西安外国语大学文件

西外发〔2020〕152 号

关于印发《西安外国语大学食品安全管理办法（2020 年修订）》的通知

各单位、各部门:

《西安外国语大学食品安全管理办法（修订）》经 2020 年 10 月 27 日校党委会议审议通过，现予以印发，请遵照执行。

西安外国语大学

2020 年 11 月 17 日

西安外国语大学食品安全管理办法
（2020年修订）

第一章　总则

第一条　为进一步加强学校食品安全管理工作，健全和完善食品安全监督检查工作机制，提高食品安全工作管理水平，确保校园内食品卫生安全，保障师生身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》(2015年4月24日第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议通过)、《学校食品安全与营养健康管理规定》(教育部、市场监督总局、卫健委令第45号)文件规定，结合我校实际，特修订本办法。

第二条　本办法适用于学校内一切从事餐饮、食品销售经营活动的部门和单位。

第三条　学校集中用餐实行预防为主、全程监控的原则，自觉接受上级部门和属地食品安全、卫生健康等部门的监督、指导和检查，接受全校师生的监督。

第四条　学校集中用餐围绕采购、贮存、加工、配送、供餐等关键环节，健全食堂食品安全风险防控体系，保障食品安全，促进营养健康。

第五条　学校按照食品安全法律法规规定和健康中国战略要求，建立健全相关制度，落实校园食品安全责任，开展食品安

全与营养健康的宣传教育。

第二章　　管理体制

第六条　学校成立食品安全工作监督检查小组，由校长任组长，分管后勤工作的校领导任副组长，党委办公室·校长办公室、宣传部、学工部、研究生工作部、保卫处、教育产业发展中心、校医院、信息技术中心、附属西安外国语学校、后勤管理处等部门负责人为成员，代表学校行使食品安全监督检查职责，做好食品安全突发事故应对工作，将食品安全纳入学校安全风险防控体系建设。

第七条　后勤管理处自觉完善食品安全管理制度，建立健全岗位责任制度，加强学校食品安全监督管理，建立食品安全信用档案，及时向学校报告食品安全相关信息；对学生食堂食品安全管理人员进行抽查考核，做好食品安全管理和宣传教育；会同有关部门开展学校食品安全事故调查处理。

第八条　学校设专职食品安全监控管理员，监督检查食堂卫生、食品安全，落实各项具体工作规定；学生食堂建立严格的安全防范措施，严禁非食堂人员随意进入学生食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐卫生和安全。

第九条　后勤管理处定期对学生食堂开展食品安全专项检查，督促指导餐饮服务实体落实食品安全责任。当发现或就餐人员提出食品有异常或可疑变质迹象时，餐饮服务实体必须认真对

待，立即对该食品和同类食品进行取样封存、彻底调查，并做出相应处理。

第十条 学校对学生加强饮食安全教育，进行科学引导，劝阻学生不买街头无证商贩出售的盒饭及食品，不食用来历不明的可疑食物；对学生开展食源性疾病预防和营养健康的知识教育，以及相关疫情防控处置工作；组织医疗人员救治因食品安全事故导致人身伤害的人员。

第三章 学校职责

第十一条 学校食品安全工作实行校长负责制，校长为第一责任人，将食品安全作为学校安全工作的重要内容，建立健全有关食品安全管理制度。食品安全工作由分管后勤工作的校领导指导后勤管理处及相关职能部门各负其责，定期组织开展食品安全隐患排查，认真落实食品安全责任制和工作要求。

第十二条 后勤管理处每周定期或不定期地对学生食堂进行食品安全隐患排查，对检查过程和检查结果认真做好书面记录，保存备查。对安全与卫生方面存在的问题和不足，能够及时解决的，现场予以解决；未能及时解决的，会同相关部门认真讨论并提出工作方案。

第十三条 学校利用公共信息平台向师生公开食品采购、食堂管理等相关信息，保障师生的知情权、参与权、选择权、监督权。畅通食品安全投诉渠道，听取师生对食堂管理服务及其他有关食品安全方面的意见、建议。

第四章　　食堂管理

第十四条　学校自主经营的食堂坚持公益性原则，不以营利为目的。引入社会力量委托管理学校食堂时，须以公开招标等方式选择依法取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或符合条件的餐饮管理单位。学校与受委托方依法签订合同，明确受委托方在食品安全与营养健康方面的义务，督促其落实食品安全管理制度、履行食品安全与营养健康责任。受委托方须依照法律、法规、食品安全标准以及合同约定进行管理，对食品安全负责，自觉接受学校的监督。

第十五条　校内所有餐饮、食品经销场所的新建、扩建、改建经后勤管理处考察审核，符合《中华人民共和国食品安全法》有关规定和要求的，报上级部门批准后实施。

第十六条　学生食堂在依法取得食品经营许可证后，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营。

第十七条　学生食堂要建立食品安全与营养健康状况自查制度。当条件发生变化，不再符合食品安全要求的，立即整改;有发生食品安全事故潜在风险的，立即停止食品经营活动。

第十八条　学生食堂从业人员须持有合法的体检健康合格证，从业人员的健康证明在食堂显著位置进行统一公示。从业人员中途更换，新来人员应立即进行体检并取得合法的健康合格证后方可上岗。从业人员患有有碍食品安全的病症时，立即脱离工作岗位，待查明病因，排除病症或治愈后，方可重新上岗。

第十九条 学生食堂从业人员、管理人员须掌握有关食品安全的基本知识和相关行业要求，定期学习国家有关食品安全的法律、法规和食品安全理论知识，切实增强食品卫生安全意识。

第二十条 学生食堂从业人员应养成良好的个人卫生习惯，加工操作直接入口食品前，用流动清水洗手、消毒；不留长指甲，不涂指甲油，在工作期间不戴首饰；在工作期间穿戴整洁的工作服、工作帽，并将头发置于帽内；做到勤洗手、勤洗澡、勤理发、勤换工作服；在工作期间戴口罩，不面对食品打喷嚏、咳嗽或有其他有碍食品卫生安全的行为；不得在食堂内有吸烟等行为。

第二十一条 食堂、餐厅、食品经销、加工场所保持内外环境整洁，与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。采取有效措施预防和消除老鼠、苍蝇、蟑螂和其他有害昆虫及其滋生条件。

第二十二条 学生食堂应具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。有相对独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备要定期维护、清洗、消毒；保温设施及冷藏冷冻设施要定期清洗、校验。

第二十三条 食堂、餐厅要有足够的照明、通风、排水、更衣、盥洗、洗涤、消毒设施，并配备防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、以及符合卫生安全要求的存放垃圾和废弃物的设备或者设

施。

第二十四条 食堂有专用餐饮消毒池等清洗设施设备。采用化学消毒的不得与清洗蔬菜、肉类等设施设备混用。

第二十五条 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器餐具，洗刷有专用水池，不得与洗菜、肉类等其他水池混用。洗涤、消毒餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用的洗涤剂、消毒剂符合食品卫生安全标准或要求，有固定的存放场所或橱柜，有明显的标记。

第二十六条 学校在校园安全信息化建设中，优先在食堂食品库房、烹饪间、备餐间、留样间、餐具饮具清洗消毒间等重点场所实现视频监控全覆盖。

第二十七条 学生食堂建立食品安全追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯。要严格落实原料采购责任制，具体责任落实到人，实行“谁采购，谁验收，谁负责”的责任制度。要对采购人员加强专业培训和教育，供应食品的企业应证照齐全、卫生条件、制作工艺符合卫生质量与安全标准的。大宗食品原料实行公开招标、集中定点采购制度，签订采购合同时应明确供货方食品安全责任和义务，保证食品安全；新鲜蔬菜采购由各食堂负责人和采购人员每天跟车采购，并负责核定价格、检查质量，所采购的食品须符合卫生安全标准。

第二十八条 学生食堂不得向未经许可的生产经营者订购食品原料，不得订购隔餐的剩余熟食，不得订购冷荤凉菜食品，订

购饮料或其他食品时要对食品进行严格验收，严把安全质量关。

第二十九条 学生食堂建立统一定点采购食品原材料制度。对大米、面粉、食用油、食盐、肉类(含熟肉制品)五种食品原料进行定点采购；采购肉类等熟食品前要到实地考察，检查证照，备齐证件复印件后方可采购；对不能定点采购的食品应到相对固定食品供应场所进行采购。采购食品原材料要按国家有关规定索取有效检验合格证。

第三十条 学生食堂建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度，如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关凭证。进货查验记录和相关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，保存期限不得少于二年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

第三十一条 学生食堂采购食品及原料，要按照下列要求查验许可相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证:

（一）从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等;

（二）从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等;

（三）从食用农产品生产者直接采购的，查验并留存其社会

信用代码或者身份证复印件;

（四）从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证;

（五）采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明；采购肉类制品的查验肉类制品的检验合格证明。

第三十二条 学生食堂禁止采购、使用下列食品、食品添加剂、食品相关产品:

（一）超过保质期的食品、食品添加剂;

（二）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、食品添加剂;

（三）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;

（四）不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂等相关产品;

（五）法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营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。学生食堂在加工前应当检查待加工的食品及原料,发现有前款规定情形的,不得加工或者使用。

第三十三条 学生食堂提供蔬菜、水果以及按照国际惯例或者民族习惯需要提供的食品应符合食品安全要求。学生食堂不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）；不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、裱花蛋糕等高

风险食品。

第三十四条 食品在烹饪至出售前一般不超过2个小时，若超过2个小时的，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，须经高温彻底加热后，方可继续出售。需要熟制加工的食品应该烧熟煮透，其中心温度不得低于70℃。用于保存食品的冷藏冷冻设备须贴有标识，原料、半成品和成品应当分柜存放。

第三十五条 应当按照保证食品安全的要求存贮食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品；贮存、销售散装食品，应当在贮存位置或在销售的散装食品的容器或外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。食品库房不得存放有毒、有害物品。

第三十六条 学生食堂须对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于125克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应当由专柜冷藏保存48小时以上。食堂加工制作的大型活动集体用餐，批量制售的热食、非即做即售的热食、冷食类食品、生食类食品应当按照前款规定留样，其他加工食品根据相关规定留样。

第三十七条 食品加工储存、冷藏、冷冻、陈列、销售的各种设备或器具要定期清洗、消毒、除臭及维护，确保正常运转和

使用。

第三十八条 可重复使用的餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器使用前必须洗净、消毒，未经消毒不得使用；禁止重复使用一次性餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器。餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器使用后要按照一洗、二涮、三冲、四消毒的步骤洗净，并贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

第三十九条 用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆以及其他工具、容器必须分开使用，定位存放，用后清洗，定期消毒，保持清洁。

第四十条 销售食品时，要使用专用餐具分检传递食品，专用餐具要定位放置，货物与票款分开，防止污染。可供就餐人员自取的调味料、一次性餐具要符合食品卫生安全要求。

第四十一条 学生食堂产生的餐厨废弃物在餐后要及时清除，并按照环保要求分类处理。食堂设置专门的餐厨废弃物分类垃圾桶并明显标识，按照规定收集、存放餐厨废弃物，建立相关制度及台账，按照规定交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。

第五章 食品安全事故调查与应急处置

第四十二条 学校建立集中用餐食品安全应急管理和突发事故报告制度，制定食品安全事故处置方案。学生食堂发生集中用餐食品安全事故或疑似食品安全事故时，立即采取下列措施:

（一）积极协助校医院进行救治;

（二）停止供餐，并按照规定向学校报告;

（三)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、用具、设备设施和现场，并按要求采取控制措施;

（四）配合相关部门进行现场调查处理;

（五）配合相关部门对用餐师生进行调查，做好沟通引导工作。

第四十三条 学校相关人员接到食堂食品安全事故报告后，立即赶往现场调查处理，督促食堂采取有效措施，防止事故扩大。食堂发生食品安全事故需要启动应急预案的，立即向学校报告，按照规定进行处置。

第四十四条 后勤管理处会同党委办公室·校长办公室、校医院等相关部门对食品安全事故进行调查处理。并对与事故有关的因素开展流行病学调查，提交流行病学调查报告。

第四十五条 学校建立健全食品安全信息公布机制，主动关注涉及本校食品安全舆情，统一公布食品安全信息，准确、及时、客观地发布相关工作信息。

第六章 责任追究

第四十六条 学生食堂受委托方违反本办法的由后勤管理处下达整改通知书，责令其限期整改；经整改仍无明显改进的，责令其停业整顿，直至取消其经营资格。

第四十七条 因经营者责任造成严重后果或食物中毒及食

源性疾患的，责令其停业整顿，并视情节要求其支付相应的经济赔偿。

第四十八条 学校食品安全的相关工作人员、相关负责人有下列行为之一的，由学校主管部门给予警告处分；情节较重的，应当给予降低岗位等级或者撤职处分：

（一）知道或者应当知道食品、食品原料劣质或者不合格而采购的，或者利用工作之便以其他方式谋取不正当利益的；

（二）在招投标和物资采购工作中违反有关规定，造成不良影响或者损失的；

（三）怠于履行职责或者工作不负责任、态度恶劣，造成不良影响的；

（四）违规操作致使师生人身遭受损害的；

（五）发生食品安全事故，擅离职守或者不按规定报告、不采取措施处置或者处置不力的；

第四十九条 直接负责学校食品安全管理的工作人员和其他直接责任人员有下列情形之一的，由学校视情节给予相应的处分：

（一）隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的；

（二）隐匿、伪造、毁灭、转移不合格食品或者有关证据，逃避检查、使调查难以进行或者责任难以追究的；

（三）发生食品安全事故，未采取有效控制措施、组织抢救工作致使食物中毒事态扩大，或者未配合有关部门进行食物中毒

调查、保留现场的。

第七章　　附则

第五十条　本办法自发布之日起施行，之前所发相关文件同时废止。

第五十一条　本办法由后勤管理处负责解释。

抄送：校党政领导，档（1）。

西安外国语大学党委办公室·校长办公室　　2020年11月23日印发