
安徽中药科技学校食品安全管理制度

一、总则

（一）目的与依据

为进一步加强学校食堂食品安全管理，保障全校师生身体健康和生命安全，依据《学校食品安全与营养健康管理规定》《市场监管总局办公厅 教育部办公厅 国家卫生健康委办公厅 公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》《餐饮服务食品安全操作规范》及《安徽省学校食堂食品安全管理工作指南（试行）》等文件，特制定本制度。

（二）适用范围

本制度适用于安徽中药科技学校食堂及所有提供用餐服务的相关场所和环节的食品安全管理。

二、组织机构与职责

（一）管理机构设置

学校应成立由学校主要负责人任组长的食品安全管理领导小组，成员包括分管食品安全的学校负责人、后勤管理部门负责人、食品安全管理员和食堂管理人员等。领导小组负责全面监督

和管理学校食堂食品安全工作。

（二）职责明确

校长：作为食品安全第一责任人，每学期至少组织召开一次会议，研究和部署食品安全工作，参加食品安全检查，下达隐患整改任务并跟踪落实。

食品安全管理员：负责日常食品安全管理和监督，制定食品安全管理制度，组织食品安全培训，开展食品安全自查等。

食堂管理人员：负责食堂日常运营和食品安全具体操作，落实各项食品安全管理制度。

（三）日管控、周排查和月调度

1.日管控

（1）日管控人员：指定食品安全员负责日管控具体工作的落实。

（2）日管控频率：在正常供餐期间，每日根据《学校落实食品安全主体责任风险管控清单》进行检查。

（3）日管控内容：覆盖信息公示、原料控制（含食品添加剂、食品相关产品）、加工制作过程、食品添加剂使用管理、场所和设备设施清洁维护、餐饮具清洗消毒、前次检查发现问题整改情况等。食品安全员每日记录检查结果，对于发现的问题立即采取防范措施，并上报食品安全总监或学校主要负责人。

2.周排查

（1）周排查人员：由食品安全总监或食品安全员负责周排

查具体工作落实。

（2）周排查频率：每周至少组织一次风险隐患排查。

（3）周排查内容：对频繁发生或存在较高食品安全风险的问题进行重点排查，并制定相应的纠正预防措施。督促相关责任部门落实整改，并跟踪验证整改结果。

3.月调度

（1）月调度人员：由学校主要负责人组织召开月调度会议。

（2）月调度频率：每月至少召开一次月调度会议。

（3）月调度内容：学校主要负责人听取食品安全总监管理工作情况汇报，包括日管控和周排查工作的结果、排查出的风险隐患及其整改情况、下个月工作计划等。对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行总结，对下个月重点工作作出调度安排。

三、食品安全管理制度

（一）食品采购索证索票制度

学校食堂食品原材料等大宗物品，实行集中定点采购，并且严格执行食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，确保采购的食品来源可追溯。

（二）从业人员健康管理制度

食堂从业人员应持有健康证明上岗，每年进行健康检查，患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

（三）加工制作过程管理制度

规范食品加工制作流程，确保加工环境清洁卫生，操作规范，使用合格的食品加工工具和容器，防止交叉污染。

（四）食品留样制度

每餐次的食品成品应留样，留样量不少于 125 克，并保存 48 小时以上，留样记录完整。

（五）餐具饮具清洗消毒制度

餐具饮具应严格按照规定进行清洗消毒，确保消毒效果，并做好消毒记录。

（六）设施设备清洁维护制度

定期对食堂的设施设备（如烹饪区、备餐区、专间、留样区、餐具饮具清洗消毒区等）进行清洗消毒和维护保养，确保设施设备的正常运转和卫生安全。

（七）食品安全自查与报告制度

定期开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，对自查中发现的问题及时整改，并向上级管理部门报告。

（八）应急管理制度

制定食品安全事故应急预案，一旦发生食品安全事故或疑似食品安全事故，立即启动应急预案，采取有效措施控制事态发展，并及时向相关部门报告。

四、监督与考核

1.日常监督

学校领导、食品安全管理员及膳食委员会成员应定期或不定期对食堂食品安全进行检查，发现问题及时整改。

2. “互联网+明厨亮灶”

利用“互联网+明厨亮灶”平台，随机抽查食堂食品安全状况，鼓励师生及家长参与监督。

3.考核与奖惩

将食品安全管理工作纳入学校绩效考核体系，对在食品安全管理工作中表现突出的个人或部门给予表彰奖励；对违反食品安全管理制度的个人或部门给予相应的处罚。

五、附则

1.本制度自发布之日起实施 。

2.本制度由学校食品安全管理领导小组负责解释 。

食品采购索证索票制度

一、目的与意义

为规范学校食堂的食品采购行为，确保采购的食品来源可追溯，质量安全可靠，从而保障全校师生的饮食健康和安全，学校食堂食品原材料等大宗物品，实行集中定点采购，并且严格执行索证索票、进货查验和台账记录等程序，可以有效防范食品安全风险，提升食堂管理水平。

二、适用范围

本制度适用于安徽中药科技学校食堂所有食品、食品添加剂及食品相关产品的采购活动。

三、具体要求

1. 供应商管理：

食堂应建立稳定的供货渠道，优先选择信誉良好、资质齐全的供应商合作。

对供应商进行定期评估，包括产品质量、供货能力、服务态度等方面，确保供应商持续符合学校要求。

2. 索证索票：

在采购食品时，必须向供应商索取并查验有效的营业执照、食品经营许可证、产品合格证明文件等相关证照。

对于进口食品，还需索取出入境检验检疫部门出具的检验检疫合格证明。

索取的证照复印件需加盖供应商公章，并妥善保存备查。

3. 进货查验：

食堂应设立专门的进货查验岗位，对采购的食品进行逐一检查，确保食品包装完好、标识清晰、无过期变质现象。

查验过程中发现的问题食品应立即退货，并做好记录。

4. 台账记录：

食堂应建立详细的食品采购台账，记录每次采购的食品名称、规格、数量、生产日期、保质期、供应商名称及联系方式等信息。

台账记录应真实、准确、完整，不得随意涂改或伪造。

台账记录应至少保存两年，以备监管部门检查。

5. 信息追溯：

食堂应建立食品安全追溯体系，确保能够追溯到每一批次的食品来源、加工过程及销售去向。

在发生食品安全事故时，能够迅速查明原因，采取有效措施控制事态发展。

四、监督与考核

1. 日常监督

学校食品安全管理领导小组应定期对食堂的索证索票、进货查验和台账记录等工作进行检查，发现问题及时整改。

鼓励师生及家长参与监督，提出宝贵意见和建议。

2. 考核与奖惩

将索证索票等食品安全管理工作纳入食堂工作人员的绩效考核体系，对表现突出的个人或部门给予表彰奖励。

对违反制度规定、造成食品安全隐患的个人或部门给予相应的处罚，并追究相关责任人的责任。

五、附则

本制度自发布之日起实施，由学校食品安全管理领导小组负责解释和修订。

从业人员健康管理制度

一、目的与意义

本制度旨在保障安徽中药科技学校食堂从业人员的身体健康，防止因个人健康问题导致的食品污染和食品安全事故，确保全校师生的饮食安全。通过定期健康检查和健康证明的持有要求，有效控制和预防食品安全风险。

二、适用范围

本制度适用于安徽中药科技学校食堂所有直接从事食品加工、销售、服务等环节的从业人员。

三、具体要求

1. 健康证明：

所有从业人员在入职前必须取得有效的健康证明，并经学校食堂管理部门审核确认后方可上岗。

健康证明应由当地卫生健康行政部门或指定的医疗卫生机构出具，证明从业人员无传染性疾病和其他可能影响食品安全的疾病。

2. 年度体检：

从业人员每年必须进行一次全面的健康检查，确保身体状况符合从事食品安全工作的要求。

年度体检应在指定的医疗卫生机构进行，检查项目应包含但不限于国家卫生健康委规定的有碍食品安全的疾病。

3. 健康档案管理：

学校食堂应建立从业人员健康档案，详细记录每位从业人员的健康证明、年度体检结果及日常健康状况等信息。

健康档案应专人管理，定期更新，确保信息的准确性和完整性。

4. 患病管理：

从业人员若患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全的疾病，如痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，以及活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，应立即调离直接接触食品的岗位，并采取有效措施防止疾病传播。

患病从业人员在治愈并经重新健康检查合格后，方可重新上岗。

5. 健康教育与培训：

学校食堂应定期对从业人员进行食品安全法律法规、食品安全知识及个人卫生等方面的教育和培训，提高从业人员的食品安全意识和自我保护能力。

四、监督与考核

1. 日常监督：

学校食品安全管理领导小组应定期对食堂从业人员的健康证明、年度体检及健康档案管理情况进行检查，确保各项制度得到有效执行。

2. 考核与奖惩：

将从业人员健康管理制度的执行情况纳入食堂工作人员的

绩效考核体系，对认真执行制度、无健康问题的个人或部门给予表彰奖励。

对违反制度规定、未取得健康证明或隐瞒健康问题的个人或部门给予相应的处罚，并追究相关责任人的责任。

五、附则

本制度自发布之日起实施，由学校食品安全管理领导小组负责解释和修订。

加工制作过程管理制度

一、目的与原则

1.目的：规范加工制作过程，确保食品安全，预防食物中毒等食品安全事故的发生。

2.原则：

安全第一，预防为主。

严格遵守国家食品安全法律法规和学校相关规章制度。

强化从业人员培训，提高食品安全意识和操作技能。

二、职责分工

1. 食堂负责人：

为加工制作管理的第一责任人，负责组织制定和实施加工制作管理制度。

定期对加工制作过程进行监督检查，确保各项制度落实到位。

2. 加工操作人员：

遵守加工制作规范，确保食品安全。

严格执行卫生操作规程，保持加工场所卫生。

定期接受食品安全知识培训，提高自身素质。

发现食品安全问题，及时报告并采取相应措施。

三、加工制作规范

1. 原料验收

对采购的原料进行严格验收，确保质量符合要求，不加工不

符合卫生要求的原料。

2. 加工准备：

按照加工要求对原料进行清洗、切配等处理，确保原料干净、无杂质。

加工前检查工具、设备是否清洁卫生，防止交叉污染。

3. 加工制作：

按照加工工艺进行操作，确保食品质量。

生熟食品分开加工，避免交叉污染。

加工过程中注意火候、时间等关键控制点，确保食品烧熟煮透，中心温度不低于 70℃。

4. 食品储存：

加工后的食品应及时进行分类存放，防止交叉污染。

易腐食品应及时冷藏保鲜，防止腐败变质。

5. 食品销售：

按照食品安全要求进行销售，确保食品新鲜、无污染。

销售过程中注意个人卫生，避免直接用手接触食品。

四、卫生操作规范

1. 人员卫生：

加工操作人员进入加工场所前必须洗手消毒，穿戴整洁的工作衣帽和口罩。

患有有碍食品安全疾病的人员不得从事接触直接入口食品的工作。

2. 场所卫生：

加工场所应保持清洁卫生，定期进行消毒。

加工工具、设备应保持清洁，定期进行清洗、消毒。

3. 垃圾处理：

加工过程中产生的垃圾应及时清理，不得随意堆放。

垃圾桶应加盖，定期清洗消毒。

五、监督与考核

1. 监督检查

学校食品安全管理人员应定期对加工制作场所进行抽查，对存在的问题及时整改。

2. 考核与奖惩

学校应建立健全加工操作人员考核制度，对加工操作人员的操作技能、卫生知识等进行考核。

对考核不合格的加工操作人员应进行再培训，直至合格。

对违反本制度的行为按照相关规定进行处罚。

六、培训与教育

1. 定期培训

学校应定期对加工操作人员进行食品安全知识培训，提高其食品安全意识。

2. 宣传教育

通过宣传栏、电子屏幕等多种形式向师生宣传食品安全知识，提高师生的食品安全意识。

食品留样制度

一、留样目的与意义

食品留样制度旨在为学校师生提供食品安全保障，确保在发生食品安全事故时，能够迅速提供留样样品，以便查明事故原因，采取相应措施，防止事态扩大，保障师生身体健康。

二、留样要求

1. 留样范围：每餐次的食品成品都应进行留样，包括但不限于主食、副食、汤粥等所有供应给师生的食品种类。

2. 留样量：每种食品的留样量应不少于 125 克，以确保满足检验检测的需要。对于汤汁类食品，应保留部分汤汁以便检测。

3. 留样时间：留样食品应在专用冷藏设备中 0-8℃ 条件下保存 48 小时以上。超过 48 小时后，留样食品方可处理。若在此期间发现进餐者有异常反应，应立即封存留样食品，并送交食品安全检测部门查验。

4. 留样容器与标识：留样食品应存放在清洗消毒后的专用密闭容器内，并在容器上贴好食品标签。标签应标注留样食品名称、留样时间（具体到月、日、时）、留样人员等信息，以便于追溯和查验。

三、留样管理

1. 专人负责：学校应指定专人负责食品留样工作，确保留样工作的规范性和有效性。留样责任人需接受相关培训，熟悉留样

制度和要求。

2.专用设施：学校应配备与留样食品数量相适应的专用冷藏设施及留样工具。冷藏设备应贴有明显的“食品留样专用”标识，并定期检查和维护，确保其正常运行。

3.留样记录：学校应建立完整的留样记录制度，详细记录留样食品的名称、留样时间、留样量、留样人员等信息。留样记录应至少保存 12 个月，以备查验。

4.监督检查：学校应定期对留样工作进行自查和互查，确保留样制度得到有效执行。同时，接受上级部门和社会各界的监督检查，及时整改发现的问题。

四、应急处置

1.食物中毒事故处理：一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，学校应立即封存留样食品，并及时向当地卫生行政部门和教育行政部门报告。同时，配合卫生监督机构进行调查处理，提供留样样品和相关记录。

2.其他情况：在接到师生关于食品安全的投诉或举报时，学校也应及时查阅留样记录，配合相关部门进行调查处理。

餐具饮具清洗消毒制度

一、清洗消毒原则

1. 严格按照规定进行：餐具饮具应严格按照国家相关法律法规、卫生标准和学校内部规定进行清洗消毒，确保消毒效果。

2. 保障消毒效果：通过科学的清洗消毒方法和流程，确保餐具饮具表面的细菌、病毒等微生物得到有效杀灭，保障师生的饮食安全。

3. 做好消毒记录：每次清洗消毒工作完成后，应详细记录清洗消毒的时间、方法、使用的消毒剂种类及浓度等信息，以备查验和追溯。

二、清洗消毒流程

（一）清洗步骤

1. 一冲：将餐具饮具表面的食物残渣和油污冲洗干净。

2. 二洗：使用含洗涤剂的溶液将餐具饮具表面的污渍和油污彻底洗净。

3. 三冲：用自来水将餐具饮具表面的洗涤剂残留冲洗干净。

（二）消毒步骤

1. 物理消毒：

蒸汽、煮沸消毒：在蒸汽或沸水中保持 10 分钟以上，温度一般控制在 100℃。

红外线消毒：使用红外线消毒柜，温度一般控制在 120℃以

上，并保持 10 分钟以上。

洗碗机消毒：使用符合国家标准的洗碗机进行清洗消毒，消毒温度、时间等应满足国家相关食品安全标准要求。

2. 化学消毒：

使用含氯消毒剂（如 TC101 等）或其他允许用于餐具饮具消毒的消毒剂。

严格按照消毒剂产品说明书标明的要求配制消毒液，确保消毒液中的有效氯浓度符合要求（如 250mg/L 以上）。

将餐具饮具完全浸泡在消毒液中，保持一定时间（如至少 15 分钟），以达到消毒效果。

消毒完成后，用自来水将餐具饮具表面的消毒液残留冲洗干净。

（三）保洁步骤

1. 沥干、烘干：消毒后的餐具饮具应沥干水分，或使用专用擦拭巾擦干（擦拭巾应专用，并经清洗消毒）。

2. 存放：及时将消毒后的餐具饮具放入专用的密闭保洁设施内，防止二次污染。

三、管理制度

1. 专人负责：指定专人负责餐具饮具的清洗消毒工作，确保清洗消毒流程得到严格执行。

2. 定期检查：定期对清洗消毒设备、设施进行检查和维护，确保其正常运行和卫生安全。

3. 培训考核：对负责清洗消毒的工作人员进行定期培训和考核，提高其专业技能和卫生意识。

4. 记录管理：建立完善的清洗消毒记录管理制度，详细记录每次清洗消毒的时间、方法、消毒剂种类及浓度等信息，并定期归档保存。

四、注意事项

1. 严禁混用：洗刷餐具饮具应有专用水池，不得与洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

2. 防止污染：在清洗消毒过程中，应注意防止交叉感染和二次污染。

3. 监督检查：学校应定期对食堂餐具饮具的清洗消毒工作进行监督检查，发现问题及时整改。

设施设备清洁维护制度

一、制度目的

定期对食堂的设施设备进行清洗消毒和维护保养，旨在预防和控制食品污染，确保食品制作、加工、储存和供应过程中的卫生安全，以及设施设备的良好运行状态。

二、适用范围

本制度适用于学校食堂的所有设施设备，包括但不限于烹饪区、备餐区、专间（如面点间）、留样区、餐具饮具清洗消毒区等区域的设备、容器、工具及其附属设施。

三、清洁维护原则

1. 定期性：根据设施设备的使用频率和污染程度，制定科学合理的清洁维护计划，并严格按照计划执行。
2. 彻底性：清洁维护工作应做到全面、细致，不留死角，确保设施设备内外表面的清洁和卫生。
3. 预防性：通过定期的清洁维护，及时发现并排除设施设备存在的隐患，预防故障和污染的发生。

四、清洁维护内容

1. 烹饪区

烹饪设备（如炉灶、烤箱、蒸箱等）使用后应及时清理残留物，并进行必要的清洗和消毒。

排烟系统应定期清洗，防止油垢积累引发火灾或污染食品。

2. 备餐区

备餐台、切配台等应保持干净整洁，定期用消毒液擦拭。

食品容器、工具等应专用，不得混用，使用后应及时清洗消毒。

3. 专间

专间（如面点间）应保持低温或恒温状态，防止食品腐败变质。

进入专间前应穿戴整洁的工作衣帽，并洗手消毒。

专间内的设施设备应定期清洗消毒，确保卫生安全。

4. 留样区

留样冰箱应专用，不得存放其他物品。

留样食品应按照规定的时间和温度进行保存，并做好留样记录。

5. 餐具饮具清洗消毒区

餐具饮具清洗消毒区应设置专用的洗涤池、消毒池和保洁柜。

餐具饮具应严格按照“一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁”的程序进行清洗消毒。

清洗消毒后的餐具饮具应存放在专用的保洁柜内，并保持干燥、洁净。

五、清洁维护记录

每次清洁维护工作完成后，应详细记录清洁维护的时间、内容、方法、人员等信息，并妥善保存以备查验。同时，应对清洁

维护效果进行评估，确保设施设备达到卫生安全要求。

六、监督与检查

学校应建立健全的监督与检查机制，定期对食堂设施设备的清洁维护情况进行检查和评估。对于发现的问题和不足，应及时采取措施进行整改和完善，确保食堂设施设备的正常运转和卫生安全。

食品安全自查与报告制度

一、自查原则

为确保学校食堂的食品安全，预防食物中毒和其他食源性疾病的发生，保障师生身体健康。

1.定期性：根据食品安全法规和学校实际情况，制定自查计划，定期（如每周、每月）开展自查。

2.全面性：自查应覆盖食堂的所有环节，包括食品采购、储存、加工、烹饪、销售、餐具清洗消毒等。

3.及时性：对自查中发现的问题应立即采取措施进行整改，并及时向上级管理部门报告。

二、自查内容与要求

（一）食品采购与储存

1.检查食品供应商资质，确保食品来源合法、安全。

2.检查食品储存条件，确保食品在适宜的温度、湿度下储存，防止交叉污染。

3.检查食品保质期，及时处理过期或变质食品。

（二）食品加工与烹饪

1.检查食品加工过程是否符合卫生要求，如生熟分开、工具容器专用等。

2.检查烹饪温度和时间是否达到食品安全标准，确保食品熟透。

3.检查食品添加剂使用情况，确保使用合法、适量。

（三）餐具清洗消毒

1.检查餐具清洗消毒设施是否完好，清洗消毒流程是否规范。

2.检查餐具消毒效果，确保餐具无残留、无污染。

（四）环境卫生与人员管理

1.检查食堂环境卫生状况，包括地面、墙面、天花板、排风系统等。

2.检查从业人员健康状况和卫生习惯，确保从业人员持有有效健康证明，穿戴整洁的工作衣帽。

3.检查食品安全管理制度落实情况，如培训记录、健康档案等。

三、自查程序与方法

1. 制定自查计划：根据食品安全法规和学校实际情况，制定详细的自查计划，明确自查时间、内容、要求等。

2. 开展自查工作：按照自查计划，组织相关人员对食堂进行全面自查，并做好自查记录。

3. 问题整改与报告：对自查中发现的问题进行梳理分析，制定整改措施并落实整改责任；对不能立即整改的问题，应制定整改计划并向上级管理部门报告。

4. 复查与验证：对整改情况进行复查验证，确保问题得到有效解决；同时总结自查工作经验教训，不断完善自查工作机制。

四、报告制度

1. 报告内容：自查报告应包括自查时间、自查范围、自查内容、发现的问题及整改情况等。

2. 报告时限：自查报告应在自查工作结束后及时提交给上级管理部门；对于重大食品安全隐患或事故，应立即报告并启动应急预案。

3. 报告方式：自查报告可以通过书面报告、电子邮件等方式提交给上级管理部门；同时也可以通过学校内部信息系统进行上报和跟踪管理。

五、责任追究与激励机制

1. 责任追究：对自查中发现的问题未及时整改或整改不到位的责任人员进行责任追究；对造成食品安全事故的依法依规进行处理。

2. 激励机制：对在自查工作中表现突出的个人或团队给予表彰奖励；同时鼓励师生积极参与食品安全监督工作，共同维护学校食品安全。

食品安全应急管理制度

一、制定食品安全事故应急预案

（一）组织架构与职责

1.成立由校长担任组长的食品安全事故应急救援工作领导小组，成员包括分管食品安全副校长、学校食堂负责人、食品安全管理人员、各班班主任、校医等。

2.明确各成员的具体职责，如组长负责总体协调、组织指挥，副组长负责协助开展应急处置工作，食堂负责人负责食堂管理范围内的食品安全事故报告与处理等。

（二）预案内容

1.详细描述应急响应流程，包括事故发生、报告、调查、处理、善后等各个环节的具体步骤和要求。

2.制定针对不同类型和级别的食品安全事故的应急处理措施，如轻微事故、重大事故等的应对策略。

二、启动应急预案

（一）事故发生与报告

1.一旦发现食品安全事故或疑似事故，如师生出现食物中毒症状，相关责任人（如班主任、校医、食堂负责人等）应立即向应急救援工作领导小组报告。

2.领导小组接到报告后，应立即启动应急预案，组织相关人员迅速展开应急处置工作。

（二）控制事态发展

1.立即停止可能导致事故的食品供应活动，封存可疑食物及原料、工具、设备等。

2.组织专业人员对事故原因进行调查分析，同时采取必要的控制措施防止事态扩大。

三、及时报告与协调

（一）向上级管理部门报告

1.学校应在规定时间内（如 2 小时内）以书面形式向上级教育主管部门、食品安全监管部门等报告事故情况。

2.报告内容应包括事故发生时间、地点、初步判断的事故原因、已采取的措施及后续处理计划等。

（三）协调相关部门

1.积极与卫生行政部门、食品药品监督部门等沟通协调，配合做好事故调查处理工作。

2.根据需要请求外部专业救援力量支持，如医疗救援队伍、疾病预防控制机构等。

四、善后处理与总结评估

（一）善后处理

1.对受害师生进行救治和安抚工作，妥善处理相关赔偿事宜。

2.对事故现场进行全面清洗消毒处理，防止二次污染。

（二）总结评估

1.事故处理结束后应组织总结评估会议，分析事故原因和

教训，提出改进措施和建议。

2.将评估结果和改进措施形成书面报告向上级管理部门报备并存档备查。

五、持续改进与宣传教育

（一）持续改进

1.根据总结评估结果和上级管理部门的指导意见对食品安全管理制度和应急预案进行修订完善。

2.加强日常监管和巡查力度，确保各项制度和措施得到有效落实。

（二）宣传教育

1.定期对师生和食堂工作人员进行食品安全知识宣传教育和培训活动，提高他们的食品安全意识和自我防范能力。

2.鼓励师生积极参与食品安全监督工作共同维护学校食品安全环境。