

山东省青岛第十五中学文件

青十五字〔2021〕8号

签发人：石华军

山东省青岛第十五中学（青岛实验高中） 食堂管理制度（汇编）

2021年9月修订

目 录

山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂膳食管理委员会

山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂食品安全工作领导小组

山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂管理委员会

学校食堂食品安全工作领导小组工作职责

1、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂食品安全监督量化分级自查制度

2、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂从业人员健康管理制度

3、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂从业人员培训管理制度

4、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂从业人员个人卫生管理制度

5、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂从业人员工作服管理制度

6、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂食堂采购索证索

票制度

7、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂食品贮存管理制度

8、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂食堂仓库管理制度

9、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂食堂食品添加剂使用与管理制度

10、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂食品添加剂和调味料公示管理制度

11、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂食堂餐厨废弃物管理制度

12、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂食堂粗加工切配餐饮安全管理制度

13、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂食堂烹调加工安全管理制度

14、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂面点加工安全管理制度

15、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂食品留样管理制度

16、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂配餐管理制度

17、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂从业人员卫生知识培训制度

18、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂餐具用具清洗消毒制度

19、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂食品用设备设施管理制度

20、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂餐厅卫生管理制度

21、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂食堂管理人员责任制度

22、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂炊事员岗位职责

23、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂卫生检查制度

24、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食物中毒报告制度、
应急机制及行政责任追究制度

25、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂疑食物中毒病人
紧急处理预案

26、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂食堂安全措施

27、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂纯净水机房工
作人员岗位职责

28、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂纯净水机房卫
生管理制度

29、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂浴池管理制度

30、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂食堂关于工人
婚产假的有关规定

31、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂落实“安全工
作责任书”的实施意见

32、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂陪餐制度

33、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂从业人员晨检
制度

34、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂考勤管理制度
（试行稿）

35、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂劳动纪律奖惩
制度（试行稿）

36、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂卫生及安全管
理制度（试行稿）

37、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂天然气泄漏事
故应急预案

38、天然气泄漏事故处理的注意事项

39、山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂集中用餐信息
公开制度

40、家长委员会代表参与学校食品安全例行检查制度

41、学校食堂燃气使用管理制度

42、食品进货查验制度

山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂 管理委员会

组 长：石华军

副组长：赵坚 王玲梅

成 员：王太文 张文慧 邱若东 徐会强 李骏 陆燕 学生会生活委员

山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食品 安全工作领导小组

组 长：石华军

副组长： 逢增金

成 员：赵坚 王玲梅 王太文 邱若东 张文慧 孙誉豪 学生会生活委员

山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）

膳食管理委员会

组长：石华军

副组长：王玲梅 王太文

委员：张文慧 学生代表 家长代表

学校食堂食品安全工作领导小组工作职责

一、管理人员及职责

领导小组人员组成

组 长：石华军

副组长：逢增金

成 员：王太文 张文慧 张虹 学生会生活委员

1、学校食堂法人：石华军（校长），是学校食堂管理的第一责任人，负责学校餐饮安全管理机构的设立、制定相关管理人员职责并进行定期（每月）督查。

2、食堂安全监管：逢增金（分管校长），是学校食堂管理的第二责任人，负责学校餐饮安全管理机构的培训、制定相关管理人员详细职责并进行定期（每周）督查。

3、食堂安全管理员：张虹，负责制定学校食堂管理的各项具体制度及食堂人员的日常管理，定时（每日）督查。对食堂餐饮的从业人员、采购、加工、卫生及设备安全全程、全时、全方位负责。

二、领导小组工作职责：

一、认真贯彻《食品安全法》，组织学习贯彻上级关于集体食堂工作的文件精神。

二、建立食品卫生安全管理的组织机构，分工清晰，责任明确。贯彻学校关于食堂工作的各项制度和决议。

三、负责制定工作制度和饮食安全工作计划，监督食堂常规管理工作。

四、督导食堂日常管理工作。

五、组织每月一次的联合检查活动。检查结果作为当月考评的主要依据。发现问题和安全隐患及时制止和排查，并及时上报解决。

六、配备食堂管理员、卫生管理员等专业人员，并使他们岗位相对稳定。每月组织一次食堂工作人员的全员培训会。

七、指导校内的食品卫生工作，监督和检查食品卫生状况，开展定期的检查评比和表扬鼓励。负责月末、期末食堂评优的把关工作。

八、定期督促食品从业人员参加业务培训，进行健康检查，及时办证验证。监督食堂合同的履行情况。

九、排除学校食品卫生安全隐患，及时正确的处置应急事件。

1. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中） 食品安全监督量化分级自查制度

一、建立健全自查领导小组，负责食品安全监督量化分级自查工作，通过自查写出“评审申请书”。

组 长：石华军

副组长：逢增金 王太文

组 员：张文慧 张虹 来守卿 李允梅

二、定期对炊事员进行培训，加强其对量化分级管理评审的认识，努力做好食品安全和安全生产工作。

三、监督小组成员要学好标准，根据学校食堂的实际情况进行自评，并留有记录。

四、小组要每月对学校食堂进行一次监督检查，肯定成绩，提出改进意见，并留有记录。

五、每年按照量化标准检查一次，并将检查情况记入档案。

2. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂

从业人员健康管理制度

为规范餐饮服务从业人员健康管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、凡在本单位从事直接为顾客服务的所有餐饮工作人员（包括厨师、服务员、洗碗工、采购员、库管员、管理员等）均应遵守本管理制度。

二、凡从事接触直接入口食品的工作人员，必须经健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。餐饮从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受应急性检查。

三、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

四、从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

五、食品安全管理员要及时对在本单位餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期到指定查体机构进行健康检查。

六、食品安全管理员要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

七、从业人员健康证明应随身佩带（携带）或交主管部门统一保存，以备检查。

八、从业人员必须养成良好的卫生习惯，严格遵守各项食品安全操作规程。

3. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂 从业人员培训管理制度

为规范餐饮服务从业人员培训，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、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食品安全知识培训、考核合格后，方可从事餐饮服务 work。

二、食品安全管理人员应制定从业人员食品安全教育和培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训。

三、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，内容应包括食品安全法律、法规、规范、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程等。

四、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者待考试合格后再上岗。

五、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、考核结果等有关信息记录归档，以备查验。

4. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂

从业人员个人卫生管理制度

为规范从业人员个人卫生管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、从业人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。专间操作人员还应戴口罩。

二、从业人员操作前手部应洗净，操作时应保持清洁。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

三、接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：1、处理食物前；2、上厕所后；3、处理生食物后；4、处理弄污的设备或饮食用具后；5、咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；6、处理动物或废物后；7、触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；8、从事任何可能会污染双手的活动（如处理货项、执行清洁任务）后。

四、非接触直接入口食品的操作人员，在有下列情形时应洗手：1、开始工作前；2、上厕所后；3、处理弄污的设备或饮食用具后；4、咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；5、处理动物或废物后；6、从事任何（其他）可能会污染双手的活动后。

五、专间操作人员进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

六、个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

七、不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其它可能污染食品的行为。

八、进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

5. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂 从业人员工作服管理制度

为规范餐饮服务从业人员工作服管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、所有从业人员上班时间必须统一着单位配发的工作服。个人不得擅自改变工作服式样。

二、工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色或浅色布料制作，专间工作服宜从颜色或式样上予以区分。

三、工作服应定期更换，保持清洁。接触直接入口食品的从业人员的工作服应每天更换。

四、从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。

五、待清洗的工作服应远离食品处理区。

六、每名从业人员不得少于2套工作服。

6. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂

采购索证索票制度

一、采购员要认真学习国家食品药品监督管理局印发的《食品采购索证索票管理规定》并认真执行。

二、采购原料要符合《食品安全法》和《食品采购索证索票管理规定》要求，做到购放心粮、放心菜、放心肉及其他食品。确保不购变质、变味、腐烂、过期和假冒产品。在采购原料中，应相对固定采购场所，以保证其质量。

三、采购原料（产品）一要索取有效证件，相关许可证、营业执照、检测报告、产品合格证、动物产品检疫合格证等证明材料。二要索取、留存有供货方盖章的购物凭证。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。三要同定点供货商签订保证食品安全采购供应合同。四要指定培训合格的兼职人员王兆欣（曲正超）负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票，进货检验和采购记录。

四、保管员在验收时，因不认真而收存无证原料（产品），一经查出，一要坚决退回；二要扣发当月奖金；三要写出书面检查。

五、各组坚决不加工无证或腐烂变质产品，如发现坚决退给保管员，由保管员和采购员退给厂家。

六、保管员要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明，产品合格证明文件盒进货记录，不得涂改、伪造，其保存期不得少于两年。

7. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂

食品贮存管理制度

为规范食品、食品添加剂和食品相关产品贮存管理，餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、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、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

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。不得将食品堆积、挤压存放。

六、散装食品应盛装于容器内，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。

七、除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。

8. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）

食堂仓库管理制度

一、仓库内要保持整洁卫生，禁止吸烟。仓库内严禁存放有毒有害物质。

二、食品要上架分类存放，摆放要整齐，地面不得堆放食品与其他杂物，粮食储存要垫高离地 20 厘米，离墙 30 厘米。

三、仓库内不得存放“三无产品”和腐烂、变质食品。库房内要防潮、防蝇、防鼠、防霉、防盗，并做好机械通风工作。

四、严格出入库制度，每天定时、定量、定人出库。出入库要有记录。

五、闲杂、外来人员严禁随便出入库房。

9. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂

食品添加剂使用与管理制度

为规范食品添加剂安全管理，餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、专店购买

采购食品添加剂，应当到证照齐全的食品添加剂生产经营单位或市场采购，实行专店购买，并应当与供应商签订包括保证食品添加剂安全内容的采购供应合同。对采购的食品添加剂应当索取并留存许可证、营业执照、检验合格报告（或复印件）以及购物凭证。购物凭证应当包括供应者名称、供应日期和产品名称、数量、金额等内容。采购进口食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

二、专账记录

建立食品添加剂专用采购台账。食品添加剂入库应当如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产单位、生产批号、保质期、供应者名称及联系方式、进货日期等。

建立食品添加剂专用使用台账。食品添加剂出库使用应当如实记录食品添加剂的名称、数量、用途、称量方式、时间等，使用人应当签字确认。食品添加剂的购进、使用、库存，应当账实相符。

三、专区存放

设立专区（或专柜）贮存食品添加剂，并注明“食品添加剂专区（或专柜）字样”。

四、专器称量

配备专用天平或勺杯等称量器具，严格按照包装标识标明的用途用量或国家规定的用途用量称量后使用，杜绝滥用和超量使用。

五、专人负责

由专（兼）职人员负责食品添加剂采购。采购人员应当掌握餐饮服务食品安全法律和相关食品添加剂安全相关知识以及食品感官鉴别常识。餐饮服务单位主要负责人与负责食品添加剂采购和餐饮加工配料的人员分别签订责任书。

食品安全管理员定期检查食品添加剂采购、索证索票、台账记录、贮存及使用等情况。

食品添加剂专用采购台账、使用台账以及索取的相关证照、产品检验合格证明等要妥善保管，不得涂改、伪造，保存期限不得少于 2 年。

10. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂 食品添加剂和调味料公示管理制度

为规范食品添加剂和调味料公示管理工作，餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、需要公示的食品添加剂和调味料包括：加工过程中使用的所有食品添加剂，酱油、醋、盐、八角等各种香料。

二、需要公示的食品添加剂和调味料基本信息包括：品名、生产厂家、生产许可证编号、供货单位等。

三、公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂和调味料相符，不得提供虚假信息误导消费者。使用的食品添加剂和调味料有变化的要及时更换公示信息。

四、采购的食品添加剂和调味料要专店采购、专账记录、专区存放、专器称量、专人负责，并按照有效期使用。严禁采购和使用无合法生产资质以及标签不规范的食品添加剂和调味料。

五、公示栏应按照规定悬挂，便于公众了解相关信息。

11. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂 餐厨废弃物管理制度

- 一、安排专人负责本单位餐厨废弃物的处置、收运、台账管理工作。
- 二、餐厨废弃物分类放置，做到日产日清；
- 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；
- 四、餐厨废弃物应当实行密闭化运输，运输设备和容器应当具有餐厨废弃物标识，整洁完好，运输中不得泄漏、撒落；
- 五、建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况；
- 六、发现餐饮服务环节违法违规处置餐厨废弃物的，应向相关执法部门报告；
- 七、企业负责人应实时监测单位餐厨废弃物的处置管理，并对处置行为负责。

12. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂 粗加工切配餐饮安全管理制度

为规范餐饮服务粗加工、切配工作管理，餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

二、食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

三、植物性食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。

四、食品原料的加工和存放要在相应位置进行，不得混放和交叉使用，加工动物性食品、植物性食品、水产品的操作台、用具和容器要有明显标志并分开使用。

五、切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。已盛装食品的容器不得直接置于地上。

六、切配好的食品应在规定时间内使用。易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

七、加工结束及时拖清地面，水池、操作台、工用具、容器及所用机械设备清洗干净，定位存放，做到刀不锈、板不霉、整齐有序，及时清理垃圾，保持室内清洁卫生。

八、在专用洗拖布池或洗拖布桶内涮洗拖布。不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

13. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂

烹调加工安全管理制度

为规范餐饮服务烹调加工管理，餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。用水水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

二、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。油炸食品要防止外焦里生，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。

三、使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

四、烹调后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区凉透后及时冷藏，并标注加工时间等。

五、隔餐隔夜熟制品、外购熟食品必须在食用前充分加热煮透。不得将回收后的食品经加工后再次销售。

六、用于原料、半成品、成品的各种工具、容器标识明显，分开使用，定位存放，保持清洁。加工后的直接入口食品要盛放在消毒后的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

七、灶台、抹布要随时清洗，保持干净。不用抹布擦拭已消毒的碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布擦净。按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。

八、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。

14. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂 面点加工安全管理制度

为规范餐饮服务面点加工管理，餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、加工前应认真检查各种食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

二、未用完的点心馅料、半成品，应冷冻或冷藏，并在规定存放期限内使用。

三、各种工具、用具、容器生熟分开使用，用后清洗干净，定位存放。各种熟食面点改刀要在专用的熟食板上进行，不得在面案上直接改刀。

四、当餐未用完的面点，应妥善保存，糕点存放在专用柜内，水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在10℃以下或60℃以上的温度条件下贮存，注意生熟分开保存。

五、使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

六、各种食品加工用具、设备如：面板、面案、容器、绞肉机、馒头机、和面机、等，用后及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净、晒干备用。

七、加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，用具、设备清洁。各种容器、用具、刀具等清洗干净后定位存放。

15. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂 食品留样管理制度

为规范餐饮服务食品留样工作，餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、学校食堂应对食品进行留样，以便于必要时检验。

二、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箱。食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。

三、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。

四、原则上留样食品应包括所有加工制作的食品成品，其它情况可根据需要由监管部门或餐饮服务提供者自行决定留样品种。

五、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，125g 以上。

六、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，包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人。

七、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。

16. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂 配餐管理制度

一、食品烹调后，立即用送饭车通过食梯运到配菜间。至销售时一般不超过一小时。

二、送食品前由专人检查食梯是否正常运转，检查配菜间的卫生，并提前半小时开紫外线灯，进行空气消毒，紫外线灯开时专管人员要离开配菜间，到时关灯，进行工作。

二、工作人员要穿戴洁净工作服帽、洗手消毒，然后进配菜间工作。

四、配饭工具（夹、勺等）要消毒使用，熟食品要使用售饭夹，不得用手直接接触，不得将售饭工具随便放，以防污染。

五、配饭后要将售饭台、售饭机、地面擦拭干净；将盛饭容器及售饭工具洗刷净进行消毒。

17. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂

从业人员卫生知识培训制度

一、从业人员必须持有有效的健康体检合格证明并经卫生培训合格方能上岗。

二、从业人员要养成良好的职业道德和个人卫生习惯，做到个人卫生“四勤”，即：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗晒衣服被褥、勤换工作服和毛巾。

三、从业人员要积极参加食堂每年三、四月份组织的《食品安全法》及卫生知识培训。树立法律观念，严格按照安全要求进行操作，确保食品安全卫生。

四、培训期间要进行知识测试，不合格者不能上岗。

五、从业人员于每年三、四月份体检一次，身体不合格不能从事本职工作。

18. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂 餐饮具清洗消毒保洁管理制度

为规范餐饮服务餐饮具清洗消毒保洁工作，餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

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要。

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，不得隔顿、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（饮）具消毒卫生标准》。

七、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。

八、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。

九、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。

十、专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

消毒负责人：胡孝良 柳宁 苗红梅

19. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂 食品用设备设施管理制度

为规范餐饮服务食品用设备、设施管理，餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

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。主要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），设置纱门、纱窗、门帘或空气幕，如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、配置方便使用的从业人员洗手设施，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。食品接触面原则上不得使用木质材料（工艺要求必须使用除外），必须使用木质材料的工具，应保证不会对食品产生污染。

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、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。

九、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。

20. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂 餐厅卫生管理制度

一、各组指定专人管理餐厅卫生，要组织好学生的餐厅劳动，让学生在劳动中受教育、学本领。

二、每顿饭后，学生要将自己的餐桌擦拭干净，将餐具摆放整齐，将地面打扫干净，将座椅放好。

三、每顿饭后，各组要将水池打扫冲刷干净，使地面干燥。①水池下地而要扫净擦光；②水池外沿用抹布擦净；③水池内首先将饭渣清理好，特别是下水口之饭渣。

四、地面污物要用碱水冲洗、用小铲铲净，然后扫净擦干。地面要先扫净再擦干。

五、检查擦拭整理好学生餐桌，如有损坏立即报告维修。发现学生遗失的物品、钱包等要立即送到办公室，以利及时查找失主。

六、每周擦立柱一次，做到无灰尘、污物。

七、擦好分工所对应的窗、墙裙、暖气片、暖器管、水管、水龙头。

八、每周六下午进行卫生检查，并做好记录。

21. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂 管理人员责任制度

食堂管理人员要在分管校长直接领导下，负责食堂的全面工作。制定工作计划、抓好工作落实；搞好年终及阶段评比；每周召开办公会议，检查工作并提出工作重点；制定、落实各项规章制度；抓好每天的班前会、周六时事学习、工作小结；搞好月总结会及年终评比总结会；按时参加总务处例会，并认真汇报和请示工作，每月召开一次学生生活班会了解情况认真答复，为提高管理水平分别有两名管理员管理南北餐厅。

1、南餐厅管理员兼食堂安全员；负责食堂全面工作及南餐厅全面工作。

①：采购南北餐厅所需食材

②：对食堂管理人员责任制度一、二、三、四、五条进行监管，并对分管校长负责。

③：做好对外联系，定时向区食药局领导汇报，并请专家来食堂检查指导工作。餐饮具等消毒要每年两次检测。

④：每天对餐厅卫生，工作间卫生、机械安全、食品安全，工人出勤及个人卫生进行检查，并留存记录记录整改情况。

⑤：同组长一起制定周食谱及每天的食谱安排。

2、北餐厅管理员兼食品安全员；负责办公室全面工作（文件收存、材料建档、人员管理、每年体检及办理两证）兼管北餐厅全面工作。

3、管理员对各组进行面对面领导，把好进料成本核算。

一、采购员责任制度：

1. 保证每天所需原材料及其必备物品采购运输工作。

2. 采购原料必须索齐有关证件，采购时要同会计、厨师一起选购合格产品、议价、付款、记账等，手续齐全。

3. 原料：运回食堂后要经保管员验收检查，做到数量、质量无误后方可入库。

4. 严格遵守商业政策和市场管理条例，不损公肥私，不购腐烂变

质及无证产品。

5. 领用转帐支票、用后及时报帐，支票、发票要妥善保管，防止遗失和被盗。

6. 所有添加剂调料原则从大型超市采购，大宗米面花生油、肉（猪、羊、牛、鸡）从青岛市阳光工程采购。蔬菜采购要有阳光工程定点摊位三到五个以上所有的采购物品证、票要齐全。

二、保管员责任制度：

1. 做好食堂公物的保管，负责原材料的验收发放，提出采购计划，以保证供应，要按时检测蔬菜农药残留。

2. 严格遵守和执行财务制度，验收物资要认真，不收变质、短秤、无证原料，验收后要在凭证上签字。领用物资要入账，做到手续清楚、账物相符。

3. 做好仓库通风，库内物资摆放，整齐，分类存放，库内清洁卫生。做好防偷、防火、防毒，防腐烂工作，不私自动用库内物品。

4. 严格各类物资的发放手续，及时清点库内物资，做到帐物相符。

5. 参加副食组的学习、卫生检查监督及中午配餐工作。

6. 严格把好采购索证关，及时将索证登记在册，整理成档案。

三、出纳员岗位责任制度：

1. 严格现金收付手续，做好现金收付、保管工作。

2. 加强工作责任心，收付现金时，要认真审核各类单据。

3. 严格控制采购员对空白支票的领取，并及时登记，督促采购人员及时报账，对不符合手续或数字有差错的单据应拒绝付款。

4. 购入支票要按码登记，领取支票要注明用途，作废支票要予以说明，不得随意发出空白支票，支票要妥善保管。

5. 如实反映现金库存情况，认真落实现金库存限额，及时盘点库存限额，及时与银行对帐，发现问题及时纠正。

6. 做好安全工作，离开办公室要关好门窗、柜门，做到人离上锁。

7. 参加主食组的劳动、学习、卫生检查、监督，维护好售饭系统，确保畅通无误。

8. 每月根据出勤编制计算月奖金发放工人工资。

四、会计工作岗位责任制度:

1. 认真学习、执行《会计法》，以高度的事业心和责任感，搞好伙房成本核算，降低伙食成本，提高饭菜质量。

2. 由单位负责人负责财务工作，财务收支实行“一支笔”审批，多头牵制制度。

3. 各项支出的原始凭证，要求内容真实合法，符合财务制度规定，并有经办人、验收人和有关负责人签字，方可办理支出。否则，财会人员不得报销。

4. 各项收入来源合法，符合规定的范围、标准，由财务部门出具正式收据入账核算。严禁私设“小金库”。

5. 要忠于职守，认真履行自己的职责，正确执行财会制度和财经政策、法令，严格掌握收支范围和标准，正确记账、算账和报账，做到手续完备、内容真实、数字准确、账目清楚、日清月结、按期报账。做到帐物、帐钱、票章分管分工明确，保证资金安全，切实管好用好资金。

6. 严格控制各项借款。个人因特殊情况急需借款的，须经领导批准，并限期交回；个人因公外出借款的，须经单位领导批准，要求借款人在事后一周内结清。

7. 严格执行学校规定，禁止乱发奖金、实物、补贴。

8. 及时整理好会计档案，在做到年审无误后，按要求存放。

9. 参加餐厅三组的劳动学习卫生检查、监督及中午配餐。

五、组长岗位责任制度:

1. 认真组织好每天的班前会、周四时事学习、周六总结及卫生大扫除；做好周一、四个人卫生检查、周六卫生大检查，并做好记录。

2. 严格操作规程，爱护机械设备，注意生产安全。

3. 搞好饭菜花色品种的调剂，根据学生特点与要求及时调整花色品种，做到定量足、质量好、价格合理，保证一日三餐，按时开饭。

4. 抓好食品卫生和个人卫生。严格执行食品卫生安全工作“五四制”。做到生、熟、鱼、半成品分开存放，各种标识鲜明。组织工人执行有关的规章制度。

5. 早班开门后，要检查门窗有无开启迹象，晚上下班时做到关窗、断电、停水，同值班人员一起锁门离岗。做好食品安全及防毒工作。

22. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂

炊事员岗位职责

一、热爱本职工作，积极学习政治与业务，树立“两个服务”思想。

二、熟练掌握主、副食加工技术，不断提高烹调水平和加工技术水平。

三、遵守劳动纪律，严格执行各种规章制度，服从领导，听从指挥，不断提高工作效率。

四、文明礼貌、态度和蔼、耐心周到、服务热情，正确对待师生，不能以任何理由同就餐者争吵。

五、讲好食品卫生及个人卫生，严格遵守操作规程，注意安全。

六、爱护公物，注意节约，养成良好的公民道德。

七、衣帽整洁，讲究仪表，不在工作间吸烟、酗酒。

附：个人卫生要求如下：

1. 工作前，必须将手洗干净，穿戴洁净的工作服、帽；售饭时做好二次更衣。

2. 勤剪指甲、理发、洗衣服，不留长发、怪发型；工作时间不染指甲、不描眉，不涂口红，不戴首饰。

3. 每天洗脚，定时洗澡，不穿工作服上厕所，做到便后洗手。

4. 保持宿舍卫生，做到地面清洁，被褥整洁，生活用品摆放整齐，勤晒被褥，不在宿舍吸烟、酗酒。

23. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂 卫生检查制度

从业人员必须懂法、执法，以《食品安全法》规范自己，努力做好食品卫生和个人卫生。

办公室设食品卫生管理人员：曲正超，另有张栋梁、王兆欣、协助做好卫生监督检查工作。

每周一班前会、周四时事学习前两次个人卫生检查，并留有记录。

周六大扫除后进行食品卫生及餐厅卫生检查，并留有记录。

每月底进行综合评议，并与当月奖金挂钩。

24. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂 食物中毒报告制度、应急机制及行政责任追究制度

一、发现食物中毒要立即停止生产经营活动，并向所在地人民政府、教育行政部门和卫生行政部门报告；做到在第一时间向学校校长和卫生室报告。

二、在学校防疫与食品安全工作领导小组领导下，由学校卫生室、青岛八医等卫生组织救治病人，确保病人的救治与安全。

三、保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，以备事故发生原因的调查。

四、配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求，如实提供有关材料和样品。

五、落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

六、学校要加强卫生管理工作，坚持每月对食堂的食品卫生检查一次；食堂要坚持采购索证制度，严把采购关、加工关和食品储存销售关，严格做到不购腐烂变质及无证商品原料；严格按照加工操作程序进行加工，严格按照制度储存和销售食品。坚持存放成品菜样 24 小时。

七、因玩忽职守、疏于管理，造成学生食物中毒或其他食源性疾病的学校和负责人；以及造成食物中毒或其他食源性疾患后，隐瞒不报的学校和责任人，由教育行政部门按照有关规定给予通过批评或行政处分；造成重大事件要追究法律责任。

八、学校发生食物中毒事故，则按下列原则追究有关领导和直接管理责任人的行政责任：

1. 发生一般学校食物中毒事故，中毒人数少于 29 人的，追究直接管理责任人的责任。

2. 发生一般学校食物中毒事故，中毒人数在 30 人及以上的，追究直接管理责任人的责任，但直接管理责任人在事故发生前已将学校未履行食品卫生职责情况书面报告学校主管领导，而学校主管领导未采取措施的，由学校主管领导承担责任。

3. 发生较大学校食物中毒事故，追究直接管理责任人和学校主管领导的责任。

4. 发生重大学校食物中毒事故，追究直接管理责任人、学校主管领导和学校主要领导的责任。

25. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂

疑似食物中毒病人紧急处理预案

根据《食品安全法》、《两部对学生集体食堂的要求》及市《青岛市食品卫生监督量化分级管理实施意见》的要求，结合食物中毒情况，特制定该预案。

应急领导小组成员

校 长：石华军

副组长：石华军

成 员：王太文 张文慧 张虹 陈素玲 学生会生活委员

1. 在第一时间向学校校长和卫生室报告。由学校立即向所在人民政府、教育行政部门和卫生行政部门报告。

2. 学生处、班主任及时通知家长或家属。

3. 在学校防疫与食品安全小组领导下，由学校卫生室协同青岛八医等卫生部门组织抢救，确保病人的救治与安全。

4. 保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，以备事故发生原因的调查。

5. 及时追踪和随访，及时了解中毒者病情变化，密切配合有关部门做好抢救工作。

26. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）

食堂安全措施

一、认真学习和贯彻《食品安全法》、《山东省学校集体食堂基本卫生要求》，做到每学年集中学习两次，每周检查一次，每月集中检查一次，每年四月开展“食堂安全活动月”。责任人：

二、采购索证制：

1. 粮、油、肉、菜及其调味品，一律采购政府放心产品，并报行政会批准，确保不采购变质、变味、腐烂、过期、假冒产品。责任人：王兆欣

2. 采购原料(产品)，一要索取免疫合格证，二要看有无厂家、商标、生产日期、保质期等。责任人：王兆欣

3. 保管员要拒收不合格产品，并责令采购员及时退回不合格产品，一切损失由采购员负责并扣当月奖金；如保管员因不认真而收不合格原料(产品)，一经查出，一要坚决退回；二要扣当月奖金；三要写出书面检查。责任人：王兆欣

三、做好工作间、仓库的通风、防腐、防尘、防鼠、防蝇工作，杜绝传染源，库房不存鼠药有毒物。责任人：王兆欣、苗红梅、柳杰

四、工艺流程合理，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，食品不得接触有毒物及不洁物；严格做到生熟分开、隔离；要有专用肉、鱼刀盆及水池和工作间，防止交叉污染。责任人：苗红梅、胡孝良

五、控制大米用量，不吃隔夜大米；剩菜必须热透后方能食用。

六、大门有专人开关，进工作间由两人开门，检查门窗有无问题，离开工作间必须关掉水、电、油。责任人：苗红梅、胡孝良

七、进菜、出库、向餐厅运饭都必须两人以上；原料及成品都必须远离门窗；除领导外非食堂工作人员不得进工作间。工作人员严禁在工作间会友。责任人：王兆欣、苗红梅、胡孝良

八、按时进库领料，领料时必须两人，做到不随意进仓库。责任人：王兆欣

27. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂

纯净水机房工作人员岗位职责

为了确保纯净水机房的正常运行，对机房上岗人员要求如下：

一、不迟到、不早退、不脱岗、不无故旷工。每天按规定上下班时间进行签到（退）。

二、确有急事、疾病须请假，必须事前向直接领导请假，经批准后方可休假，否则以旷工论处。

三、工作时间，必须严格按设备要求进行操作，不得违章操作，否则将视情节轻重给予适当处分。

四、建立巡回工作制度：

1. 每天上下班前除按要求把机房整理好外，还要对学校供水路线及各饮水点进行巡视，排除明显的跑、冒、滴、漏现象，消除隐患，以保证第二天的正常供水。

2. 在课间学生饮水时间，要求到各饮水点巡视，发现故障及时设法排除。

3. 学生上课时间除巡查饮水点是否正常外，还要及时把地面清理干净，保证地面无积水。

4. 遇到不能解决的重大故障，要及时向直接领导报告，说明情况，尽快解决。

五、平时设备正常运行时，要经常巡视检查，进行设备的正常维护、维修，发现问题及时排除。

六、净水过滤设施要定期更换和清洗，并做好记录。

28. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂

纯净水机房卫生管理制度

一、机房工作人员，每天上下班之前必须对机房进行卫生打扫，达到地面干燥、无纸屑杂物，门窗保持洁净明亮。

二、每天对机房内净水设备进行保养擦拭，保持设备光亮无污点。

三、规范机房常用工具及物品的存岗位，不得乱扔乱放，保持清洁、顺畅的生产环境。

四、个人与生产无关的物品不得随意带进净水机房，必须带入的，要做到规范放置，无碍整体美观。

五、进入机房时，必须更换机房专用工作服，不得随意着装在机房内操作。

六、要搞好个人卫生，养成良好的卫生习惯。勤洗澡、理发、洗头、洗脚、剪指甲、换衣服。

七、非经领导批准进入的外来人员，一律谢绝进入机房闲聊逗留。经批准进入的外来人员，尽量注意卫生要求，避免带入不洁因素。

八、按要求经常对成品纯净水进行化验测试，确保产出的净水符合卫生标准，对出现的问题，找出原因，设法解决。

29. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）

浴池管理制度

- 一、洗浴时间：每周一至周五下午 17:00-18:00。
- 二、洗浴时，要将冷、热水调整适当，以防烫伤或冻伤；不要高声喧哗、打闹，注意防滑以防跌倒受伤。
- 三、树立良好的卫生习惯。将纸屑、塑料袋、破袜、毛发等放进垃圾筐，不得乱扔，以免将下水堵塞，造成污水不能及时外流，影响洗浴。
- 四、把握洗浴时间，时间过长有碍身体健康。洗完后要及时关好喷头开关，节约用水。
- 五、严禁在浴池内洗刷衣物、鞋袜等；不做妨碍别人洗浴的动作，同学间要互尊互让。
- 六、浴池管理人员要及时搞好卫生、通风及消毒工作。要定时检查水位及水的温度。

30. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂

关于工人婚产假的有关规定

- 一、实行晚婚晚育；优生优育
- 二、晚婚系指 23 周岁及其以后；晚育系指 24 周岁及其以后。
- 三、婚假三天。一般应在大礼拜或寒暑假结婚。
- 四、晚育产假为五个月。参加社会保险一年后由保险公司发给工资，同时按正常缴纳保险费。
- 五、非晚婚晚育产假为三个月。参加社会保险一年后由保险公司发给工资，同时按正常缴纳保险费。
- 六、参加保险不足一年和未参加社会保险者，不享受学校规定的有关福利，社保费由个人缴纳。
- 七、延长产假时间，不享受学校规定的有关福利，社保费有个人缴纳。
- 八、寒暑假前请产假同假期合并计算产假时间，如在假期中请产假，则在寒暑假结束后计算产假时间。

31. 青山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂

食堂落实“安全工作责任书”的实施意见

根据学校“安全工作责任书”的要求提出具体实施意见如下：

一、加强各种机械设备的维修和保养，严格操作规程，防止人为事故发生。

二、加强对门窗的检查，防盗、防人为的各种事件发生，做到下班前关窗锁门。

三、严格食品原料采购、验收、保管制度，严格加工程序，认真执行《中华人民共和国食品安全法》，切实做好餐具消毒，防止传染疾病及中毒事件发生。

四、加强对工作间内的电源、水源及火源管理，下班前认真检查，做到人走关电、断水。

五、锅炉房要严格执行“炉房重地、闲人莫入”的警示，严格锅炉的维修、管理制度，监督进油的质量，加强开水房的管理，保证师生饮水，防止人员意外伤亡事故。做到每周五、六检测伙房电路、照明及气、水管的安全情况，出现问题及时维修。

六、落实保险柜的“三防”制度，做到柜内夜间不存钱，且要打开柜门，若有特殊情况必须存钱，要经领导批准，并安排专人值班。

七、认真落实，严格执行《十五中食堂食品卫生安全“五四”制度》、《十五中伙房采购索证制度》、《十五中食堂安全措施》、《十五中食堂安全卫生制度》、《十五中食堂管理制度》等各种制度。

八、若发生事故，扣除当事人当月奖金和工资总额的 60%，扣除伙房负责人及班组长、分工人员当月奖金和工资的 40%；若出现重大责任事故，由当事人和伙房负责人承担全部法律责任。

32. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）

食堂陪餐制度

为确保学生营养计划食品安全，进一步提高食品质量和服务水平，保障学生的饮食安全，根据上级有关要求，制定本制度。

1. 学校陪餐工作有学生处组织实施。

2. 学校每周指定一名以上学校领导或教师进行陪餐，陪餐人数原则上确定 1 名（餐费自理），以确保当餐所提供的食品都有领导或教师陪餐，并能听取一定比例就餐学生的意见。学校应至少每月制定一次陪餐安排表，并交由专人存档备案。

3. 陪餐人员应按照安排，随同学生一起就餐。负责对食品的外观、口味、质量等进行认真评价，负责对食堂卫生环境、从业人员工作情况等进行监督，负责征求就餐学生的意见建议，并做好陪餐记录。

4. 陪餐记录由学校统一印制，内容应包括日期和餐次，食品的品种名称、外观、口味、质量等的直观评价，学生反馈意见，发现的问题和整改情况，陪餐人签名等。陪餐记录必须由陪餐人员在本次陪餐后详细记载。

5. 陪餐人员对以下情况应当立即指出，并要求食堂管理人员及时整改纠正：①食堂卫生环境较差的；②食堂防蝇、防尘、防鼠设施不足的；③食堂工作人员未穿戴工衣、工帽，女工作人员留长发、戴首饰的，未戴一次性餐用手套或用专用工具直接接触待出售食品的，以及其他不符合从业人员职业行为要求的；④食品口味过淡或过咸的；⑤食品加工距销售时间过长的；⑥其他应当及时整改纠正以确保食品安全卫生的情况。

6. 陪餐人对以下情况应当立即制止，并敦促食堂管理人员及时采取相应措施：①食堂食品未采取防蝇措施，食用前受到蚊蝇严重污染的；②食堂制作凉拌菜或提供冷饮的；③食品有发霉变质等感官问题的；④食品有明显的口味异常；⑤食品质量较差，学生反映突出的；⑥其他危害学生食品安全卫生的情况。

7. 陪餐人员就餐后发生头晕、呕吐、腹痛、腹泻、嗜睡等明显症

状，排除自身身体原因的，应当立即向学校报告，并对当餐同类食品就餐学生进行跟踪观察。

8. 陪餐人员应严格履行职责，对不认真记载陪餐记录、不及时指出整改问题的，给予批评教育；对危害学生健康的安全问题不能及时发现或不及时制止、出现明显中毒或感染症状不及时报告，造成恶劣影响的，视情况轻重给予行政处分。

9. 陪餐人员因故不能陪餐的，应及时向学校报告，由学校在校就餐前指定其他人员陪餐，并做好相关工作。

10. 陪餐实行成本核算制，由学校根据食品成本，每月或每季度核算一次，交由学校从个人经费中进行抵扣。杜绝免费陪餐，不得以陪餐等理由加重学生的经济负担。

11. 管理人员应认真听取陪餐人员的意见和建议，对提出的问题及时整改落实。

12. 校长每周应至少陪餐一次，同时要加强对食堂陪餐情况的检查，定期通报检查情况。

33. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂从业人员晨检制度

一、每天早晨食堂工作人员上班后，由食堂负责人对每位工作人员进行身体健康状况检查，检查内容如下：

1. 观察食堂工作人员精神状态是否有过度疲劳和病态；
2. 观察食堂工作人员眼球、面色是否特黄（有患肝炎的可能）；
3. 观察食堂工作人员有否咳嗽、咯血（有患肺病的可能）；
4. 观察食堂工作人员双手有否化脓性或渗出性皮肤病；
5. 询问食堂工作人员有否痢疾和其他有碍食品卫生的疾病；
6. 观察食堂工作人员有否带戒指、项链等违规饰品，指甲是否剪短，个人卫生是否符合要求。

二、每天由晨检人员填写好晨检表，并在晨检表上并签字，晨检表要求真实、准确。

三、如检查中发现个别食堂工作人员不符合卫生要求或患有传染性疾病，按以下方法处理：

1. 食堂工作人员带戒指、项链等违规饰品，要求在工作前脱下；
2. 对指甲过长，个人卫生不符合要求的，责令其搞好个人卫生后上班。

四、对凡患有患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

五、食堂工作人员及管理负责人在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的疾病时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

34. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂考勤管理制度（试行稿）

1. 目的: 考勤是加强管理、严肃纪律的重要组成部分, 也是提高工作效率和效益的重要保障, 为加强考勤的管理, 特制定本制度。

2. 考勤工作程序和请假审批权限

2.1 食堂管理办公室根据实际情况将员工分为三个班组, 每班组设组长、副组长各一名, 组长担任考勤员, 并将名单报食堂管理办公室备案。

2.2 考勤员负责逐日如实记录本班组员工的出勤情况, 准确、详细地记录员工到、离岗时间和休假日期。每月逐人做出汇总, 填写考勤汇总表, 将签到表和请假批准单附后, 经由本人和考勤员签字确认后报食堂管理办公室管理员审核签字、后于每月第一周准时送交学校/食堂（根据实际情况确定）财务。

2.3 对员工的加班各班组应严格控制, 对节假日确需员工加班的, 经食堂管理办公室管理员批准, 如实、准确地做好记录, 每月随考勤汇总上报。

2.4 所有员工请假, 一律由本人写请假条按请假审批权限批假, 未提前申请或未经批准而休假的, 一概视为旷工。

2.5 食堂管理办公室管理员负责员工考勤的审核, 并有权随时对各班组考勤情况进行检查、核对。

2.6 考勤员应认真负责, 既无假条又无批假权限人说明的一律视为旷工; 签到表要按时收起, 严格监督; 凡有谎报、虚报、漏报、迟报或不报的, 一经查出, 扣减考勤员 100 元/次, 对于情节严重者予以解除劳动合同。

2.7 员工请假, 1 天以内由其班组长签字批准; 请假 1 天以上的, 由班组长、办公室管理员签字批准; 班组长每月随考勤汇总上报, 未上报的视为旷工, 班组长罚款 200 元。

3. 考勤规定

3.1 迟到或早退: 半小时内视为迟到或早退, 超过半小时视为旷工。本月迟到早退累计三次计为旷工一天。

3.2 事假：员工因私事确需本人处理，须提前一天按批假权限向领导提出申请，填写请假申请表，经批准后方算准假。来不及请假时，应电话向有权批假的人员请假，经批准方可休假，事后补办请假手续。

3.3 旷工：凡未事先办理请假手续或未准假而私自休假者；请假逾期而未续假者；不服从调配或辞职未经批准而不上班者；因私打架斗殴致伤影响上班者均属旷工行为。

3.4 病假：员工到医院就医，须事先按批假权限请假（特殊情况除外），经同意后方可离岗就医，事后持三甲医院以上证明及处方、急诊须持急诊证明补办手续，住院的由家人及时提供相关证明补办手续。

3.5

3.6 公假：员工开家长会，并事先经领导批准，可视公假。（每次不得超过半天）。

3.7 婚假、产假、哺乳假；

3.7.1 婚假：员工结婚可享受婚假 3 天；

3.7.2 怀孕：女员工怀孕期间需到医院定期检查时，须持医院证明，并经领导批准可视为公假，但每次检查不得超过半天；

3.7.3 产假：女员工生育享受产假 158 天，女方生育准男方休护理假 7 天；

3.7.4 流产：超过 4 个月假期 42 天，4 个月以下（含 4 个月）假期为 15 天；

3.7.5 哺乳：哺乳期一年；每天一小时哺乳假，推迟上班或提前下班；

3.8 丧假：直系亲属亡故（包括父母、兄弟姐妹、子女、配偶）丧假 3 天；非直系亲属亡故（仅限于岳父母、公婆），丧假 2 天。

4. 考勤的计算方法：

4.1 迟到、早退：每次扣罚 50 元；

4.2 事假：扣发当日工资；当月事假超过 2 个工作日，当月无奖金；当月事假超过 15 天或全年累计事假 30 天，可于合同期内解除劳动合同或劳动合同到期后不再续签劳动合同；

4.3 旷工：旷工 1 天扣罚日工资的二倍，当月无奖金。全年累计旷工一周，予以解除劳动合同；

4.4 公假不扣款

- 4.4.1 开家长会：持学校通知书，每次不超过半天；
- 4.4.2 怀孕检查：持检查证明，每次不超过半天；
- 4.4.3 生病就医：持医院证明（社区及以上医院），每次不超过半天（急诊除外），每月不超过两次，当月超过两次时必须出具医院病假单，未出具者按事假处理。
- 4.5 婚假：凡符合国家规定的结婚年龄的员工经批准休婚假不扣款；
- 4.6 产假：产假期间享受产假工资。流产假：7个月以上的(含7个月)享受产假工资，7个月以下的视同病假。（根据生育保险的规定,由生育保险基金支付产假期间的工资,其标准是该年度本人缴纳社会保险的基数。同时,还可以领取生育津贴和医疗津贴,其所在单位不再支付产假工资。）
- 4.7 病假：按日工资 70%发放，当月病假超过 15 天，调离本岗位待岗；住院的根据医疗期确定时间及待遇。
- 注：日工资=岗位工资/22 天

35. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂劳动纪律奖惩制度（试行稿）

1. 目的：为加强劳动纪律，维护工作秩序，提高工作效率，特制定本制度。

2. 学校、食堂管理办公室及班组召开的各种会议和组织的各种活动，无故不到者，按旷工处理。

3. 凡因散布谣言、挑动是非、破坏团结、损害集体声誉，损害他人名誉或领导威信，造成不良影响的，一经发现严肃处理，并责令其做出书面检讨，情节严重造成恶劣影响的，予以解除劳动合同。

4. 凡符合下列条件的员工，可获得晋级和提薪机会外，另一次性给予50元以上特别奖：

4.1 劳动技能好，服务质量高，对集体有突出业绩，或所提合理化建议使食堂获得较好经济效益者；

4.2 见义勇为，拾金不昧保护国家和学校及他人生命财产安全，做出重大贡献者；

4.3 发现事故隐患及时采取措施，防止重大事故发生者；

4.4 厉行节约，反对浪费，为学校挽回一定量经济损失者；

4.5 发现并检举个别员工私拿偷吃食堂、超市食品，经查证属实者；

4.6 参加校内和行业技能竞赛，为学校 and 食堂争得荣誉者；

4.7 勇于创新不断开发新菜品，给食堂带来较好经济效益者。

5. 对不遵守劳动纪律的给予以下相应处罚：

5.1 批评：一般过错或失误，未造成影响和经济损失的（不罚款）；

5.2 警告：有下列情节之一的，给予警告（并处罚款30元/次）

5.2.1 上班时衣着不整洁，不穿工作服，不戴工作帽，不戴口罩，进工作区的；

5.2.2 在上班时玩手机、看书看报、吃零食、随地吐痰、乱扔烟头、纸屑的；

5.2.3 不及时打扫、清除工作场地卫生和垃圾的；在工作场地或禁区内吸烟的；

5.2.4 上班时间私下会客，或擅自回家（回宿舍）；或串岗闲逛、闲

谈的；

5.2.5 将非食堂人员带入工作区的。（或不阻止非食堂人员进入工作区的）

5.2.5 工作时间严禁接听与工作无关的电话，严禁玩手机，有事可拨打办公室或组长电话（办公室电话：87632787）。

6. 严重警告：有下列情节之一的给予严重警告（并处罚款 50 元/次）

6. 1 与师生发生争吵的（不问理由如何）；

6. 2 员工间闹不团结，故意制造矛盾的；搬弄是非、诽谤他人的；员工间吵架的（不问对与错）；

6. 3 赌博或变相赌博的；

6. 4 中午及工作时间喝酒，或者在宿舍内喝酒的；

6. 5 私吃、偷拿食堂物资的；

6. 6 打人情饭菜的；

6. 7 侮辱、谩骂师生，与师生发生争吵不认错改过的；

6. 8 不服从管理和指挥、经教育不认错改正的。因工作需要调动而不服从者，不到岗期间按旷工处理。

7. 解除劳动合同：有下列情节之一的，予以解除劳动合同

7.1 被警告、严重警告合计达 3 次以上的（含 3 次）；

7.2 员工间斗殴的（不问对与错）；

7.3 利用职权徇私舞弊、假公济私、贪污盗窃、受贿渎职的；

7.4 向他人提供、泄露学校和食堂内部机密的；

7.5 玩忽职守，造成严重后果的；

7.6 触犯国家法律法规，违反《治安管理处罚条例》的；

7.7 违反《食品安全法》和食品卫生作业规程的；

7.8 违反安全法规，造成食品安全、设备安全事故和火灾或人身伤亡事故的；

8. 凡本班组员工因工作失误或其他原因给学校和食堂造成损失而受到处罚，班组长与直接责任人承担连带责任。

9. 工作用餐：员工工作用餐实行集体统一用餐制，不得在食堂操作间内用餐。严禁用食堂调料碗盆用餐。不得将饭菜端进寝室或回家食用。（违反者罚款 100 元/次）

36. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂卫生及安全管理制度（试行稿）

1. 为保持食堂和宿舍干净整洁，使员工拥有一个优美舒适的工作环境，给师生创造良好的用餐环境，特制定本制度。

2. 适用范围：食堂、后厨操作间及员工宿舍。

3. 卫生区域划分：

各班组负责本班组专用区域和指定公共区域的卫生清扫，各班组内部根据情况制定值班表，各宿舍根据情况制定值班表，每月月底班组长和各宿舍负责人将下月值班表报送食堂管理办公室备案。

4. 管理办法：

4.1 各班组负责区域内所有门、窗、设备设施及物品的清洁和整齐摆放，并随时保持干净整洁。

4.2 各班组负责区域内门窗、水电设施和煤气的关闭，若未关闭，每发现一次给予 50 元经济处罚，造成损失及严重后果的将对直接责任人予以解除劳动合同。

5. 卫生标准：

5.1 地面干净、无灰尘、无脏物、无积水；

5.2 墙面干净、无污渍；

5.3 桌面干净、物品摆放整齐、无灰尘、无脏物；

5.4 门、窗干净明亮、无灰尘、无脏物；

5.5 扶手干净明亮、无灰尘、无脏物；

5.6 卫生区内设备设施干净、摆放整齐、无灰尘、无脏物；

5.7 卫生间：地面、墙面、洗手台、马桶干净、无灰尘、无污渍；

6. 员工要保持衣着干净、整齐大方，注重形象，禁止在工作时间穿拖鞋和奇装异服。

7. 宿舍内床铺、衣物及其他日常用品摆放整齐有序，不得乱堆乱挂。
（违者罚款 50 元/次）

8. 工作区域和宿舍内严禁使用违规电器（如热得快、电磁炉、电热毯等），一经发现予以没收并处以 50 元以上罚款，造成事故及严重后果者直接予以解除劳动合同并追究其赔偿责任。

37. 学校天然气泄漏事故应急预案

本应急程序的要点是：快速将人员撤离至安全区，防止爆燃，消除泄漏。

- 1、发现事故的任何人员都应当在第一时间向总务处，校长报告。
- 2、操作人员应当立即关闭天然气总阀（燃气间）或天然气灶分阀）。
- 3、若天然气泄漏无法控制，应急指挥部应当立即打 119 报警，并宣布学校进入全面应急状态，各应急小组立即实施救援行动。
- 4、警戒小组应当根据泄漏影响规模立即划出警戒区，疏散小组引导危险区域的所有人员撤离至上风向的安全区域。
- 4、警戒小组应当禁止一切车辆及无关人员进出学校，禁止附近机动车辆发动。禁止任何人在警戒区域内使用手机、对讲机、开关电源等一切可能发出火星的用电设备。
- 5、危险区域人员有条件的应当用湿毛巾捂住口、鼻。
- 6、排险抢修小组和外部救援人员立即对设施进行抢修。
- 7、医疗救护小组应当对中毒者或受伤者开展救治。对中毒或受伤严重者应当立即送医院抢救，或打 120 求援。
- 8、学校应当将事故情况及时向教育局报告。

38. 天然气泄漏事故处理的注意事项

- 1、泄漏区的电气设备不能随意开或关，应保持原状，避免产生电火花；
- 2、迅速扑灭各种明火，停止焊接等明火作业；
- 3、严禁使用金属工具，以免产生火花，严禁穿着钉鞋和化纤衣服；
- 4、在气体扩散区停止使用电话、手机、等通讯工具；
- 5、冷却高温设备、物体；
- 6、警戒区内实行交通管制，禁止车辆通行，防止排气筒火星和吸烟明火；
- 7、当天然气大范围泄漏时，应当及时扩大警戒区域，并迅速向周围单位、居民区发出险情信号，要求扑灭明火、切断电源、迅速撤离。

救援小组

组长： 石华军

副组长：石华军

警戒小组：王太文 保安

疏散小组：张文慧 张虹 各班主任

医疗小组：陈素玲 侯秀娟

现场应急组：迟克梅 耿世林 张文诚 食堂各组长

39. 山东省青岛第十五中学（青岛实验高中）食堂

集中用餐信息公开制度

为进步规范我校食堂经营管理行为,保障家长和学生的知情权,切实维护学生权益,学校制定本制度。

1. 实行领导责任制:校长对信息公开工作负总责,食堂管理员对信息公开工作负直接领导责任,领导小组其他成员为工作的第一责任人,负责管理范围内的栏目信息。
2. 学校食堂信息公开领导小组定期研究交流信息公开工作的经验,解决信息公开工作中存在的问题。
3. 食堂信息公开领导小组负责对学校食堂信息公开内容真实性和实效性的审核把关,确保食堂信息公开工作质量。
4. 食堂负责人报送的信息公开内容,领导小组负责审核。
5. 要认真做好信息公开的更新与维护工作,按规定时间把公开内容上网及贴校务公开栏。
6. 领导小组督促有关人员及时报送与更新信息公开内容。
7. 利用家长会、学生座谈会和问卷调查等形式广泛征求全校师生及家长对学校食堂管理及食堂信息公开工作的意见和建议,及时解答家长关心的热点、难点问题。
8. 领导小组指定专人负责信息反馈。
9. 设立学校食堂信息公开投诉电话和电子邮箱自觉接受社会各界的监督。

40. 家长委员会代表参与学校食品安全

例行检查制度

为进一步提升学校食品安全管理工作，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食品安全与营养健康管理规定》及《山东省学生营养健康与学校食品安全提升实施意见》，制定本检查制度。

一、家长代表由家长委员会成员或推荐家长代表 2-5 人组成，采取不打招呼的月度对学校食品安全工作进行检查。

二、检查项目

(一) 食品安全管理及人员管理情况

1. 有健全的食品安全生产管理机构，并运行良好。
2. 有专职食品安全管理人员，并落实食品安全责任。
3. 建立了从业人员健康管理制度，取得有效的健康证明和有效的食品安全培训证明。
4. 从业人员佩戴衣帽整齐干净；外出更换二次更衣：加工食品佩戴口罩。

(二) 索证索票落实及清洗消毒情况

1. 索证索票齐全，都在有效期内，可追溯采购食品及原料、食品添加剂均有两人验收和进货台账。
2. 功能间水池、用具、标识明确，分开使用。
3. 设置“一洗、二刷、三冲、四净、五消毒”的用具洗刷工作流程，合理安全。

(三) 营养餐食谱及加工制作情况

1. 有每周不重样的营养食谱和根据四个季节的特点 制定科学合理营养健康食谱。
2. 加工制作精细，没有使用超过保质期、有异样的食品原材料。
3. 冷冻设施、加工工具和盛具，严格生熟分开并留样食品全，记录明确。

(四) 主、副食品花样品种、口味、口感情况

1. 主、副食品安全放心，花样多、荤素、精细粗粮搭配合理。色、香、味俱全，有食欲感。

三、对检查的情况如实填写《家长代表参与学校食品安全检查表》

对查出的问题存档留存，以备再查整改情况。

四、在检查时，首先检查上次问题的整改情况，如未有落实、责令当事人立即现场进行整改，如再次发现未整改彻底通报学校。

五、每次检查结束后，将检查情况通报给食品安全管理人员，将《检查表》存档存放。

41. 学校食堂燃气使用管理制度

为确保食堂燃气使用安全，根据管理条例要求和规范，特别制定食堂燃气使用管理制度：

1. 加强食堂燃气管理的领导，成立燃气安全检查小组，随时不定期检查，并作登记。

组长：王太文 副组长：张文慧

组员：厨师长和食堂工作人员

2. 工作人员要高度重视安全使用燃气的重要性，强化责任意识。

3. 非食堂人员不得开关燃气阀门。

4. 食堂燃气由专人负责开关阀门，开燃气前必须检查燃气管道再开燃气阀门，不用时、下班前必须关闭燃气阀门，做到责任到人。

5. 负责开关燃气责任人一定要严格把关并做好登记记录工作。

6. 用气场所应按照消防法规的要求，配置消防器材，并定期检查维护。

7. 不随意拆、添、移、改燃气设备。

8. 经常检查天然气管道、设施、器具，发现漏气应采取关闭、停气、自然通风等措施，并立即向燃气公司和相关部门报修。

9. 燃气管道及其设施上不得悬挂杂物，以防管道连接处泄漏。

10. 严禁用明火试验是否漏气，可采用肥皂水或检测仪器进行试漏。

11. 燃气房内及周围严禁明火、严禁吸烟、严禁堆放杂物。

42. 食品进货查验制度

第一条 依据《中华人民共和国食品安全法》，制定本制度。

第二条 购进的任何食品一律进行实地查验。

第三条 购进食品时，要查验证明供货方主体资格合法的有效证件，并按批次向供货方完毕取证明食品质量符合标准或规定，以及证明食品来源的票证，并保存原件或者复印件。需要查验和索取的具体票证，由《食品索证索要制度》作出规定。从“总经销”、《总代理》供货商采购食品的，还必须检验是否持有合法有效的授权文书，并将文书复印留存归档备查。

第四条 经营包装食品的，要对食品包装标识进行查验核对，主要查验内容包括：

①查验食品包装是否有中文标明的商品名称、生产厂家厂名、厂址；是否在包装上显著位置清晰标明食品名称、配料清单、配料定量、将含量和沥干物（固形物）含量。特殊膳食用食品是否在显著位置予以清晰标示能量营养素、食用方法和适宜人群的。

②是否标明生产日期、保质期、贮藏说明、产品执行标准、质量等级。

③对使用不当，容易造成损害及可能危及人身、财产安全的食品是否标警示标记或中文警示语。

④经感官鉴别是否存在已经腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者有其他感官性状异常，可能对人体健康有害的。

⑤食品是否符合产品说明书的质量情况。

⑥是否存在应当检验、检疫而未检验、检疫，或者伪造检验、检疫结果，或者检验、检疫不合格的话；

⑦进口食品是否用中文标明的原产国国名或者地区名以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或者经销商名称和地址的。

⑧辐照食品、转基因食品是否在显著位置予以清晰标示的。第五条法律法规规定必须检验或者检疫的，必须查验其有效检验检疫证，未经检验检疫的，不得上市销售。法律、法规没有明确规定的，应经有关产品质量检测机构或市场设立的检测点检测合格才能上市销售。

第六条加强检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，要及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，不得进入库，并

立即停止销售，并进行无害化处理。

第七条审查食品是否与其广告宣传相一致，是否存在有虚假和误导宣传的内容。

第八条在进货时，对查验不合格和无合法来源的食品，要拒绝进货。发现有假冒伪劣食品时，要及时报告当地工商行政管理部门。实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件，进行食品进货查验记录。企业总部向所属经者提供进货查验的证明。统一配送之外自行采购的食品，建立进货查验记录制度。