

山东省青岛第十七中学

课堂教学安全管理制度

安全是学校工作的“重中之重”，教育教学活动是学校工作的中心环节，严格课堂教学管理，确保课堂教学安全，全体教师人人有责。

为了提高全体教师的安全意识、明确安全责任，充分调动任课教师参与学生安全管理工作的积极性和主动性，有效地消除安全隐患、杜绝安全事故的发生，加强课堂教学安全管理，以确保学校教学秩序的正常进行，结合我校实际，特制定我校课堂教学安全管理制度。

一、课堂教学安全管理制度

（一）室内课堂教学

1. 任课教师要努力提高职业道德水平，关心爱护学生，学习贯彻《未成年人保护法》，依法维护学生的健康成长。
2. 落实“减负”的有关规定，严格控制学生在校时间，学生的作业量、作业时间符合上级有关规定。
3. 加强对学生进行心理健康教育，针对学生的心理特点，帮助学生解除心理障碍，培养良好的意志品质。
4. 任课老师必须严格遵守课堂教学的各项规范、按照学科教学要求，进行教育教学活动，确保学生安全。并要经常结合各学科特点和教学内容，有的放矢地对学生进行思想道德教育和安全生命教育。
5. 任课教师要严格遵守课堂时间和工作纪律。要按时到达工作岗位或进教室上课（含分担的自习课、学校临时调换的课时），不得迟到、早退、外出；上课时间不准接打电话；不得自行提前或滞后上课、下课。坚决杜绝缺岗、漏人和随便缺课、调课现象。如情况特殊，确需调课的，必须经年级部批准，并上报教务处。
6. 每节课任课教师必须清点班上学生的人数，认真核对学生出勤，若

发现学生无故缺席或有异常情况，应立即询问情况、查明原因并及时和班主任取得联系。

7. 课堂教学过程中要时刻关注学生的思想和身体状况，发现学生情绪不稳定或身体状况不佳时，应主动询问情况，采取适当方式进行处置，及时与班主任或家长联系，妥善处理。

8. 上课期间，教师不准将学生拒之门外或滞留在办公室内，更不得要求学生中途离开教室或回家。

9. 上课期间，任课教师应加强课堂教学管理，切实观察、了解学生在课堂上的表现，防止学生之间发生口角，避免由于出现打架、斗殴而导致的安全事故。数学、美术等学科使用圆规、刀具等利器要注意安全。

10. 教师要依法施教，自觉遵守职业道德，应尊重学生人格、尊严，教育学生要讲究方法，不得采用简单粗暴的方法，不得讽刺、挖苦、侮辱、体罚或变相体罚学生，坚决杜绝由于管理不当而导致学生出现的安全问题。

11. 到专用教室上课，任课教师必须做好学生组织工作。

（二）实验课堂教学

上实验课教师及实验员要切实上好实验课，保证实验课的安全。

1. 任课教师要严格按教材要求做好实验准备，对所用药品、器材要在课前检查并进行预做，确保药品器材安全有效。不得让过期变质及存在安全隐患的器材药品进入课堂。

2. 任课教师要认真组织实验课的教学工作，必须做到：课前教师对要做的实验的整个过程能熟练操作；对存在一定安全问题的实验，教师上课时一定先讲实验要点和安全注意事项以及处理安全事故的必要知识；并对重要操作进行必要的示范和演示；同时对实验的整个过程进行认真指导和全面监控，确保学生安全。

3. 任课教师领用的剧毒物品，实验完毕后，剩余部分及时退还实验室，

严防学生将剧毒物品带出实验室。

4. 所有学生必须严格遵守实验室管理制度及操作规程，严格按照操作规程及实验步骤进行。

5. 学生离开实验室后，管理人员和教师及时关好门窗及各种电器，并严格遵守实验室使用登记制度。

6、如遇各种突发事故，必须立即制止，并及时向有关处室汇报。

（三）室外课堂（体育课）教学

1. 上课铃响前，体育教师必须站在上课场地上等待学生的到来，切实加强责任心，对学生进行必要的安全教育。

2. 合理安排运动量和运动强度，关注体质较弱学生和特异体质学生。

3. 严禁学生上体育课衣服上别胸针、校牌等证章，不佩带金属或玻璃装饰品及穿皮鞋。

4. 对于因身体原因不能上体育课的学生，对于在教学场地休息，旁观的学生，体育老师要给予关注，不可放任不管；如遇有特殊病因不能到上课场地的，班主任必须做好管理工作，坚决杜绝出现学生脱管的现象。

5. 体育课上，发生学生呕吐、晕倒、受伤等突发情况，应立即采取应急处置措施。如果学生病（伤）情较轻，任课教师要迅速通知校医、班主任和值周领导，其他教师要给予协助；如果学生病（伤）情较为严重，要立即送往正规医院进行诊治或抢救，并联系班主任及时将学生病（伤）情通知家长。教师事后及时写出现场情况书面报告，并上交学校。

6. 教学过程中必须自始至终做好学生的组织工作，保证学生在准备、学习、练习等环节均队列整齐安全有序，不得出现学生散乱、离开老师视线、教师离场等严重违纪行为及安全问题。

7. 体育组教师要适时对学校的体育设施、器材进行安全检查，若发现不安全因素，要及时以书面形式报告总务处，总务处要及时对体育设

备、器材进行维修或更新。

8. 体育课因雨天或其他原因不能上室外课，教师要在教室内组织相应体育常识和健康保健方面的知识传授，不能出现无授课内容的课堂。

（四）其他教学活动

开展学生竞赛、考试等教学活动时要有组织者和具体责任人，要加强教师的防范意识；加强学生的安全教育；要健全意外事故应急处理预案，切实做好安全防范工作。

因为教学需要，必须进行校外活动，直接组织者要在活动前在备课中有详细的活动方案，并于上课前一天向主管领导申请，经批准后方可组织活动，且须确保学生安全。

二、课堂教学安全管理制度的说明

凡违反以上规定，给学生造成身心伤害或给学校造成不良影响的，视为责任事故。在课堂教学中，安全工作实行任课教师包课堂的责任制，任课教师将负完全责任。

此项工作制度由各年级部检查实施，教务处督查，值周领导值日给予工作配合，望全校教师自觉遵守并严格执行。

山东省青岛第十七中学 体育课安全管理制度

根据《学校体育工作条例》及上级有关文件精神，根据体育课教学的实际特点，为尽量避免学生在校参加体育活动及体育课上发生意外伤害事故，为尽量减小因伤害事故造成的损失，学校特做如下规定：

一、学校组织学生参加体育活动及上体育课必须坚持“学生为本”“健康第一”的原则，要充分考虑天气、场地、设备、器材等方面的安全因素，尽量避免意外伤害事故的发生。

二、学校每位教职工都有责任，有义务保护学生的健康和安全的，

发现学生有不安全行为，要立刻给予制止和教育，如果遇到学生出现伤害事故，要及时给予救助。

三、 学生到校外参加体育考试、体育比赛或其它体育活动，视具体活动内容，必须有学校领导、体育教师、班主任等相关人员带队，并事先对学生进行安全教育。

四、 体育组每学期对学校的体育设施、器材进行一次安全检查，若发现不安全因素，要及时以书面形式报告学校，学校要及时对体育设备、器材进行维修或更新。

五、 体育教师上体育课要做到：

1 .上课集合整队，记录考勤；切实加强责任心，对学生进行必要的安全教育。

2 .合理安排运动量和运动强度，关注体质较弱学生、特异体质学生和特体学生。不能上体育课的特质学生必须和班主任沟通。

3 .室外课一定要做好充分的准备活动；对服装、鞋不符合上课要求的学生要求其予以更换。

4 .讲明动作要领，做出动作示范，提出具体要求、注意事项等，并加强安全保护。

5 .发现有学生打闹或做出危险动作，要马上纠正或制止。

6. 下课集合整队，做简单讲评；若发现学生身体有强烈的不良反应，要及时通知班主任。

7. 不能出现在课堂上体罚学生现象。

六、 如果体育课上，发生学生呕吐、晕倒、受伤等突发情况应立即采取以下处置措施：

1 .迅速通知班主任（相关领导）和学校领导，。

2. 及时对病（伤）学生做出初步诊断及必要的处置，事后要及时做好学生病（伤）情及临时处置情况的记录，并上报学校。

3 .如果学生病（伤）情况较为严重，要立即拨打 120 急救，并

且送往就近医院进行诊治或抢救。

4. 班主任（相关领导）要及时将学生病（伤）情况通知到学生家长，学校领导视具体情况上报教委相关部门。

5. 体育教师事后及时写出现场情况书面报告，并上交学校。

七、学校根据国家有关政策法规，对学生在体育活动或体育课中发生的突发事件进行善后处理。

山东省青岛第十七中学 物理实验室操作规范

一、穿着规定

1. 进入实验室，必须穿戴工作服或校服。
2. 需将长发及松散衣服妥善固定，且实验室内不得穿拖鞋。
3. 使用危害物质、挥发性有机溶剂、特定物质或其它毒性物质等，必须要穿戴防护具（例如防护手套、口罩、防毒面具等）。
4. 进行实验中，严禁戴隐形眼镜，防止物质溅入眼内而腐蚀灼伤眼睛。
5. 操作高温（低温）实验，必须戴防高温（低温）手套。

二、用电相关安全规定

1. 实验室内电气设备的安装和使用管理，必须符合安全用电要求，大功率实验设备用电必须使用专线，严禁与照明线共用，谨防因超负荷用电着火。
2. 实验室内不准乱拉乱接电线。
3. 实验室内的用电线路和配电盘、板、箱、柜等装置及线路系统中的各种开关、插座、插头等均应经常保持完好可用状态，空气开关功率必须与线路允许的容量相匹配。室内照明器具都要经常保持稳固可用状态。

4. 实验室内仪器设备凡本身要求安全接地的，必须接地；要定期检查线路。

5. 实验室内不得使用明火取暖，严禁抽烟。

6. 手上有水或潮湿的，禁止接触电器用品或电器设备。

三、设备使用及实验操作相关规定

1. 实验室内的鉴定人员必须掌握本室仪器、设备的性能和操作方法，严格按照规程操作。

2. 实验前须提前弄清所有检测仪器的特性，预估可能发生的危险，操作时注意安全保护。

3. 每次实验课，科代表须提前进实验室，协助老师检查设备及器材。其他同学以班或组为单位，排队进入实验室，不得喧哗。

4. 进入实验室后，未经老师允许，不得乱动实验器材，以免损坏仪器，发生危险。

5. 实验开始前检查仪器是否完好，装置是否正确稳妥。

6. 实验进行时经常注意仪器是否漏液、漏气、碎裂，反应是否正常等。

7. 操作危险性试剂时，必须严格遵守操作守则，严禁擅自更改实验流程。

8. 进行实验操作时，不得故意损坏实验器材，不得堵塞专设的排气通道。

9. 做危险性实验时必须经老师特别批准并在场监督，有两人以上在场方可进行，节假日和夜间严禁做危险性实验。

10. 实验操作完毕，必须仔细认真整理实验器材，放置于规定位置。

11. 学生自行设计的探究类实验，须与老师反复论证，确认可以在本实验室操作，经申请后方可进行试验，必须详细记录实验过程。

12. 在探究实验室制作成功的成品，研发者和实验者享有冠名权。

山东省青岛第十七中学

化学实验室安全使用管理规定

为加强危险化学品的安全使用监督管理，根据中华人民共和国国务院《危险化学品安全管理条例》（国务院令第344号），特制定本管理规定。

一、危险化学品的范围

本规定所指危险化学品，是指中华人民共和国国家标准 GB-86《危险货物分类与品名编号》规定的分类标准中的爆炸品、压缩气体和液化气体、易燃液体、易燃固体、自燃物品和遇湿易燃物品、氧化剂和有机过氧化物、毒害品和腐蚀品等七大类及国家经贸委、公安部、国家工商行政管理局《关于加强易制毒化学品生产经营管理的通知》（国经贸产业[2000]1105号）中的两大类易制毒化学品。

二、危险化学品的管理

1. 使用、储存危险化学品必须建立危险化学品安全管理制度。
2. 使用危险化学品必须按国家相关要求到指定的管理机关备案。
3. 危险化学品需经保管员检查登记后方可经指定路线（或消防专用电梯）进入实验室。
4. 使用、储存危险化学品需按制定危险化学品安全使用操作规程。

三、危险化学品的储存

1. 储存危险化学品要落实保管责任制，责任到人。保管人员调动应做好交接工作，并及时备案。
2. 危险化学品应按规定分类、分项存放，相互之间保持安全距离；
3. 危险化学品的存储量不得超过一个季度的用量或一个实验周期所需用量；
4. 遇火、遇潮容易燃烧、爆炸或产生有毒气体的危险化学品，

不得在露天、潮湿或低洼容易积水的地点存放；

5. 受阳光照射易燃烧、易爆炸或产生有毒气体的危险化学品和桶装、罐装等易燃液体、气体应当在阴凉通风地点存放；

6. 化学性质防护和灭火方法相互抵触的危险化学品，不得在同一储存室存放。

四、化学废弃物的处理

化学固体、液体废物处理前，必须按国家规范要求进行处理和使用符合国家要求的包装、容器等存储，随时分级、分类收集，并在外包装醒目位置标明化学废弃物的内容、已经处理的工艺等，并应由专人负责妥善保管，在实验室定点存放，不得随意排放、丢弃、掩埋化学废弃物。安全管理部门负责定期集中组织委托具有合法处理资格的单位进行销毁处理。为便于管理，各部门登记备案可能产生的化学废弃物种类、处理措施及数量等。

五、安全员及安全培训

使用危险化学品的专职或兼职的安全员应具有危险化学品的安全管理知识；对从事涉及危险易燃易爆、易引发安全事故实验操作的人员，必须接受安全技术培训，熟悉本岗位的操作方法，考核合格后才能上岗。

六、危险化学品使用安全措施

使用危险化学品的企业应当采取安全防护措施和配备安全防护用具。并根据危险化学品的种类、性能等设置相应的通风、防火、防毒、防潮、防静电、降温、避雷、隔离操作等措施。

七、危险化学品使用安全检查

学校安全管理部门将对危险化学品的使用情况和规定的执行情况每月进行统一的现场监督检查。对于违反危险化学物品管理规定存在隐患的，安全管理部门将予以纠正，并视其情节轻重给予处罚；对于已经造成事故危害的，将追究相关部门人的责任；对已构成

犯罪的将交由司法机关依法追究其刑事责任。

山东省青岛第十七中学 生物实验室管理制度

一、生物实验室要专人管理。注意防火、防尘、防潮、防霉、防蛀、防碎裂等，对各类仪器设备要经常维护，及时保养，确保始终处于完好备用状态。

二、按配备标准和教学要求，及时申购仪器、设备及材料，保证实验室正常运行。

三、仪器、设备及时入库，做好登记、编号、分类、存放等事宜，使账物相符，账目清晰。

四、保持实验室环境整洁，妥善保养设备，及时更新仪器，实验室仪器、模型、标本、药品等，要分门别类，定橱定位，橱有编号。

五、凡需借用仪器设备，必须办理借用手续，按期归还，按照出借制度执行。

六、学生进入实验室按指定座位就坐，保持室内安静。

七、实验前对照实验要求，认真检查仪器、设备，发现问题及时报告教师。实验过程中，为防止意外事故发生，要求严格遵守操作细则，并保持良好的上课纪律。如实记录实验数据，仔细观察，准确填写报告。

八、实验完毕，做好清洁工作，保持台面整洁，在实验过程中产生的垃圾丢入垃圾桶，填好《实验使用记录》，爱护公物，如有损坏按赔偿制度处理。

山东省青岛第十七中学 学校实验楼安全管理制度

一、全校师生进入实验楼应具有高度安全意识并严格遵守各项安全规章。

二、在进出主要通道明显处，应设置安全警示牌及各类标志，学校不定期检查，发现不足，立即整改。

三、师生应遵守公德，上下楼应文明、谦让、有序，不得拥挤，大声喧哗，保证实验楼内外清洁卫生，严禁攀爬和破坏栏杆、扶梯和各类安全保护器材。

四、安全管理人员及后勤服务人员应严格监控楼、室内外各类管道、电器、安全防护器材及建筑物的使用状态，发生隐患，及时汇报并维修；非专业人员，不得私自搭建、安装、拆除管道及电器、报警系统，不得损坏楼群建筑和私自移动各种花木、盆景。

五、各实验室严防盗、防火等各类事故，下班注意关好门窗、橱柜、电器。各实验室负责人要经常检查，发现问题及时整改。

六、未经许可，严禁非本校人员进入楼、室，外来人员经有关领导、教师同意后方得入内，实行谁接待、谁负责及责任追究制。

七、爱护公物，楼室内外的一切公物须谨慎使用。凡出现损坏、丢失事故实行分级处置制。

八、各实验室清洁卫生实行分级包干制。大扫除期间，各实验室负责人员必须全过程在场指挥、监管，不得将各种重物摆放在走廊和窗台上，以保证师生安全。

山东省青岛第十七中学 校车安全管理制度

1. 校长是所在学校学生接送车辆交通安全的第一责任人，对接送车安全运行工作全面负责。具体从事此项工作的司机为直接责任人。

2. 建立以校长为组长的学生接送车安全管理工作小组，具体负责

学校学生接送车的安全管理。

3. 明确学生接送车驾驶员在学校接送车安全管理工作中的岗位职责，做到职责公示、分工到人。

4. 认真研究做好学生接送车管理和确保安全运行的对策。对学校无法解决的问题，要及时报告当地人民政府和上级职能管理部门。

5. 认真确定每辆接送车的学生乘载数。要根据接送车辆核载人数以及学生居住地分布等情况，科学合理地确定每一辆学生接送车的乘载人数，认真填写具体的乘车学生名册，做到定人、定车、定座、定线路，从源头上杜绝学生接送车辆超员现象。

6. 督促学生接送车车主和驾驶员按规定时限参加机动车验审并依法交纳规费，凡证照不全或有效期满后不及时补办的，应要求政府有关部门按双方签订的安全责任状和合同有关规定，给予经济上的赔偿并取消其承运学生的资格。

7. 学校配合上级有关部门、接送车车主、驾驶员每学期进行一次行车安全教育，认真总结经验，提出整改要求，及时消除隐患，确保万无一失。

8. 学生接送车因发生故障一时无法排除时，学校应及时协调车主设法调用别的合格车辆应急接送，确保使用不受影响。

9. 严把驾驶员资质关，凡有酗酒、嗜赌史及心理障碍等精神疾患者，不得担任学生接送车驾驶员。学校要预防和坚决制止接送车驾驶员酒后开车、疲劳驾车、超员超速和车辆带病上路等不安全行为，一经发现要协助有关部门严肃查处。

10. 学校要建立健全学生接送车辆安全管理台帐，尤其要完善接送车车况、接送车行驶、学生乘车、接送管理制度等台帐资料，保证学生、驾驶员、接送车等每天都有详实的乘驾记录。

11. 学校应向车主和驾驶员尽可能提供场地开阔、路面平坦坚固、进出方便、标志鲜明的学生接送车辆专用停放场所，并明确每一辆接送车相对固定的停放地。

12. 认真制定突发事故应急预案。学校要针对学生接送途中可能发生的情况提前制订应急处置预案，确保一旦发生事故，能在最短的时间里最有效地组织抢救并进行善后处理。在第一时间内向当地政府、上级主管部门和职能部门上报事故情况，以便各级形成合力，共同应对突发事件，保持社会稳定。

13. 若遇恶劣天气，雪大路滑等突发状况学生班车停运。

山东省青岛第十七中学 校舍管理制度

总务处应对校舍经常进行检查维修养护，保证随时发现问题及时维修。对校舍定期查勘鉴定，发现危房立即向学校及上级主管部门汇报，立即封闭停用，按有关规定加固或拆除。大、中维修项目由学校提前上报主管部门审批实施。

一、校舍各部按以下要求维修：

1. 门、窗保持完整无损，开启灵活，玻璃五金齐全，油漆完好，铝合金窗要保证推拉灵活，玻璃、皮条完好无损。

2. 屋面应保持不渗漏，无破损、无杂物，平整完好，排水畅通。卷材屋面每年雨季前检查维修一遍，确保使用。

3. 墙体应保持完好、平整、牢固、无裂缝、内墙瓷砖不空鼓、无脱落。外墙不剥落、瓷砖不空鼓、不脱落。内墙、顶棚可三年粉刷一次。

4. 地面应保持平整完好，无空鼓、无裂缝。地面砖无空鼓、无破损。

5. 落水管应保持完好无缺，铁皮管每年刷漆一次。

6. 勒脚、散水坡应保持完好无渗，房屋周围应保持排水畅通。

7. 屋面防雷设施，每年雷雨季节前要检查维修一次，并检测导电功能是否达到要求。

8. 水、电、暖设施应定期检测维修，严防跑、冒、滴、漏，确保畅通安全。

二、新建校舍功能必须符合标准要求：做到有证勘探，有证设计，按投招标手续，有证施工。由质检站、监理公司、施工单位、学校共同严把质量关、验收关，确保工程合格后交付使用。

三、校舍档案是维护学校权益，查勘维修房屋，合理使用校舍，反映学校建设的重要资料。因此，学校必须建立校舍档案，校舍档案分为产权、基建、管理三大职责。

1. 校舍档案的归集整理由分管校长、总务主任、财务室负责人、学校施工员、档案管理员共同负责。

2. 建设工程竣工及房屋、土地权属的变更，必须在两个月之内将一切档案资料整理归档。

3. 校舍档案由专职档案人员保管，专柜存入，并切实做好档案的防火、防盗、防虫、防鼠、防霉、防光、防高温工作。

4. 档案一般不得外借，如工作需要，借用人需写借条，用后及时归还。不准拆页，确保安全完整。

四、加强设备维护管理

1. 设备包括教学、办公、生活，仪器器械、电教设备、图书等。

2. 学校的一切设备都应登记建帐，卡、表定期清查，做到帐、表、卡、物相符，确保各类设备的完整。
3. 学校设备应当分类保管，加强养护，定期检测，及时维修。
4. 教学仪器设备应按有关专业技术要求进行管理，保持良好可用状态。
5. 露天体育器械由总务处根据实际情况及时整修油漆，保持完好、牢固。
6. 总务处要利用学生休息时间及时维修或更换课桌凳，确保学生使用。
7. 办公桌椅要做到随坏随修，保证使用。
8. 总务处要坚持一月一查制度，确保各项设备的正常使用。

五、校舍使用管理

1. 校舍管理和建设必须按规划图统一规划，合理布局。审批手续健全，专项资金专项使用，严格进行管理。
2. 教学公用房的使用由教务部门提出安排使用意见，报学校行政会议讨论批准。
3. 生活公用房的使用由总务部门拟订安排意见，报学校行政会议讨论批准。
4. 新建宿舍的分配和旧宿舍的调整由学校分房小组讨论报学校党总支批准。
5. 校舍使用要求做到爱护公房，不准擅自改变房屋结构或损坏公物，如有损坏，视情节轻重予以赔偿或处罚。
6. 从长远的角度考虑校园建设和环境的美化，力求把校园建成青少年健康成长的乐园。

六、加强领导

校舍设施维护管理是学校管理的重要组成部分。所以学校要切实下大力气抓好这项工作，为此要做好以下具体工作。

1. 学校成立以分管校长任组长，有关校产管理和校舍设施维护管理人员组成的领导小组，配齐有关管理人员，明确责任，统一管理好这项工作。

2. 及时倾听师生的意见，定期研究，部署管理工作。学期期末、学年末，各检查总结评比一次。做到管理严格，使用方便，有奖有惩。

3. 确保维护经费。维护经费是校舍设备延长寿命，确保安全，保持常用常新的根本保障。所以学校领导要广辟资金渠道，多方筹措校舍设施维护经费，用于校舍设施的维护和保养，延长使用寿命。

4. 接受上级部门特别是教育局领导的检查监督，促进校产校舍设施的维护管理工作，保证教育教学事业的发展。

山东省青岛第十七中学 学校消防安全制度

一、学校安全科负责对全校的安全防火工作进行监督、检查，做好义务消防队的组织建设和业务训练，开展经常性防火宣传。

二、消防器材的更换、维修和配置，由安全科统一负责，任何单位和个人不得擅自调换。

三、防火工作人人有责。各级领导有义务对教职工和学生定期进行安全防火教育，积极带领广大教职工、学生做好防火工作。

四、存放、使用易燃、易爆物品的部门，严禁使用明火、电炉。电器设备的安装和使用必须符合防火规定。

五、物资、教学仪器、设备仓库内，严禁吸烟和使用火种。

六、搬运、使用易燃、易爆物品，要严格执行操作规程。违者所造成的后果，由当事人承担，并视情节轻重给予经济处罚或行政处分。

七、在无火警的情况下，任何人不得擅自用消防器材，违者予以批评教育。如有损坏要照价赔偿，情节严重的要给予行政处分。

八、学校消防器材的购置、更换、维修及灭火器的定期检查，由安全科负责统一安排。

附一：校园消防安全制度

附二：教学楼、办公楼防火安全制度

附三：学校实验室消防安全制度

附四：食堂消防管理制度

附五：学校图书馆防火安全制度

附六：学生宿舍安全防火制度

附一：

校园消防安全制度

1. 加强全校师生的防火安全教育。按《消防法》的要求，做到人人都有维护消防安全，保护消防设施，预防火灾，报告火警的义务。要做到人人都知道火警报警电话 119，人人熟知消防自防自救常识和安全逃生技能。

2. 保障校内的各种灭火设施的良好。做到定期检查，维护，保证设备完好率达到 100%，并做好检查记录。

3. 教学楼，办公楼，宿舍楼安全出口，疏散通道保持畅通，安全疏散指示标志明显，应急照明完好。

4. 学生聚集场所不得用耐火等级低的材料装修。

5. 易燃，易爆的危险实验用品，做到专门存放，由实验员负责保管，在室内必须有灭火器等。在利用易燃，易爆化学药品做实验时，教师必须在做实验前向学生讲清楚注意事项，并指导学生正确使用，防止火灾事故发生。

6. 图书馆，实验室，电教室，机房等场所严禁吸烟及使用明火，下班后工作人员要及时关好门窗，确保安全。

7. 防火器材等消防设施，要人人爱护。任何人不得随意移动和损坏，违者要严肃处理。

8. 加强用电安全检查，电工必须经常对校内的用电线路，器材等进行检查，如发现安全隐患，要及时进行整改，维护，确保安全。

9. 宿舍内严禁使用明火，禁止烧电炉，严禁私拉乱接电线。不准私自接用电器。

10. 对因无视防火安全规定而造成不良后果者，要从重处罚，直至追究法律责任。

附二：

教学楼、办公楼防火安全制度

1. 各教学楼、办公楼，是学校教学办公的重要场所，要确保消防设施的完好和消防器材的有效。楼内的消防水袋和灭火器材要有专人负责管理，不得挪作他用。

2. 各教学楼、办公楼的楼道内不准堆放易燃品等杂物，确保楼道内无易燃品和楼道畅通。

3. 各教学楼、办公楼的正门、边门、后门是理所当然的消防安全疏散通道，不准堆放物品，不准擅自堵死，而且门的开启关闭要灵活自如。

4. 各教学楼、办公楼内不准随意拉接电源线，必须改造的电源线路要有专职电工完成。教室和办公室内不准使用电炉取暖。

5. 各教学楼、办公楼的教室和办公室内不准随意存放易燃品，如汽油、酒精、香蕉水等，防止因不慎而发生火火灾。

6. 各教学楼、办公楼的教室和办公室内的办公用电器设备，尤其是大功率的电器设备在人员离开前务必切断电源，防止火灾的发生。

7. 各教学楼、办公楼内的电源线要经常进行检查和维修，防止因线路故障而引起火灾。

附三：

学校实验室消防安全制度

为加强校实验室消防安全管理，根据我校实验室的特点，制定本消防安全制度。

1. 校物理、化学、生物实验员分别是本实验室的安全员和义务消防员，负责检查本室的防火安全工作，并进行经常性的防火安全宣传教育，对发现的问题及时报告，迅速整改。

2. 实验室内要配备消防器材，消防器材必须放置在醒目和便于使用的地方，指定专人保管。必须熟悉灭火器材的放置位置和使用方法。发生火警时会扑救、会报警。

3. 实验学生和进入人员须先进行安全教育，熟悉操作规程。

4. 实验仪器必须在实验教师的指导下使用，要严格遵守实验程序。

5. 经常维护和保养实验仪器，发现异常及时排除。

6. 实验室不得随意加载电器、私拉电线，不得存放与实验无关的物品。

7. 易燃、易爆物品要分类存放，存放地点严禁烟火，经常进行检查，防止因变质、分解造成自燃和爆炸事故。

8. 实验室要保持整洁卫生，保证安全出口和消防疏散通道畅通，严禁堆放杂物。

9. 经常检查消防器材完好有效情况，发现问题及时报告有关部门进行检查、维修。

10. 下班时必须关闭电源、水源。

附四：

食堂消防管理制度

为加强消防安全工作、保护学校食堂公共财产、师生的生命及财产安全，把消防安全工作纳入食堂的日常管理工作之中，现特制定以下食堂消防安全制度。

1. 加强食堂全体工作人员的防火安全教育。按《消防法》的要求，做到人人都有维护消防安全、保护消防设施，预防火灾，报告火警的义务。要做到人人都知道火警报警电话 119，人人熟知消防自防自救常识和安全逃生技能。

2. 保障食堂内的各种灭火设施的良好。做到定期检查、维护、保证设备完好率达到 100%，并做好检查记录。

3. 学校消防设施，要人人爱护。任何人不得随意移动和损坏，违者要严肃处理。

4. 食堂内学生聚集场所不得用耐火等级低的材料装修。

5. 伙房、库房等严禁吸烟及使用明火，下班后工作人员要及时关好门窗，确保安全。

6. 学校伙房使用煤气，要掌握正确使用方法，注意防漏气、防爆、防火，使用后要关好气阀，确保安全。

7. 加强用电安全检查，食堂电工必须经常对校内的用电线路、器材等进行检查，如发现安全隐患，要及时进行整改、维护、确保安全。

8. 食堂员工，必须以身作则，做好安全防火工作。食堂员工宿舍内严禁私拉乱接电线。

9. 保持食堂安全出口、疏散通道保持畅通。

10. 对因无视防火安全规定而造成不良后果者，要从重处罚，直至追究法律责任。

附五：

学校图书馆消防安全制度

1. 严禁工作人员和读者在馆内吸烟。

2. 馆内严禁携带打火机、火柴和其他易燃、易爆物品入内。
3. 经常性对馆内电器部位进行检查，发现异常应及时报告。
4. 爱护管理好本责任区的消防器材，做到人人会使用。
5. 冬季取暖，必须按“火源管理制定”执行，严禁用电炉和煤等火源取暖。
6. 每天下班前打扫好卫生，检查电源，切断电源，并关好门窗。

附六：

学生宿舍安全防火制度

为确保住宿学生的生命和财产安全，防止发生各类火警、火灾，学校学生宿舍管理坚持“预防为主，防消结合”的工作方针，制定学生宿舍安全防火制度如下：

第一条：学校定期组织人员对学生宿舍进行安全防火检查，以便及时发现和消除火警、火灾隐患，确保学生社区的安全。

第二条：严格遵守消防安全制度，禁止擅自挪用、移动、损坏消防设备和消防设施。

第三条：严格执行安全用电制度，遵守电器使用原则。禁止乱拉乱接电源，严禁使用大功率电器（如电炉、热得快、电饭煲、电炒锅、取暖器、电熨斗、电热毯等），以防引起火灾等事故；电器使用结束后要及时关闭，并切断电源。

第四条：严禁在学生宿舍楼内抽烟、使用明火（包括点蜡烛、酒精炉、煤油炉、液化气炉等），焚烧纸张杂物、燃放烟花爆竹。

第五条：不准将易燃、易爆、剧毒等危险物品带入学生宿舍楼，违者将根据情节轻重予以追究责任。

第六条：本制度自公布之日起执行。

山东省青岛第十七中学

学生宿舍安全管理制度

学生宿舍安全工作始终是整个宿管工作的第一要务。各楼层宿管老师是安全工作的首要责任者；各班生活委员和各宿舍舍长兼任安全委员，负责各种安全隐患的发现、报告与防范，监督检查各种安全措施落实情况。

一、水电安全

及时关水、关灯、关空调、关饮水机，禁绝使用任何违规私带电器。发现水电故障不得私自处理，应报告宿管老师，学校派水电工维修。

二、消防安全

宿舍楼区，严禁烟火，安全第一，从我做起。不得将火柴、打火机等火源带入宿舍，不许抽烟、点蜡烛、烧纸物，坚决消除一切火灾隐患。宿管办要组织宿管老师学习消防安全知识、紧急救生常识等，必须演练掌握灭火器等消防器材的操作，定期检查更新各种消防设施。

三、财物安全

不将过多的钱物带入宿舍，贵重物品请锁入个人箱柜。离开宿舍必须锁好门窗。特别是一层各宿舍（含水房、卫生间，由宿管老师负责）要及时关锁窗户，严防任何人从窗户出入，舍长要严把此关，绝无疏漏。

四、上下楼梯安全

在紧急集合、上下课出入等学生人流量高峰期，各楼层宿管老师必须提前敞开大门、敞通疏散通道、打开楼梯照明灯并常备手电筒和应急灯，按时站在相应的楼梯口指挥疏导，及时化解各种紧急突发事件。学生上下楼要按规定东、西楼梯分流，并必须靠右行。同学之间要礼让三先，不得拥挤起哄。

五、值班安全

每天宿舍楼区总值班老师必须坚守岗位，认真负责，并做好值班记录。上课（含自习）期间学生不得回宿舍，特殊情况须持有班主任签字的假条，并详细登记后方可出入。学生不在时外来陌生人员不得进入宿舍。

双休日值班老师负责清点留宿生人数、开具离校单（留宿生出入校门专用）、接听电话、安全保卫等。

六、生活安全

宿舍是我们的共同家园，需要大家携手共建。同学们要学会生活、学会做人、学会与他人友好相处，要与人为善、与邻为伴，杜绝打架斗殴等恶性事件的发生。不许窜床窜宿，严禁男、女生互窜宿舍。不得在宿舍、楼道、水房等地聚集吵闹、推桑起哄。舍长要观察宿舍动态，化解矛盾，防患于未然，教育和引导大家逐步建立起积极向上、和谐健康的人际安全关系。

山东省青岛第十七中学 电教室安全管理制度

一、教育学生注意用电安全，严禁饮用水，食物等携带进入机房，下雨天应将潮湿的雨伞或雨衣放在指定位置，不得带入机位。严禁学生开启机房总电源和教师机。

二、电教室要加强设施设备的安全管理，采取切实的防盗措施、安装报警器、防盗门实行双锁控制，确保设施设备的安全。

三、注意计算机使用安全，严禁拆装、搬动计算机及配件，不得更改计算机软硬件的配置和设置。

四、照正常的程序开关计算机。发现设备异常及时报告机房管理人员处理。

五、学校校长要加强对教师的思想政治教育、法纪教育和职业道德教育，严禁利用教学、办公用机运行任何含有反动、色情、游戏或含病毒的软件程序或浏览此类的网页。

六、加强电教室的防火管理，禁止在电教室内吸烟，备好灭火器、沙袋，不得将火种带入室内，电教管理员要掌握灭火器的操作和使用。

七、注意用电安全，经常检查用电线路。各室管理员工作完毕要及时切断电源，并检查电源，关好门窗、门锁等设施。

山东省青岛第十七中学 学校操场活动设施安全管理制度

一、各任课教师在学生使用学校操场活动设施前，要讲清注意事项，对学生进行安全教育。

二、学生必须正确使用操场活动设施进行活动。

三、体育课及其它课外活动课，活动前教师要检查好操场活动设施，无安全隐患才可使用，如发现存在安全问题要及时向学校有关部门或向学校领导报告。

四、学校总务处要对操场各种活动设施定期进行检查修理，并对已不能使用的操场活动设施及时处理。

五、学校随时对操场上所有活动设施进行检查，若发现有安全隐患，及时上报学校领导并予以解决。

山东省青岛十七中学 食品安全管理制度汇编

从业人员健康管理制度

为规范餐饮服务从业人员健康管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规及规章，制定

本管理制度。

一、从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。

二、新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康证明后方可参加工作。餐饮从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时健康检查。

三、患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门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。

四、从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

五、食品安全管理员要及时对在本单位餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期到指定查体机构进行健康检查。

六、食品安全管理员和部门经理要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

七、从业人员健康证明应随身佩带（携带）或交主管部门统一保存，以备检查。

从业人员培训管理制度

为规范餐饮服务从业人员培训，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、餐饮服务从业人员包括新参加工作和临时参加工作的餐饮服务从业人员必须经过培训、考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

二、食品安全管理人员应制订从业人员食品安全教育和培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训。

三、食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括食品安全法律、法规、规范、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程等。

四、培训可采用专题讲座、实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、观察实际操作、答题等方式。

五、餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，特定餐饮服务提供者应每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。

六、建立餐饮服务从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

从业人员个人卫生管理制度

为规范从业人员个人卫生管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、从业人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。专间操作人员还应戴口罩。

二、从业人员操作前手部应洗净，操作时应保持清洁。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

三、接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：1、处理食物前；2、上厕所后；3、处理生食物后；4、处理弄污的设备或饮食用具后；5、咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；6、处理动物或废物后；7、触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；8、从事任何可

能会污染双手的活动(如处理货项、执行清洁任务)后。

四、非接触直接入口食品的操作人员，在有下列情形时应洗手：

1、开始工作前；2、上厕所后；3、处理弄污的设备或饮食用具后；4、咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；5、处理动物或废物后；6、从事任何可能会污染双手的活动后。

五、专间操作人员进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

六、个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

七、不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其它可能污染食品的行为。

八、进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

从业人员工作服管理制度

为规范餐饮服务从业人员工作服管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、所有从业人员上班时间必须统一着单位配发的工作服。个人不得擅自改变工作服式样。

二、工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色或浅色布料制作，清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。

三、工作服应定期更换，保持清洁。工作服受到污染后，应及时更换。接触直接入口食品的从业人员的工作服应每天更换。

四、从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。

五、待清洗的工作服应远离食品处理区。

六、每名从业人员不得少于2套工作服。

七、专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。

食品进货查验记录管理制度

为规范食品采购索证索票、进货查验和采购记录行为，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、指定经培训合格的专（兼）职人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。专（兼）职人员应当掌握餐饮服务食品安全法律知识、餐饮服务食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识。

二、采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。长期定点采购的，与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

三、从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

四、从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）批量或长期采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品经营许可证等复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

五、从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品经营许可证，留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

六、从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商户采购的，应当

查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

七、从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

八、采购乳制品的，应当查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

九、批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

十、采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章（或签字）的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告（或复印件）。

十一、食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，餐饮服务提供者应当查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录。采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

十二、按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于 2 年。

食品贮存管理制度

为规范食品、食品添加剂和食品相关产品贮存管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规

及规章，制定本管理制度。

一、贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

三、食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

四、冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜（不得超过 1cm）、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

五、冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得将食品堆积、挤压存放。

六、散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

七、除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。

粗加工切配餐饮安全管理制度

为规范餐饮服务粗加工、切配工作管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

二、食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

三、植物性食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。

四、食品原料的加工和存放要在相应位置进行，不得混放和交叉使用，加工动物性食品、植物性食品、水产品的操作台、用具和容器

要有明显标志并分开使用。

五、切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。已盛装食品的容器不得直接置于地上。

六、切配好的食品应在规定时间内使用。易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

七、加工结束及时拖清地面，水池、操作台、工用具、容器及所用机械设备清洗干净，定位存放，做到刀不锈、板不霉、整齐有序，及时清理垃圾，保持室内清洁卫生。

八、在专用洗拖布池或洗拖布桶内涮洗拖布。不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

烹调加工餐饮安全管理制度

为规范餐饮服务烹调加工管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。用水水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

二、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。油炸食品要防止外焦里生，油温不宜超过 190℃；随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复煎炸使用；油量不足时，应及时添加新油。

三、使用的食品添加剂必须符合 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

四、烹调后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，

应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区凉透后及时冷藏，并标注加工时间等。

五、隔餐隔夜熟制品、外购熟食品必须在食用前充分加热煮透。不得将回收后的食品经加工后再次销售。

六、用于原料、半成品、成品的各种工具、容器标识明显，分开使用，定位存放，保持清洁。加工后的直接入口食品要盛放在消毒后的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

七、灶台、抹布要随时清洗，保持干净。不用抹布擦拭已消毒的碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布擦净。按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。

八、工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

面点加工餐饮安全管理制度

为规范餐饮服务面点加工管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、加工前应认真检查各种食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

二、未用完的点心馅料、半成品，应冷冻或冷藏，并在规定存放期限内使用。

三、各种工具、用具、容器生熟分开使用，用后清洗干净，定位存放。各种熟食面点改刀要在专用的熟食板上进行，不得在面案上直接改刀。

四、当餐未用完的面点，应妥善保存，糕点存放在专用柜内，水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在 10℃以下或 60℃以上的温度条件下贮存，注意生熟分开保存。

五、使用的食品添加剂必须符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

六、各种食品加工用具、设备如：面板、面案、容器、绞肉机、馒头机、豆浆机、和面机、面条机等，用后及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净、晒干备用。

七、加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，用具、设备清洁。各种容器、用具、刀具等清洗干净后定位存放。

餐饮具清洗消毒保洁管理制度

为规范餐饮服务餐饮具清洗消毒保洁工作，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域(或专间)及设备，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

二、食品工用具的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。采用化学消毒方法的，应设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池。

三、接触直接入口食品的餐饮具使用前应洗净并消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。不得重复使用一次性餐饮具。

四、餐饮具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔顿、隔夜。

五、餐饮具应首选热力方法进行消毒，严格按照“除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。使用化学药物消毒的严格按照除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、药物泡、清水冲、保洁的顺序操作，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。

六、消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡

沫、无不溶性附着物，符合 GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》。

七、消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐饮具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定期清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

八、洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣、泔水桶内外清洁。

九、定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

十、专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

食品用设备设施管理制度

为规范餐饮服务食品用设备、设施管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局设备、设施，防止在操作中产生交叉污染。

二、配备与食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施。主要设施应易于维修和清洁。

三、有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件。加工与用餐场所（所有出入口），设置纱门、纱窗、门帘或空气幕，如木门下端设金属防鼠板；距地面 2m 高度可设置灭蝇设施。排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于 16 目的防虫筛网。

四、配置方便使用的从业人员洗手设施，附近设有相应清洗、消毒用品、干手设施和洗手消毒方法标示。宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关。

五、食品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。

六、用于加工、贮存食品的工用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。食品接触面原则上不得使用木质材料（工艺要求必须使用除外），必须使用木质材料的工具，应保证不会对食品产生污染。

七、各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、刀具、砧板等工用具，应分开定位存放使用，并有明显标识。

八、贮存、运输食品，应具有符合保证食品安全所要求的设备、设施，配备专用车辆和密闭容器，远程运输食品须使用符合要求的专用封闭式冷藏（保温）车。每次使用前应进行有效的清洗消毒，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

九、应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。

十、用于食品加工操作的设备、设施不得用作与食品加工无关的用途。

餐厅食品安全管理制度

为规范餐厅食品安全管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、保持餐厅环境整洁。纱窗、纱门、纱罩、门帘、风幕、灭蝇灯等设施运转正常，鼠、蝇、蟑螂、蚊子密度不得超过国家有关要求。保证供用餐者使用的洗手设施运转正常。

二、必须使用消毒后的餐饮具，未经消毒的餐饮具不得摆台上桌。做好台面调料、牙签、台布、餐巾、餐具等清洁卫生工作，及时更换破损的调料盒、台布、餐巾、餐饮具等。

三、供顾客自取的调料，应当符合相应的食品卫生标准和要求。

并做到及时更换，防止过期、霉变。

四、摆台后或有顾客就餐时不得清扫地面，餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的应收回保洁。

五、端菜时手指不得接触食品，分菜工具不接触客人餐具。

六、取冰块时应用工具，不用时应悬挂或放置于消毒水内。制冰机用水应经过净化处理。

七、客人用的小毛巾，必须及时回收清洗消毒，最好使用一次性消毒毛巾。

八、刀、叉、茶杯、酒杯等不得用台布或抹布擦拭。

九、食品上桌距开餐时间不超过2小时。

十、当发现或被顾客告知所提供的食品确有感官性状异常或可疑变质时，应立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员，备餐人员要立即检查被撤换的食品和同类食品，做出相应处理，确保供餐安全。

十一、备餐柜内不得放置与开餐无关的物品及个人用品。工作结束后及时做好台面、地面等的清扫整理工作。

食品安全检查管理制度

为规范餐饮服务食品安全检查管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

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餐饮服务许可证，接受社会监督，承担主体责任。

二、建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对餐饮服务全过程实施内部检查管理并记录，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、食品安全管理员须认真按照职责要求，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、索证索票、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。

四、制订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。

五、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，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

六、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、食品安全管理员每周 1-2 次对各环节进行全面现场检查，发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

八、检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的，按本单位有关规定处理。

九、各种检查结果记录归档备查。

食品添加剂管理制度

为规范食品添加剂安全管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、专店购买

采购食品添加剂，应当到证照齐全的食品添加剂生产经营单位或市场采购，实行专店购买，并应当与供应商签订包括保证食品添加剂安全内容的采购供应合同。对采购的食品添加剂应当索取并留存许可证、营业执照、检验合格报告（或复印件）以及购物凭证。购物凭证应当包括供应者名称、供应日期和产品名称、数量、金额等内容。采购进口食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的

与所购食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

二、专账记录

应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

三、专区存放

专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。

四、专器称量

配备专用天平或勺杯等称量器具，严格按照包装标识标明的用途用量或国家规定的用途用量称量后使用，杜绝滥用和超量使用。GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外。使用有 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》“最大使用量”规定的食品添加剂，应精准称量使用。

五、专人负责

由专（兼）职人员负责食品添加剂采购。采购人员应当掌握餐饮服务食品安全法律和相关食品添加剂安全相关知识以及食品感官鉴别常识。餐饮服务单位主要负责人与负责食品添加剂采购和餐饮加工配料的人员分别签订责任书。

食品安全管理员、厨师长定期检查食品添加剂采购、索证索票、台账记录、贮存及使用等情况。

食品添加剂专用采购台账、使用台账以及索取的相关证照、产品检验合格证明等要妥善保管，不得涂改、伪造，保存期限不得少于2年。

食品添加剂和调味料公示管理制度

为规范食品添加剂和调味料公示管理工作，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、需要公示的食品添加剂和调味料包括：加工过程中使用的所有食品添加剂，酱油、醋、盐、八角等各种香料。

二、需要公示的食品添加剂和调味料基本信息包括：品名、生产厂家、生产许可证编号、供货单位等。

三、公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂和调味料相符，不得提供虚假信息误导消费者。使用的食品添加剂和调味料有变化的要及时更换公示信息。

四、采购的食品添加剂和调味料要专店采购、专账记录、专区存放、专器称量、专人负责，并按照有效期使用。严禁采购和使用无合法生产资质以及标签不规范的食品添加剂和调味料。

五、公示栏应按照规定悬挂，便于公众了解相关信息。

食品留样管理制度

为规范餐饮服务食品留样工作，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、学校食堂、集体食堂、集体用餐配送单位、重大活动餐饮服务和超过 100 人的一次性聚餐，应对食品进行留样，以便于必要时检验。

二、留样的采集和保管必须有专人负责，配备经消毒的专用取样工用具和样品存放的专用冷藏箱。食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。

三、留样的食品样品应采集在操作过程中或加工终止时的样品，不得特殊制作。

四、原则上留样食品应包括所有加工制作的食品成品，其它情况可根据需要由监管部门或餐饮服务提供者自行决定留样品种。

五、留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染；在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 125g。

六、留样食品取样不得被污染，贴好食品标签，待留样食品冷却后，放入专用冷藏箱内，并做好留样记录，包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人。

七、一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合监管部门进行调查处理，不得影响或干扰事故的调查处理工作。

食品安全事故应急处置预案

为规范食品安全事故应急处置工作，及时高效、合理有序地处理食品安全事故，把损失减少到最小，根据《中华人民共和国突发事件应对法》、《中华人民共和国食品安全法》、《国家重大食品安全事故应急预案》等法律法规和规章要求，结合本单位的实际情况，制定本预案。

一、领导小组

成立食品安全事故应急处置领导小组，负责本单位食品安全事故应急处置工作。

组 长： 吴 峰

副组长： 张 群

组 员： 沈巧妮 刘华增 李景新 张云峰 李同军 高杰 蓝晓怡
刘洋 乔绪江 胡 杰

二、应急处置程序

（一）及时报告

发生食品安全事故后，有关人员立即向食品安全事故应急处置领导小组报告；立即停止生产经营活动，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场。

自事故发生之时起 2 小时内向所在地县级人民政府卫生部门（联系电话：）和市场监督管理部门（联系电话：）报告，报告内容有：发生食品安全事故的单位、地址、时间、中毒人数及死亡人数，主要临床表现，可能引起中毒的食物等。并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

（二）立即抢救

在第一时间组织人员，立即将中毒者送医院(120)抢救。

（三）保护现场

发生食物中毒后，在向有关部门报告的同时要保护好现场和可疑食物，病人吃剩的食物不要急于倒掉，食品用工具容器、餐具等不要急于冲洗，病人的排泄物（呕吐物、大便）要保留，提供留样食物。

（四）配合调查

负责人及有关工作人员，要配合食品安全监督管理部门进行食品安全事故调查处理如实反映食品安全事故情况。将病人所吃的食物，进餐总人数，同时进餐而未发病者所吃的食物，病人中毒的主要特点，可疑食物的来源、质量、存放条件、加工烹调的方法和加热的温度、时间等情况如实向有关部门反映。

三、事故责任追究

对事故延报、慌报、瞒报、漏报或处置不当的，要追究当事人责任；食品安全事故应急处置领导小组要组织力量做好中毒人员的安抚工作，确保不让事态扩大，任何个人不得自行散布事故情况信息，造成严重后果的要追究其法律责任。