汕职院发〔2021〕52号

关于印发《汕尾职业技术学院食堂食品安全自查与报告制度》等18个制度的通知

各单位：

《汕尾职业技术学院食堂食品安全自查与报告制度》等18个制度已经校长办公会审议通过，现予以印发，请遵照执行。

汕尾职业技术学院

2021年6月3日

汕尾职业技术学院食堂食品安全自查

与报告制度

一、依法从事餐饮服务活动

依照《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》及相关法律法规、食品安全标准等从事餐饮服务活动，采取有效管理措施，保证食品安全，并定期对本校食品安全状况进行检查评价。

按照许可范围依法经营，在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放食品经营许可证。

二、建立食堂食品安全管理组织机构

建立学校食堂食品安全管理组织机构，配备经过培训合格的专职食品安全管理员，对餐饮服务全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人，严格落实监管部门的监管[意见](http://gw.yjbys.com/yijian/%22%20%5Ct%20%22http%3A//gw.yjbys.com/zhidu/_blank)和整改要求。

三、落实管理制度

学校和食堂分别配备食品安全管理员，食品安全管理员须认真按照职责要求，组织落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐饮具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度。

四、制订食品安全检查计划

制订食品安全检查计划，采取全面检查、抽查与自查相结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查。

（一）制度自查

对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订。

（二）定期自查

食品安全管理员每天至少进行一次食品安全检查，检查相关岗位食品安全制度的落实情况，发现经营条件不符合食品安全要求的，应及时采取改进措施，有发生食品安全潜在风险的，应立即停止食品生产经营行为，并向所在地监管部门报告。

每月由食堂食品安全监管小组对食堂进行一次全面检查，检查内容包括食堂采购、加工、销售等操作过程，环境卫生，消防安全，水电安全等方面，发现存在问题由后勤管理处对食堂提出整改意见，并跟踪落实整改。

食品安全监管小组组成人员如下：

**组 长：**蔡昭权

**副组长：**林炳壮

**成 员：**各单位负责人、教职工代表、学生代表（含膳食管理委员会成员）

食堂食品安全监管小组下设办公室，办公室设在后勤管理处，由陈荣楷同志任办公室主任。

（三）专项自查

获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。

五、整改及报告

各岗位负责人、主管人员要服从食品安全管理员检查指导，每天开展岗位或部门自查，及时发现和纠正从业人员违反制度要求操作的行为，并落实跟踪整改。

每日自查完成后食品安全管理员及时将检查情况上报“广东省学校食品安全监管系统”；其他各项检查完成后及时将检查情况上报学校相关领导。

六、记录归档

各种检查结果记录归档备查。

汕尾职业技术学院食堂从业人员晨检及卫生健康管理[制度](http://www.fdcew.com/hypx/List_177.html%22%20%5Ct%20%22http%3A//www.fdcew.com/Article/xingzheng/_blank)

一、取得健康证明

从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。

二、进行岗前健康状况检查

食堂管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食堂管理人员报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

三、有碍食品安全的疾病类型

患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等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。

四、保持良好的个人卫生

从业人员应保持良好的个人卫生，不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。食品处理区内的从业人员不宜化妆，应佩戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。专间的从业人员应佩戴清洁的口罩。

操作食品过程中要时刻保持手部的清洁卫生，在上岗前以及上厕所、处理原料、从事与食品无关的其他活动后，应清洗双手。出售直接入口食品时，要使用工具售货。

不得在操作间内吃食物、吸烟和随地吐痰、放置与生产无关的个人物品。无关人员不得随意进出操作间，特别是熟食间、备餐间。

汕尾职业技术学院食堂从业人员

培训考核管理制度

一、教育培训计划

食堂管理人员应制定从业人员食品安全教育和培训计划，组织从业人员参加各种上岗前及在职培训。

餐饮服务从业人员包括新参加工作和临时参加工作的餐饮服务从业人员必须经过培训、考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

 二、培训内容及方式

食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本校的食品安全管理制度、加工制作规程等。

培训可采用专题讲座、实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、观察实际操作、答题等方式。定期考核，不合格者待考试合格后再上岗。

三、建立培训档案

建立餐饮服务从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档（附培训相片），以备查验。

汕尾职业技术学院食堂场所设置和设备

设施维护管理制度

一、食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局设备、设施，防止在操作中产生交叉污染。

二、配备与食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施。设备设施应易于维修和清洁。

三、有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件。加工与用餐场所(所有出入口)，设置风帘机、纱窗等；木门下端设金属防鼠板；排水沟、排气、排油烟出入口应有网眼孔径小于6mm的防鼠金属隔栅或网罩；距地面2m高度可设置灭蝇设施。

四、配置方便使用的洗手设施，附近设有相应清洗、消毒用品、干手设施和洗手消毒方法标示。宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关。

五、食品处理区应采用机械排风、空调等设施，保持良好通风，及时排除潮湿和污浊空气。

六、用于加工、贮存食品的工用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。

七、各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、刀具、砧板等工用具，应分开定位存放使用，并有明显标识。

八、贮存、运输食品，应具有符合保证食品安全所需要求的设备、设施，配备专用车辆和密闭容器，每次使用前应进行有效的清洗消毒，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

九、应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。

十、用于食品加工操作的设备、设施不得用作与食品加工无关的用途。

汕尾职业技术学院食堂专间食品安全

管理制度

一、备餐间、烧卤熟食切配间等专间加工操作，应做到“五专”（专人负责、专室制作、工具专用、洗手消毒专用和冷藏专用）。

二、食品应从能够开合的食品输送窗传递。不得放置煤气灶等污染性设施，地面不得设明沟。专间室内温度不得超过25℃。

三、由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中触摸未经清洗消毒的食品外包装袋等食用品、工用具后，必须严格洗手、消毒，或更换清洁手套后，方能接触成品，避免交叉污染。

四、每餐使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。

五、专间的各种刀具、砧板、切片机械等工用具、容器必须专用，定位存放。用前消毒，用后洗净。消毒应严格按要求使用煮沸、蒸汽、红外线消毒或用含氯制剂浸泡消毒等方法。盛放直接食饮品的容器必须经过严格消毒保洁。

六、认真检查食品质量，发现提供的食品可疑或者感官性状异常，应立即做出撤换等相应处理。

七、半成品和成品应用保鲜膜或餐盒等密封保存，标签注明生产时间，注意在保存时效内使用。隔餐隔夜的改刀熟食，冷藏时间不超过24小时，食用前须按规定进行充分加热。

八、保持专间清洁，每天严格做好有关工用具和空气消毒工作，并按格式并记录。

九、不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

汕尾职业技术学院食堂食品进货查验和索票索证管理制度

一、索证索票

指定经培训合格的专(兼)职人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。专(兼)职人员应当掌握餐饮服务食品安全法律知识、餐饮服务食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识。

采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当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、留存有供货方盖章(或签字)的购物凭证。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。大宗食品和长期定点采购的，与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应[合同](http://gw.yjbys.com/hetong/%22%20%5Ct%20%22http%3A//gw.yjbys.com/zhidu/_blank)。

二、进货查验

（一）随货证明文件查验

1.从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。

2.从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等。

3.从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。

4.从食用农产品生产企业和农民专业合作经济组织采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件。

5.从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。

6.采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

7.批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

8.实行统一配送经营方式的，可由总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。

9.采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

10．按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于2年。

（二）入库查验和记录

1.预包装食品的包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。

2.冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。

3.具有正常的感官性状。

4.食品标签标识符合相关要求。

5.食品在保质期内。

6.做好入库查验记录。

汕尾职业技术学院食堂供货商管理制度

一、供货商必须具备合法从事经营活动的相关证照:营业执照、组织机构代码证、税务登记证、负责人身份证,其复印件必须提交食堂备案。

二、特别是大米、面粉、菜油、调料、肉类五大宗食品的供应商,还必须同时具备国家规定的必须具备的相关资质、证书:食品经营/生产许可证、产品质量监督检验报告、动物检疫合格证等等。

三、对于不完全具备相关证照的某些食品原料辅料供应商,如蔬菜类供应商,仍应坚持从具有合法经营资格的农贸市场的摊贩手中采购,以保证所采购的食品原料辅料可以溯源。严禁采购路边货或其他无法溯源的食品原料辅料。

四、长期合作的供应商,应与食堂签订长期合作的意向性合同,其中应约定食品原料辅料的质量、卫生、定价办法、配送方式、退换货、货款支付方式、食品安全责任等。

五、供应商必须提供正规发票、送货单、收据等送货凭证。

汕尾职业技术学院食堂食品加工制作过程控制管理制度

一、在制作加工过程中检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用。

二、熟制加工的食品要烧熟煮透，其中心温度不低于70℃。油炸食品要防止外焦里生。

三、直接入口熟食品须盛放在经过消毒的容器或餐具内。用于餐饮加工操作的工具、设备必须无毒无害，标志或者区分明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

四、油炸食品时避免温度过高、时间过长；随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复煎炸使用。

五、烹调后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应及时采用高于60℃热藏或低于10℃冷藏。

六、冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时要合理防护，避免受到污染。

七、加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态5分钟以上。

八、应当将直接入口食品与食品原料或者半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放；不可混放和交叉叠放。隔餐隔夜熟制品必须经充分再加热后方可使用。

九、工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

汕尾职业技术学院食堂食品添加剂

使用制度

一、使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。

二、食品添加剂的使用必须符合《食品安全法》、GB2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准》或卫生部公告名单规定的品种及其使用范围、使用量，不得采购、储存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。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名单》中的品种。

三、购买食品添加剂必须索取生产许可证和产品检验合格证明，进口食品添加剂应索取口岸食品卫生监督机构出具的卫生证明。

四、使用的食品添加剂必须有包装标识和产品说明书，标识内容包括：品名、产地、厂名、许可证号、规格、配方或者主要成分、生产日期、批号或者代号、保质期限、使用范围与使用量、使用方法等，并在标识上明确标示“食品添加剂”字样。

五、食品添加剂管理要做到“五专”，即“专人采购、专人保管、专人使用、专人登记、专柜保存”。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。

六、配备有食品添加剂专用称量工具，严格按照使用量使用，精准称量。

七、每次使用须有食品添加剂使用记录，做好台帐并至少保存两年。

汕尾职业技术学院食堂餐饮具清洗消毒

保洁管理制度

一、餐用具清洗消毒

（一）设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域(或专间)及设备，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需求。

（二）餐饮具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

（三）接触直接入口食品的餐饮具使用前应洗净并消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。不得重复使用一次性餐饮具。

（四）餐饮具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔餐、隔夜。

（五）餐饮具应首选热力方法进行消毒，严格按照“除残渣、碱水(或洗涤剂)刷、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。使用化学药物消毒的严格按照除残渣、碱水(或洗涤剂)刷、清水冲、药物泡、清水冲、保洁的顺序操作，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。

（六）消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合GB14934《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》的规定。

（七）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。

二、餐用具保洁

消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐饮具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定期清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

三、清理环境卫生及记录

洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣、泔水桶内外清洁。

专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

四、洗涤剂消毒剂

（一）使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。

（二）严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

汕尾职业技术学院食堂食品留样管理制度

一、留样的采集和保管必须有专人负责，配备经消毒的专用取样工用具和样品存放的专用冷藏盒。食品留样冰箱为专用设备，并加锁，严禁存放与留样食品无关的物品。

二、留样的食品样品应采集在操作过程中或加工终止时的样品，不得特殊制作。

三、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，防止样品之间污染；在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于125g。

四、留样食品取样不得被污染，贴好食品标签，待留样食品冷却后，放入专用冷藏箱内，并做好留样记录，包括留样时间（年、月、日、时）、品名、餐次、留样人。

五、一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合监管部门进行调查处理，不得影响或干扰事故的调查处理工作。

汕尾职业技术学院食堂食品贮存管理制度

一、食品贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

二、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。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。

三、食品应当分类、分架、离墙离地存放，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，并建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

四、冷藏、冷冻柜(库)应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜(不得超过1cm)、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

五、冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得堆积、挤压存放食品。

（一）及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。

（二）冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

六、散装食品应盛装于密封容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。

七、除冷库外的其他库房应有良好的通风、防潮设施。

汕尾职业技术学院食堂餐厨废弃物处置

管理制度

一、食堂管理人员要自觉遵守《食品安全法》及有关法律法规，严格执行学校餐厨废弃物处置管理规定。

二、食堂必须按要求将餐厨废弃物进行无害化处理。严禁将餐厨废弃物直接排入下水道、倒入公共厕所和其他生活垃圾收集设施。

（一）食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

（二）废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

（三）餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

三、食品原料粗加工产生的垃圾（菜叶、根须、动物内脏、毛皮等垃圾物）按生活垃圾处理；泔水类垃圾（食物残渣、饭、菜、汤水、锅底、留样处理物等）按规定倒入专用泔水桶。

四、应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务。

五、餐厨废弃物处置安排专人负责，建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

汕尾职业技术学院食堂卫生杀虫剂

和杀鼠剂管理制度

一、卫生杀虫剂和杀鼠剂的选择

（一）选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证、农药生产许可证、农药标准）并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂制剂混配。

（二）鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

二、卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用要求

（一）使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。

（二）应针对不同的作业环境，选择适宜的种类和剂型，并严格根据卫生杀虫剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置，设置警示标识。

三、卫生杀虫剂和杀鼠剂的存放要求

不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责。

汕尾职业技术学院食堂场所清洁管理制度

一、食品处理区清洁

（一）定期清洁食品处理区设施、设备。

（二）保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。

二、就餐区清洁

（一）定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍。

（二）营业期间，应开启就餐场所的排风装置。

三、卫生间清洁

（一）定时清洁卫生间的设施、设备。

（二）保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好。

（三）营业期间，应开启卫生间的排风装置，卫生间内无异味。

汕尾职业技术学院食堂消防安全管理制度

食堂是消防安全重点部门，为了加强管理，确保安全，特制定本消防安全管理制度。

一、食堂消防安全负责人

总负责人：现场经理

楼层负责人：各楼层主管

二、从业人员培训教育

所有食堂从业员工上岗前必须进行消防安全知识培训，使所有从业人员充分认识消防的重要性，并要求严格按照食堂消防安全管理制度进行岗位操作。定期进行消防安全教育，做到熟悉所配灭火器性能和使用方法，会报火警，会扑救初起火灾，会逃生自救，加强食堂全体工作人员的消防安全教育。

三、消防器材配备

配备足够的消防器材，放在固定的位置，不得以任何借口封堵安全出口，占用消防疏散通道，保证安全出口、疏散通道畅通，安全警示标志醒目。

四、设备维护检修

定期安排专业人员对食堂的水、电、煤气管道、阀门及炉具进行检查，非专业人员不准擅自接、改拆电线、煤气管道和电源、气源。如发现安全隐患，要及时进行整改、维护，确保安全。

五、厨房管理

　　进入食堂厨房人员严禁携带有毒、易燃、易爆物品，禁止在厨房内进行非食品生产及危害食品安全的操作。

　　不准在食堂厨房内乱扔烟头、火柴棒，不准在食堂内吸烟。

六、燃气使用管理

每次开炉前，必须按《汕尾职业技术学院燃气安全管理制度》操作，先检查厨房所有燃气阀门，确认厨房区域无异常情况后再按操作规范使用。

七、交接班管理

食堂从业人员下班时，要认真检查厨房区域安全情况，关闭门窗、切断不用电源、关闭全部煤气阀门，并做好下班检查记录。

八、专项检查

食堂消防安全员每天进行消防安全巡查，后勤管理处每月组织水电科、保卫处等相关人员进行消防安全大检查。

汕尾职业技术学院食堂燃气安全管理制度

一、燃气的使用

（一）所有从业人员认真学习《中华人民共和国消防法》，定期参加消防知识普及讲座。

（二）所有从业人员必须熟悉消防知识，熟悉灭火方法，做到发生燃气泄漏或火灾时能有效、迅速处理。

（三）食堂管道燃气应按消防要求做到定点、定人、定时间、定措施管理。每个从业人员必须熟悉燃气管道的走向及开关的位置，以备应急处理。

（四）树立防患于未然意识，严格按照燃气安全操作规程操作，不得违反。

（五）厨房人员上班前不要着急开电灯（包括电气开关），应先闻一闻是否有燃气味。如有异味，不得开闸，以免引起着火或爆炸。使用天然气之前要确保天然气管道无损坏漏气现象

（六）下班前关好总开关，并检查有无泄漏，做好关阀记录，确保无泄漏后方可离开。

二、燃气的维护

（一）食堂设置专门的消防安全员，检查燃气使用安全，检查消防器材是否能正常使用，提醒从业人员按安全操作规程操作。每餐下班前仔细检查燃气关闭情况，并做好记录，若发现问题，及时处理。

（二）不宜把天然气炉放在靠近电源的地方使用，不宜把废纸、塑料品及其他易燃易爆物品放在燃气炉旁边。

（三）经常清洗铲除炉灶面上的污迹，防止锈烂。燃烧器火眼易被菜汁灰尘塞住，要经常用铁丝或旧牙刷疏通。

（四）燃烧器的进气口有时可能被各种杂物塞住，应取下来用粗铁丝捅通倒清。

（五）发生点火困难时应检查电极与灶体距离是否过大，点火孔是否畅通，压电陶瓷是否失效（火弱）金属构件有无脱落等，存在问题应及时报修。

三、燃气安全事故的急救措施

（一）天然气是一种无色但有臭味的气体，当嗅到天然气的臭味，应用肥皂水涂抹天然气炉和管道，凡是起泡的地方，就是漏损处。

（二）发现漏气应及时关掉天然气，打开门窗使室内通风透气，分散人员。

（三）如有中毒者立刻送往医院救治，并立刻安排专业人员维修或更换设备。

汕尾职业技术学院食堂食品安全事故

应急处置预案

为规范食堂食物安全事故应急处置工作，及时高效、合理有序地处理食品安全事故，把损失减少到最小，根据《中华人民共和国突发事件应对法》、《中华人民共和国食品安全法》、《国家重大食品安全事故应急预案》等法律法规和规章要求，结合本校的实际情况，制定本预案。

一、领导小组

成立食品安全事故应急处置领导小组，负责本校食品安全事故应急处置工作。

组 长：蔡昭权

副组长：林炳壮

组 员：后勤管理处、保卫处、学生处、办公室及各系负责人

二、应急处置程序

(一)立即抢救

　　在第一时间组织人员，立即将中毒者送医院抢救。

(二)及时报告

　　发生食品安全事故后，有关人员应立即停止生产经营活动，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场。

　　自事故发生之时起2小时内向所在地县级人民政府卫生部门和市场监督管理部门报告，报告内容包括：发生食品安全事故的单位、地址、时间、中毒人数及死亡人数，主要临床表现，可能引起中毒的食物等，并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

(三)保护现场

　　发生食物中毒后，在向有关部门报告的同时要保护好现场和可疑食物，病人吃剩的食物不要急于倒掉，食品用工具容器、餐具等不要急于冲洗，病人的排泄物(呕吐物、大便)要保留，提供留样食物。

(四)配合调查

　　负责人及有关工作人员，要配合食品安全监督管理部门进行食品安全事故调查处理，如实反映食品安全事故情况。将病人所吃的食物，病人中毒的主要特点，可疑食物的来源、质量、存放条件、加工烹调的方法和加热的温度、时间等情况如实向调查部门反映。

三、事故责任追究

对事故延报、谎报、瞒报、漏报或处置不当的，要追究当事人责任；食品安全事故应急处置领导小组要组织力量做好中毒人员的安抚工作，确保不让事态扩大，任何个人不得自行散布事故情况信息，造成严重后果的将追究其法律责任。应急处置联系电话：0660-3376648