

格式六：



六、技术部分（格式自拟）

吴金花

1、配送方案

- ①所配送的副食品均有符合国家卫生标准的许可证明和检疫证明；
- ②根据我方要求的质量配送，不合格产品无条件退回并及时更换；
- ③配送数量以我方订货和过磅为准；
- ④按我方要求的送货时间准时配送到指定地点；
- ⑤待预送至我方项目点认可后，再签定配送合同；合作期间若有不满意的地方，随时终止合同；
- ⑥产品定价为每周或半个月一次，半个月或一个月结算；
- ⑦定时跟踪服务：有专人负责，有回访，有反馈，认真处理我方的每一条意见和建议；
- ⑧厢式车辆配送，具有面食、蔬菜、肉类和半成品批量加工配送能力。

供应时间为每日上午6:00前将订单内所有货品送到采购人指定的地点并配送完毕，定点供应商提供《送货清单》一式二份（双方各执一份），双方现场过秤并验收签名，作结算凭证。

为了快速送货，公司成立了的相关部门，实行部门负责制，专人专事明确职责，保证整个配送的及时性与稳定性。

1、作业时间

为了保障送货时间的及时性，员工上班时间提早两个小时。通过作业时间前提，保证配送时间在顾客要求范围内有一定的弹性。

2、快速响应

采购方下达要货订单后，订单经过汇总、分析后交到采购部，由采购部负责食品原材料的采购。如果是仓库本来储备的，那采购部经总经理同意与仓库负责人进行沟通，经质检人员经过检验合格后进行称重、开票，然后由物流车进行配送。做到整个流程连续作业，无间断作业。

3、送货



根据顾客需求，进行线路调整。做到优先加工，优先开票，优先装车，优先发车，优先配送，保证客户的时间需求。

4、我公司承诺能保证按相应学校食堂规定时间送货，若不按时完成任务，愿承担由此给采购方造成的一切损失和费用。

5、供货保证措施：

(1) 公司应按学校食堂要求的时间、地点进行供货，若遇突发事件或不可抗力的特殊情况，确需变更供货时间，应事先与学校食堂协商解决。

(2) 我方有固定的专用配送车及驾驶员。

(3) 指派专车、专人负责各类食以材的配送工作。其中食品接触人员须取得食品健康证，配送车辆须每日进行防疫消毒。

(4) 我方中标后，特此项目成立领导小组，保证按时、按质、按量完成任务。

(5) 我公司严格按照本招标文件中“采购需求”等相关供货时间要求执行。

(6) 按照招标单位提供食材采购通知要求，在使用单位指定的时限内送达。遇有紧急配送任务时，按照招标单位的电话通知要求，在1小时之内送到。

(7) 因送货出入过程中，必须无条件遵守安全规定，服从管理人员指挥。

(8) 我公司承诺，保证严格按照贵方的交货时间及产品质量要求及时供货，并送达到指定时间地点，产品送到用户指定地点后，由用户组织对货物进行验收，货运运输过程中产生的所有费用均由我方承担。

(9) 若我公司未按承诺时间向甲方供货或送货不及时，给贵方造成重大损失，我方承担全部责任并赔偿一切损失。

(10) 发现我方不按时配送或未经同意不按菜品约定配送的；第一次扣除履约保证金1000元，下轮招标技术标中扣2分；第二次扣除履约保证金2000元，终止合同并列入下一轮招标黑名单。

6、我方承诺每出现一次供货不及时，自愿接受扣罚履约保证金 1000 元。

7、送货不达应急承诺

为了更好地践行“与客户共创成功”的服务理念，努力为客户创造更好的服务，切实保障客户盈利水平的逐步提升，努力做到想客户所想，急客户所急，帮客户所需，解客户所难，较好地解决了客户在经营中遇到的各种问题和困难。为客户服务的良好形象，现根据实际情况，特制定送货服务应急预案。

7.1 领导小组



组 长： /

副组长： /

组 员： 白金花

7.2应急类型和措施

(1) 车辆

1) 如遇送货车辆故障无法出车, 则由公司重新安排车辆送货。

2) 车辆途中发生故障, 驾驶员自行检查排除同时报告公司车辆发生故障的地点及故障原因。排除后继续送货, 记录排除故障时间, 故障无法排除由办公室处理。同时与客户联系, 取得客户对延时送货的谅解。

(2) 人员

1) 如遇送货驾驶员有特殊情况无法正常出车, 由备用驾驶员替补。

2) 如遇送货员有特殊情况无法正常送货, 由备用人员替补。

(3) 气候

1) 如遇雾天, 在能见度小于30米的情况下(含特大雨雪台风天气), 及时与客户沟通货物送达时间, 并且安排多人同时配送。

2) 送货途中遇特大自然灾害及时向公司报告, 取得意见, 同时妥善保管好货物, 电话联系客户说明情况谅解。

(4) 道路

1) 如遇道路损坏或封闭而无法通行时, 向中转站汇报说明, 可以绕道或电话预约与客户卷烟交接地点。同时向客户解释延时原因, 取得谅解。行车记录详细记载绕道行驶情况。

2) 如遇特殊节日(高考等)或集镇逢集送货车辆无法进入时, 向公司汇报, 同时电话预约货物交接地点, 注意货物安全。

2、食品质量控制方案

1、各类蔬菜、粮油、调料、干货等必须到有营业执照等三证齐全的商铺统一采购。

2、猪肉、鸡、鸭、鱼必须是产自当地肉联厂或有三证齐全的商铺。

3、配送过来的食材物料须经采购员与仓库管理员检查核实无疑后方可入库。

4、验收时应注意质量、单价、数量是否相符, 有无超过有效食用期或变质、腐烂等。



1、从业人员健康管理

为保证保健品质量，保证职工身体健康，防止传染病的发生及传播，《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律、法规，特制定本制度。

(1) 食品从业人员、管理人员必须掌握有关食品卫生的基本要求。具有一定的食品卫生知识和食品卫生相关的法律法规知识。

(2) 食品从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品从业人员必须先进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作上岗操作。

(3) 健康体检应在具备体检资格的符合要求的医疗机构进行。严格按照规定的体检项目进行检查，不得有漏检或找人替检行为。

(4) 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病；活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病，不得从事接触直接入口食品的工作。

(5) 从业人员出现咳嗽、腹泻、发热、等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除病症或治愈后，方可重新上岗。

(6) 从业人员必须具有良好的卫生习惯，并且做到：

1) 工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；

2) 穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；

3) 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品。

4) 不得在食品加工和销售场所内吸烟。

(7) 办公室负责制定每年健康体检计划，并对每一次体检情况进行汇总，建立人员体检台帐，并建立员工健康档案

(8) 各部门及分支机构在日常工作中发现员工健康异常时，应及时上报办公室处理，由办公室填写记录，记录内容包括上报日期、健康异常员工姓名、症状、处理意见及结果。

(9) 公司人力资源部负责从业人员的卫生知识培训工作，并建立完整的培训档案。

(10) 从业人员必须进行食品卫生知识培训，并经考核合格后方可上岗；将考核结果计入从业人员个人档案，作为晋升工资资，表彰先进的依据之一。

2、原料采购查验管理

为了使公司对原料的质量实施有效控制，确保采购物资的质量符合规定要求，价格合理、交货及时，特制定本制度。



(1) 适用范围

适用于所需的原料采购

(2) 工作程序

1) 采购应及时收集填制供应商档案表，内容包括：供应商的名称、产量、供货能力、质量保证能力和供货情况等方面的资料，由主管人员汇总分门别类建立档案。

供应商的档案，包括：

1. 法人资料、资质、资信等；
2. 产品质量状况；
3. 价格与交货期；
4. 历史业绩等。

(3) 对合格供应商的控制

1. 质检员对供应商每次供货时进行抽样检验；
2. 供应商每次供货如产品质量不合格按本公司《不合格品控制程序》执行，如交货期，交货数量等没按合同进行时，可由采购员对供应商提出警告，严重时发出暂撤消供应商关系的通知。

(3) 采购资料

对主要原材料的采购由采购部门根据订货合同对原材料的需求量要求和库存情况制定采购计划，注明品名、规格、数量、采购依据等报总经理批准。在《合格供应商名单》上选择供应商，并与之取得联系，拟制采购合同，《采购合同》的拟制必须符合国家《合同法》有关规定。

(4) 采购产品的验证

原辅材料必须符合相应的国家标准、行业标准、地方标准、及相关法律、法规和规章的规定。实行生产许可证的坚决采购有 QS 标志的产品，质量检验科严格按照标准要求进行验收，不合格的拒收，合格的办理手续入库。

原辅材料验收：从合格供应商采购的原辅材料，供应商应提供有关证明材料，采购产品进厂后质检部进行验收的同时还需对供应商名称、货证是否相符等相关资料进行核对。具体控制如下：

1. 采购产品验收：在按照《原辅料标准及检验和试验方法》《各种原辅料供应商需提供的证明材料清单》进行验收的同时，还要按照下述规定进行严格控制，并做好相关检验、验证内容的记录。采购产品进厂时要严格控制其验收过程，供应商必须提供其营业执照、卫生许可证、生产许可证（如在发证范围）和出厂检验合格证明；如供应商未提供或证明内容与规定不符时，应视情况对其采购产品拒收或单独存放，待证明材料重新提供后再进行核对，符合要求的即可办理入库手续；来自非合格供应商的货物拒收；到期未提供官方合格证明资料或与要求内容不符，应停止其合格供应商资格直到提供资料齐全为止；连续 3 次发生偏差的供应商应停止其合格供应商资格；运输车辆是否卫生；外包装是否有破损、有油污等；验证货证是否相符，货证不符的拒收或单独存放并做好标识；标识是否清楚、正确，标识不清楚的单独存放；采购部每年对合格供应商进行一次复评。

2. 原辅料的贮存：

原辅料应在专用库房中分类贮存。

（5）采购产品的质量跟踪

采购部门定期或不定期对正式供货方进行质量跟踪并填写《质量跟踪报告》，对质量下降的供应商由采购部门及时反映给供应商，并限期整改。到期无改进的供应商，报总经理批准取消其供货资格。

（6）验收记录应及时、准确、完整、有效，并按规定归档、保存。验收记录保存期限不得少于二年。

4、食品包装、存储、运输管理

为了保证食品原料、半成品及成品储存、运输安全，有效防止在存储、运输过程中发生食品污染、损坏和变质事件，根据《中华人民共和国食品安全法》，特制定本制度。

（1）储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

（2）包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应的食品包装国家卫生标准的要求，采用马口铁罐或软罐作包装时，应符合相关罐头包装物标准的要求。

（3）仓库保管员入库时必须检查食品原料、半成品及成品外观质量，核实产品的包装、标签和说明书内容与入库进货票相符后，方准入库存储。

(4) 仓库保管员应根据食品的储存要求，合理储存食品；食品应离地、离墙放置，各堆垛间应留有一定的距离。搬运和堆垛应严格遵守食品外包装图示标志的要求规范操作，堆放食品必须牢固、整齐，不得倒置；对包装易变形或较重的食品，应适当控制堆放高度，并根据情况定期检查、翻垛。



(5) 应保持库区、货架和出库食品的清洁卫生，定期进行清扫，做好防火、防潮、防热、防霉、防虫、防鼠和防污染等工作。

(6) 应定期检查食品的储存条件，做好仓库的防晒、温湿度监测和管理。每日上下午各一次对库房的温湿度进行检查和记录，如温湿度超出范围，应及时采取调控措施。

(7) 仓库养护员应根据库存食品的理化性质及流转情况，定期检查食品的质量情况，做好食品养护记录，发现质量问题应立即在该食品存放处放置“暂停发货”牌，并通知食品安全管理员。

(8) 由工厂送货运输食品原料、半成品及成品时，须由经营科指定运输单位，该运输单位必须经条件确认，即运输资格、运输卫生要求，运输质量要求等，并有运输合同。客户自提时其运输工具也应符合工厂运输规定，工厂应提醒客户注意。

(9) 运输食品原料、半成品及成品的车辆要专用，不得与其他有毒污染物同车运输。车辆容器要清洁卫生；运输直接入口食品，应用密闭(有通气孔)的专用容器盛装。

(10) 运输工具(包括车厢、船仓和各种容器等)应符合卫生要求；应清洁、干燥、无异味、有篷盖，根据产品特点配备防雨、防晒、防尘、冷藏、保温等设施。

(11) 装卸食品原料、半成品及成品时讲究卫生，食品不直接接触地面，不在马路上堆放直接入口食品。

(12) 食品原料、半成品及成品装车后，除能加锁密闭的运输车外，要人不离车；运输过程中要做到防尘防蝇，防止污染，防晒，生熟分开。

(13) 运输作业应轻装、轻卸，避免强烈震荡、撞击，防止损伤成品外形；且不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混装、混运，作业终了，搬运人员应撤离工作地，防止污染食品。

(14) 经常开展教育活动，教育贮运人员严格按规程操作，杜绝违章操作，

如因违章操作而发生食品安全事故，追查运输部负责人和贮运人员本人责任。

5、问题食品召回承诺措施

问题食品是指生产加工的不符合有关食品卫生办法和标准，存在或可能存在健康安全隐患的食品。当本公司生产（销售）的食品出现抽检不合格等存在质量缺陷时，为尽快启动问题食品召回程序，尽早回收，以减轻或杜绝对社会、公众的威胁，维护本公司的形象，减少本公司的损失，特制订本制度。

主要内容及适用范围：适用于本公司成品的回收控制。产品存在以下质量缺陷时，进行召回，产品在市场流通过程中经执法机关抽检不合格，消费者使用本公司产品后，出现异常反应的，其它法律法规要求召回的产品。

产品回收步骤：

（1）发现问题

技术部在产品出厂前发现问题，应立即停止生产，并对该产品进行检验分析，查清问题原因。客户发现的问题，由销售部及时了解并记录客户反馈的问题，记录发现的地点、时间和批次号等，及时向总经理报告，销售部保持与客户的持续联系。

（2）投诉评估

及时分析生产过程中发现的问题及顾客的反馈，分析是由于原辅料的质量造成产品质量问题还是产品本身缺陷。

（3）产品回收及处理过程

对于的确存在质量缺陷的产品，要根据情况向社会发布召回隐患信息，及时召回；对于召回的产品立即通过溯源管理制度，进行原辅料和成品的双向追溯，追踪不合格批次数量生产的成品批次，实行召回。对于召回的产品，如的确无法整改的，由总经理监督销毁并通报执法机关；对于可以整改的，提出整改方案，进行整改，再次经扩大三倍抽样量，检测合格后，予以发货。

（4）食品召回的时间控制

食品召回分为三类：一级召回指对已经或可能诱发食品污染，对人体健康造成严重危害甚至死亡的，或者对社会影响很大的不安全食品的召回；二级召回是对已经引发食品不安全事件，对人体健康造成危害，危害程度包括流通范围较小，社会影响较小的不安全食品的召回；三级召回是对已经或可能引发食品不安全等疾病对人体造成危害，或者是轻度危害的；对特定人群可以引发健康隐患的，在





食品标签和说明书上未有标示，或者标示不清楚的召回。

(5) 食品召回的时间控制

应当在一日内全部召回。

6、质量投诉处理承诺

为及时、有效、准确地回复顾客、媒体或有关政府、职能部门，保证市场顺利、稳定地发展，提高公司和产品的信誉，特此定本制度。

(1) 投诉处理的原则

- 1) 保护顾客的合法权益。
- 2) 积极同政府有关机构和新闻媒体配合。
- 3) 努力提高完善产品质量管理。
- 4) 采取统一的处理程序和解决方式。

(2) 建立投诉处理小组

- 1) 投诉处理小组由营销部、品质部、生产部抽出人员组成
- 2) 营销部负责接受投诉，获取被投诉产品及投诉人的尽可能详细的资料；及时通知品质部相关人员或公关经理；向顾客回复一般投诉的处理结果；向顾客解释严重投诉的处理结果。
- 3) 品质部负责组织被投诉问题的调查并向投诉处理小组提供调查及问题的危害分析结果；向顾客解释严重投诉的处理结果。提高对被投诉问题的技术分析；协助对被投诉问题的调查。
- 4) 生产部负责提供对被投诉产品的原始生产记录，协助被投诉问题的调查

(3) 处理投诉程序

听取投诉并记录投诉内容

- 1) 聆听顾客所提出的投诉；
- 2) 将投诉的质量问题详细记录到《客户投诉登记反馈表》中：记录备案编号、日期；投诉人详情（姓名、一切可能的联系方式、职业、社会背景等）；被投诉产品详情（产品名称、包装形式、投诉量、生产批号、购买地点等）；投诉原因详情（购买、储存、消费经过等）；

3、出现产品质量问题退换货承诺

我公司对学校食堂原材料统一配送项目售后服务做以下承诺：

1、严格遵守相关法律法规，严格依照法律法规和标准要求从事生产经营活动，做到诚信守法经营。

2、在向学校供应食品期间，我公司对提供的食品的质量愿承担一切安全责任和处罚；

3、保证所供应的食品质量和各项指标符合国家规定，如出现问题立即整改，并接受处罚和承担一切责任。

4、向学校供应的食品保证每批次提供检验合格报告，坚决不向学校供应过期或临界期食品。

5、保证不向学校供应未经许可的食品，保证不更换食品原料和名称、规格，保证向学校供应的食品既符合准入公告规定又符合国家食品安全规定，做到安全可靠。

6、对所供应的食品出现食物中毒或安全事故，积极配合学校和教育部门协调处理，愿承担事故一切责任和赔付费用。

7、在供应过程中，不行贿，不弄虚作假，不套取国家资金，不违法违纪违规，接受教师、学生、家长监督，接受教育部门和学校监管。

8、若我公司提供的产品发生质量事故，我公司承诺按《中华人民共和国食品安全法》相关规定执行赔偿。

我公司将以专业的运营、高效的采购、科学的检测、迅捷的配送、周到的服务，为学生们提供最优质的产品供应。

以上是我公司对学校食堂原材料统一配送项目的售后服务承诺，如项目实施过程中，我公司的服务标注达不到上述承诺标准或学校的规定，我公司愿承担由此引起的一切后果。

4、卫生管理制度

(1) 生产场区周围保持清洁，无污染源，25米内不得有暴露的垃圾堆、垃圾场、坑式厕所、粪池等孳生有害昆虫的场所，卫生区采取“四定”办法，即：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，责任到人，确保内外环境整洁。

(2) 原材料要符合卫生要求，采购员采购食品必须按规定向供货方索取有效的检验合格证明及卫生许可证复印件，禁止采购不符合卫生要求的食品。

(3) 食品入库前要进行验收登记，食品贮存应做到分类存放，离地离墙先入先出，定期检验，及时清理；盛装原材料的容器要定期清洗。仓库严禁存放亚硝酸盐及杀虫剂等有害有毒物质。

(4) 仓库内应保持干燥、整洁、通风，地面清洁，无积水，门窗玻璃完好，墙壁天花板无霉斑、无脱落，防虫、防鼠、防尘、防潮、防霉、防火设施配置齐全有效；定期做好清洁卫生消毒工作，每日进行防蝇、防鼠、防火等检查和打扫卫生。



(5) 生产设备、工具、容器在使用前彻底清洗消毒，用后要清洗。

(6) 全体员工均应保持经营场所的干净、整洁，不得随地吐痰、乱丢果皮、杂物等；不得存放有毒、有害物品；不得随地吐痰、乱丢果皮、杂物等；灭蚊蝇灯、鼠夹、杀虫剂应保持有效状态，发现故障应及时报告办公室，采取措施加以解决。

突出重点，扩大宣传，确保学校食品卫生安全。要把食品卫生管理工作重心下移，重点抓好具体负责人、分管领导、校长对学校食品卫生监督和考核，并日常量化，张榜公布。严厉打击购买、制售假冒伪劣食品的不法现象。要开展不同形式的学校食品卫生知识宣传活动，倡导健康饮食和卫生习惯，做好学生健康教育工作。加强食品卫生安全工作：食品卫生安全工作要严把七关，预防食物中毒：

- ①严把采购关，坚持采购索证制度（食品卫生许可证、检验检疫合格证、食品生产日期），落实采购、验货人员的职责制。
- ②严把储藏关，食品储藏标识要清楚，位置要合理，生、熟分储，预防过期食品。
- ③严把制作关，不准制作的食品、不合格的食品要坚决杜绝进入操作间，操作人员务必把好关口。
- ④严把保管关，当餐食品要保温、保洁；过餐食品要放置好冰箱保鲜，用时务必经高温彻底加热；坚持留样制度。
- ⑤严把从业人员关，要落实从业人员的健康证，操作要规范，合符规程。
- ⑥严把环境关，要防治四害，有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫；要有纱窗、纱门等防护设施，工作人员的工作服要清洁消毒。
- ⑦严把餐具关，餐具使用前务必洗净、消毒，贴合国家有关卫生标准

5、应急方案



预防为主。各级各部门按照上级的有关要求，积极宣传普及食品安全知识，提高师生安全防范意识和自救能力，切实加强食品安全日常管理，及时发现隐患，减少安全事故发生，降低损失程度。

2. 依法管理。要严格执行食品安全管理相关法律法规，对学校安全的预防、报告、控制和救治工作实行依法管理。要切实做好学校食堂、超市食品配送工作，建立健全学校食品中毒事故责任追究制度，对于违法行为，依法追究责任。

3. 快速反应。各年级和餐厅建立预警和快速反应机制，强化人力、物力、财力储备，增强应急处理能力。一旦出现食品安全问题，能快速反应、及时报告、及时准确有效处置。

四、适用范围及突发食品安全事故种类本预案所指的突发食品安全事故是指在学校内部、正常工作状态下突然发生的学校食堂食品及校园超市销售食品引发的学校师生员工食物中毒安全事故。

6、服务方案

（一）服务理念及优势

1、服务理念

自本公司成立以来，一直秉承“质量第一、信誉至上、诚信经营、服务大众”的经营理念，通过服务创新，来满足我们所服务客户的潜在需求；通过技术创新来改变原始经营模式；

从而避免了行业中现今仍旧存在的很多问题，通过不断努力，我公司逐步走向规范化、流程化、科学化。

我们的宗旨：诚信为本，安全第一；

我们的方针：一切为客户着想，努力为客户分忧；

我们的追求：用我们的诚心、专心，换取您的放心、舒心；

我们的责任：贴心服务，让您无后顾之忧；

我们的心愿：打造一个健康的、绿色的食品供应平台。

2、服务优势

2.1 我公司在人员方面，有多名食品采购及配送经验丰富的员工队伍，他们均工作勤恳、非常敬业。

2.2 在价格方面，我公司对冻品类产品实行集中采购，在采购价格上获得更大优势；即使某些时候价格相同，在质量上也是更胜一筹。学校食堂食材供货整体服务方案



2.3在运输方面，我公司有多辆专门用于配送冷冻食品的冷链车，使配送工作方便、快捷。能确保配送时间、质量稳定！凭着多年的拼搏与经验，本着诚信为本，坚持不解，与时俱进的精神，我公司不断发展壮大。我公把食品安全放在第一位，在经营活动中，重品质、重信誉，努力为客户提供优质的产品、优质的服务。科学管理、措施及服务制度。

日常管理措施

（1）从业人员健康管理和培训管理制度

1)从事直接接触的从业人员每年必须按规定经过健康检查及卫生知识培训合格,同时取得健康体检合格证及培训合格证后,方可上岗工作。

2)开展从业人员每日晨检工作。凡患有伤寒、痢疾、甲型戊型病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等国家卫生行政部门规定的疾病,必须立即调离工作岗位,在未彻底治愈前,保证不从事工作。

3)从业人员必须保持良好的个人卫生,不留指甲、不染指甲油、不戴首饰,勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗衣服、勤洗被褥、勤换工作衣帽。

4)从业人员进入经营场所前必须清静、消毒双手,穿戴整洁的工作服、工作帽、工作鞋,工作服应当盖住外衣,头发不得露于帽外,不得吸烟及从事其他活动。

5)建立健全从业人员健康档案和培训台账。我单位按规定聘请经过培训并取得培训合格证或从业资格证的卫生管理人员,定期开展专业技术人员、从业人员安全知识的培训并经考核合格后,方可从事工作。

（2）安全管理员制度

在上级部门的领导下,贯彻执行安全法等法律法规的规定,认真落实安全管理规章制度,并做好以下工作:

1)制定并执行本公司安全管理制度,拟定并实施年度自查和巡查工作计划,探索和推行先进管理规范 and 手段。

2)定期组织开展本公司安全自查和管理,并做好记录。对违反法律规定和不符合卫生要求的行为进行批评、制止,严重者及时向单位领导汇报,并提出处理意见。

3)执行从业人员健康管理制度,检查专业技术人员、从业人员健康合格证明,坚持一年一次的健康体检,上岗前必须先体检合格,做到持证上岗。定期开展知识培训和内部考核。

4)定期组织开展场所内外环境卫生清洁,组织检查场所条件、设施设备的维护保养。

5) 有关法律、法规、规章、规范性文件确定的其他运输服务安全管理

(3) 安全自检自查与报告制度

单位负责人、安全管理人员要按照年度自查和巡查工作计划的要求开展自检自查工作。

1) 制订定期或不定期安全检查计划, 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, 重点对员工健康管理、进货索证索票、设备设施管理、加工操作规范、环境卫生管理等各项工作进行自查。

2) 安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次各岗位重点环节安全检查, 每周对各环节进行全面现场检查, 发现存在安全问题和隐患的, 要及时告知改进, 并做好安全检查记录备查。

3) 各岗位负责人、主管人员要服从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。

4) 检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的, 按本公司有关奖惩等规定处理。有发生安全事故潜在风险的, 应当建议本公司领导立即停止生产经营活动, 并及时向食药监部门报告。

5) 各种检查结果记录归档备查。

(4) 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度

1) 本公司配备足够的加工设施和卫生设备。主要设施宜采用不锈钢, 易于维修和清洁。处理区应采用机械排风、空调等设施, 保持良好通风, 及时排除潮湿和污浊空气。

2) 采取有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件等防蝇防尘防虫防鼠设施设备。直接与外界相通的门窗均设置纱门、纱窗、门帘或空气幕, 门下设防鼠板, 排水沟、排气排烟出入口应有网眼孔径小于6mm的隔栅或网罩。

3) 用于贮存的工用具、容器或包装材料和设备应当符合安全标准, 无异味、耐腐蚀、不易发霉。

(5) 贮存管理制度

1) 经营者应当依法按照保证安全的要求贮存。仓库内不得存放有毒有害物质(如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等), 不得存放个人物品和杂物。

2) 设专人负责管理, 并建立健全管理制度。做好出入库登记, 保证先进先出, 易坏先用。及时检查和清理变质、超过保质期限的并做好相关记录。

3) 各类米类按类别、品种分类、分架摆放整齐, 做到隔墙离地。

4) 仓库内要保持通风、防潮、防鼠、防虫, 定期维护, 及时清扫, 保持清洁。





5) 贮存、运输和装卸的容器、工具 and 货物应当安全、无害，保持清洁，不得与有毒有害物品一同运输。

1. 学校食堂应根据就餐人数确定菜品种类和数量，并提前制定菜单并送往运输车辆。
2. 学校食堂的菜品运输应当按照“先进、先出”的原则保证菜品的新鲜度和质量。
3. 菜品运输过程中，应当严格遵守交通规则，避免发生交通事故。
4. 学校食堂应提供专门的装卸区域，以确保菜品运输的安全和顺利进行
5. 学校食堂应当建立完善的运输记录，包括食材和菜品的来源、运输时间、温度记录等。
6. 学校食堂应当定期对运输记录进行审核和归档，并保存一年以上。
7. 学校食堂应当建立食材和菜品的追溯系统，以便进行食品安全调查和追踪
8. 学校食堂应当制定紧急情况下的应急预案，确保食材和菜品在运输途中的安全