人。学校把食品卫生安全列为学校工作的重要内容之一。

二、建立管理和监督责任制，继续完善学校食品卫生管理规章制度，岗位责任制度、安全保卫措施，由专人对食堂卫生进行检查和监督。

三、成立食品安全突发事件应急处理小组，定期开会总结，发现问题及时解决并上报上级单位。

四、定期组织从业人员进行食品安全知识、职业道德和法制教育培训。

五、学校食堂持有有效的《食品经营许可证》，从业人员持有有效健康证。

六、建立食品留样制度，严格按照规定做好食品留样工作。校长作为学校食品安全第一责任人，应全面履行食品安全管理职责，确保学校食品安全工作的有效执行和持续改进。

# 学校食品安全自检自查与报告制度

为规范食品安全检查管理，及时发现消除食品安全隐患，保障食品安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等有关法律法规，制定本制度。本制度适用于学校食堂食品安全自检自查。

一、依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，采取有效措施，保证食品安全，按照食品经营范围依法经营，并在经营场所醒目位置悬挂食品经营许可证，接受社会监督。

二、设置食品安全管理机构，并设置专职的食品安全管理人员，对食品生产全过程实施内部自我检查。

三、原料验收员对每批次到货原料进行抽样检验，所有原料来自正规生产厂家及正规的食品经销商，必要时进行化验室检验，并填写原料验收台账。

四、现场品控员对各操作间进行巡检，涉及个人卫生、温度控制、清洁消毒、交叉污染及员工操作规范等，并记录异常情况，跟进整改。

五、化验员对操作间环境、工器具、人员消毒情况进行微生物检查，并对出成品进行实验室检验及记录。

六、制定食品安全检查计划和频率、周期性检查标准、检查人员、跟进方式等。检查内容包括生产环境、进货环节、加工过程、产品检验、贮存、运输、不合格品控制、食品添加剂、标签标识等。

七、在检查过程中发现经营条件发生变化，不符合食品安全要求的，立即上报最高管理层采取整改措施，并向市场监督管理部门报告。

八、所有检查结果，均形成记录并进行存档备查。将检查结果纳入绩效考核，以促进各部门的食品安全意识，积极整改完善。

九、自检自查包括制度自查、定期自查、专项自查。制度自查每年不少于一次，对有需要更新的制度进行及时更新并下发；定期自查每周不少于一次，根据自查表对公司运行过程各环节进行检查，对发现的隐患问题及时要求整改，并验证是否关闭；专项自查要在获知存在食品安全风险信息后或者同行业出现较大食品安全事故后立即开展，要针对某一特定食品安全信息开展自查，查漏补缺，对存在的隐患问题及时整改，并验证是否关闭。各部门和操作间负责本部门、操作间自查问题整改，负责人为第一问题整改人员。

十、学校建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，食品安全管理员须认真按照职责要求，组织贯彻落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度，并进行相关记录，备查。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，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

# 学校食堂从业人员健康管理制度

为预防传染疾病的传播，避免由于食品污染引起的不良后果，保障师生的身体健康，根据国家相关法律法规规定和要求，特制定本制度。适用于学校食堂从业人员。

一、所有进入厨房工作的人员需及时进行健康体检并办理健康证。食品生产经营人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。在体检过程中，如发现弄虚作假导致不符合健康要求的人员到操作间工作的，将追究相关管理人员的责任。收集从业人员健康证原件，统一悬挂于健康证公示牌内。从业人员健康证到期前，提前通知到从业人员，重新办理健康证。

二、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病及其它有碍食品卫生的疾病，不得从事接触直接入口食品的工作。

三、凡检出患有以上"五病"者，要立即叫其调离原岗位，禁忌症患者及时调离率 100%。

四、凡食品从业人员手部有开放性、感染性伤口，必须调离工作岗位。

五、如员工在职工作中患有法律规定的传染性疾病，如果属于暂时性的，管理组应安排休息，待身体恢复复检合格后才

能重新上岗，如果是难以治愈的，有碍食品安全的疾病，则将其安排到其它不与食品接触的岗位上。

六、员工应严格保持个人卫生，做到常剪指甲、常理发、经常洗澡等。生产操作人员进行操作接触食品前以及接触污染物后必须规范洗手消毒方可进行从事操作或接触食物。

# 学校食堂从业人员培训与考核制度

为督促从业人员掌握食品安全法律法规和相关知识技能，强化法律意识、责任意识和风险意识，加强职业道德修养，推动食品安全管理能力和水平。根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务食品安全操作规范》、《反食品浪费法》等法律法规的规定，对从事食品的管理人员、从业人员进行食品安全知识培训与考核制定本制度。

一、食品生产、经营、餐饮人员必须在接受食品安全法律法规和食品安全知识培训并经考核合格后，方可从事餐饮服务

工作。

二、认真制定培训计划，在食品药品监督管理部门的指导下定期组织管理人员，从业人员进行食品安全知识、职业道德和法制教育的培训以及食品加工操作技能培训。

三、餐饮服务食品人员的培训包括负责人、食品安全管理人员和食品从业人员，初次培训时间分别不少于 20、50、15 课时。所有管理人员、从业人员下载“豫食考核”APP 进行日常学习，全部通过线上考核。

四、新参加工作人员包括实习工、实习生，必须经过培训、考试合格后方可上岗。

五、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者离岗学习一周，待考试合格后再上岗。

六、建立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，以备查验。对参训人员的学习情况进行严格督查、考核，并对考核合格予以通报表扬，并给予相应的物质奖励；对于考核不合格的参训人员，给予一周时间重新参加补考，仍不合格的责令退出工作岗位。

# 学校食堂餐用具清洗消毒制度

为规范餐用具清洗消毒流程，特制定本制度。本规定适用学校食堂。

## 一、餐具清洗消毒

1.餐具分类回收：学校就餐完毕，餐盘、汤碗分装至不同回收箱内，由物流车运送至清洗车间回收口卸货。

2.刮洗：由人工将餐具内大块可视垃圾倾倒入垃圾桶内，做初步刮洗。

3.浸泡洗：刮洗完毕的餐具放入清洗一体机的浸泡池内，浸泡 3-5 分钟，初步溶解油渍及污渍。

4.高温洗：利用高温高压水不断反复冲刷在餐具表面，水中加专用洗涤剂，水温 60℃左右。该清洗一体机有两道高温清洗。

5.净化水冲洗：用通过反渗透设备制取的净化水冲洗洗净的餐盘，确保餐盘最终没有洗涤剂残留。同时净化水的采用，也避免了最终烘干后水中无机离子残留的“白印”，做到了让人放心。

6.烘干：利用 120℃高温热风快速将洗干净后的餐具烘干，做到初步消毒。

7.消毒库消毒：烘干后餐盘整齐码放在消毒架上，汤碗口朝下整齐码放，确保水滴残留可以控干，统一推入消毒库；消毒库采用远高温消毒技术。全程消毒温度及时间设置完毕后，

通过仪表严格监控并形成记录。确保餐具消毒彻底。

8.保洁存放：消毒完毕直接在消毒库内进行保洁存放，不可提前打开消毒库门。同时品控部会高频次的对消毒后餐具进行抽检，化验餐具的洁净度和微生物，进一步确保最终餐具的安全性，确保学生用的放心。

9.用前检查：分餐间员工分餐使用前，对每一个餐盘进行肉眼观察，卡好最后一道关，真正做到了全程监控。

## **二、炊具清洗消毒**

餐厅对炊具等物品坚持每次用餐后，用洗洁精清洗，每天对炊具等物品用开水蒸煮10到20分钟。对消毒后的炊具要有保洁措施，公司进行监督检查。

## **三、各操作间、功能间等消毒**

1.每天安排卫生值日每周大扫除。每天按时(或按实际需要)开窗通风，保持室内空气新鲜，安排固定的消毒通风人员，按时消毒通风，并做好消毒通风记录，餐厅经理进行监督检查并签字。

2.每餐后对食堂的地板、水沟用84消毒水进行消毒。

3.每餐前食堂工人用洗手液洗手，再用75度酒精消毒方可上岗。

4.饮事员的鞋袜衣帽常用消毒水洗。

5.使用药物消毒时，必须使用经国家准使用的药物，正确的配制使用，保证消毒效果。

# 学校食堂仓库管理制度

为加强仓库管理工作，确保食品原辅料和成品的安全存储与使用，特制定本制度。本制度适用于本学校食堂仓库管理。

一、原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所、或分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。

二、原料、半成品、成品、包装材料贮存区内的地面、墙壁、天花板及横梁、架构、管道等应保持清洁，无尘土、无积水；每天进行卫生清扫，及时清理废料、垃圾等应。

三、原料、半成品、成品、包装材料摆放应离地、离墙并与屋顶保持适当距离，垛与垛之间也应有适当间隔，不得直接放在地面或已被污染的潮湿的表面上，应避免放在管道或设备部件下方等有可能滴落冷凝水的地方。

四、各种原材料应按品种分类分批贮存，每批原材料均有明显标识，同一库内不得贮存相互影响风味的原材料，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。

五、清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物质应分别安全包装，明确标识，并应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。

六、仓库应有足够的通风换气设施，严格使用防鼠板及其他避免虫害进入的设施，做好防虫害检查，并做好记录。

七、建立仓库进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合食品安全要求的食品。

八、对温湿度有要求的原辅料、半成品及成品应控制库房温湿度，填写《环境温度湿度记录表》，发现不符合时立即作必要的调控。

九、确保食品安全，禁止无关人员进入库房。

# 学校食堂食品留样管理制度

为确保食品的可追溯性，对食品进行留样，在规定的保存条件、规定时间内进行存放，特制定本制度。本制度适用于各厨房产品留样。

一、留样人员由品控部或学校负责人授权，整体负责留样工作，具有一定的专业知识，了解餐食的基本性质和贮存方法。

二、每餐次的食品成品均应留样，产品留样要保存良好，不可裸露，防止污染及质量的非正常变化。

三、应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。

四、留样专用冷藏设备需配备温度显示装置，样品储存温度要求 0-8° C。

五、每个品种均需留样，留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125 克。

六、在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间(月、日、时、分)、留样人等信息。

七、到期的留样餐食及时报废，报废处理时防止产生污染

八、留样操作后留样柜需及时上锁，实行学校和食堂管理人员双人双锁管理，做好防护。

九、专人管理留样食品、记录留样情况，填写《留样/销毁记录》，记录内容包括留样食品名称、留样时间《月、日、时、分）、留样人员、销毁时间、销毁人等信息。

十、留样柜、留样室应保持清洁、通风、干燥、无强烈光线照射，并有防鼠防虫设施。

# 学校食堂食品添加剂使用管理与公示制度

规范食品添加剂使用和管理，防止超范围或超限量使用，确保食品安全。本制度适用于学校食堂的食品添加剂使用和管理。

## 一、采购规范

1.食品添加剂厂家应具备食品添加剂生产许可证。

2.采购的食品添加剂应具有产品合格证明。

3.食品添加剂标识内容应符合要求，内容完整，包含名称、型号、规格、用途、使用范围、使用方法、使用量限制、有效期等内容。

## 二、使用前准备

1.确认所用的食品添加剂均应为GB 2760标准以及相关增补公告中允许使用食品添加剂。

2.确认食品添加剂的用量不超过GB 2760允许的最大使用量。

## 三、实施“五专”管理

1.专人管理。由经过被授权的、培训合格的人员进行领取、配置、使用。

2.专柜存放。将食品添加剂放在指定区域的专柜保存（存放高风险添加剂的专柜应上锁），不得与其他原料或物资混放，

存放处应加贴标识。对于需要从大包装分装使用的，应在分装的产品上加贴标识，防止误用。

3.专本登记。设“食品添加剂使用登记本”专门登记使用情况。

4.专用计量器具。配置专门的并经检定合格的计量器具，每次领用食品添加剂应准确称量，并记录于《食品添加剂使用登记台账》。食品添加剂的使用工具应专管专用，保持卫生状况，不得污染。

5.专人领用。应按生产需要量领用，当天未使用的应退回保存，不得擅自放于专柜以外，并做好退回登记。并安排专人按作业指导书操作进行配料、投料。

## 学校集中用餐陪餐制度

为确保学校食堂食品安全，进一步提高供餐饭菜质量和服务水平，保障师生的饮食安全，根据有关要求，制定本制度。

一、学校建立管理人员轮流陪同学生就餐制度。

二、学校每天安排学校管理人员进行陪餐，制定陪餐安排表，并交由食堂管理人员存档备案。

三、陪餐人员在值勤当天与学生同食，负责对当餐饭菜的外观、口味、质量等进行评价，负责对食堂环境卫生、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。陪餐记录包括日期和餐次，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等。陪餐记录由陪餐人员在当次陪餐后详细记录。

四、陪餐人员发现食品安全隐患的应立即指出，并监督供餐厨房管理人员和从业人员及时整改。

五、陪餐人员应严格履行职责，对不认真填写陪餐记录、不及时指出整改问题的，给予批评教育，对危害学生健康的安全问题不能及时发现或不及时制止、出现食物中毒或感染症状不及时报告，造成恶劣后果的，视情节进行严肃的责任追究。

六、供餐厨房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。

# 学校集中用餐信息公开制度

为进一步规范学校食堂管理行为，提高信息公开透明度，保障全体师生和家长的知情权，结合学校实际，特制定本制度。

## 一、食堂信息公开方式

设立学校食堂信息公示专栏，通过宣传栏向师生和家长公布食谱，以班级微信群及时回应家长和社会关注的问题。

## 二、食堂信息公开责任人

食堂信息公开日常工作由学校后勤负责人及学校食堂负责人联合开展。

## 三、食堂信息公开主要内容

- 1.学校的法人证书、学校食堂的食品经营许可证。
- 2.日常监督检查结果记录。
- 3.所有员工健康证信息。
- 4.日常监督检查结果等级及日常监督检查人员信息。
- 5.食堂食品安全管理员基本信息。
- 6.学校食堂相关制度文件和实施方案。
- 7.学校工作机构、负责人及投诉电话。
- 8.带量食谱。
- 9.公众关心的热点、难点问题解决情况。
- 10.其他需要公开的信息。

## 四、食堂信息公开工作制度

1.校长对学校食堂信息公开工作负总责,分管领导负直接领导责任,食堂管理人员是食堂信息公开工作第一责任人,负直接责任。

2.对外公开内容经食堂管理人员初审后,报学校负责人复审后公开。

3.食堂管理人员要切实负起责任,及时报送需公开的内容,把好食堂信息公开内容的初审关。

4.食堂信息公开工作坚持做到内容真实性、准确性、及时性和全面性,确保信息公开工作的质量。

5.要认真做好食堂信息公开更新工作。

6.适时采取问卷调查和座谈会等形式,广泛征求家长对信息公开工作的意见和建议,及时解答提出的问题。

7.设立“食堂信息公开”投诉电话,自觉接受师生和家长的监督。

# 学校食堂餐厨废弃物处置制度

为规范餐厨废弃物处理流程，防止蝇虫滋生及交叉污染，同时通过餐厨废弃物处置量来为餐食配发提供数据支持，特制定本制度。本制度适用于厨房废弃物处置相关活动。

一、食堂管理人员要自觉遵守《食品安全法》及有关规定，食堂必须按要求将餐厨废弃物进行无害化处理。

二、餐厨废弃物实行分类管理，分别处理。食品处理区内产生废弃物区域，设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显标识，且宜放置在不会对周围环境造成污染的地方。

三、废弃物存放容器材质不吸水、不透水、内壁光滑、易于清洁，并配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。专间内的废弃物存放容器盖子必须为非手动式。

四、从业人员在加工作业过程中，不可随手丢弃废弃物，保持加工环境卫生整洁。

五、废弃物存放容器使用时宜内套垃圾袋，务必做到每天清理，后将存放容器内外冲洗干净，直到无异味为止。冲洗后重新套上垃圾袋，盖上桶盖。

六、在餐饮服务场所适当位置，宜设结构密闭的废弃物临

时集中存放设施，其结构应密闭，能防止害虫进入、孳生，且不污染环境。废弃物应分类放置、及时清理，每天对存放区域进行消毒。

七、每天对废弃物运送车辆及垃圾房的地面进行冲洗，保持清洁、卫生、干爽、无异物、无异味。

八、应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件(营业执照、餐厨垃圾经营性收集/运输/处理服务许可证)，并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

九、应安排专人管理，并建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、重量、收运者等信息。

# 学校反餐饮浪费制度

为贯彻落实《中共中央办公厅国务院办公厅关于厉行节约反对食品浪费的意见》,进一步在各级各类学校开展好厉行节约反对食品浪费工作,现制定如下制度。

一、深刻认识厉行节约反对食品浪费的重要意义。切实增强责任感和紧迫感,坚持教育、制度、监督并重,坚持勇于担当,率先垂范,从根本上解决学校食品浪费问题,使学校成为全社会勤俭节约的榜样。

二、开展形式多样的宣传活动,在学校食堂明显位置张贴宣传标语或宣传画、摆放提示牌,提醒师生适量点餐,节约粮食。

三、通过主题班会、国旗下讲话、组织学生到粮食生产等教育基地参观学习、体验劳动等多种形式,开展厉行节约反对食品浪费专题教育活动。

四、细化食品采购、储存、加工等环节制度措施,最大限度减少损失浪费。定期发布泔水量等食品浪费信息,引导师生参与和关注食堂节约。学校食堂要按照有关规定处理餐厨废弃物,鼓励有条件的学校购置餐厨废弃物处理设备,就地资源化处理。

五、加强师生自我监督,建立以教师和学生为主体的监督员志愿者队伍,强化对食品浪费现象的监督。通过“给家长的一

封信”等多种形式，及时通报学生在校的浪费行为，建立起学校家庭社会联动监督机制。

六、强化责任落实。建立领导有力、职责清晰、任务具体、精干高效的组织体系，健全责任体系和问责制度，强化制度落实和责任追究。

# 学校食堂卫生清扫制度

一、就餐大厅整洁明亮，餐桌上无灰尘，地板无垃圾、大厅卫生纸，凳子无脏水、灰尘等。地板要求明亮干净，清洁工对大厅的地板每天至少要清扫、拖洗 2-3 次，对餐桌要随时清理，保证就餐大厅整洁卫生。

二、食堂周边无杂物、垃圾、食堂外围排水沟无污。

三、大厅窗户要求每周至少擦拭一次，玻璃上无灰尘、无痕迹，保证清洁明亮。物、垃圾，每天最少清扫 1-2 次，保证室外整洁、干净。

四、就餐大厅四周墙壁、天花板无蛛网，每周至少打扫一次，墙砖至少每月擦洗 2-3 次。

五、食堂内外栏杆干净，无灰尘，坚持每天擦洗。

六、厨房每天必须保持整洁，地面保持干燥、无垃圾杂物；炊具、厨具每天使用后清洗干净，然后消毒，整齐有序地摆放；菜墩、菜刀使用后清洗干净摆放整齐，新鲜蔬菜，干货等食品上架，酱油、醋等入池入桶（罐），不准随地摆放。

七、操作间地面无垃圾、杂物，保持干燥整洁，明亮。

八、保管室食品陈列有序，不乱摆放，池盖等保持干净明亮。

# 学校餐厅卫生管理制度

一、食品经营单位必须成立食品安全领导小组，食品安全有专人管理和负责。

二、《食品经营许可证》悬挂于醒目可视处。

三、食品从业人员持有效健康合格证明及食品安全知识培训合格证上岗。

四、工作人员上班时应穿戴整洁的工作衣帽，并保持良好个人卫生。

五、保持餐厅内外环境卫生，加强通风和消毒工作，做到每餐一打扫，每天一清洗。

六、食用工具每次用后应洗净、消毒、保持洁净。

七、盛装垃圾的容器应密闭，垃圾及时处理，搞好"三防"工作。

# 学校食堂面食制作管理制度

一、加工前要检查各种食品原料，如米、面、黄油、果酱、果料、豆馅以及做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等，如发现生虫、霉变，异味、污秽不洁，以及不符合其他食品安全要求的不能使用。

二、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（如韭菜）浸泡时间30分钟以上，然后冲洗干净。

三、各种工具、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。

四、糕点存放在专库或专柜内，做到通风、干燥、防尘、防蝇、防鼠、防毒、含水分较高的带馅糕点存放在冰箱，做到生熟分开保存。

五、按规定要求正确使用食品添加剂。

六、各种食品加工设备，如绞肉机、豆浆机和面机、馒头机等用后及时清洗干净，定期消毒各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净晾干备用。

七、加工结束及时清理加工场所，做到地面无污物、残渣，面板清洁，各种容器、用具、刀具清洁后定位存放。

## 学校食堂粗加工管理制度

一、分设餐用具、肉类、水产类、蔬菜原料加工清洗区域池，并有明显标志。食品原料加工和存放要在相应位置进行，不得混放和交叉使用。

二、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，盛装水产品的容器要专用。

三、各种食品原料不得随地堆放。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。

四、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。

五、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。肉类清洗后无血、毛、污，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，活禽宰杀放血完全，去净羽毛、内脏。

六、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，

七、及时清除垃圾，垃圾桶应随时加盖并每日清洗，保持内外清洁卫生。

# 学校食堂安全保卫制度

一、切实做好防毒、防火、防盗、防食物中毒为主要内容的"四防"工作，定期进行"四防"教育与安全检查。非食堂工作人员未经许可严禁入内。

二、粮油、副食品等物资须执行保管员责任制。

三、禁止购进、加工、出售变质的食品，坚持试尝留样，谨防食物中毒。

四、加强电源管理，遵守各类机械设备操作规程。安装使用电器设备符合安全要求。

五、严格按照要求规范操作炉火、油锅，遵守各项防火规定，加强火源管理。

六、加强对二次供水的管理，严防水源污染等事故的发生。

七、下班前食堂应进行安全检查，关闭厨房、餐厅所有电闸，切断气源、火源和电源，熄灭火种，关好窗，锁好门。

# 学校食堂有害生物防治制度

为加强餐厅的食品安全管理，规范其生产经营行为，保障消费者的身体健康，对所有餐饮从业人员进行有害生物防治知识培训，制定有害生物防治制度。

## 一、生物 - - - 老鼠的防治

1.避免堆积杂物。

2.正确的处理垃圾，应该密闭处理，垃圾在门口，一日一清。

3.保存好食物，防止鼠类窃取；餐厅安装了挡鼠板；食品覆防止虫害进。

## 二、有害生物 - - - 苍蝇的防治

1.垃圾的处理：垃圾采用密闭的垃圾桶和塑料垃圾袋，做到日日清。

2.食品销售加盖加罩；原料妥善保存；排水地沟及时清除堆积物。

3.被污染的地面。物体等及时冲洗干净。

4.物理防治采用灭蝇灯，餐厅厨房。前厅各区域已安装。水池、水槽下方保持清洁，干燥，无杂物。

## 三、有害生物 - - - 蟑螂的防治

1.注意下水道、穿过墙壁的电线槽，对于破损的墙壁、天花板等及时修补，防治进入害虫。

2.货物对方应严格按照离墙、离地的要求执行。货物要堆放整物之间也要留出一定的距离，防治害虫搭窝。及时清理腐败的食品。

# 学校食堂进货检查制度

一、为了使采购的原辅材料（食品原料、食品添加剂和食品相关产品）能够满足生产合格产品的要求特制定本制度。

二、本单位购进的原辅材料一律应当进行实地查验，经验证后方可进库。

三、在进货查验原辅材料供货者的许可证和产品合格证明文件时，应查验供货方主体资格的合法有效证件，按批次向供货方索取证明产品质量符合标准或规定的相关文件，保存原件或复印件，记录生产许可证编号、复印产品合格证明文件，以备日后检查。

四、进货检验记录包括以下内容：产品名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期以及生产许可证编号、生产日期及批号、产品质量合格证明。对本单位自行检验食品原料的，要记录检验结果以及保存检验记录。其中，联系方式中应当注明供货者联系电话和联系地址。

五、对原辅材料包装标示进行检验核对，主要查验内容包括：

（一）检查包装标示是否有中文标志的产品名称、生产厂厂名、厂址，是否在包装上显著位置清晰标注净含量、规格、型号等项目。

（二）是否标明生产日期、保质期储存说明、产品执行标注、质量等级。

（三）经感官鉴别是否存在霉变、生虫、污秽不洁，混有异物或者有其他感官性状异常。

（四）是否符合产品说明书的质量情况。

（五）是否存在应当检验，检疫而未检验，检疫，是否伪造检验，检疫结果，或者检验检疫合格情况。

（六）进口产品是否有中文标注的原产国国名或者地区名，已经在中国依法登记注册的代理商，进口商或者经销商名称和地址。未经检验检疫的不得采购。法律，法规没有明确规定的，应由供货者提供产品质证明。

（七）国家相关法律，法规规定必须经过检验检疫的，必须检验其有效检验检疫证量合格证明方可采购进货。

六、应加强原辅材料的外观质量检查，对包装不严，破损或不符合卫生要求的，应及时予以处理：对过期，变质的，不得入库，并立即停止进货和使用，进行无害化处理。

七、在进货检验时，发现产品不合格和无合法来源的，应拒绝验收。发现有假冒伪劣时，应及时报告。八、进货查验记录应如实记录进货时原始情况，不得涂改，保存期限不少于二年。

# 学校食品安全管理员制度

根据《食品安全法》规定，做好对经营食品的检验工作，依法从事食品生产经营活动。

一、负责食品采购、运输、储存、加工、销售等环节的食品进行卫生监督检查，督促做好食品索证、进货查验、台帐记录工作，并做好书面记录。

二、从业人员健康体检、持证上岗的监督检查。

三、对环境卫生、个人卫生、食品用工具及设备、食品容器及包装材料、卫生设施、工艺流程情况和餐饮服务过程监督检查。

四、对洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、灭鼠剂等采购的索证验货、储存保管、标示、记录、使用情况监督检查。

五、对餐具、炊具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器清洗、消毒和保洁情况监督检查。

六、组织实施自查自纠活动，定期检查食品安全管理制度执行情况并记录存档。

七、积极参加卫生和食品药品监督部门组织的会议、培训，落实相关工作。

# 学校食堂原材料控制要求

为规范原材料控制，确保原材料符合法律法规及标准要求，特制定此控制要求。本要求适用于厨房内部所有原材料控制过程。

## 一、原材料采购

1.选择的供货者具有相关合法资质。

2.建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。

3.定期对供货者食品安全状况进行现场评价。

4.鼓励建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。鼓励根据每种原料的安全特性、风险高低及预期用途，确定对其供货者的管控力度。

## 二、原材料运输

1.运输前对运输车辆或容器进行清洁，防止食品受到污染。运输过程中，做好防尘、防水，食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品，下同）应分隔，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染。

2.运输食品的温度、湿度符合相关食品安全要求。

3.不得将食品与有毒有害物品混装运输，运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用。

### 三、进货查验

#### （一）随货证明文件查验

1.索证包括索取供应商、生产商的营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证、检验合格证明、动物检疫合格证明、防疫条件合格证、肉品品质检验合格证、入境货物检验检疫证明等资料，相关证件应有供货商或生产商的盖章。

2.索票包括每批次原料的进货单据或发票，相关票据应有供货商的盖章和签名，注明原料的名称、规格、数量、单价、金额等内容。

3.营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证等资料应在有效期内；检验合格证明、动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、入境货物检验检疫合格证明、进货单据或发票应与实际原材料批次对应，对于无相关资质或资料不全的原材料不得购进。

4.所索取的凭证，应按照供货商名称或原材料种类规范整理、建档备查，保存期限不得少于2年。

#### （二）入库查验和记录

1.外观查验.预包装食品的包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。具有正常的感官性状。食品标签标识符合相关要求。食品在保质期内。

2.温度查验。查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食

品表面温度不宜高于 $-15^{\circ}\text{C}$ 。

### （三）原材料贮存

1.分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。

2.分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

3.在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，使用密闭容器贮存。

4.按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和保存期限，建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

5.及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。

6.冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

7.冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。

8.遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品相关产品。

# 学校食堂食品安全事故处置方案制定要求

学校对可能出现的重大批量食品安全事故，要制定相应的应急响应和处置方案，以便在事故发生时，最大限度地减少人员和财产的损失，避免产品的安全受到危害和减少对环境的影响。处置方案要体现以下内容。本要求适用于厨房内潜在的食品安全事故的预防和处理。

一、学校要成立食品安全突发事件应急处置领导小组，具体负责食品安全突发事件的日常预防与控制工作。

二、学校要完善食品安全突发事件的监测和预警机制，组织开展食品安全突发事件的预防工作。

三、学校要加强食品安全监督机制，重点关注食品进料、存储、加工和配送过程，做好餐饮用具消毒处理，为师生提供一个安全卫生舒适的就餐环境。

四、学校要视情启动食品安全突发事件应急处理预案，指挥有关部门采取相应的应急处理措施。

五、学校要积极协调各部门力量，协调资金、物资、设备，进行食品安全突发事件的应急处理。

六、学校要定期检查各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。

七、学校要对校内各部门防范和处理突发事件工作进行监督、指导。

八、学校要按照教育部门和市场监管部门要求，认真做好

有关信息的报送工作。

九、当出现反映食用食堂餐后出现恶心、呕吐等不适时，厨房负责人要立即报告应急处理小组组长，在应急小组的组织下采取以下行动：

1.对疑似中毒者采取紧急处理，停止食用中毒食用。

2.在 2 小时内报告上级主管部门、当地卫生行政部门和市场监督管理部门，说明发生食物中毒的单位、地址、时间、中毒人数，以及食物中毒症状等有关内容。

3.组织对中毒人员进行救治，及时将病人送到医院进行治疗。

4.监督留存病人排泄物和可疑食品等标本，以备检验。

5.对中毒食物及有关工具、设备和现场保持原状，派专人看管，待确认后交予卫生部门处理。

6.积极配合卫生部门、市场监督部门、公安部门进行调查，并按其要求如实提供有关材料和样品。

7.在经卫生部门同意的情况下，采取相应的消毒处理。对解除封存的被污染的食品用具及工具，并进行消毒清洗。如果是微生物引起的食物中毒，要彻底清洗，消毒接触过中毒食物的餐具、容器、用于以及存储过程中的冰箱、设备，加工人员的手也要进行消毒处理，对餐具、用具、抹布最简单的办法是采取煮沸办法，煮沸时间不应少于 5 分钟，对不能进行热力消毒的物品，可用 75%酒精擦拭或用化学消毒剂浸泡。如果是化学性食物中毒，要用热碱水彻底清洁接触过的容器、餐具、用

具等，并对剩余的可疑食物彻底销毁，杜绝中毒隐患。采取其它卫生行政部门要求采取的消毒处理措施。