

幼儿园食品安全管理制度

一、食品采购

采购食品，按国家规定进行索证，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：

- (1) 禁止采购变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不清混有异物或有其他感官形状异常、含有毒有害物质或被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。
- (2) 未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品。
- (3) 超过保质期或不符合食品规范规定的定型气装食品。
- (4) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

二、贮存

1、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的食品。

2、食品贮存场所禁止储存有毒、有害物品及个人生活物品。

3、用于保存食品的冷藏设备必须贴有标志。生、熟食品应分柜存放。

4、用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，保持清洁。

三、食品的加工、存放

1、食堂的炊事员必须采用新鲜、洁净的原料制作食品。不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品作原料。

2、加工食品必须做到熟透，熟制加工的大块食品，其中心温度不低于 70 度。

3、加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

4、不得出售腐败变质或者感官性状异常有可能影响学生健康的食物。

四、食堂从业人员卫生要求

1、食堂从业人员和管理人员必须掌握有关食品卫生的基本要求。

2、食堂从业人员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。

3、食堂从业人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的症状时，应立即离开工作岗位，待查明病因，排除有碍食品卫生的病症或愈后方可重新上岗。

4、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯必须做到：

(1)工作前，处理食品原料后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒。

(2)穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内。

(3)加工食品时不得留长指甲、涂指甲油及戴戒指等。

五、剩饭剩菜的处理

1、食堂管理人员应预测就餐人数，合理安排当餐数量，饭菜尽量少剩或不剩。

2、食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过 24 小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后方可继续食用。

3、对剩饭剩菜的保管、处理，要有专人负责，并作详细记录。

4、食堂负责人要严格做好食堂卫生安全工作的监督和检查。

六、食堂留样要求的记录

1、食堂对外供应的所有食品、成品应安排专人负责，进行留样。

2、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，在冷藏条件下存放 48 小时，每个品种留样量不少于 100 克。

3、对留样食品的时间、菜名等其他留样情况进行详细登记、造册，负责人签字。

4、留样人员要切实重视食品留样工作的重要性，对留样的记录情况，食堂负责人检查、签名，相关记录至少保存 12 个月。

七、食品清洗和消毒

1、各食堂应制定清洗和消毒制度，以保证所有食品加工操作场所清洗卫生，防止食品污染。

2、使用的洗涤剂、消毒剂应符合《食品工具、设备用洗涤剂卫生标准》和《食品工具、设备用洗涤剂卫生标准》等有关条款和标准。

3、采用化学消毒时应注意防止污染食品和食品接触面。

4、已清洗和消毒过的设备和工具应在保持设施内定位存放且有明显标记，避免再次

受到污染。

5、做好餐具消毒的记录工作，对消毒的器具数量及其它情况进行记录。

八、库房卫生要求

1、食品和非食品(不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外)库房应分开设置。

2、同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域。不同区域应有明显的标识。

3、库房的构造应以无毒，坚固的材料建成且易于维持整洁。食品离地离墙。

九、食品处理及餐厅的卫生要求

1、食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设且应平整、无裂缝。

2、粗加工、切配、餐具消毒等需经常冲洗场所，易潮湿场所的地面应易于清洗、防滑并有一定的排水坡度及排水高度。

3、设备的摆放位置应便于操作、清洗、维护和减少交叉污染。

4、用于原料、半成品、成品的工具和容器应分开并有明显的区分标志。原料加工中需配植物性和动物性食品的工具和容器宜分开并有明显的区分标志。

5、生产加工经营场所内环境(包括地面、排水沟、墙壁、顶板、门窗等)应保持清洁和良好状态。

6、餐厅内桌、椅、台等应保持清洁。

7、废弃物至少应每天清除一次，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。