

沂源县悦庄镇青龙山小学食品安全管理制度

一、总则与组织架构

1、管理原则

遵循《食品安全法》及其实施条例，实行“预防为主、风险管理、全程控制、社会共治”原则。明确学校主体责任，建立食品安全委员会、管理部门、监督员三级责任体系

2、职责分工

食品安全委员会：制定政策、监督执行；

食品安全管理员：日常管理、风险监测；

食品安全员：现场检查、记录留痕

二、全环节安全要求

1、采购环节

供应商审核：查验营业执照、食品经营许可证及产品合格证明，禁止采购无资质或来源不明的食品

2、验收标准：感官检查（无腐败、霉变）、残留仪器检测，标签合规（生产日期、保质期清晰），肉类需附检疫合格证。

3、储存环节：分类分区：生熟分开，冷藏（0-4℃）、冷冻（-18℃）分区设置，定期检查库存，清理过期食品。

4、环境控制：防鼠防蝇，温湿度记录每日存档，散装食品需密封并标注信息

5、加工环节。操作规范：生熟工具分开使用，食品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ （禽类需煮透），凉菜间需紫外线消毒

6、卫生管理：员工持健康证上岗，操作前洗手消毒，禁止佩戴饰品。

三、应急处理机制

1、事故分级

按危害程度分为四级（I-IV级），对应不同响应措施。

2、处置流程

封存问题食品：2小时内报告监管部门，配合溯源调查；

医疗救治：送医并保留48小时留样（每份 ≥ 200 克）。

四、监督与考核

1、检查机制

日常检查：每日自查加工环境、设备清洁；

专项抽检：每月委托第三方检测农药残留、微生物指标。

2、考核指标

核心指标：原材料验收合格率（100%）、生产过程达标率（100%）、投诉处理率（100%）

25。

3、奖惩措施：年度安全绩效占比30%，重大事故一票否决。

五、创新与科技应用

1、追溯系统：建立电子台账，记录采购至销售全链条信息，

支持扫码溯源。

2、智能监控：后厨安装 AI 摄像头，自动识别未戴帽、生熟混放等违规行为

沂源县悦庄镇青龙山小学