# 学校食堂食品安全管理与操作规范[推荐阅读]

来源：网络 作者：平静如水 更新时间：2024-08-16

*第一篇：学校食堂食品安全管理与操作规范学校食堂食品安全管理与操作规范3篇1一、环境和机械卫生1、食堂负责内外环境卫生，责任要落实到人，做到门窗玻璃明，活完地面净，桌子一日三擦，地面一日三刷，每周一次大扫除。2、食堂内外要有防鼠防蝇措施，经...*

**第一篇：学校食堂食品安全管理与操作规范**

学校食堂食品安全管理与操作规范3篇1

一、环境和机械卫生

1、食堂负责内外环境卫生，责任要落实到人，做到门窗玻璃明，活完地面净，桌子一日三擦，地面一日三刷，每周一次大扫除。

2、食堂内外要有防鼠防蝇措施，经常地、有计划地消灭蟑螂。

3、各种炊事机械要有专人负责、专人保养，使用后要长期打扫干净，用专用盖布盖好。

4、冰箱内生熟分放，东西要码放有序，并定期除霜。

二、食品和炊具卫生

1、严格执行食品卫生法，生熟、半成品分开存放。

2、不买、不做、不吃腐烂变质和过期食品，不留隔顿剩菜剩饭。从采购员、保管员到每个炊事员，都要严格把关，杜绝食物中毒。

3、各种炊事用具要有固定的位置，码放整齐有序。

三、个人卫生

1、上班时必须穿戴整洁的工作服和工作帽，不准穿工作服上厕所和外出，养成勤洗澡、勤洗手、勤换工作服，饭前便后、打喷嚏擤鼻涕后要洗手的好习惯。

2、工作时不准吸烟，不准戴戒指、耳环、项链、手表，不准抹口红、染指甲，不准赤脚，不准留长发、长指甲。

3、个人遇有拉肚子、感冒发烧、患皮肤病以及受外伤等，要及时报告保健医生及时采取有效措施。

四、餐具消毒卫生

1、餐具、炊具每天严格消毒。

2、餐厅和备餐间使用的药物消毒，药物和水按要求配比，喷洒。

3、熟食制作前要用酒精（浓度75%的酒精）涂抹手、刀、案板等。

4、备餐间每天要用消毒水擦洗柜台地面。

5、消毒后应达到光、洁、净、干，无消毒水味和酒清味，符合防疫站检查化验的各种卫生指标。

五、厨房现场卫生

1、地面保持整洁干燥，污水必须迅速清除。

2、食物应在工作台上料理操作，并将生、熟食物分开处理。

3、刀和砧板工具及抹布等，必须保持整洁。

4、食物应保持新鲜、清洁、卫生，并于洗清后，分类以塑胶袋包紧，或装在有盖容器内，分别储放于冰箱或冷冻室内，不得将食物露在生活常温太久。鱼肉类取用处理要迅速，以免反复解冻而影响鲜度。

5、凡易腐败的饮食物品，应贮藏在摄氏零度以下的冷藏容器内，熟的与生的食物分开贮放，防止食物气味在冰箱内扩散及吸收箱内气味，并备脱臭剂或燃过的木炭放入冰箱，以吸净臭味。

6、工作厨台及厨箱下及下及厨房死角，应特别注意清扫，以防碎肉、菜屑遗留腐烂。

7、应装置抽油烟机，并定时清理油垢。

8、地面、天花板、墙壁、门窗如有孔洞缝隙应予填实密封，并保持整洁，以免蟑螂、老鼠躲藏或出入。

9、调味品应以适当容器装盛，使用后随即加盖，所有器皿及菜肴，均不得与地面接触。

10、密盖污物桶、厨余桶当夜倒除，不在厨房内隔夜。万一需要隔夜清除，则应用桶盖隔离，厨余桶四周应经常保持干净。

11、工作时，应穿戴整洁的工作衣帽。工作时不得用手接触或沾染食物与食器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。

12、在厨房工作时，不得在食物或食器的附近抽烟、咳嗽、吐痰、打喷嚏，万一打喷嚏时，要背向食物，用手帕或卫生纸罩住口鼻，并随即洗手。

13、厨房工作人员工作前、便后，均应洗手，保持双手清洁。

14、厨房清洁扫除工作，每日要做数次，清洁完毕，清扫用具应集中放置。杀菌剂和洗涤剂不得与杀虫剂等放在一起，有毒的物质要标明，放在固定场所及指定专人管理。

15、不得在厨房内躺或住宿，也不许随便悬挂衣服及放置鞋履，或乱放杂物等。

学校食堂食品安全管理与操作规范3篇2

为提高食堂从业人员食品安全意识，强化责任心，保障全体师生饮食安全，根据《餐饮服务食品安全操作规范》、《潍坊市校园安全建设标准》等文件要求，结合我校实际情况，特对我校食堂食品安全工作做如下要求。

一、进货提货

1.落实定点进货制度和索证索票制度。食堂食品供货单位必须具有合法资质，证件齐全。食堂进货必须落实定点采购、进货制度，严格索取供货商的有效许可证、索取供应商品的检验检疫证，或者相关的检验报告单。要查看供货商证件是否有效，是否齐全，所供物品是否在营业许可范围之内，所留的复印件是否加盖单位红章等。

2.落实验货制度。食堂进货时必须保证两人在场验货、看秤，要查看有没霉烂、变质情况，特别是冷冻食品尤其注意，发现问题食品要坚决退回，要严防地沟油、问题猪肉、问题蔬菜等进入学校食堂。

3.落实双人双锁制度。食堂面库、菜库及其它仓库必须上两把锁。锁钥匙由不同人员保管，一把钥匙由保管员保存，一把由伙管室保存。需要提取相关货物要提前申请，由保管员及伙管室人员开锁。物品拿完后立即上锁。

二、卫生要求

（一）要保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。

（二）操作前应洗净手部，操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手。

（三）接触直接入口食品的操作人员，有下列情形之一的，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.从事任何可能会污染双手的活动后。

（四）不得将私人物品带入食品处理区，不得穿工作服、工作鞋入厕。

（五）不得在食品处理区内吸烟、吐痰、漱口、饮食或从事其他可能污染 食品的行为。

（六）干完本职工作后要及时清理卫生，垃圾立即清理，地面清刷干净、工具清洗消毒并放于指定位置。

（七）当日工作结束，各工作区要注意关灯、关门、放好防鼠板与防鼠网。

三、面食要求

1.馒头制作要严格落实学校相关要求，定期称量馒头斤数。

2.、面粉、馒头盘不得直接接触地面。

3.蒸完馒头后，所有剩面粉要立即存入面库，馒头机、和面机等擦拭干净。

4.卫生工具、手套、工作服要放在指定位置，不得乱扔乱放。

四、菜食要求

（一）存放关：

1.存放食品要分门别类，做到生熟分开，避免交叉感染；

2.食品存放必须做到离墙离地在10cm以上，并且要摆放整齐；

3.库存物品要常检查，及时查看保质期，所有物品要在保质期内使用完毕，若发现有变质、霉变的食品和原料要马上清除。

（二）加工关：

1.蔬菜要择净洗净，去腐烂杂质、泥土。每种蔬菜至少要清洗或冲洗三遍。一般蔬菜（如白菜、菠菜等）切后要在盆中用淡盐水浸泡1个小时以上并用清水再冲洗一遍，以尽大可能地去除药物残留。对有残留农药的蔬菜，如青椒、菜花、芹菜等，在下锅前必须先用开水烫一下，以清除残留农药。

2.切菜要做到大小均匀，适合学生入口为宜。

3.冻肉、冻鱼、冻鸡要泡透、完全化冻后，再查看是否变质，要煮熟、炸透。

4.操作过程中若有食品掉在地上，要清洗干净再放入容器，不能利用的要及时清除，不得留存。

5.切好的蔬菜或原料要用盆盛好并要存放在菜架上，不得直接放在地上。

6.学生菜桶必须单只拿取，不得叠放，防止交叉污染。

7.饭菜做好存放时要做到生熟容器分开，存放在专用菜架上，并采取必要的防蝇、防尘措施。

学校食堂食品安全管理与操作规范3篇3

党中央和国务院历来高度重视青少年学生营养健康状况水平，教育部非常重视学校食品安全工作，为了更好的贯彻落实《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，加强学校食品安全的规范化管理，确保学生在校期间就餐食品安全，教育部组织食品安全专家及长期从事学校食堂工作的管理人员研制并拍摄了《学校食堂食品安全管理与操作规范》教学片。

该教学片分为资质篇、管理篇、操作篇和应急处理篇，比较全面地介绍了开办学校食堂需要具备的基本条件，学校应建立的食品安全管理组织、管理制度，食堂从业人员应具备的卫生要求，食品加工重要环节的操作规范，以及发生食物中毒后应采取的基本措施等方面的法律法规要求和知识。

【资质篇】

一、向食品药品监督管理部门报审

《中华人民共和国食品安全法》第二十九条 国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品流通、餐饮服务，应当依法取得食品生产许可、食品流通许可、餐饮服务许可。

因此，当建设学校食堂时，要将食堂的平面布局图纸提交食品药品监管部门接受指导后才可以施工。这主要是为了避免因食堂选址、设施设备、布局不符合要求而给学校食堂的食品安全埋下隐患。

二、食堂布局要求

布局合理不仅可以提高从业人员的劳动效率，更重要的是还能避免交叉污染，增加食堂的食品安全系数。

《学校食堂与与学生集体用餐卫生管理规定》食堂应该有相对独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。

食堂无论新建、改建还是扩建都要遵循以下二个原则：一是各加工间要相对独立；二是路径要从脏→净、从生→熟，俗话就是说不走回头路。

三、食品加工操作间要求

食品加工操作间是指除原料库、盥洗间、更衣间、餐厅之外的食品加工场地总和。

1、食堂操作间最小使用面积不得小于8平方米（北京市规定：不小于50平方米，50平方米的供餐量不得超过100人，超过人均增加0.25平方米）；食堂操作间的面积应根据每餐最大供应量来确定。

2、操作间的墙壁应有用瓷砖或其他防水防潮可清洗的材料制成的墙裙。加工、消毒、烹饪等消毒间应有1.5米以上的墙裙；处理、存放直接入口食品的操作间墙裙应铺设到顶。

3、操作间的地面应有防水、防滑、无毒易清洗的材料建造，并具有一定坡度，易于清洗及排水。

四、设施要求

1、要设餐饮具专用洗、消池，并不得与清洗蔬菜、肉类等设施设备混用。

2、要设供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

3、食堂应当有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、排烟装置及防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物等卫生设施。

4、职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、幼儿园的食堂不得制售凉菜。

取得食品药品监管部门发放的《餐饮服务许可证》方可营业。没有取得《餐饮服务许可证》开办学校食堂属违法行为。

由于水源的卫生问题往往容易被忽视，因此而造成的食源性疾病事件屡有发生，所以在这里，特别提醒大家，对于使用自备水源以及二次供水的学校食堂的用水也必须达到国家规定的卫生标准。

【管理篇】

一、建立健全食品安全管理组织

1、建立校长负责制

《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》第二十三条 学校应建立主管校长负责制。

2、配备食品安全管理员

3、有条件、大规模用餐的学校可以建立检验室、配备检验员

二、建立健全食品安全管理管理制度

1、岗位责任制度

2、记录制度

3、环境卫生制度

4、食品安全保卫制度

食品安全是学校的头等大事，学校食堂自然就是安全重地，所以，非食堂工作人员绝对不允许进入食品加工操作间和食品原料存放间，更不能借道穿行，下班后，一定要认真检查门窗是否锁好，以避免因为安全保卫措施没做好被犯罪分子钻空子投毒导致食物中毒事故的发生。

此外，清洁卫生用品如消毒剂、洗涤剂以及杀虫剂及灭鼠药等物品一定要单独存放，专人保管并有领取使用记录以防污染食品或错拿误用。

5、监督检查制度

对以上4种制度的执行情况定期进行监督检查，以防流于形式。监督检查的内容主要有：

一是从业人员每天按照岗位卫生要求进行自查；二是管理人员每日应检查从业人员是否落实了岗位卫生要求；三是学校的领导应定期对食堂食品安全状况进行抽查。除些之外，食品药品监管部门和教育行政部门还要定期对各项规章制度的执行情况进行督查；四是相关的食品安全管理内容应该在用餐场所公示。

6、奖罚与责任追究制度 对于严格执行各项规章制度，在工作当中作出了突出成绩的人员要给于奖励。对玩忽职守、疏于管理，发生食品安全问题，造成学生食物中毒或者其他食源性疾患的责任人，一定要追究责任，给于惩罚。

三、对食堂从业人员的管理

食堂从业人员包括：食堂采购员、食堂炊事员、食堂分餐员、食堂仓库保管员等。食堂从业人员是食品的直接加工者，他们的健康状况和个人卫生习惯直接影响着食品安全，因此，加强对食堂从业人员的管理是确保食品安全的重要环节，也是管理工作当中的重中之重。

1、了解品行及心理状况。

2、必须进行健康检查。

《中华人民共和国食品安全法》第三十四条 食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。千万别以为食堂从业人员的健康问题靠着一年一次的体检就可以高枕无忧，还必须对从业人员的健康进行动态的医学观察，也就是晨检制度，每天要观察从业人员中是否有人吃药、咳嗽、上医院、经常上厕所等等一些现象，如果发现有上述现象，应进一步了解该人员的身体健康状况。所以，食堂从业人员在出现发热、咳嗽、腹泻、呕吐以及其他有障于食品安全症状的时候，一定要立即撤离工作岗位，等治愈后才能重新上岗。确保学生用餐卫生安全对从业人员的健康管理是第一关，这关一定要把好。

3、要加强对食堂从业人员的食品安全知识培训。

《学校食堂与与学生集体用餐卫生管理规定》要求：食堂从业人员、管理人员必须掌握有关食品安全的基本要求。由于食堂从业人员经营流动，所以培训需要反复进行。

4、对从业人员服饰的要求。

食品生产经营人员进入操作间以前，必须换戴整洁的工作服、工作帽，工作服以浅颜色为宜。工作服上半部分最好不要有口袋，以防口袋中的物品落入食品容器或食品加工机械内，戴帽时应将全部头发都罩在帽中。

5、对仪容仪表的要求

6、保持良好的卫生习惯。【操作篇】

HACCP作为一种食品加工生产的安全控制体系，其科学性、有效性已经得到了国际社会的广泛接纳和认可，食品生产企业通过对食品各加工环节当中存在的危险因素进行充分的分析，针对存在危险因素的环节采取相应严格的控制措施，从而使最终产品有较高的安全性。HACCP是一个评估危害并建立控制系统的科学有效的管理模式，它的本质是着眼于预防控制和消除食品生产经营当中的不安全因素，而不是依靠最终产品的检验来保证食品的安全。目前世界各国普遍采用这套管理体系：

采购与运输---入库与存储---加工与保鲜---烹饪---分餐---洗刷与消毒 采购是食品加工的第一个环节，也是保证饮食安全的第一个关键点。这个环节最容易出现的问题：一是食品原料不符合安全标准，被致病菌污染或混有寄生虫、有机磷等有害物质。二是采购车辆及人员不符合卫生安全要求，造成食品原料被污染。

采购食品原料时应该注意的原则：

1、必须到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购。并应当索取留存有供货单位盖章或签字的购物凭证以利溯源，长期定点采购的应与供应商签定包括保证食品安全内容的采购供应合同，不得采购没有相关许可证、营业执照、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等证明材料的食品、食品添加剂及食品相关产品，对一些大的食品原料供应基地，还应实地考察供货商，了解他们生产食品的质量控制措施是否完善、落实。

2、要依法索证索票，进货查验并进行记录。《食品安全法》第三十九条规定，食品生产经营者采购食品，应当查验供货商的许可证和食品合格的证明文件，食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保持期、供货者名称及联系方式，进货日期等内容，食品进货查验记录应当真实，保存期不得少于二年。

3、进行感官检查。保证采购的食品原料新鲜、无腐败变质、油质酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他异常的地方。除此之外，对食品的包装也要仔细察看，包装如有破损、漏气，食品就极有可能被污染，另外，察看预包装食品时，还要特别注意标识是否完整。

4、要做好采购记录。

采购员每天采购食品后应及时填写采购记录并存档备查，采购记录的内容包括：

5、运输食品的车辆、容器一定要专用。绝不能使用曾运过有毒有害物品的的车辆、容器来运送食品。如果一车多用，使用前一定要清洗、消毒并注意不要将食品和其他有毒有害物品混装，运输过程中还应做到防尘、防淋、防晒，长时间运输鱼、肉、豆制品等易腐败的食物，要做到冷藏运输。

验收入库与储存是原材料进入食品加工流程的第二个环节。在这个环节最容易出现的二个问题是：原材料落地被污染或混入杂物和原材料储存不当或过期变质。验收合格的主副食品、生熟食品要分库储存以防交叉污染，熟食品及易腐食品还必须冷藏保存，所有的货物都要填写货架标签，分类分架、离地隔墙存放。食品储存场所绝不允许存放有毒有害物品及个人物品。

食品的加工是指对食品进行化冻、择选、洗切为烹饪做好准备工作的全过程。在这个环节上最容易出现问题的是：加工时动植物的有毒部分未去除或去除不净；食品加工用具如墩、刀、筐、案、泡洗池等不符合食品安全要求，使食品受到致病菌污染。所以，在这一工序当中，我们要特别注意遵守以下几个操作规范。

首先是动物性与植物性食品加工时水池、工具、容器必须：分开使用、标记明显。

第二是放置原料、半成品、成品的容器及加工工具必须做到：分开使用、标记明显。

第三所有的容器在使用过程中都不能直接放在地上，用后都要认真清洗消毒，做到：刀不生锈、物见本色、定位存放。

第四动物性食品解冻时应注意解冻的时间和温度，在室温下自然解冻建议不超过4小时。

第五蔬菜要仔细择洗，做到：无泥沙、无烂叶、无虫害及异物。所有的蔬菜都要先洗后切，以免蔬菜当中含有的维生素丢失；洗净的蔬菜要在浸泡池中至少浸泡5分钟，并注意水菜比例适当，确保蔬菜完全浸泡在水中，他可以最大程度的减少残留农药对食用者的危害。

第六所有加工好的食品在烹饪前必须注意保鲜，用于保存食品的冷藏设备必须贴有标志并有专人管理，保鲜库00C~100C，冷冻库-200C~-10C。

烹饪是指对蔬菜、肉、禽蛋、水产进行煎、煮、炒、烹、炸，达到色正味美爽口的制作过程。这一过程最容易出现的问题：

一是盛装食物的容器生熟不分造成二次污染；

二是加热不彻底、受热不均导致食品中的有害细菌不能被杀灭； 三是食品添加剂等化学物品使用不当。

分餐环节最容易出现的问题是：分餐室的空气细菌超标，所用的工具、容器和分餐人员带有病菌，所以在分餐工作中要严格执行个人卫生和操作规范，非分餐人员不得进入分餐间。

为了确保分餐环节的卫生安全，分餐必须遵循以下操作规范：

1、分餐开始前1小时消毒分餐室。通常消毒的方法是用紫外线灯照射不少于30分钟或用臭氧发生器消毒1小时即可。

2、分餐开始前，分餐人员要二次更衣，戴上口罩，分餐用的手套应为一次性用品。分餐用的工具应由保洁柜取出后直接送入分餐间。

3、分餐开始前先由食品安全管理员取饭菜留样，每种饭菜留样不得少于100克，并做到每菜一盒标明生产日期和时间，留样饭菜降到常温后放入专用冰箱保留48小时以上。

4、分餐过程中，如果成品不小心掉在操作台上或地上，直接分餐人员不要自己清理，以免污染双手，要由其他人及时清理。

5、分餐时还要注意检查饭盒是否干净，不符合卫生要求的绝不允许装入食品。

6、分餐期间，工作人员不得离开工作岗位，分餐完毕后，首先要关上窗口然后把工具、容器码放归位，最后彻底打扫卫生，打扫卫生的工具必须专用。

洗刷消毒指的是对食品加工使用的工具、器具及用餐人员使用的餐具清洗和消毒的过程，它是防止食品被致病菌污染的重要措施之一。这个环节最容易出现的二个问题是：

一、洗刷消毒不彻底，致使病菌残留；

二、消毒后运输存放不符合卫生条件，造成二次污染。

洗刷工序：

1、彻底清除掉工具、容器、餐具上的食物残渣；

2、用碱水或加入洗涤剂的水仔细刷洗，清除油污；

3、用流动的清水反复冲洗，防止洗涤剂中的化学品残留。

4、洗碗机消毒：水温达到850C以上，传递时间大于40秒，注意喷水口是否堵塞；

5、浸泡消毒：浸泡时间5分钟以上，有效氯浓度250~300毫克/升，水温低于200C，否则有效氯将会挥发；浸泡消毒后的物品要用流水彻底冲洗干净；

6、擦试法：750C的酒精，用于擦试手和物体表面； 【应急处理篇】

食物中毒的四个特征：

1、发病急；

2、症状相似；

3、吃同样的食物；

4、没有传染性； 预防食物中毒的措施

1、建立完善的安全管理制度和管理机构

2、完善食堂的卫生设施、设备

3、加强食品安全关键点的控制

4、提高食堂从业人员的安全意识

5、加强学校食堂安全保卫工作 学校食品安全须知

一、食源性疾病的十大危险因素

1、过早地烹调食物，煮熟的食物保存在室温条件下（25℃--40℃）距食用超过2小时；

2、熟食或剩余食品重新加热时未达到杀死病菌所需的温度和时间（70℃至少维持2分钟）；

3、肉、奶、蛋、豆类及其制品加热不彻底，未烧熟煮透；

4、冷冻肉及家禽在烹调前没有充分解冻；

5、由于人员操作或者存放不当等造成生熟食品交叉污染；

6、误食有毒的动植物或者烹调加工方法不当没有去除其中的有害物质；

7、生食海、水、产品及其他可能被寄生虫、细菌、病毒污染的食品；

8、食物的体积过大，烹调的温度和时间不够；

9、食品从业人员健康状况和卫生习惯不良；

10、使用不洁净的水。

二、预防食物中毒的十项建议

1.保持厨房环境和餐用具的清洁卫生； 2.选择新鲜、安全的食品和食品原料。切勿购买和食用腐败变质、过期和来源不明的食品；切勿食用发芽马铃薯、野生蘑菇、河豚鱼等含有或可能含有毒有害物质的原料加工制作的食品。

3.蔬菜按一洗二浸三烫四炒的顺序操作；

4.肉及家禽在冷冻之前按食用量分切，烹调前充分解冻； 5.肉、奶、蛋及其制品和四季豆、豆浆应烧熟煮透；

6、尽快吃掉烹调好的食品，否则应及时防入冰箱；

7、妥善贮存食品。食品贮藏于密闭容器里；生食品和熟食品分开存放，避免接触；新鲜食物和剩余食物不要混在一起；提前做好的食品和需要保存的剩余食物存放在高于60℃或低于10℃的条件下。

8、经冷藏保存的熟食和剩余食物及外购的熟肉制品食用前应彻底加热，食物中心温度必须达到70℃并至少维持2分钟；

9、不光顾无证无照的流动摊档和卫生条件差的饮食店；

10、养成良好的个人卫生习惯。

三、预防食物中毒十项禁止的不良操作

1、严禁露天加工、制作和售卖食品；

2、严禁加工和出售腐烂变质、酸败、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品；

3、严禁使用发芽马铃薯、野生蘑菇、河豚鱼等含有有毒有害物质的原料加工食品；

4、严禁加工和出售以猪内脏特别是猪肺、猪肝等原料制作的食品；

5、严禁使用超过保质期的食品和食品原料加工制作食品；

6、严禁无凉菜（熟食）间的食堂加工出售冷荤凉菜；

7、严禁售卖外购的散装熟肉制品及其他冷荤凉菜；

8、严禁加工和售卖未在冷藏条件下保存的剩余食品；

9、严禁生熟食品混放和加工生熟食品的容器、工具混用；

10、严禁患有消化道传染病（包括病原携带者）、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍于食品卫生疾病的人员上岗。

四、食物中毒的应急处置：

1、立即送患者到医院就诊，进行救治；

2、立即报告食品监督管理 教育行政部门；

3、停止销售或封存可疑食品或物品；

4、保护现场，配合食品监督管理部门取证；

5、与中毒人员家属联系，稳定情绪。

**第二篇：学校食堂食品安全管理与操作规范**

学校食堂食品安全管理与操作规范

一、国家颁布的与学校食品安全相关的法律、法规、规范

《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《学生集体用餐卫生监督办法》、《学校食堂与学生用餐卫生管理规定》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等等。

重点讲讲卫生部、教育部印发的《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》中明确规定：学校发生食物中毒事故需要追究学校行政责任的，应当按以下原则，分别追究学校主要领导、主管领导和直接责任人的行政责任。

综合学校食物中毒事故行政责任追究内容和办法，可以概括区分为事前追究和事后追究两部份，这里的“事”是指发生的食品安全事故。

（一）事前责任追究内容

1、未建立食堂卫生校长负责制的，或未设立专职或兼职食品卫生管理人员的；

2、实行食堂承包经营（托管）经营的学校未建立准入制度或准入制度未落实的；

3、未建立学校食品卫生安全管理制度或管理制度不落实的；

4、学校食堂未取得餐饮服务许可证的；

5、学校食堂从业人员未取得健康证明或存在影响食品安全病症未调离食品工作岗位的，以及未按规定安排从业人员进行食品卫生知识培训的；

6、违反《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》第十二条规定采购学生集体用餐的；

7、对餐饮监管部门或教育行政部门提出的整改意见，未按要求的时限进行整改的。

（二）事前责任追究办法

事前追究内容包含了法律法规对学校食堂在管理、采购、贮存、制作、销售等各个环节的基本要求。教育主管部门和餐饮监管部门在例行的检查、督查工作中，发现学校存在上述问题，教育主管部门将给予学校限期整改、警告、通报批评、考核扣分的处罚，情节严重的给予学校主要领导、主管领导和相关责任人政纪处分。餐饮监管部门将给予责令整改、警告、罚款的处罚，拒不改正或者有其他严重情节的，吊销餐饮服务许可证。

（三）事后责任追究事内容

1、瞒报、迟报食物中毒事故，或没有采取有效控制措施、组织抢救工作致使食物中毒事态扩大的；

2、未配合餐饮监管部门进行食物中毒调查或未保留现场的。

（四）事后责任追究办法

承包经营者和集体用餐配送单位不履行或不正确履行食品卫生职责，造成学校发生食物中毒事故的，依法追究法律责任。

发生一般学校食物中毒事故，中毒人数少于29人的，追究直接管理人的责任。

发生一般学校食物中毒事故，中毒人数在30人及以上的，追究直接管理责任人的责任，但直接管理责任人在事故发生前已将学校未履行食品卫生职责情况书面报告学校主管领导，而学校主管领导未采取措施的，由学校主管领导承担责任。

发生较大学校食物中毒事故，追究直接管理责任人和学校主管领导的责任。

发生重大学校食物中毒事故，追究直接管理责任人、学校主管领导和学校主要领导的责任。

举例说明： 1、2024年6月28日四川眉山学校食品污染事件（映天学校沙门氏菌污染食品致感染性腹泻事件中）１１名责任人被处理。其中，免去区食品药品监督管理局党组书记、局长王勇前职务；免去区教育局分管安全工作的纪委书记黄金泉职务并给予党内严重警告处分。此外，东坡区教育局党委书记、局长石冬如等其余９名人员也受到了相应处分。2、2024年9月26日唐山迁安市杨店子中学，后果咱们大家都知道。

3、人民网北京2024年1月10日电：近日，中纪委监察部官方网站发布了监察部通报的5起危害食品安全责任追究典型案例。山西省孝义市金晖小学学生集体腹泻事件失职渎职案。该学校食堂长期无证经营，且存在通风不畅、管理不严、卫生安全措施缺失等问题，致使发生46名学生集体腹泻事件。孝义市教育、食品药品监管部门和梧桐镇政府存在监督管理不严、督促整改不力问题。孝义市教育局局长、食品药品监管局局长等11人受到政纪处分。

二、学校食堂食品安全管理与操作规范

教育部体育卫生与艺术教育司委托人民教育出版社，由国家食品药品监督管理总局食品安全监管司监制《学校食堂食品安全管理与操作规范（2024年版）》教学片。大家可以从网上学习一下

我从八个方面强调一下学校食堂操作规范：

（一）采购与运输

（二）入库与存储

（三）加工与保鲜

（四）烹饪

（五）销售

（六）洗刷与消毒

（七）就餐场所

（八）食堂从业人员的管理的基本要求

（一）采购与运输

采购是食品加工的第一个环节，也是保证饮食安全的第一个关键点。这个环节最容易出现的问题：一是食品原料不符合安全标准，被致病菌污染或混有寄生虫、有机磷等有害物质。二是采购车辆及人员不符合卫生安全要求，造成食品原料被污染。

一是严格把好食品的采购关

食品采购员必须到持有流通许可证或者工商执照的经营单位采购食品，并按照国家有关规定进行索证；应相对固定食品采购的场所，以保证其质量。禁止采购以下食品：⑴腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽

不洁、混有异物或者其他感观性状异常，含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；⑵未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；⑶超过保值期或不符合食品标签规定的定型包装食品；⑷其他不符合卫生标准的食品。

要依法索证索票，进货查验并进行记录。

《食品安全法》第三十九条规定，食品生产经营者采购食品，应当查验供货商的许可证和食品合格的证明文件，食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保持期、供货者名称及联系方式，进货日期等内容，食品进货查验记录应当真实，保存期不得少于二年。

二是把好食品的运输关

运输食品的车辆、容器一定要专用。绝不能使用曾运过有毒有害物品的的车辆、容器来运送食品。如果一车多用，使用前一定要清洗、消毒并注意不要将食品和其他有毒有害物品混装，运输过程中还应做到防尘、防淋、防晒，长时间运输鱼、肉、豆制品等易腐败的食物，要做到冷藏运输。（传送货物与运送垃圾的是否分开使用）

（二）入库与存储 验收入库与储存是原材料进入食品加工流程的第二个环节。在这个环节最容易出现的两个问题是：原材料落地被污染或混入杂物和原材料储存不当或过期变质。入库储存的七个基本要求，另外是否快检了？

⑴原辅料进库前必须严格检验，发现不合格或无检验合格证书又无化验单者，验收人员应拒绝入库。散装食品是否检验了（2024年5月9浙江瑞安瑞祥高中(原云江中学)居然早餐里惊现老鼠头，网友发出微博并配上了照片。照片里，用塑料袋包裹的糯米饭中，有一个非常显眼的老鼠头，甚至连老鼠胡须都能看清楚。）

⑵验收之后进行登记，登记内容包括品名、供货单位、数量、进货日期、感观检查情况、索证情况等。

⑶食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查，及时处理变质或超过保质期限的食品。

⑷食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。（更衣间存放个人物品的地方）

⑸有用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品应分柜存放。放在冰箱中的食品必须有保鲜膜覆盖。

⑹贮存场所要做到通风、防潮，保持室内干燥，地面、货架保持清洁,设有防鼠、防蝇措施并避免阳光直晒食品，容器要加盖防尘。⑺严禁非食堂工作人员随意进出食品贮藏间。

（三）加工与保鲜

食品的加工是指对食品进行化冻、择选、洗切为烹饪做好准备工作的全过程。在这个环节上最容易出现问题的是：加工时动植物的有毒部分未去除或去除不净；食品加工用具如墩、刀、筐、案、泡洗池等不符合食品安全要求，使食品受到致病菌污染。所以，在这一工序当中，我们要特别注意遵守以下几个操作规范。

首先是动物性与植物性食品加工时水池、工具、容器必须：分开使用、标记明显。

第二是放臵原料、半成品、成品的容器及加工工具必须做到：分开使用、标记明显。

第三所有的容器在使用过程中都不能直接放在地上，用后都要认真清洗消毒，做到：刀不生锈、物见本色、定位存放。

第四动物性食品解冻时应注意解冻的时间和温度，在室温下自然解冻建议不超过4小时。

第五蔬菜要仔细择洗，做到：无泥沙、无烂叶、无虫害及异物。所有的蔬菜都要先洗后切，以免蔬菜当中含有的维生素丢失；洗净的蔬菜要在浸泡池中至少浸泡5分钟，并注意水菜比例适当，确保蔬菜完全浸泡在水中，他可以最大程度的减少残留农药对食用者的危害。第六所有加工好的食品在烹饪前必须注意保鲜，用于保存食品的冷藏设备必须贴有标志并有专人管理，保鲜库0℃～10℃，冷冻库－20℃～－1℃。

（四）烹饪

烹饪是指对蔬菜、肉、禽蛋、水产进行煎、煮、炒、烹、炸，达到色正味美爽口的制作过程。这一过程最容易出现的问题：一是盛装食物的容器生熟不分造成二次污染；二是加热不彻底、受热不均导致食品中的有害细菌不能被杀灭；三是食品添加剂等化学物品使用不当。

（五）销售

销售环节最容易出现的问题是：分餐室的空气细菌超标，所用的工具、容器和销售人员带有病菌，所以在销售工作中要严格执行个人卫生和操作规范，非分餐人员不得进入分餐间。各个单位回去之后一定要向领导反映备餐间。

销售的操作规范

为了确保分餐环节的卫生安全，销售必须遵循以下操作规范：

1、分餐开始前1小时消毒分餐室。通常消毒的方法是用紫外线灯照射不少于30分钟或用臭氧发生器消毒1小时即可。

2、分餐开始前，分餐人员要二次更衣？，戴上口罩，分餐用的手套应为一次性用品。分餐用的工具应由保洁柜取出后直接送入分餐间。

3、分餐开始前先由食品安全管理员取饭菜留样，每种饭菜留样不得少于100克，并做到每菜一盒标明生产日期和时间，留样饭菜降到常温后放入专用冰箱保留48小时以上。（重点有几个方面：留样量至少100g、留样容器要求就不漏水不漏气、留样冰箱必须专用不能混用、时间不能少于48h有的都有霉斑了还留着、留样是否专人每天都留、留样不能是剩菜而是头一勺菜饭）

4、分餐过程中，如果成品不小心掉在操作台上或地上，直接分餐人员不要自己清理，以免污染双手，要由其他人及时清理。

5、分餐时还要注意检查饭盒是否干净，不符合卫生要求的绝不允许装入食品。盛饭的托盘不能摞放。

6、分餐期间，工作人员不得离开工作岗位，分餐完毕后，首先要关上窗口然后把工具、容器码放归位，最后彻底打扫卫生，打扫卫生的工具必须专用。

（六）洗刷与消毒

洗刷消毒指的是对食品加工使用的工具、器具及用餐人员使用的餐具清洗和消毒的过程，它是防止食品被致病菌污染的重要措施之一。这个环节最容易出现的二个问题是：

一、洗刷消毒不彻底，致使病菌残留；

二、消毒后运输存放不符合卫生条件，造成二次污染。

消毒的基本要求

1、食堂应当有用耐磨、易清洗的无毒材料制造或建成的餐饮具专用洗刷、消毒池等清洗设施设备。采用化学消毒的，必须具备三个以上的水池，并不得与清洗蔬菜、肉类等设施设备混用；

2、餐饮具使用前必须冼净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具；

3、消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐具贮存柜上有明显标记。餐具保洁柜应定期清洗、保持洁净；

4、餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求；

5、洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所（橱柜），并有明显的标记。

（七）就餐场所

对就餐场所的基本要求是：

1、餐厅店堂应保持整洁，在餐具摆台后或有人就餐时不得清扫地面，餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的应当回收保洁。

2、当发现或被就餐者告知所提供的食品确有感官性状异常或可疑变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员。备餐人员应该立即检查被撤换的食品和同类食品，作出相应处理，确保供餐的安全卫生。

3、供就餐者自取的调味料，应当符合相应的食品卫生标准和要求。供餐场所应设臵供用餐者洗手、洗餐具的自来水装臵。

4、加强对食堂免费汤桶的管理，免费汤桶、汤盆不准放在大厅，要放在备餐间（区），有专人看管，专人分餐。

（八）食堂从业人员的管理的基本要求

明确一个定义啥叫从业人员：指餐饮服务提供者中从事食品采购、保存、加工、供餐服务以及食品安全管理等工作的人员。

1、食堂从业人员应有良好的个人习惯，操作时应穿戴清洁的工作衣帽，并把头发臵于帽内；不得留长指甲、涂指甲油、戒指加工食品；不得在食品加工和销售场所内吸烟。专间（备餐间或售饭时）操作人员应戴口罩。

2、食堂从业人员、管理人员必须掌握有关食品安全的基本要求。要加强对食堂从业人员的食品安全知识培训，《学校食堂与与学生集体用餐卫生管理规定》要求：食堂从业人员、管理人员必须掌握有关食品安全的基本要求。由于食堂从业人员经营流动，所以培训需要反复进行（有几家自己搞过培训）。

3、每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作；

4、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，一定要立即撤离工作岗位，等治愈后才能重新上岗。确保学生用餐卫生安全对从业人员的健康管理是第一关，这关一定要把好；

5、食堂从业人员及集体餐分餐人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品安全的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品安全生的病症或治愈后，方可重新上岗；

6、打喷嚏时，要用纸巾或手帕掩住口鼻并转身背对食品或他人，以免污染食品。

三、与学校食堂管理有关的几个制度

有关学校食堂食品安全的法规，都对食堂生安全管理的明确规定的要求，内容较多，归纳起来，主要是建立健全七项制度机制。

（一）建立健全食品安全管理组织机制

1、建立校长负责制

《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》第二十三条

学校应建立主管校长负责制。教育部、卫生部联合下发的《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》进一步明确，校长是学校食品安全第一责任人。（刚刚举的例子）

2、配备食品安全管理员（见附表1）

3、有条件、大规模用餐的学校可以建立检验室、配备检验员（300人以上学校食堂必须将建立快速检测室，一中、二中、新寨、职校、三幼）

（二）建立健全食品卫生管理制度及岗位责任制度 具体地讲是要有健全的卫生管理、检查制度；原料采购索证（采购食品的卫生许可证、检验合格证、化验单、购货凭证等）、库房管理、粗加工管理、烹调加工管理、面点制作管理、餐（用）具清洗消毒、食品留样制度等等。相关的卫生管理条款应在用餐场所公示（张贴上墙），接受用餐者的监督。

（三）建立健全食物中毒或其他食源性疾患等突发事件的报告制度和应急处理机制

学校要有详细的应急预案、有应急处理组织机构、有与相关部门的应急联动机制、有应急演练。发生食物中毒或疑似食物中毒事故应及时报告当地教育主管部门和卫生行政部门。

（四）建立健全食堂安全保卫制度

严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保学生用餐的卫生与安全。下班后，一定要认真检查门窗是否锁好，以避免因为安全保卫措施没做好被犯罪分子钻空子投毒导致食物中毒事故的发生。

此外，清洁卫生用品如消毒剂、洗涤剂以及杀虫剂及灭鼠药等物品一定要单独存放，专人保管并有领取使用记录以防污染食品或错拿误用。

食堂实行承包经营时，必须把食品卫生安全工作作为承包合同的重要指标。

（五）建立健全食品安全责任追究制

对于严格执行各项规章制度，在工作当中作出了突出成绩的人员要给于奖励。对玩忽职守、疏于管理，发生食品安全问题，造成学生食物中毒或者其他食源性疾患的责任人，一定要追究责任，给于惩罚

（六）建立健全监督检查制度 监督检查的内容主要有：

一是从业人员每天按照岗位卫生要求进行自查；“晨检”完善了没有

二是管理人员每日应检查从业人员是否落实了岗位卫生要求；

三是学校的领导应定期对食堂食品安全状况进行抽查。除些之外，食品药品监管部门和教育行政部门还要定期对各项规章制度的执行情况进行督查；

四是相关的食品安全管理内容应该在用餐场所公示。（量化分级、许可证）

（七）建立健全食堂从业人员管理制度

食堂从业人员是食品的直接加工者，他们的健康状况和个人卫生习惯直接影响着食品安全，因此，加强对食堂从业人员的管理是确保食品安全的重要环节，也是管理工作当中的重中之重。刚刚讲到的规范的第八点。

**第三篇：学校食堂食品安全管理与操作规范**

学校食堂食品安全管理与操作规范

------陈仓区幼儿园《学校食堂食品安全管理与操作规范》培训材料

党中央和国务院历来高度重视青少年学生营养健康状况水平，教育部非常重视学校食品安全工作，为了更好的贯彻落实《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，加强学校食品安全的规范化管理，确保学生在校期间就餐食品安全，教育部组织食品安全专家及长期从事学校食堂工作的管理人员研制并拍摄了《学校食堂食品安全管理与操作规范》教学片。

该教学片分为资质篇、管理篇、操作篇和应急处理篇，比较全面地介绍了开办学校食堂需要具备的基本条件，学校应建立的食品安全管理组织、管理制度，食堂从业人员应具备的卫生要求，食品加工重要环节的操作规范，以及发生食物中毒后应采取的基本措施等方面的法律法规要求和知识。

【资质篇】

一、向食品药品监督管理部门报审

《中华人民共和国食品安全法》第二十九条 国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品流通、餐饮服务，应当依法取得食品生产许可、食品流通许可、餐饮服务许可。

因此，当建设学校食堂时，要将食堂的平面布局图纸提交食品药品监管部门接受指导后才可以施工。这主要是为了避免因食堂选址、设施设备、布局不符合要求而给学校食堂的食品安全埋下隐患。

二、食堂布局要求

布局合理不仅可以提高从业人员的劳动效率，更重要的是还能避免交叉污染，增加食堂的食品安全系数。

《学校食堂与与学生集体用餐卫生管理规定》食堂应该有相对独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。

食堂无论新建、改建还是扩建都要遵循以下二个原则：一是各加工间要相对独立；二是路径要从脏→净、从生→熟，俗话就是说不走回头路。

三、食品加工操作间要求

食品加工操作间是指除原料库、盥洗间、更衣间、餐厅之外的食品加工场地总和。

1、食堂操作间最小使用面积不得小于8平方米（北京市规定：不小于50平方米，50平方米的供餐量不得超过100人，超过人均增加0.25平方米）；食堂操作间的面积应根据每餐最大供应量来确定。

2、操作间的墙壁应有用瓷砖或其他防水防潮可清洗的材料制成的墙裙。加工、消毒、烹饪等消毒间应有1.5米以上的墙裙；处理、存放直接入口食品的操作间墙裙应铺设到顶。

3、操作间的地面应有防水、防滑、无毒易清洗的材料建造，并具有一定坡度，易于清洗及排水。

四、设施要求

1、要设餐饮具专用洗、消池，并不得与清洗蔬菜、肉类等设施设备混用。

2、要设供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

3、食堂应当有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、排烟装置及防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物等卫生设施。

4、职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、幼儿园的食堂不得制售凉菜。

取得食品药品监管部门发放的《餐饮服务许可证》方可营业。没有取得《餐饮服务许可证》开办学校食堂属违法行为。

由于水源的卫生问题往往容易被忽视，因此而造成的食源性疾病事件屡有发生，所以在这里，特别提醒大家，对于使用自备水源以及二次供水的学校食堂的用水也必须达到国家规定的卫生标准。

【管理篇】

一、建立健全食品安全管理组织

1、建立校长负责制

《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》第二十三条 学校应建立主管校长负责制。

2、配备食品安全管理员

3、有条件、大规模用餐的学校可以建立检验室、配备检验员

二、建立健全食品安全管理管理制度

1、岗位责任制度

2、记录制度

3、环境卫生制度

4、食品安全保卫制度

食品安全是学校的头等大事，学校食堂自然就是安全重地，所以，非食堂工作人员绝对不允许进入食品加工操作间和食品原料存放间，更不能借道穿行，下班后，一定要认真检查门窗是否锁好，以避免因为安全保卫措施没做好被犯罪分子钻空子投毒导致食物中毒事故的发生。

此外，清洁卫生用品如消毒剂、洗涤剂以及杀虫剂及灭鼠药等物品一定要单独存放，专人保管并有领取使用记录以防污染食品或错拿误用。

5、监督检查制度

对以上4种制度的执行情况定期进行监督检查，以防流于形式。监督检查的内容主要有：

一是从业人员每天按照岗位卫生要求进行自查；二是管理人员每日应检查从业人员是否落实了岗位卫生要求；三是学校的领导应定期对食堂食品安全状况进行抽查。除些之外，食品药品监管部门和教育行政部门还要定期对各项规章制度的执行情况进行督查；四是相关的食品安全管理内容应该在用餐场所公示。

6、奖罚与责任追究制度 对于严格执行各项规章制度，在工作当中作出了突出成绩的人员要给于奖励。对玩忽职守、疏于管理，发生食品安全问题，造成学生食物中毒或者其他食源性疾患的责任人，一定要追究责任，给于惩罚。

三、对食堂从业人员的管理

食堂从业人员包括：食堂采购员、食堂炊事员、食堂分餐员、食堂仓库保管员等。食堂从业人员是食品的直接加工者，他们的健康状况和个人卫生习惯直接影响着食品安全，因此，加强对食堂从业人员的管理是确保食品安全的重要环节，也是管理工作当中的重中之重。

1、了解品行及心理状况。

2、必须进行健康检查。

《中华人民共和国食品安全法》第三十四条 食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。千万别以为食堂从业人员的健康问题靠着一年一次的体检就可以高枕无忧，还必须对从业人员的健康进行动态的医学观察，也就是晨检制度，每天要观察从业人员中是否有人吃药、咳嗽、上医院、经常上厕所等等一些现象，如果发现有上述现象，应进一步了解该人员的身体健康状况。所以，食堂从业人员在出现发热、咳嗽、腹泻、呕吐以及其他有障于食品安全症状的时候，一定要立即撤离工作岗位，等治愈后才能重新上岗。确保学生用餐卫生安全对从业人员的健康管理是第一关，这关一定要把好。

3、要加强对食堂从业人员的食品安全知识培训。

《学校食堂与与学生集体用餐卫生管理规定》要求：食堂从业人员、管理人员必须掌握有关食品安全的基本要求。由于食堂从业人员经营流动，所以培训需要反复进行。

4、对从业人员服饰的要求。

食品生产经营人员进入操作间以前，必须换戴整洁的工作服、工作帽，工作服以浅颜色为宜。工作服上半部分最好不要有口袋，以防口袋中的物品落入食品容器或食品加工机械内，戴帽时应将全部头发都罩在帽中。

5、对仪容仪表的要求

6、保持良好的卫生习惯。【操作篇】

HACCP作为一种食品加工生产的安全控制体系，其科学性、有效性已经得到了国际社会的广泛接纳和认可，食品生产企业通过对食品各加工环节当中存在的危险因素进行充分的分析，针对存在危险因素的环节采取相应严格的控制措施，从而使最终产品有较高的安全性。HACCP是一个评估危害并建立控制系统的科学有效的管理模式，它的本质是着眼于预防控制和消除食品生产经营当中的不安全因素，而不是依靠最终产品的检验来保证食品的安全。目前世界各国普遍采用这套管理体系：

采购与运输---入库与存储---加工与保鲜---烹饪---分餐---洗刷与消毒 采购是食品加工的第一个环节，也是保证饮食安全的第一个关键点。这个环节最容易出现的问题：一是食品原料不符合安全标准，被致病菌污染或混有寄生虫、有机磷等有害物质。二是采购车辆及人员不符合卫生安全要求，造成食品原料被污染。

采购食品原料时应该注意的原则：

1、必须到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购。并应当索取留存有供货单位盖章或签字的购物凭证以利溯源，长期定点采购的应与供应商签定包括保证食品安全内容的采购供应合同，不得采购没有相关许可证、营业执照、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等证明材料的食品、食品添加剂及食品相关产品，对一些大的食品原料供应基地，还应实地考察供货商，了解他们生产食品的质量控制措施是否完善、落实。

2、要依法索证索票，进货查验并进行记录。《食品安全法》第三十九条规定，食品生产经营者采购食品，应当查验供货商的许可证和食品合格的证明文件，食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保持期、供货者名称及联系方式，进货日期等内容，食品进货查验记录应当真实，保存期不得少于二年。

3、进行感官检查。保证采购的食品原料新鲜、无腐败变质、油质酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他异常的地方。除此之外，对食品的包装也要仔细察看，包装如有破损、漏气，食品就极有可能被污染，另外，察看预包装食品时，还要特别注意标识是否完整。

4、要做好采购记录。

采购员每天采购食品后应及时填写采购记录并存档备查，采购记录的内容包括：

5、运输食品的车辆、容器一定要专用。绝不能使用曾运过有毒有害物品的的车辆、容器来运送食品。如果一车多用，使用前一定要清洗、消毒并注意不要将食品和其他有毒有害物品混装，运输过程中还应做到防尘、防淋、防晒，长时间运输鱼、肉、豆制品等易腐败的食物，要做到冷藏运输。

验收入库与储存是原材料进入食品加工流程的第二个环节。在这个环节最容易出现的二个问题是：原材料落地被污染或混入杂物和原材料储存不当或过期变质。验收合格的主副食品、生熟食品要分库储存以防交叉污染，熟食品及易腐食品还必须冷藏保存，所有的货物都要填写货架标签，分类分架、离地隔墙存放。食品储存场所绝不允许存放有毒有害物品及个人物品。

食品的加工是指对食品进行化冻、择选、洗切为烹饪做好准备工作的全过程。在这个环节上最容易出现问题的是：加工时动植物的有毒部分未去除或去除不净；食品加工用具如墩、刀、筐、案、泡洗池等不符合食品安全要求，使食品受到致病菌污染。所以，在这一工序当中，我们要特别注意遵守以下几个操作规范。

首先是动物性与植物性食品加工时水池、工具、容器必须：分开使用、标记明显。

第二是放置原料、半成品、成品的容器及加工工具必须做到：分开使用、标记明显。

第三所有的容器在使用过程中都不能直接放在地上，用后都要认真清洗消毒，做到：刀不生锈、物见本色、定位存放。

第四动物性食品解冻时应注意解冻的时间和温度，在室温下自然解冻建议不超过4小时。

第五蔬菜要仔细择洗，做到：无泥沙、无烂叶、无虫害及异物。所有的蔬菜都要先洗后切，以免蔬菜当中含有的维生素丢失；洗净的蔬菜要在浸泡池中至少浸泡5分钟，并注意水菜比例适当，确保蔬菜完全浸泡在水中，他可以最大程度的减少残留农药对食用者的危害。

第六所有加工好的食品在烹饪前必须注意保鲜，用于保存食品的冷藏设备必须贴有标志并有专人管理，保鲜库00C~100C，冷冻库-200C~-10C。

烹饪是指对蔬菜、肉、禽蛋、水产进行煎、煮、炒、烹、炸，达到色正味美爽口的制作过程。这一过程最容易出现的问题：

一是盛装食物的容器生熟不分造成二次污染；

二是加热不彻底、受热不均导致食品中的有害细菌不能被杀灭； 三是食品添加剂等化学物品使用不当。

分餐环节最容易出现的问题是：分餐室的空气细菌超标，所用的工具、容器和分餐人员带有病菌，所以在分餐工作中要严格执行个人卫生和操作规范，非分餐人员不得进入分餐间。

为了确保分餐环节的卫生安全，分餐必须遵循以下操作规范：

1、分餐开始前1小时消毒分餐室。通常消毒的方法是用紫外线灯照射不少于30分钟或用臭氧发生器消毒1小时即可。

2、分餐开始前，分餐人员要二次更衣，戴上口罩，分餐用的手套应为一次性用品。分餐用的工具应由保洁柜取出后直接送入分餐间。

3、分餐开始前先由食品安全管理员取饭菜留样，每种饭菜留样不得少于100克，并做到每菜一盒标明生产日期和时间，留样饭菜降到常温后放入专用冰箱保留48小时以上。

4、分餐过程中，如果成品不小心掉在操作台上或地上，直接分餐人员不要自己清理，以免污染双手，要由其他人及时清理。

5、分餐时还要注意检查饭盒是否干净，不符合卫生要求的绝不允许装入食品。

6、分餐期间，工作人员不得离开工作岗位，分餐完毕后，首先要关上窗口然后把工具、容器码放归位，最后彻底打扫卫生，打扫卫生的工具必须专用。

洗刷消毒指的是对食品加工使用的工具、器具及用餐人员使用的餐具清洗和消毒的过程，它是防止食品被致病菌污染的重要措施之一。这个环节最容易出现的二个问题是：

一、洗刷消毒不彻底，致使病菌残留；

二、消毒后运输存放不符合卫生条件，造成二次污染。

洗刷工序：

1、彻底清除掉工具、容器、餐具上的食物残渣；

2、用碱水或加入洗涤剂的水仔细刷洗，清除油污；

3、用流动的清水反复冲洗，防止洗涤剂中的化学品残留。

4、洗碗机消毒：水温达到850C以上，传递时间大于40秒，注意喷水口是否堵塞；

5、浸泡消毒：浸泡时间5分钟以上，有效氯浓度250~300毫克/升，水温低于200C，否则有效氯将会挥发；浸泡消毒后的物品要用流水彻底冲洗干净；

6、擦试法：750C的酒精，用于擦试手和物体表面； 【应急处理篇】

食物中毒的四个特征：

1、发病急；

2、症状相似；

3、吃同样的食物；

4、没有传染性； 预防食物中毒的措施

1、建立完善的安全管理制度和管理机构

2、完善食堂的卫生设施、设备

3、加强食品安全关键点的控制

4、提高食堂从业人员的安全意识

5、加强学校食堂安全保卫工作 学校食品安全须知

一、食源性疾病的十大危险因素

1、过早地烹调食物，煮熟的食物保存在室温条件下（25℃--40℃）距食用超过2小时；

2、熟食或剩余食品重新加热时未达到杀死病菌所需的温度和时间（70℃至少维持2分钟）；

3、肉、奶、蛋、豆类及其制品加热不彻底，未烧熟煮透；

4、冷冻肉及家禽在烹调前没有充分解冻；

5、由于人员操作或者存放不当等造成生熟食品交叉污染；

6、误食有毒的动植物或者烹调加工方法不当没有去除其中的有害物质；

7、生食海、水、产品及其他可能被寄生虫、细菌、病毒污染的食品；

8、食物的体积过大，烹调的温度和时间不够；

9、食品从业人员健康状况和卫生习惯不良；

10、使用不洁净的水。

二、预防食物中毒的十项建议

1.保持厨房环境和餐用具的清洁卫生;2.选择新鲜、安全的食品和食品原料。切勿购买和食用腐败变质、过期和来源不明的食品；切勿食用发芽马铃薯、野生蘑菇、河豚鱼等含有或可能含有毒有害物质的原料加工制作的食品。

3.蔬菜按一洗二浸三烫四炒的顺序操作；

4.肉及家禽在冷冻之前按食用量分切,烹调前充分解冻;5.肉、奶、蛋及其制品和四季豆、豆浆应烧熟煮透；

6、尽快吃掉烹调好的食品，否则应及时防入冰箱；

7、妥善贮存食品。食品贮藏于密闭容器里；生食品和熟食品分开存放，避免接触；新鲜食物和剩余食物不要混在一起；提前做好的食品和需要保存的剩余食物存放在高于60℃或低于10℃的条件下。

8、经冷藏保存的熟食和剩余食物及外购的熟肉制品食用前应彻底加热，食物中心温度必须达到70℃并至少维持2分钟；

9、不光顾无证无照的流动摊档和卫生条件差的饮食店；

10、养成良好的个人卫生习惯。

三、预防食物中毒十项禁止的不良操作

1、严禁露天加工、制作和售卖食品；

2、严禁加工和出售腐烂变质、酸败、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品；

3、严禁使用发芽马铃薯、野生蘑菇、河豚鱼等含有有毒有害物质的原料加工食品；

4、严禁加工和出售以猪内脏特别是猪肺、猪肝等原料制作的食品；

5、严禁使用超过保质期的食品和食品原料加工制作食品；

6、严禁无凉菜（熟食）间的食堂加工出售冷荤凉菜；

7、严禁售卖外购的散装熟肉制品及其他冷荤凉菜；

8、严禁加工和售卖未在冷藏条件下保存的剩余食品；

9、严禁生熟食品混放和加工生熟食品的容器、工具混用；

10、严禁患有消化道传染病（包括病原携带者）、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍于食品卫生疾病的人员上岗。

四、食物中毒的应急处置：

1、立即送患者到医院就诊，进行救治；

2、立即报告食品监督管理 教育行政部门；

3、停止销售或封存可疑食品或物品；

4、保护现场，配合食品监督管理部门取证；

5、与中毒人员家属联系，稳定情绪。

（5月24日下午培训资料）

陈仓区教育体育局

二〇一六年五月十三日

**第四篇：学校食堂食品安全操作规范**

学校食堂食品安全操作规范

为提高食堂从业人员食品安全意识，强化责任心，保障全体师生饮食安全，根据《餐饮服务食品安全操作规范》、《潍坊市校园安全建设标准》等文件要求，结合我校实际情况，特对我校食堂食品安全工作做如下要求。

一、进货提货

1.落实定点进货制度和索证索票制度。食堂食品供货单位必须具有合法资质，证件齐全。食堂进货必须落实定点采购、进货制度，严格索取供货商的有效许可证、索取供应商品的检验检疫证，或者相关的检验报告单。要查看供货商证件是否有效，是否齐全，所供物品是否在营业许可范围之内，所留的复印件是否加盖单位红章等。

2.落实验货制度。食堂进货时必须保证两人在场验货、看秤，要查看有没霉烂、变质情况，特别是冷冻食品尤其注意，发现问题食品要坚决退回，要严防地沟油、问题猪肉、问题蔬菜等进入学校食堂。

3.落实双人双锁制度。食堂面库、菜库及其它仓库必须上两把锁。锁钥匙由不同人员保管，一把钥匙由保管员保存，一把由伙管室保存。需要提取相关货物要提前申请，由保管员及伙管室人员开锁。物品拿完后立即上锁。

二、卫生要求

（一）要保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。

（二）操作前应洗净手部，操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手。

（三）接触直接入口食品的操作人员，有下列情形之一的，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．从事任何可能会污染双手的活动后。

（四）不得将私人物品带入食品处理区，不得穿工作服、工作鞋入厕。

（五）不得在食品处理区内吸烟、吐痰、漱口、饮食或从事其他可能污染 食品的行为。

（六）干完本职工作后要及时清理卫生，垃圾立即清理，地面清刷干净、工具清洗消毒并放于指定位置。

（七）当日工作结束，各工作区要注意关灯、关门、放好防鼠板与防鼠网。

三、面食要求

1.馒头制作要严格落实学校相关要求，定期称量馒头斤数。

2.、面粉、馒头盘不得直接接触地面。

3.蒸完馒头后，所有剩面粉要立即存入面库，馒头机、和面机等擦拭干净。

4.卫生工具、手套、工作服要放在指定位置，不得乱扔乱放。

四、菜食要求

（一）存放关：

1.存放食品要分门别类，做到生熟分开，避免交叉感染；

2.食品存放必须做到离墙离地在10cm以上，并且要摆放整齐；

3.库存物品要常检查，及时查看保质期，所有物品要在保质期内使用完毕，若发现有变质、霉变的食品和原料要马上清除。

（二）加工关：

1.蔬菜要择净洗净，去腐烂杂质、泥土。每种蔬菜至少要清洗或冲洗三遍。一般蔬菜（如白菜、菠菜等）切后要在盆中用淡盐水浸泡1个小时以上并用清水再冲洗一遍，以尽大可能地去除药物残留。对有残留农药的蔬菜，如青椒、菜花、芹菜等，在下锅前必须先用开水烫一下，以清除残留农药。

2.切菜要做到大小均匀，适合学生入口为宜。

3.冻肉、冻鱼、冻鸡要泡透、完全化冻后，再查看是否变质，要煮熟、炸透。

4.操作过程中若有食品掉在地上，要清洗干净再放入容器，不能利用的要及时清除，不得留存。

5.切好的蔬菜或原料要用盆盛好并要存放在菜架上，不得直接放在地上。

6.学生菜桶必须单只拿取，不得叠放，防止交叉污染。

7.饭菜做好存放时要做到生熟容器分开，存放在专用菜架上，并采取必要的防蝇、防尘措施。

**第五篇：学校食堂食品安全管理与操作规范**

学校食堂食品安全管理与操作规范

改革开放以来，随着社会经济的发展，老百姓的日子越过越红火，最直接的体现就是食物品种多了，吃的好了。然而，食品的安全问题也突显出来。据卫生部统计，2024年共收到全国食物中毒类突发公共卫生事件报告189起，中毒8324人，死亡137人，涉及100人以上的食物中毒事件9起，重大食物中毒事件2起。与2024年数据相比，中毒人数增加了12.75％。

为进一步推进学校食堂人员培训和食堂安全规范管理，教育部体育卫生与艺术教育司和国家食品药品监督管理局组织专家编制了《学校食品安全管理与操作规范》

主要内容：

一、资质篇

二、管理篇

三、操作篇

四、应急处理篇

资质篇

一、向食品药品监督管理部门报审

《中华人民共和国食品安全法》第二十九条 国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品流通、餐饮服务，应当依法取得食品生产许可、食品流通许可、餐饮服务许可。

因此，当建设学校食堂时，要将食堂的平面布局图纸提交食品药品监管部门接受指导后才可以施工。这主要是为了避免因食堂选址、设施设备、布局不符合要求而给学校食堂的食品安全埋下隐患。

二、食堂布局要求

布局合理不仅可以提高从业人员的劳动效率，更重要的是还能避免交叉污染，增加食堂的食品安全系数。

《学校食堂与与学生集体用餐卫生管理规定》食堂应该有相对独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。

食堂无论新建、改建还是扩建都要遵循以下二个原则：一是各加工间要相对独立；二是路径要从脏→净、从生→熟，俗话就是说不走回头路。

三、食品加工操作间要求

食品加工操作间是指除原料库、盥洗间、更衣间、餐厅之外的食品加工场地总和。

1、食堂操作间最小使用面积不得小于8平方米（北京市规定：不小于50平方米，50平方米的供餐量不得超过100人，超过人均增加0.25平方米）；食堂操作间的面积应根据每餐最大供应量来确定。

2、操作间的墙壁应有用瓷砖或其他防水防潮可清洗的材料制成的墙裙。加工、消毒、烹饪等消毒间应有1.5米以上的墙裙；处理、存放直接入口食品的操作间墙裙应铺设到顶。

3、操作间的地面应有防水、防滑、无毒易清洗的材料建造，并具有一定坡度，易于清洗及排水。

四、设施要求

1、要设餐饮具专用洗、消池，并不得与清洗蔬菜、肉类等设施设备混用。

2、要设供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

3、食堂应当有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、排烟装置及防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物等卫生设施。

4、职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、幼儿园的食堂不得制售凉菜。

取得食品药品监管部门发放的《餐饮服务许可证》方可营业。没有取得《餐饮服务许可证》开办学校食堂属违法行为。

由于水源的卫生问题往往容易被忽视，因此而造成的食源性疾病事件屡有发生，所以在这

里，特别提醒大家，对于使用自备水源以及二次供水的学校食堂的用水也必须达到国家规

定的卫生标准。

管理篇

一、建立健全食品安全管理组织

1、建立校长负责制

《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》第二十三条学校应建立主管校长负责

制。

2、配备食品安全管理员

3、有条件、大规模用餐的学校可以建立检验室、配备检验员

二、建立健全食品安全管理管理制度

1、岗位责任制度

2、记录制度

3、环境卫生制度

4、食品安全保卫制度

食品安全是学校的头等大事，学校食堂自然就是安全重地，所以，非食堂工作人员绝

对不允许进入食品加工操作间和食品原料存放间，更不能借道穿行，下班后，一定要认真

检查门窗是否锁好，以避免因为安全保卫措施没做好被犯罪分子钻空子投毒导致食物中毒

事故的发生。

此外，清洁卫生用品如消毒剂、洗涤剂以及杀虫剂及灭鼠药等物品一定要单独存放，专人保管并有领取使用记录以防污染食品或错拿误用。

5、监督检查制度

对以上4种制度的执行情况定期进行监督检查，以防流于形式。

监督检查的内容主要有：

一是从业人员每天按照岗位卫生要求进行自查；二是管理人员每日应检查从业人员是

否落实了岗位卫生要求；三是学校的领导应定期对食堂食品安全状况进行抽查。除些之外，食品药品监管部门和教育行政部门还要定期对各项规章制度的执行情况进行督查；四是相

关的食品安全管理内容应该在用餐场所公示。

6、奖罚与责任追究制度

对于严格执行各项规章制度，在工作当中作出了突出成绩的人员要给于奖励。对玩忽

职守、疏于管理，发生食品安全问题，造成学生食物中毒或者其他食源性疾患的责任人，一定要追究责任，给于惩罚。

三、对食堂从业人员的管理

食堂从业人员包括：食堂采购员、食堂炊事员、食堂分餐员、食堂仓库保管员等。食

堂从业人员是食品的直接加工者，他们的健康状况和个人卫生习惯直接影响着食品安全，因此，加强对食堂从业人员的管理是确保食品安全的重要环节，也是管理工作当中的重中

之重。

三、对食堂从业人员的管理

1、了解品行及心理状况。

2、必须进行健康检查。

《中华人民共和国食品安全法》第三十四条 食品生产经营者应当建立并执行从业人员

健康管理制度。千万别以为食堂从业人员的健康问题靠着一年一次的体检就可以高枕无忧，还必须对从业人员的健康进行动态的医学观察，也就是晨检制度，每天要观察从业人员中

是否有人吃药、咳嗽、上医院、经常上厕所等等一些现象，如果发现有上述现象，应进一

步了解该人员的身体健康状况。所以，食堂从业人员在出现发热、咳嗽、腹泻、呕吐以及

其他有障于食品安全症状的时候，一定要立即撤离工作岗位，等治愈后才能重新上岗。确

保学生用餐卫生安全对从业人员的健康管理是第一关，这关一定要把好。

3、要加强对食堂从业人员的食品安全知识培训。

《学校食堂与与学生集体用餐卫生管理规定》要求：食堂从业人员、管理人员必须掌

握有关食品安全的基本要求。由于食堂从业人员经营流动，所以培训需要反复进行。

4、对从业人员服饰的要求。

食品生产经营人员进入操作间以前，必须换戴整洁的工作服、工作帽，工作服以浅颜

色为宜。工作服上半部分最好不要有口袋，以防口袋中的物品落入食品容器或食品加工机

械内，戴帽时应将全部头发都罩在帽中。

5、对仪容仪表的要求

6、保持良好的卫生习惯。

操作篇

HACCP作为一种食品加工生产的安全控制体系，其科学性、有效性已经得到了国际

社会的广泛接纳和认可，食品生产企业通过对食品各加工环节当中存在的危险因素进行充

分的分析，针对存在危险因素的环节采取相应严格的控制措施，从而使最终产品有较高的安全性。HACCP是一个评估危害并建立控制系统的科学有效的管理模式，它的本质是着

眼于预防控制和消除食品生产经营当中的不安全因素，而不是依靠最终产品的检验来保证

食品的安全。目前世界各国普遍采用这套管理体系

采购与运输

入库与存储

加工与保鲜

烹饪

分餐

洗刷与消毒

采购是食品加工的第一个环节，也是保证饮食安全的第一个关键点。这个环节最容易

出现的问题：一是食品原料不符合安全标准，被致病菌污染或混有寄生虫、有机磷等有害

物质。二是采购车辆及人员不符合卫生安全要求，造成食品原料被污染。

采购食品原料时应该注意的原则：

1、必须到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购。并应当索取留存有供货单位盖章

或签字的购物凭证以利溯源，长期定点采购的应与供应商签定包括保证食品安全内容的采

购供应合同，不得采购没有相关许可证、营业执照、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等证明材料的食品、食品添加剂及食品相关产品，对一些大的食品原料供应基地，还应实地考察供货商，了解他们生产食品的质量控制措施是否完善、落实。

2、要依法索证索票，进货查验并进行记录。《食品安全法》第三十九条规定，食品生产经

营者采购食品，应当查验供货商的许可证和食品合格的证明文件，食品经营企业应当建立

食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保持期、供货者

名称及联系方式，进货日期等内容，食品进货查验记录应当真实，保存期不得少于二年。

3、进行感官检查。保证采购的食品原料新鲜、无腐败变质、油质酸败、霉变、生虫、污秽

不洁、混有异物或者其他异常的地方。除此之外，对食品的包装也要仔细察看，包装如

有破损、漏气，食品就极有可能被污染，另外，察看预包装食品时，还要特别注意标识是否完整。

4、要做好采购记录。

采购员每天采购食品后应及时填写采购记录并存档备查，采购记录的内容包括：

5、运输食品的车辆、容器一定要专用。绝不能使用曾运过有毒有害物品的的车辆、容器来

运送食品。如果一车多用，使用前一定要清洗、消毒并注意不要将食品和其他有毒有害物品混装，运输过程中还应做到防尘、防淋、防晒，长时间运输鱼、肉、豆制品等易腐败的食物，要做到冷藏运输。

验收入库与储存是原材料进入食品加工流程的第二个环节。在这个环节最容易出现的二个问题是：原材料落地被污染或混入杂物和原材料储存不当或过期变质。验收合格的主副食品、生熟食品要分库储存以防交叉污染，熟食品及易腐食品还必须冷藏保存，所有的货物都要填写货架标签，分类分架、离地隔墙存放。食品储存场所绝不允许存放有毒有害物品及个人物品。

食品的加工是指对食品进行化冻、择选、洗切为烹饪做好准备工作的全过程。在这个环节上最容易出现问题的是：加工时动植物的有毒部分未去除或去除不净；食品加工用具如墩、刀、筐、案、泡洗池等不符合食品安全要求，使食品受到致病菌污染。所以，在这一工序当中，我们要特别注意遵守以下几个操作规范。

首先是动物性与植物性食品加工时水池、工具、容器必须：分开使用、标记明显。第二是放置原料、半成品、成品的容器及加工工具必须做到：分开使用、标记明显。第三所有的容器在使用过程中都不能直接放在地上，用后都要认真清洗消毒，做到：刀不生锈、物见本色、定位存放。

第四动物性食品解冻时应注意解冻的时间和温度，在室温下自然解冻建议不超过4小时。第五蔬菜要仔细择洗，做到：无泥沙、无烂叶、无虫害及异物。所有的蔬菜都要先洗后切，以免蔬菜当中含有的维生素丢失；洗净的蔬菜要在浸泡池中至少浸泡5分钟，并注意水菜比例适当，确保蔬菜完全浸泡在水中，他可以最大程度的减少残留农药对食用者的危害。第六所有加工好的食品在烹饪前必须注意保鲜，用于保存食品的冷藏设备必须贴有标志并有专人管理，保鲜库00C~100C，冷冻库-200C~-10C。

烹饪是指对蔬菜、肉、禽蛋、水产进行煎、煮、炒、烹、炸，达到色正味美爽口的制作过程。这一过程最容易出现的问题：

一是盛装食物的容器生熟不分造成二次污染；

二是加热不彻底、受热不均导致食品中的有害细菌不能被杀灭；

三是食品添加剂等化学物品使用不当。

分餐环节最容易出现的问题是：分餐室的空气细菌超标，所用的工具、容器和分餐人员带有病菌，所以在分餐工作中要严格执行个人卫生和操作规范，非分餐人员不得进入分餐间。

为了确保分餐环节的卫生安全，分餐必须遵循以下操作规范：

1、分餐开始前1小时消毒分餐室。通常消毒的方法是用紫外线灯照射不少于30分钟或用臭氧发生器消毒1小时即可。

2、分餐开始前，分餐人员要二次更衣，戴上口罩，分餐用的手套应为一次性用品。分餐用的工具应由保洁柜取出后直接送入分餐间。

3、分餐开始前先由食品安全管理员取饭菜留样，每种饭菜留样不得少于100克，并做到每菜一盒标明生产日期和时间，留样饭菜降到常温后放入专用冰箱保留48小时以上。

4、分餐过程中，如果成品不小心掉在操作台上或地上，直接分餐人员不要自己清理，以免污染双手，要由其他人及时清理。

5、分餐时还要注意检查饭盒是否干净，不符合卫生要求的绝不允许装入食品。

6、分餐期间，工作人员不得离开工作岗位，分餐完毕后，首先要关上窗口然后把工具、容器码放归位，最后彻底打扫卫生，打扫卫生的工具必须专用。

洗刷消毒指的是对食品加工使用的工具、器具及用餐人员使用的餐具清洗和消毒的过程，它是防止食品被致病菌污染的重要措施之一。这个环节最容易出现的二个问题是：

一、洗刷消毒不彻底，致使病菌残留；

二、消毒后运输存放不符合卫生条件，造成二次污染。

洗刷工序：

1、彻底清除掉工具、容器、餐具上的食物残渣；

2、用碱水或加入洗涤剂的水仔细刷洗，清除油污；

3、用流动的清水反复冲洗，防止洗涤剂中的化学品残留。

4、洗碗机消毒：水温达到850C以上，传递时间大于40秒，注意喷水口是否堵塞；

5、浸泡消毒：浸泡时间5分钟以上，有效氯浓度250~300毫克/升，水温低于200C，否则有效氯将会挥发；浸泡消毒后的物品要用流水彻底冲洗干净；

6、擦试法：750C的酒精，用于擦试手和物体表面；

应急处理篇

食物中毒的四个特征：

1、发病急；

2、症状相似；

3、吃同样的食物；

4、没有传染性；

预防食物中毒的措施

1、建立完善的安全管理制度和管理机构

2、完善食堂的卫生设施、设备

3、加强食品安全关键点的控制

4、提高食堂从业人员的安全意识

5、加强学校食堂安全保卫工作

学校食品安全须知

一、食源性疾病的十大危险因素

1、过早地烹调食物，煮熟的食物保存在室温条件下（25℃--40℃）距食用超过2小时；

2、熟食或剩余食品重新加热时未达到杀死病菌所需的温度和时间（70℃至少维持2分钟）；

3、肉、奶、蛋、豆类及其制品加热不彻底，未烧熟煮透；

4、冷冻肉及家禽在烹调前没有充分解冻；

5、由于人员操作或者存放不当等造成生熟食品交叉污染；

6、误食有毒的动植物或者烹调加工方法不当没有去除其中的有害物质；

7、生食海、水、产品及其他可能被寄生虫、细菌、病毒污染的食品；

8、食物的体积过大，烹调的温度和时间不够；

9、食品从业人员健康状况和卫生习惯不良；

10、使用不洁净的水。

二、预防食物中毒的十项建议

1.保持厨房环境和餐用具的清洁卫生;

2.选择新鲜、安全的食品和食品原料。切勿购买和食用腐败变质、过期和来源不明的食品；切勿食用发芽马铃薯、野生蘑菇、河豚鱼等含有或可能含有毒有害物质的原料加工制作的食品。

3.蔬菜按一洗二浸三烫四炒的顺序操作；

4.肉及家禽在冷冻之前按食用量分切,烹调前充分解冻;

5.肉、奶、蛋及其制品和四季豆、豆浆应烧熟煮透；

6、尽快吃掉烹调好的食品，否则应及时防入冰箱；

7、妥善贮存食品。食品贮藏于密闭容器里；生食品和熟食品分开存放，避免接触；新鲜食物和剩余食物不要混在一起；提前做好的食品和需要保存的剩余食物存放在高于60℃或低于10℃的条件下。

8、经冷藏保存的熟食和剩余食物及外购的熟肉制品食用前应彻底加热，食物中心温度必须

达到70℃并至少维持2分钟；

9、不光顾无证无照的流动摊档和卫生条件差的饮食店；

10、养成良好的个人卫生习惯。

预防食物中毒十项禁止的不良操作

1、严禁露天加工、制作和售卖食品；

2、严禁加工和出售腐烂变质、酸败、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品；

3、严禁使用发芽马铃薯、野生蘑菇、河豚鱼等含有有毒有害物质的原料加工食品；

4、严禁加工和出售以猪内脏特别是猪肺、猪肝等原料制作的食品；

5、严禁使用超过保质期的食品和食品原料加工制作食品；

6、严禁无凉菜（熟食）间的食堂加工出售冷荤凉菜；

7、严禁售卖外购的散装熟肉制品及其他冷荤凉菜；

8、严禁加工和售卖未在冷藏条件下保存的剩余食品；

9、严禁生熟食品混放和加工生熟食品的容器、工具混用；

10、严禁患有消化道传染病（包括病原携带者）、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍于食品卫生疾病的人员上岗。

食物中毒的应急处置：

1、立即送患者到医院就诊，进行救治；

2、立即报告食品监督管理 教育行政部门；

3、停止销售或封存可疑食品或物品；

4、保护现场，配合食品监督管理部门取证；

5、与中毒人员家属联系，稳定情绪。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找