



厦门市华师希平双语学校 食品安全管理制度细则

目录

食堂从业人员健康管理制度	3
食堂从业人员个人卫生管理制度	4
食品安全培训制度	5
进货查验和查验记录制度	7
验收货制度	10
食品贮存管理制度	12
食品经营过程与控制制度	13
食堂设施设备清洗消毒和维修保养制度	16
餐饮具清洗消毒保洁管理制度	19
食品添加剂使用管理与公示制度	21
餐厨废弃物处置管理制度	22
食品安全自查自评隐患排查制度	23
食品安全追溯管理制度	26
食品召回制度	30
防止食品交叉污染安全管理制度	31
食品安全投诉处理制度	34



集中用餐信息公开制度	36
陪餐制度	38



食堂从业人员健康管理制度

一、凡在我校从事餐饮服务活动的从业人员均需遵守本管理制度。

二、从事接触直接入口食品工作的从业人员每年至少进行一次健康检查，取得健康证明后方可上岗，必要时接受临时检查。

三、从业人员每日上岗前进行晨检，凡出现发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等症状的，应立即停止工作、及时就医，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。

四、凡患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，应立即调离接触直接入口食品工作岗位，并记录调离情况。

五、食品安全管理员要及时对我校餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案及调离档案，组织相关从业人员到体检机构进行健康检查。

六、健康证明在经营场所醒目位置公示，由餐饮服务单位统一管理。



食堂从业人员个人卫生管理制度

一、从业人员应保持良好个人卫生，勤洗头洗澡，勤换洗工作服。操作时应穿戴整洁的工作衣帽，头发不得外露；注意手部卫生，操作前洗净手部，操作过程中保持手部清洁，接触直接入口食品时，手部还应进行消毒，不得留长指甲、涂指甲油、佩带戒指等首饰。

二、专间操作人员进入专间时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

三、接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时，应洗手并消毒：①处理食物前；②使用卫生间后；③接触生食物后；④接触受到污染的工具、设备后；⑤咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕后；⑥处理动物或废弃物后；⑦触摸耳朵、鼻子、头发、面部、口腔或身体其他部位后；⑧从事其他任何可能污染双手的活动后。

四、不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品安全的行为；不得在食品处理区内吸烟或从事其他可能污染食品的行为；不得将私人物品带入食品处理区。



食品安全培训制度

为提高我校餐饮服务从业人员食品安全水平，促使自觉遵守食品安全操作规程，保障广大人民群众身体健康，按照《食品安全法》等法规文件的规定，制定本培训计划。

一、培训对象

餐饮服务单位负责人、食品安全管理人员、从业人员。相关责任人员（包括新参加工作和临时参加工作的从业人员）必须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。

二、培训组织

由学校校长负责总体培训考核工作。食品安全管理员具体负责培训考核的计划制定、具体实施、材料准备、资料发放等工作。其他相关人员和部门配合做好组织通知、场所安排、后勤保障等工作。

三、培训方式

采取集中培训、即时培训、集中轮训与自学相结合的方式，每年度培训课时累计达到40小时以上。参训人员需进行签到、定期考核，考核不合格者离岗学习，待考试合格后再上岗。

四、培训内容

1. 餐饮服务食品安全管理法律法规和相关知识。
2. 餐饮服务食品安全风险控制。重点内容包括餐饮服务食品安全风险的概念，物理、化学、生物性危害及控制措施等。



3. 餐饮服务单位食品安全管理。重点内容包括餐饮服务食品安全管理的一般要求、高风险食品安全管理操作要求、食品添加剂及其他化学物质管理等。

4. 餐饮服务单位食品安全事故（事件）应急处理。重点内容包括食品安全事故（事件）应急处理要点、发生食品安全事故（事件）时应履行的法定义务、食物中毒调查有关规定等。

5. 餐饮服务食品安全行业道德伦理。重点内容包括餐饮服务行业职业道德伦理的主要内容、行为准则；餐饮服务业诚信体系建设等。

五、培训档案记录

建立餐饮服务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，以备检查。



进货查验和查验记录制度

一、指定经培训合格的专（兼）职人员负责食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。专（兼）职人员应掌握餐饮服务食品安全法律知识、餐饮服务食品安全基本知识及食品感官鉴别知识。

二、采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。购物凭证注明供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。长期定点采购的，与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

三、选择教育局指定的供应商，定点采购。采购食品（含食品添加剂）和食品农产品应向供应商索取厦门市食品安全信息系统开具的《上市凭证》，畜禽及其产品还需索取动物检疫合格证明和检验合格证明。

四、向未加入厦门市食品安全信息系统的供应商采购的，按如下要求进行采购索证索票、进货查验和台账记录：

（一）从生产加工单位或生产基地直接采购时，查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

（二）从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）批量或长期采购时，查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。



(三) 从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，确认其是否有营业执照和食品流通许可证，留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

(四) 从农贸市场采购的，索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商户采购的，查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

(五) 从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

(六) 采购乳制品的，查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。

(七) 批量采购进口食品、食品添加剂的，索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

五、食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，要查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录。采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

六、按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造。记录和凭证保存期



华师希平双语学校
ECNU XIPING BILINGUAL SCHOOL

限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于两年。



验收货制度

一、依据送货单与实物进行核对，确保信息准确一致：原料规格、数量、厂家（或供应商）、等级、核称重量等

二、索取上市凭证查验是否与实物匹配，肉类还需索取肉类品质合格证以及动物检疫合格证。

三、依照公司验收要求进行验收。

1. 新鲜原料：无异臭、无异味、无杂物、无霉变、无虫害等。

2. 预包装食品：检查标签信息的完整性，外包装无破损、无变形、无污痕等；内部品质官无变质、无异味、无杂质等。

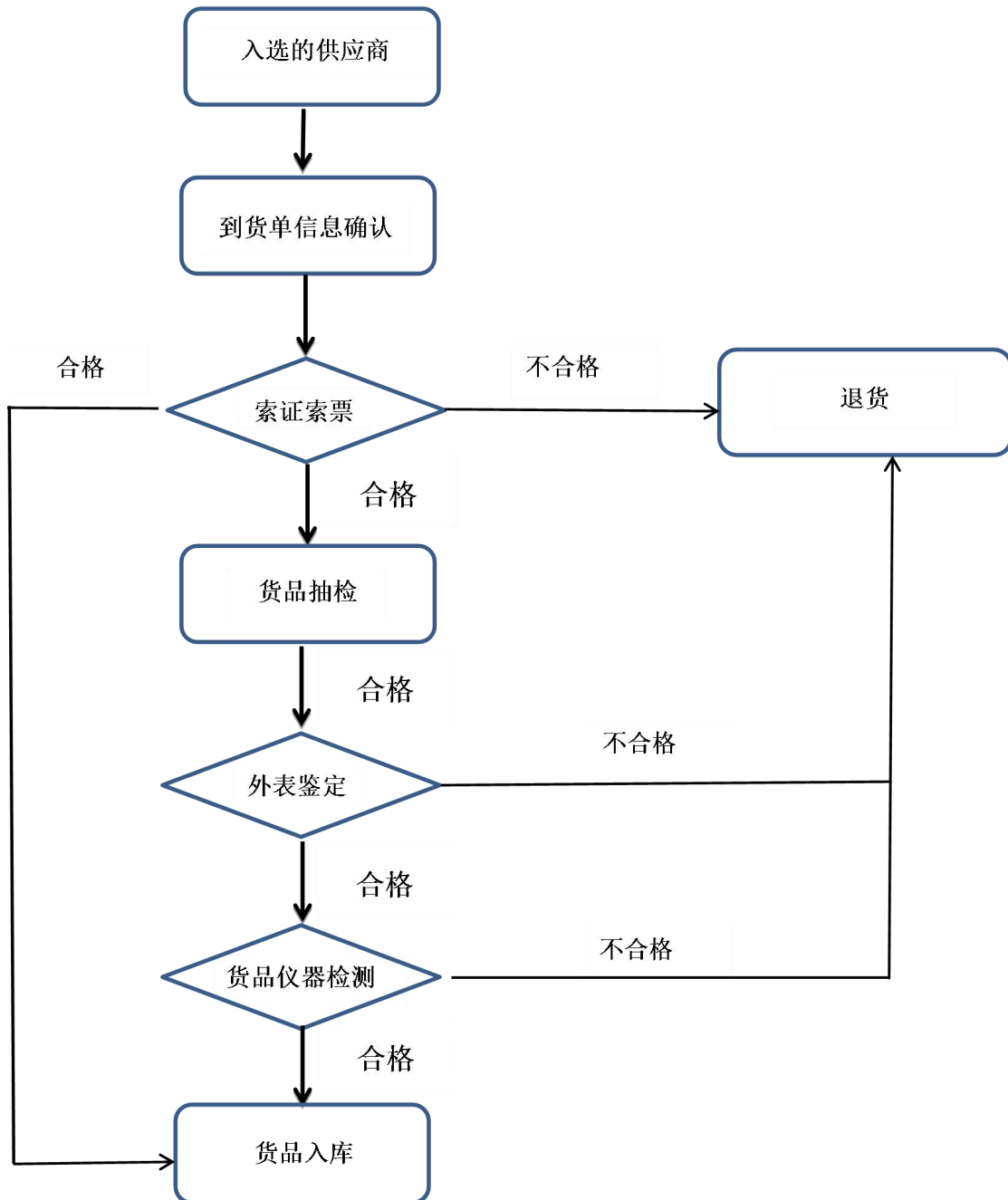
3. 散装食品：无异臭、无异、无杂质、无霉变、无虫害等。

四、蔬菜类需每日由专业人员进行轮抽化验，肉类需抽检送往所在地的市场监督所进行检测。

五、若有不合格货物需进行退货处理，并登记做好退货台账登记。



附：验收货流程图





食品贮存管理制度

一、贮存场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂等）及个人生活用品。

二、食品和非食品库房分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品时分区存放，不同区域有明显的标识。

三、食品存放要分类分架、隔墙离地 10cm 以上，食品、食品添加剂使用时遵循先进先出原则，及时清理销毁变质或超过保质期限的食品及食品添加剂。

四、冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识。冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开放置，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，不得将食品堆积、挤压存放。冷藏、冷冻的温度应分别符合相应食品要求的温度范围。冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁和维修，校验温度（指示）计。

五、散装食品应盛装于容器内，在贮存容器上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

六、除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施，温度控制在 25℃ 以下。



食品经营过程与控制制度

一、粗加工与切配制度

(一) 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

(二) 食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。

(三) 易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。解冻后的食品原料不重新冷冻贮存。

(四) 切配好的半成品与原料分开存放。中央厨房加工制备的净菜、半成品，应加贴或标记食品名称、加工单位及其许可证编号、加工日期、使用期限、半成品加工方法。

(五) 盛装食品的容器不得直接置于地面。

(六) 用于原料、半成品、成品的工具和容器，应分开摆放、使用并有明显的区分标识；原料加工中切配或盛放动物性食品、植物性食品、水产品的工具和容器，应分开摆放、使用并有明显的区分标识。

二、烹饪操作制度

(一) 烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹饪加工。

(二) 不得将回收后的食品经加工后再次销售或配送。



(三) 需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

(四) 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

(五) 需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，冷却应在清洁操作区进行，并标注加工时间等。

(六) 用于烹饪的调味料盛放器皿宜每天清洁，使用后随即加盖或苫盖，不得与地面或污垢接触。

三、专间操作制度

(一) 专间内应当由专人加工制作，非专间操作人员不得擅自进入专间。专间内操作人员进入专间前应更换整洁工作衣帽、洗手消毒、规范佩戴口罩，不得在专间内从事与专间加工制作无关的活动。

(二) 专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

(三) 专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

(四) 专间内接触直接入口食品的水应经过水净化设施处理或使用直接饮用水。

(五) 采用冷链工艺加工的成品，冷却后应测量成品的中心温度，确保其中心温度降至 10℃ 以下。

(六) 供配制凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理干净的，不得带入凉菜间。



(七) 加工后的生食海产品应当放置在密闭容器内冷藏保存。

四、备餐操作制度

(一) 备餐应使用专用的设备、工具、容器，用前用消毒，用后应洗净并保持清洁。

(二) 备餐时应认真检查待供应食品，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得供应。

(三) 操作时应避免食品受到污染。

(四) 分派菜肴、整理造型的用具使用前应进行消毒。

(五) 用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

(六) 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品应当在高于 60℃ 或低于 10℃ 的条件下存放。

五、食品留样操作制度

学校食堂（含托幼机构食堂）、超过 100 人的建筑工地食堂、集体用餐配送单位、中央厨房，重大活动餐饮服务和超过 100 人的一次性聚餐，每餐次食品成品应留样。留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。



食堂设施设备清洗消毒和维修保养制度

一、所有用于食品处理区及可能接触食品的设备与工具，应由无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉，符合食品安全标准的材料制造。

二、食品加工用设备和工具的构造应有利于保证食品安全、易于清洗消毒、易于检查，避免因构造原因造成润滑油、金属碎屑、污水或其他可能引起污染的物质滞留于设备和工具中。设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。

三、食品容器、工具和设备与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，设备内部角落部位应避免有尖角，以避免食品碎屑、污垢等的聚积。

四、食品接触面原则上不得使用木质材料（工艺要求必须使用除外），必须使用木质材料的，应保证不会对食品产生污染。

五、加工场所内外环境下班后要及时进行清理，垃圾日产日清，下水道加盖保持通畅，不在加工场所饲养活禽畜，定期开展对老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊子等的消杀，确保环境卫生整洁。

六、用于原料、半成品、成品的工具和容器，应分开摆放和使用，并有明显区分标识；原料加工中切配动物性食品、植物性食品、水产品的工具和容器，应分开摆放和使用并有明显区分标识。

七、接触直接入口食品的工具、容器、清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。



八、食品用设施设备每次使用后应及时进行清洗，需要进行消毒处理的应及时消毒，定位存放；盛放直接入口食品的容器清洗消毒后应及时放入密闭专用的清洁保洁柜里。

九、定期检查维护食品加工设备是否正常运转、用后是否及时清理并保持清洁。

十、定期检查食品贮存、陈列、消毒、保洁等设施是否完好无损、是否保持清洁，冷藏冷冻设施温度显示装置是否准确。

十一、定期校验计量器具，及时清理清洗，确保正常运转和使用。

十二、清洗、维修要有记录。



用餐场所管理制度

一、用餐场所要保持整洁，餐具摆台后或职工就餐时不得清扫地面。餐具摆台超过当餐时间尚未使用的要收回保洁。未经消毒的餐饮具不得摆台上桌。

二、发现或被职工告知所提供的食品确有感官性状异常或变质时，应当立即撤换该食品并积极妥善处理，同时告知有关备餐人员，确保供餐安全卫生。

三、供职工自取的调味品要符合相应食品安全标准要求。

四、工作结束后，做好台面、桌椅及地面的清扫工作，保持餐厅内外环境整洁卫生，加强通风和消毒工作，做好每餐一打扫，每天一清洗。盛装垃圾的容器应密闭，垃圾及时处理，搞好“三防”工作。



餐饮具清洗消毒保洁管理制度

一、每餐收回的餐饮具、用具，立即清洗消毒，不隔餐隔夜。

二、清洗餐饮具、用具用的洗涤剂、消毒剂必须符合国家有关卫生标准和要求。餐具消毒前必须清洗干净，消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物。洗刷餐饮具的水池专用，不得在餐饮具池内清洗食品原料，不得在洗餐饮具池内冲洗拖布。

三、盛放消毒餐具的保洁柜要有明显标记，要经常擦洗消毒，已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放。

四、清洗方法

(一) 采用手工方法清洗的按以下步骤进行：

1. 刮掉沾在餐用具表面上的大部分食物残渣、污垢。
2. 用含洗涤剂溶液洗净餐用具表面。
3. 用清水冲去残留的洗涤剂。

(二) 洗碗机清洗按设备使用说明进行。

五、消毒方法

消毒方式可以采取物理消毒法和/或化学消毒法，消毒标准见下文。我校采用物理消毒法。

(一) 物理消毒方法。

1. 煮沸、蒸汽消毒保持 100℃，10 分钟以上。
2. 红外线消毒一般控制温度 120℃ 以上，保持 10 分钟以上。



3. 洗碗机消毒一般控制水温 85℃，冲洗消毒 40 秒以上。

(二) 化学消毒方法。

1. 使用浓度应含有效氯 250mg/L（又称 250ppm）以上，餐用具全部浸泡入液体中 5 分钟以上。

2. 化学消毒后的餐用具应用净水冲去表面残留的消毒剂。

餐饮服务提供者在确保消毒效果的前提下可以采用其他消毒方法和参数。

六、保洁方法

1. 消毒后的餐用具要自然滤干或烘干，不应使用抹布、餐巾擦干，避免受到再次污染。

2. 消毒后的餐用具应及时放入密闭的餐用具保洁设施内。



食品添加剂使用管理与公示制度

一、不得以掩盖食品腐烂或以掺杂、掺假、伪造为目的使用食品添加剂。不得超范围、超限量使用食品添加剂。不得在食品中非法添加硼酸、硼砂、罂粟壳、工业染料、药物、废弃食用油脂等非食用物质。

二、食品添加剂应设专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

三、食品添加剂的存放应有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。

四、食品添加剂的使用应符合《食品添加剂使用标准》和国家相关规定，采用精确的计量工具（专用天平或杯勺等）称量，并有详细记录，如实记录食品添加剂的名称、数量、用途、称量方式、时间等，使用人应当签字确认。

五、食品添加剂的购进、使用、库存应当帐物相符。食品添加剂采购使用台帐及相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于两年。

六、公示管理：在经营场所醒目位置公示食品添加剂的使用情况，包括食品名称、加入食品添加剂名称、功能、使用量等相关信息。公示的基本信息要与实际使用情况相符，不得提供虚假信息误导消费者。使用的食品添加剂有变化的，要及时更换公示信息。



餐厨废弃物处置管理制度

一、设定专人负责我校餐厨废弃物（包括不宜再食用的食物残余和废弃食用油脂）的处置、收运、台帐管理工作。

二、餐厨废弃物应在专门标记“餐厨废弃物”或“废弃食用油脂专用”字样的密闭容器中存放，集中处理。

三、餐厨废弃物只能销售给经有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，做到日产日清。并与处置单位或个人签订合同，索取其经营资质证明文件复印件。

四、处置餐厨废弃物应建立台帐，详细记录销售时间、种类、数量、去向、用途、收购单位、收货人签名等，台帐和销售发票至少应保存2年。

五、不得随便处理餐厨废弃物。禁止将废弃油脂交运给无回收资质的单位或个人，禁止用于违法加工经营。



食品安全自查自评隐患排查制度

为提高风险防控能力，加强隐患排查，预防食品安全事故（事件），保障公众饮食安全，根据《学校食品安全与营养健康管理规定》《食品安全法》《福建省食品安全条例》《福建省餐饮服务单位食品安全主体责任自查自评管理规定》等法规文件，制定本制度。

一、我校食品安全管理员结合学校实际，组织制订并实施学校食品安全自查计划。

二、食品安全管理员加强对食品制售全过程的管控，随时检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题及时纠正，并进行记录。各岗位负责人要服从食品安全管理员的指导，开展岗位或部门自查，及时指导规范从业人员的加工操作行为。

三、在日常自查的基础上，食品安全管理员要按照“预防为主、风险管理、全程防控、管控结合”的原则和属地市场监管部门的要求，定期组织按照福建省餐饮服务单位食品安全主体责任清单，对学校执行食品安全法律、法规、标准、规范及管理制度等情况开展全面自查和评价，以达到及早发现问题，消除食品安全隐患的目的。食品安全自查自评工作可由学校自行开展，也可委托社会食品安全相关专业机构协助开展。

四、自查自评主要包括以下内容：

- （一）食品经营许可条件保持情况；
- （二）食品安全管理机构或食品安全管理员履职情况；



(三) 食品安全管理制度建立健全和落实情况；

(四) 食品及其原材料以及食品相关产品索证索票、进货查验及记录、贮存管理落实情况；

(五) 加工经营场所、设施设备的安全卫生及使用运转情况；

(六) 餐饮具清洗消毒保洁落实情况；

(七) 专间加工及关键环节控制情况；

(八) 食品添加剂使用管理情况；

(九) 从业人员培训、健康管理情况；

(十) 法律、法规和食品药品监管部门要求的其他情况。

五、全面自查自评中，应如实填写餐饮服务单位食品安全主体责任自查自评表，做好相关记录。全面自查自评完成后，应形成如实反映学校食品安全现状的餐饮服务单位食品安全主体责任自查自评报告，由法定代表人（或授权人）审阅签名后报属地市场监管部门，并留存建档。学校相关人员要对自查自评报告的真实性、及时性负责。

六、全面自查自评每季度不少于一次。每次承担重大活动保障任务之前开展全面自查自评。

七、自查自评过程中发现经营条件发生变化，不再符合餐饮服务食品安全要求的，要立即采取整改措施，以保证加工条件和服务行为持续符合食品安全规定；有发生食品安全事故潜在风险的，立即停止食品经营活动，并向属地市场监管部门报告。



八、自查中发现同一类问题两次指出未改进，且系因部门管理原因造成的，酌情扣发责任人奖金或工资。

九、各种自查自评结果记录应归档备查，自查自评记录表和自查自评报告保存至少 2 年。每次自查自评情况可在店堂醒目处公示。



食品安全追溯管理制度

一、目的

为了贯彻实施《中华人民共和国食品安全法》及相关食品法规等，以食品质量安全可追溯性，确定食品的分类及安全状态，制定必要的食品安全追溯管理制度。

二、范围

生产食品所需原辅材料、食品添加剂、食品相关食品的索证质量合格证明文件的有效性及其查验或验收记录情况；生产全程记录及卫生切情况、销售、使用、服务质量的全过程。

三、职责

1. 采购部负责原辅材料、食品添加剂、食品相关食品供方评价及购销计划；
2. 仓库管理员负责原辅材料、食品添加剂、食品相关食品的查验，负责产品质量检验工作等，同时配合销售科产品质量安全召回工作，标识与追溯的归口管理；
3. 厨师团队负责对物资、食材进货与贮存的标识；
4. 各生产环节人员负责实施生产过程辖区内产品的标识与追溯；
5. 厨师长负责对成品的标识与追溯；
6. 采购员负责对客户所有信息进行记录，做好不合格产品召回工作；

四、定义



1. 标识：利用标签、颜色等方式让操作人员清楚了解食材和餐食的规格以及安全状态。

2. 产品标识：是识别食材和产品特定特性或状态的标志或标记。

3. 产品的状态标识：在菜品切配、烹制和销售服务过程中，为了区别不同状态的菜品，对菜品的状态(合格、不合格、退货、临期)及加工状态(成品、半成品)所作的标识。

4. 不合格食材和餐品，只要质量不符合安全、卫生标准，存在着不合理的危险性，或者器具不具备基本使用性能。

5. 召回，对不合格的菜品、产品，按照召回的相关法律程序进行召回、处理，进一步消除安全隐患。

五、工作程序

(一) 产品标识及产品的状态标识

1. 内容：产品属性(原辅材料、食品添加剂、食品相关食品)：品名、规格型号编号、生产日期、保质期、数量、出库保管员等；

2. 检验和测试状态：待验、合格、不合格等检验测试人员、检验测试日期、批次等

3. 食品加工过程状态：原材料、外购品、在制品、半成品、成品等。

4. 标识的方式：可采用挂牌、贴签、分区域等方式，并配合表格记录

(二) 采购品的标识



1. 原辅材料、食品添加剂、食品相关食品等外购产品食材到学校后厨后，采购人员或需采购部门相关人员根据供方的送货单进行清点收货，进行初步验货；

2. 验货根据各部门对产品和食材具体的标准要求和方法实施检验和试验；验货后检验合格的入库在指定区域存放，分区域存放无法达到识别要求时，配合进行产品标识，标识内容包括：批次号、物料编号、物料名称、入库数量、入库日期、生产厂家等。不合格品按《不合格品控制程序》执行，做好退货或者交换良品的工作准备，必要时进行“不合格”标识，分区域存放、处理；

3. 仓管人员根据检验结果对产品进行入库处理。

（三）生产过程中的标识

生产过程半成品标识：按要求进行相关表格的填写；生产中相关食材均标明食材准备日期和保质期(用黑色记号笔写在相应位置)，严格遵守生产规程要求，如果下道工序人员发现产品过期或存在安全隐患，应及时退回并上报。

（四）标识的保护

1. 产品标识应清晰牢固，不因食材产品流转中诸因素(如搬运移置、潮湿低温等)的影响而损坏或消失，保持其可追溯性。

2. 菜品标识应认真保护，严禁涂抹、撒毁保证标识整洁、醒目、完好地保持原有状态，防止误用产品或不合格品流入下道制作工序。



3. 各部门员工应注意查看标签，如发现标识不清、无状态标识的产品或者超过保质期的产品，应立即向标识的责任部门报告，食材暂停流转，直到重新正确标识后方可流转。

六、产品的可追溯

1. 菜品追溯：要求可以追溯到食材源头，根据产品名称型号/规格、供应商名称、生产日期以及各工序的相关作业人员、检验记录、入库有关记录等。

2. 当学校要求或餐厅菜品出现批量不合格时或存在批量安全隐患时，餐饮公司应会同学校，对有关人员查阅记录并进行事件分析和处理。



食品召回制度

为做好不安全食品的停止经营、召回和处置，依据《食品安全法》、《食品召回管理办法》等相关法律法规，结合我校实际，制定本制度。

一、认真落实执行国家相关法律法规，依照《食品安全法》、《食品召回管理办法》等规定停止经营、召回和处置不安全食品。

二、发现我校餐厅制作的食品属于不安全食品的，立即停止供餐，通知全体师生停止食用，并立即追回不安全食品。

三、发现购进的某种食品（含食品添加剂）属于召回产品的，应当立即采取停止购进及使用，封存不安全食品，在经营场所醒目位置张贴生产者发布的召回公告等措施，配合食品生产者开展召回工作。

四、对因自身原因导致的不安全食品，根据法律法规的规定，在我校经营的范围内主动召回，并告知供货商，要求供货商及时告知生产者。同时，在召回通知或者公告中应当特别注明系因其自身的原因导致食品出现安全问题。

五、依据相关法律法规的规定，对因停止生产经营、召回等原因退出市场的不安全食品采取补救、无害化处理、销毁等处置措施，并将食品召回和处理情况向属地市场监督管理部门报告。

六、建立召回食品记录，如实记录停止生产经营、召回和处置不安全食品的名称、商标、规格、生产日期、批次、数量等内容，以及处理情况、上报情况。记录保存期限不少于2年。



防止食品交叉污染安全管理制度

一、防止交叉污染

功能间在设计和改造前与有关部门和专家进行探讨，做到加工工艺布局合理，功能区内外没有污染源。

(一) 食堂收货通道人货分流时段如下：

人员：6:50-7:00； 7:45-8:00； 12:01-13:59； 16:01-次日 06:29；

货物：6:30-6:49； 7:01-7:44； 8:01-12:00； 14:00-16:00；

(二) 食堂电梯分流时段如下：

人员：6:00-12:00； 12:46-18:00； 19:00-次日 6:00；

厨余垃圾：12:01-12:45； 18:01-18:59；

二、做到物理隔离

1. 加工:加工工序或生熟之间完全隔离。
2. 贮存:原料、辅料、成品分开存放。
3. 清洗消毒间和加工间分开。
4. 用于食品加工的所有加工器具和设备的材料易于清洗消毒。

三、人员卫生管理

(一) 工作服

1. 员工进入加工间必须穿好工作服及工作鞋，戴好工作帽、要求服装干净整洁。



2. 员工不允许穿着工作服出加工间及进入厕所，上厕所之前要将工作服换掉。

3. 必须将头发罩在帽子里，保证头发不外露。

4. 帽子、工作鞋要经常清洗，保持清洁卫生。

5. 进入加工间必须经过加有消毒液的消毒池。

（二）个人卫生

1. 男员工不留长发，不允许蓄胡须。

2. 女员工不应涂口红，不化浓妆，不允许戴假睫毛，不允许喷涂带有浓烈气味的香水。

3. 所有员工不允许留长指甲，女员工不应涂指甲油，不应戴假指甲。

4. 加工人员在手接触了不洁物、入厕后、处理完脏的设备和工具后要按要求的程序进行清洗消毒。

（三）器具、设备及包装物

1. 加工过程中的器具做到专用，高清洁区和低清洁区的器具不得混用。

2. 与食品接触的器具、设备等被废水、污物等污染或其它不清洁的物品时，必须立即清洗消毒。

3. 用于制造、加工、调配等设施 and 器具在使用前确认其已经过清洁消毒。

4. 已清洗消毒过的设备和器具应避免再次污染。

（四）废弃物的处理



1. 加工过程中产生的废品要装在有明显标识的废品容器内，及时倾倒处理，送到垃圾存放区。
2. 加工区域以外的垃圾存放容器应带有遮盖，不允许暴露存放。
3. 各种废弃物做到日产日清。
4. 垃圾存放容器和存放区域要经常消毒，保持一定的清洁度。

（五）监督检查

1. 配备专人对可能污染食品的污染源进行识别并检查处理。
2. 每天检查员工的个人卫生，如工作服、鞋、帽的穿戴情况。



食品安全投诉处理制度

为提高师生用餐满意度，督促餐饮服务人员提升服务意识，有效减少食品安全投诉，特制定本制度。

1. 餐厅经理是投诉第一受理人。任一餐厅工作人员接到投诉人投诉后，应当立即将投诉情况告知餐厅经理并在自己权限范围内及时处理，超权限的迅速上报分管领导处理。

2. 餐厅工作人员应倾听投诉人反馈的意见，态度要诚恳、耐心、保持冷静。在沟通过程中，应详细询问原因经过，必要时做好记录。

3. 工作人员应站在投诉人的角度考虑问题，尽量缩短与投诉人之间在感情上的距离。

4. 工作人员应了解投诉人投诉原因和诉求，告诉投诉人需做调查及大致等候时间。应认证调查，不推脱、搪塞投诉人。

5. 所有投诉处理，尽量避免在人员较多的场合处理。

6. 单独接触投诉人时，态度友善，不争吵、辩论。

7. 若属投诉人误解引起的投诉，婉转解释，消除误解。

8. 接到投诉人投诉食品感观异常、可疑变质、有异味等问题时，应及时对该食品进行核实。若情况属实，应及时撤换，通知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

9. 事实调查清楚，提出处理办法后，耐心转告投诉人，征求投诉人对处理办法的意见。投诉人不同意处理意见，对消费类纠纷可告知投诉人拨



打 12315 找消协调解,若属违法违规行为,可告知投诉人拨打 0592-5757315 向湖里区江头市场监督管理所举报。

10. 餐厅经理应做好投诉处理的善后工作,每次的投诉记录及时存档。

11. 投诉内容分类整理,定期分析,对带倾向性的问题,及时提出改进措施,提高服务质量。



集中用餐信息公开制度

为进一步规范我校食堂管理行为，提高信息公开透明度，保障全体家长的知情权，结合学校实际，特制定本实施方案。

一、食堂信息公开方式

通过学校校务公开栏设立学校食堂信息公开专栏，通过医务室/保健宣传栏或公众号向家长公布食谱，并以班级群及时回应家长和社会关注的问题。

二、食堂信息公开日常工作分别由校长室、医务室及食堂联合负责开展。

三、按照有关规定，重点公开下列食堂信息内容：

1. 本学校食堂信息公开的制度和实施方案，学校工作机构及负责人，投诉电话；

2. 学生带量食谱；

3. 学校膳食管理委员会名单；

4. 公众关心的热点、难点问题解决情况；

5. 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，报校长室复审后公开。



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. 食堂信息公开内容材料要进行备案，定期对备案材料进行整理，按期送档案室归档。

7. 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。

8. 设立“食堂信息公开”公开投诉电话：15959633077，自觉接受家长的监督。



陪餐制度

为贯彻落实《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、市场监管总局、卫生健康委令第45号）、《福建省教育厅福建省市场监督管理局关于印发福建省中小学学校集中用餐陪餐制度的通知》（闽教安〔2019〕19号）等文件精神，进一步落实学校食品安全主体责任，落实学校集中用餐陪餐工作，结合我校实际，特制定本制度。

一、学校每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。

二、建立家长陪餐制度，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。

三、严格落实学校食品安全校长负责制，校长应当带头执行陪餐制度并认真组织开展陪餐工作，做到每周至少陪餐1次以上。

四、学校每学期应当制定陪餐计划，陪餐人员因故不能按计划陪餐的，应当及时向校长或分管校长报告，由园方在就餐前指定其他负责人陪餐，并做好相关工作。

五、陪餐人员应当在就餐前对学校食堂食品处理区和就餐区等部位进行检查，重点检查整体环境卫生、餐用具清洗消毒、从业人员健康管理和着装等情况，以及食品贮存、加工、留样等环节，认真做好检查记录。

六、集体用餐配送学校需要进行现场分餐的，陪餐人员应当检查场地、工作人员、设施设备是否符合要求。



七、陪餐人员应当在学生就餐前半小时试餐后与学生共同就餐，对所食用饭菜的外观、口味、质量以及营养搭配等进行认真评价，并征求就餐师生的意见和建议。

八、陪餐人员陪餐结束后，应当督促食堂从业人员对餐用具进行清洗消毒、对就餐场所进行卫生清扫，监督处置当餐未食用完且不宜再次食用的饭菜。

九、陪餐人员应当认真填写陪餐记录，如实记录发现的问题，提出整改意见，发现重大食品安全隐患的应当停止供餐，并立即向校长报告。

十、学校食堂管理人员和从业人员应当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。

十一、学校应当认真做好食品安全信息公开工作，定期通报和公示陪餐情况。



华师希平双语学校
ECNU XIPING BILINGUAL SCHOOL
