济南市友谊小学食品安全管理制度

一、成立饮食卫生安全监督小组

二、每学期组织饭堂服务人员及从业人员，认真学习《食品卫生法》和《学校卫生工作条例》，提高思想认识，牢固树立食品卫生安全意识。

三、健全组织，完善制度，加强监管，实行长效管理。学校食堂卫生安全监管小组应会同卫生防疫部门经常对学校饮食卫生进行不定期的严格检查、监督，发现问题及时汇报，及时整改。

四、从源头上抓好食品卫生安全，严把食品进货关。食堂不得销售“三无”产品及各种对人体健康有害的食品，包括腐烂、变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异味或者其它感官性异常，可能对人体健康有害的食品，或有毒、有害物质或者被有毒有害物质污染，可能对人体健康有害的食品，未经检疫或不合格肉类、鱼类、及非法制作的食品、饮用品。食堂每天例行检查一次。

五、生产、加工环节措施得力，监管不留余地。从业人员应保持自身卫生整洁、勤洗手，勤剪指甲，穿戴整洁工作衣帽。生熟食品隔离放、蔬菜清水洗洁净，餐饮用具勤消毒，内处环境须整洁，消灭“四害”孳生地。

六、食品制作、销售人员必须按照防疫部门的有关规定，每年进行健康检查，取得健康合格证后方可上岗，中途若得传染病，应主动离岗更换他人。

七、建立从业人员务工档案，定期组织从业人员进行身体健康检查，实行动态管理，对于传染病患者，心理不健康者，性格暴戾者，情绪不稳定者，学校有权劝退或勒令其回家。

八、食堂严禁外人进入，若逢双休日或打烊后应及时上锁。

九、自备水源经常清洁、消毒，并定期抽样送检，饮用放心水。

十、明确卫生安全责任制，齐抓共管，落实到人。

济南市友谊小学

2022.09