郑州师范学院餐饮服务食品安全管理办法

郑师院行〔2012〕157

第一章 总则

第一条 为加强餐饮服务食品安全管理，规范餐饮服务经营行为，保障师生饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《餐饮服务许可管理办法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规，制定本办法。

第二条 本办法适用于校内所有餐厅。

第三条 餐饮服务提供者的法定代表人是本单位食品安全的第一责任人，对本单位的食品安全负法律责任。

第二章 餐饮管理科及人员管理

第四条 餐饮管理科和人员配备要求

餐饮管理科负责食品卫生安全管理工作，每个餐厅应配备 1 名专职食品安全管理人员。

第五条 餐饮管理科和人员职责要求

（一）建立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。

（二）制定从业人员食品安全知识培训计划并加以实施，组织学习食品安全法律、法规、规章、规范、标准、加工操作规程和其他食品安全知识，加强诚信守法经营和职业道德教育。

（三）组织从业人员进行健康检查，依法将患有有碍食品安全疾病的人员调整到不影响食品安全的工作岗位。

（四）制订食品安全检查计划，明确检查项目及考察标准，并做好检查记录。

（五）组织制定食品安全事故处置方案，定期检查食品安全防范措施的落实情况， 及时消除食品安全事故隐患。

（六）建立食品安全检查及从业人员健康、培训等管理档案。

（七）承担法律、法规、规章、规范、标准规定的其他职责。

第六条 餐饮管理科科长职责

（一）负责学校餐厅的全面工作，严格落实餐饮管理科职责要求，对就餐师生的饮食服务和饮食安全负责。

（二）带领各餐厅职工搞好伙食质量，调配好餐厅的主副食品种，确保一日三餐的正常供应。

（三）帮助各班组长搞好餐厅的成本核算，堵塞漏洞。管理好餐厅的固定资产和设备维修工作。

（四）不断丰富伙食品种，努力提高伙食质量和服务质量，满足师生日益提高的生活需求。

（五）按照《中华人民共和国食品安全法》，制定餐厅食品卫生安全等各项管理办法， 强化卫生意识，严防食物中毒，保证就餐师生的饮食安全。

（六）组织好开饭，协调好餐厅与就餐师生之间的关系，经常深入了解和征求就餐师生的意见和建议，及时改进餐厅工作。

（七）做好餐厅人员的思想政治工作，搞好餐饮服务，主持召开餐厅各种会议， 并完成后勤处交办的其它工作。

第七条 餐饮管理科管理人员基本要求

（一）身体健康并持有有效健康证明。

（二）具备 2 年以上餐饮服务食品安全工作经历。

（三）持有有效培训合格证明。

（四）符合食品药品监督管理部门规定的其他条件。

第八条 餐饮管理科管理人员职责

管理员在餐饮管理科科长领导下工作，其职责：

（一）协助科长作好所负责餐厅的全面管理工作。

（二）根据自己的分管工作制定好工作计划。

（三）搞好职工技术培训，抓好餐厅饭菜质量和进料验收工作。

（四）抓好制度落实和安全卫生工作，防止食物中毒和其它事故的发生，搞好安全管理。

（五）协助科长搞好建章立制工作，搞好对餐饮管理科设备的保管和维修工作。

（六）搞好餐饮管理科的物资和原料供应，把好物资、原料的采供关。

（七）及时向科长汇报工作情况，做好自己分管的工作。科长不在时代行科长职责。

第九条 餐厅班组长职责

（一）班组长在餐饮管理科科长领导下负责本餐厅的全面工作，对就餐者的饮食服务和饮食安全负责。

（二）教育餐厅职工严格遵守国家的法纪、法令，遵守餐饮管理科的各项规章制度， 带领餐厅职工搞好伙食质量，调配好餐厅的主副食品种，确保餐厅一日三餐的正常供应。

（三）搞好餐厅的成本核算，堵塞漏洞，合理分配利润，勤俭办餐厅，管理好餐厅的固定资产。

（四）严格管理餐厅，合理安排餐厅工作人员岗位和制定餐厅工作人员目标责任制。

（五）认真贯彻执行《中华人民共和国食品安全法》，制定餐厅卫生、安全等各项管理办法，严防食物中毒，保证就餐者的饮食安全。

（六）检查、督促目标责任制落实情况和餐厅人员的服务情况，积极完成餐饮管理科下达的各项工作任务。

（七）组织好开饭，协调好餐厅与就餐学生之间的关系，经常深入了解和征求就餐者意见和建议，及时改进餐厅工作。

（八）做好餐厅人员的思想工作，搞好餐饮服务，主持召开本餐厅各种会议，并完成餐饮管理科交办的其它工作。

第十条 从业人员健康管理要求

（一）从业人员（包括新参加和临时参加工作的人员）在上岗前应取得健康证明。

（二）每年进行一次健康检查，必要时进行临时健康检查。

（三）从事接触直接入口食品工作的人员患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的，治愈前不得从事食品生产经营工作。

（四）炊事员应建立每日晨检制度。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人员，应立即离开工作岗位，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。

第十一条 餐饮从业人员个人卫生要求

（一）应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露，不

得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。专间操作人员应戴口罩。

（二）操作前应洗净手部，操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手。洗手消毒宜符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》。

（三）接触直接入口食品的操作人员，有下列情形之一的，应洗手并消毒：

1. 处理食物前。
2. 使用卫生间后。
3. 接触生食物后。
4. 接触受到污染的工具、设备后。
5. 咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕后。
6. 处理动物或废弃物后。
7. 触摸耳朵、鼻子、头发、面部、口腔或身体其他部位后。
8. 从事任何可能会污染双手的活动后。

（四）专间操作人员进入专间时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

（五）不得将私人物品带入食品处理区。

（六）不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

（七）进入食品处理区的非操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

第十二条 从业人员工作服管理要求

（一）工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色或浅色布料制作，专间工作服宜从颜色或式样上予以区分。

（二）工作服应定期更换，保持清洁。接触直接入口食品的操作人员的工作服应每天更换。

（三）炊事员上卫生间前应在食品处理区内脱去工作服。

（四）待清洗的工作服应远离食品处理区。

（五）每名炊事员不得少于 2 套工作服。

第三章 工作场所管理要求

第十三条 操作间设备设施管理要求

（一）各操作间地面保持干净整洁，门窗洁净明亮。

（二）各种炊具、用具摆放整齐，操作台干净卫生，生熟食品分开，并有明显标记。

（三）灶台清洁，调料品放置有序并加盖。

（四）所有机械用完后及时进行擦抹，蒸车每周 2 次换水清洗并保持清洁。

（五）冰箱、冰柜、保鲜柜由专人管理，并经常检查和定期除霜，生熟食品分开存放， 柜内无异味。

（六）生菜上架，摆放整齐。

（七）水池保持清洁，素池、荤池分开，上下水道畅通，排水沟无垃圾。

（八）门窗有防蝇、防尘、防鼠设施。室内通风、光线好。

第十四条 餐厅安全要求

（一）上班班组长开门，下班班组长锁门，下班前班组长检查餐厅内各门窗关闭情况。

（二）餐厅后厨（除餐厅管理人员外），任何人不得进入。

（三）上级检查、兄弟单位考察、后厨维修、客户送货等都必须登记清楚（出入时间、人员、事项）。

（四）设备应符合消防和劳动防护规范，并配备足够的消防器材。

（五）加强火源管理，油灶、煤气灶、电器设备及电源控制机房有专人负责，下班前， 应将所有的电、气源切断。

（六）随时消除油渍污垢，将易燃物品置于远离火源的地方，后厨和仓库内禁止吸烟。

（七）加强对有关员工的安全操作规程培训，定期组织对电气设备、机械设备的检查。

（八）加强对员工消防知识的培训，定期组织对所有消防设施的检查。

（九）未经批准，禁止一切非工作人员进入操作场所。

第十五条 洗消间卫生要求

（一）负责人员应对餐厅地面、墙壁、门窗、餐桌、坐凳的及时清扫和清擦，做到随用随擦，保持餐厅地面、餐桌干净，做到餐桌摆放整齐。

（二）随时清理卫生区泔水桶内的残物，开饭前人员到位，负责及时回收餐具。

（三）餐具严格按照“一洗、二涮、三冲、四消毒、五保洁”的洗消程序进行。

（四）消毒后的餐具达到“热、干、涩、光、净”。

（五）个人做到工作衣帽干净，穿戴整洁，文明用语，热情为就餐者服务。

（六）餐厅内和餐厅外周围无杂物，餐厅内外干净整洁。

（七）下班前对餐厅卫生和公物设备要进行检查，防止公物和设备丢失。

第十六条 仓库管理要求

（一）做好食品原料进库时的质量验收工作，不符合有关卫生要求的食品原料不得入库。

（二）食品仓库专用并设有防鼠、防蝇、防霉、通风设施及措施，并保证正常运转。

（三）食品应分类、分架，隔墙、隔地存放，定期检查，及时清理变质或超过保值期限的食品。

（四）各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。

（五）食品进、出仓库应专人验收、登记，做到勤进、勤出，定期检查清仓，防止食品过期、变质、生虫，及时将不符合卫生要求的食品清理出库。

（六）食品、成品、半成品及食品原料应分开存放，食品不得与杂品、有毒有害、个人物品等物品混放。

（七）食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。

第十七条 仓库卫生要求

（一）存储食品仓库必须做到卫生、整洁、整齐，食品与杂物严格分离。

（二）食品库房周围不能有有毒、有害物品及蚁蝇孳生地，防止交叉感染。

（三）库房内地面平整、硬实，严禁直接裸露土地，通风良好，避免阳光直接射入， 保持所需的温度和湿度。

（四）库房内有防蝇、防尘、防鼠及防潮设施，防止食品发霉、变质发生虫子。

（五）库房内设立食品垫离板、存放台、存放案，做到所有食品离地离墙。

（六）食品库房应设专人管理，建立健全卫生管理、食品和原料出入库登记、检查保管制度，做到定期清洗、消毒、换气，经常保持清洁状态，避免尘土、异物污染食品。

（七）对进库的各种食品原料、半成品应进行验收和登记，掌握食品的进出状态， 做到先进先出，尽量缩短储存时间。

第四章 操作过程规范

第十八条 加工操作规程和要求

（一）餐饮服务提供者应按本办法有关要求，根据《餐饮服务预防食物中毒注意事项》的基本原则，制定相应的加工操作规程。

（二）餐厅炊事员必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及其原料加工食品。

（三）学生集体用餐必须当餐加工，不得售卖隔夜的剩余食品，不得售卖冷荤凉菜食品。

（四）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保质期限的食品。

（五）食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

（六）用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

（七）用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

（八）加工食品必须做到熟透，需要熟制加工的大块食品，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，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

（九）食品在烹饪后至出售前一般不超过 2 个小时，若超过 2 个小时存放的，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

（十）餐厅剩余食品必须冷藏，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。

第十九条 采购、验收人员职责及采购、验收规定

（一）采购人员的职责

1. 认真学习《中华人民共和国食品安全法》。
2. 采购食品及其原料，应当按照国家有关规定索取检验合格证、化验单、卫生许可证等证件。
3. 采购大宗物品必须到正规厂商处购买。采购食品要做好品名、厂址、生产日期、保质期等登记工作，“三无”食品一律不得购买。
4. 采购要一看、二摸、三闻、四复秤。杜绝采购劣质、变质、高价食品的现象。配合餐厅验收人员对食品原材料品种、数量、质量等进行验收，对验收中存在的数量、质量、品种等问题，负责与供应商进行协调处理。对供应商提供的食品原材料的数量、质量、价格、安全及售后服务负责。
5. 负责供应商的筛选及动态管理，掌握供应商的经营状况。
6. 负责市场价格调研工作，定期或不定期进行调查了解市场价格浮动行情。
7. 根据餐厅保管员进货统计和采购合同规定的付款时间，对进货单据进行审核后， 提出付款申请。
8. 据食品原材料采购计划，对食品原材料的出库、入库及库存情况进行监督，对食品原材料的加工制作过程负有监督责任，并提出改进意见和建议。

（二）餐厅原材料采购规定

1. 采购原则
2. 应遵循“货比三家”的原则，同等质量比价格，同等价格比质量，同等价格质量比服务，追求质优价廉。
3. 实行“定点采购”，坚决杜绝从流动摊贩手中采购的行为，以确保食品的质量、卫生、安全。根据“货比三家”的原则，再结合供应商的规模、诚信等因素，综合评价后最终确定一家为定点采购的合格供应商，另外再选择两家作为备份供应商，以备急需。
4. 合格的供应商必须具备的条件

（1）具备合法从事经营活动的相关证照：营业执照、组织机构代码证、税务登记证、负责人身份证，其复印件必须加盖红章并提交备案。

（2）特别是大米、面粉、菜油、调料、肉类五大宗食品的供应商，还必须同时具备国家规定的必须具备的相关资质、证书：卫生许可证、产品质量监督检验报告、动物检疫合格证等等。

（3）对于不完全具备相关证照的某些食品原料辅料供应商，如蔬菜类供应商，仍应坚持从具有合法经营资格的农贸市场的摊贩手中采购，以保证所采购的食品原料辅料可以溯源。严禁采购路边货或其他无法溯源的食品原料辅料。

（4）长期合作的供应商，签订长期合作的意向性合同，其中应约定食品原料辅料的质量、卫生、定价办法、配送方式、退换货、货款支付方式、食品安全责任等。

（5）供应商必须提供正规发票、送货单、收据等送货凭证。

1. 餐厅验收员负责对采购回来的食品原料辅料进行验收，职责如下：

（1）坚持原则，秉公办事。

（2）根据餐厅采购计划表和供应商送货单，对食品原料辅料先验收后入库，拒收假冒伪劣、腐败变质、过期、无生产厂址的食品，保证数量、份量、重量、质量相符， 验收后在单据上签字。

（3）不定期抽查入库食品的数量和质量。

1. 食品验收办法：“一看二闻三尝四问五索”：

一看——看食品有无外包装，包装是否完好，包装上的配料表、生产日期、厂名、厂址等要素是否标识齐全，看食品有无变色、腐败。

二闻——闻气味，是否有异味、腐败味。三尝——尝味道是否正常。

四问——问生产过程、装卸运输过程、进货渠道等。五索——索取相关资质证件、送货单。

1. 餐厅管理员及总经办相关人员应经常关注市场行情。如发现原供应商的价格偏高，应及时与供应商协商降价，协商不成应立即更换供应商，寻求价格更低的合格供应商并进行合作。

（三）原材料验收

1. 食品原料采购，必须到有卫生许可证的经营单位采购，并进行索证，填写采购登记表。
2. 采购的食品原料应当无毒、无害，符合应当有的营养要求，成品的色、香、味、形必须正常，不采购腐败变质、霉变及其他不符合卫生标准要求的食品。
3. 采购蛋、禽、肉类产品必须索取其卫生检验合格证等有关证明。
4. 采购罐头、饮料、乳制品等食品，应有供方索取本批次的卫生检验合格证或检验单，采购进口食品必须有中文标识。
5. 采购的粮、油、米等必须索取卫生许可证、营业执照、产品检验合格证或化验单等相关证明。
6. 不得购未经卫生检验或检验不合格的肉类及其制品。
7. 采购定型包装食品，商标上应有品名、厂名、厂址、生产日期、保存期（保质期） 等内容。
8. 原材料采购入库前应由库管人员进行验收、登记后入库。

第二十条 粗加工与切配要求

（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，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。

（三）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。

（四）切配好的半成品应避免受到污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

（五）切配好的半成品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

（六）用于盛装食品的容器不得直接放置于地面，以防止食品受到污染。

（七）加工用工具及容器应符合本规范第十七条第十五项规定。生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识。

第二十一条 烹饪要求

（一）烹饪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， 不得进行烹饪加工。

（二）不得将回收后的食品经加工后再次销售。

（三）需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

（四）加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

（五）需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，冷却应在清洁操作区进行，并标注加工时间等。

（六）用于烹饪的调味料盛放器皿宜每天清洁，使用后随即加盖或苫盖，不得与地面或污垢接触。

（七）菜品用的围边、盘花应保证清洁新鲜、无腐败变质，不得回收后再使用。

第二十二条 餐用具清洗消毒保洁要求

（一）餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施应有明显标识。餐用具保洁设施应定期清洗，保持洁净。

（二）接触直接入口食品的餐用具宜按照《餐用具清洗消毒方法》的规定洗净并消毒。

（三）餐用具宜用热力方法进行消毒，因材质、大小等原因无法采用的除外。

（四）应定期检查消毒设备、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。

（五）消毒后的餐饮具应符合 GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》规定。

（六）不得重复使用一次性餐用具。

（七）已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。

（八）盛放调味料的器皿应定期清洗消毒。

第二十三条 食品留样制度和要求

（一）学校餐厅为师生提供的每餐、每样食品都必须有专人负责留样。

（二）学校每餐、每样食品都必须按要求留足 150-200 克，分别存放在已消毒的餐具中。

（三）留样食品取样后，必须立即放入完好的食品罩内，以免被污染。

（四）留样食品冷却后，必须用保鲜膜密封好（或加盖），并外面标明留样日期、品名、餐次、留样人。

（五）食品留样必须立即密封好、贴好标签后，必须立即存入专用留样冰箱内。

（六）每餐必须作好留样记录，记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。

（七）留样食品必须保留 48 小时，时间到后方可倒掉。

（八）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它食品。

2012 年 10 月 20 日