

中央美术学院“平安校园”创建

工作简报

第30期

中央美术学院“平安校园”创建工作领导小组办公室

2013年11月22日

严把“六关” 确保安全

我院加强食堂饮食卫生安全工作

为加强食堂饮食卫生安全工作，切实维护师生员工身体健康与安全，我院一方面完善餐饮管理制度，严格程序，责任到人，监督到位；一方面注重过程管理，严把“六关”，确保食品加工流程规范、安全。

一、严把进货关。目前我院食堂食品原材料绝大部分自高校联合采集中心采购，如：米、面、油、肉等适合大批量储存的原材料，确保质量安全。食堂自行采购的，要求供货厂家必须有相关资质，票证齐全并定期检查。

二、严把储存关。入库要验收、登记，验收时要检查食品的质量、生产日期及保质期限、卫生状况、数量、票据（要与食品批号相符）。储藏的食品应隔墙离地，按入库的先后顺序、生产日期，分类分架，生熟分开，摆列整齐，挂牌存放。

三、严把加工关。1、原材料的粗加工。食品进入粗加工间后，首先检查原材是否存在变质、有异味、生虫、污秽等现象，检查无误后，

按照类别区分统一码放，蔬菜类上架装入蓝色容器中，海鲜、肉类放入冰箱储存。2、原材料的洗削与切配。严格按照先洗后切的原则，清洗原材料时需专池专用，防止交叉污染，最后将切配好的原材料装入白色容器中。3、食品加工。加工前认真检查各种食品原料与调味料，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得进行加工；食品加工生熟分开，食物烧熟煮透，隔餐隔夜的熟制食品食用前充分加热，中心温度应不低于 70℃。

四、严把供应关。食品在烹饪后及时销售，常温条件下提前备餐不得超过 2 小时，餐具摆台在就餐前一小时内，餐具摆放整洁。凡学生用餐，要求每餐分品种留样 100 克保存 48 小时，并对食品留样实行专人管理，以便突发公共卫生事件时，可以及时化验，查清流向，便于调查和救治。

五、严把餐具洗消关。严格执行餐用具洗消规定，分三道工序：1、将餐具按照去残渣池、清洗池、消毒池、冲洗池的顺序清洗，消毒液按照使用说明配比。2、洗碗机高温冲洗消毒。3、消毒柜红外线消毒，除餐盘的大消毒柜外，我院还专设筷勺消毒柜和独立的筷勺盒，避免二次污染。

六、严把从业人员健康关。食堂所有员工上岗前需进行严格的身体检查，体检合格经培训后方能持证上岗。

此外，在日常管理中，要求食堂环境卫生整洁，每天定时打扫，地面无油污，屋顶、门窗、玻璃、墙壁无尘土，餐桌无油渍、杂物，就餐时清理餐桌，确保师生用餐安全卫生。

学院将以迎接“平安校园”入校验收为新的起点，更加重视食品卫生安全工作，逐步完善学生食堂的硬件设施和规范管理，进一步提高服务水平与质量，为保障校园安全稳定打下坚实基础。（综合办）



图 1：粗加工间（毛菜）



图 2：净菜间（净菜）



图 3：操作间



图 4: 操作间 (半成品、生)



图 5: 库房



图 6: 食品留样



图 7: 餐厅