

# 南昌技师学院

洪技政〔2025〕1号

## 关于印发《南昌技师学院校园食堂食品安全 管理基本制度》的通知

各科室、分院、相关辅助机构：

《南昌技师学院校园食堂食品安全管理基本制度》已经2024年第9次党委会研究通过，现印发给你们，请遵照执行。



# 南昌技师学院校园食堂食品安全管理基本制度

## 第一章 南昌技师学院责任与管理机制

### 校园食堂食品安全管理办法

**第一条** 为加强学院食品安全管理，建立健全学院食堂管理基本制度，保障师生饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例和上级有关文件要求，结合我院实际，特制定本办法。

**第二条** 学院是食堂食品安全的主体责任单位，学院法定代表人系学院食堂的法定代表人，是学院食堂食品安全的第一责任人，分管副院长是学院食堂食品安全的具体责任人。

**第三条** 成立学院食堂食品安全工作小组。学院法定代表人任学院食堂食品安全工作小组组长，分管副院长任副组长，办公室、总务科、学工科、党委宣传部（团委）、计划财务科、保卫科的负责人任组员。下设膳食办，具体管理办法见下文《膳食办管理办法》。

**第四条** 学院任命院方食堂食品安全副院长、院方食堂食品安全总监、院方食堂食品安全员，具体工作职责划分见下文《院方食堂食品安全副院长、院方食堂食品安全总监、院方食堂食品安全员责任制度》。

**第五条** 学院食堂的食品安全工作纳入学院管理督导内容。膳食办负责学院食堂食品安全的日常管理，执行学院食堂食品安

全工作小组决定，对食堂的经营、管理、伙食结构进行监督，定期开展食品安全检查；督促食堂建立健全食品安全管理制度，落实食品安全保障措施，降低食品安全风险，做好食品安全宣传工作。

**第六条** 引进社会餐饮服务企业应履行委托经营食堂管理的主体责任，对委托经营食堂的食品安全、消防安全、操作安全、员工管理、环境环保和生产经营等活动负全责。

**第七条** 学院要求餐饮服务企业成立食堂管理工作小组，对食堂的食品安全、消防安全、教育培训和从业人员管理等日常管理工作负责，及时查处和纠正违规行为。各食堂驻校负责人是食堂安全生产的直接责任人，对食堂安全负全责。餐饮服务企业应为学院食堂配备专（兼）职食品安全总监、食品安全员和消防安全管理员，食品安全总监和食品安全员应按属地市场监督管理局要求做好食堂食品安全相关工作。

**第八条** 膳食办依照职责对委托经营食堂进行管理和监督。依据国家法律法规、学院相关制度、委托经营合同和本办法对委托经营食堂的日常经营活动进行管理和监督，并负责委托经营食堂的例行检查和考核。

**第九条** 政府主管部门、学院召开的有关饮食工作会议或培训，食堂负责人应按时参加。

**第十条** 学院食堂是为学院师生生活的供餐场所，具有很强的社会教育和公益属性，经营食堂须坚持公益性和微利原则，追求合理利润。各食堂应按照合同条款进行履约。

**第十一条** 学院食堂食品安全工作小组采取同类院校比价原则确定基本大伙的部分主、副食价格。

**第十二条** 学院食堂应根据学生消费需求合理设置基本大伙和特色餐饮比例，配置结构合理的高、中、低价位菜品。

**第十三条** 学院食堂应根据《餐饮服务食品安全操作规范》和食品安全监督管理部门要求，建立健全学院食堂原材料采购供应、食品加工制作、备餐销售、餐用具清洗消毒、餐厨废弃物处置、食品留样等食品安全管理制度，加强食品安全科学化、规范化、精细化管理。

**第十四条** 学院食堂应按食品安全监督管理部门要求主动公示食品经营许可证、从业人员健康证、食品原辅料索证信息、菜品价格和其他应公开的信息，接受师生监督。

**第十五条** 学院总务科应严格遵守《国家发展改革委教育部关于学校水电气价格有关问题的通知》（发改价格〔2007〕2463号）规定，对学院食堂用电、用水、用气价格分别按居民用电、用水、用气价格执行。

**第十六条** 学院食堂应全面落实国家和江西省节能环保相关要求，推广应用高效节能、节水设施设备，开展油烟专项治理，

采用高效油烟净化设备，保证油烟排放达标，积极开展节能、节水宣传。

**第十七条** 学院纪检部门应对学院食堂安全管理制度不健全或有章不循、玩忽职守、疏于管理等造成责任事故的，依法追究相关责任人责任。

**第十八条** 学院膳食办、总务科、学工科、党委宣传部（团委）、计划财务科、保卫科代表学校食品安全工作小组负责学院食堂食品安全、消防安全、生产安全和服务质量等工作的督查和检查。

## 院方食堂食品安全副院长、院方食堂食品安全总监、院方食堂食品安全员责任制度

**第一条** 为切实履行食堂食品安全主体责任，加强学院食堂食品安全管理，保障餐饮服务过程中食品安全，进一步明确主要负责人食堂食品安全职责，规范食堂食品安全管理人员行为，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第60号）等法律法规及部门的规定，结合实际情况制定本制度。

**第二条** 学院任命院方分管食堂食品安全工作的副院长、院方食堂食品安全总监和院方食堂食品安全员。

**第三条** 食堂食品安全副院长是院方食堂食品安全直接责任人，协助学院党委书记、院长全面落实学院食堂食品安全院长负责制，健全完善学院食堂食品安全管理制度。院方食堂食品安全总监与院方食堂食品安全员协助完成相关具体工作。

### **第四条** 食堂食品安全副院长职责

1. 开展食堂食品安全宣传教育。贯彻落实习近平总书记关于食品安全工作一系列重要指示批示精神以及国家方针政策、决策部署和相关法律法规要求。

2. 建立健全食堂食品安全管理制度。健全和落实包括食堂食品安全管理人员岗位责任制、隐患排查管理、陪餐管理、投诉举报、食堂食品安全事故调查与应急处置等系列食堂食品安全管理

制度。

3. 持续提升食堂食品安全智慧化管理水平。督促指导学院食堂加快推进“互联网+明厨亮灶”建设，全面提升食堂食品安全智慧化管理水平。

4. 组织开展食堂食品安全自查。督促指导学院食堂建立食品安全自查制度，结合实际开展制度自查、定期自查和专项自查，对包括原料控制、食品添加剂使用、食品加工制作、经营场所环境卫生、贮存与运输、餐具饮具清洗消毒、食品留样、餐厨废弃物管理等在内的管理制度执行情况。

5. 加强从业人员健康管理。督促指导学院食堂加强从业人员健康管理，凡是从事接触直接入口食品工作的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员）应取得健康证明后方可上岗并每年进行健康检查取得健康证明。

6. 加强从业人员食品安全培训考核。督促指导学院食堂采用专题讲座、实际操作、现场演示等多种培训方式，定期对从业人员进行餐饮服务食品安全法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程、现场实务管理等方面知识的培训。

7. 加强食堂中毒事故防治工作，若出现事故，做到第一时间汇报，应第一时间到场，听从上级领导和市场监督管理部门安排，并做好有关信息传递工作。

#### **第五条 食堂食品安全总监职责**

1. 组织拟定食堂食品安全管理制度，督促落实食堂食品安全责任制，明确食堂从业人员健康管理、供货管理、进货查验、生产经营过程控制、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求。

2. 组织拟定食堂食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食堂食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大。

3. 组织拟定并督促落实食堂食品安全风险防控措施，确保日管控、周排查、月调度工作机制有效运行，对食堂食品安全管理员日管控工作进行监督审核，每周对食堂进行实地大排查，形成周排查报告，提出每月调度工作建议，并向学院食堂食品安全工作小组专题汇报。

4. 负责管理、督促、指导食堂食品安全管理员按职责做好相关工作，组织开展食堂食品安全教育、培训、考核工作。

5. 接受和配合食品卫生监督管理部门开展食堂食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况。

6. 完成领导交办的其他工作。

#### **第六条 食堂食品安全员职责**

1. 对食堂食品安全总监负责，从事食堂食品安全管理具体工作，督促落实食堂承包企业经营过程控制要求。

2. 检查食堂食品安全管理制度执行情况，管理维护食堂食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料。

3. 对食堂从业人员进行健康管理，定期对食堂从业人员进行

健康证检查，食堂招收新员工需通过健康检查办理健康证并向食堂食品安全员报备后方可上岗工作。

4. 每日对食堂进行实地检查，落实日管控记录并向食堂食品安全总监汇报。检查内容包括：食堂进货食材索证索票、食堂操作规范、每日食品留样、每日餐具清洗消毒、出入库台账、“四防”硬件设施等方面。

5. 配合学院食堂食品安全总监每周对食堂进行实地全面排查，并做好周排查记录。

6. 食堂用餐期间，（不定期）组织人员巡视餐厅，收取师生反馈的意见，积极处理并做好记录。

7. 督促食堂餐饮服务企业定期做好除“四害”，管道清洗，厨余垃圾清除等常规性工作，收集整理工作记录。

8. 协调学院与食堂餐饮服务企业工作，完成领导交办的其他工作。

## 膳食办管理办法

**第一条** 为落实在校学生民主参与食堂的管理过程，维护广大师生利益，加强食堂的民主监督管理，增加食堂管理工作透明度，特制定本管理办法。

**第二条** 膳食办是在学院食堂食品安全工作小组指导下，具有相对独立性，由院方食堂食品安全总监、食堂食品安全员、食安宣教会学生组织为主要成员的管理机构。

### **第三条** 膳食办的职责

(1) 督促食堂建立健全各项岗位责任制和各种规章制度，确保学生伙食质量和食品卫生，满足师生需要。

(2) 每日对食堂饭菜安全、价格、质量、卫生、服务等方面实施监督管理。

### **第四条** 膳食办具体工作

(一) 每日监督检查采购原材料的质量、进供货情况，发现问题，及时提出整改措施，并跟踪整改情况，发现重要问题立刻向院方食品安全工作小组报告。

1. 检查采购的食材是否“三证”（生产许可证、合格证、质检证）齐全，符合国家食品卫生要求。

2. 检查食堂是否存在购入伪劣、变质、过期食品，一经发现，追究食堂经营负责人及采购人员的责任。

3. 检查食堂肉制品是否按要求采购新鲜肉制品，不允许采购

冻品肉。

4. 不允许食堂采购禁止售卖的食材如皮蛋、四季豆。

(二) 每日监督检查食堂的饮食卫生、环境卫生、从业人员个人卫生情况执行情况。食堂各类设备安全运行情况。严防食物中毒和其他意外事故的发生。

1. 检查食堂从业人员的健康证。食堂从业人员应具有有效合格的健康证，经培训后方可上岗；从业人员每年必须进行一次健康体检，体检不合格者，不得上岗。

2. 检查食堂工作人员的工装。工作人员穿戴的工衣、工帽必须干净、整洁，不穿拖鞋；售卖饭菜工作人员应戴口罩、手套。

3. 检查食堂工作人员的个人行为。工作人员上班时不准吸烟、不随地吐痰、不穿戴工作衣帽上厕所；制作、销售食品前、离岗外出重返岗位前，一律要用肥皂洗手，否则不准上岗。

4. 检查食堂使用的设备。炊具用具始终保持洁净，提供学生的餐具使用后做到清洗干净、消毒保洁（消毒记录登记备查）。

5. 检查食堂内的工作场所。灶台、加工间、餐厅等空间要始终保持干净卫生；隔断玻璃要每周清洁，保持干净、明亮。

6. 检查食堂的卫生防疫。食堂应在重要场所安装灭蝇灯，做好灭蝇、防鼠工作，预防疾病传播。

7. 检查“明厨亮灶”工作是否服务要求。

(三) 监督检查加工制作的卫生和质量。

1. 检查食堂有无加工腐烂、变质事物。

2. 检查食堂所加工食物是否按照流程顺序。

3. 检查所加工食物是否一冲、二洗、三浸泡，防止杂物、残留农药带入饭菜，影响师生健康。

4. 检查主食的制作。大米是否软硬适中，不能做夹生饭，各种面食是否做到精工细致，可口适用。

5. 检查菜品种类是否齐全，是否做到荤、素搭配，根据不同的就餐人群，分高、中、低三个档位制作。

6. 检查炒菜调料的使用是否适合大众口味，做到色、香、味、美。

7. 检查是否存在将过夜的剩菜、剩饭重复加工销售的现象。

（四）受理师生对食堂有关饭菜价格、质量、营养配餐及服务态度等方面的投诉和意见。对于反映的问题，要逐条、逐项进行分类登记。

1. 检查饭菜价格，高、中、低价位应齐全，满足学生不同需要。

2. 发现食堂擅自涨价，立即上报，并勒令整改。

（五）检查食堂留样

1. 食堂是否配备专门人员负责留样工作，每餐留样记录是否齐全。

2. 留样柜是否双人双锁，每餐每种售卖熟食是否用留样盒装好，放置留样柜内（留样记录登记备查）。

3. 留样是否保存 48 小时。

(六) 监管食堂工作人员的服务态度

1. 售卖时是否精神饱满，以满腔的热情为师生服务。
2. 售卖时是否耐心周到，文明用语。
3. 售卖业务是否熟练，按规定分量售饭，做到一视同仁。
4. 遇事是否冷静，不得和就餐人当面争吵。

(七) 食品安全宣传教育

1. 定期组织形式多样的食品安全宣传教育活动，向学生宣传食品安全知识和合理膳食理念，提高学生的食品安全意识和自我保护能力，引导学生养成健康的饮食习惯。

2. 贯彻落实好上级有关部门关于食品安全教育的相关文件精神。

**第五条** 膳食办每周召开一次工作例会，全面总结上周发现情况，指出存在的问题和不足，提出改进意见，并登记报食品安全分管副院长。

**第六条** 膳食办学生成员按学工科评优评先办法参与优秀班干部的评选。

**第七条** 完成学院交办的其他学生层面食堂食品安全任务。

## 食堂满意度考核办法

第一条 为提高食堂的服务质量，保障广大师生的饮食安全提高用餐满意度，特制定本办法。

第二条 本办法适用于食堂的满意度考核工作。

第三条 食堂应当遵守国家相关法律法规（《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《消费者权益保护法》等）和学院相关管理办法，为广大师生提供安全、卫生、价格合理的餐饮服务。

第四条 满意度考核的目的是评估食堂的服务质量，为改进和提升食堂管理水平提供依据。

第五条 学院食堂满意度考核应当公正、客观、科学、有效，充分体现学院对食堂的监管。

第六条 满意度考核采用定期考核的方式进行。

第七条 定期考核应当每月进行一次。

第八条 满意度考核采用问卷调查方式进行，并邀请学生代表全程参与。

第九条 问卷调查应当包括环境卫生秩序、饭菜质量、价格、服务情况等方面的内容，问卷应当由学院制定并统计分析。

第十条 考核的结果应当及时向学院食品安全工作小组反馈。

第十一条 膳食办应当根据考核结果，及时采取措施改进食堂的服务质量和管理水平。

第十一条 对于多次考核不达标的食堂，学院可以依据合同条款采取相应的惩罚措施。

## 附件

### 南昌技师学院学生用餐满意度调查表

为了完善学院食堂管理制度，持续提高食堂服务质量，让同学们以更加饱满的精神学习，我们进行了这次不记名问卷调查。希望大家积极配合，从学院及自身实际出发，认真、详实地填写。谢谢配合！

问 题		回答（在合适的选项上打√）					
环境 卫生 秩序 25分	1	你觉得食堂内部的环境卫生怎样	A 很好	B 较好	C 一般	D 较差	E 很差
	2	你觉得食堂外围的环境卫生怎样	A 很好	B 较好	C 一般	D 较差	E 很差
	3	你觉得食堂餐桌清理是否及时	A 很快	B 较快	C 一般	D 较慢	E 很慢
	4	你觉得食堂餐具卫生情况怎样	A 很好	B 较好	C 一般	D 较差	E 很差
	5	你觉得食堂的就餐秩序怎样	A 很好	B 较好	C 一般	D 较乱	E 很乱
饭菜 质量 35分	6	你认为食堂饭菜的卫生情况怎样	A 很好	B 较好	C 一般	D 较差	E 很差
	7	你认为食堂饭菜的花色品种怎样	A 丰富	B 合理	C 一般	D 较少	E 单调
	8	你认为食堂饭菜品种的更新频率怎样	A 很快	B 较快	C 一般	D 较低	E 很低
	9	你认为食堂饭菜的口味如何	A 很好	B 较好	C 一般	D 较差	E 很差
	10	你认为食堂饭菜的分量如何	A 很好	B 较好	C 一般	D 较少	E 很少
	11	食堂出售的饭菜是否有变质、异物情况	A 从无	B 还好	C 偶尔	D 经常	E 天天
价格 10分	12	你对学校食堂的饭菜质量满意度如何	A 很好	B 满意	C 一般	D 勉强	E 很差
	13	你认为食堂饭菜价格如何	A 便宜	B 较低	C 一般	D 偏高	E 很高
服务 情况 30分	14	食堂饭菜价格公示情况如何	A 很好	B 较好	C 一般	D 较少	E 从不
	15	食堂员工服务态度	A 很好	B 较好	C 一般	D 较差	E 很差
	16	食堂员工着装是否整齐干净	A 整洁	B 较好	C 一般	D 较脏	E 很脏
	17	食堂员工售卖饭菜时佩戴口罩情况如何	A 很好	B 较好	C 一般	D 较差	E 很差
	18	食堂员工售卖饭菜时戴手套情况如何	A 很好	B 较好	C 一般	D 较差	E 很差
	19	食堂员工打饭菜速度如何	A 很快	B 较快	C 一般	D 较慢	E 很慢
其它	20	食堂员工制卡收费的情况如何	A 很好	B 较好	C 一般	D 较差	E 很差
其它		你一般每个月的生活费是（      ）元，其中在学校食堂消费（      ）元。					
你对学校食堂工作的意见和建议：					总分 (满分 100 分)		

说明：总分为 100 分；各答题选项分值如下：A 项 5 分、B 项 4 分、C 项 3 分、D 项 2 分、E 项 1 分；总分为 1—20 道问卷问题得分相加所得的分值。

## 餐饮服务企业准入、退出管理办法

为进一步完善学院餐饮服务企业的考核管理，规范餐饮服务企业的经营监管，保障学院食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《江西省学校食品安全与营养健康管理办法》等相关规定要求，结合学院工作实际，制定本办法。

### 第一条 餐饮服务企业准入必备条件

（一）餐饮服务企业应当充分认知学院餐饮工作所具有的服务特点，具备为师生提供优质餐饮服务的经营理念和良好的职业道德，了解师生工作、学习、生活的规律和饮食需求；

（二）餐饮服务企业应系具备独立承担民事责任能力的企业法人，具有国家规定的从事餐饮行业经营活动的相关证照（包括企业法人营业执照、组织机构代码证、税务证、食品经营许可证等），经营范围中应当包含餐饮服务等，企业成立至今无异常经营情况；

（三）餐饮服务企业须具有多家学校食堂经营的服务经验；

（四）餐饮服务企业遵守国家法律法规，加强内部管理，守法经营，无违法犯罪记录，参加学院招标活动前五年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（五）餐饮服务企业社会信誉良好，经营业绩良好，未有重大安全责任事故发生；

（六）餐饮服务企业要配备相关的管理人员和工作人员。管

理人员应具有与其餐饮经营规模相适应的经营管理能力，熟知并深刻理解行政主管部门、教育主管部门、市场监督管理部门和卫生主管部门等业务主管部门的相关法律法规、制度规范，不经学院书面同意不得随意更换管理人员；

（七）餐饮服务企业必须无条件接受学院的监督考核，服从学院管理；

（八）餐饮服务企业自身或其法定代表人在参与招投标之前未被最高人民法院载入（失信）被执行人、未被纳入黑名单或限制高消费等，也不存在其他影响企业履行招投标项目的相关因素。

## 第二条 相关因素

（一）在确定入校餐饮服务企业时，要综合考虑学院食堂经营布局，使之有利于学院管理，有利于公平竞争。

（二）在确定入校餐饮服务企业时，酌情考虑以下相关因素：

1. 餐饮服务企业具有 ISO9001-2000（质量管理体系）认证或具有 HACCP（食品安全管理体系）认证；

2. 餐饮服务企业经营资质和经营规模（主要考虑是否经营过学院同等面积以上规模的食堂）；

3. 餐饮服务企业经营的餐厅在近三年内取得中国烹饪协会、中国烹饪行业协会荣誉证书（例如：《中国团膳百强企业》《全国绿色餐饮管理企业》《年度放心食堂示范单位》《中国优秀团餐企业》等）；

4. 餐饮服务企业参加社会公共福利事业，具有良好社会声

誉并获得相关的荣誉证书；

5. 餐饮服务企业应具备完善食品安全管理制度。

**第三条** 学院与按招标程序确定的餐饮服务企业签订书面协议，明确双方的责任与义务，明确饮食卫生、质量、价格及服务要求等内容。学院有权依照合同条款对入校经营的餐饮服务企业进行**管理**。

**第四条** 现已进入学院经营的餐饮服务企业达不到本办法规定条件的，限期整改到位，仍不达标者，终止合同，退出学院食堂经营。

**第五条** 餐饮服务企业的退出条件

(一)未按相关法律法规建立相应管理制度或执行制度不力、不服从学院管理、经营管理不到位、出现重大失误、被相关行政部门处罚或给学校造成不良后果的；

(二)出现食品安全事故、消防安全事故、重大舆情、重大群体事件，或发生其他人身安全事故，导致学院师生或其他相关人员产生损害（含人身、财产、精神损害）、影响学院声誉的；

(三)在经营期间不得以任何理由歇业；因擅自提高饭菜价格、食品安全和服务质量存在问题及其他原因而引起就餐人员罢餐、静坐、游行等群体事件，影响恶劣的；

(四)掺杂使假，销售“三无”、过期、有害食品，危害师生身心健康的；

(五)未按合同约定的经营范围经营，经学院规劝，限期整

改无效的；

（六）餐饮服务企业将食堂（含档口）私自转让、转租、以合作等方式变相转让转租或委托他人经营，或利用项目资产搞不法经营等；利用学院资源从事校外社会餐饮服务或擅自停餐的；

（七）餐饮服务企业大宗食材不实行集中定点统一采购的；

（八）食堂经营期间，连续 3 个月或一年内有 5 个月食堂管理考核或学生用餐满意度达不到 70 分。

餐饮服务企业凡是达到上述任何一个条件，学院与其终止合同，取消其经营资格。

## 食堂用火用电安全管理责任制度

为了确保学院食堂的用火用电安全，保障师生和员工的生命财产安全，根据现行消防安全管理标准，制定本制度。

**第一条** 食堂餐饮企业的法人是学院食堂的用火用电安全的第一责任。其职责如下：

1. 确保学院食堂的用火用电设备符合消防安全标准，安排专业人员定期进行检查和维护。
2. 组织实施用火用电安全管理有关规定，确保员工严格遵守相关规定。
3. 配合学院和消防部门进行用火用电安全检查，并积极整改存在的问题。

**第二条** 驻学院食堂负责人是学院食堂的用火用电安全直接责任人，负责学院食堂的用火用电安全管理，厨师长及食堂食品安全员予以配合。其职责如下：

1. 组织实施用火用电安全管理有关规定，确保员工严格按照规定操作。
2. 组织厨师长监督员工用火操作，确保用火设备的正确使用和安全操作。
3. 组织食品安全员定期检查用火用电设备的运行状况，发现问题及时处理。
4. 组织员工的用火用电安全培训，增强员工的用火用电安全

意识和操作技能。

5. 配合学院和消防部门进行用火用电安全检查, 并积极整改存在的问题。

6. 提供相关资料和记录, 配合学院和消防部门的检查工作。

### 第三条 监督检查

1. 学院和消防部门有权对学院食堂的用火用电安全进行监督和检查, 学院食堂应积极配合并提供相关资料和记录。

2. 学院食堂应定期自查用火用电安全情况, 发现问题及时整改, 并报告学院和消防部门。

第四条 食堂餐饮服务企业法人、食堂经理、厨师长和食品安全员应按照本制度的规定履行相应的责任, 如有违反将承担相应的责任追究。

## 食堂食品安全事故应急预案

为建立健全我院应对食堂食品安全事故的救助体系和运行机制,有效预防、及时控制和减少学校食堂食品安全事故的发生,保障广大师生身体健康与生命安全,维护正常的社会秩序和学校教育教学秩序,依据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《突发公共卫生事件应急条例》等相关文件精神和要求,制定本预案。

### 一、范围

在学校食堂各环节中发生食源性疾患,对师生健康构成潜在的重大危害,并造成严重社会影响的重大食品安全事故适用本预案。

### 二、工作原则

#### (一) 以人为本

以人为本,减少危害。坚持把保障师生健康和生命安全作为应急处置的首要任务,最大限度减少食品安全突发事件造成的人员伤亡和健康损害。

#### (二) 统一领导

学校按照院党委统一领导、分管领导具体负责,各部门协调配合的食品安全工作机制,实行分级管理、分级响应,落实各自职责。

#### (三) 预防为主

立足于预防为主、常备不懈、及时控制的原则，大力开展食品卫生安全和传染病预防健康教育，积极宣传和普及食物中毒及传染病预防知识，提高师生的自我防护意识和公共卫生知识水平；加强学生体育锻炼；加强日常检测；发现情况及时采取有效预防和控制措施，迅速控制事态的传播和蔓延。

### 三、组织机构及职责

成立食堂食品安全突发事件应急处置工作领导小组：

组 长：刘晓锋

副组长：邓 枫、陈翀、钟平、尹丽红

成 员：各科室、分院负责人

领导小组主要职责：负责制定突发食物中毒事件应急救援措施，负责现场组织、协调救援工作中碰到的各类应急事项，负责对可疑食品的溯源工作，负责信息上传下达。领导小组下设事故调查处置小组、医疗救治与教学小组、宣传与舆情控制小组。

#### 1. 事故调查处理小组

组 长：邓枫

副组长：胡志杰、涂骏、赵军

成 员：办公室、总务科工作人员

主要职责：控制现场，维持秩序，查明事因，组织封存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。及时落实相关工作安排，做好支援工作，配合医疗、防疫机构进行现场消毒、取样分析，做好来校家长住宿安排等工作。

## 2. 医疗救治与教学小组

组 长：邓枫

副组长：尹丽红、彭志德、涂骏、叶卫胜

组 员：教务科、总务科、学工科、保卫科工作人员

主要职责：组织食物中毒人员及时去医院救治，配合医院的救治工作，追踪了解病情动态，接待受食物中毒人员家长，做好安抚工作，防止出现过激情况。根据突发事件不同情况，采取不同形式和方法，保证教学工作顺利进行，动员和组织教师深入学生中，作好思想政治工作。

## 3. 宣传与舆情控制小组

组 长：邓枫

副组长：李智荣

组 员：宣传部工作人员

主要职责：负责汇总各方面情况、信息，拟定对外发布新闻稿，统一上报下达。负责来校采访者的接待，主动与新闻媒体联络，引导正面报道，控制舆情。

## 四、应急处置流程

学校本着为师生身体健康负责的目的，在加强学校常规管理的同时，加强对食堂食品卫生工作管理，一旦发生师生食物中毒或疑似食物中毒事故，立即采取以下措施：

1. **启动预案。**报告学校食品安全应急处置工作领导小组，立即停止食堂的生产经营活动，启动应急预案。

**2. 组织抢救。**立即将疑似中毒者送往医院抢救，并主动向医疗人员报告发病情况，做好秩序维护等工作。

**3. 保护现场。**经医院确诊为食物中毒后，封存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。

**4. 配合调查。**立即上报当地卫生监督和市场监督管理及上级主管部门，并配合相关部门调查和取样等工作。

**5. 信息通报。**稳定师生情绪，要求各类人员不得以个人名义向外扩散消息，更不得进行渲染和夸大，以免引起不必要的混乱。

**6. 善后处理。**事故发生后，要注意维护正常的学习秩序和工作秩序，做好食物中毒人员的思想稳定和心理舒缓工作。明确事故责任，依法追究。通过细致的调查，梳理事故发生由来与经过，明确引发此次校园食品安全事故的责任人或组织，交由相关部门依法追究其责任。

## **五、事后整改**

突发公共卫生事件应急处置完成后，工作重点应马上转向善后与恢复行动，争取在最短时间内恢复学校正常秩序。对突发事件反映出的相关问题、存在的食品安全隐患问题及有关部门提出的整改意见进行整改。加强经常性的宣传教育，防止突发事件的发生。

## **六、工作要求**

**1. 快速响应。**学院食堂食品安全突发事件发生后要快速通知、迅速响应，各小组应迅速按照部署立即进入应急工作状态，赶赴

现场，实时报告事件的动态，严禁出现迟报、漏报、瞒报、虚报的现象。

**2. 统一指挥。**安全及突发事件发生后现场处置、沟通协调、情绪安抚、善后处置、向上报告等工作由应急处置领导小组统一指挥部署，各相关人员各尽其责，形成合力。

**3. 稳妥处置。**应急事件处置过程中现场处置人员要严格遵守工作纪律，坚持以人为本，及时掌握师生及学生家长的思想动态，安抚人员情绪，避免事态扩大。同时现场处置人员要及时掌握、引导舆情，避免出现较大舆情事件。

## 第二章 南昌技师学院食堂监督与检查制度

### 院领导、中层干部、一般工作人员三级陪餐管理规定

为贯彻《学院食品安全与营养健康管理规定》要求，切实加强学院食品安全与营养健康的监督管理，进一步提高食堂饭菜质量和服务水平，保障学生就餐安全和满意度，第一时间了解掌握和及时处理有关问题，防止线下问题演化为线上舆情，造成不良影响，现结合我院实际，特制定本规定。

**第一条** 学院值班领导、中层值班干部及一般工作人员实行陪餐制。陪餐的时间：早餐：7：20-8：00，中餐：12：00-13：00，晚餐：17：00-18：00。

**第二条** 每月陪餐人员根据教务科提供的值班安排表确定，学院行政中层负责一食堂的陪餐工作，分院人员负责二食堂的陪餐工作（周一智能制造分院，周二智慧交通分院，周三电子信息分院，周四现代服务分院，周五建筑工程分院），相关人员要严格按照规定时间落实陪餐要求。

**第三条** 陪餐总负责人为当日值班院领导，主要做好学院三级陪餐的指挥、协调调度、督查检查以及重大突发问题的处置工作。

**第四条** 中层干部职责：

- （1）落实食堂日常陪餐工作要求，做好陪餐人员管理；
- （2）每日至少一次到相应食堂用餐，了解食堂情况；

(3) 与就餐学生进行沟通交流，了解其就餐及相关情况；

(4) 对所负责食堂的学生投诉、突发事件等进行及时处置，并向陪餐总负责人报告。

#### **第五条 陪餐一般工作人员职责：**

(1) 每日至少一次到相应食堂，具体了解食堂就餐情况；

(2) 了解掌握学生饮食方面的诉求，加强和学生的沟通交流；

(3) 对所负责食堂的学生投诉、突发事件等进行及时处置，及时掌握情况，并向所负责食堂中层干部汇报情况。

**第六条** 三级陪餐人员应对学生就餐秩序、所食用饭菜的外观、口味、质量等进行认真查看，并对存在的问题提出意见建议，填写在陪餐记录本上。

**第七条** 在陪餐过程中，三级陪餐人员要佩戴个人工作证，及时主动了解学生就餐情况，及时反馈学生对餐饮的意见。

**第八条** 学院膳食办印制三级陪餐记录本，由膳食办负责保管，值班人员陪餐前领取陪餐记录本并对每餐陪餐情况进行如实登记。

**第九条** 学院膳食办次日对当天陪餐记录进行查收，针对反应的问题抓好整改。

附件

## 三级陪餐记录表

时间：        年    月    日	<input type="checkbox"/> 早餐 <input type="checkbox"/> 中餐 <input type="checkbox"/> 晚餐
地点： <input type="checkbox"/> 一食堂 <input type="checkbox"/> 二食堂	
陪餐院领导签字：	陪餐中层签字：
陪餐一般工作人员签字：	
陪餐情况记录：	
师生建议：	问题投诉：
备注：	

## 食堂就餐投诉柜台、热线设置和投诉即受理处置办法

**第一条** 为加强对学院食堂的管理和监督，保障食堂食品安全、卫生，为广大师生提供健康优质的菜品，同时营造干净舒适的就餐环境。特制定本办法。

**第二条** 在食堂显著位置设置投诉柜台，专门受理广大师生对食堂饭菜的价格、质量、营养配餐及服务态度等方面的投诉和意见。膳食办每天用餐时间在食堂值守，对于师生现场反映的问题，能现场解决的立即处置整改，直至师生满意；不能立即解决的投诉进行分类登记，上报学院食品安全分管副院长，并以书面形式要求食堂整改，监督食堂改进到位，整改完成后将结果反馈给投诉人。

**第三条** 在食堂餐厅内显著位置公示食品安全投诉热线。包含食品安全总监、食品安全员的联系方式。食堂监督电话反馈的投诉信息，由膳食办负责收集，并结合实际向食堂经营方提出整改意见、措施及办法，若情况不能立即处理及时向学院食品安全分管副院长汇报。

**第四条** 学院每月采用填写问卷调查的方式收集学生意见和满意度调查。食品安全员收集食品安全相关问题。对于意见反馈类问题，采纳合理建议并要求食堂经营方进行调整；对于投诉类问题，询问投诉人相关细节并记录，依据调查情况责令食堂整改。

**第五条** 对于收集到的投诉意见，膳食办及时进行分析、研究、反馈、督促整改和追究有关人员责任。对于因食品卫

生问题造成师生财产损失的，给予同等金额的餐费作为补偿，并向食堂经营方下发整改通知书，立即勒令整改。相关投诉情况整理成台账，纳入食堂月度考核。

针对无视整改通知的情况，依据合同予以处罚；屡教不改者，终止其承包经营资格。

**第六条** 对投诉拒不整改或有严重工作失误的被投诉食堂工作人员，学院应要求食堂经营方不再聘任其担任食堂工作人员（直至解除合同）。

**第七条** 根据投诉情况，学院膳食办及时召集相关人员开会，对食堂卫生工作进行分析和督促整改，从而加强食堂卫生管理工作。

**第八条** 及时把处理意见反馈给投诉人，征求投诉人的意见，直至满意为止。

**第九条** 如有疑似食物中毒的人员对学院食堂进行投诉的，按照《食堂食品安全事故应急预案》执行。

## 院领导带队实地检查食堂食品安全工作和问题隐患 登记销号台账制度

**第一条** 为有效实施监督管理，保障学院食品安全、环境卫生有序，落实院方主体责任，根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家食品药品监督管理总局令 第 23 号）及其实施条例等法律法规，结合本院情况特制定本制度。

**第二条** 学院领导不定期对食堂的环境卫生、学生用餐情况等进行实地监督检查，检查内容如下：

### （一）监管食堂从业人员资质检查

1. 检查食堂从业人员的健康证。食堂从业人员应具有有效合格的健康证，经培训后方可上岗；从业人员每年必须进行一次健康体检，体检不合格者，不得上岗。

2. 检查食堂晨检是否落实到位。工作人员穿戴的工衣、工帽必须干净、整洁，不穿拖鞋；售卖饭菜工作人员应戴口罩、手套，有无出现体温异常或咳嗽等疾病症状。

3. 检查食堂工作人员的个人行为。工作人员上班时不准吸烟、不随地吐痰、不穿戴工作衣帽上厕所；制作、销售食品前、离岗外出重返岗位前，一律要用肥皂洗手，否则不准上岗。

### （二）食堂内设备及环境卫生检查

1. 检查食堂使用的设备。炊具用具始终保持洁净，提供学生的餐具使用后做到清洗干净、消毒保洁（消毒记录登记备查）。

2. 检查食堂内的工作场所。灶台、加工间、餐厅等空间

要始终保持干净卫生；隔断玻璃要每周清洁，保持干净、明亮。

3. 检查食堂的卫生防疫。食堂应在重要场所安装灭蝇灯，做好灭蝇、防鼠工作，预防疾病传播。

4. 检查“明厨亮灶”工作是否符合要求。

### （三）食品采购的质量检查

1. 检查采购的食材料是否“三证”（生产许可证、合格证、质检证）齐全，符合国家食品卫生要求。

2. 检查食堂是否存在购入伪劣、变质、过期食品，一经发现，要追究食堂经营负责人及采购人员的责任。

3. 检查食堂肉制品是否按要求采购新鲜肉制品，不允许采购冻品肉。

4. 不允许食堂采购禁止售卖的食材如皮蛋、四季豆。

### （四）加工制作的卫生和质量检查

1. 检查食堂有无加工腐烂、变质食物。

2. 检查食堂所加工食物是否按照流程顺序。

3. 检查所加工食物是否做到一冲、二洗、三浸泡，防止杂物、残留农药带入饭菜，影响师生健康。

4. 检查主食的制作。大米是否软硬适中，不能做夹生饭，各种面食是否做到精工细致，可口适用。

5. 检查菜品种类是否齐全，是否做到荤、素搭配，根据不同就餐人群，分高、中、低三个档次制作。

6. 检查炒菜调料的使用是否适合大众口味，做到色、香、味、美。

7. 检查是否存在将过夜的剩菜、剩饭重复加工销售的现象。

#### （五）监督食堂饭菜价格

1. 饭菜价格应适应学生的消费水平，高、中、低价位齐全，满足学生不同需要。

2. 发现食堂擅自涨价，立即勒令整改。针对无视整改通知情况，中止其承包经营资格。

#### （六）食堂留样检查

1. 食堂需配备专门人员负责留样工作，做好每餐留样记录。

2. 食堂需配备专门留样冰柜，将每餐每种售卖熟食用留样盒装好，放置留样柜内（留样记录登记备查）。

2. 留样需保存 48 小时，随时备查。超过 48 小时留样及时清除。

#### （七）监管食堂工作人员的服务态度

1. 售卖时是否精神饱满，以满腔的热情为师生服务。

2. 售卖时是否耐心周到，文明用语。

3. 售卖业务是否熟练，按规定份量售饭，是否一视同仁。

4. 遇事是否冷静，有无就餐人当面争吵。

**第三条** 针对检查发现的问题隐患，由膳食办及时处理，并根据实际调查情况，提出整改意见、措施及办法并监督食堂整改，处理完成及时登记销号。

## 学院食堂食品安全日管控、周排查、月调度工作制度

**第一条** 学院为了落实食品安全主体责任，强化校园主要负责人食品安全责任，规范食品安全管理人员行为，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第60号）等法律法规及部门的规定，结合本院实际情况制定本制度。

**第二条** 学院食堂食品安全副院长负责院方食堂食品安全日管控、周排查、月调度工作制度的指导和审核。

**第三条** 学院食堂食品安全总监负责院方食品安全日管控、周排查、月调度管理办法的具体编制、修改及更新。

**第四条** 学院食堂食品安全员做好食堂食品食材采购销全链条监管，按照要求落实食品安全日管控具体工作，并及时上报院方食品安全总监。

**第五条** 学院食堂食品安全总监对于风险排查中发现的食品安全风险隐患问题，要明确责任人，相关责任人应采取相适应的防范措施，及时解决发现的问题，确保食品安全。

**第六条** 日管控管理：

（一）日管控风险内容参照《食堂食品安全风险日管控清单》。

（二）正常营业期间，学院食品安全员带领膳食办成员每日根据《食堂食品安全风险日管控清单》进行检查，并将检查结果如实记录，检查人签字确认，未发现问题的，也应

当予以记录存档。

（三）对于日管控检查中发现的食品安全风险隐患问题，要明确责任人，立即采取相关防范措施，按照程序及时上报学院食品安全总监。对于能立即整改的应立行立改；对于不能现场立即整改的，应明确整改期限，在后续日管控、周排查中跟进整改落实情况。

### 第七条 周排查管理

（一）周排查风险内容：结合日管控检查发现的问题、陪餐记录的问题、举报投诉等各渠道收集到的问题，分析并检查问题出现环节，对于频繁发生或者存在较高食品安全风险的问题，应制定相应的纠正预防措施。

（二）正常营业期间，“周排查”由学院食品安全总监组织，全面排查各环节可能存在的食品安全风险隐患，对于不能现场立即整改的，应明确整改期限等，在后续周排查、月调度中跟进整改落实情况。

（三）每次周排查学院食品安全总监应形成的《每周食堂食品安全排查治理报告》，并及时上报至食堂食品安全副院长，抄送院长和食堂承包方负责人，使其知晓存在的食品安全风险，督促食堂承包方采取相应的管控措施，确保食品安全风险可控。

### 第八条 月调度管理

（一）参与月调度人员包括院方分管食堂食品安全领导、学院食堂食品安全总监、学院食堂食品安全员、食堂食品安全总监、食堂食品安全员等。

（二）院方根据落实主体责任要求，组织召开月调度会议，听取双方食品安全员和食品安全总监关于当月食品安全管理工作的情况汇报，主要包括日管控、周排查、三级陪餐、院领导带队检查中发现的食品安全风险问题及整改情况，分析研究本单位食品安全管理形势，部署下一个月的食品安全管理工作。

（三）对于日常食品安全管理中发现存在的不足问题，由食堂承包方进行表态，提出有效的应对措施或方法。

（四）食堂食品安全副院长对餐饮服务企业法人就食品安全相关管理工作进行调度。

（五）食品安全总监根据当月食品安全管理工作情况、会议讨论决的指示，制定下个月食品安全管理重点工作计划，食品安全员做好会议记录（参会人员签字留痕）。

## 附件

### 食堂食品安全风险日管控清单

被检食堂：

日期：

检查项目	序号	检查内容	检查结果	问题描述	整改情况
1. 从业人员健康管理	1.1	每日健康检查（晨、午检）。从事直接接触入口食品工作的从业人员持有效健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	1.2	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形；穿戴洁净的工作衣帽，操作时正确佩戴口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
2. 索票索证及库房管理	2.1	对所采购的食品原料进行验收，查验进货记录和合格证明文件，按要求进行食品及相关产品台账登记。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	2.2	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻，不能混放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
3. 加工制作过程	3.1	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	3.2	菜肴在加工过程中必须熟透，抽查出锅食品内部中心温度达到 70℃ 以上。			
	3.3	食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。			
4. 食品添加剂的管理	4.1	专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用时精准称量，并专册记录使用情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	4.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。			
5. 分餐（售饭）操作管理	5.1	备餐场所环境卫生符合要求，盛装食品成品的容器和分派菜肴的工具应使用清洁消毒后的工具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	5.2	分餐间使用前应进行空气消毒，在无人工作状态开启紫外线灯 30 分钟以上。			

	5.3	分餐（售饭）过程中成品中心温度保持在 60℃ 以上。			
6. 食品留样管理	6.1	每餐次的食品成品应留样。留样应使用清洗消毒后的密闭容器，单品、单盒盛放，每种食品留样量不少于 125g，并在容器上标注留样食品名称、留样时间。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	6.2	留样冰箱专用、上锁、整洁；温度 0~8℃；在冷藏条件下存放的时间为 48 小时以上。由专人负责留样，并管理留样食品、记录留样情况。			
7. 餐饮具清洗消毒	7.1	餐用具清洗水池专用，标有明显标识。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	7.2	消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常能满足消毒需要；使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。			
	7.3	消毒后的餐饮具应表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合有关消毒卫生标准，并及时放入专用保洁柜（间）存放。			
8. 场所和设备设施清洁维护	8.1	保持食堂环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	8.2	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。			
9. 食堂管理	9.1	安排专人负责食品安全日常管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	9.2	每日排查，及时发现并整改食品制作过程中存在的风险隐患。			
10. “四防”	10.1	“四防”设施完好	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
11. 仓库管理		仓库各种食材是否摆放整齐，散装食品是否贴有标识、库房内通风是否良好，食材摆放是否离墙离地、地面是否干净整洁，无污渍。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
12. 前一日检查发现问题是否及时整改			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
12 检查发现的其他问题描述			其他问题整改情况：		



## 食堂食品食材采购销全链条定人监管办法

**第一条** 为规范学院食堂食品采购、贮存及销售程序，根据《中华人民共和国食品安全法》，结合学院食堂实际，制定本监管办法。

**第二条** 本办法所称的食品采购、贮存及销售程序，是指在学院食堂供应食品所需原料的统称，如米、面、油、水产、蔬菜、肉、蛋等的采购、贮存及销售全链条程序。

**第三条** 本办法由学院食品安全总监和食品安全员负责监督执行，对执行情况进行检查。

**第四条** 本办法的相关规定由食堂经营方所聘任的食品安全总监、食品安全员共同执行。

**第五条** 采购：

（一）学院食堂大伙及档口班组长每日应根据生产经营实际需求编制采购清单并上报食堂经营方食品安全员，由食堂经营方食品安全总监审核批准。院方食品安全员不定期进行抽查。

（二）采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，食堂应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件（营业执照、食品生产许可证、食品合格检验报告相关证明文件彩页并加盖公章）。

（三）采购依法取得许可资质的供货商生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品，不应采购法律法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

## 第六条 运输:

(一) 食品供应商运输前应对食品运输工具和盛放容器进行检查, 将相关检查情况以照片、文字等形式存档, 院方食品安全员不定期对食品运输情况进行抽查。

(二) 运输的包装、容器应符合卫生要求, 运输前应对运输工具和盛装食品的容器进行清洁, 必要时应进行消毒。

(二) 根据食品特点选择配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。运输中, 应防止食品包装破损, 保持食品包装完整性, 避免受到阳光直射、雨淋和剧烈撞击等。

## 第七条 验收:

(一) 食堂食品安全员应对采购的食品质量进行查验, 按规定查验并留存供货者的产品合格证明文件及相关票据, 发现问题食品应及时向食堂经营方食品安全总监进行报告。学院食品安全员每日对食品采购凭证及相关证明文件等材料检查。

(二) 食堂食品安全员应按规定查验并留存供货者的产品合格证明文件, 具体如下。

农产品: 蔬菜查验其进货单据、农残检测合格证明; 肉类查验其进货单据、肉类经营者的《营业执照》及《动物产品检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》; 水产类查验其进货单据及水产经营者的《营业执照》; 禽类查验其进货单据及禽类经营者的《营业执照》及检验检疫合格证明。

预包装食品: 查验其进货单据、食品经营者的《营业执照》《食品经营许可证》《食品检测合格报告》或《合格证》

及拆封散装食品后外包装箱（袋）上的食品标签。从农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。

（三）原料验收标准：具有正常的感官形状，无腐败、变质、污染等现象；预包装食品应包装完整、清洁、无破损，物品与产品标识应一致；标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；食品在保质期内；食品温度符合食品安全要求；冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。

#### 第八条 销售

（一）销售环节的相关的质量管控工作由食堂经营方食品安全总监、食品安全员负责，学院食品安全员每日监督检查。

（二）烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下的存放时间应不超过2h；存放时间超过2h的，应按加工制作要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2h的，应在60℃以上保存，或冷却后进行冷藏。

（三）供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染（从业人员与食品接触风险、消费者与食品接触风险）。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。

（四）与餐（饮）具接触的食品接触面或者食品接触的垫纸、垫布、餐具托等物品应一客一换。撤换下来的物品应清洗消毒，一次性用品应废弃（不得重复使用）。

(五)事先摆放在就餐区的餐(饮)具应当避免污染(采用防蝇网帘隔断)。

---

南昌技师学院办公室

2025年1月6日印发

---