盐城师范学院资产经营有限公司

盐师院资〔2021〕1号

盐城师范学院经营性用房食品安全管理制度

第一章 人员管理篇

承租户餐饮服务承诺制度

一、树立全心全意为就餐者服务的理念，讲究职业道德，做到文明服务、诚信服务。

二、严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和相关法律法规，认真落实食品卫生安全条例，坚持索证索票、进货查验及台账记录制度，让就餐者吃上安全放心食品。

三、出售食品明码标价，做到质（量）价相符。按照要求定期开展自查工作，严禁出售变质、不洁食品，杜绝“三无”产品和过期食品。认真做好突发事件的应急预案，严防食物中毒事故发生。

四、严格执行公用餐具消毒制度，确保公用餐具洁净卫生。

五、所有租户证照齐全，工作人员必须持有人员健康证方可上岗，工作期间做到衣着整洁，衣帽齐全，挂牌服务，接受监督，虚心听取就餐者意见。

餐饮从业人员健康管理和培训管理制度

一、凡从事接触直接入口食品的工作人员，必须经健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。餐饮从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受应急性检查。

二、凡患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即调离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

 三、餐饮服务从业人员必须经过食品安全知识培训、考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

 四、食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括食品安全法律、法规、规范、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程等。

食品安全管理人员制度

一、严格执行食品安全管理制度，制定并实施年度检查和巡查工作计划，探索和推行先进管理规范和方法。

二、定期组织开展食品安全管理和检查，认真做好记录。对违反法律规定和不符合卫生要求的行为进行批评、制止，同时发放整改通知书。

三、执行从业人员健康管理制度，检查食品专业技术人员、从业人员健康合格证明，坚持一年一次的健康体检，上岗前必须先体检合格，做到持证上岗。

四、主动接受食品药品监管部门的培训考核，积极配合有关部门的监督检查。发现食品有潜在安全事故风险的，第一时间向领导汇报后立即停止食品生产经营，并及时向食品药品监管部门报告。

五、遵守有关法律、法规、规章、规范性文件确定的其他餐饮服务食品安全管理规定。

第二章 操作管理篇

烹饪加工管理制度

 一、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。用水水质应符合GB5749《生活饮用水卫生标准》规定。

二、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70°C。油炸食品要防止外焦里生，油炸食品时避免温度过高、时间过长；随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复煎炸使用。

三、使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

四、烹调后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区凉透后及时冷藏，并标注加工时间等。

五、隔餐隔夜熟制品、外购熟食品必须在食用前充分加热煮透。不得将回收后的食品经加工后再次销售。

六、用于原料、半成品、成品的各种工具、容器标识明显，分开使用，定位存放，保持清洁。加工后的直接入口食品要盛放在消毒后的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

七、灶台、抹布要随时清洗，保持干净。不用抹布擦拭已消毒的碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布擦净。按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。

八、工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

粗加工切配安全管理制度

一、加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

二、食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

三、植物性食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。

四、食品原料的加工和存放要在相应位置进行，不得混放和交叉使用，加工动物性食品、植物性食品、水产品的操作台、用具和容器要有明显标志并分开使用。

五、切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。已盛装食品的容器不得直接置于地上。

六、切配好的食品应在规定时间内使用。易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

七、加工结束及时拖清地面，水池、操作台、工用具、容器及所用机械设备清洗干净，定位存放，做到刀不锈、板不霉、整齐有序，及时清理垃圾，保持室内清洁卫生。

八、在专用洗拖布池或洗拖布桶内涮洗拖布。不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

食品加工操作过程与控制制度

 一、粗加工风险控制要求

（一）粗加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质、超过保质期或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

（二）食品原料的加工和存放要在相应位置进行，不得混放和交叉使用，加工肉类、水产类的操作台、用具和容器与蔬菜分开使用，并要有明显标志。

（三）蔬菜类食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。

（四）肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工洗涤区或池进行。

二、烹调加工风险控制要求

（一）烹调前应认真检查待加工食品。发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应 。

（二）热加工食品必须充分加热，烧熟煮透，防止外熟内生；食物中心温度必须高于70℃。

（三）加工后的成品应与半成品、原料分开存放。需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

（四）烹调后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应及时采用高于60℃热藏或低于10℃冷藏（冷藏的熟制品应当在冷却后及时冷藏）。隔餐及外购熟食要回锅彻底加热后才能供应。

（五）加工用工具、容器、设备必须经常清洗，保持清洁，刀、砧板、盆、抹布用后须清洗消毒；直接接触食品的加工用具、容器必须彻底消毒。

（六）工作结束后，调料要加盖，做好工具、容器、灶上灶下、地面墙面的清洁卫生工作。

三、专间操作风险控制要求

（一）专间及出菜通道要洁净，不能堆放任何杂物。专间（台）只能存放直接入口食品及必需用的食具、工用具。

（二）专间使用前应当进行空气消毒，每次记录使用时间和累计时间，及时更换。

（三）专间的各种刀具、砧板、切片机械等工用具、容器必须专用，定位存放。用前消毒，用后洗净。

（四）操作人员进入专间前要二次更衣、洗手消毒，闲杂人员不得随意进入专间。专间食品传递窗保证关闭状态，不得随意开合。

（五）待用烧卤熟肉、点心必须存放在冷藏设施中，冷藏设施内不能存放非直接入口的食品和需重新加工的食品及其他物品、私人用品。

（六）保持专间清洁，每天严格做好有关工用具和空气消毒、卫生清扫等工作，并做好相关记录。

 四、食品添加剂使用风险控制要求

（一）食品添加剂的使用必须符合GB2760—2014《食品添加剂使用标准》以及国家卫生计生委发布的公告名单规定的品种及其使用范围、使用量，杜绝使用《食品中可能违法添加非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单》中物品的现象。

（二）不得以掩盖食品腐败变质或掺杂、掺假、伪造为目的使用食品添加剂；不得由于使用食品添加剂而降低了食品质量和安全要求。

（三）餐饮单位加工经营食品一般为现制现售模式，尽可能不用食品添加剂，确须使用的，应在限量范围内使用。

（四）严禁在餐饮环节使用亚硝酸盐。

（五）购入食品添加剂时，须索证索票并登记台账。应索取生产许可证明和产品检验合格证明。

食品添加剂使用和公示制度

一、使用食品添加剂必须符合GB2760—2014《食品添加剂使用卫生标准》或卫生部公告名单规定的品种及其使用范围、使用量，严禁违法使用硼酸、硼砂、罂粟壳、废弃食用油脂、工业用料等非食用物质和滥用食品添加剂。禁止购买、储存、使用亚硝酸盐。

二、加工经营食品为现制现售模式，尽可能不用食品添加剂，确须使用的，应在限量范围内使用。不得使用未经批准、受污染或变质以及超过保质期限的食品添加剂。不得以掩盖食品腐败变质或以掺杂、掺假、伪造为目的使用食品添加剂。

三、使用食品添加剂必须做到“五专”管理：专店采购、专人负责、专用工具、专用台账、专柜存放（标示“食品添加剂”字样）。食品添加剂不得与非食用产品或有毒有害物品混放。

四、使用的食品添加剂必须向食品安全监管部门备案登记，并在就餐场所醒目位置向消费者公示。备案和公示内容包括：使用的食品添加剂的品名、生产单位、用途、添加食品及添加使用量等内容，如有变更须及时更新备案。

五、公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂相符，不得提供虚假信息误导消费者。使用的食品添加剂有变化的要及时更换公示信息。

食品贮存管理制度

一、贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

二、食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）贮存场所应分开设置。同一贮存场所内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。

三、食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

四、冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜（不得超过lcm)、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

五、冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得将食品堆积、挤压存放。

六、散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产曰期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

七、除冷库外的贮存场所应有较好的通风、防潮设施。

餐厨废弃物管理制度

一、餐饮服务经营者应当建立餐厨废弃物处置管理制度，加强废弃物的处置管理，确保废弃物不非法流入食品市场。

二、应当配备专门的容器或场所存放废弃物，并使用醒目标识加以区分。液体废弃物、具有挥发性气味的废弃物等应当存在密闭容器中，做到日产日清。

三、废弃物的处置应当交由具备合法资质的单位或个人进行处置，索取其经营资质证明文件复印件，并签署合作协议。

四、不得乱倒乱堆废弃物，不得将废弃物直接排放到雨水管道、污水管道、公共厕所、公共水域或交给未经相关部门许可或者备案的单位或个人处理。

五、应建立废弃物处置台帐，如实记录废弃物的种类、数量、去向、用途以及处置单位等情况，记录保存期限不得少于2年。

第四章 安全管理篇

食品安全自查报告制度

一、依照法律、法规和食品安全标准从事餐饮服务活动，采取有效管理措施，保证食品安全，按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放餐饮服务许可证，接受社会监督，承担主体责任。

二、从事餐饮服务活动的承租户应配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对食品经营全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人，严格落实学校和有关监管部门的监管意见和整改要求。

三、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐饮具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度。

四、制订定期或不定期食品安全检查计划，采取全面检查、抽查与自查相结合的形式，实行层层监管。

五、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，发现问题，及时告知改进并做好食品安全检查记录备查。

六、食品安全管理员每周1-2次对各环节进行全面现场检查，发现问题及时反馈，做好检查记录。

七、各种检查结果记录归档备查。

餐饮具清洗消毒保洁管理制度

一、设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域(或专间)及设备，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

二、餐饮具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

三、接触直接入口食品的餐饮具使用前应洗净并消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。不得重复使用一次性餐饮具。

四、餐饮具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔顿、隔夜。

五、餐饮具应首选热力方法进行消毒，严格按照“除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。使用化学药物消毒的严格按照除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、药物泡、清水冲、保洁的顺序操作，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。

六、消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沐、无不溶性附着物，符合GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》。

七、消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐饮具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定期清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

八、采购使用集中消毒企业供应的餐饮具，应当查验其经营资质，索取营业执照复印件、消毒合格凭证，清洗消毒餐饮具用的洗涤剂、消毒剂等必须符合囯家有关卫生标准和要求。

九、洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣、泔水桶内外清洁。

十、定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

十一、专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

食品采购索证索票、进货查验及台账记录制度

一、餐饮服务提供者应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品（一次性餐用具等食品容器、包装材料和食品用工具、设备、洗涤剂、消毒剂等）的采购查验和索证索票制度，确保所购原料符合食品安全标准并便于溯源。

二、进行采购时，选择许可证照齐全有效的食品生产经营单位，查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。索取留存有效购物凭证（发票、收据、进货清单等）。

三、应当建立台账（采购记录），如实记录食品的名称、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进货清单或票据等相关凭证。采购记录及相关资料保存期限不得少于产品保质期满后6个月，无保质期的，不少于2年。

四、实行统一配送经营方式的餐饮服务提供者，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和产品合格的证明文件等，建立食品进货查验记录。门店自行采购的产品，应当遵照以上规定执行查验索证索票制度。

五、采购食品时应进行感观检查，不得采购腐败变质、掺杂掺假、霉变生虫、污染不洁、有毒有害、有异味、超过保质期限的食品及原料，以及外观不洁、破损、包装标签不符合要求或不清楚、来源不明、病死或死因不明的畜禽、水产及其制品加工食品。

场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度

一、经营场所均设在室内，并保持就餐场所空气流通。

二、经营者应配备足够的加工设施和卫生设备。主要设施宜采用不锈钢，易于维修和清洁。食品处理区应采用机械排风、空调等设施，保持良好通风，及时排除潮湿和污浊空气。

三、采取有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件等防蝇防尘防虫防鼠设施设备。直接与外界相通的门窗均设置纱门、纱窗、门帘或空气幕，门下设防鼠板，排水沟、排气排烟出入口应有网眼孔径小于6mm的隔栅或网罩。

四、配置方便从业人员使用的洗手设施，附近设有相应清洗、消毒用品、干手设施。洗手设施宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关。

五、用于加工、贮存食品的工用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。

六、各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、刀具、砧板等工用具，应分开定位存放使用，并有明显标识。

七、从业人员必须熟练掌握餐用具清洗消毒程序和消毒方法。严格按照“除残渣→碱水洗→清水冲→热力消→保洁”的顺序操作。药物消毒增加一道清水冲程序。

八、消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，及时放入保洁柜。盛放消毒餐具的保洁柜要有明显标记，要经常擦洗消毒，已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放。

九、应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备设施，校验计量器具，及时清理清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。

十、应当定期清洗消毒空调及通风设施，定期清洁卫生间。

食品安全突发事件应急处置办法

为维护全校师生员工身体健康和生命安全，保障学校正常运营，维护社会稳定，根据《食品安全法》等法律法规的要求，结合工作情况，特制定如下食品安全应急预案：

一、领导小组

成立食品安全事故应急处置领导小组，负责本单位食品安全事故应急处置工作。领导小组由院长办公室、宣传部、保卫处、后勤保障集团、资产经营有限公司等部门负责人组成，下设办公室。办公室设在资产经营有限公司。

二、应急处置程序

**（一）及时报告**

发生食品安全事故后，部门负责人要立即向校领导和有关部门汇报相关情况，并在2小时内向辖区市场监管分局报告，报告内容有：发生食品安全事故的单位、地址、时间、中毒人数及死亡人数，主要临床表现，可能引起中毒的食物等。并按照相关部门的要求采取控制措施。

**（二）立即抢救**

部门负责人在第一时间组织人员，立即将中毒者送医院抢救，协助医院进行调查和抢救。

**（三）现场处置**

发生事故的租户要立即停止食品生产经营活动，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场。病人吃剩的食物不要急于倒掉，食品用工具容器、餐具等不要急于冲洗，病人的排泄物（呕吐物、大便）要保留，提供留样食物。

**（四）现场维稳**

发生食物中毒后，尽力做好现场疏导、解释和安抚工作，要稳定消费者和病人情绪，确保事态可控，任何人不自行散布事故信息。无法控制的，要及时与110控制中心联系。

**（五）配合调查处理**

承租负责人要配合市场监管局（食药监局）进行食品安全事故调查处理，如实反映食品安全事故情况、病人中毒情况。

三、事故责任追究

对事故延报、谎报、瞒报、漏报或处置不当的，要追究当事人责任；造成严重后果的，要追究其法律责任。

盐城师范学院资产经营有限公司

 2021年10月16日