

广东舞蹈戏剧职业学院文件

粤舞戏职发〔2023〕6号

关于印发《广东舞蹈戏剧职业学院 食品安全管理办法》的通知

各二级学院、各部门：

《广东舞蹈戏剧职业学院食品安全管理办法》已经校长办公会审议通过，现印发给你们，请遵照执行。

特此通知。

附件：广东舞蹈戏剧职业学院食品安全管理办法

广东舞蹈戏剧职业学院
2023年5月26日



抄送：校领导

党政办公室

2023年5月26日印发

广东舞蹈戏剧职业学院食品安全管理办法

第一章 总则

第一条 为保障学生和教职工在校集中用餐的食品安全与营养健康，加强监督管理，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称食品安全法）《中华人民共和国教育法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规，制定本规定。

第二条 本规定所称集中用餐是指通过学校食堂或学校场地，集中向学生和教职工提供食品的行为。

第三条 学校集中用餐坚持公益便利的原则，围绕采购、贮存、加工、配送、供餐等关键环节，健全食品安全风险防控体系，保障食品安全，促进营养健康。

第四条 按照食品安全法律法规规定，建立健全相关制度，落实校园食品安全责任，开展食品安全与营养健康的宣传教育。

第二章 管理体制

第五条 学校统一领导、组织、协调学校食堂和其他餐饮经营者食品安全监督管理工作以及食品安全突发事件应对工作，将食堂和其他餐饮经营者食品安全纳入学校食品安全事故应急预案和学校安全风险防控体系建设。

第六条 总务后勤部指导和督促学校食堂和其他餐饮经营者建立健全食品安全与营养健康相关管理制度，将学校食

品安全与营养健康管理作为学校落实安全风险防控职责、推进健康教育的重要内容，加强评价考核；指导、监督学校食堂和其他餐饮经营者加强食品安全教育和日常管理，降低食品安全风险，及时消除食品安全隐患，提升营养健康水平，积极协助相关部门开展工作。

第七条 总务后勤部对学校集中用餐食品安全监督管理，依规监督管理涉及学校食堂和其他餐饮经营者的食品安全违法行为；建立学校食堂和其他餐饮经营者食品安全信用档案，及时向学校通报学校食品安全相关信息；对学校食堂和其他餐饮经营者食品安全管理人员进行抽查考核，指导学校食堂和其他餐饮经营者做好食品安全管理和宣传教育；依法依规会同有关部门开展学校食品安全事故调查处理。

第八条 总务后勤部定期对学校食堂和校园内食品经营者开展检查；每学期会同学校相关人员对学校食堂和其他餐饮经营者开展食品安全专项检查，督促指导学校食堂和其他餐饮经营者落实食品安全责任。

第三章 学校职责

第九条 学校食品安全实行校长负责制。

食品安全作为学校安全工作的重要内容，建立健全并落实有关食品安全管理制度和工作要求，定期组织开展食品安全隐患排查。

第十条 学校配备专（兼）职食品安全管理人员，建立并落实集中用餐岗位责任制度，明确食品安全相关责任。

第十一条 食品安全管理人员按照有关要求，定期接受培训与考核，学习食品安全相关法律、法规、规章、标准和其他相关专业知识。

第十二条 建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向师生公开食品进货来源、供餐单位等信息，组织师生代表参与食品安全与营养健康的管理和监督，实行领导干部陪餐制。

第十三条 加强食品安全与营养健康的宣传教育，在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏病防治日等重要时间节点，开展相关科学知识普及和宣传教育活动。

第十四条 食品采购、食堂管理、其他餐饮经营者选择等涉及学校集中用餐的重大事项上，以适当方式听取学生代表大会、教职工代表大会意见，保障师生的知情权、参与权、选择权、监督权。畅通食品安全投诉渠道，听取师生和学生家长对食堂和其他餐饮经营者以及其他有关食品安全的意见、建议。

第四章 学校食堂和其他餐饮经营管理

第十五条 自主经营的食堂应当坚持公益性原则，不以营利为目的。

引入社会力量承包或者委托的其他餐饮经营者经营学校食堂的，以招投标等方式公开选择依法取得食品经营许可、

能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位。

学校要与承包方或者受委托的其他餐饮经营方依法签订合同，明确双方在食品安全与营养健康方面的权利和义务，承担管理责任，督促其落实食品安全管理制度、履行食品安全与营养健康责任。承包方或者受委托经营方应当依照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营，对食品安全负责，并接受委托方的监督。

第十六条 学校食堂和其他餐饮经营者必须依法取得食品经营许可证，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，并在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。

第十七条 学校食堂和其他餐饮经营者要建立食品安全与营养健康状况自查制度。经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，必须立即整改；有发生食品安全事故潜在风险的，必须立即停止食品经营活动，并及时向食品安全监督管理部门和教育部门报告。

第十八条 学校食堂和其他餐饮经营者必须建立健全并落实食品安全管理制度，按照规定制定并执行场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐具饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理等食品安全管理制度。

第十九条 学校食堂和其他餐饮经营者建立并执行从业人员健康管理制度和培训制度。患有国家卫生健康委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。

作。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，必要时进行临时健康检查。

学校食堂和其他餐饮经营者从业人员的健康证明必须在学校食堂显著位置进行统一公示。

学校食堂和其他餐饮经营者从业人员要养成良好的个人卫生习惯，加工操作直接入口食品前应当洗手消毒，进入工作岗位前应当穿戴清洁的工作衣帽。

学校食堂和其他餐饮经营者从业人员不得有在食堂内吸烟等行为。

第二十条 学校食堂和其他餐饮经营者必须建立食品安全追溯体系，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。

第二十一条 学校食堂和其他餐饮经营者必须具有与所经营的食品品种、数量、供餐人数相适应的场所并保持环境整洁，与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

第二十二条 学校食堂和其他餐饮经营者要根据所经营的食品品种、数量、供餐人数，配备相应的设施设备，并配备消毒、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、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。就餐区或者就餐区附近必须设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。

第二十三条 学校食堂和其他餐饮经营者必须具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、

原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。制售冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕、现榨果蔬汁等，必须按照有关要求设置专间或者专用操作区，专间必须在加工制作前进行消毒，并由专人加工操作。

第二十四条 学校食堂和其他餐饮经营者采购食品及原料必须遵循安全、健康、符合营养需要的原则。实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，签订采购合同时明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。

第二十五条 学校食堂和其他餐饮经营者必须建立食品、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。

第二十六条 学校食堂和其他餐饮经营者采购食品及原料，要按照下列要求查验许可相关文件，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，要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，要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，要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，要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）采购肉类的要查验肉类产品的检疫合格证明；采购肉类制品的要查验肉类制品的检验合格证明。

第二十七条 学校食堂和其他餐饮经营者禁止采购、使用下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

（一）超过保质期的食品、食品添加剂；

（二）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

（三）未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

（四）不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂食品相关产品；

（五）法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

学校食堂和其他餐饮经营者在加工前必须检查待加工的食品及原料，发现有前款规定情形的，不得加工或者使用。

第二十八条 学校食堂和其他餐饮经营者提供蔬菜、水果以及民族习惯需要提供的食品必须符合食品安全要求。

第二十九条 学校食堂和其他餐饮经营者必须按照保证食品安全的要求贮存食品，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，及时清理变质或者超过保质期的食品。

贮存散装食品，必须在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称以及联系方式等内容。用于保存食品的冷藏冷冻设备，要贴有标识，原料、半成品和成品要分柜存放。

第三十条 学校食堂和其他餐饮经营者要设置专用的备餐间或者专用操作区，制定并在显著位置公示人员操作规范；备餐操作时要避免食品受到污染。食品添加剂要专人专柜保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

第三十一条 学校食堂和其他餐饮经营者用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具要从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。

学校食堂和其他餐饮经营者的餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具，使用前必须洗净、消毒。

第三十二条 学校食堂和其他餐饮经营者应当对加工制作的大型活动集体用餐，批量制售的热食、非即做即售的热食、冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕食品成品进行留样，每个品种留样量必须满足检验需要，不得少于 125 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品要由专柜冷藏保存 48 小时以上，其他加工食品根据相关规定留样。

第三十三条 学校食堂和其他餐饮经营者用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准，具体工作由总务后勤部负责监督完成。

第三十四条 学校食堂和其他餐饮经营者产生的餐厨废弃物必须在餐后及时清除，并按照环保要求分类处理。

第三十五条 学校食堂和其他餐饮经营者要采取措施，禁止非食堂从业人员未经允许进入食品处理区。

第三十六条 学校食堂和其他餐饮经营者要做到明厨亮灶，通过视频或者透明玻璃窗、玻璃墙等方式，公开食品加工过程。

第五章 食品安全事故调查与应急处置

第三十七条 建立集中用餐食品安全应急管理和突发事故报告制度，制定食品安全事故处置方案。发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，必须立即采取下列措施：

（一）积极协助医疗机构进行救治；

（二）停止供餐，并按照规定向教育、食品安全监督管理、卫生健康等部门报告；

（三）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、用具、设备设施和现场，并按照食品安全监督管理部门要求采取控制措施；

（四）配合食品安全监管部门进行现场调查处理；

（五）配合相关部门对用餐师生进行调查，加强与师生联系，通报情况，做好沟通引导工作。

第三十八条 发生食品安全事故需要启动应急预案的，必须立即向教育部门报告，按照规定进行处置。

第三十九条 食品安全事故的性质、后果及其调查处理情况由食品安全监督管理部门会同学校、总务后勤部依规发布和解释。

第四十条 按照国家食品安全信息统一公布制度的规定建立健全食品安全信息公布机制，主动关注涉及本地本校食品安全舆情，除由相关部门统一公布的食品安全信息外，应当准确、及时、客观地向社会发布相关工作信息，回应社会关切。

第六章 责任追究

第四十一条 学校食堂和其他餐饮经营者未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定制定、实施餐饮服务经营过程控制要求的，由学校监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定处罚。

第四十二条 学校食堂和其他餐饮经营者未查验或者留存食用农产品生产者、集中交易市场开办者或者经营者的社会信用代码或者身份证复印件或者购货凭证、合格证明文件的，由学校监督管理部门责令改正；拒不改正的，按照合同协议进行处理。

第四十三条 学校食堂和其他餐饮经营者未按要求留样的，由学校监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，按照合同协议进行处理。

第四十四条 有食品安全法以及本规定的违法情形，学校食堂或者其他餐饮经营者未履行食品安全管理责任，由学校

管理部门对食堂和其他餐饮经营者主要负责人进行约谈，由学校主管部门视情节对学校食堂和其他餐饮经营者直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予相应的处分。

第四十五条 学校食堂和其他餐饮经营者食品安全的相关工作人员、相关负责人有下列行为之一的，由学校主管部门给予警告或者记过处分；情节较重的，给予降低岗位等级或者撤职处分；情节严重的，给予开除处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理：

（一）知道或者应当知道食品、食品原料劣质或者不合格而采购的，或者利用工作之便以其他方式谋取不正当利益的；

（二）在招投标和物资采购工作中违反有关规定，造成不良影响或者损失的；

（三）怠于履行职责或者工作不负责任、态度恶劣，造成不良影响的；

（四）违规操作致使师生人身遭受损害的；

（五）发生食品安全事故，擅离职守或者不按规定报告、不采取措施处置或者处置不力的；

（六）其他违反本规定要求的行为

第四十六条 学校食品安全管理直接负责的主管人员和其他直接责任人员有下列情形之一的，由学校主管部门会同有关部门视情节给予相应的处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理：

（一）隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的；

（二）隐匿、伪造、毁灭、转移不合格食品或者有关证据，逃避检查、使调查难以进行或者责任难以追究的；

（三）发生食品安全事故，未采取有效控制措施、组织抢救工作致使食物中毒事态扩大，或者未配合有关部门进行食物中毒调查、保留现场的；

（四）其他违反食品安全相关法律法规规定的行为。

第七章 附 则

第四十五条 本规定自印发之日起施行。

附件：广东舞蹈戏剧职业学院食堂陪餐管理细则

附件

广东舞蹈戏剧职业学院食堂陪餐管理细则

第一章 总则

第一条 为全面落实学校食品安全主体责任，规范食堂日常管理，提高食堂饭菜质量，提升校园食品安全水平，确保学生健康成长，根据国家、省等有关食品安全文件精神，结合我校实际，制定本细则。

第二条 本细则中的陪餐是指学校安排领导干部于用餐时间在学生饭堂陪同学生一起用餐。

第二章 陪餐管理

第三条 陪餐人员为学校领导班子成员、全体中层干部。

第四条 陪餐时间为正常在校时间，不含寒暑假。

第五条 每天陪餐人员为1名，由当天值班中层在午餐时间和晚餐时间分别前往不同食堂进行陪餐，填写陪餐登记表；陪餐人员因故不能陪餐的，可安排本部门科级及以上干部进行陪餐。校领导每学期陪餐不少于5次。

第六条 陪餐人员应与学生共同排队购餐，同区域用餐。

第七条 陪餐人员要对所食用饭菜的外观、口味、质量等进行评价，对就餐食堂当天食品安全有关情况等进行监督，对就餐学生的意见和建议做好记录，并及时向总务后勤部反馈。

第八条 陪餐人员在陪餐时应与同学们多交流，认真听取同学们在学校学习、生活的情况以及同学们关心的热点和

难点问题，及时反馈给有关部门，督促解决，并做好记录。

第九条 陪餐人员就餐后发生头晕、呕吐、腹痛、腹泻、嗜睡等症状，应当立即告知后勤保卫管理处；由总务后勤部及时进一步了解就餐学生的情况，并按照学校食品安全问题处理的有关预案进行处置。

第十条 总务后勤部为陪餐工作管理部门，统筹做好每学期陪餐安排，定期检查，督促陪餐工作按要求开展。

第三章 附则

第十一条 本细则由总务后勤部负责解释，自印发之日起开始实施。

附件：广东舞蹈戏剧职业学院陪餐情况登记表

附表

广东舞蹈戏剧职业学院陪餐情况登记表

(20XX 年)

日期		陪餐人	陪餐人 职务	校区、食堂	陪餐情况 (请对饭菜的外观、口味、质量、食品安全、学生的意见和建议等情况做好记录)
— 月 — 日	早餐 ()				
	中餐 ()				
	晚餐 ()				
— 月 — 日	早餐 ()				
	中餐 ()				
	晚餐 ()				
— 月 — 日	早餐 ()				
	中餐 ()				
	晚餐 ()				
— 月 — 日	早餐 ()				
	中餐 ()				
	晚餐 ()				
— 月 — 日	早餐 ()				
	中餐 ()				
	晚餐 ()				