附件4

厦门市中小学校外托管机构“小饭桌”食品安全承诺书

为确保学生饮食安全，特向社会公开承诺：

一、本单位法定代表人/负责人/业主/开办人 为食品安全第一责任人，对本单位食品安全负责。

二、本单位将认真遵守《食品安全法》等法律法规和相关规定，履行食品安全各项要求，做好各项食品安全工作，严防食品安全事故发生：

（一）严格执行从业人员健康管理，按要求办理健康证并组织食品安全培训。发现患有碍食品安全病症的，立即调离工作岗位。

（二）严格保证烹饪就餐场所内外整洁，采取有效防虫、防尘、防鼠等措施。

（三）严把原料进货关，不采购和使用《厦门市中小学校外托管机构“小饭桌”禁止使用的食品指导名录》所列食品，不采购或使用来源不明的食品、食品相关产品，不使用食用过的剩余食品，不提供未经烧熟煮透的食品，不提供凉拌菜、生食水产品、外购的散装直接入口熟食制品等高风险食品，不使用食品添加剂。做好索证索票、采购查验和台账记录工作。

（四）严格遵守《餐饮服务食品安全操作规范》，食品烧熟煮透，不非法添加或滥用食品添加剂。

（五）严格进行清洗消毒保洁，不使用未清洗消毒的餐饮具或容器工具，不重复使用一次性餐具。

（六）严格做好其他各项食品安全工作。

三、若就餐者出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等不良反应，本单位将第一时间协助将患者送医，封存相关食品、用具及现场，立即报告街道（镇）、属地市场监管所、区卫生和计划生育局，并全力配合相关部门进行调查处置。

四、本单位将严格履行上述承诺，保证食品安全，对学生和家长负责、对社会和公众负责，愿意接受并配合食品安全相关管理人员的检查指导。若违反规定，愿意承担相应的法律责任。

承诺单位：

法定代表人/负责人/业主/开办人签名：

年 月 日

备注：本承诺书一式两份，一份由街道（镇）存档保存，一份交校外托管机构“小饭桌”在场所醒目位置公示。

附：厦门市中小学校外托管机构“小饭桌”

禁止使用的食品指导名录

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 禁止使用的食品指导名录 |
| 1 | 《食品安全法》第三十四条规定的禁止经营的食品：  （一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；  （二）致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；  （三）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；  （四）超范围、超限量使用食品添加剂的食品；  （五）营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；  （六）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；  （七）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；  （八）未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；  （九）被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；  （十）标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；  （十一）无标签的预包装食品、食品添加剂；  （十二）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品（如河豚鱼）；  （十三）其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。 |
| 2 | 来源不明的食品、食品原料、食品相关产品（如一次性餐具等）。 |
| 3 | 未经烧熟煮透的食品、凉拌菜、外购的散装直接入口熟食制品、食用过的剩余食品（包括用食用过的剩余食品加工制成的食品）。 |
| 4 | 生蔬菜沙拉、土笋冻、冻章鱼、裱花蛋糕，生食水产品（包括海蜇、海带、海产贝类、深海鱼、虾、蟹及其炝制、酱制、腌制、冰制品）。 |
| 5 | 已死的甲鱼、黄鳝、蟹等水产品。 |
| 6 | 食品添加剂（特别是硝酸盐、亚硝酸盐）。 |
| 7 | 河豚鱼、鲐鱼、青条鱼、金枪鱼、秋刀鱼、毛蚶、织纹螺、荔枝螺、泥螺、狗肝、鲨鱼肝、青鱼胆、野生蘑菇、杏仁、枇杷仁、木薯、发芽马铃薯、牲畜甲状腺及其它不明动物的器官、组织和腺体。 |
| 8 | 除下列《既是食品又是药品的物品名单》列出的药材外，不在食品中添加其他药材。  既是食品又是药品的物品名单：丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香。 |
| 备注 | 四季豆、扁豆含有皂素、植物血球凝集素等有毒物质，未煮熟食用容易出现中毒，建议不使用。如有使用，一定要烧熟煮透。  鲜黄花菜含有秋水仙碱，食用后易引起食物中毒，建议不使用。如有使用，要先将花蕊摘除，之后用沸水烫过，捞出后再放入凉水中浸泡，待去除有害物质后，再彻底加热食用。  豆浆含有皂素、胰蛋白酶抑制物等有毒物质，80℃左右时，皂素受热膨胀，泡沫上浮，形成“假沸”现象，其实此时有毒物质并没有完全破坏，如果饮用这种豆浆即会引起中毒。豆浆“假沸”后还应继续加热至100℃，然后再以文火维持煮沸5分钟左右。  较大块的肉、整鸡、整鸭、整鹅等不易烧熟煮透，宜切小块进行加工。 |