

安徽艺术学院文件

院政〔2022〕7号

关于印发《安徽艺术学院食堂 管理办法》的通知

各部门：

《安徽艺术学院食堂管理办法》经学院院长办公会议研究通过，
现予以印发，请按照执行。

特此通知

安徽艺术学院

2022年2月14日

安徽艺术学院食堂管理办法

一、总 则

第一条 为规范学校食堂管理，保障师生食堂饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《食品经营许可证管理办法》《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》等相关法律法规和文件结合安徽艺术学院实际情况，特制定本办法。

第二条 学校食堂是指设于学校校园内，供应学校学生、教职员工等集中就餐的提供者。

二、管理依据

第三条 学校食堂应当按照食品安全法律、法规、规章和食品安全标准的要求从事供餐活动，建立健全食品安全管理制度，采取有效管理措施，保证食品安全并符合营养要求。

第四条 国有资产管理处（后勤管理处）是本办法实施的管理部门，负责办法的修订，负责领导、监督、协调本校食堂的各项工作。根据国家各级法规、学校相关制度、《食品经营许可证》、《食堂租赁合同》等开展日常监管，查处学校食堂违法违规行为，组织对学校食堂进行考核。

第五条 学校食堂的经营者是责任主体。对其生产经营的食品安全负责，对消防安全负责，对生产安全负责，承担社会责任。

三、基本要求

第六条 学校食堂必须依法取得《食品经营许可证》，并签订《安徽艺术学院食堂经营承诺书》。

第七条 为切实加强对全校食品安全的综合监管工作，进一步建立健全食品监管体系，构建食品安全监管长效机制，确保全校师生食品安全，成立安徽艺术学院食品安全工作领导小组（名单及职责见附后）。食堂经营者必须设置食品安全管理机构，配备食品安全员或专（兼）职食品安全管理人员，具体负责食堂食品安全的管理工作。

第八条 学校食堂应建立食品安全管理制度及岗位责任制度，包括从业人员健康管理制度和培训管理制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，留样制度，关键环节操作规程，餐厨废弃物处置管理制度，投诉受理制度以及食品药品监督管理部门规定的其他制度。

第九条 学校食堂从业人员（含临时工作人员）每年必须进行健康检查和食品安全知识培训，到指定的机构体检取得健康合格证明和培训证明后方可从事餐饮服务。凡患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型

病毒性肝炎等消化道传染病（含病原体携带者）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全的病症人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

第十条 学校食堂应建立每日晨检和下午询问、查询制度，并做好记录。食堂从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，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。

第十一条 学校食堂从业人员应当保持良好的个人卫生，操作过程中应保持手部清洁。操作时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。专间操作人员应戴口罩。

第十二条 学校组织学校食堂从业人员参加食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和其他食品安全知识，建立学校食堂食品安全自查及从业人员健康、培训等管理档案。

第十三条 学校食堂食品处理区应设置在室内，按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，并应能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。

第十四条 学校食堂采购食品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件，建立食品进货查验记录台账。米、面、油、蛋、肉类等大宗食品及原辅材料，应参与安徽省高校统一的集中招采方式确定供货商，并与其签订相关的供销合同。

第十五条 学校食堂应设置食品库房，食品库房应配置良好的通风、防潮、防鼠等设施。食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，标识明显。

第十六条 学校食堂在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有腐败变质或者其他感观性状异常的，不得加工或者使用。

第十七条 学校食堂烹饪的食品应烧熟煮透，烹饪后的食品应在备餐间存放。烹饪后至食用超过2小时的，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。

第十八条 生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识，设立固定区域或场所存放。直接入口食品与食品原料或者半成品应分开存放，半成品与食品原料应分开存放。

第十九条 分餐应当在备餐间或符合要求的加工经营场所内进行。多余的食品应及时冷藏，再次食用时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后方可供应食用。

第二十条 餐用具应按规定进行清洗、消毒，消毒后的餐用具应储存在专用的保洁设施内备用，保洁设施内不得存放其他杂物或私人物品。

第二十一条 学校食堂不得超剂量、超范围使用食品添加剂。食品添加剂存放应有固定的场所，标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称，严格“专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、专用称量”。

第二十二条 学校食堂提供的每餐次食品成品必须留样，按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设施中存放48小时以上，每个品种留样量不少于100g，并记录留样食品名称、制作人、留样时间、留样人员、销毁时间和人员等。

第二十三条 学校食堂餐厨废弃物应存放于标识清楚、密闭的容器中，并日产日清。餐厨废弃物应由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运单位或个人处理，并与其签订合同，索取其经营资质等相关证明文件复印件，建立餐厨废弃物处置台账。

第二十四条 学校食堂用水应符合国家标准《生活饮用水卫生标准》（GB5749-2006）规定。

第二十五条 学校食堂的餐饮量化等级评定不得低于B级资质。

第二十六条 食堂售餐时，应按照学校规定的收款方式收款，不得收取现金或变相收取现金，特殊情况须经国有资产管理处（后勤管理处）书面批准。

第二十七条 食堂须建立相应的安全应急管理制度。

四、食堂设施（设备）建设管理

第二十八条 食堂设备更新、添置，设施的扩建、大型维修，由经营食堂的餐饮服务企业（以下简称餐饮企业）申报，国有资产管理处（后勤管理处）审核、报批；餐饮企业自筹资金项目，须报国有资产管理处（后勤管理处）审核、备案。

第二十九条 学校用于食堂的设施、设备，由国有资产管理处（后勤管理处）通过合同委托餐饮企业维护和管理，餐饮企业应确保资产保值。

五、应急处置

第三十条 分管食堂的校级领导，所属部门领导及人员负责指挥及处理学校食堂食品安全突发事件应对工作。

第三十一条 学校食堂发生食品安全事故时，学校应当配合事发地食品药品监督管理部门及相关事故管理部门积极应对，并在校领导指挥下，按照应急预案及时做出反应，采取措施依法处置。

第三十二条 学校根据事发情况，按照有关规定开展食品安全事故调查，有权向食堂了解与食品安全事故有关的情况，要求食堂提供相关资料和样品，并采取以下措施：

（一）封存造成食品安全事故或者可能导致食品安全事故的食品及其原料，并立即进行检验；

（二）封存被污染的食品工具及用具，并责令进行清洗消毒；

（三）经检验，属于被污染的食品，予以监督销毁；未被污染的食品，予以解封。

第三十三条 学校食堂须制定食品安全事故处置方案，当发生食堂食品安全事故时应采取下列措施：

(一) 立即停止经营活动，在 1 小时内报告学校负责部门和上级领导；

(二) 协助医疗机构救治病人；

(三) 保留造成食品安全事故或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、设备和现场；

(四) 配合有关部门进行调查，按要求如实提供有关材料和样品；

(五) 落实各部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

第三十四条 建立学校食品安全突发事件新闻发布工作机制，加强信息发布前的沟通和论证，及时、客观、准确发布权威信息。

六、餐饮企业职责

第三十五条 餐饮企业严格按照《中华人民共和国食品安全法》及有关条例进行生产操作。

第三十六条 餐饮企业依法经营，自负盈亏，独立承担法律责任。

第三十七条 餐饮企业应建立健全规范完备的财务管理、用工管理、操作规范、安全防范、卫生保障、物资采购、质量监控、价格管理和文明服务等制度。

第三十八条 餐饮企业经营范围以经营学生“基本大伙”为主，具体内容 by 合同约定。餐饮企业的食品（包括免费汤）售卖活动必须在售卖窗口进行，就餐大厅内严禁擅自设置任何加工、售卖场所（店中店）。

未经学校批准，餐饮企业不得擅自将经营场所私自转让、出租或分包给第三方。

第三十九条 餐饮企业应积极配合、主动接受当地卫生行政部门、教育行政部门和学校的监督、指导与管理。

第四十条 餐饮企业应无条件做好餐饮供给保障工作，任何情况下非经主管部门批准不得擅自停伙。尊重少数民族学生的餐饮习俗，保障少数民族学生供给。

七、监督管理

第四十一条 管理部门应履行监督管理职责，对学校食堂进行监督检查时有权采取下列措施：

- （一）进入食堂实施现场检查；
- （二）对食堂经营的食品进行抽样检验；
- （三）查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；
- （四）查处有证据证明不符合食品安全标准的食品，违法使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，以及用于违法生产经营或者被污染的工具、设备；
- （五）责令关闭违法从事食品生产经营活动的场所。

第四十二条 学校管理部门监督人员对学校食堂进行监督检查时，应当对下列内容进行重点检查：

- (一) 食品经营许可情况；
- (二) 从业人员健康证明、食品安全知识培训和建立档案情况；
- (三) 环境卫生、个人卫生、食品用工具及设备、食品容器及包装材料、卫生设施、工艺流程等情况；
- (四) 食品加工制作、销售、服务过程的安全情况；
- (五) 食品、食品添加剂、食品相关产品进货查验和索票索证制度及执行情况、制定食品安全事故应急处置制度及执行情况；
- (六) 食品原料、半成品、成品、食品添加剂等的感观性状、产品标签、说明书及储存条件；
- (七) 餐具、饮具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器的清洗、消毒和保洁情况；
- (八) 用水的卫生情况；
- (九) 食堂餐厨废弃物处理是否由有资质单位承担，处理的台账记录。

第四十三条 管理部门应加强对食品原料辅料采购的监督管理，以及防止因采购劣质食品而导致的食品安全事故。

- (一) 检查食堂所需食品原料辅料的采购，保障食品的卫生、安全、质优；
- (二) 严格执行入围供应商，确定合格供应商，并经常对供应商进行考核评价；

(三) 监督食品原料辅料的出入库及库存情况，并加强原材料入库的票据检查；

(四) 检查供货商的相关证照：营业执照、组织机构代码证、税务登记证、负责人身份证；

(五) 大米、面粉、菜油、调料、肉类五大宗食品的供应商，还必须同时具备国家规定的必须具备的相关资质、证书、卫生许可证、产品质量监督检验报告、动物检疫合格证等；

(六) 供应商必须提供正规发票、送货单、收据等；

(七) 不容许采购国家禁止生产经营的食品原材料；

(八) 加强食堂食品库房的检查，不存放过期或腐败变质的食品及原料；

(九) 食堂食品库房严禁存放有毒有害物品；

(十) 采购食品原材料、食品添加剂及食品相关产品验收和进货台账。

第四十四条 管理部门应按照合同对食堂进行监督检查，每周巡查填写《安徽艺术学院日常检查监督评分表》，每月检查填写《安徽艺术学院食堂安全专项整治检查表》，对发现的问题出具《责令整改通知书》。

第四十五条 管理部门应对食堂全面推行食品经营安全监督量化分级管理工作。加强学校食堂标准化建设。

第四十六条 食堂的功能合理布局，要符合食品经营的要求和学校的相关规定。学校食堂根据自身的需求增加或改变食堂后场建筑和功能间结构，要先报批，指明归属权、责任和费用等。设置变更餐饮网点、经营项目、装璜、广告等要先书面报批同意后方可实施。

第四十七条 聘请行业组织、教师代表和学生会成员等成为学校食堂食品安全社会监督员，鼓励大家共同参与学校食堂食品安全监管工作。

第四十八条任何组织或者个人有权举报学校食堂食品安全的违法行为，学校监督管理部门做好学校食堂食品安全举报受理、查处和反馈工作。

八、疫情防控管理及要求

第四十九条 科学制定食堂疫情防控工作方案和应急预案。

第五十条 加强对学校食堂工作人员的健康排查，组织岗前培训落实食堂后厨封闭化管理。

第五十一条 组织实施对学校食堂加工区域、就餐区域人员通道配送电梯间、洗手间更衣间等场所进行清洁消毒。

第五十二条 科学制定学生、教职工错时就餐、分散就餐实施细则。

第五十三条 将学校食堂防控工作物资保障和措施落实的重要内容加强检查和督导。

九、餐饮企业的退出

第五十四条 餐饮企业在经营期间内出现下列情况之一者，学校有权终止合同：

（一）未按相关法律法规建立相应管理制度或执行制度不力，经营管理混乱，被相关行政部门处罚且限期内整改不力的；

（二）造成就餐者食物中毒，或发生消防、设备设施管理不善，损坏严重等安全生产责任事故，造成严重后果的；

（三）因擅自提高饭菜价格、食品卫生安全和服务质量存在问题等而引发就餐人员罢餐、静坐、聚众闹事等群发事件，影响恶劣的；

（四）掺杂使假，销售无证、过期、有害食品，危害学生身心健康，造成后果的；

（五）未按规定范围经营等，经学校规劝、限期整改无效的；

（六）在经营过程中有转包、分包经营行为的；

（七）擅自利用学校资源从事校外社会餐饮服务的或擅自停餐造成严重影响的；

（八）其它严重违规、违约行为的。

十、责任追究

第五十五条 学校食堂接受管理部门的监督管理，对于发现的问题依据相关规定进行处罚。

第五十六条 学校食堂被政府监管部门处罚的，罚款由租赁经营者承担，情节严重的，可以终止租赁合同或经营协议。

第五十七条 学校食堂未履行管理职责，造成设备设施房屋损坏的，学校食堂赔偿损失、维修恢复，情节严重的，可以终止租赁合同或经营协议。

第五十八条 学校食堂未履行管理职责，造成人员伤害的，学校食堂赔偿损失，情节严重的，可以终止租赁合同或经营协议。

十一、附 则

第五十九条 本办法由安徽艺术学院国有资产管理处（后勤管理处）负责解释。

第六十条 食堂管理标准表格附件。

第六十一条 本办法自颁布之日起实施。

附件：安徽艺术学院食品安全工作领导小组名单和职责

附件

安徽艺术学院食品安全工作领导小组名单及职责

名单:

| | | |
|------|-----|----------------|
| 组 长: | 樊嘉禄 | 校党委副书记、院长 |
| 副组长: | 程世锁 | 行政负责人 |
| | 沈端良 | 行政负责人 |
| 成 员: | 刘长华 | 学生处处长 |
| | 陈雪峰 | 保卫处处长 |
| | 侯昌松 | 后勤管理处副处长(主持工作) |
| | 孙来法 | 音乐舞蹈系主任 |
| | 李 伟 | 戏剧影视系主任 |
| | 王珺珺 | 新闻播音系主任 |
| | 罗耀东 | 艺术设计系主任 |

领导小组下设办公室，办公室地点为后勤管理处，由侯昌松任主任，张文全、邓子民具体负责全校的食品工作的协调、督促。

领导小组主要职能:

1、严格按照《食品卫生法》等相关法律和文件要求，建立和健全学校食品安全管理与责任制度;

2、加强对食堂安全的监督管理工作，明确、细化学校在食品安全管理中的职责；

3、督促食堂从业人员落实上岗体检与培训制度，落实食品采购、贮存、加工、销售等各个环节的卫生要求和工作措施。及时检查并结合上级主管部门、卫生执法部门及食品药品监管部门在检查中发现的问题和安全隐患，提出整改意见，督促限期整改排除；

4、加强对师生食品安全的教育管理。