**淮南一中学生用餐安全管理制度**

**备餐间操作管理制度**

综合厨师规范化操作程序，可以用“准备工作、操作要求、出品保障、善后操作、卫生要求 ”五句话来概括。

（1）准备工作

1）确定好当日菜式口味与菜式搭配要求，菜式操作人员的分派，做到定人、定菜、定质量，提高厨师操作过程中的责任心。

2）厨师要参与仓管对菜类、配菜、香料按菜单数量，菜式要求标准验收，发现问题及时处理，做到调、配料按菜式操作需求量来领取。

3）炉灶操作前安全检查：主要对油路与油量，电器开关与线路，消防器材的位置了解，熟悉操作过程中出现隐患及时排除，熟悉炉灶维修。

4）操作前的用具，用品检查，主要是对炉灶操作用具，装菜盘，熟菜摆放区进行整理与清洁，调配料是否放到现场。

（2）操作要求

1）厨师操作前要掌握好每锅菜所需的油量、配料量、肉量、香料量，操作过程中要按确定的标准投放，并合理分派好三餐与夜宵的用量。

2）菜式烹调方法的确定，确定味型，每周菜谱确定后厨师要认真研究探讨每天菜式味型，菜试搭配，需用的配料品种，烹调方法。

3）勤于观察掌握好每餐、每批就餐人数规律，并按实际需要去操作确保剩菜量最少。

（3）出品保障

1）首先要检查菜式是否按规定的要求操作。

2）每盘菜肴出品前厨师本人要亲自尝、定味，菜肴口味首先要达到自己满意程度。

3）供餐前主管、组长要参与菜品的品尝，及时向厨师提出自己的看法，便于厨师及时调整。

4）供餐过程中，厨师要亲自到餐厅问询员工，对菜式的意见，并做好记录后加以分析，总结，在下次的操作中加以改善。

5）在操作过程中按照大多数人的意见进行改善，满足大部份人的要求，这些都是出品保障的关键因素。

（4）善后操作剩余菜类的妥善处理：

1）过水：供餐结束后剩余肉菜类、瓜果类要及时过水来确保此菜类新鲜度的延长。

2）风冷：用于下餐炒熟的肉类及时风冷便于提早放入冰柜冷藏，来确保肉类新鲜度的延长。

3）冷藏：用下餐炒熟的肉类及相应蔬菜类，根据卫生标准与厨房条件进行分类冷藏。

4）盖罩：对于剩余配料、油类及可放置外面的菜类，应在下班前加盖沙布或网罩，避免被污染。

5）倒弃：对于不能用于下餐的蔬菜、肉类和异变的菜类，应及时给予倒弃处理，不得用于下餐食用，避免引起食物中毒。

6）隔离：切实做好四隔离工作即：“生与熟隔离、食品与杂物、药物隔离、成品与半成品隔离、食品与天然冰隔离 ”，避免交叉感染。

（5）卫生要求

下班前打扫自己所负责的区域，器具放置于规定位置，衣帽、围裙挂于规定位置，不得乱扔，检查油门气筏是否关闭，经主管检查后方能下班。

**厨工切配规范化操作程序：**

检查菜质→检查切菜工具→查看菜式切配要求→切配→清洗菜类→归类摆放→下餐菜类妥善处理具体细节如下：

（1）厨工在切配物料前，首先对物品检查，不切配病死、毒死、死因不明腐败变质的禽、畜、肉及鱼类，不切配变质有异味的蔬菜瓜果，遇到品质问题及时报告主管。

（2）在切配过程中，肉类、菜类不得落地，万一不小心掉地下，必须清洗干净才能使用，盛肉菜的篮筐不能直接着地，必须放于垫板上。

（3）瓜果类在切配加工前须经过“一拣、二洁、三浸泡 ”浸泡时间不得少于 30 分钟，确保无虫、无泥沙杂物、无黄叶。

（4）瓜果类须根据菜式要求切配要做到大小长短厚薄粗细均匀，并按厨师要求或 组长要求过油、过水的菜先切，上午所需菜品先切，下午所需要菜品容易变色、变味腐烂的上午不得斩切。

（5）切配用的刀、 占板、案台在使用后应及时清理，刀具、 占板要按照生熟分开放置于规定位置。

**蒸饭工规范化操作程序：**

检查米质→检查蒸饭器具→淘洗大米→配置蒸饭用水→大米入柜→点火→检查米饭是否蒸熟→关火→分批出饭→剩余米饭妥善处理

（1）蒸饭工淘米前需对米质进行外关检查，通过看、摸、捏、闻等方式对米质进行检查，发现有异常不得使用，淘米时必须淘洗干净，做到无虫、无沙、无稻谷杂物。

（2）淘米用具每天进行清洁，保持卫生、干净，并经常放置阳光下晾晒、消毒。

（3）当天开封未用完的大米不得随意放置，需存放于干燥地点，以免变质。

（4）蒸饭盒每餐饭后及时清理，不得残留上餐之剩余之饭粒。

（5）要经常检查蒸饭柜，掌握好不同蒸饭柜需要的蒸饭时间，不得太干、太稀及夹生饭。

（6）对变质的米饭，必须倒掉处理，绝不能再次使用。

（7）煲稀饭时须一次煲够，不得煲好后兑开水充数。

（8）每餐需对米饭进行品质检查，确认无任何不良后，方可拉出用。

检查方法：闻气味、看颜色、尝生熟。

（9）每天对蒸饭柜进行清理，不能残留上餐米粒、米饭，灶具点火必须小心认真，炉灶燃烧不得冒黑烟，以免污染米饭和厨房环境。

（10）蒸饭用具按规定摆放，不得乱扔、乱摆，并清洗自己工作区域。

**洗碗工规范化操作程序：**

（1）餐具回收→餐具分存→配置清洗水→加洗洁剂→初洗涤(冲去残渣)→洗涤→清洗→流水淋清→沥水入柜消毒→ 出柜保洁

（2）开餐前首先检查回收区用品用具是否齐备，垃圾存放桶、餐具存放筐、洗涤液、消毒液、热水源、手套、手巾、餐具存放架等。

（3）餐具回收时要分类存放，餐具上的残渣要倒干净。

（4）餐具清洗前要调好清洗水，水温在 50 度以上，洗涤液按 100：1 的比例配制。

（5）餐具要按“一洗、二清、三冲、四消毒、五保洁 ”的程序进行。

（6）清洁人员下班时需要将个人用品，用具按规定位置摆放整齐，并做好区域卫生。

**清洁工规范化操作程序：**

（1）清洁用品准备→地、桌、凳门、窗玻璃打扫→垃圾处理→水、灯扇关闭。

（2）员工就餐前要做到餐厅、地面、桌面、凳面清洁干净明亮，确保餐厅五无“无积水、无残渣、无油污、无尘埃蜘蛛网、无杂物 ”。

（3）员工就餐时台面、地面、有残渣时要及时清理，员工打饭处要安排专人清扫、拖擦，确保员工就餐时台面地面干净卫生。

（4）员工就具时要及时开灯、扇，就餐完毕及时关闭。

（5）清洁工在清洁过程中拾到厂牌或其它物品时，应及时上缴主管处理，不得私自截留或敲诈员工，违者罚款。

（6）餐厅清洁人员衣着要整洁、卫生、要礼貌服务、文明服务，对于就餐员工有需要时要尽最大努力满足，不得不理不采。

（7）清洁工在下班前检查门窗、灯扇是否关闭，桌凳是否对齐，物品需按规定位置摆放整齐。

**餐具用具清洗消毒制度**

第一条 餐饮具清洗消毒应高专间（池），不得在洗餐饮具池内清洗食品原料，不得在洗餐具饮具池内冲洗拖布。

第二条 餐饮具清洗消毒工序合理，按“一刮二洗三过四消毒五保洁 ”的顺序操作。

第三条 餐饮具采用煮沸或蒸汽消毒。煮沸消毒温度必须达到100℃ , 消毒时间应在3 分钟以上。蒸汽消毒温度达95℃以上，时间不少于15分钟。餐饮具消毒后可以用消毒巾擦干或自然晾干。

第四条 不宜使用物理消毒的餐饮具可采用化学消毒方法。使用的洗涤剂、消毒剂应当 对人体安全、无害，必须经省级以上卫生行政部门批准生产的产品。消毒液浓度、消毒时间必须严格按消毒液的使用说明进行了。

第五条 餐饮具消毒后应无水渍、无污垢、无油渍、无食物残渣、无异味。

第六条 餐具消毒后应放入密闭式保洁橱内，不得与其他物品混放，防止交叉污染。

第七条 废弃物品应放入带盖的容器内，不得外溢，及时清理。

**食品留样管理制度**

食品留样,是预防员工食品中毒的有效措施,是检验是否是食物中毒的重要依据。为确保员工食品卫生安全,特制定食品留样制度：

第一条 食堂提供的每餐、每样食品,由专人负责留样。

第二条 每餐留样的食品，按规定留足125克以上，分别盛放在已消毒的餐具中。

第三条 留样食品取样后，立即存放在完好的食品容器内，以免被污染。

第四条 留样食品冷却后，用保鲜膜密封好，并在其外部贴上标签，标明留样日期、时间、品名、餐次、留样人。

第五条 将贴好标签的留样食品按顺序存放在恒温的保鲜柜内保存。

第六条 做好每餐每样留样食品的记录，包括食品名称、留样时间，以备检查。

第七条 留样食品一般保存48小时.进餐者如无异常，即可处理留样的食品；如有异常，立即封存，送食品卫生安全部门查验。

第八条 食品留样保鲜柜为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。



食堂细节工作流程

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 工作  程序 | 上岗人 员 | 工作任务 | 工作要求 |
| 早 餐 流 程 | | | |
| 一 | 全体食 堂员工 | 个人卫生  工作准备 | 按要求穿戴、洗手。 |
| 二 | 全体食 堂员工 | 领原料  进操作间 | 检查原料质量、办好签字手续、直入操作间。 |
| 三 | 全体食 堂员工 | 早点加工 | 按菜谱事先准备好各种味品，严格加工流程，保证 个人操作安全，保证食品卫生、美味；操作间严禁 外人出入，注意观察设备运行状态和报警装置信号 ; 加工的晚餐菜样注意加盖存放；6:30早点必须加 工完成。 |
| 四 | 全体食 堂员工 | 各班早点统 餐装箱 | 核准数目，不出差错，各操作间留人看守、做卫生  。 |
| 五 | 全体食 堂员工 | 员工早餐 | 轮流看守、打早点，个人进餐后按要求洗手再上岗 ; 为早到的自选餐就餐人员打早点。 |
| 六 | 全体食 堂员工 | 为自选餐就 餐人员打早 点 | 在各自的岗位按要求热情服务，保证就餐人员进餐 卫生、安全。 |
| 七 | 全体食 堂员工 | 分发各班统 餐早点 | 食堂与送早点人员、送早点人员与班级交接清楚， 路途保证食品不受污染，就餐人员不受伤害。 |
| 八 | 各操作 间员工 | 整理及清洁 卫生 | 早餐餐具清洗消毒存放，所有操作间整理一新，注 意为迟到的就餐人员打早点。 |
| 中 餐 流 程 | | | |
| 一 | 进货（入  库）管理  人员 | 接收货物、登 记台账 | 严查质量、核准数量，认真登记台账和入库单。 |
| 二 | 出库管 理人员 | 领货物 | 严查质量、核准数量，认真登记出库单；所有进货 管理人员不得在场；按当天的下料单领货。 |
| 三 | 中餐当 班员工 | 领原料  视频初加工 | 在规定的位置对食品进行加工，严格消毒清洗流程 , 生熟食品及刀具分开，所有食品原料、成品及盛 装器具不得落地放置。 |
| 四 | 中餐当 班员工 | 食品精细  加工 | 按菜谱事先准备好各种味品，严格加工流程，保证 个人操作安全，保证食品卫生、美味；操作间严禁 外人出入，注意观察设备运行状态和报警装置信号 ; 加工的晚餐菜样注意加盖存放；11:00完成中餐 加工。 |
| 五 | 中餐当 班师傅 | 食品运送至 餐厅 | 食品必须密封，不置放于地，不中途停留与外人聊 天；工作人员搬食品并置放好，放食品处必须留人 监管。 |
| 六 | 中餐当 班员工 | 工作人员  进餐 | 不准用就餐人员餐具进餐， 自备消毒过餐具进餐； 进餐内容必须与就餐人员相同，不准搞特殊化，不 准开小灶，不准饮酒；食品呈密封状态，不准外人 接近食品；食堂留专人看守。 |
| 七 | 中餐当 班员工 | 就餐人员进 餐 | 按要求穿戴，做好个人卫生；不面对食品咳嗽、讲 话；热情周到服务，公平对待每位就餐人员，保证 迟到的就餐人员能迟到饭菜；就餐人员可以添加饭 菜；就餐人员只能在餐厅就餐，餐具不得外流。 |

**配餐管理制度**

第一条 配餐间要设有洗手、消毒设施。

第二条 配餐前要打开紫外线灯进行消毒。

第三条 设有与配餐相适应的台和能够开合的食品传输窗。

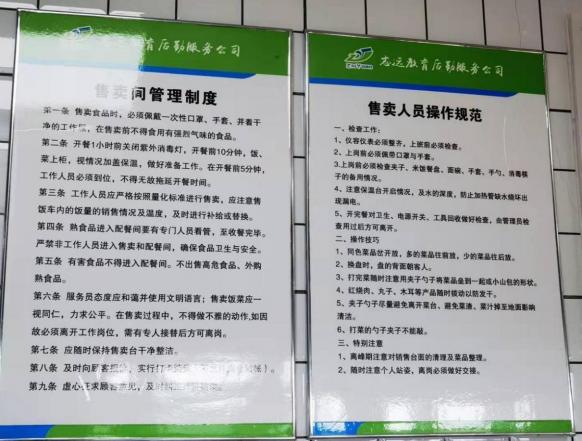
第四条 成品饭菜应放在操作台上。

第五条 配餐间每餐一清扫，保持室内干净整洁。不得存放与配餐无关的杂物或有毒有害危险化学品。

第六条 配餐间工作人员要注意个人卫生，严格洗手消毒，穿戴整洁的工作衣帽，戴口罩和一次性手套。

第七条 传递食品用的专用食品工具，要消毒后才能使用，定位存放。

第八条 认真检查食品质量，发现提供的食品可疑或者感官性状异常，立即撤换并做出相应处理。



**食品添加剂使用和管理制度**

一、食品添加剂必须严格按照《食品安全法》和《餐饮业食品卫生管理办法》的

规定使用。

二、酒店餐厅、食堂为现制现售模式，尽可能不用食品添加剂。一定要使用的，应尽量少用。

三、添加剂不应对人体产生任何危害。

四、不得使用食品添加剂来掩盖食品的缺陷（如霉变、腐败）或作为造假的手段。

五、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；不符合

卫生标准和卫生管理办法要求的食品添加剂不得使用。

六、购买食品添加剂必须索取卫生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卫生监督机构出具的卫生证明。

七、使用的食品添加剂必须有包装标识和产品说明书，标识内容包括：品名、产 地、厂名、卫生许可证号、规格、配方或者主要成分、生产日期、批号或者代号 、保质期限、使用范围与使用量、使用方法等，并在标识上明确标示“食品添加

剂 ”字样。

八、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。

九、配备有食品添加剂专用称量工具，严格按照使用量使用。

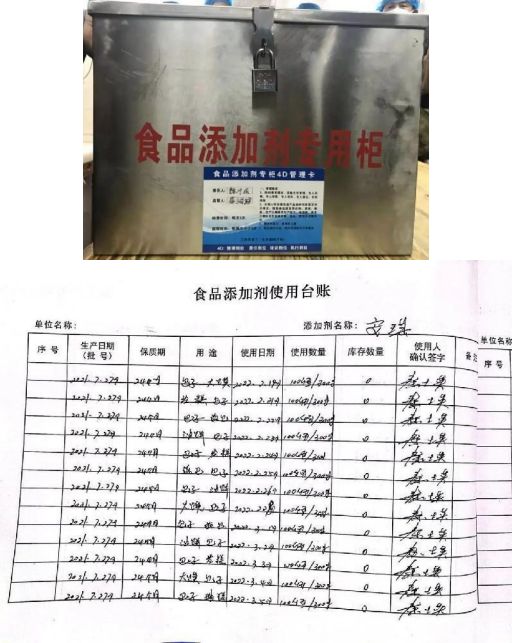
十、存放食品添加剂，必须做到专柜、专架，定位存放，不得与非食用产品或有

毒有害物品混放。

十一、每次使用须有食品添加剂使用记录，做好台帐并予以保存两年。

十二、实行五专管理负责制。专人管理、专人采购、专用台账 、专柜存放,专人

领用。



**食品安全预防和自查、 自纠管理制度**

一 、原材料采购、验收控制

1.原材料采购之前，必须填写规范的原材料采购单 ，经部门管理人员审核批准，

方可交采购部进行采买，严禁电话，口头报单。

2.干调、包装类食品原料，三无产品不验收。( 一无生产厂名,二无生产厂址,三无生产卫生许可证编码)

3.腐烂变质的原料不验收。

4.猪肉类没有检验合格证明的不验收。

5.视觉和嗅觉不正常的原料不验收。

二、操作流程控制

粗加工

1. 荤类原料在验收后至粗加工过程中来不及处理的；应及时分装后存放在冷库 或冰箱中 ，不得长时间裸露摆放在常温下，以免原材料变质，造成食品安全隐患。
2. 蔬菜 (叶菜类) 摘洗好后，必须用 1%浓度的盐水进行浸泡 20-30 分钟后方可使用(用 盐水的渗透压作用； 去除农药或附着物的残留) 。

3.发芽的土豆和出现黑斑的红薯禁止进行初加工。

4.瓜茄类原料必须去皮后 (至少去除三分之二皮)方可使用 。

5.绞切机器每次使用前、后必须进行彻底清洁，用 95 °度以上开水进行冲洗，并对铰刀和盘口进行检查。

6.盛装原材料的筐，盘，桶等器具每次使用前、后要经过彻底洗，荤类原料盛装

器具要定期进行高温消毒，筐、桶定期采用84消毒液进行消毒。

三.原料储存控制

1.冷库、冰柜、冰箱按分类标示进行原材料存放，一周整理清洁一次 (特殊情况

及时清洁) 。

2.入柜原料必须全部采用保鲜膜密封，且不能堆积过厚，避免表面冰冻内部腐

烂。

3.预备原料存放不准超过两天。

4.原料存放必须生熟、荤蔬分开。

四.原料传送控制

厨房各个岗位；原材料处理好后，在向下一站传送过程中，中途不准停留，避免

因中途 传送停留而造成二次污染。

五.原料切配控制

1.严格按照荤素切配区域的划分进行操作。

2.荤素刀具和砧板的使用必须分开。

3.盛装半成品原料必须使用专用的切配盘，不准使用盛装熟食的餐具。

4.切配好的荤类原料及豆制品；不属于当餐使用的应及时包装后存入冰柜或者冰

箱，不准长时间暴露在常温下。

5.切配台面随时保持整洁，处理完带有血污的原料，应清洗刀具和砧板后再进行

下一次操作。

6.水发性原来在改刀后要用清水冲洗一个小时以上。 (去除残留的水发剂和碱份)

六.食品制作控制

1.食品制作人员在接到半成品时必须仔细检查原料在感官和嗅觉上有不正常现象，

一旦发 现立即上报部门经理或现场主管人员。

2.部分蔬菜原料和豆浆必须制作至熟透 (四季豆、扁豆，豆浆在煮沸后必须持续十分钟)

3.食品制作过程要保持操作区域清洁。

4.调味品要限量领用，开装后存放超过两天的固体调味品不再使用，液体调味品

当天使用。

5.食用油一旦发现有沉积物或者浑浊不清的不准使用。

在接到处理好 的水发类原料 时要仔细查看原料是否存在质量 问题 ，在可以使

用的情况下，把原料灼水后用清水冲漂十分钟以上方可制作菜品。

6.冷菜制作有专人负责，操作用具每次使用前、后进行消毒，操作空间 (台面、地面等) 定期消毒，下班后打开紫外线消毒灯 。非专职人员不准进入熟食操作区域。

七.食品出品控制

①菜肴在制作过程中，操作人员必须不断的品尝，直至最后定味，确定无误后方可出品。

②盛装成品食品的餐具必须擦拭干净，且要定期消毒。

③打和及售卖人 员必须对成品食品做最后检查 ，最大程度杜绝食品卫生和食

品安全事故。

④预备食品存放期间，必须加封保鲜膜或加盖，以免引起污染，造成食品卫生或

安全隐患。

⑤隔餐剩余食品坚决不准作为客用食品。如另作它用时，首先确保无质量问题，

必须全面加热。

**食堂食品安全专项自查表**

食堂名称：

食堂地址：

食堂类型： □企业 □机关单位

负 责 人： 联系电话：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 检查  项目 | 检查内容 | 结果  （合格/不合格） | 改 限 整 期 |
| 组织  制度  建设 | 是否建立了以领导为第一责任人的食堂食品 安全责任制 |  |  |
| 是否有食品安全管理机构并配备专职食堂食 品安全管理人员 |  |  |
| 是否落实了食品安全责任制度，明确各环节、 各岗位从业人员的责任 |  |  |
| 是否定期检查食品安全工作并有记录 |  |  |
| 对外承包食堂是否制定准入要求，并把食品安 全作为承包合同的重要内容，是否切实加强监 督检查，督促承包人落实各项食品安全管理制 度 |  |  |
| 许可  情况 | 有无餐饮服务许可证 |  |  |
| 实际经营项目与餐饮服务许可范围是否相符， 是否存在超范围经营问题 |  |  |
| 食堂  环境 | 环境是否定期清洁，并保持良好 |  |  |
| 是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆 虫及其孳生条件的防护措施 |  |  |
| 是否具有足够的通风、排烟设施 |  |  |
| 从业  人员  健康  管理 | 是否建立了从业人员健康管理制度 |  |  |
| 从业人员是否都取得健康合格证明 |  |  |
| 从业人员健康合格证明是否都在有效期内 |  |  |
| 从事加工直接入口食品的工作人员患有有碍 食品安全疾病时，是否及时调整其工作岗位 |  |  |
| 落实  索证  索票  制度 | 采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品 是否进货查验、索证索票并具有采购记录台账 |  |  |
| 库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合 相关要求 |  |  |
| 是否存在国家禁止使用或来源不明的食品及 原料、食品添加剂及食品相关产品 |  |  |
| 食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进 货渠道是否符合规定，是否严格落实索证索票 制度 |  |  |
| 清洗  消毒 | 食堂是否配备有效洗涤消毒设施，且数量满足 实际需要 |  |  |
| 是否有餐饮具专用保洁设施 |  |  |
| 消毒池是否与其他水池混用 |  |  |
|  | 消毒人员是否掌握基本消毒知识 |  |  |
| 餐饮具消毒效果是否符合相关要求 |  |  |
| 食品  加工  制作  管理 | 贮存食品原料的场所、设备设施是否保持清洁 |  |  |
| 是否有存放有毒、有害物品及个人生活物品情 况 |  |  |
| 运输食品原料的工具与设备设施是否保持清 洁 |  |  |
| 是否使用超过保质期限、腐败变质等影响食品 安全的食品 |  |  |
| 原料清洗是否彻底，加工制作过程是否生熟分 开，是否存在交叉污染 |  |  |
| 四季豆、豆浆等食品是否烧熟煮透 |  |  |
| 是否具有留样设备，留样设备是否正常运转， 是否按规定留样 |  |  |
| 存放时间超过2小时的食品食用前是否经充分 加热 |  |  |
| 使用 |  |  |  |
| 食品 | 食品添加剂使用是否符合国家有关规定，是否 |  |  |
| 添加 | 达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登 |  |  |
| 剂情 | 记、专柜保存要求 |  |  |
| 况 |  |  |  |

自查人员： 检查时间： 年 月

**食品贮存方案**

1、 目的

为了规范食品、食用农产品及食品相关产品的储存管理，满足法律要求特制订此

管理规定。

2、适用范围

适用于食堂储存的所有食品、食用农产品及食用相关产品。

3、定义

3.1食用农产品：食用农产品，指在农业活动中获得的供人食用的植物、动物、

微生物及其产品。

3.2食品相关产品：用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生 产经营的工具。备销售者应当具有与其销售的食用农产品品种、数量相适应的销售和储存场所，保持场所环境整洁并与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离。

4储存过程要求

4.1定期检查库存食品，发现不合格食品及时处理。

4.2储存在常温仓、冷藏库及冷冻库内所有商品应与墙壁、地面保持适当的距离，

防止虫害藏匿并于空气流通。

4.3不合格食品及食用农产品的退换货、报损要固定位置存放，必须与其他食品 分分隔或分离至少的30cm，并设置明确标示，生产与熟食容易交叉污染的食品应采取适当的分隔措施，固定存放并明确标示。

4.4存储生擒蛋类的区域必须与其他原材料储存区域严格区分，至少30cm，同一

货架时应摆放在货架最底层。

4.5待加工食品、半成品、即食食品严格分离放置，散装和简易性包装的植物性

食品、动物性食品和水产品分类摆放。

4.6保存中成品、半成品以及已开封原料应妥善覆盖或封袋散装食品食用封闭容

器存放，应有良好保护。

4.7无原包装的散装食品（含自行简易包装食品）应按照食品保存条件和保质期 的要求储存食品。具体要求应根据食品品种、制作方式、包装形式等确定保存条件和保质期，并有日期标识。

4.8各类产品不得堆积、挤压存放，食品数量不得超过储存库房、设备的转载限

量；冷冻（藏）库和设备内食品摆放不得影响冷空气流通。

4.9储存散装食品时，应在储存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产 者名称及联系方等内容；储存食用农产品应当如实记录食用农产品名称、产地、储存 日期、生产者或者供货者名或者名称，联系方式等内容。并在储存产所保存记录，记录和保存凭证期限不得少于6个月。

4.10包装材料的储存区域应与其他产品的储存区域严格分开（30cm），不能混放，

储存过程中的未使用的保鲜膜、托盘应密封保存。

4.11加工间的代用朔料托盘倒扣放置，包装材料应储存在常温条件下，禁止储存在冷藏区域或冷冻区域，或机械热源上。

4.12食品储存产所、设备不得存放灭鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂润滑剂等化学品及个人生活用品，化学品需单独上锁存放。

5.设备、设施要求：

5.1食品储存场所、设备应定期清洁维护。

5.2储存产所地面应做到硬化，，平坦防滑并易于清洁、消毒并有适当的措施防 止积水，储存产所应有良好的通风、排气装置，保持空气清新无异味，避免日光直接照射。

5.3队温度、湿度有特殊要求的食品，食品保存区域应确保储存设备、设施满足

相应的食品 安全。

5.4无腐烂或破损的纸箱、泡沫箱等存放在冷餐、冷冻的常温仓库中，专间内不

得存放纸箱、泡沫、木制、纸制藤制的容器。

5.5储存设备、工具、容器等应保持卫生清洁，并采取有效措施（如纱帘、纱网 、防鼠板、 防蝇灯）防止鼠类昆虫等侵入，若发现鼠类昆虫等痕迹时，应追查来源, 消除隐患。

5.6温度管理要求：

冷藏（冻）库全年监测，保留《温度检查记录表》 ，发现温度异常及时进行纠

偏。

**食品安全事件应急措施**

为全面履行公司职责，落实科学发展观，建立健全公司应对食品安全事故的 召回体系和 运行机制，坚持预防与应急相结合，规范和指导应急处理工作，切实提高应对食品安全事故的能力，高效组织应急召回工作，最大限度地预防和减少食品安全事故危害及其造成的损失，保障公众身体健康与生命安全，维护正常的社会秩序，结合公司实际，制定本预案。

一、指导思想和要求

根据《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国产品质量法》、《突发 公共卫生事件应急条例》、国家和省《重大食品安全事故应急预案》、国务院和省、市政府《关于进一步加强食品安全工作的决定》 ，制定本预案。

二、组织机构

1、成立应急处置工作小组：

组 长：杨志刚 电话号码：18255407126

副 组 长：杨志红 电话号码：18949694758

食品安全员：王宗荣 电话号码：13685544387

孙艳艳 电话号码：15395488975

成 员：项目全体成员

三、公司领导小组分工及成员职责

组长：全面指挥公司应急工作。

副组长：对突发食品安全事故要做出快速反应，及时启动应急预案，严格控制事故发展及整改督查工作。

食品安全员：负责食品安全管理制度的制定执行，建立健全食品安全管理档案，组织卫生检查，保存各种检查记录，建立完善有关档案，对食品安全检验工作进行管理，组织食堂从业人员进行食品安全知识及有关法律法规的培训，

其它保证餐饮食品安全服务有关的管理工作及领导临时交待的工作。

成员：公司突发食品安全事故应急召回预案启动后，各工作小组及其成员应当根据预案 规定的职责要求，服从公司应急指挥部的统一指挥，立即按要求履行职责，及时组织实施应急处置措施，并随时将处置情况报告公司应急指挥部行政部。公司应急指挥部行政部应当将有关事故和处理情况及时报告给县职能部门。

四、作业应急重点部位食堂；

五、应急反应程序

5.1 食品安全事故的应急召回响应

5.1.1 响应

1.公司自检发现不合格

2.第三方外检出发现不合格

3.第二方检验出现不合格全心全意为客户服务 尽心尽力让客户满意

4.食用公司产品出现病例

5.投诉及其它信息反馈

当出现上述情况时，相关部门或人员应立即向总指挥汇报，由总指挥启动召回程序。

5.1.2 指挥协调

应急指挥部指挥协调的主要内容：

组织实施公司突发食品安全事故应急召回预案；提出应急行动原则要求；协调指挥应急力量实施召回行动。

5.1.3 紧急召回

现场处置主要依靠公司的应急处置力量，有效组织开展应急召回工作，控制事态发展，并及时向相关政府部门报告。

5.1.4 响应的终结

食品安全事故隐患或相关危险因素消除后，食品安全事故应急召回终结，提出终 止应急响应的建议，报应急指挥部批准宣布应急响应结束。应急指挥部行政部根 据汇总之后的应急处理工作情况报告，可向有关部门提出具体处理意见和建议。应急指挥部行政部对食品安全事故发生部门的整改工作进行监督，及时跟踪处理情况，随时通报处理结果。

5.2 后期处理

5.2.1 善后处置

应急指挥部责成相关部门单位尽快消除事故影响，慰问受害和受影响人员，尽快恢复公司正常销售秩序。

5.2.2 责任追究

对在食品安全事故的预防、通报、报告、调查、控制和处理过程中，有玩忽职守、失职等行为的，依据有关法律法规追究有关责任人的责任。

5.2.3 总结报告

食品安全事故善后处置结束后，应急指挥行政部总结分析应急召回经验教训，提出改进工作的建议，完成应急召回总结报告，上报应急指挥部。应急指挥部根据提交的应急召回总 结，组织研究改进应急召回工作措施。

5.2.4 演习演练

应急指挥部行政部根据实际情况和工作需要，根据《应急预案》制定食品安全事故演习演练计划，组织实施并记录。

六、 销售过程中宊发事件处置办法

A、销售过程中设备设施故障

迅速组织人员进行抢修，同时评估是否会影响产品安全，若是，应将半成品、成品就地保护好，待故障排除后转入销售；

B、仓储过程、配送过程中宊然停电

迅速组织人员查明原因，若较短时间能恢复，待通电后恢复销售，若较長时间、或不确定通电时间，应立即启用备用发电机组织生产，复工时做好员工手脚消毒工作，预防产品受到污染 。

C、发现带有传染性疾病员工出现在销售岗

应即将其送往医院进行救治，并对其活动区域进行消毒，评估其所在岗位可能给食品安全造成的影响，并对其接触的产品进行逐一检验，消除可能造成的危害。

D、出现不合格原料时，禁止投入销售；

七、 《应急预案》的维护

A. 本《应急预案》由行政部负责制订。

B. 行政部应加强《预案》的跟踪管理，适时对有关措施进行检测、修订、调整，使其更加适应灾情突发时的救援实际。

C. 本《预案》 自公布之日起实施，公司《管理制度汇编》中与本《预案》有冲突时以本《预案》为准。

**食物中毒应急方案**

一、指导思想和要求

根据《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国产品质量法》、《 突发公共卫生事件应急条例》、国家和省《重大食品安全事故应急预案》、国务院和省、市政府《关于进一步加强食品安全工作的决定》，制定本预案。

二、组织机构

1、成立应急处置工作小组：

组 长：杨志刚 电话号码：18255407126

副 组 长：杨志红 电话号码：18949694758

食品安全员：王宗荣 电话号码：13685544387

孙艳艳 电话号码：15395488975

成 员：项目全体成员

三、公司领导小组分工及成员职责

组长：全面指挥公司应急工作。

副组长：对突发食品安全事故要做出快速反应，及时启动应急预案，严格控制事故发展及整改督查工作。

食品安全员：负责食品安全管理制度的制定执行，建立健全食品安全管理档案，组织卫生检查，保存各种检查记录，建立完善有关档案，对食品安全检验工作进行管理，组织食堂从业人员进行食品安全知识及有关法律法规的培训，

其它保证餐饮食品安全服务有关的管理工作及领导临时交待的工作。

成员：公司突发食品安全事故应急召回预案启动后，各工作小组及其成员应 当根据预案规定的职责要求，服从公司应急指挥部的统一指挥，立即按要求履行 职责，及时组织实施应急处置措施，并随时将处置情况报告公司应急指挥部行政

部。公司应急指挥部行政部应当将有关事故和处理情况及时报告给县职能部门。

四、作业应急重点部位食堂；

五、应急反应程序

5.1 食品安全事故的应急召回响应

5.1.1响应

1.公司自检发现不合格

2.第三方外检出发现不合格

3.第二方检验出现不合格

4.食用公司产品出现病例

5.投诉及其它信息反馈

当出现上述情况时，相关部门或人员应立即向总指挥汇报，由总指挥启动召

回程序。

5.1.2指挥协调

应急指挥部指挥协调的主要内容：

组织实施公司突发食品安全事故应急召回预案；提出应急行动原则要求；协

调指挥应急力量实施召回行动。

5.1.3紧急召回

现场处置主要依靠公司的应急处置力量，有效组织开展应急召回工作，控制

事态发展，并及时向相关政府部门报告。

5.1.4响应的终结

食品安全事故隐患或相关危险因素消除后，食品安全事故应急召回终结，提 出终止应急响应的建议，报应急指挥部批准宣布应急响应结束。应急指挥部行政 部根据汇总之后的应急处理工作情况报告，可向有关部门提出具体处理意见和建 议。应急指挥部行政部对食品安全事故发生部门的整改工作进行监督，及时跟踪

处理情况，随时通报处理结果。

5.2后期处理

5.2.1善后处置

应急指挥部责成相关部门单位尽快消除事故影响，慰问受害和受影响人员，

尽快恢复公司正常销售秩序。

5.2.2责任追究

对在食品安全事故的预防、通报、报告、调查、控制和处理过程中，有玩忽

职守、失职等行为的，依据有关法律法规追究有关责任人的责任。

5.2.3总结报告

食品安全事故善后处置结束后，应急指挥行政部总结分析应急召回经验教训 , 提出改进工作的建议，完成应急召回总结报告，上报应急指挥部。应急指挥部根据提交的应急召回总结，组织研究改进应急召回工作措施。

5.2.4演习演练

应急指挥部行政部根据实际情况和工作需要，根据《应急预案》制定食品安

全事故演习演练计划，组织实施并记录。

**应急处理具体措施：**

1、及时逐级报告，报告负责人。

一旦发生食品安全突发事件，食堂总经理为现场第一负责人，然后厨房主 管、厨师长为第二负责人，以此类推，现场负责人必须临现指挥，并第一时间通 知公司领导及校方领导，且立即向卫生监督所和疾控中心报告。报告内容有：发 生食品安全突发事件的单位、地址、时间、中毒人数及死亡人数、症状。若怀疑

投毒则向公安部门（110）报告。

2、立即抢救中毒者

在第一时间组织人员，立即拨打120急救电话，或迅速将中毒者送就近医院

抢救，并做好中毒者及家属的抚慰工作。

3、保护现场，保留样品

发生食品安全突发事件后，在向有关部门报告的同时要负责保护好造成食 物中毒或可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，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，提供留样食物，以便卫生部门采样检验，为确定食物中毒提

供可靠的情况。

4、在保护好现场的同时，查封可疑食品，及时消除隐患，防止事态进一步

扩大。

**如实反映情况：**

负责人及有关人员应如实反映本次突发事件的情况。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 来源、质量、存放条件、加工烹调的方法和加热温度、时间等情况如实向有关部 门反映。配合卫生部门做好突发事件原因调查，按卫生行政部门的要求如实提供 有关材料和样品，找到引起食品安全突发事件的原因，防止类似突发事件再次发生，原因排除后才能继续供餐。

**食物中毒：**

A、中毒表现：进食后2-4小时内出现剧烈呕吐，可吐出胆汁和血性胃液。 并有头痛、恶心、腹痛、腹泻等。儿童发病较成年人多，且病情严重。葡萄球菌

中毒病程较短，一般1-3天痊愈，很少死亡。

B、紧急处理：注意休息和多饮水，一般不需特殊处理。对呕吐、腹泻严重

的患者，应补充糖盐水或输液治疗。明显精神差、腹泻重的患者需送医院治疗。

C、中毒预防：一般烹调温度不能破坏葡萄球菌肠毒素。不要食用患局部化 脓性感染、上呼吸道感染者接触过的食品，以及在较高温度下放置时间较长的熟 肉、奶、蛋及其制品等。常温下剩饭应放置在阴凉、通风条件下不要超过4个小 时。冰箱内存放的食品要及时食用。养成良好的卫生习惯，不要面对食品咳嗽、打喷嚏，饭前便后洗手。

**食物中毒的应急处理方法：**

1、催吐 如果吃下去的时间在 1~2 小时内可用催吐的方法。立即取食盐 20 克， 加开水 200 毫升，冷却后一次喝下，如果不吐，可多喝几次，迅速促进呕吐。亦 可用鲜生姜 100 克，捣碎汁用 200 毫升，温水冲服。如果吃下去的是变质的荤食品，则可服用十滴水来促使迅速呕吐。有的患者还可用筷子、手指或鹅毛等刺激咽喉，引发呕吐。

2、导泻 如果吃下去的中毒食物时间较长， 一般已超过 2~3 小时，而且精神 较好，则可服用些泻药，促使中毒食物尽快排出体外。一般用大黄 30 克，一次 煎服，老年者可选用元明粉 20 克，用开水冲服，即可缓泻。老年体质较好者，也可采用番泻叶 15 克，一次煎服，或用开水冲服，也能达到导泻的目的。

3、解毒 如果是吃了变质的鱼、虾、蟹等引起的食物中毒，可取食醋 100 毫升加水200 毫升，稀释后一次服下。此外，还可采用紫苏 30 克、生甘草 10 克一次 煎服。若是误食了变质的饮料式防腐剂，最好的急救方法是用鲜牛奶或其他含蛋白质的饮料灌服。

如果经上述急救，症状未见好转，或中毒较重者，应尽快送医院治疗。在治疗过 程中，要给病人以良好的护理，尽量使其安静，避免精神紧张，注意休息，防止 受凉，同时补充足量的淡盐水。照卫生行政部门要求，采取其他措施，把事态控制在最小范围。

**食品安全公示栏**



食堂消防等设施安全预防

食堂安全用电、用气管理措施

食堂用电、用气安全已成为公司消防安全工作的重点。为搞好用电、用气的安全管

理，措施如下:。

一、食堂安全用电、用气管理、内外电源线路、供气管道布局、施工、检查、验收、维

护均由各单位指定专人负责，统一办理。

二、电源线路在布局设计时，必须充分考虑负荷的需要，使电路有足够的剩余容量，对 陈旧老化、超负荷的电源线路，必须有计划地逐步更换。一时难于更换的，必须在确保

安全的条件下，采取特别防护措施，否则，必须暂停使用。

三、电源线路必须安装可靠的保险装置，适当增装空开，并正确使用保险丝，确保用电 安全。禁止使用铜线和其它非专用金属线替代保险丝。新建的必须安装漏电保护装置。 四、所有电路安装、电器操作人员，都必须是专业人员，非电工专业人员不得接触电源，

在操作时必须有可靠的绝缘措施，并按规定严格进行检查，防止触电事故的发生。

五、所有用电用气场所必须执行“人走电关、关气 ”的规定，人员离开用电场所或电器 设备不使用时，要关闭总电源。24 小时用电的设备，必须有专人值班，随时掌握用电的

安全情况。

六、凡有高电压的场所、电线裸露的地方，应设立醒目的危险警示标志，并采取有效的

隔离措施，防止电击事故发生。

七、电器在使用过程中，发生打火、异味、高热、怪声等异常情况时，必须立即停止操

作，关闭电源，并及时找电工检查、修理，确认能安全运行时，才能继续使用。

八、安全用电必须坚持定期检查，作好登记，防止线路老化和开关漏电，对存在的隐患

要及时整改。

九、食堂用气做饭时应在确保安全的条件下进行操作，操作完毕应及时关闭气阀，煤气 罐应是符合国家标准的并要按规定定期检修，过期作废的煤气罐应交消防部门作废，不

得随意、随地排除罐内残液。

十、食堂内应按规定配置足同购的灭火器材。工作人员要要牢记三懂三会。

十一、凡违反上述规定造成自身伤亡由当事人自己承担一切责任和损失，造成他人伤亡 和设备、财产损失的，将根据情节和损失程度给予当事人罚款、赔偿，直至移送司法机

关追究其刑事责任。

食堂消防安全管理制度

一、为贯彻公司《消防安全管理制度》，针对餐厅的环境特点，特制定本规定。

二、食堂的消防安全责任人为项目厅负责人，负责餐厅消防工作的督促检查和开展消防

安全教育。

三、餐厅内不得私接乱拉电源、电线，如确实需要，需报总公司批准，由机电课办理，

用后及时拆除。

四、餐厅内要留有足够的通道，并保持畅通，不得堵塞。

五、对操作间内易燃气罐、管路、接头、阀门必须经常检查，防止泄漏。发现泄漏时先

关闭阀门，切断电源并及时通风，严禁出现明火和启动电源开关。

六、使用机械设备不得过载运行。

七、保证电源电路处干燥，防止因受潮而短路。

八、当日工作结束前，应检查操作间内所有阀门、开关、电源是否断开，炉灶是否有明

火，确认安全无误后方可离开。

九、烟道要每半年清扫一次。

十、熟练掌握消防器材的使用方法，消防器材要定点放置，定期检查，保证完好有效，

随时可用。

十一、发现火灾险情要积极扑救，并立即向甲方报告。

食堂水、电、气、消防安全检查制度

一、食堂消防安全由食堂项目负责人负责。定期组织工作人员认真学习消防知识，

增强消防安全意识，积极参加消防训练，熟练操作消防器材。

二、组织专业人员经常对食堂的水、电、气进行检查，非专业人员不准擅自接、拆

电线、输气管道和电源、气源。

三、消防器材配备齐全，并放在明显和取用方便的地点；不得以任何借口封堵安全

出口，占用消防疏散通道，保证安全出口、疏散通道畅通，标志醒目。

四、进餐人员严禁携带易燃易爆物品进入食堂，不能在食堂内燃放烟花爆竹，不准

在餐厅内乱扔烟头火柴棒。

五、严禁工作人员在库房、操作间等地吸烟。

六、厨师等人员要严格按照安全操作规程使用明火，每周要对气体管道、阀门、开

关、电源检查一次，发现故障及时汇报。

七、工作人员下班时，要认真进行安全检查，关闭门窗，切断不用电源、气源。

八、餐厅内要留有足够的通道，并保持畅通，不得堵塞。

九、餐厅内不得私接乱拉电源，电线，如确实需要，需报相关部门批准，有相关人

员办理，用后及时拆除。

十、熟练掌握消防器材的使用方法，消防器材要定点放置，定期检查并登记，保证

完好有效，随时可用。

十一、厨房烟道需每季度清洗一次。

十二、每天有人进行安全巡查，每周组织人员进行安全检查，逢假期提前组织管理

人员进行安全大检查。

食堂水电气安全检查表

年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 关闭水  开关 | 关闭油  烟机 | 关风扇 | 关灯 | 冰柜电  源正常 | 消毒柜电  源正常 | 冰藏柜电  源正常 | 关闭天  然气 | 锁闭  库房 | 锁闭  门窗 | 离开  时间 | 检查  签名 | 复查  签名 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

消 防 器 材 台 账

□ 灭火器 □ 消防水带 □ 消防栓

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 名称 | 型号 | 规格 | 编号 | 数量 | 存放  地点 | 购置日期 | 购置  厂商 | 外检周期 | 最近一次 外检日期 | 下次外检 日期 | 报废  日期 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

食堂防火、防毒、防盗**“**三防**”**措施

为切实加强食堂防火、防毒、防盗“三防”安全工作确保职工、食堂员工人身安全和

国家财产安全，食堂实行“三防”工作目标管理，具体工作措施如下:

一、防火目标

1 、保证做到按消防部门检查要求配置灭火器材。

2 、保证做到员工熟悉消防知识并掌握消防器材使用。

3 、保证做到在食堂所有消防安全通道不堆放任何物品确保消防通道畅通无阻。

4 、保证做到对食堂老化电线、开关等用电设施以及超负荷用电等情况要及时报告，由

保教处及时组织派员维修、整改。

5 、保证做到在下班时食堂所有“水、电、气、油”开关全部关好

6 、保证做到一旦出现小火患要确保做到能及时扑灭

7 、保证做到一旦出现火灾情况要确保做到不造成人身伤亡事故

二、防毒目标

1 、保证做到食堂内外环境清洁卫生。

2 、保证做到有效防蝇、防尘、防鼠。

3 、保证做到对所购进食品、餐饮和生活饮用水卫生监督。

4 、保证做到食堂操作生产间、销售间禁止外人进入;并做到有关部门及园务领导即使检

查工作若没有本食堂办公室以上领导陪同也禁止进入。

5 、保证做到不出现食物中毒事件或者其食源性疾患事故发生。

三、防盗目标

1 、保证做到每天对食堂设施、设备、用具认真检查。

2 、保证做到下班时关好门、窗门上锁

3 、保证做到 24 小时有值班人员进行守护。

四、汇报制度

一旦出现“三防”事故保证做到:及时上报主管部门；遇重、特大事件可迅速越级上

报 。

五、责任追究

如不严格贯彻落实“三防”工作或对“三防”工作执行不到位造成不良后果的，食堂具

体责任人，自愿接受甲方部门一切处理。