淮南一中食品安全自查制度

为切实加强我校食品安全卫生工作，预防和控制肠道传染病及食物中毒的发生，有效提高我校的卫生水平，依据《食品安全法》、《传染病防治法》、《消毒管理办法》、《突发公共卫生事件应急条例》、《生活饮用水卫生监督管理办法》的有关规定和要求，我校特制定本自查制度。

检查安排：学校食品卫生安全领导小组成员对食堂进行每周一次定期检查及日常不定期检查。

  检查内容包括环境卫生、从业人员健康和培训、物品摆放、食品采购验收、食品加工、食品贮存、清洗消毒、食品留样等内容，具体如下：

1、食堂加工场所设施齐全，内外环境整洁，原料、半成品、成品、存放不交叉污染；食品储存时生熟分开，且保持冰箱整洁。

2、食品或盛有食品的容器无着地放置。

3、备餐间应设有二次更衣及消毒设施，配有效紫外线灯，并定时进行消毒。

4、留存定点食品采购场所的卫生许可证复印件，做好进货台账记录。

5、食品留样放置冰箱冷藏内48小时，且量足（250克），注明日期，有留样记录。

6、食物烧熟煮透，食物在烹调后至就餐不超过2小时。

7、容器、刀板生熟分开，注有明显标志，做到清洗干净严格消毒。

8、餐饮具，容器使用前经清洗消毒并符合规定。消毒后餐具贮存在专用清洁保洁柜。

9、清洗消毒水池、清洗禽畜类、水产品类、蔬菜类水池均要分开。

10、库房设有通风设备，存放食品按要求离地隔墙。调味品分类存放，标识明显，无过期食品。

11、用于原料、半成品、成品的刀、墩等工具应分开使用，并定位存放。

12、食堂工作人员持有效健康证。

13、从业人员不留指甲、涂指甲油、不戴饰品，不在食品加工间内吸烟，有伤口的不得接触食材。

14、从业人员规范操作，穿戴工作衣帽，操作前洗手，接触直接入口食品之前消毒。

15、食堂有完善的防蝇防鼠措施。

淮南一中

2021年10月