

湖北孝感美珈职业学院文件

院行发〔2021〕12号

签发人：李友清

关于印发《湖北孝感美珈职业学院食堂安全 管理制度》的通知

各职能部门、各二级学院：

现将《湖北孝感美珈职业学院食堂安全管理制度》印发给你们，请按照要求，认真遵照执行。

特此通知



湖北孝感美珈职业学院

2021年8月20日印发

湖北孝感美珈职业学院

食堂安全管理制度

一、食堂食品卫生安全管理制度

1. 从业人员必须持有效的健康证，并经有关卫生部门培训合格。

2. 从生产过程到成品，要严格执行“四不”制度，即采购不买腐烂变质的原料；保管验收不收腐烂变质的原料；加工不用变质的原料；售卖不卖变质的食品。

3. 工作人员要保证按“四勤”标准做好个人卫生，勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服、勤换工作服。工作时要衣帽整齐，戴口罩、戴手套，洗干净手，不得留长发、胡子、长指甲，不得涂指甲，戴戒指等。销售直接入口食品时，必须使用售货工具。

4. 严格执行和落实食品物资采购、运输储藏、烹饪配餐、餐具卫生、保鲜留样等制度。物资采购由专人负责，严格控制进货渠道，制定进货索证、登记制度，建立供应单位和供货商档案。确保从正规单位、正当渠道、正常价格采购。凡国家实行食品生产许可证的饮食物资，必须按国家有关规定执行，不准采购来路不明的食品，制售各类食品要保证卫生质量。

5. 物资储存要严格执行“四隔离”制度，即生与熟隔离、成品与半成品隔离、食品与杂物隔离、食品与药品隔离。

6. 严格食堂操作间、仓库的人员进出管理，非食堂工作人员一律不得随意进出操作间或仓库。食堂所有原料、半成品、成品应安排专人妥善看管，以防发生意外或恶意事件。

7. 保持室内外的环境卫生，要经常对室内外环境、卫生间、餐具用具进行清洗消毒，保证餐具、用具“四过关”，即洗、刷、冲、消毒过关。

8. 存放食品的仓库应当干燥、通风，要采取有效措施消除苍蝇、老鼠、蟑螂以及其它有害昆虫孳生的条件。贮存食品的容器必须安全、无害，防止食品污染。造成污染的，承担赔偿责任；酿成中毒事件的，按国家法律执行。

二、食堂安全生产及消防管理制度

1. 按照消防部门检查要求配置消防栓、消防箱、灭火器材、灭火毯和燃气泄漏联动报警装置，做到人人会报火警 119。

2. 食堂加工、烹调食品使用电器、电加热器时，先检查设备是否安全完好，再插上电源，开启电源开关。严禁先开启开关再插电。

3. 在操作使用食品加工机械时，先检查零部件安装是否坚固，机器是否完好，再进行操作。机器在运转时，严禁将手或物体伸入运转设备内操作，防止事故发生。

4. 食堂灶台人员在食用油下锅后，严禁擅离灶台，如有急事需离开时，必须关闭炉子，端走油锅，才能离开，防止热油燃烧引起火灾。如意外燃烧失火，迅速盖上锅盖或倒入沥过水的蔬菜，并迅速用灭火器灭火，严禁直接用水灭火，防止伤人。

5. 严禁将煤气罐倒置使用。液化气罐与灶头应保持 1.5 米的安全距离，严防事故发生。

6. 离开操作间时，要检查炉灶是否灭火，水、电、煤气是否关闭，门窗是否关好。食堂内保持有人值班。

7. 食堂所有人员必须熟练掌握消防器材的使用方法，知道灭火器所在位置。食堂应定期对员工进行消防知识培训，定期检查和更新灭火器。

8. 严禁食堂工作人员在食堂，特别是在操作间吸烟。一旦发生火情，要迅速关闭临近的电源开关和燃气阀门，在组织实施初期火灾扑救的同时报警并通知保卫处。

9. 食堂工作人员下班前应检查燃气是否关闭，并在《燃气使用检查记录表》上签名确认。次日上班前，应检查操作间燃气情

况，检查炉膛、阀门是否有泄露的情况，并打开窗户和抽风机进行排空，然后点火作业。

10. 所有与人体接触的用电器（如售餐台、电饭锅、电饼档等）要安装漏电保护开关和接地线。

11. 室内的抽风机格栅、油烟机净化器应每月拆洗一次，横烟管、烟道以及风箱应每季度深度清洗一次。

12. 切绞机等应安装防护装置，确保机械“0”进入，更换刀片时，应由专业人员进行，防止因刀头滚动伤害维修人员手指和身体其他部位。

13. 使用高温设备的区域应配备相应的防护用品，如防烫伤的手套等。

14. 所有的配电箱要上锁，无关人员不得开锁。电工每月应对配电箱进行检查并签名确认。

15. 所有食堂工作人员应建立晨检制度，有腹泻或手部受伤等异常情况者不得上岗。