深圳外国语学校高中园2023年食堂食品第三方监管服务项目（SWGZY2023002）需求计划

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 服务内容 | 服务频次 | 说明 |
| 1 | 拟定学校食堂食品安全管理手册 | 1套 | 按照法律法规要求，结合学校实际餐饮服务情况， 为学校定制餐饮食品安全管理手册，符合最新法律 法规政策要求，包括食品安全管理制度、人员健康 管理、进货查验查验、过程控制、食品安全风险防 控、食品安全事故处置方案、应急演练、学校里现有的各类风味饮食的重点加工工艺风险控制等，将学校的食品安全制度标准化、作业流程标准化、现场管理标准化，使食品加工所有环节做到标准可依据、流程可规范、措施可执行，建立食堂食品安全管理标准，切实落实学校食品安全源头与过程的有效管理。 |
| 2 | 食品及原辅料检测与验收 | 10样品/周 | 派现场服务人员，每天对食堂的食品及原辅料进行 抽样检测，检测项目应覆盖蔬果、肉类、水产、粮食、食用油、干货类、调味品及饮用水水质等主要食品及原辅料，以及成品等（如微生物、致病菌当天无法出具报告）。原辅料检测现场采取定性检测，以现场速测为主，现场速测保证检测结果时效性，要求当天出具服务报告。原辅料抽检频次为10样次 /周/1间食堂，同时定期对水质、餐饮具、人员手部卫生等进行快检测试。 |
| 3 | 成品及餐具定检 | 2次/学期（5样品/次) | 成品微生物指标做定量分析,根据实际服务情况，随机抽取送成品或餐具送至第三方检测机构进行 微生物分析测试，并出具盖有 CMA 章以及CNAS章的报告。 |
| 4 | 日常巡查与指导 | 1次/周（20次/学期） | 拟派现场服务人员，依据食品安全管理要求对食堂加工过程和环境卫生开展每天的现场检查，评价其环境状况和加工操作过程是否符合安全卫生要求，对存在的不符合项，及时提出改进方案或建议，协助学校持续提升食堂食品安全水平，同时根据每次巡查结果，出具服务报告，建立第双方监管档案。 |
| 5 | 食品安全风险评估 | 1次/学期 | 依据餐饮食堂管理体系要求，委派食安专家对学校食堂开展全面食品安全风险隐患评估，出具评估报告，提供全面解决方案，协助校方持续提升食品安全水平。风险评估包含食品安全及食品安全相关的内容，食品安全相关部分内容包括但不限于公共卫生等。 |
| 6 | 食安档案建档指导 | 1次/周（20次/学期） | 服务初期协助食堂建立食品安全档案，每周检查档案资料的完整性。 |
| 7 | 食品安全风险预防与控制 | 1次/周（20次/学期） | 对原料采购、突发、大规模或季节性疫情防控的风 险隐患提前警示与指导规避，通过向学校食堂负责 人及后勤管理部门发送食品安全预警信息或预警 专题，指导食堂原料采购和日常管理，实现对食品 安全问题的早发现、早预警、早控制和早处理，防 患于未然。 |
| 8 | 危机处理辅导 | 1次/年 | 为学校建立食品安全应急预案，并在食堂发生食品 安全事件时，按照危机处理程序，协助校方将危机 对食堂造成的影响降至最低。在服务期内，指导学 校举办一次食品安全危机应急演练。 |
| 9 | 人员培训与考核 | 2次/年 | 为帮助食堂员工提高质量安全意识、卫生操作能力 和食品安全管理水平，提供新员工入职培训教材电子文件，定期对所有食堂从业人员进行统一集中培训。应提供具体培训方案，培训内容 应包括：法律法规、食品安全操作规范、食品安全 知识等。培训对象分为食品安全负责人、食品安全 管理人员、从业人员。 |
| 10 | 协助学校申A与维持A级 | 实时 | 指导未达到A级的食堂申A整改至完成A级食堂； 指导达到A级的食堂维持A级餐饮单位水平运行 （自取得A级后每学期1次量化评估/食堂） |
| 11 | 专项检查指导与保障 | 根据实际情况需要 | 提供开学检查、主管部门检查迎检、学校开放日、 运动会等重要活动时的保障等专项服务。 |
| 12 | 周期性监管服务汇报 | 实时 | 汇总监管过程中发现的问题或安全风险隐患，输出服务报告，及时指导校方对食堂的日常管理及消除食品安全隐患，针对当月食安隐患跟踪处理情况进行分析讲解。 |
| 13 | 食品安全管理咨询 | 实时 | / |