

安徽工业大学

安工大秘〔2021〕13号

关于印发《安徽工业大学 食品安全管理制度》的通知

各院（部），机关各部门、校直各单位：

经校长办公会研究同意，现将《安徽工业大学食品安全管理制度》予以印发，请遵照执行。

特此通知。



安徽工业大学食品安全管理制度

第一章 总 则

第一条 为切实做好学校食品安全管理，保障师生员工的生命安全和身体健康，维护学校安全稳定，依据《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》等法律法规，结合我校食品安全工作实际，制定本制度。

第二条 本制度适用于校内所有食堂、商超、面包房、卤菜店、个体餐饮。

第二章 管理机构

第三条 学校成立以校长为组长的食品安全工作领导小组，学校食品安全的各项工作在食品安全工作领导小组的领导下进行。领导小组下设办公室，办公室设在后勤处。

第四条 后勤处是学校学生食堂、面包房、卤菜店等食品安全工作的管理部门，应设置专职食品安全管理员对学校学生食堂、面包房、卤菜店的食品安全工作进行监督检查，确保符合食品安全相关要求。

第五条 资产经营公司是学校商超、个体餐饮等食品安全工作的管理部门，应设置专职食品安全管理员对学校商超、个体餐饮的食品安全工作进行监督检查，确保符合食品安全相关要求。

第三章 食堂管理

第六条 通过引入社会餐饮企业经营学校食堂的，应以公开方式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的餐饮管理单位。

学校应当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、规章制度、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证载明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 学校食堂应当建立食品安全每日自查制度，如实填写自查登记本。发现不符合食品安全工作要求的，应当立即整改；学校食堂必须建立突发事件应急处理机制，如有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并遵照有关规定在第一时间内向学校及属地食品安全监督管理部门和教育部门报告，不得缓报、瞒报、漏报。

第九条 学校食堂应当建立健全并落实各项食品安全管理制度，按照规定制定并执行场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐具饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理等食品安全管理制度。

第十条 学校食堂应当建立并执行从业人员健康管理制度和培训制度。患有国家卫生健康委员会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的工作。从事接触直接入口食品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。学校食堂从业人员的健康证明应当在学校食堂显著位置进行统一公示。从业人员应当养成良好的个人卫生习惯，加工操作直接入口食品前应当洗手消毒，必要时佩戴一次性手套，进入工作岗位前应当穿戴清洁的工作衣帽。不得有在食堂内吸烟等行为。

第十一条 学校食堂应当建立食品安全追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯。鼓励食堂采用信息化手段采集、留存食品经营信息。落实索证索票、食品原材料进货查验、电子台账等制度。

第十二条 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的距离。

第十三条 学校食堂应当根据所经营的食品品种、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。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。

食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备应当定期维护、清洗、消毒；保温设施及冷藏冷冻设施应当定期清洗、校验。

第十四条 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、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。严禁制售凉菜、冷盘等。

第十五条 学校食堂采购食品及原料应当遵循安全、健康、

符合营养需要的原则，严格执行《安徽工业大学学生食堂食品原材料定点采购管理办法》，保证食品安全。

第十六条 学校食堂应当建立食品、食品添加剂和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。

第十七条 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（三证合一）；采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明。

第十八条 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、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、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。

第十九条 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。

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 10cm 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。

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。

食品库房不得存放有毒、有害物品。

第二十一条 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。

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。

食品在烹饪后至出售前一般不超过 2 个小时，若超过 2 个小时存放的，应当在高于 60 度或低于 8 度的条件下存放。剩余食品必须冷藏，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，方可继续出售，所售食品必须当餐加工。

第二十二条 学校食堂用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分（色标管理），做到分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。

学校食堂的餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具，使用前应当洗净、消毒。

第二十三条 学校食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于 150 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应当由专柜冷藏保存 48 小时以上。

第二十四条 学校食堂用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

第二十五条 学校食堂产生的餐厨废弃物应当在餐后及时清除，并按照环保要求分类处理。

学校食堂应当设置专门的餐厨废弃物收集设施并明显标识，按照规定收集、存放餐厨废弃物，建立相关制度及台账，按照规定交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。

第二十六条 学校食堂应当建立安全保卫制度，采取措施，禁止非食堂从业人员未经允许进入食品处理区。

学生食堂在安全信息化建设中，应当优先在食堂食品库房、烹饪间、备餐间、专间、留样间、餐具饮具清洗消毒间等重点场所实现视频监控全覆盖。

第二十七条 学校食堂应当做到明厨亮灶，通过视频或者透明玻璃窗、玻璃墙等方式，公开食品加工过程。鼓励运用互联网等信息化手段，加强对食品来源、采购、加工制作全过程的监督。

第二十八条 幼儿园食堂需建立集中用餐陪餐制度，健全相应工作机制，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。

第四章 商超管理

第二十九条 资产经营公司通过对社会公开招租的方式引进社会信誉良好，有丰富商超管理经验的企业法人或个人从事校园内商超经营。

第三十条 商超经营者必须根据国家政策规定办理营业执照和卫生许可证，从业人员必须办理健康证，持证上岗。须保持经营场所的卫生整洁，做好经营场所消毒、服务人员身体健康定期检查及自我防护工作。

第三十一条 商超经营者必须规范建立健全进货台账，真实、

全面、如实记录购进商品的名称、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，同时定期查阅进货记录进行自查自检，发现问题及时处理，进货记录须保存 2 年以上。所有商品进货渠道必须是正规生产厂家，并索要三证：生产许可证、产品合格证、卫生许可证。严格贯彻执行《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法》、国家有关食品 QS 认证标准和相关法规。

第三十二条 校园商超必须以质优价廉、优质服务、服务师生为宗旨，商超内的所有商品必须明码标价并承诺所提供的商品价格不高于同期市场平均价格。

第三十三条 商超经营者应具备良好的职业道德，树立良好的服务形象，礼貌待客，文明服务，商超经营者应积极完善服务体系，妥善处理消费者投诉，自觉接受学校有关部门及政府各职能部门的卫生、质量、价格等的监督检查。

第三十四条 资产经营公司经营部在两校区的专职管理人员形成每日巡查监督检查的长效工作机制，做到每日巡查全覆盖。

第五章 检查、管理与监督

第三十五条 后勤处、资产经营公司作为学校食品安全监督检查机构，应定期不定期对食堂、面包房、卤菜店、商超、个体餐饮进行检查，对于违规事项，要查明原因，明确责任，落实整改措施、按程序规范处理。

第三十六条 经营学校食堂、商超的社会企业要建立自上而下的食品安全管理网络，增强安全防范意识，严禁非工作人员进入食品加工操作间及食品原料存放间等场所，确保食品安全。

第三十七条 经营学校食堂、商超的社会企业应建立完整的内部管理检查制度，并做好检查记录，发现问题及时整改，不断提高服务质量和管理水平。

第三十八条 经营学校食堂、商超的社会企业应选配政治觉悟高、工作责任心强的同志担任专职食品安全管理员。定期组织员工学习食品安全知识，开展职业道德教育和法制教育，严格落实食品安全管理制度，规范工作行为。

第六章 食品安全事故应急处置

第三十九条 后勤处、资产经营公司应根据《学校突发食物中毒事故应急预案》合理处置食品安全事故。当发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，应当立即采取下列措施：

- （一）积极协助校医院及医疗机构进行救治；
- （二）立即停止供餐，并按照规定向学校、所在地教育、食品安全监督管理、卫生健康等部门报告；
- （三）封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，并按照食品安全监督管理部门要求采取控制措施；
- （四）配合卫生健康、食品安全监督管理等部门进行现场调查处理；
- （五）配合相关部门对用餐师生进行调查，及时与师生家人联系，通报情况，做好沟通交流工作。

第七章 责任制和责任追究制

第四十条 社会企业是经营食堂、商超的责任主体，其法定代表人是第一责任人，经理（店长）是直接责任人，社会企业应

按照国家法律法规并结合高校实际建立健全各项食品安全管理制度，做到每日自查并接受各级监管部门的监管，确保食品安全及各项工作正常运转。

第四十一条 学校后勤处、资产经营公司是履行监管职责的主体，后勤处内设专职管理机构对委托经营食堂、面包房、卤菜店的社会餐饮企业实施监管，资产经营公司内设专职管理机构对校园商超、个体餐饮实施监管。相关部门应加强监管队伍培训，提高监管队伍素质和监管能力，防止监管和查处不严、违规不究以及监管缺失、以罚代管等现象出现；应加强廉洁自律教育和监督，杜绝各种不正之风，树立监管队伍的良好形象，督促监管队伍尽职尽责，有效降低食品安全风险。

第四十二条 后勤处、资产经营公司的食品安全管理员负责对委托经营学校食堂、商超、面包房、卤菜店的社会企业和个体餐饮日常监管，应自觉加强食品安全法律法规和相关管理制度与规定的学习，掌握监管业务知识，根据“全覆盖、各环节不留死角”的监管要求，按照监管流程，严格仔细检查，对存在的问题认真填写相关检查记录，并以书面形式告知委托经营的社会企业，要求其限时整改，并对整改情况进行复查；若发现存在重大安全隐患，应及时报告学校相关监管部门，下达书面通知责令其立即或限时整改消除安全隐患，并给予相应处罚。

第四十三条 若因监管缺失、措施落实不到位而发生安全事故或造成不良影响的，按照相关部门工作职责和“谁主管、谁负责”的原则，依照学校相关规定，严肃追究相关部门、单位领导和直接责任人的责任。

第四十四条 本制度自印发之日起施行。

第四十五条 本制度由学校食品安全工作领导小组办公室负责解释。