

常州工学院文件

常工政〔2018〕78号

关于印发后勤管理系列规章制度的通知

各二级学院、体育部，各部门：

《常州工学院突发自然灾害类事件应急预案》等文件已经学校研究决定，现印发给你们，请认真贯彻落实。

- 附件：
- 常州工学院突发自然灾害类事件应急预案
 - 常州工学院突发公共卫生类事件应急预案
 - 常州工学院食品卫生安全管理制度
 - 常州工学院能源管理办法
 - 常州工学院校园物业管理办法
 - 常州工学院维修项目实施管理办法
 - 常州工学院校内垃圾管理办法
 - 常州工学院空调管理办法

二〇一八年七月十二日

附件 3:

常州工学院食品卫生安全管理制度

第一章 总 则

第一条 为保障食品卫生安全,防止食品污染和有害因素对人体的危害,保障师生身体健康,提高师生的健康水平,特制定本办法。

第二条 学校内实行食品卫生安全监督制度。

第三条 凡在常州工学院内从事食品生产、经营以及校内饮用水服务(以下均称食品生产经营者)的都必须遵守本办法。同时必须遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《学校卫生工作条例》、《江苏省食品卫生条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《江苏省学校集体食堂基本卫生要求》、《生活饮用水卫生监督管理办法》、《突发公共卫生事件应急条例》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《食物中毒事故处理办法》、《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》等法律、法规的规定,对违反上述办法、法律、法规的行为,任何人都有权检举和投诉。

第二章食品生产经营者要求

第四条 按规定领取《食品经营许可证》,《许可证》应悬挂于经营场所正门入口处墙面上,不准超范围经营。

第五条 食品生产经营者应有完善的食品卫生安全管理制度及岗位责任制,并做到层层落实,制度上墙。

第六条 食品生产经营者应定期对食品卫生安全情况进行自查自检自改自纠并及时做好检查和整改记录,建立食品卫生安全管理档案。

第七条 食品生产经营者在经营过程中不得擅自变更发证审批时的布局和设施,不得擅自占道经营。未经许可不得在校内设立摊点经销商品。

第八条 食品从业人员均应持有效健康证及相关培训合格证上岗，且每年必须进行一次健康检查，没有取得健康证者不得上岗，健康检查不合格者必须调离或辞退。

第九条 法定代表人、经营负责人、食品卫生安全管理员、从业人员必须接受卫生基本知识和本岗位的卫生要求的考核。

第三章 食品卫生安全要求

第十条 采购和运输要求

1.食品原料采购必须到持有有效卫生许可证的经营单位采购食品及其原料，并按照国家有关规定进行索证，应相对固定食品采购的场所，以保证其质量。

2.运输车辆应做到防蝇、防尘、防晒、生熟食品分车运输，易腐食品冷藏运输。食品容器应清洁卫生，运输熟食品的车辆、容器用前应消毒，运输生食品的车辆、容器用后应彻底洗刷干净。

3.定型包装食品原料和食品添加剂，必须有产品说明书或商品标志，其产品说明书或商品标志根据不同产品应分别标有按有关法律、法规规定的品名、产地、厂名、生产日期、批号（或者代号）、规格、配方或者主要成份、保存期限、食用或者使用方法等。食品、食品添加剂的产品说明书或者商品标志，不得有夸大或者虚假的宣传内容。

第十一条 入库与存储要求

1.建立严格的食品进货查验和记录制度，不符合要求的不得入库，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。食品进货查验记录应当真实，并保存至协议期结束后壹年。

2.食品贮存仓库须保持干燥、通风良好，有防潮、防鼠、防蝇设施；，库内无鼠、无蝇、无有害昆虫。

3.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)。货架、货柜、容器干净整洁。

4.库房不得存放变质、异味、污秽不洁或超出保存期限的食品，不得存放有毒有害化学品和私人物品。

5.食品应按包装标识要求的条件进行保存；做到先进先出，缩短储存期限。

6.食品仓库、冷藏设备须实行专人管理。

7.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。

8.冷冻冰霜要保持无霜、无血水、无冰渣，温度在 -1°C 以下，保质7天，保鲜冰霜温度在 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ 之间，保质3天。冰箱内保存食品必须覆盖保鲜膜或使用密闭容器存放。

9.加工后的熟制品、半成品、食品原料均应分开存放，防止交叉感染，食品不得接触有毒物、不洁物。

10.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°C 或低于 10°C 的条件下存放。

11.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。

12.严格控制库存量，节假日期间仓库做到零库存。

第十二条 清洗与加工要求

1.食品原料的挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食部分等加工处理应在食堂粗加工间进行。

2.食品原料二次清洗加工间(区域)应随时保持台面、地面清洁，排水沟保持通畅，排水沟出口应安放防止鼠类侵入的网眼孔径小于6mm的金属网罩，并保持完好。

3.加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象，超过保

质期或者其他感官性状异常，如生虫、发霉、有异味、色泽发生变化等均不得加工和使用。

4.各种食品原料在使用前应洗净，水产品、动物性食品与植物性食品要分房间（或区域）加工。清洗动物性食品、植物性食品及水产品的水池要严格分开，专池专用。各类水池要有明显标识表明其用途。动物性食品、植物性食品及水产品要在不同的房间（或区域）分开加工切配，要有专用的操作台案（如切菜板等）、工具及容器，并有明显的标识。

5.易腐食品如鸡、鸭、鱼、肉、头、蹄、下水等，应尽量缩短在常温下的存放时间，做到购进后及时加工，加工后要及时使用或冷藏保存；鲜活水产品加工完毕后立即烹调食用。

6.切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放。水产品、动物性食品与植物性食品的原料、半成品都应分类分处存放。存放不同性质食品原料及半成品的容器要有明确的区分标识。已盛装食品的容器应放在台、架上，不得直接放置于地面上，防止食品受到污染。

7.二次清洗加工所用的刀、墩、案板、切割机、绞肉机、洗涤池、盆、盘等用具容器用后应洗刷干净，定位存放，并定期消毒；达到刀无生锈，墩无霉，炊事机械无污物、无异味，菜筐、菜池无泥垢、无残渣。

8.应及时收集废弃物，放在坚固、带盖、不透水材料制作的垃圾容器内，垃圾容器外观清洁，内壁光滑，垃圾存放不积压、不暴露。

第十三条 烹调加工间要求

1.加工前认真检查各种食品原料（含调味料），发现有腐败变质、有异味等感官性状异常的，不得进行加工；盛装调味料的容器就在清洁卫生，使用后盖盖；在使用禽蛋前应先对外壳表面进行清洗，并擦干。

2.盛放食品原料的容器与盛放已烹调好的直接入口食品的容器应以材质、形状、颜色、规格、标记的形式严格生熟分开，标记清晰、便于辨认。

3.需要熟制的食品在加工中应当烧熟煮透，对半成品二次烹调加工时，其中心温度应不低于 70℃。

4.油炸食品时随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复煎炸使用。

5.已加工好的菜品必须使用经过消毒后的容器盛装；加工后的成品与半成品、原料严格分开存放，容器应有明显标识。

6.品尝菜品使用专用工具。

7.在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，要在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放；妥善保存剩余食品及剩余原料，需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

8.熟制品不得隔餐或隔夜后食用。

9.不得加工扁豆、芸豆、发芽土豆等容易发生食品安全问题的食品。

10.易腐食品要 0℃~10℃冷藏保存，生、熟食品及半成品分开冷藏，不得混放。

11.用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布及其他工具、容器要有明显标志并分开使用，用后洗净、物见本色、定位存放、保持清洁。已盛装成品、半成品食品的容器放在台、架上，不得直接置于地上。

12.地面、台面、墙面清洁无杂物，灶台、排烟罩无油垢、污垢，达到物见本色。

13.废弃物用带盖专用容器盛放，做到不暴露、不积压、不外溢，容器外观清洁。

14.食品原料必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。加工食品使用的食品添加剂如色素、糖精、香精等，须符合《食品添加剂使用标准》的要求，并做好相应的记录。

15.点存放应有专库，做到通风、干燥、防尘、防蝇、防鼠、防毒。含水分较大和带馅的糕点及未用完的点心馅料、半成品点心等应放入冰箱内保存，并做到生产品、半成品与成品分开存放，并在规定存放期限内使用。

16.面点间不得从事裱花食品的制作。

17.主食间应墙壁无油灰，台案、容器等用具每天使用前进行洗刷消毒，刀、铲等工具及绞肉机、压面机等机械使用前后认真洗刷，物见本色，保持清洁，用后清洗并刷食用油润滑、防锈。机械苫布、台案苫布及食品盖布（被）要专用，有清晰、明显的正反面及生熟标志，使用前进行煮沸消毒，防止污染食品。生熟工具、用具必须分开使用，有明显标识，定位存放。工具、用具、容器、机械用设备用后洗刷干净，定位存放。

18.自助调料一天一换，容器应每天清洗。

第十四条 餐饮具消毒要求

1.餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

2.餐饮具应按规定操作程序进行清洗、消毒。严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁制度。统一采用洗碗机、消毒柜方式，不得采用化学等其他方式。

3.已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

4.蒸面食的笼格要每周清洗一次，不得有面食下脚料等粘在笼格

上。

- 5.送菜车每日清洗一次。打菜饭用具用开水清洗消毒。
- 6.面食加温盖布、棉等要做到两面白，无油污。
- 7.案板等炊具要清洁卫生，生熟分开。

第十五条 个人卫生要求

1.认真做好食堂从业人员的每天晨检工作，并及时填写检查台帐。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。

2.工作前、处理食品原料后以及便后，应该用肥皂及流水洗手；进入备餐间必须通过二次更衣室进行更衣、消毒。

- 3.穿戴整洁的工作衣、帽，口罩和手套，并把头发置于帽内。
- 4.不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品。
- 5.禁止在食品加工销售场所吸烟。
- 6.不得用手直接抓食品。
- 7.不直接用勺尝味。
- 8.不得面对食品打喷嚏、咳嗽。
- 9.不用工作服或围腰擦手。
- 10.不随地吐痰。
- 11.不在食品加工操作区会客。

第十六条 环境卫生要求

1.食堂环境应整洁卫生，有防尘、防蝇措施并定期进行灭蝇、灭蟑螂、灭鼠等除害工作。

2.食堂前厅、后场地面干净整洁，无垃圾无积水，阴沟无污水杂物，橱内无油污，餐具无残渣，墙壁门窗无积灰。

3.采取“五定”办法，即定人、定点、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。

4.餐厅、桌椅每天三擦三扫，二周一冲洗。

5.加工间要做到工完场净，日日餐餐拖洗，一周一大扫。炊餐具、食品堆放要定位整齐。

6.各类仓库要经常打扫，物品分类堆放，整齐稳固，明码标签，地面无油、水渍。

7.餐厨垃圾实行分类处理，专桶收集，每日定时运放至收集点。

第十七条 食品留样应当按品种分别存放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 100 克，并填写留样记录，餐饮服务单位不得擅自处理。食品留样存放的冰箱应专用，并专人负责，上锁保管。

第十八条 饮用水必须符合国家规定的卫生标准。

第四章 食品卫生安全管理与监督

第十九条 校食品卫生安全工作领导小组负责全校范围的食品卫生安全监督管理领导工作。

第二十条 后勤管理处为校食品卫生安全管理的职能部门，负责全校食品卫生安全管理、监督工作及校内特殊情况下商品经销摊点的审批工作。

1.负责监督校内从事食品经营者执行有关食品卫生安全法律、法规及《常州工学院食品卫生安全管理暂行办法》的情况。

2.根据《常州工学院食堂监管考核细则》对校内的食品卫生安全情况进行检查与监督，对不符合规定要求者提出整改意见，限期整改。

3.按照食品卫生安全和营养的要求，进行食品卫生安全的评价，公布食品卫生安全管理情况。

4.对校内违反食品卫生安全法律、法规、规章和《常州工学院食品卫生安全管理暂行办法》的食品生产经营者提出处罚意见。

5.负责和食品卫生安全监督机构的联络。

第二十一条 校内所有从事食品生产经营单位的法人代表或者负责人对本企业或部门的食品卫生安全负责。

1.贯彻执行食品卫生安全法规和有关规章制度，组织培训食品生产从业人员。

2.对食品和食品生产经营过程的卫生安全情况实施管理、检验或检查。

3.对食品卫生安全工作进行监督，对违反食品卫生法规的行为进行批评、制止，向上级或者食品卫生安全监督机构反映情况，并提出处理意见。

第五章食源性疾患突发事件的应急处理机制

第二十二条 如发现因食品卫生引发的安全事故，必须在第一时间向后勤管理处汇报，后勤管理处将立即向学校领导、校保卫处、校卫生所及所在地卫生行政部门报告。并采取下列措施：

1.维护现场秩序，做好现场保护工作。保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。

2.协助卫生机构救治病人，对食物中毒者应作紧急处理。

3.立即停止生产经营活动，配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品送检。

4.指导现场消毒工作；如疑为投毒或刑事案件由保卫处报当地派出所。

5.组织力量做好相关安抚工作，杜绝未经批准的上访，确保不让事态扩大。

6.在未经学校许可，任何部门和个人不得自行散布事故情况信息。

7.在有关部门的支持和协助下，努力作好食品卫生安全事故的后期处置工作并协助上级部门作好责任事故的保险理赔、经济赔偿、责任追究和报告总结工作。

第六章 违规违约处理规定

第二十三条 对违反食品卫生安全法律、法规及本办法的校内食品生产经营者责令其限期整改，并做出相应的违约处理，对三次以上不能按期整改者，学校有权要求相关部门终止其食品经营承包合同（协议）或房屋租赁合同（协议）。

第二十四条 对引起食物中毒的经营者依照有关法律法规进行处理。

第七章 食物中毒事故责任追究

第二十五条 学校食物中毒事故，是指由学校主办或管理、经营（含委托经营）的校内供餐单位，校内食品生产经营者以及学校负责组织提供的集体用餐导致的学校师生食物中毒事故。

第二十六条 依据国家有关法律法规规定，对学校食物中毒事故责任追究形式按事故严重程度有通报批评、行政处分、限期整改、停业整顿、中止委托（经营）管理合同等。

1.发生 1-10 人食物中毒的一般事故，对存在责任的主管职能部门通报批评，对学校食堂经营服务单位负责人或校内食品生产经营者通报批评，限期整改，并承担相关经济责任。

2.发生 10 人以上至 20 人食物中毒的一般事故，对存在责任的主管职能部门通报批评，对学校食堂经营服务单位负责人或校内食品生产经营者通报批评，停业整顿，并承担相关经济责任。

3.发生 20 人以上至 30 人食物中毒的一般事故，对存在责任的主管职能部门通报批评，中止学校食堂委托（经营）管理合同，学校食堂经营服务单位负责人或校内食品生产经营者承担相关法律及经济责任，并取消以后在常州工学院从事经营管理的资格。

4.发生 30 人以上食物中毒的一般事故或食物中毒较大事故、重大事故，依据国家有关法律法规的规定追究责任。

第二十七条 学校发生食物中毒事故需要追究学校行政责任的，按《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》执行。

第二十八条 学校发生食物中毒事故，有下列情形之一的，学校应追究管理部门有关责任人的责任：

1.实行食堂承包（托管）经营的学校未建立准入制度或准入制度未落实的。

2.瞒报、迟报有一定数量的肠胃不适及食物中毒事故，没有采取有效控制措施、组织抢救工作致使食物中毒事态扩大的。

3.未配合卫生行政部门进行食物中毒调查或未保留现场的。

第二十九条 学校发生食物中毒事故，有下列情形之一的，学校应追究经营服务单位负责人的责任。

1.未设立专职或兼职食品卫生安全管理人员的。

2.未建立学校食品卫生安全管理制度或管理制度不落实的。

3.学校食堂、超市及相对独立的经营场所未取得卫生许可证的。

4.学校食堂从业人员未取得健康证明或存在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。

5.因人为原因造成食物中毒事故的。

6.学校食堂未严格执行食品原料采购索证制度的。

7.学校食堂因食品贮存、食品质量、加工过程、消毒等环节出现管理不到位而引起食物中毒事故的。

8.对卫生行政部门、教育行政部门、学校相关职能部门提出的整改意见，未按要求的时限进行整改的。

9.因其它失职行为直接或间接导致食物中毒的。

10.瞒报、迟报有一定数量的肠胃不适及食物中毒事故，没有采取有效控制措施、组织抢救工作致使食物中毒事态扩大的。

11.未配合卫生行政部门进行食物中毒调查或未保留现场的。

第三十条 承包经营单位不履行或不正确履行食品卫生职责，造成学校发生食物中毒事故的，依法追究法律责任。

第三十一条 行政责任追究应当坚持公开、公正原则，做到有错必纠、处罚适当、教育与惩戒相结合。

第三十二条 学校食物中毒事故调查处理由学校相关部门配合政府教育部门、上级卫生行政部门等组织进行。

第三十三条 学校食物中毒事故责任追究情况应向政府教育部门和上级卫生行政部门报告。

第八章附则

第三十四条 本办法自公布之日起执行，未尽事宜由后勤管理处负责解释。