

柳州工学院文件

校发〔2023〕30号

关于印发《柳州工学院食品安全管理办法 (试行)》的通知

校属各单位：

为加强学校食品安全规范化管理，全面提升服务保障质量和食品安全工作水平，根据国家及自治区有关法律法规和政策文件，结合学校实际，制定本办法，现印发给你们，请遵照执行。



柳州工学院食品安全管理办法（试行）

第一章 总则

第一条 为加强学校食品安全管理，确保全校师生员工饮食安全、卫生、健康，规范餐饮经营服务商家经营行为，制定本办法。

第二条 本办法依据《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》《学校食堂与集体用餐卫生管理规定》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》《普通高等学校食堂安全工作指南》制定。

第三条 本办法包括食品安全管理、餐饮（食品）操作安全规范、食品安全投诉受理等。

第四条 后勤基建部依照相关卫生法律、法规、规章制度以及合同约定，代表学校行使对校内餐饮（食品）业的食物卫生监督检查职责，督促经营服务单位抓好食品安全与质量。

第五条 本办法适用于柳州工学院校内所有从事餐饮和食品制、售场所的管理。

第二章 食品安全总体管理

第六条 学校食品安全管理执行“校长负责制”，明确校长是第一责任人；分管食品安全的副校长为学校食品安全总监；学校各职能部门负责人及二级学院党总支书记为学校食品安全员。

第七条 学校要求经营商家须与学校签订食品安全卫生管理责任书，必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规，严格执行教育行政部门颁发的学校食堂与学生集体用餐卫生管理相关规定，建立健全经营场所的食品安全卫生管理监测制度。

第八条 学校要求经营商家必须严格按照国家法律法规的要求建立健全采购制度，规范食品采购流程，明确岗位职责。

第九条 食品食材采购必须按规定索取销售发票、营业执照、食品卫生（流通）许可证、卫生检验检疫合格证明。

第三章 食品制售人员卫生管理

第十条 食品制售人员管理要求

1. 员工在上岗前办理有效健康证明，每年进行一次健康检查，必要时要求员工进行临时健康检查。

2. 员工培训要求：员工（包括新参加和临时参加工作的人员）定期按照培训计划和要求参加食品安全培训后方

能上岗。

3. 员工个人卫生要求：（1）保持良好个人卫生，操作时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。（2）操作前洗净手部，操作过程中保持手部清洁，手部受到污染后及时洗手。（3）专间操作人员进入专间时，更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前严格进行双手清洗消毒，操作中适时消毒。（4）不得将私人物品带入食品处理区。（5）不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。（6）进入食品处理区的非操作人员，要求其符合现场操作人员卫生要求。（7）员工工作服（包括衣、帽、口罩）定期更换，保持清洁。接触直接入口食品的操作人员的工作服每天更换。员工上卫生间前在食品处理区内脱去工作服。

第十一条 “五病”调离规定

1. 学校各食品制售岗位做好每日晨检工作。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动期肺结核、化脓渗出性或接触性皮肤病患者应立即离开食品制售工作岗位。

2. 患有以上疾病的员工待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后才可重新上岗。

第四章 食品制售日常安全管理

第十二条 食品制售场所日常卫生管理

1. 食品加工过程中产生的垃圾要随手放入有盖的垃圾桶内，不能随地乱扔，垃圾应及时清理。

2. 食品制作间、就餐区卫生打扫要进行分工包干；每天对就餐区地面桌面进行打扫清理，对制作间的内部环境（地面、台面、灶台、阴沟等）进行彻底打扫、冲洗，做到不留死角。

3. 每周进行一次大扫除。

4. 定期检查场所销售的食物，服务人员要进行最后一道“关”的感官检查，不卖质量不佳、品种不对、数量不符、有杂质或异味的食物，防止过期或变质的食物售出。

5. 当发现或被顾客告知所提供的食物确有感观性状或可疑变质时，餐厅服务员应立即撤换该食物，并告知备餐人员立即检查同类食物，确保安全卫生。

6. 餐具摆台超过当次就餐时间后未使用的应当回收消毒保洁，保证餐具清洁。

7. 就餐区地面、墙壁、门窗、灯具、暖气、空调机、桌椅等清洁整齐，室内无有害昆虫、老鼠。用餐后桌净、地洁，餐桌上的调料容器及其他物品清洁卫生，定期消毒。餐桌上的调料容器内的酱油、醋要每日更换。

第十三条 食品添加剂使用管理

1. 使用的食品添加剂使用必须符合《食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）或卫生部公告名单规定的品种及其使用范围、使用量，不得随意扩大使用范围和使用量。

2. 不得使用未经批准、受污染或变质以及超过保质期限的食品添加剂。不得以掩盖食物腐败变质或以掺杂、掺假、伪造为目的使用食品添加剂。

3. 食品添加剂实行专人保管，专柜存放（要有标识）。严格执行“五专”管理：一人、一箱、一秤、一本、一锁。

第十四条 食品采购查验和索证索票管理

1. 采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等符合国家有关食品安全标准和规定的要求，不得采购《中华人民共和国食品安全法》规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》规定不得销售的食用农产品。

2. 食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购必须专人负责，并掌握餐饮服务食品安全知识和采购知识。

3. 建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购记录，如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、该批次的检验检疫证明、保质期、供货者名称及联系方式、

进货日期等内容，保留载有上述信息的进货票据。

4. 从食品生产单位、批发市场等采购的，查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件；从固定供货商或者供货基地采购的，查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体经营商户等采购的，索取并留存采购清单。

5. 在采购鲜（冻）肉类时，索取动物产品检疫合格证明；采购进口鲜（冻）肉类及其制品时，索取出入境动物产品检疫合格证明。

6. 建立索证索票档案，按照品种和时间先后次序有序整理采购记录及相关资料，妥善保存有关记录、票据。

7. 原料采购验收有详细记录，做好台账记录。各项记录均应有执行人员和检查人员的签名，并每天检查记录有关内容。

第十五条 食品库房管理和台账管理

1. 食品库房专人管理，除库房管理人员外，其余人员未经批准不得进入库房。仓库内要定期清扫，保持仓库、货架整洁，经常开窗或用机械通风设备通风，保持干燥。

2. 主食、副食分库房存放，食品与非食品分库房或有效隔离存放，食品仓库内不得存放有毒有害物品，不得存

放杂物等非食品物品。

3. 食品应分类、分架、隔墙离地均在 10cm 以上整齐摆放，各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品及原料应加盖密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏冷冻保存。

4. 做好食品数量、质量合格证明或检疫证明的查验工作。在食品购销台帐上详细登记产品名称、供销单位、购销数量、产品批次、保质期限和相关证件，相关证件证明及台帐记录应当保存 2 年以上备查。腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品、无许可证的生产经营者提供的食品、无索证索票的食品不得验收入库。

5. 肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏贮存。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有明显标识并有温度显示装置。肉类、水产类分柜存放，生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。冷冻设备定期除霜，保持霜薄(不得超过 1cm)。

6. 进出库专人验收登记，定期清仓检查，做到勤进勤出，先进先出，防止食品过期、霉变、生虫，及时清理不符合食品安全要求的食品。

7. 做好防蚊、防鼠、防蝇、防蟑螂工作，安装符合要

求的挡鼠板。

第十六条 食品制作加工关键环节操作规程

1. 明确加工操作程序、加工操作过程关键项目控制标准和设备操作与维护标准，明确各工序、各岗位人员的要求及职责。

2. 各食品制售场所教育培训员工严格按照加工操作规程进行操作，确保符合食品安全要求。

3. 粗加工切配要求：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。用于盛装食品的容器不得直接放置于地面，以防止食品受到污染。生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识。

4. 烹调操作要求：烹调中需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。用于烹饪的调味料盛放器皿宜每天清洁，使用后随即加盖或苫盖，不得与地面或污垢接触。

5. 若进行凉菜制作，专间内由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间，专间每餐(或每次)使用前进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。专间内使用专用的设备、

工具、容器，用前应消毒，用后洗净并保持清洁。

6. 备餐及送餐要求：供应前认真检查待供应食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得供应。操作时避免食品受到污染。分派菜肴、整理造型的用具使用前应进行消毒。用于菜肴装饰的原料使用前洗净消毒，不得反复使用。在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品应在高于 60℃ 或低于 10℃ 的条件下存放。

第十七条 食品留样管理

1. 学校食品制售场所为师生提供的每餐、每样食品都必须由专人负责留样。

2. 学校食品制售场所每餐、每样食品必须按要求留足 150g 及以上，分别盛放在已消毒的餐具中。

3. 留样食品取样后必须立即放入完好的食品罩内，以免被污染。

4. 留样食品冷却后，必须用保鲜膜密封好（或加盖），并在外面标明留样日期、食品名称、餐次、留样人。

5. 食品留样封好、贴好标签后，必须立即存入专用留样冰箱内，留样冰箱内严禁存放其他食品。

6. 留样食品必须保留 48 小时，留样期满后后方可处理。

第十八条 食品制售场所内设备设施清洁、消毒、维保

管理

1. 食品制售场所制定设施设备清洁、消毒制度，各岗位相关人员宜按照规定定期和不定期进行清洁，使场所及其内部各项设施设备随时保持清洁。

2. 食品制售场所制定设施设备维修保养制度，并按规定进行维护或检修，以使其保持良好的运行状况。

3. 食品处理区不得存放与食品加工无关的物品，各项设施设备也不得用作与食品加工无关的用途。

4. 清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量应能满足需要，用于清扫、清洗和消毒的设备、用具放置在专用场所妥善保管。

5. 餐具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。若采购自动清洗消毒设备的，设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。

6. 使用的洗涤剂、消毒剂符合 GB14930.1《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和 GB14930.2《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》等有关食品安全标准和要求。洗涤剂、消毒剂存放在专用的设施内。

7. 杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品存放，有固定

的场所（或橱柜）并上锁，有明显的警示标识，并有专人保管。

8. 使用杀虫剂进行除虫灭害，由专人按照规定的使用方法进行。一般选择具备资质的有害动物防治机构进行除虫灭害。

9. 各食品制售车场所对各种有毒有害物品的采购及使用有详细记录，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。使用后进行复核，并按规定进行存放、保管。

第十九条 餐厨废弃物处理

1. 食品处理区内可能产生废弃物或垃圾的场所均配有废弃物容器。废弃物容器与加工用容器有明显的区分标识。

2. 废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，能防止污染食品、食品接触面、水源及地面，防止有害动物的侵入，防止不良气味或污水的溢出，内壁光滑，便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。

3. 废弃物及时清除，清除后的容器及时清洗，必要时进行消毒。

4. 在食品制作、加工场所外适当地点设置结构密闭的

废弃物临时集中存放设施。

5. 将餐厨废弃物分类放置，做到日产日清。

6. 餐厨废弃物由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位处理。单位与处置食堂签订合同，并索取其经营资质证明文件复印件。

7. 各食堂建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向等情况，定期向后期基建部报告。

第二十条 食品安全投诉受理

1. 学校饮食服务中心向全体师生公开食品安全投诉电话，安排专人负责受理投诉举报工作。

2. 负责受理投诉人员，对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，并且留有记录。

3. 负责受理投诉人员在接到消费者投诉食品感官异常或可疑变质时，应及时核实该食品，如有异常，应及时撤换，同时告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。发现确属食品制售存在的问题，按照相关赔偿规定进行处理。