

# 广东工业大学食堂食品安全管理规定

为了防止食堂食物中毒或其他食源性疾患事故的发生，保障师生员工的身体健康。根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》及《学校食品安全与营养健康管理规定》等法规精神，结合我校的具体情况制定本管理规定。各食堂的食品安全管理必须坚持预防为主的工作方针，落实岗位责任制、勤检查、加强管理、消除隐患、杜绝各类安全事故的发生，确保食品安全。本管理规定适用于我校内所有从事食品制作生产、经营单位。

## 第一章 制度与机构管理规定

**第一条** 各食堂必须建立食品安全管理机构，建立健全各项食品安全管理制度和人员的岗位责任制。

**第二条** 各食堂必须设有专职（总负责）食品安全管理员。

**第三条** 各食堂必须建立食堂食品安全档案，各种资料（含日常自检记录）、文件、证件、证书及采购时按规定索取的有关证据等必须齐全有效。

## 第二章 证件管理规定

**第四条** 凡在我校内从事食品制作生产、经营活动及出售食品（含饮料、包点、冷冻食品等的单位，必须向所属地域的行政服务中心申办《食品经营许可证》。

**第五条** 食堂及校内从事生产、销售食品的从业人员必须先经过所属地域的卫生服务机构、医院的健康检查和培训取得食品从业人员《健康证明》和《培训合格证》后方可从事食品加工及销售工作。严禁无证上岗。

## 第三章 环境卫生安全管理规定

**第六条** 食堂应保持室内外的环境整洁，必须配备专职人员负责保洁工作。每餐餐后清扫饭厅、售饭间及各类操作间的地面，并用清洁剂、消毒剂拖洗地面。定期清洗各种排水沟、抽排气设备，做到排水沟排水畅通、无堵塞、无杂物；抽排气设备无油垢沉积、无滴油现象。定期清洗墙壁、天花和门窗（含纱门窗），做到无积尘、无油污。

**第七条** 食堂的加工垃圾、废弃物（含各种外包装材料）必须按垃圾分类要求

装入专用容器并加盖密封及堆放整齐。做到班产班清，当天清运，并清洗好存放场地和清洗容器，使之保持整洁。

**第八条** 定期喷洒消毒水、定期定点投放杀虫药和放置粘鼠胶，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生地。

**第九条** 各类工作平台、洗菜（肉）池、洗碗池、解冻池等标识要清楚，不得交叉使用。并在使用后当班要立即搞好清洁工作，保持表面光洁，无污垢、无油污和无积垢无积水。

**第十条** 灭蝇灯、紫外线消毒灯、风帘机及空调机等设备要有专人负责管理，各种设备性能完好；售卖间、熟食间当室内温度高于 25℃时应开启空调设备，使室温控制在 25℃以下；大厅空调根据季节需求在开餐前提前开启，灭蝇灯、风帘机等应在开门营业时启动；紫外线消毒灯应在开餐前（无人状态下）开启 30 分钟。

**第十一条** 化油池要定期清理，清理完后要及时上盖并清扫（洗）围场地，做到无油污、无杂物。

**第十二条** 凉菜间、熟食间、售饭间等专间必须安装空调机及空气消毒设备。保证室内温度不高于 25℃，并每天进行空气消毒。凉菜间、熟食间、面包房、点心间等专间必须配备专用冰箱冷柜。预进消毒间配备二次更衣功能，必须安装脚踏式或感应自动水龙头、消毒喷淋器、干手器，并配备消毒洗手液。

#### **第四章 食品（含原材料）采购管理规定**

**第十三条** 采购员必须到持有有效《营业执照》和《食品经营许可证》的供应商（单位）采购食品或食品原材料，并按规定索证索票（所索的复印件须加盖公章、并注明复印件与原件相符），做好采购记录，以便溯源。可选择相对固定食品或食品原材料供应商，以保证供货质量。

**第十四条** 禁止采购以下食品或食品原材料、配料：

（一）腐败变质、油脂酸败、霉变、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常、含有毒有害物质污染，可能对人体健康有害的食品或原材料；

（二）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；

（三）超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品；

（四）无生产厂家、无产地、无保质期（无生产日期）、无 QS 认证及无中文标

识的进口食品或原材料；

（五）不得在校外购进熟食(含各种烧卤食品、凉菜、裱花蛋糕及各种面包点心类食品)供师生食用；

（六）其他不符合食品安全标准和要求的食品或原材料。

**第十五条** 必须与各类食品（含原材料）、主要配料供应商签订食品安全供货合同。

## **第五章 库房安全管理规定**

**第十六条** 仓管员不得验收无相关证件的食品及原材料；不得验收上述第十四条规定禁止采购的食品或原材料；不得保管腐烂、变质、霉变、过期的食品或原材料。

**第十七条** 食品及原材料的储存应分类、分架、离墙、离地（15cm）存放。果蔬类货物存量不宜过多，以预存三天的用量为宜。要定期检查库存物品，及时处理变质或超过保质期的食品或原材料。坚决执行先进先用，后进后用的仓管原则。

**第十八条** 各类库存物品必须标识清楚，摆放整齐，资料详实完整。所有库存物品都应有完整、良好的外包装，散装食品或原材料必须用无毒塑料桶或不锈钢桶加盖盛装。

**第十九条** 用于存放食品或原材料的冷藏设备必须标识清楚。原材料、半成品、熟食品必须分库存放，存放在冰箱内的半成品、回收的熟食还须用保鲜纸或密封容器封闭好后才能进库（或冰箱内）存放。严禁生熟混放、半成品与原材料混放，防止交叉污染。

**第二十条** 未用完的点心馅料、半成品点心应在冷柜内存放，并在规定的有效期内使用；奶油类原材料应低温存放；水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在10℃以下或60℃以上的温度条件下存放。

**第二十一条** 蛋糕胚应在专用的冰箱中贮存，贮存温度在10℃以下；植脂奶油裱花蛋糕储藏温度在 $3\pm 2^{\circ}\text{C}$ ；蛋白裱花蛋糕、奶油裱花蛋糕、人造奶油裱花蛋糕贮存温度不得超过20℃。

**第二十二条** 食品、原材料及配料储存场所禁止存放有毒、有害物品及私人物品。

**第二十三条** 仓库要做好防潮、防霉、防鼠、防毒、防蝇、防虫、防尘措施，

确保仓库无鼠迹、无蟑迹。

**第二十四条** 定期对库房进行卫生清洁及库内消毒，做到库房无积尘、无积水、无蜘蛛；定期对冰库、冰柜、冰箱进行除霜及清洁。

**第二十五条** 无关人员一律严禁进入各类库房。

## **第六章 食品加工安全管理规定**

**第二十六条** 食品加工前应认真检查待加工的食品或原材料及各种配料，如有腐败、变质、霉变、有异味或其他感官性状异常的，不得加工和使用。食品加工（含粗加工）必须在规定的加工间内进行，禁止在其他公共场所加工食品。

**第二十七条** 各种食品及原材料在使用前应洗净；动物性食品、植物性食品应分池清洗；水产品宜在专用水池清洗；禽蛋在使用前应对外壳进行清洗；蔬菜类材料每天应进行农药残留检测，并要做好记录；加工后的蔬菜瓜果必须无泥沙、杂物、昆虫。蔬菜瓜果加工时必须做到一拣（拣去腐烂的、不能吃的）、二洗、三浸（必须浸泡半小时）、四切（按需要切形状）、五炒。

**第二十八条** 已经过细加工（清洗）待热加工的原材料或半成品必须用专用容器盛载，且不能直接置于地上，以防止再次污染。

**第二十九条** 加工后的熟食品（含各种冷盘）用专用菜盘盛装后不得叠放，且应与食品原材料或半成品分开存放，防止交叉污染。加工好的食品必须 100%留样，每份留样数量不少于 125g，并在 0-8℃冰箱内冷藏保留 48 小时，同时做好标识和记录。

**第三十条** 各样食品烹饪后至出售前一般不得超过 2 小时，若超过 2 小时存放的，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

**第三十一条** 食堂卖剩的各类食品（含点心类食品）必须冷藏保存，且冷藏时间不得超过 24 小时；再次使用时，应在确认没有变质的变味的情况下，必须经过高温彻底加热、烧熟煮透，大块食品的中心温度应不低于 70℃后方可继续出售。一般叶菜不得隔天出售。

**第三十二条** 凉菜间及熟食间必须专人负责操作，非专间工作人员不得擅自进入专间；专间的加工用具（含刀具、砧板、抹布等）、容器必须专用。用前必须经过严格的消毒，用后必须清洗干净并保持清洁。各类专间必须设有单独门窗。进出凉菜间、熟食间及售饭间必须随手关门。

**第三十三条** 食品加工使用食品添加剂必须严格按照《食堂食品添加剂使用工作制度》执行。

## **第七章 食堂工作人员个人卫生管理规定**

**第三十四条** 进入操作间前必须穿戴工作服（帽）、佩戴工号牌，衣、帽、鞋要干净整洁。进入售饭间、熟食间、凉菜间工作的工作人员，在进入工作间前必须在预进间用消毒液洗手消毒和戴口罩、戴工作帽，且头发不能外露。

**第三十五条** 食堂从业人员必须养成良好的个人卫生习惯：勤洗手、勤洗衣；不留长指甲、不涂指甲油；男员工不留长头发；不戴戒指手饰和不穿拖鞋上班。严禁在食品加工场所及销售场所吸烟。

**第三十六条** 各食堂要认真落实晨检制度，指派专人负责。如发现有发热、咳嗽、腹泻、呕吐等症状和化脓性皮肤疾病患者及其他有碍食品卫生的疾病的，应立即暂停其工作，待症状消失后方可重新上岗。

## **第八章 洗消间安全管理规定**

**第三十七条** 洗消间的各种水池、消毒柜、保洁柜、杂物柜等要标识清楚且要专用，不得互串使用。

**第三十八条** 各种清洗设施和消毒设备要保持干净、完好能用；要经常检查设备的运行情况，如有故障应及时报修。

**第三十九条** 保洁柜必须密闭良好，每天使用前必须清洗消毒好；柜内应无杂物（含私人物品）、无积尘油污、无蟑螂鼠迹。

**第四十条** 严格按照各消毒设备的技术要求进行操作，保证有足够的消毒时间和消毒温度（热力消毒）：煮沸、蒸汽消毒要保持 100℃，时间 10 分钟以上；远红外线消毒一般应控制温度 120℃，时间 15—20 分钟。消毒时不得过量放置待消毒餐具，以保障消毒质量。建议不要采取化学消毒的方法进行餐具消毒。

**第四十一条** 餐具菜盘（含各类盛装食品的托盘）清洗时必须做到一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁的工作程序：首先刮清沾在餐盘表面上的大部份食物残渣污垢，再用含洗涤济溶液洗净餐具表面，然后用清水冲去残留的洗涤剂，最后洗净的餐具晾干水后放进消毒柜进行消毒。消毒好的餐具必须表面光洁、无油污、无异味、无滴水。

**第四十二条** 员工要戴口罩和一次性手套拿取消毒好的餐具直接放入保洁柜存放或直接送到备餐间备用，严禁再次用毛巾或餐巾擦拭餐具，以免再次污染。

## **第九章 其他各种安全管理规定**

**第四十三条** 严禁将消防设备用作非消防用途使用。

**第四十四条** 禁止在厨房内同时使用两种以上的燃料。

**第四十五条** 加强操作间的门禁管理，禁止无关人员进入食堂的操作间。

**第四十六条** 经常检查、清洁厨房的各类机械（含抽排、送风气）设备、水电设施、燃气设施和各类厨具设备及土木构件，使之保持良好的技术状态。发现故障要及时维修或报修。

**第四十七条** 要经常注意观察所属员工的思想、行为状况，发现不正常者应从速处理好，以免各类安全事故发生。

**第四十八条** 对地方政府有关部门或校内各有关部门在日常的食品安全检查中所发出的监督文书等要认真进行整改，不得有违。

**第四十九条** 如有违反上述各项卫生管理规定者，按《广东工业大学食堂规范操作检查管理规定(试行)》进行处罚。情节严重或者屡查屡犯者，将责令其停业整顿直至终止承包合同。触犯政府有关法律法规者，将交由政府有关部门处理。

**第五十条** 本管理规定于二〇二〇年一月一日实行。