

# 厦门东海职业技术学院文件

东海职院〔2024〕92号

## 关于印发《厦门东海职业技术学院食品安全卫生管理办法》 的通知

校属各单位：

为规范学校食堂食品安全管理机制，落实管理责任，保护学校师生身体健康和生命安全，现将《厦门东海职业技术学院食品安全卫生管理办法》予以印发，请遵照执行。

特此通知。

附件：《厦门东海职业技术学院食品安全卫生管理办法》



厦门东海职业技术学院校长办公室

2024年9月19日印发

附件:

## 厦门东海职业技术学院食品安全卫生管理办法

### 目 录

- 第一章 总则
- 第二章 食品安全卫生管理
- 第三章 食品安全风险日管控、周排查、月调度工作
- 第四章 从业人员健康管理
- 第五章 食品留样
- 第六章 场所及设施设备清洗消毒和维修保养
- 第七章 用餐场所管理
- 第八章 进货查验和查验记录
- 第九章 食品贮存管理
- 第十章 餐饮具清洗消毒保洁管理
- 第十一章 附则

### 第一章 总 则

第一条 为了规范学校食堂食品安全管理机制,落实管理责任,保护学校师生身体健康和生命安全,依据《食品安全法》、《食品经营许可管理办法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等规定,结合我校实际,制定本办法。

### 第二章 食品安全卫生管理

第二条 建立食品安全责任制,学校法定代表人(负责人)对食品安全负首要责任,食品安全主管人员对食品安全负直接责任,食品安全管理员对食品安全负具体责任,从业人员对食品安全负岗位责任。

第三条 制定厦门东海职业技术学院食品安全事故应急处置预案。

第四条 制定商户管理实施方案。

### 第三章 食品安全风险日管控、周排查、月调度工作

第五条 食品安全总监负责食品安全风险防控相关工作制度文件的编制、修改及更新,组织做好食品安全风险日管控、周排查、月调度工作。

第六条 食品安全员按照要求落实日管控、周排查、月调度具体工作,按照程序及时上报食品安全总监或者本单位主要负责人。

第七条 对于风险排查中发现的食品安全风险隐患问题,明确责任部门及责任人,相关责任人应采取相适应的防范措施,及时解决发现的问题,确保食品安全。

### 第四章 从业人员健康管理

第八条 从事接触直接入口食品工作的从业人员每年至少进行一次健康检查,取得健康

证明后方可上岗，必要时接受临时检查。

**第九条** 从业人员每日上岗前进行晨检，凡出现发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等症状的，应立即停止工作、及时就医，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

**第十条** 食品安全管理员要及时对本单位餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案及调离档案，组织相关从业人员到体检机构进行健康检查。

## 第五章 食品留样

**第十一条** 学校每餐次食品成品应留样。留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

## 第六章 场所及设施设备清洗消毒和维修保养

**第十二条** 食品容器、工具和设备与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，设备内部角落部位应避免有尖角，以避免食品碎屑、污垢等的聚积。

**第十三条** 加工场所内外环境下班后要及时进行清理，垃圾日产日清，下水道加盖保持通畅，不在加工场所饲养活禽畜，定期开展对老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊子等的消杀，确保环境卫生整洁。

**第十四条** 食品用设施设备每次使用后应及时进行清洗，需要进行消毒处理的应及时消毒，定位存放；盛放直接入口食品的容器清洗消毒后应及时存入密闭专用的清洁保洁柜里。

**第十五条** 定期检查维护食品加工设备是否正常运转、用后是否及时清理并保持清洁。

**第十六条** 定期检查食品贮存、陈列、消毒、保洁等设施是否完好无损、是否保持清洁，冷藏冷冻设施温度显示装置是否准确。

## 第七章 用餐场所管理

**第十七条** 用餐场所要保持整洁，餐具摆台后或顾客就餐时不得清扫地面。餐具摆台超过当餐时间尚未使用的要收回保洁。未经消毒的餐饮具不得摆台上桌。

**第十八条** 发现或被顾客告知所提供的食品确有感官性状异常或变质时，应当立即撤换该食品并积极妥善处理，同时告知有关备餐人员，确保供餐安全卫生。

**第十九条** 工作结束后，做好台面、桌椅及地面的清扫工作，保持餐厅内外环境整洁卫生，加强通风和消毒工作，做好每餐一打扫，每天一清洗。盛装垃圾的容器应密闭，垃圾及时处理，搞好“三防”工作。

## 第八章 进货查验和查验记录

**第二十条** 指定经培训合格的专（兼）职人员负责食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。

**第二十一条** 采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。购物凭证注明供货

方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。长期定点采购的，与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

**第二十二条** 尽量选择在厦门市食品安全信息系统开户的供应商，定点采购。采购食品（含食品添加剂）和食品农产品应向供应商索取厦门市食品安全信息系统开具的《上市凭证》，畜禽及其产品还需索取动物检疫合格证明和检验合格证明。

**第二十三条** 向未加入厦门市食品安全信息系统的供应商采购的，按如下要求进行采购索证索票、进货查验和台账记录。

**第二十四条** 食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，要查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录。采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

**第二十五条** 按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造。记录和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，保存期限不得少于两年。

## 第九章 食品贮存管理

**第二十六条** 贮存场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂等）及个人生活用品。

**第二十七条** 食品和非食品库房分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品时分区存放，不同区域有明显的标识。

**第二十八条** 食品存放要分类分架、离墙离地 10cm 以上，食品、食品添加剂使用时遵循先进先出原则，及时清理销毁变质或超过保质期限的食品及食品添加剂。

**第二十九条** 冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识。冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开放置，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，不得将食品堆积、挤压存放。冷藏、冷冻的温度应分别符合相应食品要求的温度范围。冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁和维修，校验温度（指示）计。

**第三十条** 散装食品应盛装于容器内，在贮存容器上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

## 第十章 餐饮具清洗消毒保洁管理

**第三十一条** 清洗餐饮具、用具用的洗涤剂、消毒剂必须符合国家有关卫生标准和要求。餐具消毒前必须清洗干净，消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物。洗刷餐饮具的水池专用，不得在餐饮具池内清洗食品原料，不得在洗餐饮具池内冲洗拖布。

**第三十二条** 盛放消毒餐具的保洁柜要有明显标记，要经常擦洗消毒，已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放。

## 第十一章 附 则

第三十三条 遇有食物中毒或法定传染病报告规定的传染病以及其他突发公共卫生事件发生时，必须立即向当地卫生监督部门报告。

同安区教育局 24 小时应急值班电话：7022921

同安区市场监督管理局 24 小时值班电话：7122206

同安区卫计局值班电话：7022529

第三十四条 本办法由基建与后勤处负责解释，经校长签发后生效，自发布之日起施行。