

# 福建技术师范学院文件

闽技术师院后〔2021〕1号

---

## 关于印发《福建技术师范学院食堂管理办法》 的通知

各单位：

现将《福建技术师范学院食堂管理办法》印发给你们，请遵照执行。

福建技术师范学院  
2021年4月22日



# 福建技术师范学院食堂管理办法

## 第一章 总 则

第一条 为规范学校食堂管理工作，确保学校师生的身体健康和生命安全，保障教学、科研工作的顺利进行，根据《中华人民共和国食品安全法》《餐饮业食品卫生管理办法》和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等法规，结合我校实际制定本办法。

第二条 本办法中食堂经营单位指学校为学生提供就餐服务的实体（包括学生食堂、风味餐厅及教职工食堂）。

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 食堂管理监管

第四条 学校后勤管理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它职能部门关系。

第五条 学校成立学生膳食管理委员会，协助食堂专职管理人员对食堂进行监管。同时，协助各食堂做好节粮、节电、节水工作，丰富食堂校园文化，建设节约型校园。

### 第三章 食堂经营单位

第六条 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。

第七条 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。

第八条 食堂经营单位须指定食堂负责人，负责本食堂食品卫生安全工作及服务管理工作。

第九条 食堂经营单位的经营活动必须在食堂内进行，不得在其它场所从事相关经营活动。

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，做到服务热情周到并不断提高服务质量。

（二）严格执行国家的法律、法规，特别是《食品安全法》等有关食品卫生方面的法律法规的各项规定，自觉接受学校和卫生监督管理部门的监督和检查，自觉执行学校管理的各项规定，做到依法经营。

（三）食堂必须取得市场监管部门颁发的许可证照，从业人

员必须持有有效的健康证上岗。

（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、食品采购台帐制度、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）不得随意改变食堂建筑原貌，如需装修或增加经营范围，必须经后勤管理处审核批准。

（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、债务问题，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 食堂卫生安全要求**

##### **第十一条 食堂建筑、设备与环境卫生要求**

（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。

（三）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、防鼠及污水排放和符合卫生要求的存

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。

（四）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。

（五）餐具、饮具和盛放直接入口的食品的容器，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。

（六）餐具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准和有关要求。

（七）食堂地沟须每日打扫，保持清洁、畅通。

## 第十二条 食品采购、贮存及加工的卫生要求

（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帐。

（二）采购食品来源安全、质量可靠，禁止采购、加工、出售以下产品：

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限的食品。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、抹布以及其它工具、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) 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。

(六) 每餐的各种菜应各取不少于 100 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 食堂从业人员卫生要求

(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、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；

2. 穿戴清洁的工作衣、帽，售餐时间必须带口罩、手套；
3. 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；
4. 不得在食品加工和销售场所内吸烟。

（四）食堂从业人员在工作中应保持良好的态度，使用礼貌用语，保持微笑。

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。对火源、电器、机械、液化气灶、油灶要专人管理，液化气瓶不准火烤、倒放使用以及乱排残液。液化汽瓶不得靠近油灶、汽锅、管道等高温物品。

第十五条 严禁非食堂工作人员随意进入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，确保师生用餐的卫生与安全。

第十六条 建立健全食物中毒及疫情、病情等突发事件的应急预案，保证信息畅通。突发事件发生时立即采取有效措施，协助医疗机构救治病人，配合卫生防疫部门进行调查取证，及时向学校及上级主管部门报告事故情况。

第十七条 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，并立即向学校后勤管理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。

## 第五章 检查与责任追究

第十八条 在日常监督检查中, 如发现食堂经营单位违反本办法规定, 学校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, 追究其相应的法律责任并予以处罚。

第十九条 本办法由后勤管理处负责解释。

---

抄 送: 校领导。

---

福建技术师范学院办公室

---

2021年4月22日印发