

# 桂林电子科技大学文件

桂电〔2022〕7号

---

## 关于印发《桂林电子科技大学 食品卫生安全管理办法》的通知

各单位、各部门：

现将《桂林电子科技大学食品卫生安全管理办法》印发给你们，请认真遵照执行。

桂林电子科技大学

2022年3月21日

# 桂林电子科技大学食品卫生安全管理办法

## 第一章 总 则

**第一条** 为进一步加强学校食品卫生安全管理工作，健全和完善食品卫生监督检查工作机制，提高食品卫生工作管理水平，确保校园内食品卫生安全，保障师生身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国教育法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》等政策法规的要求，结合学校实际，特制订本办法。

**第二条** 本办法适用于学校内一切从事餐饮、食品销售经营活动的部门和单位。

**第三条** 学校食品卫生安全管理坚持预防为主的工作方针，在学校党委和行政的领导下，自觉接受上级部门的监督、指导、管理，接受校医院有关卫生监督人员及全校师生的监督和检查。

## 第二章 食品经销准入制度

**第四条** 凡在校内从事餐饮、食品经销活动，都必须经过学校管理部门批准，并取得相关部门颁发的许可证。

**第五条** 校内所有餐饮、食品经销场所的新建、扩建、改建都应符合《中华人民共和国食品安全法》的有关规定和要求，并须经学校管理部门批准。

**第六条** 每季度至少组织进行一次校内及租借本校房屋从事食品经营、流通场所的食品安全检查，并针对存在的问题督促整

改。

**第七条** 学校食堂应当依法取得食品经营许可证，严格按照食品经营许可的经营项目进行经营，并在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。

**第八条** 引入社会力量承包或者委托经营学校食堂的应当以招投标等方式公开选择依法取得食品经营许可。能承担食品安全责任，社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件管理单位。

**第九条** 学校应该与承包方或者受委托经营方依法签订合同，明确双方在食品安全与营养健康方面的权利和义务，承担管理责任，督促其落实食品安全管理制度，履行食品安全与营养健康责任。承包方或者受委托经营方应当依照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营，对食品安全负责，并接受委托方的监督。

**第十条** 建立严格的食品安全保障措施。严禁食品摊贩在校园内兜售食品，严禁在涉及食品生产经营场所饲养猫、狗等牲畜，严禁非工作人员随意进入食品生产经营工作场所。

### **第三章 设施设备与环境卫生**

**第十一条** 学校食堂应当具有与所经营的食品品种、数量、供餐人数相适应的场所并保持环境整洁，与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定距离。

**第十二条** 学校食堂应当根据与所经营的食品品种、数量、供餐人数，配备相应的设施设备，并配备消毒、更衣、盥洗、采光、

照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。

**第十三条** 就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。

**第十四条** 食品加工、贮存、陈列和转运等设施设备应当定期维护、清洗和消毒；保温设施及冷藏冷冻设施应当定期清洗和校验。

**第十五条** 学校食堂应当具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原材与成品或半成品交叉污染，避免食品接触有害物，不洁物。

**第十六条** 制售冷食类食品、生类食品、裱花蛋糕、现榨果蔬汁等，应当取得销售许可并按照有关要求设置专间或者操作区，专间应当在加工制作前进行消毒，并由专人加工操作。

#### **第四章 食堂从业人员要求**

**第十七条** 建立从业人员健康管理制度和培训制度。患有国家卫生健康规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品工作。从事接触直接入口食品的工作的从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应当进行临时健康检查。学校食堂从业人员不得有在食堂内吸烟等行为。

**第十八条** 餐饮服务从业人员和管理人员必须掌握有关食品卫生安全的基本知识和相关行业要求，定期学习国家有关食品卫生的法律、法规和食品卫生理论知识，切实增强食品卫生安全意识

识。

**第十九条** 餐饮食品从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到在工作前、处理食品原料后或接触直接入口食品之前，自觉应用流动清水洗手，彻底清洁、消毒双手；不留长指甲，不涂指甲油，在工作期间不戴戒指；不面对食品打喷嚏、咳嗽或有其他有碍食品卫生安全的行为；不在食品加工和销售场内吸烟；在工作期间必须穿戴整洁的工作服、工作帽，并将头发置于帽内；做到勤洗手、勤洗澡、勤理发、勤换工作服。在出售直接入口食品时，须按要求规范佩戴口罩、帽子。

**第二十条** 餐饮食品从业人员必须有严格的岗位责任，食堂应实行定员、定岗、定责、定质量的管理制度，并要定期进行督促检查。

## 第五章 食品的采购

**第二十一条** 学校食堂应当建立食品、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关凭证。进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

**第二十二条** 学校食堂采购食品及原料，应当按照下列要求查验许可相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其

他凭证：

（一）从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等。

（二）从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验其食品经营许可证等。

（三）从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件。

（四）从集中交易市场采购食用农产品的，应当索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证。

（五）采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明；采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明。

**第二十三条** 学校食堂禁止采购、使用下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

（一）超过保质期的食品、食品添加剂。

（二）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和食品添加剂。

（三）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。

（四）不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂和洗涤剂食品相关产品。

（五）法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符

合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

学校食堂在加工前应当检查待加工的食品及原料，发现有前款规定情形的，不得加工或者使用。

**第二十四条** 学校食堂提供蔬菜、水果以及按照国际惯例或者民族习惯需要提供的食品应当符合食品安全要求。

**第二十五条** 学校食堂不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

**第二十六条** 学校食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇及发芽土豆等高风险食品。

**第二十七条** 学校食堂应当设置专用的备餐间或者专用操作区，制定并在显著位置公示人员操作规范；备餐操作时应当避免食品受到污染。食品添加剂应当专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

**第二十八条** 学校食堂制作的食品在烹饪后应当尽量当餐用完，需要熟制的食品应当烧熟煮透。需要再次利用的，应当按照相关规范采取热藏或者冷藏方式存放，并在确认没有腐败变质的情况下，对需要加热的食品经高温彻底加热后食用。

## 第六章 食品的贮存

**第二十九条** 学校食堂应当按照保证食品安全的要求贮存食品，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完好，并定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的

食品。

**第三十条** 贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称以及联系方式等内容。用于保存食品的冷藏冷冻设备，应当贴有标识，原料、半成品和成品应当分柜存放。

**第三十一条** 食品库房不得存放有毒、有害物品。

**第三十二条** 食品销售场所应配备足量的陈列设施，并布局合理，需冷藏销售的食品应配备足量的冰箱（柜）。

## 第七章 食品的加工

**第三十三条** 食品的加工必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及其原料。加工食品必须做到烧熟煮透。烹制好的熟食品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。不得出售腐败变质或者感官性状异常，可能影响健康的食物。食品在烹饪至出售前一般不超过 2 个小时，若超过 2 个小时存放的。食堂剩余食品必须冷藏，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可继续出售。

**第三十四条** 各种食品原料在加工之前必须洗净；蔬菜应与肉类、水产品分池清洗；应削皮的一定要削皮，保证食品加工每道工序都符合卫生安全要求。主副食品加工要精心制作，遵守食品加工从生到熟的程序，做到烧熟煮透，粗菜细做，现做现卖。要求严格按照食品留样制度进行留样备查，应对每餐次加工制作的

每种食品成品进行留样，每个品种的留样量应当满足检验需要，不得少于 125 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应使用清洁的专业容器和专柜冷藏保存 48 小时以上。

**第三十五条** 散装食品销售必须按照食品销售品种配备足量的容器，定期进行清洗消毒，直接入口的散装食品要有防尘材料遮盖，设置散装食品标识牌和隔离设施，以确保食品不被消费者直接触及。

## 第八章 器具的卫生安全

**第三十六条** 食品加工储存、冷藏、冷冻、陈列、销售的各种设备或器具要定期清洗、消毒、除臭及维护，确保正常运转和使用。

**第三十七条** 餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准；未经消毒的餐饮具不得使用；禁止重复使用一次性餐饮具。餐饮具使用后要按照一洗、二涮、三冲、四消毒的步骤洗净，并贮存在专用保洁柜内备用。餐饮具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。餐饮具洗刷必须有专用水池，不得与洗菜、肉类等其他水池混用。洗涤、消毒餐饮具用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品卫生安全标准或要求。洗涤剂、消毒剂必须有固定的存放场所或橱柜，并有明显的标记。

**第三十八条** 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存

放，用后洗净，保持清洁。

**第三十九条** 销售食品时，要使用专用餐具分检传递食品，专用餐具要定位放置，货物与票款分开，防止污染。可供就餐人员自取的调味料，一次性餐具要符合食品卫生安全要求。

## 第九章 管理、监督与责任追究

**第四十条** 桂林电子科技大学食品安全管理领导小组

组 长：徐华蕊

常务副组长：曹辉景

副组长：聂 慧 钟 平 张文涛

成 员：后勤处、党政办公室、宣传部（融媒体中心）、学生工作部（处）、财务处、国有资产管理处、基建处、保卫处、校医院等部门主要负责人。

领导小组下设办公室，办公室设在后勤处，办公室主任由后勤处处长兼任。

**第四十一条** 校内饮食服务部门要自觉完善卫生安全管理制度，建立健全岗位责任制度，确保食品卫生和安全事故零记录，设专职卫生安全管理员，监督检查食堂卫生、食品安全，落实各项具体工作规定。

**第四十二条** 食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生安全。

**第四十三条** 学校应当对学生加强饮食卫生教育，进行科学引导，劝阻学生不买街头无证商贩出售的盒饭及食品，不食用来历不明的可疑食物。

**第四十四条** 当发现或就餐人员提出食品有异常或可疑编制迹象时，经营者和服务人员必须认真对待，立即对该食品 and 同类食品进行彻底调查，并作出相应处理。

**第四十五条** 学校食品卫生安全工作实行主管校长负责制度和直接责任追究制度。校长为第一责任人。在主管校长领导下，学校涉及食品生产经营有关单位要各负其责，认真落实食品卫生和安全责任追究制、食品采购安全责任制、食堂卫生量化分级管理责任制。各岗位工作人员担负直接责任。

**第四十六条** 饮食服务部门要每周定期或不定期地对各食堂进行卫生和安全检查，对检查过程和检查结果要认真做好书面记录，保存备查。对安全与卫生方面存在的问题和不足，能够及时解决的，现场解决；不能及时解决的，相关部门要认真讨论，提出方案。对不负责任或玩忽职守的部门或个人要给予严肃处理，并要追究部门直接负责人的责任。

**第四十七条** 学校建立食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的应急处理机制。发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，严格按照中华人民共和国教育部和中华人民共和国卫生部的要求，迅速采取停止生产、立即报告、救治病人、保留现场、控制事态等措施进行应急处理，并严格追究当事人和相关责任人的责任。

## 第十章 其 它

**第四十八条** 尊重民族、各地区的饮食习惯和饮食宗教信仰。

**第四十九条** 努力增加食品的花色品种，不同时令节日的食品要充分体现时令节日的传统特色，确保不同层次消费者的生活需要。

**第五十条** 严格控制食品价格，保证份量。食堂饭菜及其相关食品的价格变化，必须经学校后勤处调查论证后以书面形式上报学校，经研究同意后方可进行调整。

## 第十一章 附 则

**第五十一条** 餐饮、食品经销部门或个人违反本办法的由相关责任单位下达处罚通知书。经检查发现违反其中一条者，处以罚款并限期整改；经查限期整改仍无明显改进的，将责令其停业整顿，直至取消其经营资格。

**第五十二条** 因经营者责任造成严重后果或食物中毒及食源性疾患的，责令其停业整顿，并视情节要求其支付相应的经济赔偿；后果特别严重的交司法部门追究其刑事责任。

**第五十三条** 本办法自发布之日起施行，以前所发相关文件同时废止。

**第五十四条** 本办法由学校食品安全管理领导小组负责解释。