



重庆市市场监督管理局 重庆市教育委员会 关于建立学校及幼儿园集中用餐食品安全岗位 责任制度的通知

渝市监发〔2021〕14号

各区县（自治县）市场监管局、教委（教育局、公共服务局），各高校，市教委有关直属单位：

根据《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令第45号）和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》（市监食经〔2019〕68号）要求，结合我市校园食品安全三年守护行动工作安排，为真正把学校食品安全主体责任落地落细，要求全市学校及幼儿园建立集中用餐食品安全岗位责任制度，现将相关工作通知如下。

一、提高认识，高度重视

习近平总书记高度重视食品安全工作，多次作出重要指示批



示，尤其强调“要下重手、多花些精力抓餐饮质量安全，抓出效果来”，更是多次视察学校食品安全。当前，我市实施学历教育的各级各类学校和幼儿园（以下统称“学校”）食品安全总体情况较好，但与食品安全“四个最严”要求和人民群众的期盼还有差距，一些校长（园长，以下统称“校长”）食品安全第一责任履职还不到位，一些学校不知食品安全主体责任的具体内容，一些学校对食品安全从业人员管理不严格等，导致食品安全事件偶有发生。建立学校集中用餐食品安全岗位责任制度能有效解决主体责任不细、岗位责任划分不清等问题，对坚决守住校园不发生群体性食源性疾病的安全底线具有重要作用。各区县市场监管部门、教育部门及学校等单位要提高政治站位，增强“四个意识”，清醒认识建立学校集中用餐食品安全岗位责任制度的紧迫性和重要性，要作为健全学校食品安全管理制度的主要内容、作为落实食品安全主体责任的重要抓手、作为校园师生吃得安全、吃得健康、吃得放心的有力保障。

二、建立制度，切实履职

各区县市场监管部门和教育部门以及学校要将督促和建立学校集中用餐食品安全岗位责任制度作为当前食品安全工作一项重要任务，加强指导、安排专人、落实责任。校长要切实履行第一责任人责任，亲自部署、亲自研究、亲自督促，尽快建立符合本



校实际的集中用餐食品安全岗位责任制度。

一是全面学习规定。制定集中用餐食品安全岗位责任制度前，学校要全面、系统、仔细地学习两方面内容，一方面是法律法规中学校食品安全相关规定，重点包括《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令 第 45 号）等；另一方面是上级部门对学校食品安全的有关要求，重点包括《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（市监食经〔2019〕68 号）《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018 年 第 12 号）《重庆市食品药品安全委员会办公室关于印发重庆市校园食品安全守护行动实施方案的通知》（渝食药安办〔2020〕3 号）《重庆市食品药品安全委员会办公室关于印发重庆市推进学校食堂食品安全智慧管理工作方案的通知》（渝食药安办〔2020〕4 号）等。要逐条、逐项吃透具体内容，对每项工作要求都知晓、无遗漏，切实做到责任清楚、任务明确。

二是厘清工作职责。制定集中用餐食品安全岗位责任制度时，要将法律法规和上级部门的校园食品安全要求进行细化、分解，明确从校长、分管副校长到一般食品安全从业人员等相关责任人员的食品安全工作任务；要对校园食品安全主体责任、第一责任、



主要责任、直接责任等有清晰地界定，要明确每个责任或每项工作是由哪个岗位负责，负管理责任还是直接责任。要把学校目前存在的集中用餐食品安全岗位责任不清、划分不明、交叉模糊等问题一一梳理出来，进行有针对性的调整和明确。确保做到责任落地、落实。

三是仔细借鉴参考。制定集中用餐食品安全岗位责任制度，学校要结合本校实际将每个岗位的工作责任以条目式列出，具体内容可借鉴《学校（幼儿园）集中用餐食品安全岗位责任制度（参考）》（见附件，以下简称参考）。其中，学校校长和专兼职食品安全管理员岗位责任工作要求不得低于参考内容，其余岗位责任必须覆盖法律法规、上级文件规定的强制性要求。真正做到食品安全责任明确岗、细化到人，学校食品安全事事有人管、件件有人干。

四是强化制度执行。制定集中用餐食品安全岗位责任制度后，学校要通过多种方式对食品安全相关岗位责任人员开展深入培训，确保学习到位、理解到位、运用到位。要将集中用餐食品安全岗位责任制度执行情况纳入校长办公会议程进行专题汇报，校长要带头执行并听取班子成员意见建议，增强底线思维，层层传导压力，进一步提高学校食品安全工作相关人员责任意识和履职能力。实际执行过程中可以一人多岗或一岗多人，每一个从业人员都要严格按照本校的集中用餐食品安全岗位责任制度做好相应



工作，并将落实情况作为食品安全自检自查的重要内容。

三、严格督导，严肃追责

一是加强外部监督执法。各区县市场监管部门和教育部门要将学校集中用餐食品安全岗位责任制度的建立和落实情况作为每年春秋季节校园食品安全联合检查和日常监督检查的重点，发现未按要求制定集中用餐食品安全岗位责任制度或制度执行不到位的，要指导学校精准查找工作漏洞并限期整改；整改不到位的，要按照有关食品安全约谈制度及时约谈学校相关负责人；拒不改正的，由市场监管部门按照《中华人民共和国食品安全法》要求依法查处。各教育部门要结合学校安全检查，将集中用餐食品安全岗位责任制度落实情况作为学校安全年度绩效考核的重要内容。对发生校园食品安全事件的，根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十五条规定追究相关负责人和从业人员的个人法律责任，落实处罚到人要求；情节严重的，要提请区政府或纪检部门追究相关责任人和工作人员责任，给予党纪或政务处分。二是鼓励学校加强内部奖惩管理。各区县市场监管部门和教育部门要鼓励学校建立健全内部奖惩制度，发现履职不到位的工作人员要立即纠正或调离岗位，对履职到位、认真负责的工作人员进行激励，营造人人知责明责、人人担责负责的良好工作氛围，有效提升学校食品安全管理水平。



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

学校制定的集中用餐食品安全岗位责任制度要在 2021 年 3 月 10 日前报所在地市场监管所和教育部门。

联系人：市市场监管局餐饮处 陈睿

联系电话：63819064

市教委体卫艺处 黄洪云

联系电话：60393043

附件：学校（幼儿园）集中用餐食品安全岗位责任制度（参考）

重庆市市场监督管理局

重庆市教育委员会

2021 年 2 月 8 日



附件

学校（幼儿园）集中用餐食品安全 岗位责任制度

（参考）

为保障本校师生食品安全，健全食品安全管理制度，明确食品安全工作责任，加强食品安全管理，根据《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令第45号）等国家法律法规要求，结合本校实际，制定本制度。

一、学校主要负责人（校长、园长）

1. 全面履行学校食品安全工作的第一责任人责任，领导学校食品安全工作，组织推动落实学校食品安全主体责任。

2. 建立健全学校食品安全管理机制，统筹协调食品安全工作，加强食品安全管理部门职能和队伍建设，配齐配强专兼职食品安全管理人员。

3. 正确处理食品安全与学校安全的关系、食品安全与营养健康的关系，将食品安全工作纳入学校年度重点工作任务同部署、同考核，并接受市场监管部门和教育部门以及社会的监督。

4. 督促学校食品安全各岗位落实集中用餐食品安全岗位责任



制度。

5. 组织建立食品安全管理制度，保障食品安全必需的经费和设施设备，新建或改建食堂时建设选址符合规范要求。

6. 每学期开学组织相关人员学习贯彻上级有关食品安全重要文件和会议精神。

7. 定期组织开展食品安全隐患排查，召开校长办公会议或专题会议，听取食品安全工作汇报，研判校园食品安全风险点，及时解决食品安全工作突出问题。

8. 部署学校食品安全事故应急预案制定工作，每年至少安排1次演练。第一时间要到现场指挥处置食品安全突发事件，按要求向上级部门进行报告；及时组织开展应对处置和配合开展调查处理。

9. 组织建立集中用餐陪餐制度，行课期间每月至少进行4次陪餐，每周至少进行1次食品安全现场检查。

10. 组织建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息，组织师生家长代表参与食品安全与营养健康的管理和监督。

11. 组织落实大宗食品公开招标、集中定点采购制度，建立校园食品供货者评价和退出机制，每学期对供货者的食品安全状况等进行评价，及时更换不符合条件的供应商或者向具有供应商



选择权的上级部门反映供应商存在的问题、提出更换要求。

12. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求学校负责人应当履行的其他食品安全工作职责。

二、学校分管食品安全工作负责人（副校长、副园长）

1. 协助校长落实学校食品安全主体责任，作为学校食品安全管理主要责任人，具体承担学校食品安全工作的管理责任，贯彻落实关于校园食品安全工作的具体制度措施。

2. 组织开展校园食品安全工作专题调研，研究制定校园食品安全管理年度工作计划，统筹推进校园食品安全工作。

3. 每月听取食品安全管理部门工作汇报，及时掌握学校食堂、校内超市、小卖部等经营场所的食品安全情况，及时解决实际工作中的问题和困难。

4. 落实学校集中用餐信息公开制度，建立校园食品安全投诉、家校食品安全信息沟通机制。

5. 积极推进“互联网+明厨亮灶”建设，运用“重庆阳光餐饮”APP，不断提升校园食品安全智慧管理水平（鼓励具备条件的学校将此项任务纳入岗位责任，后同）。

6. 每学期开学组织开展1次全面的校园食品安全隐患排查和专项整治活动。行课期间每周至少对学校食品安全工作进行1次现场检查。



7. 落实集中用餐陪餐制度，行课期间每个星期至少进行 1 次陪餐。每学期至少参加 1 次家长开放日或家委会等活动，听取师生家长对食品安全的意见、建议。

8. 加强学校食品安全与营养健康的宣传教育，每学期至少组织开展 1 次食品安全宣传教育活动，提升学生食品安全防范能力。

9. 负责组织学校食品安全事故应急预案制定，建立学校食品安全事件舆情处置机制。

10. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求学校分管食品安全工作负责人应当履行的其他食品安全工作职责。

三、学校食品安全管理部门负责人

1. 学校食品安全管理部门负责人为学校食品安全直接负责人，负责把学校关于食品安全会议的决定或校领导对食品安全的要求落实到位。

2. 负责建立学校食品安全汇报机制，每学期向校长办公会或学校负责人专题汇报 1 次校园食品安全工作，每月向学校分管食品安全的负责人汇报学校食品安全相关情况，及时报告校园食品安全存在的风险隐患。

3. 牵头负责编制学校食品安全管理制度，主要包括食品安全自查制度、从业人员卫生管理制度、从业人员培训考核制度、食品原料采购与索票索证制度、库房管理制度、食堂设施设备及



餐用具清洁和消毒制度、设施设备维修保养制度、食堂食品添加剂使用管理制度、食品留样制度、食堂餐厨废弃物处置管理制度、有害生物防治制度等。每年至少开展1次对学校食品安全制度的适用性自查，在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时及时进行修订。

4. 负责落实集中用餐陪餐制度，安排每月陪餐计划，行课期间每周至少参与1次陪餐。探索建立家长陪餐制度。

5. 负责具体实施学校食堂智慧管理，每周通过“互联网+明厨亮灶”随机抽查从业人员在岗状态和通过“重庆阳光餐饮”APP随机抽查食堂日常管理情况，分析存在的问题并及时纠正。

6. 负责制定学校食品安全相关人员培训与考核办法，每学期组织学校专兼职食品安全管理人員和从业人员开展1次现场培训和考核，随机抽查其在线培训和考核情况。自觉参加上级部门组织的食品安全培训和监督抽查考核。

7. 负责执行学校食品安全自查制度，每周至少对学校食品安全工作进行1次巡查。每学期对原材料供应商进行现场抽查。

8. 负责每年在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏防治日等重要时间节点，开展相关科学知识普及和宣传教育。

9. 负责学校食品经营网点依法取得食品经营许可证，并根据



情况及时办理变更、延续、注销等。负责每年拟订校园食品安全从业人员健康检查计划，对因身体原因不能上岗的人员要提出调离建议。

10. 负责校园食品安全信息公示。在学校显著地方设立公示栏，公开证照信息、从业人员健康证明、大宗食品采购信息、食品添加剂使用情况、量化等级等内容。有学校网站的，还要负责网上食品安全信息公示。负责受理食品安全相关投诉、建议并及时给予回应。

11. 有条件的学校，负责推动学校食堂采取色标管理、五常、6T等食堂食品安全管理方法或推动建立HACCP体系等并通过认证，提升学校食堂食品安全水平。

12. 负责具体制定学校食品安全事故应急预案，协助学校分管负责人开展食品安全事件的应急处置。

13. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求学校食品安全管理部门负责人应当履行的其他食品安全工作职责。

四、学校专兼职食品安全管理员

1. 在学校食品安全管理机构负责人的领导下，承担学校食品安全具体管理工作。

2. 负责督促检查学校食品经营网点落实食品安全管理制度，每月分析校园食品安全风险隐患。



3. 每天参加陪餐活动，做好陪餐记录，负责对食堂环境卫生、从业人员工作情况等进行监督。对陪餐中发现的和学生反映的食品安全问题及风险隐患，及时向上级汇报并督促立即整改，对整改结果进行复核。

4. 使用“重庆阳光餐饮”APP的，负责每天检查学校食堂“互联网+明厨亮灶”是否正常运行，随机查看学校食堂卫生状况和从业人员是否操作规范，第一时间处理AI智能识别出的不规范行为或师生、家长发现的食品安全隐患。

5. 具备快检能力的学校，负责组织每天对学校采购的食品进行快速检测，将检测结果进行公示，不合格的情况及时报告。

6. 负责组织落实从业人员培训制度，每年至少组织一次从业人员培训。可使用“重庆阳光餐饮”APP的在线培训和在线考核功能，开展从业人员在线培训和在线考核。自觉参加上级部门食品安全培训和监督抽查考核，并确保考核合格。

7. 负责每天对学校食品经营网点进行现场巡查。可以使用“重庆阳光餐饮”APP自查自纠功能对学校食堂安全实际情况进行检查，并把发现的问题及时反馈从业人员整改。负责把监管部门检查发现的问题清单分解落实到相应的从业人员并通报食堂管理负责人督促整改。

8. 负责每学期对从业人员进行1次食品安全知识培训，及时



传达上级部门的要求和进行食品安全警示性教育。

9. 负责加强与监管部门的业务联系,积极主动报告自查情况,积极配合开展学校食品安全突发事件的应急处置、调查工作。

10. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求学校专兼职食品安全管理员应当履行的其他食品安全工作职责。

五、学校食堂管理负责人

1. 在学校食品安全管理机构负责人的领导下,承担学校食堂食品安全具体管理工作。

2. 负责食堂布局符合规范要求。有合理的设备布局、空间布局和工艺流程,按专间要求管理备餐间并按规定使用。

3. 负责食堂食品经营许可证持续有效,严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营;按公示要求在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。

4. 负责组织食堂从业人员每天开展上岗前的安全教育、健康晨检并如实在线记录,发现健康异常人员应立即要求停工并向上级报告。每年组织食堂从业人员进行健康体检。

5. 负责审查食堂每餐菜谱,防止高风险菜品,防止剩菜剩饭给师生食用。确定符合食品安全和营养健康的烹饪加工流程和方法,并监督从业人员严格按既定菜谱和烹饪流程进行加工。

6. 负责每天确保食堂的食品处理区、就餐区和辅助区的环境



卫生干净、整洁。负责配备、更新、修缮食堂设施设备，确保烹饪区、餐用具清洗消毒区、食品库房等设施、设备的正常运转。

7. 负责每天对食堂各个从业人员操作过程是否规范进行现场随机检查，及时纠正违规行为。第一时间督促有关从业人员整改食品安全管理员推送的食堂违规行为。

8. 负责监督食堂采购的食材符合质量要求和不得使用违规违禁食材，依法依规处置不合格或疑似不合格的食品。负责学校食堂用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准，每学期开学前组织 1 次检测。

9. 负责监督餐饮浪费行为和配备各类垃圾桶并指导从业人员正确垃圾分类。负责督促做好餐厨垃圾处置记录台账，并交具有资质的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理，做到日产日清。

10. 负责完善“三防”设施，每学期组织 1 次对食堂食品处理区和就餐区的有害生物（如蟑螂、老鼠、苍蝇、蚊虫等）灭杀工作。

11. 负责监督执行学校食堂安全保卫制度，防止无关人员进入食堂后厨。

12. 积极配合相关部门做好学校食堂食品安全突发事件处置、调查工作。自觉参加上级部门监督抽查考核，并确保考核合格。

13. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求学校食堂管理负责人应当履行的其他食品安全工作职责。



六、食品原辅材料采购岗位

1. 负责学校食品原辅料采购，确保采购的食品原辅材料符合食品安全要求。

2. 负责对采购的所有食品查验其合格凭证并索取书面或电子凭证。要分类保存合格凭证，有明确保质期的，保存至产品保质期期满后6个月；没有明确保质期的，至少保存2年。

3. 负责建立每天食品原辅料的进货台账，可使用“重庆阳光餐饮”APP原材料管理功能，建好详细的数字台账，确保来源可追溯，随时可查阅。

4. 熟悉食品原料进货查验相关规定，认真负责验收食品原辅材料。拒绝采购不明来源的食品原辅材料；拒绝采购感官性状异常的食品原辅材料；拒绝采购临期或过期食品原辅材料；拒绝采购国家明令禁食的食材；拒绝采购亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）、散装食用油、散装食盐、四季豆、野生蘑菇、鲜黄花菜、发青发芽土豆等高风险食品。

5. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况。学校按要求注册“重庆阳光餐饮”APP，完成线上培训和测试。

6. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品原辅材料管理岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。

七、食品原辅材料贮存管理岗位



1. 负责学校食品原辅料贮存管理，确保每学期食堂歇业后食品库房清零。

2. 负责建立每天食品原辅料的进货台账，确保记录完善，随时可查阅。

3. 负责按照保证食品安全的要求贮存食品并标识，及时清理变质或者超过保质期的食品；不在食品库房存放有毒、有害物品；做好库房日常清洁卫生、“三防”措施、通风换气、温度控制等。

4. 负责对食品添加剂实行专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

5. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况。按要求注册“重庆阳光餐饮”APP，完成线上培训和测试。

6. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品原辅材料管理岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。

七、食品粗加工岗位

1. 负责粗加工过程中食品及原料安全。

2. 负责检查当餐待加工食品原料是否存在腐败变质、霉变生虫、感官异常或混有异物、超过保质期等，确保食品品质合格。

3. 蔬菜按一拣二洗三切的顺序操作，洗后无泥沙杂草等异物；肉类经粗加工后无血、毛等；水产品经粗加工后无鳞、鳃、内脏等；各类原料的不可食用部分均应有效去除。



4. 加工严格遵守荤素分开、生熟分开的要求；注意品类分开、盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器分开，坚决防止交叉污染；及时加工处置出库后的冷冻（藏）食品。

5. 负责及时清理粗加工产生的废弃物到带盖密闭垃圾桶。

6. 工作结束时清洗工用具容器，并对工作场所进行全面清洁。

7. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，加工过程应穿戴工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光餐饮”APP，完成线上培训和测试。

8. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品粗加工岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。

八、食品切配岗位

1. 负责切配过程中食品及原料安全。

2. 负责检查待切配原料是否混有异物或有异味，是否清洗干净，确保品质合格。

3. 负责使用洁净的工用具切配菜品，做到刀不锈、砧板不霉、加工台面无油污，并按动物性食品、植物性食品和水产品分开使用。

4. 负责按照操作规范进行解冻、切配等加工流程，确保食品不受污染。

5. 负责将切配好的原辅材料用干净容器盛放或使用保鲜膜覆盖后整齐摆放于冰箱冷藏冷冻，防止容器生熟混用、冰箱内生熟



混放。

6. 负责定期化霜存放原料、半成品的冰箱，及时报告冰箱的异常情况，确保正常使用。

7. 负责及时清理切配操作中产生的废弃物，应当存放于带盖密闭垃圾桶。

8. 每日工作结束后应做好场所清洁，洗净相关工用具，绞肉机等机械设备应拆解开后冲洗干净。

9. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，加工过程应穿戴工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光餐饮”APP，完成线上培训和测试。

10. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品切配岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。

九、食品烹饪加工岗位

1. 负责烹饪加工过程中菜品安全。

2. 负责检查待烹饪食材是否存在感官异常或混有异物，加工工具和容器是否清洁，调味料是否超过保质期等。

3. 烹饪所用的各类工具实行分类管理、分开使用、定位存放，使用前保持清洁。

4. 负责烹饪的熟食烧熟煮透，中心温度达到 70 摄氏度以上，加工过程中不超限量、超范围使用食品添加剂，不使用非食用物



质。在专间加工时，要严格执行专间加工规定和操作流程。

5. 烹饪好的熟食应盛装在干净的专用容器中，避免交叉污染。

6. 及时清理烹饪产生的废弃物，存放于带盖密闭垃圾桶内。

7. 工作结束后调料加盖，调料瓶、炊具、用具等摆放整齐，灶上灶下台面及地面清洗整理干净。

8. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，加工过程应穿戴工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光餐饮”APP，完成线上培训和测试。

9. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品烹饪加工岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。

十、分餐配送岗位

1. 负责分餐配送过程中餐食安全。

2. 负责每日用紫外线灯对分餐间或分餐区域使用前消毒30分钟，并按专间要求对食堂分餐间进行管理。

3. 负责使用清洗消毒后的工具、传递设施（如升降笼、饭桶、菜桶等）分派饭菜。

4. 负责检查分派饭菜是否存在感官异常、是否混用异物，温度是否符合食用要求。

5. 分餐配送过程中，应对饭菜加盖密闭，避免食品受到污染。

6. 分餐前穿着干净、整洁、卫生的工作衣帽并佩戴口罩，严



格清洗消毒手部；分餐时要佩戴一次性手套，防止手部直接接触食物。

7. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况。按要求注册“重庆阳光餐饮”APP，完成线上培训和测试。

8. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求分餐配送岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。

十一、食品留样岗位

1. 负责学校食堂食品试尝、留样相关工作。

2. 负责联系分餐人员将每餐按照品种分别盛放于专用留样盒内，每个品种的留样量不少于125g，在专用冰箱中冷藏存放48小时。

3. 留样时应在专用留样盒上标注留样食品名称、餐次、留样时间（月、日、时、分）和留样人。

4. 负责如实做好留样记录台账并至少保存半年以上，记录内容包括留样食品名称、餐次、留样时间（月、日、时、分）、留样人员和销毁的时间及方式。

5. 留样食品存放到期后应及时处置，并及时清洗消毒留样盒。

6. 负责确保专用冰箱正常运转，发现异常情况要及时报告维修或更换。留样时，要给专用冰箱上锁管理。

7. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，更换工作



衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光餐饮”APP，完成线上培训和测试。

8. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求食品留样岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。

十二、清洗消毒岗位

1. 负责餐饮具和盛放直接入口食品的容器洗净及消毒。

2. 负责使用符合卫生要求的洗涤剂、消毒剂进行清洗和消毒，保管好清洗餐具使用的化学物品，防止误用。

3. 采用手工方法清洗的，应按制度规定流程清洗；采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作。

4. 采用物理消毒的，应严格控制温度和时间；采用化学消毒的，严格按照消毒剂的使用说明进行操作，保证消毒液的消毒浓度符合要求。

5. 餐用具经清洗消毒后宜沥干、烘干；使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

6. 及时将消毒后的餐用具存放在专用的密闭保洁设施内。定期清洁保洁设施，发现保洁设施有异常的，应及时报告，维修或更换。

7. 每日工作结束前做好清洗消毒区的台面及地面环境卫生，并及时将消毒池、相关工用具或设备冲洗干净。



8. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况，更换工作衣帽并佩戴口罩。按要求注册“重庆阳光餐饮”APP，完成线上培训和测试。

9. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求清洗消毒岗位工作人员应当履行的其他食品安全工作职责。

十三、其他食品经营网点从业人员

1. 负责学校其他食品经营网点食品安全工作。

2. 负责食品经营网点依法取得食品经营许可证并持续有效，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营。

3. 负责对所有购进的食品进行索证索票和建立进货查验记录。

4. 负责每天对经营的食品进行盘点，严格按照食品保存条件进行贮存，及时清理过期食品和临期食品。

5. 对需要简单加热后食用的，必须确保加热温度和加热时间符合规定要求。

6. 持有有效健康证明，上岗前如实报告健康状况。按要求注册“重庆阳光餐饮”APP，完成线上培训和测试。

7. 完成法律、法规、规章、规范性文件要求其他食品经营网点从业人员应当履行的其他食品安全工作职责。