

南方医科大学文件

校总字〔2019〕6号

南方医科大学关于印发 《食堂管理办法》的通知

学校机关各部（处、室），各直属单位，各学院、附属医院，资产经营公司，顺德校区管委会：

《南方医科大学食堂管理办法》已经校长办公会议审议通过，现印发你们，请遵照执行。



（联系人：沈新海，联系电话：61647728）

南方医科大学食堂管理办法

第一章 总 则

第一条 为规范学校食堂管理，保障师生食堂饮食安全，提高食堂服务质量，根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等法律、法规和相关规定，结合本校实际，特制定本办法。

第二条 本办法中食堂经营单位指学校为师生提供就餐服务实体和自营单位（包括校本部学生食堂、教职工食堂及顺德校区学生食堂）。

第三条 学校食堂经营单位的各项活动，必须遵守本办法的规定。

第二章 食堂管理部门

第四条 学校总务处代表学校对学校食堂经营单位行使日常监督管理职责。具体职责如下：

（一）负责学校食堂日常管理工作，监督和检查食堂经营单位履行经营管理合同、落实食品安全相关法律法规情况。

（二）负责对学校食堂环境卫生、食品安全、食品价格的监管、整治。

(三) 及时了解师生对食堂经营单位的意见、建议，受理食堂经营单位服务中的投诉事宜。

(四) 协调食堂经营单位与学校其他职能部门关系。

第五条 食堂经营单位须指定食堂负责人，负责本食堂食品安全卫生工作。

第六条 食堂经营单位的经营活动必须在食堂内进行，不得在校内其他场所从事相关经营活动。

第七条 学校成立食堂食品卫生安全工作领导小组，由校领导、党政办、学生处、财务处、总务处和食堂负责人组成。下设办公室（办公室领导由学校委任），挂靠总务处，设食堂食品安全专职监督员，专职监督员由学校委任。

第三章 食堂经营单位

第八条 凡在学校从事食堂活动的经营单位，必须具有独立法人和取得从事食堂经营活动的相应资质，且依法经过招投标等公开方式确定。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。

第九条 食堂经营单位享有根据有关法律法规规定和合同约定的管理经营权利，必须遵守国家法律法规和学校的各项规章制度，保证服务质量。

第十条 食堂经营单位必须高度重视，确保膳食卫生安全，

应履行以下责任和义务：

（一）提供在校师生的就餐服务，确保饭菜价格合理，不得随意调整菜价，菜品搭配，做到服务热情周到并不断提高服务质量。

（二）严格执行《中华人民共和国食品安全法》等国家的法律、法规，自觉接受卫生监督管理部门和学校的监督检查，自觉执行学校管理的各项规定，做到依法经营。

（三）食堂必须取得卫生行政部门颁发的许可证照，从业人员必须持有效的健康证上岗。

（四）建立、健全食堂相关管理制度，《岗位责任制度》、《食堂大宗物资采购制度》、《食品采购台账制度》、《食品添加剂使用管理制度》、《食品留样制度》、《从业人员培训制度》、《食品用具清洗消毒制度》、《安全保卫制度》、《食物中毒应急预案》、《责任追究制度》等规章制度，并认真贯彻落实到食堂工作的始终，对食品的采购、加工、储存和销售等环节做到层层把关，层层监控，保证食品安全。健全食品安全检查制度，专人专职，形成安全检查长效机制。

（五）不得随意改变建筑原貌，装修或增加经营范围，必须经总务处审核批准。

（六）采购、生产、经营以及劳动用工过程中所发生的一切纠纷、债权、债务关系，或涉及国家法律、法规等方面的问题概

由食堂经营单位自行解决。

第四章 食堂卫生及食品安全

第十一条 食堂设备与环境卫生

（一）食堂应当保持内外环境整洁，实行门前“三包制”管理，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件；

（二）食堂的设施设备布局应当合理，应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，后厨入口处须按要求设立更衣间、卫生间，并配备相应的洗手、消毒用具；

（三）食堂卫生间由保洁人员负责每天至少进行两次清扫（上午下午各一次），洗手槽、便槽做到及时清洗，保持壁净地洁；卫生间每天至少一次使用消毒水对地面墙壁进行消毒，每日下班后使用紫外线灯进行消毒；每周至少一次喷洒防蝇防蚊药物，做到无蚊无蝇；所有污物必须入坑入桶，垃圾桶必须有盖；卫生间内须保持通风，合理安装抽排风设备，做到干爽无异味；

（四）食堂加工操作间应当配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠，污水排放和符合卫生要求存放废弃物的设施设备；食品加工操作台、炉灶台应保持清洁、光亮，不得积油垢；

(五) 食堂应当有专用清洗、消毒设施设备。蔬菜清洗、肉类清洗、洗碗池、消毒池等不能混用；

(六) 餐具、饮具和盛放直接入口的食品容器，在使用前必须洗净、消毒，炊具、用具用后当洗净，保持清洁符合国家有关卫生标准，消毒后的餐具必须贮存在食堂专用保洁柜内备用，食堂餐具保洁柜应定期清洗、保持清洁；

(七) 餐具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求；

(八) 食堂地沟须每日打扫，保持清洁、畅通；

(九) 食堂应设置足够数量的洗手设施，积极宣传手卫生，预防“病从口入”；

(十) 备餐间、熟食间需配紫外线消毒灯，一天至少空气消毒两次。

第十二条 食品采购、贮存及加工

(一) 采购的食品及食品添加剂必须符合国家有关卫生标准和规定，食品采购必须查验供货者的许可证和产品合格证明文件，索证率达 100%，做好食品采购索证台账。

(二) 采购食品来源安全、质量可靠，禁止采购、加工、出售以下物品：

1. 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物、有异味，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，疑似对人体健康有害的食品；

2. 未经卫生检疫部门检验或者检验不合格的肉类及其制品；
3. 超过保质期或者不符合规定的预包装食品；
4. 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

（三）食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时清理变质或超过保质期的食品。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

（四）用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

（五）必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质的食品及其原料。

（六）加工食品必须做到熟透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于 70℃。加工后的熟制品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，防止交叉污染。

（七）每餐的各种菜应各取不少于 125 克的样品留样，置于冷藏设备中保存 48 小时以上，并做好留样记录。

第十三条 食堂从业人员

（一）食堂从业人员、管理人员必须参加从业培训，掌握食品卫生相关知识。

（二）食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和

临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

(三) 食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：

1. 工作前后、处理食品原料前后、清洁卫生后都要用洗手液及流动清水洗手，保持双手的清洁，只要离开过厨房，回来后一定要先洗手消毒；接触直接入口食品之前应洗手消毒；

2. 进入后厨应在更衣室及时换上工作服，上卫生间前应将厨房工作服更换，事后须清洗消毒手部再更换工作服方可进入操作区；

3. 穿戴清洁的工作衣、帽，售餐时间必须戴口罩、手套；

4. 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；

5. 不得在食品加工和销售场所内吸烟。

第十四条 食堂应采取严格的安全措施，注重防火、防盗、防破坏、防触电、防投毒，须配备相关安全消防器材，保证安全生产。

第十五条 严禁非食堂工作人员随意进入学生食堂的食品加工操作间及食品原料仓库，防止投毒事件的发生，确保学生用餐的卫生与安全。

第五章 食堂检查考核

第十六条 学校对餐饮服务单位采取日常检查、随机抽查、

全面检查、师生评价相结合的考核方式，食品安全、师生满意度将作为核心考核指标，按照量化评分结果评定考核档次。

第十七条 依据招标文件和经营服务合同相关条款约定，对引进社会餐饮企业经营的食堂提取合同约定的费用作为食堂经营监管基金（费用）、固定资产折旧等费用，监管基金主要用于奖励经组织考评后达标的餐饮服务单位及其它开支。

第六章 应急处置

第十八条 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。

第十九条 建立健全食物中毒及疫情、病情等突发事件的应急预案工作，保证信息畅通。突发事件时应及时向学校及上级主管部门报告事故情况，立即采取有效措施，协助医疗机构救治病人，配合卫生防疫部门进行调查取证。

第二十条 如发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，食堂经营单位应采取下列措施：

（一）立即停止生产经营活动，并立即向学校总务处上报发生中毒事故地址、时间、中毒人数、可疑食物，再由学校逐级报告给政府、上级教育行政部门和卫生行政部门；

（二）协助医疗机构救治病人；

（三）保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；

（四）配合卫生行政部门、公安部门进行调查，按卫生行政部门、公安部门的要求如实提供有关材料和样品；

（五）落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

第二十一条 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。

第二十二条 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。

第七章 监督处罚

第二十三条 为加强监督检查，总务处依据上级规定制订食堂卫生监督管理等实施细则。

第二十四条 学校食堂经营者被政府监管部门处罚的，罚款由食堂经营者承担，情节严重的，可以终止租赁合同或经营协议。

第二十五条 在日常监督检查中，如发现食堂经营单位违反本办法规定，管理部门根据本办法及相关规定，遵循公正、公开的原则，以事实为根据，视性质、情节以及危害程度情况，予以处罚。

第二十六条 总务处建立经营者诚信记录档案，对经营者在经营期间发生违规违法行为的，实行“一票否决”，三年内不得参加学校食堂招投标。

第二十七条 任何组织或者个人有权举报学校食堂食品安全违法行为，总务处做好学校食堂食品安全举报受理、查处和反馈工作。

第八章 附 则

第二十八条 本办法由南方医科大学总务处负责解释。

第二十九条 本办法自下发之日起施行。原《南方医科大学学生餐厅管理办法》（校总字〔2015〕1号）同时废止，学校原有相关规定与本办法不一致的，以本办法为准。

南方医科大学党政办公室

2019年7月1日印发
