荥阳市教育局学生住宿、用餐组织活动等安全管理情况

市教育局认真贯彻落实上级有关安全工作精神，始终坚持“以人为本、安全第一、预防为主”的方针，以建设“平安校园”为目标，加强对全市各级各类学校的学生住宿、用餐、组织活动等安全管理工作。通过层层签订安全责任书等多种形式，强化责任意识，加大安全督查和隐患排查的力度，及时消除各类安全隐患，切实强化师生的安全教育，为我市教育事业的可持续发展，加快建设教育强市步伐奠定了坚实的基础，现将学生住宿、用餐、组织活动等安全管理情况如下：

一、学生住宿安全管理情况

　 一是要在学生公寓每层、每栋平房适当位置放置干粉灭火器（不少于2个），并按规定进行年检，消防栓、水带、喷头、防火砂等消防器材配套齐全，并保持良好状态。二是学生公寓每层楼的楼道及楼梯口处均有高低位应急疏散指示标识，在适当位置安装应急灯，要在宿舍内醒目位置张贴应急疏散示意图。三是学生公寓无乱用电器设备、私拉乱接电源、私接插座及电线裸露等现象。宿舍内不留插座，不准使用“热得快”、电褥子等电器。四是学生公寓内不得存放蜡烛、火柴、打火机、酒精、汽油等易燃易爆危险品；五是按性别和100：1的比例配备公寓管理员，公寓管理员年龄不超过60周岁。六是公寓（宿舍）值班室24小时值守，值班人员每夜巡视和查铺不少于3次（其中1次必须在午夜进行），并做好记录。值班人员在学生进出高峰时段，协助值班教师维护秩序。七是学生在宿舍休息期间，公寓管理员严禁将安全出口上锁；学生全部离开宿舍后，公寓管理员要对电源、门窗等进行检查和巡视，发现隐患及时采取防护措施。 　 八是校外人员进入学生公寓要搞好登记，校外人员不得在校留宿。九是学生公寓所有窗户均加装防坠落设施，门窗、楼梯、走廊护栏要安全牢固，楼房的一层和平房已经安装防盗设施的，要开设便于人员紧急逃生的安全门。十是学生用床牢固、实用，双层床要有便于上下的踩踏装置，上床要有防护栏；幼儿园不得使用双层高架床。十一是宿舍内整洁、规范，达到内务整洁和卫生清理要求。公寓厕所整洁，符合卫生、安全要求。男、女生宿舍在同一栋楼时，要安装有效隔离装置。

　　二、学校食堂食品安全建设

　　学校要严格执行《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》及《餐饮服务食品安全操作规范》，规范完善食堂硬件条件，建立健全食品安全管理制度和食品安全管理责任制度，并取得有效的餐饮服务许可证。农村学校要积极改善食堂基础设施建设，确保经营条件达标。

　　学校食堂要配备专职食品安全管理人员，定期组织开展食品安全检查，督促食堂从业人员每年进行1次健康体检和法律法规、食品安全相关知识培训，在取得健康证明和培训合格证明后方可上岗工作；建立健全从业人员健康管理和培训档案，确保采购、加工、供应、贮存等关键环节安全可控。 　  　　食堂内外环境整洁，配备设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。食堂要配备足够的照明、通风、排烟装置和相适应的冷藏冷冻、清洗消毒、更衣洗手装置，以及有效的防虫害、防尘、防鼠、污水排放、废弃物容器等设施设备。

　　食品库房保持整洁、干燥、通风、透气，有防潮、防鼠设施，食品贮存要分类、分架、隔墙、离地存放，并根据贮存条4件的不同，必要时设冷冻（藏）库；定期检查清理超期、变质食品及原料，严禁存放有毒有害、非食用品及个人生活用品等，食品库房不得住人。

　　学校食堂要建立健全食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验、索证索票制度，健全完善采购记录，采购食品须到有合法资质的经营单位购进，按规定索取并留存供货商的相关许可证、供货清单和产品合格证明等文件；大宗食品原辅料要定点采购，禁止采购“三无”食品和其他不符合食品安全标准的食品；食品添加剂的使用管理须做到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。 　 第 　　食堂从业人员要有良好的卫生习惯。工作时要穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物，不得在食品处理区吸烟、饮食；接触直接入口食品的操作人员须在操作前洗手并消毒；严禁非食堂工作人员进入食品处理区和食品库房。 　 第二十八条 严格按照餐饮服务食品安全操作规范操作，肉类、蔬菜、水产品须分池（盆）清洁、分案切配，严格做到生、熟用刀、板分开。

　　学校食堂不得制售冷荤凉菜。严禁加工或使用腐败变质、“三无"产品、发芽土豆及感官性状异常的食品及原料；慎用芸豆、豆角等易导致中毒食品原料。加工食品时必须烧熟烧透；对保存温度低于60℃或高于10℃存放时间超过2小时的熟食品，需再次利用的要充分加热，．力口热前须确认食品未变质；冷冻熟食品要彻底解冻并经充分加热后方可食用，加热时食品中心温度须不低于70℃；不得向学生出售已腐败变质或者感官性状异常食品。

严格执行食品留样制度，每个品种要各取不少于100克的样品，按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，在冷藏条件下存放48小时以上，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等，以备查验。

　　餐用具须做到每餐使用后及时洗净、消毒，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具要符合《食（饮）具消毒卫生标准））（GBl4934）规定，贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施要有明显标识；要定期检查、维护消毒设备、设施，并做好检查、消毒、维护记录，确保设施、设备正常使用。

　　建立餐厨废弃物处置管理制度，与经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人签订合同进行处理，并索取其经营资质证明文件复印件，建立餐厨废弃物处置台账，做到日产日清。

积极开展学生食品安全教育和健康教育，提高学生自我防护意识，自觉抵制不安全食品。学校要制定《食品安全事故应急处置预案》，定期检查各项食品安全防范措施和食品安全制度的落实情况，一旦发生食品安全事故，要立即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，在2小时内向所属卫生行政部门和食品药品监督管理部门报告，并按照监管部门要求采取控制措施。