**西安育华职业高中**

**餐厅相关管理办法（试行）**

为进一步建立规范、有序的学校食品卫生安全管理机制，确保学校食品卫生安全，保障师生员工身体健康，维护学校正常教育教学生活秩序。特制订以下管理办法（试行）。

第一条 成立食品安全工作领导小组

为加强食品安全管理，提高卫生质量，现成立食品安全管理领导小组。其职责是：按照上级的食品安全管理制度，对生产经营过程进行食品安全检查和定期考核。

组 长：胡剑锋、左永焕

副组长：曹源

成 员：郭聪奇、薛倩倩、李中传、李进炜、王鑫

领导小组下设办公室，挂靠总务处，负责全校食品安全的监督及日常工作开展。

第二条 食品安全综合检查管理

（一）严格按照餐饮许可范围依法经营，在餐厅醒目的位置悬挂食品经营许可证，合法合规进行经营活动。

（二）餐饮经营单位应配备经过培训考核合格的食品安全管理员，对食品生产经营全过程实施内部检查管理，落实责任到人和员工奖罚管理，严格落实监管部门监管意见和整改要求。

（三）食品安全管理人员必须认真按照职责要求，组织贯彻落实从业人员食品安全知识培训、索证索票、餐用具清洗消毒、综合检查、环境卫生管理等各项食品安全管理制度。

（四）餐厅负责人应制订定期或不定期的食品安全检查计划，采用全面检查、抽查与自查的各种形式相结合，做到事事有人管，主动落实相关管理制度。

（五）食品安全管理员每天在操作加工时段进行食品安全检查，检查各岗位有无违反食品安全管理制度的情况，发现问题及时告知改进，管控食品安全风险。

（六）在就餐场所设置食品安全宣传栏，主动公示诚信建设和有关食品安全知识的宣传。

（七）不断提升食品安全管理水平，结合餐饮业监管的具体要求，积极采用先进食品安全管理方法，杜绝食品安全事故的发生。

第三条 食品安全预防管理

（一）食品原料保证来源合法安全、供应商证照等齐全。

（二）禁止使用河豚、毒蘑菇、发芽马铃薯等含有毒有害物质的食品及原材料，禁止使用亚硝酸盐，蚕豆、四季豆等应煮熟煮透，避免安全事故的发生。

（三）豆浆加工严格按操作规范操作加工，要煮熟焖透，有效预防豆浆未煮熟发生中毒。

（四）加强员工的职业道德教育，对不符合食品安全标准的原材料做到不加工、不出餐。外部人员一般不得进入餐厅操作间和出餐场所。

（五）监督人员发现有生产的食品不符合食品安全标准或可能危害人体健康的，应当立即停止其活动，并要求对食品进行无害化处理。

（六）餐厅加工经营过程应严格遵守《餐饮服务食品安全操作规定》的要求，在加工经营过程中有效控制风险。

（七）食品生产经营者应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》，关注社会食品安全预警提示，熟悉食物中毒的基本知识，积极预防和控制食品安全事件。

第四条 从业人员健康管理

（一）新参加工作和临时参加工作的食品从业人员必须进行健康检查，取得有效的健康证明。未取得前述有效证件的人员不得上岗从事食品生产活动。

（二）食品生产人员每年必须进行健康检查和卫生知识培训，取得有效的健康证明和卫生知识培训合格后方可继续从事食品生产活动，否则，不得继续从事食品生产工作。

（三）凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道感染（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，不得参加接触直接入口食品的工作。

（四）食品从业人员应坚持做到“四勤”。即勤洗手、剪指甲，勤洗澡、理发，勤洗衣服、被褥，勤换工作服。禁止长发，长胡须、长指甲、戴首饰、涂指甲油、不穿洁净工作衣帽上岗和上岗期间抽烟、吃零食以及与食品生产、加工无关的事情。

第五条 环境卫生管理

（一）餐厅要保持整体干净整洁，做到墙面、地面、桌椅面和玻璃洁净无油渍。

（二）周边3米内应打扫干净，不得有烟头、白色垃圾等。

（三）积极贯彻落实“除四害”要求，完善除四害设施、设备。防止餐厅食品被污染。

（四）餐厅各操作间地面应保持干净无水渍、油渍，做到四壁无尘、无蜘蛛网。

（五）餐厨垃圾回收区保持整洁，潲水桶应加盖处理，卫生工具存放统一整齐，不得乱堆放杂物。

（六）餐厅下水道应保持畅通，排出口应有拦阻网，防止餐厨物直接排入下水管道。

（七）餐厅窗户应有纱窗，进出门需要装门帘或风帘，防止苍蝇进入。

（八）各种炊用具摆放整齐，操作台保持干净卫生，灶台清洁，调味料盛具摆放有序并加盖，机械厨具用完后应进行清洗擦抹，保持整洁。

第六条 食品采购索证验收管理

（一）采购食物材料后，应专人对采购的食物进行检验监督验收。采购的食品必须符合国家有关卫生标准和规定。

（二）严禁采购有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常、对人体健康有害的食品。

（三）严禁采购未经兽医卫生检验不合格或含有瘦肉精的肉类及其制品。

（四）严禁采购病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物及其制品。

（五）严禁采购含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂、农药（残留）的蔬菜。

（六）严禁采购超过保质期限及其他不符合食品标签规定的定型包装食品。

（七）严禁采购无卫生许可证和健康证的食品生产者经营者提供的食品。

（八）严禁采购其他不符合食品卫生标准、卫生规定的食物。

第七条 食品加工烹饪管理

（一）粗加工间应保持墙面瓷砖和地面的干净整洁，每天至少要清洗一次。

（二）坚持蔬菜及其他原材料先进先出、后进后出的原则，对腐烂变质的原材料应拒绝加工。

（三）动植物清洗池应分开使用，做到专池专用，不得混用。

（四）动物性食品原材料禽、肉、鱼等和植物性原材料蔬菜、水果等应分开加工、清洗、浸泡。

（五）炊事用具应经常清洗，固定存放，不得落地；电动炊事机具清洁后加盖或盖尘布，保持机具清洁；笼屉、蒸饭车、煮稀饭锅、抄菜锅、盛饭菜桶（盆）等用后要随时清洗，并责任到人保持干净。

（六）择菜要认真，先洗后切，做到无青草、无烂叶、无虫类、无泥沙及其他杂物；菜筐盛清洗好的菜之前必须清洗干净，并放在菜架上，严禁把盛清洗好菜的菜筐放在地面上。

（七）主、副食应烧熟煮透，凉菜应严格消毒，对发芽土豆、扁豆、四季豆、黄花菜等要特别警惕。

（八）下列炊事用具应责任到人并保持干净：压面机、馒头机、绞肉机、电饼铛、面案及面案机、菜案、墩、锅台上下、调料缸、饭勺、菜勺、饭铲等；对公用餐具、熟食容器及刀、案等要经常清洗，并严格消毒，一切炊具及炊事机械使用前和使用后都应认真检查清洗，以保持清洁。

第八条 食品留样管理

（一）餐厅每餐次的食品成品应留样，便于发生食品安全事故时检查化验。

（二）留样食品每餐每个品种留样量不少于125克，应分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时。

（三）留样食品取样要规范操作，不得产生污染，贴好标签，留样食品应在冷却后标明时间、餐次（包括：留样日期、时间、品名、餐次、留样人）放入0℃—8℃专用留样冰箱内。

（四）留样食品必须按照期限要求保留，进餐者如有异常，立即封存，将样品送食品安全检测部门检测化验。

（五）食品留样冰箱应为专业设备，严禁存放与留样食品无关的物品，并要求设专人负责。

第九条 食品添加剂使用管理

（一）食品添加剂的使用必须符合其使用范围、使用量，杜绝使用食品中可能违法添加非食用物质和易滥用的食品添加剂品种的物品。

（二）不得以掩盖食品腐败变质或掺杂、掺假、伪造为目地使用食品添加剂；不得由于使用食品添加剂而降低了食品质量和安全要求。尽可能不用食品添加剂，确需使用的，应在限量范围内使用。

（三）采购使用的明矾、泡打粉、小苏打、臭粉等食品添加剂包装标签上应注明中文“食品添加剂”字样，食品添加剂的具体标签要求应符合食品安全相关规定。

（四）购入食品添加剂时，须索证索票并登记台账。应索取生产许可证明和产品检验合格证明。

（五）严禁违法使用硼酸、硼砂、罂粟壳、废弃食用油脂、工业用料等非食用物质和滥用食品添加剂。禁止购买、储存、使用亚硝酸盐。含柠檬黄、日落黄等合成色素的吉士粉、油性色素等不可用于面点、糕点、肉类加工。

（六）油条、糕点、面食等常用的泡打粉等含铝膨松剂，应严格控制用量，以防止铝含量超标；应首选使用不含铝的酵母粉、塔塔粉等食品添加剂。糕点禁用苯甲酸、苯甲酸钠等防腐剂。

（七）存放食品添加剂，必须做到专柜、专架，定位存放，并上锁，标示“食品添加剂”字样，不得与非食用产品或有毒有害物品混放。

（八）每次使用食品添加剂须有使用记录。

第十条 投诉管理

（一）餐厅在用餐场所醒目位置设置《投诉记录本》并公布餐厅投诉电话、监管部门投诉电话，便于师生投诉。

（二）餐厅负责人对顾客的投诉（或间接投诉）的信息有收集、登记、分析、处理的义务，并按规定填写《投诉记录表》上报总务处。

（三）接到投诉必须认真对待，做到事事有回音，件件有结果，全心全意为师生服务。

（四）对无效投诉，耐心作出解释，争取师生理解。有效投诉，要尽量做到化解矛盾，当场解决。

（五）投诉处理时限：小问题的投诉应当餐解决，如遇特殊情况未能在规定时间解决的，尽量缩短处理时间，让用餐者满意。

（六）食品安全管理人员负责把每周的各类投诉进行汇总、分析，作为以后从业人员培训的资料。

第十一条 食品仓储管理

（一）依法按照保证食品安全的要求贮存食品。食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物质（如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等），不得存放个人物品和杂物。

（二）设专人负责管理，并建立健全采购、验收、发放登记管理制度。做好食品数量质量出入库登记，做到先进先出，易坏先用。腐败变质、发霉生虫等异常食品和无有效票证的食品不得验收入库。及时检查和清理变质、超过保质期限的食品。

（三）各类食品按类别、品种分类、分架摆放整齐，做到存放于货柜或货架上。

（四）仓库内要保持通风干燥。定期清扫，保持仓库清洁卫生。

（五）散装食品应盛装于容器内，并在贮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式等内容。

（六）肉类、水产、蛋品等易腐食品需冷藏储存。生食品、半成品、熟食品分柜存放，不得生熟混放、堆积或挤压存放。

（七）定期对冷藏设备除霜（霜薄不得超过1CM）、清洁和保养，保证设施正常运转。

（八）设置纱窗、排风扇、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得在仓库内抽烟。

第十二条 餐厨废弃物处置管理

（一）餐厨废弃物分类放置，存放在有盖的容器中，做到日产日清。

（二）不得使用未经无害化处理的餐厨废弃物喂养畜禽，不得随意倾倒、排放废弃食用油脂。

（三）严禁乱倒乱堆餐厨废弃物，禁止将餐厨废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施。

第十三条 餐饮具清洗消毒保洁管理

（一）餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器、工具使用前应当按照要求洗净消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。

（二）不得重复使用一次性使用的餐饮具，不得使用国家明令淘汰使用的一次性发泡餐饮具等不符合安全标准的餐饮具。

（三）采购使用集中消毒企业供应的餐具、餐饮具，应当查验其经营资质，索取消毒合格凭证；直接入口使用的餐饮用具、清洗餐饮具的洗涤剂、消毒剂必须符合国家有关卫生标准并按要求留存票证。

（四）设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域（或专间）及设备，餐饮具清洗消毒水池应专用，不得与清洗食品原料、拖布等混用。

（五）消毒后的餐饮具应表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，并符合有关消毒卫生标准。

（六）清洗消毒后的餐饮具，应及时放入专用密闭式餐饮具保洁柜（间）保存，避免再次受到污染。保洁柜有明显“已消毒”标记，柜内洁净、干爽，不得存放其他物品。已消毒和未消毒的餐饮具应分开定位存放。

（七）每餐收回的餐饮具，要立即进行清洗消毒，不隔餐隔夜。洗刷消毒结束，应及时清理卫生，做到内外清洁。

（八）应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。每次检查应做好记录。

第十四条 食品安全事件处置报告

（一）在发生食品安全事件或可疑事件时，发现或者接到食品安全事件报告的人员，应当立即向单位的食品安全事件应急处理小组报告。

（二）采取紧急处置措施：

1.立即停止食用可疑食品；封存厨房及有关原料仓库，封存被污染的食品及用具。

2.组织人员将食物中毒病人及时送往当地医疗机构进行救治。

3.收集、保全食物中毒病人食用过的所有剩余食物及当餐所用原料、辅料等；收集、保全食物中毒病人的呕吐物、排泄物等。

4.必须在知道该事件起2小时内以最快捷的通讯方式报告当地食品药品监管部门和卫生部门。

5.协助配合食品药品监管部门和卫生部门查明食品安全事件原因。

第十五条 餐厅消防安全管理

为了做好学院安全稳定工作，确保师生用餐安全。

（一）保障安全出口疏散通道畅通无阻，消防安全疏散标志保持完好无损。

（二）所有工作人员都必须参加消防知识培训，了解灭火器材的位置及性能，懂得预防火灾的措施，懂得扑救火灾方法，懂得逃生自救方法。会报警（电话119）、会使用消防器材、会扑救初期火灾、会引导人员疏散。

（三）所有电器设备和炉灶具使用时严格遵守操作规程。操作人员使用前必须熟悉操作程序，出现故障立即处理。不得随意布置线路和安装使用大功率电器用具和设备。

（四）烹饪加工期间灶台设备不得离人，使用前需检查设备的完好性，有故障立即处理。

（五）消防设备安全指示牌要经常检查，如有损坏及时维修，确保正常运作。

第十六条 天然气操作程序及规范

为了更好地做好餐饮服务及消防管理工作，餐厅灶台操作人员按如下程序操作：

（一）上灶人员必须经过岗位培训上岗，严禁其他人员从事相关燃气操作。

（二）工作人员到岗后首先开启门窗让空气循环流通，严格按操作规程操作不得违章。

（三）操作区域内严禁使用第二火源。

（四）坚持谁使用谁维护的原则，定期对管道接口阀门等连接处用肥皂水或洗洁精水进行检查，如有泄漏立即切断气源，到室外拨打维修电话等待抢修。

（五）禁止个人私自拆卸挪动私接燃气设备和计量设备，否则发生事故自己承担全部责任。