

# 西北工业大学文件

校后勤办字〔2022〕115号

---

## 关于印发《西北工业大学食品安全 管理办法》的通知

各单位：

为进一步规范校园食品安全管理，保障师生身体健康和生命安全，学校结合实际，制定了《西北工业大学食品安全管理办法》，经2022年4月1日学校安全生产委员会会议审议通过，现予以印发，请遵照执行。

特此通知。

西北工业大学

2022年4月8日

# 西北工业大学食品安全管理办法

(经 2022 年 4 月 1 日学校安全生产委员会会议审议通过)

## 第一章 总 则

第一条 为保证学校食品安全，保障师生身体健康和生命安全，规范学校食品安全管理工作，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》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《西北工业大学安全生产管理规定》等法律、法规，学校结合实际，制定本办法。

第二条 本办法适用于校内餐饮和食品经营单位（以下简称“经营单位”）。

第三条 学校食品安全管理工作实行安全第一、预防为主、全程监管、人人监督的工作原则。

## 第二章 管理职责

第四条 学校食品安全管理工作在学校安全生产委员会的统一领导下开展。校长是学校食品安全管理工作第一责任人，分管校领导为主要责任人，后勤办公室为食品安全监督管理责任单位，安全生产管理办公室、党委宣传部、学生处、校团委、校医院、后勤产业集团、基础教育中心等单位依据各自职责范围履行有关管理职责。

(一)安全生产管理办公室负责将食品安全管理纳入学校整

体安全生产工作，实施综合监管；

（二）后勤办公室负责全校食品安全管理工作的组织实施、监督检查、培训及宣传等工作；

（三）党委宣传部、学生处、校团委负责加强师生的食品安全防范宣传和教育工作；

（四）校医院负责对师生进行食源性传染病的预防相关宣传和培训工作；

（五）后勤产业集团负责所管辖范围内经营单位的食品安全管理、培训及宣传等工作；

（六）基础教育中心负责附中、附小、幼儿园的食品安全管理。

### 第三章 食品安全标准规范

第五条 经营单位应当依法取得食品经营许可。

第六条 经营单位在餐饮加工过程中要严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》。

第七条 经营单位要全面推行明厨亮灶建设，鼓励运用现代信息技术等先进手段，加强对食品来源、采购、加工制作全过程监控。

第八条 经营单位应当实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，生鲜类食品原则上就地采购，商品价格不得高于当地市场批发价。

要建立供货商评议制度，定期对食品及原辅材料供应商进行综合评议，对评议不合格、违反食品安全法律法规、发生食品安全事故的供货商要列入黑名单，终止供货合同，取消供货资格。

**第九条** 经营单位要在经营场所显著位置或公共信息平台公示食品经营许可证、从业人员健康证明、食品安全量化分级等级标识、日常监督检查结果记录表、食品安全组织机构、食品安全事故处置程序，菜谱、价格、进货来源、食品添加剂和转基因食品使用情况等信息。

**第十条** 经营单位应当建立健全食品安全管理制度和操作规程，并上墙张贴在相应岗位区域。

**第十一条** 经营单位应当每周开展食品安全风险隐患排查。

**第十二条** 经营单位应当建立从业人员健康管理制度。从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应当进行临时健康检查。

**第十三条** 经营单位应当建立从业人员每日晨检制度，并做好记录。接触直接入口食品的从业人员出现发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等病症的从业人员，不得上岗。

**第十四条** 经营单位应当如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯。鼓励采用信息化手段采集、留存食品经营信息。

**第十五条** 经营单位应当建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度，如实准确记录名称、规格、数量、生产

日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关凭证。

进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于两年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

**第十六条** 经营单位采购食品及原料，应当按照下列要求查验相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证：

（一）从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；

（二）从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验其食品经营许可证等；

（三）从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件；

（四）从集中交易市场采购食用农产品的，应当索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证；

（五）采购畜禽产品，应当查验检疫证明，农业部门尚未出台检疫规程，无法出具检疫证明的除外；采购猪肉产品，还应查验肉品品质检验合格证明；采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明。

第十七条 经营单位除严禁采购、使用《中华人民共和国食品安全法》第三十四条明令禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品外，还应当遵守以下规定：

（一）禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）；

（二）禁止采购、使用散装食用油；

（三）禁止加工制作四季豆、野生蘑菇、鲜黄花菜、发青发芽土豆等高风险食品。

经营单位在加工前应当检查待加工食品及原料，发现有前款规定情形或者感官性状异常的，不得加工或使用。

第十八条 经营单位库房应当做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完好，并定期检查库存，及时清除变质或者超过保质期的食品。

食品库房不得存放有毒、有害物品。

第十九条 经营单位在加工制作食品时，应严格按照各功能（区）间与设备设施的用途和加工规程进行，不得随意变更、交叉使用。

动物性、植物性、水产品食品原料应分池清洗。原材料清洗池与餐具洗消池不得混用。

各切配区的刀具、砧板不得混用，闲置砧板应通风、防潮存放。

生熟食品的加工工具及容器应按照标识严格分开使用。原料、半成品、成品应分开存放。

已盛装半成品、成品的食品容器不得直接置于地面上。

**第二十条** 经营单位备餐间应当按专间要求设置。

**第二十一条** 经营单位餐具消毒宜以热力消毒为主。采用化学方式消毒应设置足够的专用水池，严格执行化学消毒操作规程。消毒清洗后的餐具应存放在洁净、密闭的专用保洁设施内。

**第二十二条** 经营单位应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，留样食品应当在专用冷藏设施中保存 48 小时以上。每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于 125 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等信息。留样食品应由专人负责保管，专柜专锁。

**第二十三条** 经营单位产生的餐厨废弃物应当在餐后及时清除，并按照环保要求分类处理。

经营单位应当设置专门的餐厨废弃物收集设施并张贴明显标识，按照规定收集、存放餐厨废弃物，建立相关制度及台账，按照规定交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。

**第二十四条** 学校鼓励并支持经营单位购置食品安全快检设施设备，对农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐饮具清洗消毒效果等进行检测。

第二十五条 学校鼓励经营单位配备营养专业人员，对膳食营养均衡等进行咨询指导，推广科学配餐、膳食营养等理念。

#### 第四章 监督管理

第二十六条 学校成立由学校领导、学生代表、家长代表、教师代表等组成的民主监督小组，按有关规定参与食品安全监督管理工作。

第二十七条 经营单位应配备专兼职食品安全管理人员，负责本单位食品卫生安全检查工作。

第二十八条 食品安全管理人员主要有以下职责：

（一）拟定本单位食品安全管理制度、操作规程、岗位职责，并对执行情况进行监督检查；

（二）负责组织从业人员参加食品安全知识的学习培训、考核；

（三）负责组织从业人员健康检查，督促患有有碍食品安全相关疾病的人员调离工作岗位；

（四）建立健全食品安全管理档案，收存各项凭证及各项记录；

（五）负责食品从业人员晨检和监督食品留样工作；

（六）负责对购进的食品原辅材料质量进行检查，对不合格原辅材料进行标识、记录，移出食堂区域，及时处理；

（七）负责受理内部投诉举报工作，对每起投诉举报要认真记录并配合相关部门调查处理；



(八)组织开展本单位食品安全自查和风险排查，督促隐患整改，并按规定定期上报情况；

(九)配合学校及上级食品安全监督管理部门对本单位的食品安全进行监督检查，并如实提供相关资料和情况。

**第二十九条** 经营单位应配备专兼职食品安全巡查人员，按照责任区域划分进行巡查。安全重点部位应当每日至少进行三次安全巡查，其他部位可以根据需要每周至少巡查三次。巡查的内容包括：

(一)食品原材料采购手续、供应商资质证明和检疫证明；

(二)食品或伙食原材料贮存条件是否达到相关要求和标准，食品是否处于保质期内；

(三)食品生产加工过程是否符合操作规范、流程和相关技术标准；

(四)餐具、炊具卫生消毒情况，以及后厨操作间和就餐环境卫生状况；

(五)从业人员健康证明。

**第三十条** 食品安全巡查人员应当填写巡查记录表，并与被检经营单位的现场负责人在巡查记录上共同签名。

**第三十一条** 食品安全巡查人员应当及时纠正违规行为，监督经营单位及时处理各类安全隐患，巡查及处置结果及时向后勤办公室进行汇报。

## 第五章 安全隐患整改

第三十二条 经营单位对存在的影响食品安全的各类隐患，应当及时予以整改消除。

第三十三条 对违反食品安全规定或安全操作规范的行为，经营单位应当责成有关人员改正并持续改进，落实情况应做好详细记录，并存档备查。

第三十四条 学校有权责令存在安全隐患的经营单位停产停业改正，直至完成整改并验收合格。

第三十五条 对不能当场消除的安全隐患，经营单位应当报告确定整改的措施、期限以及负责整改的部门、人员。在食品安全隐患未消除之前，经营单位应当落实防范措施，保障食品安全；对无法保障安全的，应当将危险部位停产、停业进行整改。

第三十六条 食品安全隐患整改完毕后，负责整改的经营单位应当将整改情况记录报送后勤办公室，相关负责人签字确认后存档备查。

第三十七条 经营单位对于本单位无法解决的影响食品安全的重大隐患，应提出解决方案或建议，并及时向后勤办公室报告。

## 第六章 食品安全事故的应急处理

第三十八条 经营单位要根据学校食品安全事故应急预案，结合实际情况，制定相应的专项预案，并每年至少组织一次食品

安全应急演练。

**第三十九条** 经营单位要加强食品安全事故应急能力建设，不断提升处理食品安全突发事件的专业化水平，最大限度防止事故扩大，减少人员伤亡。

**第四十条** 食品安全事故发生后，事故现场有关人员应当立即报告经营单位负责人，经营单位负责人应当迅速采取有效措施，组织救援，并立即如实向后勤办公室报告。

## **第七章 责任追究**

**第四十一条** 对发生食品安全责任事故的经营单位，除追究当事人的责任外，对责任部门和责任人也要进行处罚。

**第四十二条** 凡出现下列情况者，根据学校规章制度追究经营单位负责人的领导责任以及相关安全管理人员失职责任：

（一）因食品安全管理制度不健全、责任落实不到位、防范设施不完善，而发生食品安全责任事故者；

（二）上岗人员未进行必需的安全培训，致使当事人违规操作造成事故者；

（三）在食品安全检查过程中，未切实履行检查职责，不能及时发现安全隐患并督促责任部门进行有效整改，导致发生食品安全责任事故者；

（四）食品安全隐患不能及时有效排除或采取有效防范措施，导致事故发生者；

（五）在食品安全事故处理过程中推脱责任、不按相关要求

进行应急处置者；

（六）发生食品安全事故隐瞒不报者。

**第四十三条** 经营单位应根据实际情况，结合考核工作制定切实可行的食品安全工作奖惩办法。

**第四十四条** 经营单位应当将食品安全管理工作列入本单位工作的重要日程，并与职工的考察、考核、评聘、奖励密切结合。

## 第八章 附 则

**第四十五条** 本办法未尽事宜，以及国家和上级相关法律法规另有规定的，按法律法规执行。

**第四十六条** 本办法由后勤办公室负责解释。

**第四十七条** 本办法自印发之日起施行。