**齐鲁工业大学食堂卫生安全管理办法**

第一章 总 则

第一条 为加强学校食堂卫生、安全的管理，构建稳定和谐校园，更好地为广大师生员工提供优质饮食服务，根据《中华人民共和国食品卫生法》和教育部、卫生部《学校食堂与学生集体用餐卫生管理办法》的有关规定，结合我院的实际，特制订本办法。

第二条 本办法适用于在齐鲁工业大学内经营的所有食堂，各食堂应遵照执行。

第二章 环境及餐具卫生要求

第三条 食堂应保持室内外环境卫生、整洁、干净，各食堂应有齐全防治“四害”的设施，有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件，保证食品的卫生安全。

第四条 食堂产生的垃圾应按规定装桶并加盖，及时予以清理。

第五条 各食堂的设施、设备布局流程应当符合食品卫生的要求，有独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品预售间及用餐场所。

第六条 备餐间、冷拼间应配有紫外线消毒灯，一天至少消毒二次。

第七条 食堂应当有耐磨损、易清洗的无毒材料制造或建成的餐饮具，专用洗涮池、消毒池、消毒柜及保洁柜等设备、设施。采用化学药物消毒的，必须具备3个以上的水池，并不能与清洗蔬菜、肉类的设施设备混用。

第八条 餐饮具使用前应洗净、消毒，符合国家有关卫生标准，未经消毒的餐饮具不得提供给消费者使用。禁止重复使用一次性的餐饮具。减少一次性餐具的投放量，提倡使用钢化或瓷器餐具。

第九条 餐饮具使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂应有固定的存放场所(橱柜)，有明显的标记。

第十条 消毒后的餐饮具必须贮存在餐具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并在贮存柜上有明显的标记。

第三章 食品卫生要求

第十一条 食堂必须采用新鲜干净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感官异常的食品及其原料。

第十二条 半成品、成品与原料分开存放防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

第十三条 食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放。定期检查、及时处理变质或超过期限的食品。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，必须贴有分类标签。

第十四条 制作凉菜必须配有冷拼间，冷拼间的要求及操作规程应按照卫生防疫部门的有关规定。每餐的各种凉菜应各取不少于250克的样品留置于冷藏设备中保存24小时以上，以备查验。没有条件制作凉菜的食堂禁止出售凉拌菜。制作凉菜应当符合下列条件：

1、冷拼间应每天定时进行空气消毒。

2、操作员必须穿戴洁净的工作衣帽，并洗手消毒。

3、凉菜应由专人加工制作，非冷拼间工作人员不得擅自入内。

4、加工凉菜的工具、容器必须专用，用前必须消毒，用后必须洗净并保持清洁。

5、供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料必须洗净消毒，未经清洗处理的不得带入冷拼间。

6、制作肉类、水产品类凉菜拼盘的原材料，应尽量当餐用完，剩余尚需使用的必须存放于专用冰箱内冷藏。

第十五条 销售直接入口食品时，应当使用专用工具。专用工具应当定位放置，防止污染。

第十六条 食品在烹饪后至出售前一般不超过2小时，若超过2小时存放的，应当在高于60ºC或低于10ºC的条件下存放。

第十七条 食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可继续出售。

第四章 食堂物资采购要求

第十八条 食堂物资采购要实行招标和定点采购制度。食堂大宗物品一律采取公开招标合同，按合同采购。粮、油、副食品等主要食品原料应有质量检查报告、卫生许可证、生产许可证、营业执照，并与供货商签订食品卫生安全合同。要建立定点供货单位备案制度，相对固定的食品采购场所，保证食品来源安全、质量可靠。

禁止采购、加工、出售以下物品：

1、腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物、有异味或者其它感官性状异常，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、超过保质期限或者不符合规定的定型包装食品；

4、其它不符合食品卫生标准和要求的食品。

第五章 从业人员的卫生要求

第十九条 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上岗工作。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病(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有碍食品卫生的疾病的，不得从事饮食服务工作。

第二十条 个人卫生要求：

1、工作前、处理食品原料后及便后用洗手液及流动清水洗手；接触直接入口食品之前必须洗手消毒；

2、穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；

3、不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指等饰物加工食品；

4、不得在食品加工和销售场所内吸烟。

第六章 安全管理与监督

第二十一条 为贯彻学生食堂卫生安全“三级”管理的原则，后勤处、维修监管中心具有对学生食堂卫生、安全检查督促的职责，要定期深入现场进行检查督促。

第二十二条 学校成立由教工代表、学生代表和监管中心组成的“伙食管理委员会”，可持证对食堂的食品安全状况进行监督检查，发现问题及时向经营者和管理单位提出整改要求。后勤处建立例会制度，定期听取和及时处理监督人员的意见和建议，并应随时接待反映问题的来访者。

第二十三条 食堂各职能部门，必须建立健全岗位责任制和责任追究制，做到层层把关，措施落实、责任到人，保证安全监督制度的落实。

第二十四条 食堂应配备专职或者兼职的食品安全卫生监督人员。营业月收入在100万元以上的必须配备2名卫生监督检查员。

第二十五条 食堂必须取得卫生行政部门发放的卫生许可证，积极配合和接受当地卫生行政部门的卫生监督。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堂的食品加工间及食品原料存放间，以防不法人员破坏。

第二十六条 做好安全防火工作，食堂应设有专职或兼职的安全员。煤气使用要严格遵守煤气公司规定的操作规程。

第二十七条 食堂应定期对从业人员进行食品卫生知识培训，职业道德和法制教育，提高员工的自身素质和法制观念。

第二十八条 学校建立食物中毒或其他食源性疾患等突发事件的应急处理机制和报告制度。发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，应采取下列措施：

1、立即停止生产经营活动，立即向学校主管部门报告；

2、协助校医院及其它卫生机构救治病人；

3、保留造成食物中毒或可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；

4、配合卫生行政部门调查，并落实其要求，把事态控制在最小范围。

第七章 罚 则

第二十九条 对在生产经营中违反本办法造成较大负面影响或严重后果的给予以下处罚；

1、对违规经营并在师生员工中造成不良影响的食堂，视其情节每次给予500--1000元的罚款。

2、对玩忽职守、疏于管理，造成学生食物中毒或者其它食源性疾患或重大安全事故的食堂经营者，根据规定予以撤换或终止经营合同，同时给予相应的行政和经济处罚。

3、对违反有关法律法规，造成重大食物中毒事故或安全事故，情节特别严重的，由上级行政机关或公安部门依法追究相关责任人的法律责任。

第八章 附 则

第三十条 本办法由后勤管理处负责解释。

第三十一条 以前校内颁布的有关办法内容如与本办法不符的，以本办法内容为准。

第三十二条 本办法自公布之日起施行。