

广东机电职业技术学院

粤机电院综〔2024〕4号

关于印发《广东机电职业技术学院 食品安全管理制度》的通知

各部门，各二级学院：

《广东机电职业技术学院食品安全管理制度》已经2024年第1次院长办公会审议通过，现予印发给你们，请遵照执行。
特此通知。

广东机电职业技术学院

2024年2月27日

广东机电职业技术学院食品安全管理制度

第一章 总则

第一条 根据《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）《中华人民共和国食品安全法实施条例》《学校食品安全与营养健康管理规定》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《关于进一步强化广东省学校食品安全主体责任的指导意见》等有关文件精神，结合学院实际，制定本办法。

第二章 食品安全管理体系及职责

第二条 为了推进学院食品安全管理的各项工作，建立以学院主要负责人负责制，按要求配备分管食品安全的副校长、食品安全总监、食品安全管理员等，确保学院全面落实校园食品安全法律法规规定要求。

（一）学院主要负责人。学院院长为学院主要负责人，是学院食品安全工作第一负责人。

（二）分管食品安全副校长。主持学院食品安全日常管理工作，协助校长对学院食品安全管理工作做战略性部署。

（三）食品安全总监。全面负责学院食品安全管理工作，直接对学院院长负责，协助学院院长做好食品安全管理工作。

（四）食品安全管理员。接受食品安全总监指导安排，落实食品安全监督检查情况。

第三章 食品安全管理主要内容

第三条 食堂巡检管理办法

（一）学院院长对食堂管理负有主要领导责任，每学期到食堂内部巡查一次以上，深入了解情况，便于决策食堂的相关配套政策和措施。

（二）食品安全总监是全面负责学院食品安全管理工作，每周到食堂内部巡查，全面实行“日管控、周排查、月调度”工作制度。

（三）总务后勤部是食堂管理的职能部门，总务后勤部主任、分管副主任不定期到食堂巡查，检查监督工作人员管理情况和了解食堂所面临的问题，协调相关部门制定具体解决办法。

（四）总务后勤部膳食管理科管理人员负责各食堂的具体监督管理，应对食堂进行全过程监控，全面掌握早餐、中午、晚餐、宵夜、节假日等各时段食堂的工作状况。

（五）总务后勤部应每学期对食堂的水电设施进行一次全面检查，提出问题和整改要求，并检查整改情况。

（六）总务后勤部应对食堂员工进行相关知识的培训。

（七）保卫部每学期对食堂员工进行消防安全知识培训，每学期对食堂进行一次或一次以上消防等安全事项工作检查，对食堂存在的消防隐患提出整改意见，并检查整改情况。

（八）学生工作部统筹组织对学生的就餐行为、意见反馈等方面的宣传教育，每学期至少组织一次学生管理干部到食堂餐厅检查学生排队、就餐行为等，并针对存在问题采取措施、进行教育。

第四条 食堂违约处理办法

为了落实《广东机电职业技术学院食堂承包合同》以及《食品安全法》等相关文件精神，特制定以下违约处理条例，规范经营行为，当经营过程中发生以下情况时，将按招标文件及合同约定收缴经营者相应的违约金。

（一）采购假冒伪劣食品（包括“三无”产品），按合同约定处理并销毁该食品。

（二）原料原则上实行定点采购，未实行定点采购，按合同约定处理。

（三）食堂内查出过期、变味、变质、颜色和外观性状异常的原料或食品的，按合同约定处理，并销毁该食品。

（四）被学生投诉经医务室或医院证实，食堂所出售食物导致食物中毒的，经营者要按合同约定处理并负责所有损失赔偿及法律责任。

（五）台账没按要求做好的，登记表未按要求填好的。

（六）项目经理等现场管理人员未做好风味档口检查及原料验收把关的工作；经营方未做好监管的，除了收取违约金，根据性质严重性做停业整顿处理甚至退出档口处理。

（七）加工、保管不按规范操作的情况。

（八）被师生投诉服务态度不好，经证实的。

（九）出售食物份量明显不足、经证实的。

（十）食堂内外食品安全不符卫生要求。

（十一）燃气、电器不按规范使用；造成燃气泄露的；电器着火的；经营者要承担所有损失赔偿及法律责任。

（十二）员工未按要求持证上岗，或仪容仪表不符要求的情

况。

（十三）不按规定时间营业。

（十四）超范围经营的，风味项目、价格未上报膳食管理科就开始经营的按合同约定处理，情形严重的责令停业。

（十五）浪费公用水的。

（十六）饭堂人员打架斗殴的。

（十七）未经允许私运学院公物出校的，照价赔偿，并按合同约定处理。

（十八）食品未做好保温工作。

（十九）由于窗口未按学院要求全开，致打菜队伍长度超过10人者（每台消费机配一人）。

（二十）不按规定标示菜式价格的情况。

（二十一）违反学院价格管理政策，擅自提价的。

（二十二）未按要求配备专职管理人员、食品安全管理员、持证厨师、点心师和营养师，员工总人数按合同进行配备，按合同约定处理。

（二十三）未协调好员工关系，档口之间关系，发生劳资等纠纷的，并影响到学院层面的，按合同约定处理。

（二十四）更换项目经理须经校方同意，按合同约定处理，直至找到学院满意的项目经理止。

（二十五）其它违反《食品安全法》和教育厅、市场监督管理局、学院等相关部门规定的情形，不按合同要求的，将视情节轻重，按合同约定处理。

（二十六）遵守学院的规章制度，违法者示情节严重给予相

应的违约处理。

第五条 食堂原材料供应商管理办法

为加强学院食堂原材料的管理工作，把好食材入口关，确保食品质量安全，本着公平、公正、公开的原则，制订本办法。

（一）供应商种类

大米、食用油、主副食品、冻品、鲜猪肉、水产、禽肉、果蔬、清洁用品等。

（二）管理办法

1.供应商申报：每年下半年食堂承包商（承包公司）推荐原材料供应商并提供相关资质材料报备到膳食管理科。

2.基本资质要求：①工商营业执照；②食品经营许可证；③食品生产许可证（生产企业需提供）；④近期产品质量检测报告（鲜猪肉、冻货除外）；⑤动物防疫条件合格证、生猪定点屠宰证（鲜猪肉需提供分割肉销售凭据）；⑥法人身份证复印件，以上证照须在有效期限内。

3.组织考察：由学院承包商代表、教师代表、工会代表、学生代表等成员组成考察小组，对已提交资质材料的供应商进行实地考察和资质审查。

4.确定供货商：考察小组通过供货商的资质审查，确定在现场考察中无发现存在重大食品安全隐患的供货商为食堂原材料供应商，加入到食堂原材料供应名单。

5.食堂原材料供应商库原则上一年更新一次。

第六条 食堂从业人员健康管理办法

（一）建立食堂从业人员健康档案管理制度，对食堂从业人

员健康状况进行日常监督管理。

（二）餐饮服务单位从业人员均经体检合格、持有效的健康体检合格证明上岗。

（三）每年进行一次健康检查，必要时进行临时健康检查。

（四）餐饮服务提供者应建立每日晨检制度。如有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的员工，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

（五）专人负责从业人员健康管理，定期检查从业人员操作，特别是直接入口食品专间（凉菜间）和备餐操作人员的食品安全情况，如洗手消毒、二次更衣、佩戴帽子、口罩等。

（六）专人管理从业人员健康证明，检查证件有效期，建立健康记录本；做好“五病（痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病及活动性肺结核、渗出性皮肤病）调离”记录。

第七条 食堂食品采购索证票管理办法

（一）食堂应当建立并落实食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票，进场查验和采购记录制度，保障食品安全。

（二）食堂不得采购没有相关许可证，营业执照、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等证明材料的食品、食品添加剂及食品相关产品。

（三）食堂内必须有专门人员，负责食品原料采购索证索票、进货验收和采购记录。

（四）食堂采购食品原料时，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当留存有供货方盖章（或签字）的

购物凭证。购物凭证应当包括供应商名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。长期定点采购的，食堂应当和供应商签订食品购销协议等合同。

（五）从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验，索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明的复印件，留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

（六）从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的许可证、营业执照或者复印件、购物凭证和每笔供应清单。

（七）从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购禽畜肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件，从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货单位的许可证，营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

（八）食堂食品原料入库前，仓管人员应当查验所购产品外包装、包装标示是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录，做好电子台账。

（九）采购记录应当如实记录产品的名称，规格，数量，生产批号，保质期，供应单位及联系方式，进货日期等。

第八条 仓库管理办法

（一）仓库应设置足够数量的存放架，分区、分架、分类存放食品，离墙、离地 10cm 以上；同一仓库内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识；分隔或分离贮存不同类型的食品原料。根据

食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所。散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。如使用食品添加剂应设置专柜存放，并标注“食品添加剂”字样。

（二）不得存放无标识、超过保质期、无合法来源、感官性状异常的原料。

（三）应当对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。

（四）物料应遵循“先进先出、近期优先”的原则，对于临近保质期的物料应显著表示，尽快使用。

（五）应配有与供应品种、数量相适应的冷冻（藏）设施，能满足生熟分开存放要求。冷冻（藏）设施应正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合要求，并应定期除霜、清洁和维护、清洗、校验；冷冻（藏）设施存放食品应按原料、半成品、成品分类分架放置，并有区分标识；冷冻（藏）库应使用防爆灯。

（六）洗涤剂、消毒剂应单独存放。

第九条 食品添加剂使用与管理办法

（一）使用的食品添加剂必须符合食品添加剂食品安全标准和食品安全管理办法的有关规定；不符合食品安全标准和食品安全管理办法要求的食品添加剂不得使用。

（二）购买食品添加剂必须索取食品安全许可证复印件和产品检验合格证明，进口食品添加剂应索取口岸食品食品安全监督

机构出具的食品安全证明。

（三）食品添加剂的使用必须符合《食品添加剂使用食品安全标准》或食品安全部公告的名单规定的品种以及使用范围、使用量，不得凭经验随意扩大使用范围和使用量。

（四）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。

（五）不得为掩盖食品腐烂或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂。

第十条 食品留样管理办法

（一）食品实行留样制度，每餐对直接入口的食品进行留样，各种食品的留样重量为不少于 125g，置于经消毒加盖的容器内，标明品名、制作日期、餐次，再放入专用的 2~8℃冷柜保存 48 小时备查。

（二）学院食堂必须将一日三餐所售食品都进行留样，以便在发生食物中毒事件后进行调查处理时采样。留样的食品要留在专用的冰箱中进行储存，要在留样冰箱上加上“食品留样专用”的标志。

（三）食品留样应有专人管理，并将每餐的菜谱做好记录。

第十一条 粗加工间管理办法

（一）分设肉类、水产类、蔬菜类原料加工洗涤区或池，并要有明显标志。食品原料的加工和存放要存相应场所进行，不得混放和交叉使用。

（二）加工肉类、水产品、蔬菜的操作台、用具和容器，要分开使用，并要有明显标志。盛放海水产品的容器要专用。

（三）各种食品原料不得就地堆放。清洗加工食品原料必须先检查质量，发现腐烂变质、有毒有害或其他感官性状异常，不得加工使用。

（四）蔬菜类食品原料要按“一拣二洗三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、无杂草、无烂叶。

（五）肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工洗涤区或池进行。肉类清洗后无血、毛、污，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏。

（六）做到刀不锈、板不霉、整齐有序，保持室内清洁食品安全。加工结束及时拖清地面水池、加工台工具、用具容器清洗干净，定位存放；切菜机、绞肉机等机械设用后拆开清洗干净。刀具用后清洗干净定位。

（七）及时清除垃圾，垃圾桶每日清洗，保持内外清洁食品安全。

（八）不得在加工、清洗食品原料的水池内清洗拖布。

第十二条 烹调加工管理办法

（一）加工前检查食品原料质量，变质食品不下锅、不蒸煮、不烘烤。

（二）熟制加工的食品要烧熟煮透，其中心温度不低于 70 摄氏度。油炸食品要防止外焦内生，加工后的直接入口食品要盛放存已经消毒的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

（三）烹调后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品应在放凉后再冷藏。

（四）隔餐隔夜熟制品必须经充分再加热后方可食用。

（五）灶台、抹布要随时清洗，保持清洁。不用抹布揩碗盘，滴在盘边的汤汁用消毒后的毛巾揩擦。

（六）严格按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理规定》要求，收集处理废弃油脂，及时清洗抽油烟机罩。

（七）工作结束后，调料加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留食品安全死角。

第十三条 点心制作管理办法

（一）原料要经过检查挑选，发霉、虫蛀、变质原料不用。

（二）操作前洗手消毒，穿戴清洁的工衣工帽。

（三）制作点心前将刀、案板、棍棒、食品容器等清洗干净。

（四）馅料用多少加工多少，剩余馅料加入冰箱储存。

（五）鲜蛋在使用前需清洗干净，做到用多少洗多少，使用奶油要有专柜存放，保存时必须采用低温保存。

（六）添加剂必须专人保管、专柜保存、专人领料、专人使用、专人记录。

（七）裱花蛋糕在专间进行，工具必须严格消毒。

（八）公用具、容器、盛器生熟分开，成品容器专用。

（九）成品不能露空存放，须放入清洁的凉冻柜内，做到防蝇、防尘、防鼠。

（十）工作结束将刀、案板、面缸、食品容器等洗刷干净。

第十四条 洗消间管理办法

（一）洗碗消毒必须有专人负责，餐具必须有足够周转。

（二）餐具清洗必须做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁。

（三）一洗是将餐具上的食物残渣冲洗掉；二刷是在 40℃~50℃ 温洗洁精中用抹布刷洗餐具；三冲是把餐具里外冲洗干净；四消毒是指洗净的餐具须按煮沸或蒸气消毒要求消毒或侧放在容器中经过远红外线 120℃ 消毒 20 分钟才能取出；不能用高温消毒的玻璃杯等应用药物消毒；药物消毒应严格按照消毒药物的有效浓度和浸泡时间规定进行消毒。消毒后食具只能用消毒巾抹干；五保洁是指消毒过的餐具放入保洁柜，由专人保管。

（四）清洗完的餐具必须无污垢，无油渍，无食物残渣。

（五）消毒后的餐具应无水干爽，无污垢，无油渍，无食物残渣、无异味。并应做到抽检合格。

（六）消毒的餐具不能与未消毒的食具混放，防止交叉污染，不能将未消毒的餐具拿给客人使用。

（七）保洁柜必须用消毒水每天清洁一次，做到无杂物、无苍蝇、无蟑螂活动。

（八）食物残渣管道必须每天下班后冲洗干净。

（九）每天上班前必须检查各自工作岗位的食品安全，下班后搞好各自岗位工作，如发现上班食品安全有问题的，应及时向食品安全管理员或领导反映，并做出补救措施。

第十五条 卫生间管理办法

（一）饭堂应设有男、女用卫生间并配有专人负责。

（二）卫生间必须保证设施完好，标志醒目上下水道畅通，无泡冒、滴、漏现象，如有损坏要立刻维修。

（三）定时打扫、消毒，保洁，通风良好，做到各种设施干净无污垢，地面无积水、无痰迹、无异味、无蝇虫和烟头。

（四）卫生间用具做到清洁，无水迹、无浮尘、无头发、无锈斑、无异味，墙面死角保持干燥，无蛛网，地面无脚印、无杂物。

（五）便后及时冲洗，做到手纸入篓，当天清理，便池内严禁丢弃报纸和杂物，以免造成堵塞。

（六）墙壁上严禁乱写、乱画、乱贴、乱涂等不文明行为。

第十六条 就餐场所管理办法

（一）门前整洁美观。室内定期粉刷油饰、墙壁、地面、灯具清洁 无尘。窗户玻璃要勤擦洗，提高阳光滤过率。

（二）在餐厅内各处设置禁烟标识，禁止随地吐痰和乱扔果皮纸屑。

（三）要加强通风排气，保持室内空气新鲜，进风口设在室外，不得阻塞进风口。

（四）定期清洗空调器滤尘网、排气扇；就餐场所安装灭蝇灯。

（五）采用湿式清扫方式清洁地面，垃圾日产日清，保持整洁。

（六）就餐区应随时清扫、做到无积水、无异味。

第十七条 餐厨废弃油脂管理办法

（一）餐厨废弃油脂设专人负责管理。

（二）设置统一的餐厨垃圾专用收集容器用于存放厨房多次煎炸食品后淘汰下来的油（老油），容器应标明“餐厨废弃油脂（老

油)专用”等字样，经水分离器或下水道隔油池分离处理后产生中的油脂（地沟油）统一由专业回收企业打捞后存放于统一容器内运走。

（三）餐厨废弃油脂不得与其他固体生活垃圾相混合，禁止直接排入公共设施、厕所和生活垃圾收集设施中。

（四）餐厨废弃油脂交由取得排污许可证的企业，工商营业执照经营范围专废弃油脂清理、收集的企业或各区（县）环保局指定的餐厨废弃油脂回收。

（五）本单位与餐厨废弃油脂回收企业签订有效的回收协议。

（六）建立餐厨废弃油脂回收记录，记录餐厨废弃油脂产生日期、种类、重量，并由本单位餐厨废弃油脂管理人员及回收企业回收人员签名确认。

第十八条 餐厨垃圾管理办法

（一）按相关要求，设置统一的餐厨垃圾专用收集容器存放餐厨垃圾，并保持餐厨垃圾专用收集容器完好整洁和正常使用。

（二）餐厨垃圾与其他城市生活垃圾分开收集、放置。

（三）餐厨垃圾日产日清。

（四）餐厨垃圾交由取得《城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证》从事城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输的单位回收。

（五）建立餐厨垃圾回收记录，填写餐厨垃圾种类和数量，经交付清单核对签字后，留存记录存档。

第四章 附则

第十九条 本办法自发布之日起执行，原来广东机电职业技

术学院巡检制度》（院办通〔2015〕8号）不再执行。

第二十条 本办法未尽事项，按国家有关法律法规执行；如上级有新文件要求，以上级文件为准。本办法由总务后勤部负责解释。