

# 山东省聊城第一中学食品安全管理制度

为进一步落实食品安全主体责任，建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，防范化解食品安全风险，保障师生生命安全和身体健康，山东省聊城第一中学食堂建立健全食品安全管理制度，严格落实食品安全主体责任长效机制。

## 一、完善安全管理体系

学校食品安全实行校长负责制，配备专职食品安全管理人员和营养健康管理人，建立并落实集中用餐岗位责任制度，明确食品安全与营养健康管理相关责任，对膳食营养均衡等进行咨询指导，推广科学配餐、膳食营养等理念。

(一) 配备食品安全总监和食品安全员。依照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》相关规定，配备与生产规模相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，任命分管食品安全校领导担任食品安全总监，每个食堂任命两人专职食品安全管理人员为食品安全员。结合工作实际，制定《山东省聊城第一中学食品安全总监职责》《山东省聊城第一中学食品安全员守则》，明确岗位职责并在餐厅显著位置公示。食品安全总监、食品安全员按照岗位职责协助学校主要负责人做好食品安全管理工作，落实食品安全主体责任。

(二) 建立健全过程控制制度。建立健全食材采购与查验、食品处理过程控制、餐用具清洗消毒、从业人员健康管理与培训、

食品留样、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、食品安全管理人员制度、食品添加剂使用、餐厨废弃物处置、有害生物防治等食品安全保障规章制度，明确进货查验、食材贮存、食品加工、成品验收、备餐、餐饮具清洗消毒、场所消毒通风等7个重点环节操作规范，制定食品安全风险管控清单，明确防控关键点，实行食品处理全流程化管控。

(三)建立并落实食品安全追溯体系和信息公开制度。建立食品安全追溯体系，采用信息化手段，采集、留存食品原料采购、食品贮存及食品加工制作等信息，保证食品可追溯。利用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息，组织师生家长代表参与食品安全与营养健康的管理和监督。制定食谱和菜品目录，每周公示带量食谱和营养素供给量，带量食谱定期更换。

(四)建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

(五)发挥学生膳食委员会职能。调动同学参与学生伙食民主管理，全面监督餐厅的伙食供应情况，包括质量、价格、品种、服务、环境卫生等，及时把握学生的意见建议，抓实闭环管理，协调好餐厅与学生的关系，增进餐厅与学生之间的感情。同时，倡导光盘行动，培养良好节约习惯。积极响应学校党委“厉行节

约，反对浪费”的倡议，以推进学校食堂光盘行动为重点，深入开展“厉行勤俭节约，反对餐饮浪费”行动，小份配餐，提倡学生按需购餐、按需加餐，以培养学生节约习惯为重点，推动勤俭意识入脑化行，有效制止餐饮浪费行为。

## 二、抓好常态化防控

建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合实际，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

(一)建立“日管控、周排查、月调度”工作机制。基于食材采购与查验、食材贮存、食品加工、成品、备餐、餐饮具(工具)清洗消毒、场所消毒通风等重点环节，制定“山东省聊城第一中学食品安全风险管控清单”。一是建立食品安全日管控制度。食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者学校主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。二是建立食品安全周排查制度。食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。三是建立食品安全月调度制度。学校主要负责人每月至少听取1次食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安

排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

(二)严格食品加工操作规范管理。严格执行色标管理，防止食品处理过程中的交叉污染。用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料分别标记为红色、绿色、蓝色，生食容器、熟食容器分别为圆形不锈钢盆、方形不锈钢盘。采取定量、定时的方法，实现食品加工的标准化生产，确保烧熟煮透。

(三)保持生产经营场所环境整洁和人员卫生。具有与所经营的食品品种、数量、供餐人数相适应的场所并保持环境整洁，与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。从业人员应当养成良好的个人卫生习惯，加工操作直接入口食品前应当洗手消毒，进入工作岗位前应当穿戴清洁的工作衣帽。

(四)落实学校大宗食品统一配送工作。严格落实市教体部门《关于加强学校大宗食品统一配送管理工作的意见》文件精神，积极参加属地教体部门组织的统一采购、统一配送。建立并落实食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度，如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关凭证。

(五)实施“互联网+明厨亮灶”建设。通过将科技手段与

4D 管理一体化应用，探索实施具有聊城一中特色的“智慧化监管+4D”管理新模式，加强对食品加工制作全过程的监督。运用科技手段，开发出 18 项风险管控场景，从以往单一的“后厨可视”，全面升级为操作行为和设备环境“可识别、可抓拍、可感知、可远程、可示警”，实现台账数字化、管理精准化，达到减负、提质、增效的效能。

(六)严格落实每周自查和校长陪餐等食品安全制度。定期组织开展食品安全隐患排查，落实食品安全管理制度。建立集中用餐陪餐制度，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。

(七)畅通食品安全投诉渠道。听取师生家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议。

### **三、强化应急处置**

食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关食品生产经营活动等否决建议，立即分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。同时，建立集中用餐食品安全应急管理和突发事故报告制度，制定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大。发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，应当立即采取下列措施：

1. 积极协助医疗机构进行救治；
2. 停止供餐，并按照规定向所在地教育、食品安全监督管理、

卫生健康等部门报告；

3. 封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，并按照食品安全监督管理部门要求采取控制措施；

4. 配合食品安全监管部门进行现场调查处理；

5. 配合相关部门对用餐师生进行调查，加强与师生家长联系，通报情况，做好沟通引导工作。

#### **四、加强宣传和培训**

按照食品安全法律法规规定和健康中国战略要求，落实校园食品安全责任，开展食品安全与营养健康的宣传教育，加强食品安全教育和日常管理，降低食品安全风险，及时消除食品安全隐患，提升营养健康水平。

1. 食品安全与营养健康管理相关工作人员应当按照有关要求，定期接受有关部门组织的食品安全、营养健康、卫生防疫等方面培训与考核，学习食品安全与营养健康相关法律、法规、规章、标准和其他相关专业知识。食品安全总监、食品安全员经“山餐安”系统培训、考核合格后，方可任命、上岗。

2. 定期组织食品安全管理人员、营养指导人员、食堂从业人员等进行营养健康知识和传染病防控技能培训，接受食品安全及营养健康、卫生防疫以及食物采购、储藏、烹饪和“三减”等方面的重点培训，每年度不少于 20 学时；食堂炊事员需要接受低盐、低油、低糖菜品制作技能培训。

3. 组织开展校园食品安全风险和营养健康监测，倡导健康饮食理念，定期组织营养指导人员培训，具备为不同人群提供营养配餐的能力，指导采购、配料、加工和营养标示，制定食谱和菜品目录，开展营养健康教育，指导食堂分餐员帮助学生合理选餐。

4. 每年组织一次食品安全管理人员、营养指导人员、食堂从业人员的岗位能力自我测评和考核。

5. 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。

6. 加强食品安全与营养健康的宣传教育，在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏病防治日等重要时间节点，开展相关科学知识普及和宣传教育活动。