

# 食品安全自检自查制度

为规范学校食堂食品安全检查管理，保障学生就餐安全，根据《食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规及规章，制定此管理制度：

一、依照法律、法规和食品安全标准从事餐饮服务活动，采取有效管理措施，保证食品安全，按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放《食品经营许可证》，接受社会监督，承担主体责任。

二、建立本单位食品安全组织机构，配备专职或者兼职食品安全管理员，对餐饮服务全过程实施内部自检自查管理并记录，落实责任到人，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

三、校长（园长）是自查的第一责任人，应当定期组织召开学校食堂食品安全专题会议，定期组织食堂食品安全检查，强化食品安全风险防控措施，及时解决重大食品安全隐患问题，提高食品安全保障水平。

四、食品安全管理员需认真按照职责要求，组织落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索要、采购登记、食品留样、餐饮具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度。

五、制定定期或不定期食品安全检查计划，采取全面检查、抽查与自查相结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

六、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查评价，各岗位负责人、主管人员要服从食品安全管理员检查指导，每天开展岗位或部门自查，及时发现和纠正从业人员违反制度要求操作的行为。

七、有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在食品药品监督管理局报告。

八、学校对通过自查发现的食品安全隐患问题应及时落实整改，并将整改情况作好相关记录。若发现有重大食品安全隐患的，应当及时报告属地市场监督管理部门和教育行政部门。