**淄博一中食品安全自查制度**

为确保我校广大师生的身体健康和生命安全，切实做好学校食堂及食品安全工作，依照《食品安全法》、《学生集体用餐卫生监督办法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《标准食<饮>具消毒卫生标准》，结合我校实际，制定本制度。  
 一、组织全体食堂人员认真学习和坚决执行《食品安全法》。建立食品安全岗位责任制度和卫生检查制度，食堂食品安全、卫生工作经常化、制度化。  
 二、食品制作要做到生熟分开，生熟分开要有明显标记；对存放直接放口的食物容器，使用前必须洗净、消毒、炊具、用具用后必须洗净，保持清洁。  
 三、学校食品安全委员会每月对食堂进行全面的安全与卫生的监督检查。  
 四、严禁采购以下食品：  
 （1）有毒、腐烂变质、污秽不洁、混有异物和其他感观性状异常的食品；  
 （2）无食品检查合格证明的各类食品和肉、食、水产品、调料等副食品；  
 （3）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；  
 （4）无卫生许可证、无生产日期的食品。  
 五、发现学生出现疑似食源性疾患，要启动应急预案及时报告上级主管部门、立即采取措施，防止传播蔓延。对患病学生要及时护理、诊治、防止并发症。对食堂的食品和餐具要认真取样化验，找出发病原因。  
 六、要利用各种宣传工作，对学生进行防病教育、食品卫生教育，发动师生搞好环境卫生和个人卫生。  
 七、学校每学期要对食堂内所有从业人员进行经常性的安全教育，要在每学期开学前组织所有从业人员进行健康检查，确保食品从业人员的健康。食品加工人员必须在取得卫生健康许可证并经过食品卫生业务培训后持证上岗。从业人员必须严格遵守食品加工规程和卫生要求，工作中要衣帽整洁，保持良好的个人卫生。  
 八、要认真做好加工及存放食品的检查。蔬菜要与肉类、水产品分池清洗干净；用于盛装原料、半成品、成品的各种用具、容器及其他工具必须有明显标志，并做到分开使用、存放，保持清洁。需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，凡是隔餐或隔夜的熟制品必须在低温、安全卫生的条件下存放，经充分再加热后方可再次食用。餐具必须按要求洗净、浸泡、消毒后再使用，并有专人负责并对消毒情况进行记录。制作凉菜应严格按照有关卫生要求执行。  
 九、加强食品加工场所的安全。要对食品加工场所的管理，严禁非食堂人员入内，防止投毒事件的发生。煤气灶、罐必须保持安全距离，食品加工场所要按有关规定配备有足够数量的灭火器。  
 十、要加强对学生饮用水的安全检查和管理，确保饮水安全和卫生，要对饮水设备进行定期的检验和消毒。