

食品卫生安全管理规定（试行）

浙教院〔2006〕32号

为了加强学校食品卫生和安全的管理，保护师生身体健康，防范群体食源性事故的发生，根据《中华人民共和国食品卫生法》和国家教育部《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》等法律、法规，结合学校实际情况，特制定本规定。

本规定适用于学校后勤师生集体食堂、芳草苑宾馆及校内承包、外包、出租的餐饮小吃店、副食品供应商店。

第一条 师生集体食堂、宾馆和其它校内餐饮、副食品供应点必须高度重视食品卫生和安全，认真执行国家食品卫生法和教育、卫生行政部门制定的高校食品卫生安全有关规定。校内食品卫生和安全坚持预防为主的工作方针，实行由学校行政领导、院务行政部门管理监督、后勤服务公司具体实施的工作原则。

第二条 师生集体食堂必须坚持学校后勤服务公司经营主渠道，不得对外承包。作为师生集体食堂补充的餐饮小吃店、早餐店，以及校内其它副食品供应商店，允许校内外人员（单位）承包或托管，但必须履行严格的“准入制度”，由院务部门和后勤服务公司进行监督和管理。

第三条 师生集体食堂、芳草苑宾馆设施设备布局应符合卫生管理规定。校内其它餐饮点、副食品供应点应有固定场所，符合食品卫生和安全要求。食堂、宾馆、餐饮小吃店、副食品商店应当保持室内外整洁卫生，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

餐饮用具（碗、筷、瓢）使用前必须洗净、消毒，符合卫生标准；未经消毒的餐饮具不得使用。经洗净、消毒后的餐饮具存放应有固定的保洁柜，保洁柜定期清洗，保持洁净。

第四条 食品采购、贮存及加工。

（一）食品采购：主、副食品类大米、面粉、食油和鱼、肉、禽、蛋及主要蔬菜应由学校固定的配送单位供货；其它零星采购应到有工商部门监督下的大型菜市场或超市进货，以保证质量。食品采购人员不得到无证摊贩处进货。禁止采购以下食品：

1. 腐败变质、含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

2. 未经食品检验或检验不合格的肉类、禽类及其制品。

3. 超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品。
4. 其它不符合食品卫生标准 and 要求的食品。

(二) 食品贮存: 食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放, 定期检查、及时处理变质或超过保质期限的食品。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

用于贮存食品的冷藏设备, 必须有明显的标志。生食品、半成品和熟食品应分柜存放。熟制品贮存应当与食品原料或半成品分开存放; 半成品应当与食品原料分开存放, 防止交叉感染。

(三) 加工烹饪: 食品加工工具必须熟、生分开使用, 定位存放, 用后洗净, 保持清洁。食品烹饪必须做到熟透。食品在烹饪后至出售一般不超过 2 个小时; 剩余食品必须冷藏, 冷藏时间不得超过 24 小时, 在确认食品没有变质的情况下, 必须经过高温彻底加热后, 方可继续出售。

芳草苑宾馆、食堂制作凉菜应有专人加工制作, 凉菜加工的刀具、容器必须专用, 用前消毒。凉菜存放有凉菜间, 并配有专用冷藏、洗涤消毒的设施设备。不具备条件的其它小吃店不允许制作凉菜、凉食品。

校内所有加工制作各类烹饪食品、菜肴都必须留有样品, 保存 24 小时以上, 以备查验。

第五条 校内副食品供应商店出售副食品、水果品必须符合食品卫生要求, 不得出售无生产企业商标、无卫生保证或已超过保质期限的副食品, 不得出售腐烂变质的水果, 不得出售卫生不符合要求的自制小吃、点心等饮食及饮料。

第六条 从事校内餐饮、食品加工、销售的从业人员每年必须进行健康检查。新从业人员和临时招收的从业人员都必须进行健康检查, 取得学校所在地街道以上医院出具的健康证后方可从事餐饮、食品操作、销售工作。

餐饮、食品从业人员, 特别是管理人员必须掌握有关食品卫生的基本知识; 具有良好的个人卫生习惯。必须做到:

1. 保持手的清洁卫生, 工作前、就厕后要及时清洗消毒;
2. 穿戴整洁的工作衣、帽, 出售饭菜戴口罩;
3. 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品, 不得用手直接接触食品;
4. 不得在食品加工和销售场所内吸烟。

第七条 学校党政主要负责人为食品卫生安全第一责任人。建立学校食品卫生安全管理主管校长负责制。院务行政部门、后勤服务公司负有直接管理责任。师生食堂、芳草苑宾馆餐饮负责人和其它校内餐饮小吃店、副食品供应店承包经营人是直接责任人。

师生食堂、芳草苑宾馆和其它校内餐饮小吃点、副食品供应点必须配备专职或兼职食品卫生管理员，层层落实食品卫生安全责任制。

第八条 师生集体食堂、芳草苑宾馆和其它餐饮小吃店、副食品供应商店都必须取得卫生行政部门发放的卫生许可证。现挂靠使用师生食堂、芳草苑宾馆卫生许可证的校内餐饮小吃店、副食品供应店，按照“挂靠谁、谁负责”的原则，接受挂靠的部门和单位必须切实承担起食品卫生安全管理的责任，接受卫生行政部门的卫生监督，失职的要追究接受挂靠部门负责人的责任。

第九条 师生集体食堂、芳草苑宾馆和校内其它餐饮小吃店、副食品供应店应当建立自己的卫生和安全管理规章制度及岗位责任制。相关的卫生安全管理条款应在经营场所公示，接受师生消费者的监督。

第十条 师生集体食堂、芳草苑宾馆应建立严格的安全保卫制度，严禁非工作人员随意进入食品加工操作间及食品贮存仓库，以防意外事件的发生，确保师生的安全。

第十一条 学校一旦发生师生食物中毒事故，应立即启动学校《突发公共卫生事件应急预案》，迅速处置。切实做好善后工作，及时查明事故原因和责任，需要追究责任的，按有关规定追究相应责任人的责任。

第十二条 本规定由院务处负责解释。

二〇〇六年四月三日