

郑州工程技术学院文件

校政字〔2024〕78号

关于印发《郑州工程技术学院食品安全 管理办法（试行）》的通知

学校各单位：

《郑州工程技术学院食品安全管理办法（试行）》已经学校研究同意，现予以印发，请遵照执行。



郑州工程技术学院食品安全管理办法（试行）

第一章 总 则

第一条 为加强我校食品安全工作，保障全校师生员工的身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规和相关政策，结合我校实际，特制订本办法。

第二条 本办法适用于校园内所有为师生服务的食品生产经营和销售的单位及个体工商户，包括郑州工院资产经营有限公司下属的餐饮服务实体以及学校引进的为师生提供餐饮服务的社会企业。

第二章 组织机构

第三条 学校成立食品安全工作领导小组。组长校长担任，副组长由分管后勤工作的副校长担任，成员由学校纪委、党委办公室、党委宣传部、学生工作部、工会、团委、行政办公室、国有资产与实验室管理处、保卫处、校医院、后勤服务中心、资产经营有限公司等单位负责人组成，办公室设在后勤服务中心。学校食品安全工作领导小组负责对学校食品安全工作的领导和指导。

第四条 后勤服务中心代表学校组织实施全校餐饮食品安全工作管理职能，负责对各食品生产经营者的食品安全卫生管理情况进行监督和检查，推进各餐饮服务者按照食品加工规范化要求

进行操作，处理师生的投诉、意见和建议，配合各校区所在地市场监督管理局（所）调查、处理食品安全事故，向学校食品安全工作领导小组负责。

第五条 学校后勤服务中心以例行性检查、突击性检查、暗查等多种方式督查、检查各食品生产经营者的食品安全卫生情况并有权采取相应监督管理措施。

第六条 学校成立由校领导及学校党委办公室、党委宣传部、党委学生工作部、工会、团委、行政办公室、国有资产与实验室管理处、保卫处、后勤服务中心、校医院等单位负责人组成的食品安全事故应急工作领导小组，制定学校食品安全事故应急预案，处理食品安全事故。

第三章 食品卫生安全管理

第七条 学校实行餐饮经营准入制度。食品生产经营者必须取得市场监督管理部门颁发的允许从事食品加工、销售资格的相关证照、员工健康证等方可经营。

第八条 食品生产经营者必须建立健全食品安全管理规章制度及岗位责任制度，并上墙公示接受监督；食堂必须配备食品安全总监、食品安全员，全面落实“日管控、周排查、月调度、年汇报”制度，做好对生产经营食品的安全把控工作；食品生产经营者负责对员工进行定期食品安全知识培训，检查、考核员工对食品卫生安全基本常识的掌握程度。

第九条 食品生产经营单位负责人为该单位食品安全第一

责任人，全面负责该经营单位食品安全的监督管理工作，积极配合学校食品安全工作领导小组做好食品卫生安全工作检查。

第十条 食品生产经营场所保持室内外环境整洁，安装有效的“三防”(防尘、防鼠、防蝇)设施，消除有害鼠、虫孳生条件。

第十一条 各餐饮经营单位均应执行食品“试尝”和“留样”制度。配备专用“留样”设备，落实“留样”专(兼)职人员，每餐的各种食品都应按照规定的重量、时限进行留样，并作好记录，以备查验。

第十二条 食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入食品加工间及原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐安全。

第四章 食品的生产经营

第十三条 食品生产经营应当符合“6S”安全标准，并做到下列要求：

(一)具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理、加工、贮存场所和经营设备、设施。

(二)具有食品安全专业技术人员、管理人员和保证食品安全的规章制度及合理的工艺流程。

(三)餐具、炊具和盛放直接入口食品的容器，应当做好清洁、消毒、存放工作。

(四)贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，不得将食品与有毒、有害物品

一同运输。

(五)食品安全、生产安全、消防安全、人员安全应符合国家相关法律法规和学校的相关要求。

第十四条 禁止生产经营的食品

(一)用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其它可能危害人体健康物质的食品。

(二)致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质及其它危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。

(三)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。

(四)未经动检或者动检不合格的肉类及其制品。

(五)被包装材料、容器、运输工具等污染的食品和超过保质期或者无标签的预包装食品。

(六)国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品和其它不符合食品安全标准或者要求的食品。

第十五条 食堂采购大宗食品原材料等，应按照河南省高校有关食堂大宗食品原材料集中采购办法实施。

第十六条 食品生产经营者采购食品及食品原材料，应当查验并索要供货者的相关许可证、产品合格证明、检验报告等证明材料。食品经营单位应当建立食品进货查验记录、索证索票和采购记录制度，真实记录食品名称、规格、数量、生产许可证、批

号、保质期、供货商及联系方式、进货日期等内容。票证、记录的保存期限不得少于二年，并由后勤服务中心统一查验，保存查验记录。

第十七条 食品生产经营者贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。食品生产经营者销售散装食品，应当在散装食品的容器、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。

第十八条 预包装食品包装上应当有标签，标签应当标明下列事项：

(一)名称、规格、净含量、生产日期、保质期、产品成分、产品标准代号、贮存条件、生产许可证编号、生产者名称、地址、联系方式。

(二)所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称。

(三)法律、法规、食品安全标准规定必须标明的其它事项。

第十九条 贮存食品的场所和设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇和蟑螂。仓库应当通风良好，禁止存放有毒、有害物品和个人生活物品等非贮存食品。同时，贮存食品应当分类、分架、隔墙、离地存放，并定期检查和处理变质或超过保质期的食品。

第二十条 凉菜销售应取得市场监督管理局的许可，且凉菜加工场所应符合下列要求：

(一)凉菜间应配备专用冷藏和降温设施,室内温度不得高于 25°C,洗消设施、更衣设施符合相关要求。

(二)凉菜间必须安装紫外线灯,每天定时进行空气消毒。

(三)凉菜应当由专人加工制作,用具、容器必须专用,非凉菜间工作人员不得擅自进入凉菜间。

(四)供加工凉菜用的蔬菜和水果等食品原料,必须洗净消毒。未经清洗处理的,不得带入凉菜间。

(五)不允许制作肉类或水产品类凉菜拼盘。

第二十一条 各种食品原料在使用前必须洗净,蔬菜、肉类、水产品类分池清洗。

第二十二条 食品在烹饪后至出售前一般不得超过 2 个小时,若超过 2 个小时存放的,应当在高于 60°C 或低于 10°C 的条件下存放。

第二十三条 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透。需要熟制加工的大块食品,其中心温度不低于 70°C;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。

第二十四条 严禁销售过期、变质或无生产日期、无保质日期和无生产厂家的“三无”食品。不得出售腐败变质或者感官性状异常、可能影响师生员工健康的食物。

第五章 食品从业人员的卫生要求

第二十五条 餐饮单位及食品销售从业人员、管理人员必须

熟知和遵守《中华人民共和国食品安全法》及其有关食品卫生方面的法规。

第二十六条 食品从业人员每年必须进行健康检查和卫生知识培训，并取得当地疾病预防控制中心颁发的健康证后，方可继续上岗。新参加工作或临时参加工作的饮食从业人员也必须到当地疾病预防控制中心进行健康检查，取得健康证后方可从事食品加工和销售工作。

第二十七条 凡患有痢疾、伤寒和病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者)，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生疾病的人员，不得从事接触食品的工作。

第二十八条 食品从业人员在出现发热、咳嗽、腹泻和呕吐等有碍食品卫生的病症时，应立即暂离工作岗位，待查明病因排除有碍食品卫生的相关疾病或治愈后，方可重新上岗。

第二十九条 食品从业人员的卫生要求

(一)操作及销售时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露。不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。

(二)工作前、处理食品原料前或接触直接入口食品之前都应当用流动清水洗手。

(三)不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其它有碍食品卫生的行为。

(四)不得在食品加工和销售场所内吸烟。

(五)如若必须尝味，需使用公筷。

第六章 餐饮具的卫生

第三十条 餐饮具使用前必须洗净和消毒，符合国家有关卫生标准，不得使用未经消毒的餐饮具。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

第三十一条 洗刷餐饮具必须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其它水池混用。洗涤、消毒餐饮具所使用的洗涤剂 and 消毒剂必须符合食品用的洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

第三十二条 消毒后的餐饮具必须贮存在餐具专用保洁柜内备用，已经消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上标有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗和保持洁净。

第七章 师生投诉与食品安全事故的处理

第三十三条 各食品生产经营者或学校有关部门接到食品安全的咨询、意见、建议、投诉或举报，应及时进行答复、核实、处理并反馈。对不属于本部门职责的，应当通知并移交后勤服务中心处理。后勤服务中心应当在五个工作日内及时处理并反馈，不得推诿。

第三十四条 各食品生产经营者或其他部门接到食品安全事故的举报或报告，应立即按照学校食品安全事故应急预案的相关规定，做好紧急报告、现场封存、人员救治、检验调查等工作。

第三十五条 任何单位和个人不得干涉、阻碍食源性疾病或者疑似食源性疾病的报告。对迟报、谎报、瞒报和漏报食品安全事故重要情况或者应急管理工作中有其他失职、渎职行为的，依

法追究有关责任单位或责任人的责任。

第三十六条 调查食品安全事故，除了查明事故单位的责任，还应当查明负有监督管理职能部门工作人员的失职、渎职情况。

第八章 食品安全责任追究

第三十七条 食品生产经营者有以下情形的，应当追究相应的食品安全责任：

（一）师生投诉食品生产经营者存在疑似食品安全隐患，未及时调查处理，造成不良影响的；

（二）监管工作人员在督查、检查中发现食品生产经营者存在影响师生身体健康行为的；

（三）监管工作人员在督查、检查中发现食品生产经营者存在食品安全隐患，食品生产经营者未立即整改的；

（四）监管工作人员在督查、检查中发现食品生产经营者存在食品安全隐患并发出整改通知后，食品生产经营者不予重视、不予配合监管部门工作而继续存在食品安全隐患的；

（五）监管工作人员在督查、检查中发现食品生产经营者存在严重食品安全隐患，且不能立即消除食品安全隐患问题的；

（六）学校所在地市场监督管理局（所）组织的食品安全专项督查和检查中发现食品生产经营者存在现场管理、操作等有关食品安全隐患的；

（七）学校所在地市场监督管理局（所）组织的食品安全专项督查和检查中发现食品生产经营者存在严重食品安全隐患问

题的；

（八）在检查中发现食品生产经营者存在食品安全隐患问题不能及时整改或整改效果不明显的；

（九）食品生产经营者已不具备符合食品安全法律、法规和相关规章制度规定必备条件的；

（十）食品生产经营者瞒报、谎报、漏报食品安全事故的；

（十一）食品生产经营者发生食品安全事故的；

（十二）食品生产经营者发生食品安全事故，造成严重后果的。

第三十八条 食品生产经营者食品安全责任追究，视情节轻重，可采取批评教育、通报批评、停业整顿、终止合同、移送司法部门依法追究法律责任，必要时辅以约谈和经济处罚等形式。批评教育、通报批评、约谈、经济处罚等由学校后勤服务中心组织实施；停业整顿、终止合同、移送司法部门由学校食品安全工作领导小组办公室报请学校食品安全工作领导小组审议通过后组织实施。

第三十九条 监管工作人员在学校食品安全监管工作中有相应责任的，应当追究行政责任的，可采取责任约谈、书面检查、通报批评、岗位调整等形式，进行责任追究；涉嫌犯罪的，移送司法部门依法追究刑事责任。

第九章 附 则

第四十条 本管理办法自印发之日起执行。

第四十一条 本管理办法由后勤服务中心负责解释。