

广东工贸职业技术学院

关于印发《广东工贸职业技术学院饮食 服务管理办法》的通知

各部门、各二级学院:

经 2025 年第 2 次校长办公会审议, 2025 年第 6 次党委会审定通过《广东工贸职业技术学院饮食服务管理办法》(制度编号: GDGM-WI-HQ-02-05), 现印发给你们, 请认真贯彻执行。


广东工贸职业技术学院
2025 年 4 月 3 日

密级	主动公开	制度编号	GDGM-WI-HQ-02-05			
管理模块	后勤管理	制度级别	二级制度			
<div>广东工贸职业技术学院饮食服务管理办法</div>						
修 订 记 录						
日期	版本	修订内容概要	拟订	审核	通过形式	批准
2025 年 2 月	V1.0	新增	王芷君	苏文杰	经 2025 年第 2 次校长办公会审议，2025 年第 6 次党委会审定	何汉武

广东工贸职业技术学院饮食服务管理办法

第一章 总 则

第一条【目的和依据】为加强学校食品安全管理，规范学校饮食服务经营行为，防止学校食品安全事故发生，落实学校食品安全管理责任，确保学校师生身体健康和校园安全稳定。根据《中华人民共和国食品安全法》（2015）、《中华人民共和国食品安全法实施条例》（国务院令第721号）、《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局2018年第12号）、《食品经营许可证管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第17号）、《学校食品安全与营养健康管理规定》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第60号）、《食品生产经营监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局令第49号）、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）、《广东省食品安全条例》（2019）、《食品经营许可证审查通则》（国家市场监督管理总局2024年第12号）、《广东省校园食品安全职责》（粤食药安办〔2024〕7号）等有关文件精神，结合学校实际，特制定本办法。

第二条【适用范围】本办法适用于学校管辖范围内的所有食品经营主体，包括食堂、超市及对外承租的餐饮场所等。

第三条【原则】学校食品安全管理工作应当遵循科学管理、预防为主、严格监督、及时处理的原则，实行分级管理，压实各级食品安全管理责任，提高校园食品安全风险防控能力。

第二章 组织与职责

第四条【学校食品安全工作领导小组】学校成立食品安全工作领导小组，组长由校长担任，副组长由分管食品安全工作的校领导担任，成员包括党政办公室、纪检室、组织宣传统战部、学生工作部、财务部、保卫部（武装部）、招标采购及资产管理中心、总务后勤部的主要负责人。

领导小组下设办公室在总务后勤部，负责食品安全工作领导小组的日常事务工作。学校设食品安全总监，各校区设至少一名食品安全管理员，在学校食品安全工作领导小组的领导下开展工作。

（一）领导小组的主要职责

1.严格按照国家有关食品安全的方针、政策、法律法规及标准等各项要求，建立和健全学校食品安全管理制度，建立学校食品安全责任清单，落实安全责任。

2.掌握学校食品安全工作情况，负责全校食品安全的研究部署统筹指导工作。

3.组织定期、不定期食品采购、生产、销售的安全监督检查，配合上级主管部门的食品安全及卫生执法检查，督促落实各项整改要求。

4.建立食品安全应急管理机制，领导和指挥食品安全事故的应急处理。

5.开展食品安全宣传教育。

（二）领导小组成员职责划分

1.组长：为学校食品安全第一责任人，全面负责学校食品安全工作。

2.副组长：协助组长负责学校食品安全工作，负责学校食品安全工作的全面部署，负责食品安全责任落实、食品安全监督检查、食品安全教育及食品安全事故的处理。

3.党政办公室：把食品安全工作列入学校重点工作之一，在出现重大食品安全事故情况下配合做好相关协调工作。

4.纪检室：负责食品安全工作的纪律监督，出现食品安全事故时对违纪违规行为进行相关处理。

5.组织宣统统战部：指导有关部门做好食品安全宣传，协调学校食品安全工作宣传报道，做好舆情监测监控。

6.学生工作部：负责学生食品安全教育，引导学生健康饮食，安全饮食；会同各二级学院做好食品安全事故后学生群体的安抚工作。

7.财务部：负责明确营业款结算流程，对食品安全相关经费进行预算、管理和结算。

8.保卫部（武装部）：负责学校综合治理工作，出现食品安全突发事件时维护校园稳定和师生员工的生命财产安全。

9.招标采购及资产管理中心：负责学校食品经营主体的招标采购以及食品经营主体的国有资产管理。

10.总务后勤部：负责学校食堂、超市等食品经营主体的食品安全管理工作，负责落实学校、食品安全监管部门提出的整改要求，

做好与各食品安全责任单位的联动和预警；做好食品安全知识宣传和指导；对容易造成食品安全事故或其他食源性疾病的重要环节进行重点监督指导；牵头组织学校食品经营主体食品安全事故的处理，在食品安全事故发生后迅速组织和配合疾控及医疗卫生机构开展现场救护、医院救治和卫生防疫等工作。

第五条【学校食品安全总监】学校设食品安全总监，在学校食品安全工作领导小组的领导下开展工作，主要职责如下：

（一）严格执行国家有关食品安全的方针、政策、法律法规及标准等各项要求，对学校食品安全行使监督检查职能；

（二）组织拟定食品安全管理制度并督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、制作经营过程控制、追溯体系建设、投诉举报处理等方面的食品安全责任要求；

（三）组织拟定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，及时向学校报告食品安全工作情况，提出改进措施并督促落实；阻止、纠正本学校违法违规及违反食品安全管理制度的行为，及时消除风险隐患；按规定组织实施善后处理；

（四）组织学校食品安全员每周至少 1 次开展风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况；每月向学校进行食品安全管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结；

（五）组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，

履行食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；

（六）负责管理学校食品安全员，督促指导食品安全员依职责做好相关工作；统筹开展食品安全培训工作，提升人员专业能力；

（七）其他食品安全管理责任。

第六条【学校食品安全管理员】学校每个校区至少配备一名食品安全员，在学校食品安全工作领导小组的领导和食品安全总监的指导安排下开展工作，主要职责如下：

（一）严格执行国家有关食品安全的方针、政策、法律法规及标准等各项要求，对学校食品安全行使监督检查职能；

（二）接受食品安全总监指导安排，落实食品安全监督检查情况。定期汇总本学校食品安全信息，查找并消除食品安全隐患，并提示食品安全信息；

（三）检查食品安全管理制度执行情况，健全和完善本学校食品安全自查制度、食品安全管理体系，并确保其有效运行；

（四）落实食品安全风险防控措施。根据风险管控清单进行检查以及检查“互联网+明厨亮灶”系统运转情况，评估食品安全状况；每周至少开展1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况；对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监，未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告；

（五）对不合格食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及食品安全风险隐患，采取有效措施整改并及时报告；定期对食

品安全状况进行检查评价，促进学校落实食品安全主体责任；

（六）配合有关部门调查处理食品安全事故，并如实提供有关情况；

（七）其他食品安全管理责任。

第七条【各食品经营主体】各食品经营主体的承包经营企业法定代表人为该食品经营主体的食品安全第一责任人，食品经营主体的现场管理人员（如食堂经理、超市负责人等）为食品安全具体责任人，各食品经营主体应设置专职或兼职的食品安全管理员，负责食品安全日常监管工作。各食品经营主体的食品安全管理主要职责如下：

（一）督促落实食品生产经营过程控制要求，按照有关要求建立食品安全管理档案；

（二）检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；

（三）对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；

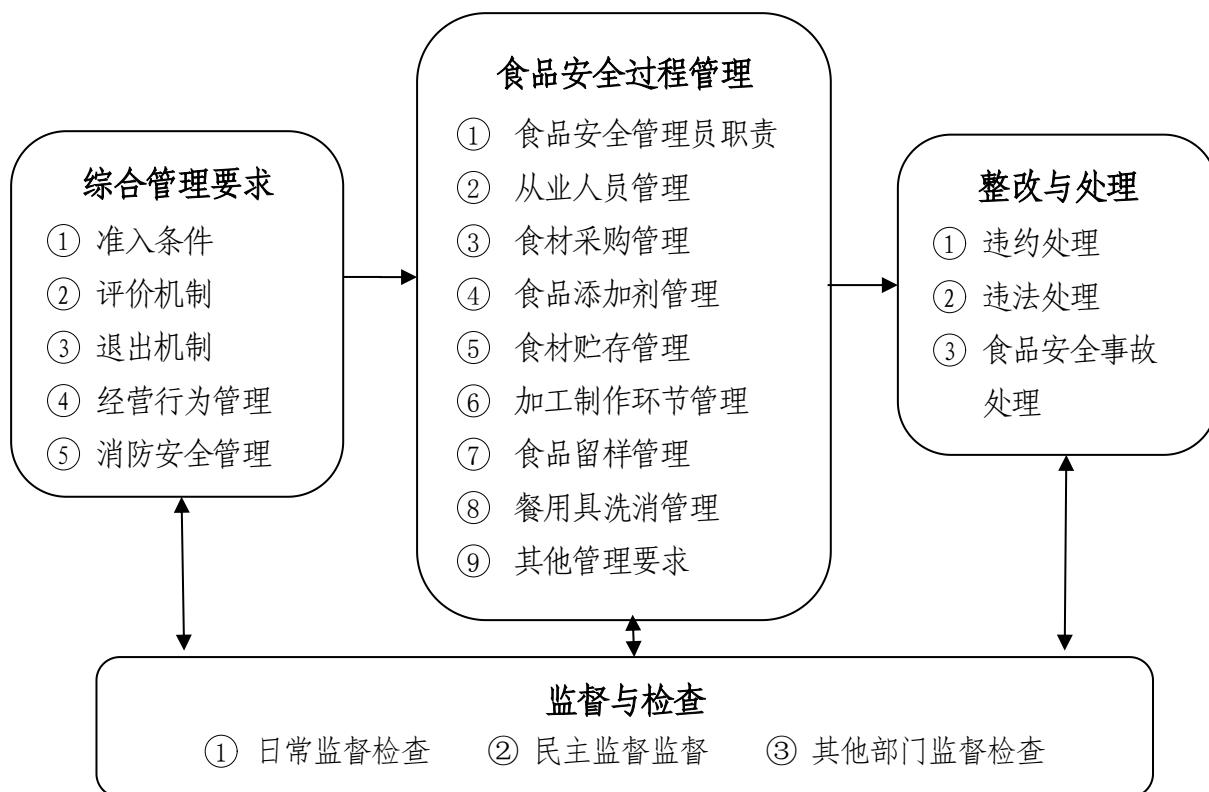
（四）记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；

（五）配合有关部门调查处理食品安全事故；

（六）其他食品安全管理责任。

第三章 管理机制

第八条【管理机制】学校食品安全管理工作主要包括综合管理要求、食品安全过程管理、整改与处理、监督与检查，具体如下：



第四章 综合管理要求

第九条【准入条件】进入我校提供食品经营服务的企业（以下简称食品经营企业）应当符合以下条件：

（一）熟悉了解我校的教学、科研及生活的规律和要求，具有为师生提供优质餐饮服务的经营理念和良好的职业道德，充分认识高校食堂所具有的明显公益性特点；

（二）食品经营企业应具备独立法人资格，具有依法经营和承

担食品安全风险的能力，持有国家规定的从事餐饮行业经营活动的相关证照，如企业营业执照、税务登记证、食品经营许可证、从业人员健康证等。签订合同后按照有关法律法规以及合同约定进行规范经营，严禁转包或分包行为；

（三）食品经营企业负责人和管理人员必须了解食品安全相关的法律法规知识，所有从事食品生产、经营和销售人员都必须持有有效的健康证，从业人员必须有较强的服务和安全意识；

（四）我校从事食品生产、加工和销售等经营活动的食品经营企业，应严格按照其使用的我校食品经营主体关联证件上规定的经营范围或项目进行食品生产、加工和销售，不得超范围经营；

（五）对出现过重大食品安全事故的食品经营企业，学校依法依规严格审核准入资格。

第十条【评价机制】学校食品安全工作领导小组每学期对食品经营主体开展一次综合评价，对不符合有关要求的，及时予以清退。综合评价内容主要包括：

- （一）食品经营许可管理的情况；
- （二）食品从业人员健康管理的情况；
- （三）食品采购管理的情况；
- （四）食品贮存的情况；
- （五）生产加工现场操作规范的情况；
- （六）食品所用设施设备的配备及适用情况；
- （七）餐具及场所清洗消毒情况；

（八）落实“日管控、周排查、月调度”工作记录存档情况；

（九）其他需要检查的内容。

第十一条【退出机制】食品经营主体发生下列情况之一的，学校有权清退（解除合同）：

（一）在校内加工、经营、销售过程中，发生重大生产安全、消防安全、食品安全等安全责任事故的；

（二）因食品价格、质量、卫生和服务等引发群体性事件，影响恶劣的；

（三）在校内出现掺假做假、销售无证食品、未按经营范围经营等行为，限期整改无果且情节严重的；

（四）因食品经营企业过失或其他违反法律法规导致严重后果的行为的；

（五）发生劳资纠纷、债权纠纷等给学校造成严重不良影响的；

（六）无故拒绝接受学校食品安全工作领导小组、学校食品安全总监、学校食品安全管理员检查和监督的；

（七）不服从学校依法依规管理，经3次书面通知整改仍未符合要求的；

（八）被属地市场监督管理部门出具停业整改通知单的，或被监管部门立案处罚2次以上情节严重的，或被监管部门纳入食品安全黑名单的。

第十二条【经营行为管理】

（一）食品经营主体应依法到政府有关部门申领有效《食品经

营许可证》或进行相关备案后可营业，根据最新政策要求对许可证件进行更新，并积极配合、主动接受有关监督管理单位、执法单位以及学校食品安全工作领导小组和学校监管人员的指导、监督、检查和管理。

（二）食品经营主体应配备专职现场管理人员负责食品安全相关工作，根据政府有关法律法规和文件要求配备符合要求的食品安全管理员并定期参加培训考核。应根据经营项目、供餐量等服务因素配备足够数量的从业人员，并制定从业人员培训计划，培训情况应有记录存档。

（三）食品经营主体必须健全所经营服务项目的各项管理制度及岗位责任制度，并张贴上墙。根据有关部门要求在用餐场所张贴公示相关信息，接受师生的监督。

（四）食品经营主体应建立严格的安全保卫措施，严禁无关人员随意进入食品经营主体的食品加工操作间及食品原料存放间，防止意外投毒事件发生，确保用餐者的饮食安全。

（五）食品经营主体应积极主动做好食品安全、制止餐饮浪费管理教育，进行科学、健康饮食引导。

（六）食品经营主体应建立健全食品安全应急管理和突发事件报告机制，制定食品安全事故处置方案。发生食品安全事故时应配合学校和有关部门做好相关工作。

（七）食品经营主体应根据政府有关法律法规和文件要求在经营服务场所配备符合条件以及足够数量的设施设备，并进行定期更

新或维修保养，确保设施设备正常运行提供服务。

第十三条【消防安全管理】

（一）食品经营主体应根据政府有关法律法规和文件要求配备符合条件的消防安全管理员并定期参加培训考核，服务项目从业人员应定期参与消防安全知识培训。

（二）食品经营主体应根据政府有关法律法规和文件要求配备符合条件和足够数量的消防器材，并定期进行更新或维护，确保消防器材安全可用、消防设施正常运转提供服务，达到相应的消防安全要求。

（三）食品经营主体应配合政府有关部门以及学校相关部门的消防安全检查，并按要求进行整改。

第五章 食品安全过程管理

第十四条【食品经营主体食品安全管理员职责】食品经营主体的专职或兼职食品安全管理员是该项目的食品安全直接责任人，对该服务项目的食品安全工作负直接管理责任，其具体职责如下：

（一）根据学校和有关部门要求，落实食品安全监督检查。查找并消除食品安全隐患，检查食品安全管理制度执行情况，落实食品安全风险防控措施，评估食品安全状况。对不合格食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及食品安全风险隐患，采取有效措施整改并及时报告；

（二）记录和管理从业人员健康状况、卫生状况，建立健康档

案，督促从业人员按规定定期进行健康检查，对患有有碍食品安全疾病的人员提出工作岗位调整意见并督促落实；

（三）组织制定从业人员食品安全知识、技能和法律法规的培训计划并组织实施，建立培训档案；

（四）督促落实食品加工经营过程控制要求，建立、维护、记录并保存食品安全加工经营过程记录材料，包括食品原料、食品添加剂、食品相关产品的进货验收记录、使用记录、制作规范、产品留样等；

（五）组织开展食品安全检查，对食品安全管理制度落实情况、食品加工制作过程的食品安全状况、食品安全操作规范的执行情况定期进行检查并记录、存档。对检查中发现的不符合食品安全要求的行为应及时制止并提出处理意见，及时向学校和有关部门报告有关情况；

（六）积极配合有关部门开展监督检查工作，配合有关部门调查处理食品安全事故，并如实提供有关情况；

（七）有关制度和文件规定的关于食品安全管理员的其他食品安全管理责任。

第十五条【从业人员管理】

（一）根据有关制度和文件要求建立从业人员健康档案管理制度，对从业人员健康状况进行日常监督管理并建立健康管理档案。

（二）从业人员应该持有效的《广东省食品从业人员健康证明》上岗，并定期进行健康检查，确保身体条件符合健康要求。

（三）从业人员应该根据不同岗位接受相应的岗位职责和加工操作规程培训，定期参加食品安全相关知识培训并进行考核，培训考核情况记录存档。

（四）落实每班次前对从业人员健康情况检查制度并执行因病离岗调岗制度，患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染及其他传染性疾病等有碍食品安全病症时，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品安全的病症或治愈后方可重新上岗。

（五）从业人员应注意日常操作卫生，如洗手消毒、二次更衣、佩戴帽子口罩等，并保持良好的个人卫生。

第十六条【食材采购管理】

（一）采购人员应熟悉所用的各种食品与原料的品种及相关的食品安全标准、食品安全管理办法和其他法律法规要求，掌握必要的食品感官检查方法，注意食品原料及成品的色、香、味、形正常，采购肉类、水产品要注意其新鲜度。

（二）采购人员不得采购腐败变质、霉变及其他不符合食品安全标准要求如病死、毒死、死因不明、有异味的禽、畜、兽、水产动物等及其制品等;不得采购《食品安全法》第三十四条规定禁止生产经营的食品;不得采购无证食品商贩或来路不明的食品。

（三）采购人员采购时应落实进货查验制度，向供应商索取存有供货方盖章（或签字）的购物凭证，并做好采购记录，便于溯源；向食品生产单位、批发市场等批量采购食品或者长期定点采购的，食品经营主体应当与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应

合同，索取有关合格资质证明材料如食品生产许可证、检验（检疫）合格证明、本批次的检验合格证或检验单等，并做好档案记录。

（四）采购定型包装食品和食品添加剂，食品外包装（或说明书）上应有品名、厂名、厂址、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保存期（保质期）、食用或者使用方法等中文标识内。

（五）蔬菜等散装农副食品及鱼类等鲜活产品应保证由正规渠道进货，确保无农药及其他有毒有害化学品污染，根据有关要求索取第三方检验合格证明，集体食堂应每天对采购的蔬菜进行农药残留检测。

（六）所采购的食品容器、包装材料和食品用工具、设备须符合食品安全标准和有关规定；所采购的用于清洗食品和食品用工具、设备的洗涤剂、消毒剂必须符合相关的国家食品安全标准和要求。

（七）所采购的进口食品，食品容器、包装材料和食品用工具及设备，必须符合相应的国家食品标准有关管理规定，有口岸进口食品安全监督检验机构出具的检验合格证明，外文包装有中文标识。

（八）运输食品的工具如车辆和容器应专用并保持清洁，严禁与其他非食品混装、混运，运输冷冻食品应当有必要的保温设备，运输过程应防雨、防尘、防蝇、防晒及其他污染。

（九）建立采购台账，采购台账应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

第十七条【食品添加剂管理】

（一）使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量，按照最新的《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种及其使用范围、使用量使用食品添加剂，不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

（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）采购使用的食品添加剂标签、说明书和包装应符合《食品安全法》第七十条、第七十一条规定。

（四）购入食品添加剂时，应严格落实进货查验制度，索取供应商加盖公章的许可证、营业执照复印件、购物凭证，建立入库出库台账；专册记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

（五）专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外；使用有《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》“最大使用量”规定的食品添加剂，应精准称量使用。

（六）使用食品添加剂的人员需经过培训，使用食品添加剂应配备专用称量工具，严格按限量标准使用；存放食品添加剂，必须

做到专柜、定位存放，并上锁，标示“食品添加剂”字样，不得与非食用产品或有毒有害物品混放。

第十八条【食材贮存管理】

（一）食品经营主体应根据不同规模和操作需要设置食品储存库和存放设施,配备足量的冰箱、存放架（柜）等。

（二）食品仓库实行专间专用，不得存放有毒有害物品（如杀鼠杀虫剂、洗涤消毒剂等），不得存放药品、杂品及个人生活用品等物品。食品成品、半成品及食品原料应分开存放。

（三）库房应用无毒、坚固、易清扫材料建成，库房可分常温库和冷库，冷库又包括高温冷库（冷藏库）和低温冷库（冷冻库）。

（四）常温库应设置防鼠、防虫、防蝇、防潮、防霉的设施,并能正常使用；必须设置机械通风设施，并应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁，清库时应做好清洁消毒工作。

（五）冷库(包括冰箱)应注意保持清洁、及时除霜，冰箱、冰柜和冷藏设备必须正常运转并标明成品、半成品用途，冷藏库、冰箱（柜）应设外显式温度（指示）计并正常显示。

（六）低温冷库（冷冻库）温度必须低于-12℃，高温冷库（冷藏库）温度必须保持在0~8℃，冷藏设备、设施不能有滴水，定期除霜。

（七）冷库内不可存放腐败变质食品和有异味食品，食品之间应有一定空隙，直接入口食品与食品原料应分库冷藏。

（八）食品要分类、分架、隔墙离地上架存放，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，植物性食品、动物性食品和水产品冷藏冷冻时应分类摆放；

（九）建立食品进出库专人验收登记制度，要详细记录入库食品的名称、数量、产地、进货日期、生产日期、规格、保质期、包装情况、索证索票情况等，并按入库时间的先后分类存放；

（十）食品储存要做到先进先出，尽量缩短贮存时间，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合安全要求的食品；

（十一）食品库房管理员必须熟悉食品库房管理制度和各类食品储藏的基本要求，发现腐败变质、超过保质期和《食品安全法》禁止生产经营的食品时应及时处理。

第十九条【加工制作环节管理】

（一）食品经营主体的生产加工场所应严格按照《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》或政府部门有关文件要求进行设置，合理设置功能间；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，确保场地符合食品安全标准。

（二）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；各加工操作环节必须在其相对应的专用功能区内分别进行；加工工艺流程必须合理，各工序必须严格按操作规程和食品安全要求进行

操作，确保食品不受污染。

（三）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；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；并做到分开使用，定位存放，用后清洗消毒，保持清洁，避免食品发生交叉污染。

（四）加工人员必须认真检查待加工的食品，发现有腐败变质、超过保质期限或其他感官性状异常的，不得加工或使用，不得将应该遗弃的食品（包括辅料）回收后经烹调加工再次供应。

（五）各种食品原材料在使用前必须清洗干净，蔬菜应当与肉类、水产品类分别在专用水池清洗，禽蛋在使用前应当在专用水池对外壳进行清洗，各类食品原材料清洗池应有明显标识。

（六）加工后的食品半成品要放入清洁容器内，不落地，有保洁、保鲜设施；易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应在规定时间内及时使用或冷藏；切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并分类放在层架上。

（七）加工后的肉类必须无血、无毛、无污物、无异味，水产品无鳞、无内，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、二洗、三浸、四切。

（八）半成品应当与食品原料分开存放，加工后的成品应与半成品、原料分开存放；需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，防止外熟内生，其中心温度不低于 70℃；加工后的成品应立即送进备餐间；在供应食品前，相关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；供应食品的过程中要避免食品受到污染。

（九）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 8℃ 冷藏（冷藏的熟制品应当在冷却后及时冷藏）；烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时；烧熟后按照高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至 8℃ 并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时，供餐前应按要求对食品进行再加热。直接入口食品存放柜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。

（十）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；食品需要造型时必须使用经消毒的工用具，食品容器应放入专用保洁柜内，不落地存放；食品加工专间在被使用进行食品加工制作活动之前要按有关规定进行空气消毒。

第二十条【食品留样管理】

（一）集体食堂应进行食品成品留样，以便于必要时检验，应设专人负责；应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上；每个品种的

留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g。

（二）留样食品取样不得被污染，贴好食品标签，待留样食品冷却后，放入 0—8℃专用冰箱内，在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识；由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

（三）食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。留样食品必须按期限要求保留，进餐者如有异常，立即封存，送食品安全检测部门查验。

第二十一条【餐用具洗消管理】

（一）餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器、工具使用前应当按照要求洗净消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具；餐饮具、用具宜采用蒸汽等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用的除外；采用洗碗机进行清洗消毒的，必须严格按照洗碗机出厂说明使用。

（二）餐饮具、用具使用后应及时洗净消毒，定位存放，保持清洁；已消毒和未消毒的餐饮具、用具应分开存放；餐饮具、用具清洗、消毒必须在专间进行，间内设有专用的洗、消设施，各类设施必须明显标示用途。

（三）餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转，定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态；采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。

（四）使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合《食品安全国家标准 洗涤剂》和《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定；严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。与洗涤剂供应商签订供货协议，并落实洗涤剂进货查验制度，索取洗涤剂的生产资质证明以及检验合格证明等资料。

（五）消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定；餐饮具感官指标必须符合卫生要求，物理消毒（包括蒸气等热消毒）：餐饮具必须表面光洁、无油渍、无水渍、无异味；化学（药物）消毒：餐饮具表面必须无泡沫、无洗消剂的味道，无不溶性附着物。

（六）消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁；定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

（七）一次性餐饮具不得重复使用，餐饮具、用具应有足够数量周转。

第二十二条【其他管理要求】

（一）食品经营场所应根据《餐饮服务食品安全操作规范》要求进行流程和设施设备布置，必须设有相对独立的食品原料仓库、原料处理场地（粗加工间）、食品加工操作间、配餐销售间、熟食间、餐具洗消间及更衣室等。对各加工操作场所必须按原料、半成品、成品加工的先后次序安排，使得食品加工过程既相对独立又相互连接。待加工食品和直接入口食品、原料与成品、生食品和熟食

品应严格分开存放，防止食品之间交叉污染。

（二）食品经营场所应当采取有效的有害生物防制措施，除“四害”工作不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品（包括食品原料）应有良好的保护措施，用于除虫灭害药品和物品应有专人专橱保管存放，并远离食品存放。

（三）食品经营主体应配备专职或兼职的维修管理人员负责设施设备的维修和管理的工作，确保各餐饮场所的食品加工间、洗消间的地面无破损，排污水管道无裂缝漏水，排油烟管、送鲜风管应按时清理，机电设备应安全卫生地使用。定期清洁食品处理区设施、设备，保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘；定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍。

（四）专间内温度不得高于 25℃，每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录。

（五）营业期间，经营场所应当保持内外环境整洁，开启就餐场所的排风装置，无产生不良气味，污水和废气的排放应符合国家环保要求和排放标准。

（六）食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器；废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识；废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水

溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）；废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

（七）食品经营场所产生的废弃物应按照垃圾分类的有关要求进行处置；餐厨垃圾与其他城市生活垃圾分开收集、放置餐厨垃圾日产日清，不得溢出存放容器。餐厨垃圾交由具有资质从事城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输的单位回收，并与其签订收运合同，建立餐厨垃圾回收记录。

（八）餐厨废弃油脂设专人负责管，设置统一的餐厨垃圾专用收集容器存放厨房多次煎炸食品后淘汰下来的油（老油），容器应标明“餐厨废弃油脂（老油）专用”等字样；经油水分离器或下水道隔油池分离处理后产生中的油脂（地沟油）统一由具有资质的企业进行处理。

（九）食品经营主体应严格遵守《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》以及有关法律法规要求执行，食堂应严格按照《广东省市场监督管理局等部门关于印发〈广东省市场监督管理局 广东省教育厅 广东省人力资源和社会保障厅 广东省档案局关于学校食堂食品安全管理档案建立规范工作指引〉的通知》（粤市监规字〔2023〕6号）建立食品安全管理档案。

第六章 整改与处理

第二十三条【违约处理】食品经营主体违反本办法所规定内容

的视为违约行为，应按照学校要求进行整改并根据所签订合同约定条款进行违约处理，其中下列情形视为情节严重：

- （一）拒不改正违约行为的；
- （二）拒不停止生产经营违规食品的；
- （三）拒不公告收回已售出的违规食品的；
- （四）拒不销毁违规食品的；
- （五）一个月内同一行为已受到二次以上违约处理的；
- （六）阻碍有关部门和学校食品安全监管人员进行监督管理的；
- （七）造成重大社会影响的；
- （八）造成学校重大经济损失的；
- （九）使用《食品安全法》第三十四条所列食品及相关产品的；
- （十）其他情节严重的行为；

第二十四条【违法处理】食品经营主体违反国家有关法律法规的，遵循国家有关法律法规处理结果，并根据所签订合同约定条款进行处理。

第二十五条【食品安全事故处理】食品经营主体应当建立食品安全应急管理和突发事件报告机制，制定食品安全事故处置方案。发生食品安全事故时，应当采取下列措施：

- （一）积极协助医疗机构进行救治，有关人员应按照规定立即向学校、所在地教育、食品安全监督管理、卫生健康等部门报告，启动食品安全事故应急预案；
- （二）立即停止生产经营活动，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，并按照有关管理部门要求采取控制措施；

（三）配合市场监督管理部门和疾病预防控制中心等相关部门做好对食品安全事故进行的相关调查和处理工作；

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

第七章 监督与检查

第二十六条【日常监督检查】

（一）学校食品安全工作领导小组每学期至少组织一次全校的食品安全检查，并根据工作需要开展专项检查。检查内容主要包括：

- 1.食品经营许可管理的情况；
- 2.食品从业人员健康管理的情况；
- 3.食品采购管理的情况；
- 4.食品储存的情况；
- 5.生产加工现场操作规范的情况；
- 6.食品所用设施设备的配备及适用情况；
- 7.餐具及场所清洗消毒情况；
- 8.落实“日管控、周排查、月调度”工作记录存档情况；
- 9.其他需要检查的内容。

食品安全检查中发现的食品安全隐患，由学校食品安全工作领导小组发出整改要求，责任单位整改完成后须及时反馈整改结果。

（二）总务后勤部根据《食品安全法》《食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全操作规范》等国家法律法规和政府有关文件要求以及所签订的合同对食品经营主体进行日常监督检查，并根据工作需要开展专项检查。监督检查发现的问题，要求责任单位进行整改并将有关情况记录在周排查报告中。未发现问题的，也应予以记录，实行零风险报告。

（三）食品经营主体应严格落实“日管控、周排查、月调度”工作制度，开展本单位的日常食品安全检查工作并做好记录。对于日管控检查中发现的食品安全风险隐患问题，须明确责任人，要求责任人及时采取防范措施，并按照程序及时上报。对于现场能立即整改的应立即整改；对于不能现场立即整改的，应明确整改期限，在后续日管控检查中跟踪验证整改落实情况。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

第二十七条【民主监督检查】学生工作部下属社区委员会学生膳食管理中心对食品经营实施民主监督，向食品经营主体提出改进、完善的意见和建议，定期开展对食品经营主体的监督检查。

第二十八条【其他部门监督检查】市场监督管理部门、疾病预防控制中心、教育部门等有关部门对食品经营主体进行监督检查。

第八章 附 则

第二十九条【办法管理者】本办法管理者为总务后勤部负责人，由其负责本文件的拟订与优化、使用培训与解释，以及牵头落地执

行。

第三十条【生效日期及解释权主体】 本办法由学校党委会批准生效，自发布之日起施行。此前文件与本办法不符的，按本办法执行。本办法由学校党委会授权总务后勤部负责解释。