

# 上海科创职业技术学院

## 食品卫生安全管理规定（试行）

### 第一章 总则

第一条 为了贯彻落实《教育部关于加强学校食品卫生安全管理工作的紧急通知》精神，加强上海科创职业技术学院（以下简称“学院”）食品卫生安全管理，根据国家《食品卫生法》、《学生食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《餐饮业食品卫生法》等法律法规及餐饮行业标准要求，避免食物中毒和其它食源性疾患的发生，切实保障学院全体师生员工身体健康，保证学院正常的教育教学和科研工作正常开展，结合学院实际情况，特制定本办法。

第二条 学院成立食品卫生安全管理领导小组，由学院分管后勤工作的院领导担任组长，学院工会、党委办、院办、后勤保卫处、学生工作部、人事处、财务处等部门负责人组成工作小组，加强食品卫生安全督查，及时查处卫生管理和食品质量管理存在的漏洞，确保学院食品卫生安全。后勤保卫处负责学院食堂及所有合作经营单位的日常管理工作，确保各经营单位向学院全体师生提供优质餐饮服务。

第三条 本规定适用于学院食堂所有合作经营单位（包括承包经营单位、劳务托管单位、特色窗口经营单位）。

### 第二章 食堂用工管理

第四条 学院食堂合作经营单位用工必须遵守《中华人民共和国劳动法》，明确劳动合同双方当事人的权利和义务，

保护劳动者的合法权益，构建和谐稳定的劳动关系。

第五条 学院食堂以项目经理负责制实施与学院的对接，按投标时标书上的人员配备，确保食品供应和服务品质，如实向学院备案，食堂工作人员更换必须报经学院审批，并及时更改备案材料。

第六条 食堂员工必须持有效的健康证上岗，必须提供无违法犯罪证明材料，任何情况下不得与师生发生争执。

### **第三章 食堂经营与管理**

第七条 学院食堂必须坚持为学院教育教学、科研工作和全体师生学习生活服务的宗旨。要充分考虑大部分学生的经济消费能力，严格控制饭菜价格，不断提升饭菜质量。

第八条 学院食堂按照统一管理封闭运行的原则，全院师生统一用校园一卡通消费结算，禁止使用现金、微信和支付宝等方式支付。

第九条 食堂应建立健全和完善内部食品质量和食品卫生管理制度，层层落实，责任到人。食堂环境卫生做到“四定”（定人、定物、定时间、定质量），划片分工，包干负责，由食堂经理落实到每个人。

第十条 增强安全防范意识，对仓库、加工间等工作区域加强管理，非食堂工作人员一律不准进入仓库、加工间、后厨等场所，防止人为破坏等恶性事件的发生。

第十一条 食堂应保持室内外环境卫生整洁干净，采取有效措施消除老鼠、苍蝇、蟑螂和其它有害昆虫。仓库、加工间需全部安装防鼠板。

第十二条 食堂餐具使用前必须清洁和消毒，符合国家有关卫生标准，未经消毒的餐具不得提供给师生使用。消毒后的餐具必须贮存在餐具专用柜内备用。消毒坚持“四过关”（一洗、二刷、三冲、四消毒）。已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并做好相应标记。

第十三条 食堂及合作经营单位要推行五常（常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律）、6T（天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进）、7S（整理、整顿、清扫、清洁、素养、安全、节约）等管理体系，实施规范化管理，保证食品生产各个环节安全。

#### **第四章 原料采购和仓库管理**

第十四条 原料采购必须按合同约定规范执行，采购时按要求索取原材料的检验合格证或化验单，仔细核对原材料名称、生产企业名称、卫生合格证、批号、生产日期、保质期等信息。

第十五条 禁止违规采购原材料或提供虚假资料。

第十六条 原材料采购后直接存放在仓库内，食堂经理应指定专人做好仓库验收、保管、记账等工作。包装食品必须检查食品标签，严禁三无产品和过期、变质产品入库，发现不符合规定的产品一律退货，后勤保卫处负责监督并定期进行检查和评价。

第十七条 食堂仓库要严格控制原材料储存量，提高周转率。

## 第五章 食品安全

第十八条 严格按照食品卫生的要求进行食品加工，保证食品加工过程中的卫生要求，防止食物中毒事件的发生。

第十九条 原料、半成品的烹调、热加工温度和时间要足以杀死致病菌。成品出锅或制成后应在 2 小时内食用，过夜食品必须烧熟、煮透才能食用。

第二十条 食堂工作人员要经常洗手、消毒、保持手的清洁；持健康证上岗，每天执行晨检制度，临时患病应离岗休息，不得带病带伤作业。

第二十一条 原料贮藏温度和时间要严格控制，食品加工工具、容器设备要洗净、消毒，保持环境卫生。

第二十二条 生、熟食品应用专用容器分开放置，并做好标记，相关从业人员定岗定位，不得混岗作业。

第二十三条 食堂必须设有专用冷荤间，定时进行空气消毒，冷荤（熟食）加工要做到“六专”（专人加工、专室制作、专用工具、专用盛放容器、专用冷藏设备、专用消毒设备）。

第二十四条 食堂不得使用、加工不合格原料及食品，加工食品必须做到烧熟熟透，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。

第二十五条 各种食品加工工具、容器分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

第二十六条 食品添加剂应由专人专柜保管，并严格控

制使用。食堂应认真做好饭菜“留样”工作，每个品种独立放置，留样量不少于 125g，须在冷藏条件下保存 48 小时以上。

## **第六章 食品质量与价格**

第二十七条 食堂供应的饭菜按照“安全、营养、卫生、合理”的原则，不出售夹生、未熟或变质的食物。食堂饭菜应定时足额足量供应，做到物价相符，计价正确。

第二十八条 食堂应提供优质服务，丰富菜肴品种，高中低档搭配合理，确保低、中、高档菜 3:4:3 的比例；保证低档菜数量、份量和质量，保证免费汤供应。

第二十九条 食堂合作经营单位要将所经营的项目品种及价格上报学院，经批准后方可实行，食堂所有饭菜明码标价。若因市场价格变动需改动，必须上报，经审批同意后执行，不得擅自提价。

## **第七章 监督管理**

第三十条 食堂合作经营单位项目经理要严格按照合同约定，进行现场监督管理，不断提升服务质量。

第三十一条 食堂需及时反馈师生座谈会、投诉等渠道的信息，及时采纳师生提出的合理建议和意见，师生投诉及时处理率到达 100%。

第三十二条 学院后勤保卫处要开展定期和不定期的监督检查工作，发现问题及时整改，确保学院食堂能规范运转，为全院师生提供优质服务。

第三十三条 学院与食堂合作经营单位定期进行沟通

交流食品原材料质量、配菜情况、食堂服务与卫生、费用结算等事项，定期召开沟通会。

## **第八章 附 则**

第三十四条 食堂合作经营单位若发生违法违规经营行为，除接受学院相应的处罚外，必须承担一切法律责任。

第三十五条 本规定未尽事宜，根据国家及地方的法律法规及规定执行。

第三十六条 本规定自发布之日起执行，由学院后勤保卫处负责解释。

上海科创职业技术学院

2023年8月30日