

济源职业技术学院文件

院政〔2024〕25号

签发人：王磊

济源职业技术学院 关于印发《食品安全监督管理办法》的通知

学校各部门：

《食品安全监督管理办法》已经校长办公会研究同意，现印发给你们，请认真执行。

附件：食品安全监督管理实施细则

2024年3月2日

食品安全监督管理办法

第一章 总则

第一条 为进一步加强学校食堂餐饮食品安全监督管理，规范学校食堂经营行为，保障师生饮食安全，防止食物中毒或其他食源性疾患等食品安全事故发生，根据《中华人民共和国食品安全法》《河南省学校食堂餐饮食品安全监督管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》等规定，结合我校实际，制定本办法。

第二章 食堂管理

第二条 学校食堂由后勤保障处负责管理，各餐饮公司负责管理所经营的食堂。

第三条 后勤保障处管理职责

（一）组织制订学校食品安全管理制度，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求。

（二）组织制订并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向学校主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回。

（三）每周至少组织一次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题。

（四）组织制订食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大。

（五）负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关

工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核。

（六）接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况。

第四条 餐饮公司管理职责

（一）每日检查餐厅环境卫生、从业人员健康状况。

（二）每日检查食品加工制作过程是否未按规定操作。

（三）每日检查库房贮存情况，是否存在过期、包装破损现象。

（四）每日检查进货查验制度是否落实、索证索票留存情况。

（五）每日检查食品留样是否足量留存。

（六）每日检查食品添加剂使用情况，是否存在违规使用和管理不规范行为。

（七）每日检查餐用具洗消、餐厨废弃物管理情况。

第五条 食堂应在就餐场所醒目位置公示其餐饮服务许可证、食品安全承诺书、食品安全管理制度及餐饮服务食品安全量化分级评定信息，严禁涂改或遮盖。

第六条 食堂应严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求采购、加工和储存食品原料，并做好食品留样和餐用具清洗消毒。

第七条 食堂实施“6S”、“日管控、周排查、月调度”管理制度，提高学校食品安全保障水平。

第八条 食堂积极开展“明厨亮灶”活动，“明厨亮灶”活动有开展情况及整改情况记录。

第九条 食堂严禁采购、储存、使用亚硝酸盐，严禁使用非食用物质加工制作食品，严禁将回收的食品再次加工销售，严禁违规加工制作四季豆、生鲜黄花菜、发芽发青土豆、霉变红薯、野生菌、来历不明的野菜等高风险食品。

第三章 监督办法

第十条 学校实行三级食品安全监督体系，由学校、后勤、师生三个层面构成。

（一）学校监督

1. 学校党委、行政每学期至少听取一次食品安全专题汇报，审定食品安全相关事宜。

2. 学校实行陪餐制，值班校领导每周至少到食堂陪餐一次。

（二）后勤保障处监督

1. 检查监督餐饮食品安全管理制度和岗位责任制落实情况。

2. 每日监督检查餐厅食品加工、留样、原材料索证索票留存情况。

3. 每日监督餐厅检查“6S”、“日管控”管理制度执行情况。

4. 定期检查餐饮食品安全防范措施的落实情况，及时消除餐饮食品安全风险隐患。

（三）师生监督

1. 成立学生伙食管理委员会，每周对餐厅进行检查监督。

2. 聘请教师为学校食品安全督察员，不定期到餐厅进行检查监督。

3. 举办“厨房开放日”，邀请教职工代表、学生代表对学校食堂食品安全状况进行检查和评议，采纳合理化建议，积极推进社会共治。

第四章 处罚办法

第十一条 学生投诉饭菜中发现异物或不熟等现象，经核实后，餐饮公司按 10 倍的消费金额向学生补偿。

第十二条 餐饮公司每学年学生食品安全投诉量达到 6 起，或受到示范区市场监督管理局的整改通知未按期完成者，列入黑名单，下次学校食堂招标禁止参与。

第十三条 餐饮公司在经营过程中，如发生以下行为的，学校即时和餐饮公司解除合同，餐饮公司并承担相应的法律责任和经济赔偿：

（一）因食堂经营管理责任发生群体性中毒事件。

（二）因食品安全事件引起较大负面网络舆情。

（三）未严格执行《食品安全法》，餐饮公司负责人存在违反《食品安全法》受到刑事责任追究。

第五章 附则

第十四条 本办法由后勤保障处负责解释。

第十五条 本办法自印发之日起施行。

附件

食品安全监督管理实施细则

一、学校每学期召开一次食品安全专题会议，听取食品安全汇报，研判可能出现的食品安全隐患并及时整改。

二、每周值班校领导至少到食堂陪餐一次。

三、学校委托第三方机构每学期对学校食堂进行一次食品安全风险评估，并提供风险评估报告。

四、食品总监每月召开一次食品安全工作会，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查等情况进行工作总结，对下月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

五、后勤保障处每周至少组织一次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，形成《每周食品安全排查治理报告》。

六、食品安全员每天要到包片餐厅进行食品安全检查，发现问题及时解决；每周对原材料进行一次农残抽检。

七、后勤保障处每周组织学生伙管会对食堂进行一次评比，月底汇总评出文明食堂；每学年组织一次全体餐饮从业人员食品安全培训会。

八、学生处每学年组织一次新生健康饮食主题班会。