

榆林学院后勤管理处

后勤管理处餐饮管理、食品安全相关 26 项制度

（经 2024 年 11 月 19 日处务会会议讨论通过并实施）

为规范学校餐饮管理、食品安全工作，依据《陕西省学校食堂食品安全监督管理暂行办法》《陕西省集中用餐单位食堂标准化体系建设评价细则（试行）》《陕西省校园食品安全（食堂）即诉即办工作指南（试行）》和《关于在全省推广实施学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式的通知》等国家、省（市、区）有关餐饮管理、食品安全的法律法规，结合学校实际，经 2024 年 11 月 19 日处务会会议讨论通过，在原有学校制定执行的制度基础上，修订形成以下工作制度，请遵照执行。

一、原材料索证索票制度

1. 餐饮用食品采购必须索证。需索证食品种类：米、面、油、畜禽肉类、定型包装罐头类食品、蔬菜食品、蕈类、食品添加剂、酒类、饮料、乳制品、冷冻类等。

2. 要索取的证件包括：有效卫生许可证和产品卫生检验报告合格证明的复印件，采购进口食品必须有中文标识及相关证明。

3. 建立食品索证登记档案，以备查。

4. 索证要有专人负责管理。定期检查证照是否过期或临近

过期，及时更新，做好可溯源。

二、采购管理制度

1. 严格把好食品采购关。食品采购必须到持有卫生许可证且经营场所相对固定的经营单位采购食品，须按照国家有关规定索证。

2. 严禁采购腐败变质、油脂酸败，霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感观异常、含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

3. 严禁采购未经卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品。

4. 严禁采购超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品。

5. 严禁采购其他不符合食品卫生标准 and 要求的食品。

6. 严格食品验收制度。未经验收人员检验或检验不合格的食品，不得进入餐厅加工。

7. 采购肉类（含制成品）和奶制品等有相对固定采购渠道的，要与其签订采购合同，保证食品质量，明确供货责任。

8、食品采购要根据菜单安排，做到及时、保质、保量，不影响餐厅加工制作。

三、库房管理制度

1. 主副食品分库存放。非食品及个人生活用品不得进入食品库房，严禁在食品库内存放杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等有毒、有害物品。

2. 做好库房的防霉、防蝇、防虫、防鼠等病媒防制工作。保持库房清洁、干燥、通风良好，库房内不得有霉斑、鼠迹、

苍蝇、蟑螂、蜘蛛网等。

3. 按原料、半成品、成品的性质将食品分类。分类、分架存放,须有明显标志,隔墙离地 15 厘米以上(离地平台或层架)。

4. 冻肉、家禽、水产类等含水份多及易腐原料应储藏在-18℃以下冷库内,冷库要保持清洁,及时除霜,定期消毒。

四、入库登记及食品卫生质量检查验收制度

1. 入库前,首先对所购食品进行检查,对不符合食品卫生要求者,不签收,不入库。验收时应过秤、点数,验收记录应妥善保存,以备查考。

2. 做好食品数量、质量、进发货登记,做到先进先出,易坏先用。并按标签标示的贮存条件保存食品。

3. 定型包装食品按类别、品种上架存放。货架上须贴挂标签,注明品名、供货单位、生产厂家、生产日期、保质期、进货日期等。

4. 经常检查库存食品质量。发现有超过保质期或临近保质期、腐败变质、发霉、生虫或其他感官异常食品及原料时应及时处理,不得与其他食品混放。及时将库存情况通知采购员,防止出现食品堆积或断档。

5. 建立健全库存物品明细账,严格出入库手续。按日登记出入库明细账,做到账物相符、账账相符;库存物品要定期盘点,做好相关记录,按时上报各类数据和相关报表。

6. 高度重视库房的安全保卫工作。严禁无关人员进入库房,做好防火、防盗、防投毒等安全隐患工作。

五、食品进货查验记录制度

1. 在购进食品时，食材采购人员或库房管理人员必须向供货方索取有关票证，以确保食品来源渠道合法、质量安全。

2. 与初次交易的供货单位交易时，应索取能证明供货者和生产加工者主体资格合法的证明文件，包括营业执照、生产许可证、卫生许可证等法律法规规定证照，以及其它相关证明文件，每半年核对1次，并要求供货单位对即将到期的证明文件及时更新。

3. 在购进食材时，应当按批次向供货者或生产加工者索取以下证明食品符合质量标准或上市规定，以及证明食材来源的票证：

（1）食品质量合格证明；

（2）检验（检疫）证明；

（3）销售票据；

（4）有关质量认证标志、商标和专利等证明；

（5）强制性认证证书（国家强制认证的食品）；

（6）进口食品代理商的营业执照、代理资料、进口食品标签审核证书、报关单、注册证。

4. 下列食品进货时必须按批次索取证明票证：

（1）活禽类：检疫合格证明、合法来源证明；

（2）牲畜肉类：动物产品检疫合格证明或畜产品检验合格证明、进货票据；

（3）粮食及其制品、奶制品、豆制品、饮料、酒类的检验合格证明、进货票据。

5. 对购进的食品按照食品药品监督管理部门和工商部门的

要求作好食品进货台帐。

6. 对索取的票证要建立档案。接受食品药品监督管理局和有关行政执法部门的监督检查。

六、餐饮从业人员健康管理制度

1. 凡在学校从事直接为师生员工服务的所有餐饮从业人员，包括学校方和承包方管理人员、厨师、服务员、洗碗工、采购员、库管员、管理员、餐厅领班、厨余垃圾清运等人员均须遵守本制度。

2. 所有餐饮从业人员开始工作前（包括外聘员工）必须先 到指定的卫生机构进行健康检查，取得健康证明后方可从事餐饮工作。

3. 餐饮管理负责人或卫生管理人员要及时对所负责的食堂从事餐饮工作人员进行登记造册，按照饮食管理科安排，组织从业人员每年定期到指定卫生机构进行健康检查。

4. 对凡发现患有痢疾、伤寒、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他有碍食品卫生的疾病的人员，一经发现，不得参加接触直接入口食品的工作，饮食管理科须立即通知相关负责人予以调离或者辞退。其他有碍食品卫生的疾病，指患有如流延症状、肛门漏、膀胱造漏等。

5. 从业人员健康证明应随身佩带（携带）或交食堂管理机构统一保管，复印件上墙。

七、餐饮从业人员卫生知识培训制度

1. 食品经营人员必须接受食品卫生法律法规和食品卫生知

识培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作。

2. 认真制定培训计划。在卫生行政部门的指导下定期组织管理人员、从业人员参加食品卫生知识、卫生操作技能培训。

3. 培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者离岗学习不少于一周，待考试合格后再上岗。

4. 新参加工作的从业人员必须经过培训，考试合格后方可上岗。

5. 建立从业人员卫生知识培训档案。将培训时间、培训内容、考核结果记录等归档，以备查验。

八、食品卫生管理制度

1. 饮食管理科设专职卫生质量安全监督员，随时检查各岗位安全防范措施和《食品安全法》的贯彻落实情况。

2. 饮食管理科依据有关法律法规规定，做好从业人员健康检查和培训工作。

3. 保持内外环境整洁。采取有效防范措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害虫昆虫及其孳生条件。

4. 食品加工、贮存、销售、陈列的各种防护设施、设备及其运送食品的工具、应当定期维护。冷藏、冷冻及保温设施应当定期清洗、除臭，温度指示装置应当定期校验，确保正常运转和使用。

5. 禁止采购下列食品：有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其它感官性状异常的食品；无检验合格证明的肉类食品；超过保质期及其他不符合食品标签规定的定型包装食品；无卫生许可证的食品生产经营者供

应的食品。

6. 食品加工人员的卫生要求:

(1) 工作前、处理食品原料后或接触直接入口食品之前都应当用流动清水洗手;

(2) 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指;

(3) 不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生行为;

(4) 不得在食品加工和销售场所内吸烟;

(5) 服务人员应当穿着整洁的工作服,厨房操作人员应当穿戴整洁工作衣帽,头发应梳理整齐并置于帽内。

7. 加工人员必须认真检查待加工的食品及其食品原料,发现有腐败变质或其他感官性状异常的,不得加工或使用。

8. 各种食品原料在使用前必须洗净,蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗,禽蛋在使用前应当对外壳进行清洗,必要时进行消毒处理。

9. 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须有明显标志,并做到分开使用,定位存放,用后洗净,保持清洁。

10. 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透,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。

11. 餐具使用前必须洗净、消毒。须符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。

12. 餐厅食堂应当保持整洁。在餐具摆台后或有师生就餐时

不得清扫地面，餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的应当回收保洁。

13. 当发现或被就餐人员告知所提供的食品确有感官性状异常或可疑变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员。备餐人员应当立即检查被撤换的食品和同类食品，作出相应处理，确保就餐的安全卫生。

九、餐厅卫生管理制度

1. 餐厅服务员应勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤换洗衣服，做到服装整洁，化妆淡而大方。不得留长指甲、涂指甲油，工作期间不得戴戒指、手镯等饰物。

2. 保持餐厅环境整洁。纱窗、纱门、纱罩、门帘、灭蝇灯等三防设施运转正常，鼠药及时收回。鼠类、蝇类、蟑螂、蚊子密度不得超过国家有关标准。保证供用餐者使用的洗手设施运转正常。

3. 做好台面调料、牙签、台布、餐巾、餐具等清洁卫生工作。及时更换破损的调料盒、台布、餐巾、餐具等。餐具必须经过清洗消毒。

4. 就餐时不得清扫地面，就餐时间尚未使用的餐具应回收保洁。

5. 餐厅备有自取的调料，应当符合相应的食品卫生标准和要求。做到及时更换，防止过期、霉变。

6. 当发现或被顾客告知所提供的食品确有感官性状异常或可疑变质时，应立即撤换该食品，并及时告知有关备餐人员。

7. 备餐柜内不得放置与开餐无关的物品及个人用品。工作

结束后及时做好台面、地面等的清扫整理工作。

十、加工经营场所及设施设备清洁消毒和维修保养制度

1. 食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局设备、设施，防止在操作中产生交叉污染。

2. 配备与生产经营的食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物等易于维修和清洁的设备或设施。

3. 有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件。加工与用餐场所（所有出入口），设置纱门、纱窗、门帘，排水沟、排气、排油烟出入口应有网眼孔径小于6mm的防鼠金属隔栅或网罩；距地面2m高度可设置灭蝇设施；采取有效“除四害”消杀措施。

4. 配置方便使用的从业人员洗手设施，附近设有相应清洗、消毒用品、干手设施和洗手消毒方法标示。宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关，宜提供温水。

5. 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。

6. 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。食品接触面原则上不得使用木质材料（工艺要求必须使用除外），必须使用木质材料的工具，应保证不会对食品产生污染；加工直接

入口食品的宜采用塑胶型切配板。

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

8. 应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏冷冻等设备与设施，经常校验计量器具，及时清洗，必要时消毒，确保正常使用。

十一、粗加工管理制度

1. 设置专用粗加工间或粗加工区域及设施，使用面积应与加工经营供应量相适应。

2. 粗加工间或粗加工区域地面应易清洗、不吸水、防滑、排水通畅，所用材料应无毒、无臭味或异味、耐腐蚀、不易发霉、符合卫生标准、有利于保证食品安全卫生。

3. 粗加工场地应设有层架，加工场所应配备能正常使用的防尘、防蝇、防鼠设施。加工工具、容器、设备必须经常清洗，保持清洁，直接接触食品的加工用具、容器用后必须消毒。

4. 解冻、择洗、切配、加工工艺流程合理。各工序严格按照操作规程和卫生要求进行操作，确保食品不受污染。

5. 动物性食品与植物性食品池分开清洗，水产品在水池清洗，并设置明显标志。

6. 待加工食品加工前应认真检查，发现有腐败变质现象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

7. 加工后食品原料要放入清洁容器内（肉食、鱼类要不透水容器），不落地，有保洁、保鲜设备。易腐食品应尽量缩短在常温下存放时间，加工后应在规定时间内及时使用或冷藏。

8. 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，应根据性质分类放在层架上。

9. 加工后的肉类必须无血、无毛、无污染、无异味；水产品无鳞、无内脏。

10. 加工后的蔬菜瓜果必须无泥沙、杂物、昆虫。蔬菜瓜果加工时必须做到一拣（拣去腐烂的、不能吃的）、二洗、三浸（必须浸泡半小时）、四切（按需要切形状）。

十二、烹调加工管理制度

1. 应当穿戴整洁的工作衣帽，头发梳理整齐并置于帽内，勤剪指甲，勤洗手。

2. 不选用、不切配、不烹调、不出售腐烂、变质、有毒有害的食品。

3. 食品原料在使用前必须洗净，蔬菜应当与肉类、水产品分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

4. 用于加工盛放已清洗的原料、成品、半成品的刀、墩、板、桶、盆、框、抹布及其它工具、容器必须标志明显，做到分工使用，定位放置，用后洗净消毒，保持洁净。

5. 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其中心温度不低于70℃，加工后的成品、半成品、食品原料应当分开存放。

6. 烹调后至食用前需要较长时间（一般指超过2小时）存放的食品应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放，需要冷藏的食品应当放凉后在冷藏，凡隔餐或隔夜的熟制品必须经充分再加热后方可食用。

7. 食品添加剂应当按照国家卫生标准和有关规定使用。

8. 工作结束后，调料盒加盖，做好容器、操作台、地面、墙面的清洁卫生工作。

十三、备餐与供餐管理制度

1. 操作前应清洗、消毒手部，在备餐专间内操作应符合下列要求：

（1）加工前应认真检查待加工的原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的不得进行加工。

（2）饮品制作的设备、工具、容器等应专用，每餐次使用前应消毒，用后应洗净并在专用保洁设施内存放。

（3）生豆浆烧煮时应将上涌泡沫除净、煮沸后再以文火维持煮沸 5 分钟以上。

（4）自制含酒精的饮品，所使用的原料应符合有关要求。

2. 操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。

3. 操作时应避免食品受到污染。

4. 菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。

5. 用于菜肴装饰的原料使用前应洗净，不得反复使用。

6. 在烹饪后至食用前需要较长时间（一般指超过 2 小时）存放的食品应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

十四、冷食专间管理制度

1. 冷食果盘间加工操作，应做到“五专”（专人负责、专室制作、工具专用、洗手消毒专用和冷藏专用）。

2. 非操作人员不得擅自进入冷食间。未清洗消毒的瓜果、蔬菜以及个人生活用品、杂物不得带入。食品应从能够开合的

食品输送窗传递，不得放煤气灶等污染性设施，地面不得设明沟。冷食专间室内温度不得超过 25℃。

3. 冷食专间工作人员严格注意个人卫生，在预进间二次更衣，穿戴洁净的衣、帽、口罩，严格执行规范操作。触摸未经清洗消毒的食品外包装袋等食品用品、工具用具后，必须严格洗手、消毒，或更换清洁手套后方能接触成品，避免交叉污染。

4. 每天应进行紫外线空气消毒 30 分钟，紫外线灯应安装在工作台上方 2 米内，按 30w/10⁻¹⁵ 平米设置，定期监测辐射强度，每次记录使用时间和累计时间，及时更换。消毒时，室内应干燥、无灰尘、无水雾，门窗密闭，人必须离开，以防灼伤。

5. 冷食专间的各种刀具等工具用具、容器必须专用，定位存放。用前消毒，用后洗净。消毒应严格按照要求使用煮沸、红外线消毒等方法进行。

6. 认真检查食品质量。发现提供的食品可疑或者感官性状异常，应立即做出撤换等相应处理。

7. 瓜果蔬菜消毒应按要求使用含氯制剂和高锰酸钾（PP 粉）浸泡等清洁消毒方法，有果皮的，最好剥掉食用。盛放直接食品饮品的容器必须经过严格消毒保洁。

8. 冷食现配现用，尽量当餐用完。

9. 保持冷食专间清洁。每天严格做好有关工具用具和空气消毒工作，做好工作记录。

十五、饮料鲜榨及水果拼盘制作管理制度

1. 饮料鲜榨和水果拼盘制作应在专间或专用区域内进行。

用于饮料鲜榨及水果拼盘制作的设备、工具、容器应专用。每餐次使用前应消毒，用后应洗净并在专用保洁设施内存放。

2. 用于饮料鲜榨和水果拼盘的原料应新鲜，无腐烂、无虫蛀，农药残留符合限量标准，经挑选、清洗和浸泡处理后使用。未经清洗处理干净的不得使用。

3. 从事饮料鲜榨和水果拼盘制作的人员，要穿戴整洁的工作衣帽、戴口罩，操作前应清洗、消毒手部，不得佩戴首饰及染指甲等。

4. 用于制作鲜榨饮料、食用冰等食品的水，应为通过符合相关规定的净水设备处理后或煮沸冷却后的饮用水。

5. 制作鲜榨饮料不得掺杂、掺假及使用非食用物质。

6. 制作的鲜榨饮料和水果拼盘当餐不能用完的，应妥善处理，不得重复利用。

十六、面点制作管理制度

1. 面点加工前应认真检查各种食品原辅料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2. 需进行热加工的，应按下列要求进行操作：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℃。有国际或发达国家标准足以证明加工某种食品中心温度略低于 70℃，能保证食品安全，也可允许该种操作方式。

3. 未完成的点心馅料、半成品，应冷冻或冷藏，并在规定存放期限内使用。

4. 奶油类原料应低温存放。水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在 10℃ 以下或 60℃ 以上的温度条件下贮存。

5. 食品再加热操作规程要求:

(1) 无适当保存条件(温度低于 60℃、高于 10℃), 存放时间超过 2 小时的食物, 需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。

(2) 冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用。

(3) 加热时中心温度应符合下列规定, 不符合加热标准的食品不得食用。

(4) 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℃。有国际或发达国家标准足以证明加工某种食品中心温度略低于 70℃, 能保证食品安全, 也可允许该种操作方式。

十七、食品添加剂使用与管理制度

1. 食品添加剂必须使用国家批准的品种和在许可范围内使用。

2. 采购食品添加剂要有记录并存档。

3. 食品添加剂要有专人负责保管, 并负责告诉烹调厨师适用范围和适用量。

4. 盛放食品添加剂要有专用容器和明显标志。

5. 不得在食品中乱加添加剂。

6. 实行食品添加剂使用责任追究制。

十八、餐饮具清洗消毒保洁管理制度

1. 餐饮用具的清洗消毒必须在洁净区内划定专门区域进行处理, 其清洗消毒设施必须做到专用, 严禁在餐饮具清洗消毒设施洗涤或放置其它任何物品。餐饮具的清洗消毒应按一刮、

二洗、三冲、四消毒、五保洁的程序进行规范操作。一刮是指将剩余在餐具内的食物残渣倒入废物桶内并刮干净；二洗是将刮干净的餐具用 2% 的热碱水或在水中加入适量的食品洗涤剂清洗干净；三冲是将经清洗的餐具用流动水冲去残留在餐具表面的碱液或洗涤剂；四消毒是将已清洗的餐具用不同的消毒方式杀灭餐具表面的病菌；五保洁是将洗净消毒后的餐具存放到密闭的保洁柜中保持干净。

2. 用化学消毒法进行消毒的清洗剂和消毒剂应在有效期内，且应按量使用，不得随意操作使用。

3. 用消毒柜进行餐饮具消毒的消毒设备应运转正常，定期维护，以保证餐具消毒效果安全合格。对餐饮具消毒时，应先将餐饮具清洗干净，沥水后放入柜内，启动电源开关，当柜内温度上升到 120 摄氏度时消毒 15—20 分钟。消毒过程中不能任意开关柜门或添取餐饮具。

4. 餐饮用具的清洗消毒应做到表面光洁、无油渍、无异味、无药液残留，符合卫生要求。餐饮具消毒后应定位存放保持清洁，消毒后的餐饮具应储存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。已清洗消毒好的餐饮具在未使用前，必须将其存放于封闭的专用保洁柜内，严防灰尘、不洁物、鼠、蝇等污染。餐饮具保洁柜内禁止放置其他任何物品。经过清洗消毒放置于保洁柜内的餐具，如果 2 天以上没有使用，需要使用时必须重新洗净消毒。严禁重复使用一次性餐饮具。

5. 已消毒和未消毒的餐具应分开存放。保洁柜内不准存放其它物品，餐具保洁柜在不存取物品时，一定要关紧柜门，定

期对保洁柜进行清洗，保持洁净。

6. 菜墩、刀具、抹布的消毒应采用蒸煮或酒精擦拭，表面整洁，无异味。

7. 餐饮具消毒设施有专人维护，餐饮具消毒后有记录。

十九、食品留样制度

1. 餐厅的每餐、每样食品都必需由专人负责留样。

2. 每份样品必须按要求不少于 150g, 分别盛放在消毒的留样容器中。

3. 留样食品冷却后，必须用保鲜膜密封好（或加盖）后立即入专用留样冰箱内，防止被污染，并在外面标明留样具体时间、品名、餐次、制作人、留样人等信息。

4. 留样食品必须保留 48 小时，到期后应专人废弃处理，严禁留样再利用。

5. 留样冰箱为专用设备，留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的其他食品。

6. 所有留样应由留样人登记记入记录簿，每月整理存档。

二十、食品贮存管理制度

1. 食品与非食品不能混放。食品仓库内不得存放有毒有害物品，不得存放个人物品和杂物。

2. 仓库内要定期清扫，保持仓库、货架清洁卫生。经常开窗或用机械通风设备通风，保持干燥。

3. 做好食品数量、质量合格证明或检疫证明的检查验收工作。腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品，无卫生许可证的生产经营者提供的食品、未索证的食

品不得验收入库。

4. 做好食品数量、质量入库登记。做到先进先出，易坏先用。

5. 食品按类别、品种分架、隔墙、离地整齐摆放。散装食品及原料储存容器加盖密封，同时经常检查，防止霉变。

6. 肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏贮存。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有明显标识并有温度显示装置。肉类、水产类分柜存放，生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。

7. 冷冻设备定期化霜，保持霜薄(不得超过 1cm)、气足。

8. 经常检查食品质量，及时发现和处理变质、超过保质期限的食品。

9. 做好防鼠、防蝇、防蟑螂等病媒防制工作，安装符合要求的挡鼠板。

二十一、餐厨废弃物处置管理制度

1. 食堂管理人员要自觉遵守有关法律法规，认真履行食品安全直接责任人职责，严格执行学校餐厨废弃物处置管理规定。

2. 食堂必须按要求将餐厨废弃物进行无害化处理。严禁将餐厨废弃物直接排入下水道和其他生活垃圾收集设施。

3. 餐厨废弃物实行分类管理，分别处理。食品原料粗加工产生的垃圾（菜叶、根须、动物内脏、毛皮等垃圾物）按生活垃圾处理，即倒入垃圾桶加上盖子，运往垃圾站，由环卫工人转运处置；泔水类垃圾（食物残渣、饭、菜、汤水、锅底、留样处理物等）按规定倒入专用泔水桶，回收给养殖户。

4. 泔水类垃圾要与回收方签订回收协议书，注明泔水类垃圾回收仅限于养殖用，不得另作他用。

5. 餐厨废弃物处置须安排专人负责，建立完整处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，自觉接受有关部门监督检查。

6. 加强对食堂餐厨废弃物处置工作的检查监督，对不按规定处理餐厨垃圾的工作人员，责令立即改正或者予以辞退，并给予相关人员一定的处罚。

二十二、接诉即办受理制度

1. 食堂从业人员必须遵守各项食品安全管理制度。认真做好本职工作，为广大师生员工提供健康安全营养的食品和优质服务，自觉接受全校师生员工的监督。

2. 每个餐厅设立食堂值班服务台意见箱，收集食堂投诉意见。并向师生公开食品安全投诉电话，接受师生监督。

3. 建立接诉即办受理制度。对师生员工现场提出、学校校园接诉即办网络平台以及其他任何方式反映的投诉，能及时办理的应接诉即办，立即核实，妥善处理，留有记录。根据投诉内容，不能及时办理的或涉及举报的须向食品安全总监或者承包方负责人等及时报告。

4. 若因卫生问题（如饭菜里夹有头发、小虫或其他杂物，餐具不洁等）被师生员工投诉的，一经查实，对相关责任人严格处罚，按情节程度及累计次数，酌情扣发当月工资或予以辞退。

5. 若因服务质量问题（如服务态度差、刁难谩骂师生员工

等)被师生员工投诉的,一经查实,对相关责任人严格处罚,按情节及累计次数,酌情扣发当月工资,情节严重或知错不改者给予辞退处理。

6. 接到师生员工投诉感官异常或可疑变质的食品时,应及时核实该食品,如有异常,应及时撤换,同时告知备餐人员做出相应处理,并对同类食品进行检查。

二十三、生物病媒防制管理制度

1. 饮食科根据季节安排做好生物病媒防制工作,特别是除“四害”(苍蝇、蚊子、蟑螂、老鼠)工作。

2. 根据生物病媒防制工作要求,落实相应的预防措施,对食堂所有的门、窗做好防范措施,对门、窗进行加固防止苍蝇、蚊子、蟑螂、老鼠进入。

3. 根据季节变化及时在食堂安装防蝇门帘、纱窗、灭蝇灯、紫外线消毒灯等设备设施。

4. 餐厅每天清理所有卫生。特别是各死角处,彻底进行清理,确保餐厅内外的卫生整洁、干净。

5. 派专人在死角投放除“四害”药物和工具(老鼠药、夹鼠板、贴鼠板、蝇拍等),做到及时投放及时清理。

6. 员工宿舍除每天安排值班人员打扫卫生外,每周日必须进行一次室内外大扫除,保持室内空气流通,经常晒被褥、衣物等,保持宿舍卫生干净、整洁。

二十四、餐厅卫生安全制度

(一) 个人卫生

1. 食品从业人员必须定期体检,持有卫生部门颁发的《健

康证》《食品卫生知识培训合格证》上岗。

2. 必须有良好的职业道德和卫生意识，严格按照各项操作规程进行操作。

3. 工作时必须穿戴清洁的工作衣帽，配戴工牌号，保持良好的仪容仪表。

4. 个人卫生应做到五勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤换工作衣。

5. 不得留长指甲、涂指甲油；操作过程中，不得佩戴戒指、耳环、手镯、项链、手链等饰物。

6. 不得面对食品打喷嚏、咳嗽，不随地吐痰。品菜时要用干净的汤勺，舀至碗中进行品尝。

7. 工作场所严禁吸烟，不得穿戴工作衣帽进入卫生间及与工作无关的场所。

8. 上岗前、处理食品原料后以及从事与生产无关的其他活动后，应洗净并消毒双手。

9. 销售直接入口的食品时，必须带一次性手套、口罩，使用工具售货，严禁用手直接接触食品。

10. 不得以任何形式阻碍卫生监督人员依法执行公务。发生食物中毒或疑似食物中毒时，应保护好现场，并及时报告主管领导和有关部门。

（二）环境卫生

1. 须做到餐厅周围环境无污染，卫生区域保持清洁，无垃圾及废弃物。

2. 主食、副食库内各种物品按照标签定位存放，保持库房

干净整洁。

3. 餐厅桌面、台面、地面干净，门窗明亮。

4. 各种标牌、规定悬挂张贴规范有序，整洁干净。

5. 炊具、餐具洁净卫生，有消毒、防尘设施，各种炊具餐具应有专门的存放柜。

6. 餐厅经常保持通风，纱门、纱窗要经常擦洗，及时关闭，做好防鼠防蝇工作，排烟、排气、采光照明等设施完备。

7. 室内无苍蝇、无尘埃、无蜘蛛网，地面无积水、无杂物、无垃圾等。

（三）加工间卫生

1. 食物放置离墙、离地面，窗台、锅台、墙壁、水池洁净，地面无积水、无油渍，下水道经常清理，保持通畅。

2. 生食品与熟食品、加工食品与直接入口食品、成品与废弃物、原料与成品分开存放。

3. 粗加工间内蔬菜等堆放整齐，无腐烂变质；蔬菜与肉类、水产品不能同池浸泡。

4. 食物加工用具生熟分开，刀具、炊具、案板、菜墩保持干净且有标记；炊事机械干净，无霉变现象。

5. 操作间内不能吃食物、不吸烟、不随地吐痰，不得放置与工作无关的物品及个人用品。

6. 用具、盛器应洗净、消毒，严格执行一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁制度。

（四）食品安全

1. 严禁采购、加工、制作、供应腐烂变质、超过保质期和

未经检验的原料。

2. 每餐须检验，主食检验率在 100%，菜肴的检验率在 85-100%，且要有 48 小时以上留样；剩饭剩菜妥善处理。

3. 工作时间非工作人员严禁进入工作间，经领导同意进入的要有专人陪同。

4. 餐厅要有防盗、防火、防投毒、防坏人破坏的措施。

5. 各种机器设备的使用必须按操作规程进行，开关完好，无私拉电线等。

6. 下班时不用的电器须关闭电源，并关好门窗等。

7. 值班人员应做好值班工作，严格登记，不得脱岗、离岗，做与工作无关的事。

二十五、餐饮业卫生管理档案制度

1. 档案有专人负责、专人保管；

2. 档案应及时整理，每年进行一次集中整理；

3. 档案材料主要包括：卫生申请基础资料、卫生机构许可证、各项规章制度、各种记录、个人健康、卫生知识培训、索证资料、消毒自检记录、检验报告、生物病媒防制、成本核算等各种与餐饮管理、食品安全相关的材料。

二十六、消防安全应急处置制度

后勤管理处全体职工、餐饮管理人员、食堂从业人员，特别是主要负责人要具备高度的防火意识，坚持经常性地检查消防安全隐患，及时排查处置。要牢记火警电话：119 和学校保卫处值班电话：。

（一）火灾初期的处置

1. 发现火灾事故苗头或遇有火灾事故时应第一时间及时向校保卫处报警或拨打火警电话 119，请求有关部门及时增援，以便尽快进入现场组织指挥、扑救。

2. 在拨打报警电话后，及时向有关负责人报告具体情况。根据火灾情势，组织现场人员用灭火器具等进行扑救，力争能够有效控制火情，尽量把火灾消灭在萌芽状态。

3. 在发现火灾有蔓延扩大且一时无法扑灭时，应迅速组织引导师生员工及时疏散、撤离现场，清除各种障碍，疏通各种通道，为消防部门的工作人员、消防设备进入现场扑救创造条件。必要时与医务室或拨打医疗急救电话联系，为抢救伤员和物资供应作好准备。

（二）重大火灾的处置

1. 现场成立食堂火灾救急工作领导小组，人员组成如下：
组长：后勤管理处处长或分管饮食科副处长，副组长：副处长、餐饮科科长，成员：各食堂安全员、餐饮公司（包括自营食堂）主要负责人、学校其他部门负责人。必要时，成立：疏散引导组、通讯联络组和水电保障与人员救护组。

2. 各下设小组的组成、工作职责。现场协调组、疏散引导组、通讯联络组和水电保障与人员救护组等。

（1）现场协调组，由处领导或者学校指定负责人负责，主要任务现场协调处置火情、分析研判处置和隐患工作以及后续相关工作。

（2）疏散引导组由火灾发生区域的主要负责人或火灾分管处领导负责，主要任务是迅速组织楼内人员从安全通道有序疏

散，撤离火灾现场。同时为即将前来增援的消防部门人员、车辆清除道路障碍、开辟通道，引导其进入有利地形，积极配合消防部门进行扑救。

（3）通讯联络组由处级领导或综合科长负责，主要任务是利用电话、手机等通讯设备及时沟通联络，当好灭火救急领导小组的“眼睛”、“耳朵”，力争使其把人力、物力用在最关键的地方，确保灭火指挥机关通讯联络畅通，指挥正确得当及时。

（4）水电保障与人员救护组由处级领导或动力科科长和医务室主要负责人负责，主要任务是接警后立即通知水电中心断电。要尽快组织人力、物力赶赴现场对伤员实施救护，根据要求要及时联系医院和有车辆的单位，将危重伤员送往附近医院进行救治，确保救火用水和伤员得到及时有效的救治。

榆林学院后勤管理处

2024年11月19日