

南充职业技术学院食品安全管理办法

第一章 总则

第一条 为规范学院食品安全管理，预防食物中毒及其它食源性疾病的发生，确保师生员工的身体健康和生命安全，维护正常的教育教学秩序，根据《中华人民共和国食品安全法》、《普通高等学校食堂安全工作指南》、《四川省学校食堂食品安全管理办法》（川食药监发〔2014〕79号）、《关于落实食品安全党政同责的意见》（川委办〔2019〕2号）等法律、法规和规章的规定，结合本院实际，制定本办法。

第二条 学院食品安全管理实行党政同责、一岗双责，实行党风廉政责任制，全面履行学院食品安全管理的主体责任。

第三条 学院食品安全工作总目标：通过有效措施加强食品安全管理，实现食物中毒事故及其它食源性疾病零指标。

第二章 学院食品安全管理机构

第四条 主动接受地方人民政府、市场监督管理部门和教育部门的领导和监督，以学院党委、行政主要负责人作为学院食品安全管理的第一责任人，以分管院长作为学院食品安全管理的直接责任人，确保学院食品安全。

第五条 成立南充职业技术学院食品安全管理领导小组，统筹领导学院食品安全管理工作。学院党委、行政主要负责人任领导小组组长，学院各副院长任副组长，后勤（包括医务室）、学工、团委、保卫、财务、各二级院系等相关部门负责人为成员。

领导小组下设办公室，具体负责学院食品安全管理工作。详细内容见《南充职业技术学院食品安全管理领导小组及工作职责》。

第六条 建立“学院-后勤管理处-食堂”三级食品安全管理网络，配备院级专职食品安全监管人员，负责学院食品安全监管工作。后勤管理处配备部门食品安全专职管理人员，具体负责学院各个食堂食品安全的日常监督工作。学院各个食堂至少配备一名食品安全监督员，负责各班组作业环节的质量和食品安全把关。

第三章 学院食品安全基本要求

第七条 以院长为法定代表人依法申办学院食堂《餐饮服务许可证》（或《食品经营许可证》），学院食堂新建方案应经当地市场监督管理部门审核后方可实施。

第八条 建立健全食品安全管理制度及岗位责任制度，包括从业人员健康管理制度和培训管理制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，食品、食品添加剂、食品相关产品采购等索证索票、进货查验和台账记录制度，留样制度，关键环节操作规程，餐厨废弃物处置管理制度，投诉受理制度以及市场监督管理部门规定的其他制度。

第九条 学院食堂从业人员（含临时工作人员）每年必须进行健康检查和食品安全知识培训，取得健康合格证明和培训证明后方可从事餐饮服务。凡患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病（含病原体携带者）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全的病症人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

第十条 学院食堂应建立每日晨检制度，并做好记录。食堂从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，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。

第十一条 食堂从业人员应当保持良好的个人卫生，操作过程中应保持手部清洁。操作时应穿戴清洁的工作衣帽、口罩，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。

第十二条 及时组织食堂从业人员参加食品安全知识培训，学习与食品安全相关的法律、法规、规章、条例等知识，掌握食品安全的标准、程序和方法。其中，学院食品安全负责人、食品安全管理员、食堂团长等管理人员每年接受不少于 40 学时的食品安全知识集中培训，其他人员每年接受不少于 20 学时的食品安全知识集中培训。

第十三条 食堂食品处理区应设置在室内，按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，遵循生进熟出的单一流向，并应能防止在存放、操作中产生交叉污染。

第十四条 米、面、油、肉、调料、蛋、奶等大宗食品及原辅材料，应通过公开招标、定点采购的方式确定供货商，杜绝“三无食品”进入食堂，确保食品安全无害。全面实施和完善索证索票和台账记录制度，建立溯源平台。加大对采购过程的全程监控，坚决杜绝各种腐败行为。未经学院批准，任何单位和个人不得在学院内摆摊设点，从事餐饮经营。

第十五条 食堂应设置食品库房，食品库房应配置良好的通风、防潮、防鼠等设施。食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，标识明显。

第十六条 食堂在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用。

第十七条 食堂熟制烹饪的食品应烧熟煮透，烹饪后的食品应在备餐间存放。烹饪后至食用超过2小时的，应当在高于60℃或低于8℃的条件下存放。

第十八条 生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识，设立固定区域或场所存放。直接入口食品、食品原料、半成品等必须分开存放，不得混在一起。

第十九条 食堂制售凉菜时需做到：专人负责、专室制作、工具专用、消毒专用和冷藏专用。

第二十条 分餐应当在备餐间或符合要求的加工经营场所内进行。供餐后多余的食品应冷藏，再次食用时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后方可供应。

第二十一条 餐用具应按规定进行清洗、消毒，消毒后的餐用具应储存在专用的保洁设施内备用，保洁设施内不得存放其他杂物或私人物品。

第二十二条 不得超剂量、超范围使用食品添加剂。食品添加剂存放应有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称，严格实行“专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、专用称量”。

第二十三条 食堂提供的每餐次的食品成品必须留样，按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在专用冷藏设施中存放 48 小时以上。每个品种留样量不少于 125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

第二十四条 食堂餐厨废弃物应存放于标识清楚、密闭的容器中，并日产日清。餐厨废弃物应由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运单位或个人处理，并与其签订合同，索取其经营资质等相关证明文件复印件，建立餐厨废弃物处置台账。

第二十五条 学院统一为学生订购学生餐的，应选择餐饮服务食品安全监督量化分级管理 B 级以上的集体用餐配送单位，并对供餐单位的食品安全条件、供餐能力、运输车辆、检验室以及食品安全管理机构、人员配备和职责履行情况进行实地查验。学院应提供符合食品安全要求的分餐和就餐场所。

第二十六条 食堂送餐需分送各点就餐的，其送餐车辆、容器和工具应保持清洁卫生。每次运输食品前应清洗消毒，运输装卸过程中注意密闭加盖。

第二十七条 学院供水应符合国家标准 GB5749《生活饮用水卫生标准》规定。

第二十八条 学院引入社会经营的食堂，应选择有资质能承担食品安全责任的餐饮公司，建立准入和退出机制。

第二十九条 严禁采购、贮存、使用亚硝酸盐；严禁违规加工制作野生毒蕈、发芽土豆、霉变红薯、鲜黄花菜等高风险食品；加工制作四季豆、豆浆等食品时必须烧熟煮透。

第四章 应急处置

第三十条 制定学院食品安全事故应急处置预案，当发生食品安全事故时应采取下列措施：

（一）立即停止经营活动，在 2 小时内报告当地政府、教育行政部门、市场监督管理部门；

（二）协助医疗机构救治病人；

（三）保留造成食品安全事故或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、设备和现场；

（四）配合有关部门进行调查，按要求如实提供有关材料和样品；

（五）落实各部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

详细内容见《南充职业技术学院食品安全应急预案》

第五章 监督管理

第三十一条 建立学院食堂食品安全自查制度，加强对学院食品安全管理工作的监督检查。一是学院每月进行一次自查，及时发现问题及时整改；二是主动接受市、区教育行政和市场监督管理等职能部门的检查指导；三是成立南充职业技术学院学生伙食监督管理委员会，让师生多方参与食堂民主管理与监督；四是充分发挥学院工会组织和学生社团组织等的作用，协助做好学院食品安全管理工作。

第三十二条 建立学院食品安全责任追究制度。对落实食品安全党政同责不力，未按要求完成食品安全工作目标任务的，对责任单位和责任人予以通报、约谈。对未能及时发现、整改消除

重大食品安全隐患造成不良影响，不履行食品安全工作职责导致学院发生食品安全风险和事故，或在应对食品安全突发事件中处置不力，造成重大损失或恶劣影响的，对相关责任人依照有关规定严肃处理；涉嫌犯罪的，移送司法机关。详细内容见《南充职业技术学院食品安全责任追究制》。

第六章 附 则

第三十三条 本办法由后勤管理处负责解释。

第三十四条 本办法自印发之日起实施，有效期为五年。