

项目三工作二任务一拓展知识

托幼机构食品安全管理准则

托幼机构在食品安全管理方面可参照执行以下准则：

第一，要建立健全食品安全管理制度，并在显著位置公示。定期开展食品安全自查，发现问题和隐患立即整改，并保留自查和整改记录。

第二，按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求，严格执行进货查验、集中用餐信息公开和食品留样等制度，规范食品加工制作过程，确保提供的餐饮符合食品安全要求。

第三，建立食品安全追溯体系，鼓励采用信息化手段采集和留存食品原料采购、食品贮存及食品加工制作等信息，保证食品来源可追溯。

第四，实施“明厨亮灶”制度，鼓励运用“互联网+明厨亮灶”的方式对食品加工制作全过程加强监督。

第五，配备有资质的专（兼）职食品安全管理人员，定期接受有关部门组织的食品安全、营养健康、卫生防疫等方面的培训与考核。

第六，不同类别的食品原料、半成品、成品要分开存放。盛放容器和加工制作工具要分类（色标）管理、分开使用，定位存放。

第七，设置专用的备餐间或操作区，并在显著位置公示人员操作规范。

第八，餐具、饮具要经物理高温消毒。