

湖南女子学院文件

湘女院行字（2024）155号



关于印发《湖南女子学院食品安全管理规定》 的通知

各部门、各单位、各经营单位：

《湖南女子学院食品安全管理规定》已经学校校长办公会研究通过，现印发给你们，请遵照执行。



湖南女子学院食品安全管理规定

第一章 总 则

第一条 为加强食品安全管理，规范食品经营行为，落实食品安全主体责任，细化过程管理、处罚规定，保障师生食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法及其实施条例》《餐饮服务食品安全操作规范》《学校食品安全与营养健康管理规定》《食品经营许可和备案管理办法》《食品生产经营监督检查管理办法》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》等法律、法规及相关规定，结合本校实际情况，制定本规定。

第二条 本规定适用于在学校从事食品加工、销售等经营和服务的所有第三方单位（以下简称为“各经营单位”）。

第三条 学校成立由校长任组长（主要负责人），分管后勤工作的副校长任副组长（安全总监），党政办、学生工作部、保卫部、后勤基建处、团委等部门负责人为成员食品安全领导小组。下设办公室在后勤基建处，由处长任主任、负责后勤管理工作副处长任副主任，负责学校食品安全管理的组织、实施、协调等工作。由膳食科工作人员（专兼职食品安全管理员）具体落实日常检查、监督管理和上传下达工作，督促各经营单位落实落细主体责任，配合上级市场监督管理部门进行事故处理，制止经营和服务中发现的不良行为。

第四条 各经营单位须严格按照食品安全法律法规、规章制度和食品安全标准的要求从事食品经营服务活动，接受相关部门监督检查，承担经营和服务中相应的食品安全责任。

第二章 监督管理

第五条 各经营单位必须依法取得《营业执照》《食品经营许可证》，按照许可范围依法经营，并在经营场所醒目位置悬挂或者摆放相关证照。未取得《营业执照》《食品经营许可证》的单位，不得从事食品经营和服务活动。

第六条 各经营单位须建立健全食品安全监督管理制度，指定在校负责人、食品安全员、仓库保管员，制定相应的食品安全管理制度。食堂还应按照合同要求，配齐食品安全总监、厨师等工作人员。

第七条 各经营单位工作人员必须自觉接受学校的管理与监督，依法依规从业、文明礼貌用语、热情周到服务。

（一）各经营单位必须建立从业人员健康档案，每年至少进行一次健康检查，取得健康合格证明后方可从事相应的岗位工作。

（二）从事直接入口食品工作人员，若患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的，应当及时调整更换工作岗位。

（三）工作人员上班时须统一着装，穿戴工作衣、帽并将头发置于帽内，售卖时戴好口罩，不能用手直接接触售卖的食物，不得佩戴首饰、涂指甲油、穿拖鞋，保持个人卫生整洁、衣帽洁净。

（四）工作人员不得有在操作间、售卖间内吸烟、饮酒、嚼槟榔、随地吐痰、乱放私人物品等行为。

（五）工作人员不得无故与师生员工发生争吵，合理合法处理事务纠纷。

（六）工作人员必须依据职责分工，做好员工晨检、物

品出入库、餐饮具消毒、食品留样、教育培训餐余垃圾处置等台账记录。

第八条 各经营单位须定期组织员工进行针对性的食品安全知识培训和日常安全管理教育，学习食品安全法律法规、工作标准和业务知识等，明确其食品安全责任，并建立教育培训档案。

第九条 各经营单位须建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验和索证索票制度。

（一）从食品生产单位、批发市场等采购食品及原料，须查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等资料；从固定供货商或者供货基地采购食品及原料，须查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体经营商户等采购食品及原料，须索取并留存采购清单。

（二）建立采购记录制度。采购记录须如实记录产品名称、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，或者保留载有上述信息的进货票据。

（三）建立出入库验收登记制度。出库时，库存的食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品，须如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货单位、供货人及联系方式、入库日期、出库具体时间，并经各经营单位指定的在校负责人、仓库保管员和领料人签字后，方可出库使用；入库时，采购的食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品，须经供货单位供货人、各经营单位指定的在校负责人、仓库保管员签字验收后，方可入库保管。

（四）及时按照产品品种、进货时间先后次序有序整理采购记录、票据等资料备查，存档期限不得少于 2 年。

（五）所有库房须分区明确、干净整洁、干燥通风，确保食品原料卫生安全。存放的物品要离地、离墙，食品与非食品要分开存放，库房食品要标明食品名称、生产日期或进货日期、有效日期、数量等，同类食品应当先进先出，定期检查清仓。

第十条 各经营单位不得采购、使用和经营《食品安全法》第三十四条规定禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

第十一条 各经营单位必须按照国家有关规定和食品安全标准采购、保存和使用食品添加剂。食品添加剂必须有正规采购渠道，禁止采购使用违反《食品安全法》中规定的食品添加剂；按规定做好详细的台账，做到专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账；添加剂使用完毕，及时将添加剂放入密闭专柜保存。

第十二条 后勤基建处还须督促各经营单位建立严格的安全保卫措施，严禁非经营服务人员随意进入食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生饮食卫生与安全。

第十三条 各经营单位应当严格遵守国家市场监督管理总局制定的饮食服务食品安全操作规范、食品经营许可证管理办法，在经营和服务过程中应当符合下列要求：

（一）所有贮存食品原料的场所应当分类分架存放，保持设备清洁。荤、素、水产、清洗池、刀具、砧板、操作台、存放及使用容器等要有明显标识。

（二）应当保持食品加工经营场所的内外环境整洁，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件，做到防蝇、防鼠、防尘设施设备齐全有效，门窗（帘）干净、明亮、

完整、无积尘。

（三）库房、操作间及售卖间等，禁止存放有毒有害物品。

（四）因所有经营和服务场所不具备制作凉菜的条件，为防止食物中毒事故的发生，各经营单位严禁制作销售凉菜。

（五）应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，确保正常运转和使用。

（六）及时清洗消毒餐具、饮具，备好专用设施、做好台账记录，不得使用未经清洗和消毒的餐具、饮具；购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，应当查验其经营资质，索取消毒合格凭证。

（七）用于餐饮加工操作的工具、设备必须有无毒无害标志或者区分明显，并做到分开使用存放、用后洗净保洁；接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行消毒。

（八）冰箱（柜）须具有温度显示功能、用途标识清楚、专人检查维修、及时清洁除霜，确保冷藏、冷冻温度达到规定要求。

（九）操作间卫生清洁，地面干净、无积水、无杂物，操作台、存放架、灶台、墙面及售卖台卫生整洁。就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污。保持周边环境整洁、及时清理垃圾，垃圾容器定期清洗加好盖。

（十）在制作加工过程中应当检查待加工的食品及食品原料，发现有腐烂变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用。

（十一）食品原材料要按顺序在规定的操作间进行加

工，且加工生食和熟食的砧板严格区分、禁止混用。

（十二）需要熟制加工的食品，应当烧熟煮透；需要冷藏的熟制品，应当在冷却后及时冷藏；直接入口食品、食品原料、半成品均应分开存放。

（十三）按规定做好食品留样工作，配齐专用温度计、电子称、保鲜盒、标签及冰箱，指定专人负责收集、标识、记录，做到留样种类齐全、样品重量足额、存储时间达标、标签规范清晰、冰箱整洁无异物。

（十四）各类清洁物品按标识位置定位存放，洗涤剂、消毒剂用后统一归放，防止误用或污染食品。

（十五）无法达到各类原料清洗池分开使用的加工间，应在加工不同种类原料前做好清洁消毒，防止交叉污染。

第十四条 禁止发生以下影响食品安全的违法违规行为：

（一）用非食品原料制作加工食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质，或者用回收食品作为原料制作加工食品。

（二）使用有毒、有害或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品的。

（三）从事直接接触食品工作的人员患有有碍食品安全疾病的。

（四）经营腐败变质、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。

（五）经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其他制品。

（六）经营未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类制品。

(七) 经营超过保质期的食品。

(八) 经营国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品。

(九) 有关部门责令召回或者停止经营不符合食品安全标准的食品后，仍拒不召回或者不停止经营的。

(十) 拒绝食品安全监督检查或隐瞒有关情况资料的。

第十五条 学校食品安全管理人员严格按照“日管控、周排查、月调度”制度，不定期对各经营单位食品安全工作进行检查督促，及时处置日常管理中发现的食品安全事件，下发通知限时整改，分级分类实施量化管理。对经营和服务过程中有不良信用记录的单位和高风险食品种类，进行重点监督管理。

第十六条 所有食品的售卖价格必须经后勤基建处审定后方可执行，未经批准不得擅自调高食品价格或变相涨价。

第三章 事故处理

第十七条 学校职能部门和各经营单位均应制定食品安全事故处置预案，健全安全防范措施。

第十八条 对发生食品安全事故（件）的单位，应当立即封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场，在2小时之内向学校职能部门和辖区市场监督管理部门报告，并按照要求采取控制措施。

第十九条 学校和各经营单位应当配合上级市场监督管理部门进行食品安全事故调查处理，按照要求提供相关资料和样品，不得以任何理由拒绝。

第四章 责任追究

第二十条 对发生食品安全事件且未造成社会影响的经营单位，采取对照合同条款下达整改通知，并予以相应罚款。

第二十一条 对发生食品安全事件且造成社会影响的经营单位，学校将酌情依据其影响程度，约谈经营单位负责人，督促限时整改；列入学校失信名单，不得以任何形式投标学校任一经营、服务项目。

第二十二条 对违法违规经营、发生食品安全事故的经营单位，报行政主管部门查处，并根据湖南女子学院与涉事经营单位签订的合同追究违约责任；构成犯罪的，依法移交司法机关处理。

第五章 附 则

第二十三条 本规定解释权属学校后勤基建处，自公布之日起施行。