

巢湖学院文件

校字〔2016〕124号

关于印发《巢湖学院食品卫生安全管理 办法（试行）》的通知

各院（部）、校直各单位：

《巢湖学院食品卫生安全管理办法（试行）》已经校长办公会议审议通过，现印发给你们，请遵照执行。

特此通知。

巢湖学院

2016年8月8日

（此件主动公开）

巢湖学院食品卫生安全管理办法(试行)

为加强学校食品卫生安全管理，落实食品卫生安全管理责任，防止食品卫生安全事故发生，保证广大师生员工健康与安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》等文件精神，结合学校工作实际，制定本办法。

学校食品卫生安全管理坚持“预防为主，依法管理”的工作方针，注重过程监管，强化责任落实。后勤管理与基建处（以下简称后勤处）为学校食品安全管理职能部门，负责学校食品卫生安全工作规章制度的制定与实施，协调、处置学校食品卫生安全管理日常工作。学校所有食堂、餐厅、超市、生活网点等各类食品生产经营者要严格依法依规，并遵照本办法的相关规定，健全制度，强化管理，着力防范，确保食品卫生安全。

一、食品采购与贮存

第一条 食品生产经营者应严格把好食品采购关。必须持有有效的食品经营许可证，禁止向无有效食品卫生许可证的经营者购买食品；做好采购食品的记录，便于检查追踪；

采购禽、畜肉类食品时，必须索取检验部门出具的检疫合格证明；采购定型包装食品时，必须索取产品的检验合格证或者化验单。

第二条 食品生产经营者禁止采购以下食品：

（一）腐败变质、酸败、污秽不洁、混有异物或其他感官异常的食品；

（二）含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染的食品；

（三）未经检疫或检疫不合格的肉类及其制品；

（四）超过保质期的食品；

（五）标签标识不完整的定型包装食品；

（六）其他不符合食品卫生要求的食品。

第三条 食品生产经营者要严格把好食品质量关。必须选用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工、使用腐败变质或感官异常的食品及原料；使用的调味品、食品添加剂和辅料必须符合国家食品卫生安全标准；各类加工食品必须充分加热，确保卫生安全方可出售；外购熟肉制品必须重新加热方可销售。禁止使用含有毒素的原料加工食品。

第四条 食品烹饪后应在成品规定的时间内出售，剩余食品在冷藏条件下确认没有变质的，经高温处理后可继续出售，但应与新加工的食品分开出售。

第五条 严格仓库管理。原料仓库须通风良好，食品原料应按类别分区域、分架、离墙、离地存放，不同区域应有明显标识。成品、半成品，生、熟食品应严格分区域存放。冷库、冰柜内应分架存放。调味品使用有盖容器盛放。存放区域与物品应标识清楚。仓库管理员应定期检查，及时清理变质或超过保质期限的食品。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品，确保食品卫生安全。

第六条 食品生产经营者应设有专职库房管理员，负责食品原材料的进库验收和质量的初步检验，建立完备的进销台帐；设有专（兼）职卫生安全管理员，负责餐炊用具用品安全性检查和食品留样工作，确保餐炊用具用品（含一次性使用的餐饮具）符合国家有关卫生标准。

二、食品加工与售卖

第七条 各类食品加工与售卖场所，应根据国家卫生标准和要求，建构规范的功能分区，强化分区、分类管理。

第八条 各类食品加工场所应设有相对独立的小型原料仓库、原料处理间（粗加工间）、配料间、加工操作间、清洗间、消毒间及更衣室等。

第九条 食品加工机械、用具、容器必须符合卫生要求。原料、半成品和成品加工的工具及容器应分开使用，并明确标识，用后及时清洗，定位存放。

第十条 食品生产加工经营者，应设立专职或兼职的设备维护管理人员，负责设施设备的维护、保养和管理工作，确保机电设备安全卫生运转。

第十一条 售卖场所应保持环境整洁、卫生，配足采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤等设备设施，对废水、垃圾和废弃物按规范进行处置。售卖人员必须统一着装，佩戴口罩，不得出现任何有碍食品卫生安全的行为。

三、食品从业人员

第十二条 学校各类食品从业人员应掌握必要的食品卫生安全法律、法规和业务知识。

第十三条 食品从业人员必须取得有效的“健康合格证”，并经卫生知识培训合格后方可上岗。凡是患有有碍食品卫生安全疾病的人员，一律不得从事食品工作。食品从业人员若患有影响食品安全的病症，应立即脱离工作岗位，待治愈后方可重新上岗。

第十四条 食品从业人员应有良好的卫生习惯，应在处理食品原料和食品前后及时洗手消毒；工作时应穿戴干净整洁的工作服、帽，并把头发置于帽内；出售食品时应戴口罩；不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指；严禁在食品加工和售卖场所内吸烟等其他有碍食品卫生的行为。

四、管理与监督

第十五条 食堂、超市、生活网点等各类食品加工经营者须申领有效的食品卫生许可证后方可开业，主动接受并积极配合地方政府主管部门及与学校的监督、检查与指导。

第十六条 后勤处餐饮中心在地方食品安全监管部门和校医院的指导下定期组织对校内食堂管理人员和从业人员进行食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训，健全培训档案。

第十七条 食品加工经营单位必须健全各项卫生管理制度并张贴上墙。卫生管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。并确定专（兼）职食品卫生管理员，负责收集、整理本单位的食品卫生材料并做好档案管理。

食品生产经营者应建立严格的安全保卫措施，严禁非工作人员随意进入食品加工操作间及食品原料存放间，防止意外事件发生。

第十八条 后勤处要加强食品卫生安全日常管理，并定期组织监督检查。设立专职卫生管理督查员，负责监督检查各类食品生产经营、卫生管理工作落实，及大宗食品原料采购进货查验工作。学生管理、校园管理等部门应根据各自职责结合实际，与后勤处密切配合，建立工作联动机制，加强对学校食品卫生安全的监督。

第十九条 学校建立食物中毒或其他食源性疾患等突发事件的应急处理机制。发生食物中毒事故，有下列情形之一的应当追究有关人员的责任：

（一）未设立专职或兼职食品卫生管理人员的；

（二）实行承包（托管）经营的食堂未建立准入制度或准入制度未落实的；

（三）未建立学校食品卫生安全管理制度或管理制度不落实的；在采购、加工等各环节出现玩忽职守导致食品卫生安全事故的；

（四）未取得餐饮服务许可证的；

（五）从业人员未取得“健康合格证”或存在有影响食品卫生病症未调离食品工作岗位的，以及未按规定安排从业人员进行食品卫生知识培训的；

（六）对地方政府、主管部门和学校提出的整改意见，未按要求时限进行整改的；

（七）瞒报迟报食物中毒事故，或没有采取有效的控制措施组织抢救工作，致使食物中毒事故扩大的；

（八）未配合卫生行政部门进行食物中毒调查或未保留现场的。

五、附 则

第二十条 本办法自公布之日起实施。

第二十一条 本办法由后勤管理与基建处负责解释。

