

常州工学院部门文件

校后管〔2018〕3号

常州工学院食堂管理制度

第一章 总则

第一条 为了认真贯彻执行《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》等法律、法规，切实做好学校食品卫生安全工作，保障师生员工饮食安全，提高学校食堂管理水平与服务质量，结合学校实际，特制订本制度。

第二条 学校后勤管理处负责全校的食堂管理工作。

第三条 凡在学校从事食堂经营管理的单位及其员工都必须遵守本制度。

第二章 食堂经营管理基本要求

第四条 食堂经营单位具备有效的《营业执照》、《食品经营许可证》，经营服务范围不得超出许可范围。

第五条 食堂经营单位应建立健全食品安全管理各项规章制度，设立专人负责本单位食品安全管理，并明确食品安全管理职责和责任。

第六条 食堂经营单位法人是食品安全第一责任人，食堂经营单位与学校签订《食品安全责任书》，服从学校后勤管理处的监督和指导。

第七条 食堂经营单位及其员工必须遵守学校制定的各项管理制度，认真学习并贯彻执行中央、地方各食品卫生安全主管部门下发的各项卫生管理规定和条例。

第八条 食堂经营单位在经营活动中不得擅自变更发证审批时的布局和设施，不得擅自设摊设点，扰乱校园秩序。

第三章 食堂安全保卫要求

第九条 水、电、燃气设备安装须符合国家规范要求，建立相应的食堂设施设备管理制度。

第十条 保持消防设施设备完好及有效，有专人负责消防工作。

第十一条 各类炊事机械按规范操作，专人专管，落实责任。

第十二条 实行门禁管理，有严格的安保、值班制度，有严密的防毒、防盗措施，建立管理台帐。

第四章 食堂工作人员基本要求

第十三条 食堂从业人员都必须掌握有关食品卫生的基本知识和要求。管理者必须加强员工培训与考核，并做好相关台帐记录。

第十四条 所有从业人员每年进行健康检查，取得健康证

明后方可上岗。

第十五条 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者）、活动性肺 TB、化脓性或者渗出性皮肤病、精神病以及其它有碍食品卫生的疾病的，不得从事、接触直接入口食品的工作。

第十六条 有良好的卫生习惯，每天做好晨检工作，如出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等病状时，须脱离工作岗位，治愈后方可上岗。

第十七条 有责任心，安全意识、服务意识强，能全心全意为广大师生提供热情周到的服务。

第五章 食品原料采购要求

第十八条 食品原料必须到持有效经营许可证及卫生许可证的经营单位进行采购，并签订采购协议。

第十九条 所有食品原材料的采购均需索取供货商的营业执照、卫生许可证、生产许可证等资质材料复印件，按批次索取产品合格证、检验检疫证明等材料，相关材料须归档成册，与进货查验记录一起保存至协议期结束后壹年，以备追溯查证。

第二十条 对验收入库的，必须逐项登记，采取先进先出的方法，保证食品新鲜，安全。采购尽量按需购入，以防积压。

第二十一条 对采购的蔬菜须按规定进行农药残留检测并建立台帐。

第二十二条 食品原料采购须符合食品卫生质量标准，禁止采购以下食品：

- 1.腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其它感官性状异常、含有毒有害物质或被有害物质污染、可能对人体健康有害的食品。
- 2.未经卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品。
- 3.超过保质期或不符合食品卫生标签的定型包装食品。
- 4.其它不符合食品卫生标准和要求的食品。

第二十三条 寒暑期间，食品原料、调料零库存。

第六章 食品贮存要求

第二十四条 食品贮存仓库须保持干燥、通风良好，有防潮、防鼠、防蝇设施；做到各类食品分架、隔离、离地离墙，排列整齐，并有明显标签（生产厂家、出厂日期、保质期）。

第二十五条 食品仓库、冷藏设备须实行专人管理。

第二十六条 食品贮存仓库严禁存放有毒有害物品及个人物品。

第二十七条 用于保存食品的冷藏设备（冰箱、冰柜），必须贴有标志，生食品、半成品、熟食品应分柜存放，防止交叉感染。

第二十八条 加工后的熟制品应当与食品原料和半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉感染，食品不得接触有毒物、不洁物。

第二十九条 食品在烹饪后至出售前一般不超过 2 小时，如果超过 2 小时存放的，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

第三十条 剩余熟食荤制食品必须冷藏，冷藏时间不得超过 24 小时，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销售；熟食素制食品不得隔夜存放，必须当日作销毁处理，不得出售。

第七章 食品加工与出售要求

第三十一条 食品加工过程须按规范操作。

第三十二条 不得经营非现场加工制作的食品；不得销售豆浆或豆奶、青皮红肉鱼、四季豆及采用各类血制品加工的菜肴；不得销售外来熟制品。

第三十三条 禁止使用污染或腐烂变质食物原料和过期调料，不得滥用食品添加剂，严禁使用亚硝酸盐等化工原料作食品调料。

第三十四条 食品加工要保证加热的时间和温度，要烧熟烧透，防止半生半熟或内生外熟。

第三十五条 坚持食品留样制度，对每餐的各类留样食品分批次全部进入专用储藏冰箱，并表明标识做好记录、备查；留样质量不少于 100 克，留样时间不少于 48 小时。

第三十六条 凉菜制作需要专人、专间、专用工具方可制作，否则不得制作。

第三十七条 备餐间必须进行空气消毒，须有控温设施和措施。

第三十八条 操作间必须要有良好的排烟、排气、通风设备，防止油烟、蒸气弥漫，以保证从业人员的健康及食品卫生质量。

第三十九条 炊事工具、用具、容器、案板等需做到生熟分开、荤素分开使用，必须有明显标志，并经常清洗、消毒。

第四十条 严格餐具清洗规定，切实执行“一洗、二清、三消毒”的餐具清洁程序，保证餐具的清洁卫生，防止传染病的防生。消毒后的餐饮具需存放于干净的保洁柜中。未经消毒的餐饮具一律不得使用，禁止重复使用一次性餐饮具。

第四十一条 食品添加剂必须严格实行“专店采购、专人负责、专柜存放、专用工具、专用台账”的五专管理制度。

第四十二条 保证伙食供应质量，明码标价，未经校方允许不得擅自提价。

第八章 环境卫生要求

第四十三条 划分清洁卫生区域，制定岗位责任制，落实责任。

第四十四条 食堂保持内外环境整洁，配备防尘、防蝇、防鼠设施，有效消除虫害及其孳生条件。

第四十五条 食品出售场所保持相对封闭，每日定时进行空气消毒。

第四十六条 食堂环境卫生基本要求：

1.采取定人、定点、定时间、定质量，划片分工，包干负责的办法。

2.餐厅每天清扫干净，餐桌椅及时清理干净，无油垢，并摆放整齐。

3.操作间做到工完场净，日日餐餐拖洗。

4.地面应保持干净、整洁、无积水，阴沟无污水杂物，橱内无油污，墙面门窗无积灰，无蛛网。

5.各类仓库要经常打扫，做到无蛛网，地面无油污。

6.餐厨垃圾实行分类处理，专桶收集，每日定时运放至收集点。

第九章 附则

第四十七条 本制度自公布之日起施行，解释权属后勤管理处。

2018 年 月 日