



后勤服务中心餐饮科

规章制度汇编

(2023年)

(修订)

后勤服务中心餐饮科

二〇二三年三月

目 录

总 则.....	1
青海大学商业活动管理条例（负面清单）	2
第一篇 职责、条例	5
餐饮科职责	5
餐饮科工作人员条例	6
第二篇 餐饮科各岗位职责	7
科长岗位职责	7
副科长岗位职责	8
食品安全总监职责	9
食品安全员守则	10
食堂食品安全管理岗位职责	11
食堂管理员岗位职责	12
库房管理岗位职责	14
采购岗位职责	15
食堂值班人员岗位职责	16
食堂保洁岗位职责	17
第三篇 餐饮科规章制度	18
食品卫生管理制度	18
食品安全检查管理制度	20
月调度工作制度(食品销售、餐饮服务环节).....	24
餐饮科安全管理制度	25
食品生产经营准入制度	29
从业人员管理制度	30
餐饮科临时工管理制度	34
餐饮科采购管理制度	35
大宗食品原材料采购制度	37
进货索证查验制度	39
物资采购及出（入）库管理制度	42
台账记录管理制度	44
不合格食品退市制度	46
库房保管制度	47
质量承诺和投诉处理制度	48
固定资产管理制度	50
食品设备设施管理制度	51
粗加工切配餐饮安全管理制度	53
烹调加工餐饮安全管理制度	54
面点加工餐饮安全管理制度	55
冷荤间卫生制度	56
冷饮冷食的卫生制度	57
凉菜加工安全管理制度	58
裱花加工安全管理制度	59
现榨饮料管理制度	60
烧烤加工卫生制度	61

备餐及供餐卫生制度	62
食品再加热卫生制度	63
食品加工操作规程	64
餐饮具清洗消毒保洁管理制度	68
食品留样及管理制度	70
档口食品贮存管理制度	71
食品添加剂管理制度	72
食品添加剂和调味料公示管理制度	74
餐厨废弃物处置管理规定	75
油烟机清洗管理制度	76
青海大学食堂“陪餐”制度	77
青海大学食堂防范和抵制食物浪费制度	79
防疫期间食堂和就餐管理制度	80
青海大学校本部餐饮试点商户综合考评办法（试行）	81
第四篇 应急预案	85
食品安全突发事件应急处置方案	85
餐饮科火灾消防应急预案	89
餐饮科停电、停水、停气应急预案	94
餐饮科新冠肺炎疫情防控工作预案	95
第五篇 附表和附件	100
中华人民共和国食品安全法	100
食品安全法实施条例	145
营养与健康学校指南	158
餐饮科食堂卫生管理自查项目表	163
餐饮服务食品安全监督动态等级评定表	165
企业落实食品安全主体责任监督管理规定	172
餐饮科员工培训记录表	179
餐饮科培训记录	180
食品销售环节每周食品安全排查工作清单（一）	181
食品销售环节每周食品安全排查工作清单（二）	182
餐饮服务环节每周食品安全排查工作清单（一）	184
餐饮服务环节每周食品安全排查工作清单（二）	185

总 则

为了进一步加强和规范学校食品安全卫生工作,切实保证学校师生饮食卫生需求,根据《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章,结合学校实际情况,特制定本制度。

青海大学商业活动管理条例（负面清单）

为维护学校正常的教学、工作和生活秩序，进一步规范校园经营性场所管理，积极创建和谐文明校园，根据教育部《高等学校校园秩序管理若干规定》，结合我校实际，特制定本规定。

第一条 校园商业经营活动管理范围包括固定商业网点经营活动和临时性商业活动两部分。固定商业网点经营活动是指租用学校房产资源、使用学校用地或经营对象主体为学校师生的经营场所，并通过签订承包租赁合同，开展餐饮、商品批发、零售、配送、服务等商业经营的行为；临时性商业活动是指在校园内，临时性利用校园场地进行短期的商业促销、展销活动、商业宣传、赞助活动以及服务的商业行为。

第二条 校内所有商业经营活动必须符合国家法律法规，符合学校的有关规定。不得危害国家安全、泄漏国家机密、影响社会稳定及校园秩序，不得生产、销售、传播黄色淫秽、反动、封建迷信等制品，不得出售变质过期食品和假冒伪劣商品，不得违法违规进行经营活动，不得影响校园正常教学生活秩序，不得有碍校园环境观瞻，不得开展宗教活动，不得经营台球室、网络游戏厅等国家明令禁止在校园经营的商业活动。

第三条 严禁无照人员在校园内经商，禁止商户出店经营，坚决取缔流动摊点。

第四条 校园经商活动由国有资产管理中心代表学校统筹管理，各校区的固定商业网点根据自身实际情况进行审批、签订合同、检查、监督等归口管理。未经学校批准，任何单位和个人不得以任何理由和形式利用学校资源对外招租或从事任何经营性活动。

第五条 临时性商业活动审批

（一）任何个人、校内（社会）团体、校外单位和学校各部门在校园进行商业活动、商业宣传、赞助活动，包括银行办理业务、报刊校园代理发行、校园文化活动、迎新期间摆设的临时摊点、毕业生跳蚤市场等须报所在单位（部门）、校区团委、保卫处审核、批准。同时，需向保卫处提交活动应急方案，批准后方可实施。

（二）涉及到餐饮类流动销售活动，必须经所在单位、归口管理部门、保卫处、后勤服务

中心审核批准。

第六条 校园商业经营网点必须进店经营，店门外禁止摆摊设点，严禁堆放杂物、占道经营；各种标牌、标志必须规范，严禁乱贴乱画；不准使用高音喇叭；及时清理店内外的环境卫生，主动维护店内及周边的治安、交通秩序；晚间营业结束时间不得超过学生公寓熄灯时间。

第七条 校园商业网点责任人须向归口责任单位提交营业执照、卫生许可证、健康证等有关证件材料复印件备案，并接受归口单位岗前培训、考核、验收、日常管理，接受学校食品安全、消防、治安管理检查，对检查中发现的问题应及时进行整改。

第八条 国有资产管理中心建立校内经营商户诚信档案，配合归口管理部门对所有经营行为进行监督。

（一）与学校直接签订经营合同的固定商业网点违规进行经营的，按照情节轻重处以警告、严重警告、终止合同（终止经营行为）的处罚，连续受到两次严重警告的原则上立即终止合同，并记录诚信档案，向全校公示，其法人代表及其主体三年之内不得参与学校任何招投标或相关活动。

（二）未与学校签订合同的固定商业网点，属第三方管理的，第三方管理单位应出台相关管理制度，向学校报备，并有义务配合学校检查、督促管理。在学校管理活动中，第三方管理单位所属经营户出现违规行为的，国有资产管理中心按照情节轻重学校下达警告、严重警告、建议取缔通知书，并记录到第三方及其所属商户诚信档案、向全校公示，连续受到两次严重警告的，第三方管理单位原则上应终止与其合同关系，其法人代表及其主体三年之内不得参与学校任何招投标或相关活动。

（三）临时性商业活动违规经营的，按照情节轻重处以警告、终止经营活动的处罚，并对组织开展临时商业活动的牵头部门进行约谈。

第九条 未经批准或未按审批指定区域擅自在校园临时进行各类商业、服务业经营活动的单位和个体，由保卫处根据学校有关规定予以处理；对公共设施造成损坏的，由主办单位或责

任人按价赔偿。

第十条 本规定自公布之日起试行。

第一篇 职责、条例

餐饮科职责

一、负责全校师生就餐保障服务工作，接待来校及来访公务人员的就餐和住宿；

二、负责餐饮科所辖食堂各档口的合同签订及日常监管，含炊管人员的日常体检，操作间日常卫生、厨具的消毒、保洁，餐厅卫生及辅助设施（包括门窗、柜台）的清洗、清扫和保洁等，各食堂周边环境的清洁及灭蝇、灭鼠等工作；

三、食堂一卡通系统的畅通运行使用；一卡通卡户充值、各种补助发放的协调工作；

四、负责餐饮科所使用各类资产的保管和维护工作；

五、积极开展食品安全知识教育和学习培训，切实保障师生就餐的食品安全，杜绝食物中毒和防止其他意外事故的发生。

六、完成大宗物资米、面、油的采购、储备、发放领用工作；

七、在做好所辖食堂食品安全管理和服务保障工作基础上，开拓创新，增强自身发展活力；

八、做好对师生提出的食品安全及相关问题的解释及整改，维护好学校及师生的利益；

九、积极完成学校和后勤服务中心交办的其它工作事宜。

餐饮科工作人员条例

- 一、坚持党的基本路线，坚决贯彻学校和中心的方针政策，勇于改革，锐意进取。
- 二、牢固树立为教学、科研、师生服务的思想。
- 三、热爱本职工作，勤奋学习业务。
- 四、遵纪守法，廉洁自律；严禁私拿公物，严禁吃、拿、卡、要。
- 五、忠于职守，严格执行规章制度。
- 六、顾全大局，团结协作。
- 七、热情服务，礼貌待人。
- 八、衣着整洁，举止大方。

第二篇 餐饮科各岗位职责

科长岗位职责

一、负责学生食堂（含清真餐厅）、园丁餐厅的全面工作，对中心负责；

二、认真执行学校、中心下达的各项工作任务和工作指标，对餐饮食品安全管理工作负主要责任；

三、主持部门日常管理工作，保障师生就餐秩序；

四、努力提高食品安全质量，创制新的菜色品种，制订或修订年、季、月、日的餐牌，制定好主副食品的成本标准；

五、负责协调学校各部门与师生饮食的关系，化解食堂与学生之间可能产生的矛盾，维护好学校及师生的利益；

六、对食堂工作人员严格管理，组织学习和督导，帮助各级工作人员，不断提高业务能力，激发员工积极性，不断提高管理效能；

七、完善食堂各岗位职责，抓好安全工作，执行食品安全制度，开展经常性的安全教育，确保餐厅、厨房、库房的安全。负责本部门财产管理工作，做好设备、设施的维修保养；

八、努力完成中心交办的其他任务

副科长岗位职责

- 一、协助科长完成餐饮科全面工作。
- 二、认真贯彻执行中心的各项规章制度，对中心负责与中心保持高度一致，做到上传下达。
- 三、保证本中心的正常运营工作，确保各项工作任务顺利完成。
- 四、监督、检查各项规章制度的贯彻执行。
- 五、随时检查职工是否按照制定的卫生制度和岗位职责标准执行，避免事故隐患的发生。
- 六、明确职工个人的工作范围，做到经理监控制、个人责任制。
- 七、了解掌握采购储备情况，遵守财务制度，廉洁自律，以身作则，决不违纪。
- 八、完成学校和中心交办的其它工作事宜

食品安全总监职责

食品安全总监按照职责直接对本企业(单位)主要负责人负责,协助主要负责人做好食品安全管理工作,承担下列职责:

一、组织拟定食品安全管理制度,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、生产经营过程控制、出厂检验、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,及时向企业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、组织拟定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;

四、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;

五、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;

六、其他食品安全管理责任。

食品安全员守则

食品安全员按照职责直接对本企业(单位)主要负责人负责,协助主要负责人做好食品安全管理工作,承担下列职责:

一、督促落实食品生产经营过程控制要求;

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。

食堂食品安全管理岗位职责

- 一、 组织工作人员和从业人员的食品安全法律、法规知识培训；
- 二、 制定食品安全管理制度，并对管理制度的执行情况进行督促检查；
- 三、 编制食品从业人员学习指导手册，在《食品安全法》和《餐饮科规章制度》的基础上，进一步规范操作，保证食品安全；
- 四、 协助各食堂经理抽查各部的食品安全卫生。食品生产经营过程的卫生状况，有检查记录；对检查中发现的不符合食品安全要求的行为及时制止，提出意见和建议；
- 五、 对特殊食品的检验工作进行管理；
- 六、 督促各食堂管理员完善各档口食品安全诚信档案（从业人员的健康状况进行登记和管理、从业人员培训记录、晨检记录、卫生检查记录、各种台账的管理等）进行检查和指导，督促各食堂管理员对存在有碍食品卫生疾病者及时调离相关岗位；
- 七、 对发生的食物中毒和食品污染事故及时报告相关部门，并协助调查处理；
- 八、 接受和配合监督机构对本单位的食品安全进行监督检查，如实提供有关情况，并定期向监督机构报告本单位食品安全工作情况；
- 九、 建立食品安全管理档案，保存各种检查记录；
- 十、 保证食品安全有关的其他管理工作；
- 十一、 完成中心交办的其他任务。

食堂管理员岗位职责

一、负责所辖档口的全面管理工作，准确掌握档口管理人员和从业人员的思想工作、生活情况，加强思想政治工作，充分调动食堂从业人员的积极性；要有高度的责任心，按照标准严格检查，认真执行。

二、树立为教育、教学服务，为学生服务的思想，服务育人。一心为学生着想，一切为了学生的健康。

三、采取积极、主动、有效的措施，加强对经营商户和从业人员的安全、卫生、质量等方面的教育，宣传《食品安全法》、《学校食堂管理制度》，从正反两方面入手，培养从业人员的卫生意识，质量意识，安全意识。

四、管理员要和卫生防疫部门配合，加大对学校食堂的管理力度，确保学校食堂在卫生、质量、安全上不出问题。

五、管理员要采取一切必要、有效的安全防范措施，杜绝各种安全事故的发生。

六、负责监督所辖档口主副食食品的采购及验证工作。

七、贯彻食品卫生法规，定期组织工作人员及从业人员体检办理健康证，严防传染病及食品中毒事件发生。

八、督促、协助食堂保洁搞好食堂公共卫生。

九、教育引导从业人员坚持原则、大公无私、先人后己，服务热情周到。

十、协调食堂负责人和食品安全员督促检查所辖档口的食品卫生要求，发现问题及时上报。

十一、督促检查各生产人员，在食品制售过程中，如有操作不规范问题，要按食品卫生标准及时制止并纠正。

十二、督促检查餐具消毒情况，按照要求对餐具认真消毒，杜绝安全隐患的发生。

十三、全面检查过程中是否符合操作程序和卫生标准，发现问题及时指出督促解决，在检查记录上要如实记录，一旦发现严重问题却没有如实记录，要对档口管理人员进行严肃处理。

十四、督促并检查从业人员的个人卫生，是否达到标准要求，严格按“四勤”“四不”标准执行，（四勤：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服，被褥；勤换衣服和工作服，四不：不留长指甲、戴首饰、涂指甲油；不留长发，蓄胡须；不在操作时抽烟；不随地吐痰，乱扔杂物）发现不符合要求的要及时纠正。

十五、督促检查各种机械设备，是否正常运行，随时保养机械设备，发现有违规操作的人员要及时制止并纠正，达到安全要求。

十六、做好各经营窗口的食品安全诚信档案的登记工作。

十七、管理员要一视同仁，认真执行各项管理规定，每天对所辖经营窗口进行日常检查，并对所检查情况及时登记，遇到有重大问题及时汇报。

十八、经常听取师生员工对食堂的工作意见和要求，不断改进服务态度，提高饭菜质量，对卫生状况、饭菜价格和服务态度进行监督。

十九、积极参加政治学习，增加责任意识、安全意识，努力学习业务知识。

二十、随时完成领导交给的其他工作任务。

二十一、疫情期间按学校疫情防控预案和餐饮科防疫期间管理制度履行职责。

库房管理岗位职责

一、坚持来货验收制度，不收三无产品，保证货物数量准确，质量合格，签字后办理入库手续，并及时将入库单交会计记帐。对各种易烂易坏的原料要精心管理，并采取专项管理措施。

二、严格出入库手续，凡入库的食品物资必须凭票验收质量，清点数量过秤计斤，出库的食品物资相关负责人签字领料单发放，做到物资入库、出库都有凭据，保管帐目按会计要求做到数字准确，帐目清楚，日清月结，账物相符。每月底盘库，随时盘点库存与会计对帐。

三、负责统计各餐厅所需原料，并及时报到采购处及时订货，保证供应，防止出现缺货和积压现象。

四、库房不准无关人员进入，不准在库房内吸烟，库房物品分类保管，堆放整齐、干净卫生，经常翻仓，注意通风，先进先出，防止污染、霉变、损失浪费，做好防水、防火、防鼠、防盗工作。

五、在保管过程中做到不变质、不损坏，经常检查库房物资的存放情况。发现变质、损坏、积压过多，时间过长的物品要及时向主管领导汇报并提出处理意见。

六、冷库保管员负责对所进肉类检质验斤，把好质量关，库存期间掌握库温及食品冷冻状态，做到先进先出，无积压，保证无过期原材料。

七、负责库房卫生，认真贯彻《食品安全法》规定，杜绝事故。

八、完成学校和领导交办的其它工作事宜。

采购岗位职责

一、食堂物资采购工作必须按照“食品安全法”、学校及中心采购制度严格执行，采购员应廉洁奉公、作风正派、办事公道，对食堂负责，对师生员工负责；

二、采购前期，采购员必须会同公司管理员、库管员和各餐厅负责人共同协商后统一提出采购计划，报中心负责人，批准后进行采购。采购大宗物品时，必须先将采购计划逐级向主管校长和中心领导汇报，批准后方可实施；

三、采购过程中，采购员根据市场行情，多跑勤问，千方百计地拓宽采购渠道，不断挖掘市场源头，提高效益，增加积累，保证所采购物品品质优量足、物美价廉，并做到既要满足师生饮食需求，又要不使货物积压；

四、严格把关粮、油、肉、禽、蛋及半成品物资时，必须索取供货方所开具的有效发票及收据和持有的卫生许可证、营业、生产许可证、物品卫生检疫、消毒证、出厂日期及商标标识等复印件进行备案；

五、购进的物品要及时交库管员验收入库，做到票据、金额、物品相符，采购员对购进副食品及时会同库管员验收过磅，分发到各餐厅。采购员、库管员、各餐厅负责人共同签字负责，做到物品、数量相符、并及时按照后勤服务中心财务制度冲报帐目；

六、采购时必须要认真负责，切实维护学校及学生利益，坚决杜绝人情采购现象发生，拒收供货单位礼品和回扣，做到在经济往来中防微杜渐，严格杜绝营私舞弊、损公肥私现象发生，否则按有关规定给予严肃处理。

七、完成学校和领导交办的其它工作事宜。

食堂值班人员岗位职责

一、为保证食堂安全运行，服务保障到位，餐饮科全体人员实行轮流值班制度。

二、值班人员自觉遵守各项规章制度，严格履行值班人员工作职责，认真做好值班记录。

三、实时监控餐饮科各种设备、设施的运行状况，并做详实记录。

四、值班期间若发生故障、停电等突发事件，应及时处理。对于无法立即修复的故障，应及时通知值班经理，并及时向有关部门报告。

五、值班期间，不得擅自离岗，确因有急事须离开工作岗位，需向经理请假；并提前安排替换的值班人员到岗后方可离开。一旦在值班期间发生问题，当天值班人员负完全责任。

六、早上 7：20 以前必须到岗，检查餐饮工作人员到位情况及食堂早餐就餐情况。

七、晚上 22：00 以后配合保卫值班人员关门后，检查餐厅及后厨门窗是否关严，严格要求各灶负责人及时关闭天然气，防止泄漏事故发生。

八、值班期间做好巡视，注意发现和及时处理突发事件，特别要及时处理学生反映的问题，坚决防止食堂工作人员与学生发生矛盾。

九、值班人员正常情况下，下午就餐时间及第二天早饭时间必须在大厅巡逻；周末值班人员值班期间对厨房工作人员履职情况及大厅卫生情况及时督导检查，并做好交接班工作。

十、值班期间完成好上级安排的临时性工作任务。

食堂保洁岗位职责

一、每日清洁食堂内外卫生两次，清洁工作完成后做好日常的保洁；

二、及时清理食堂内盥洗间、卫生间的污物、清洗盥洗间、卫生间的地面、洗手池、尿池、便池、隔板、门窗、暖气片等设施和设备，确保卫生间无臭味；

三、确保食堂内楼道、楼梯扶手、地面、门窗台、楼道内暖气片内外、墙裙时常干净，有污物随时清洁；

四、工作时间内时刻关注水（包括上下水）、电、暖供应的畅通，如果水、电、暖等设施发生跑、冒、滴、漏渗、堵塞、不亮、不热等现象时，要及时处理或向有关部门及时报修；

五、加强值班，随时清理学生就餐后的饭菜残渣，保持就餐环境和收残处干净整洁；

六、做好食堂内的其他管理和值班工作，如：上下班前开关楼梯间和食堂窗户，及时制止和清理建筑物上乱写乱画现象等。

第三篇 餐饮科规章制度

食品卫生管理制度

为进一步加强各食堂安全工作，保证师生身心健康，根据《食品安全法》和青海省食品药品监督管理局及学校要求，餐饮科对各食堂制定如下规定：

一、从业人员必须体检并取得由省卫生防疫部门颁发的有效健康证后，方能上岗营业；

二、新进从业人员必须持有效健康证方能上岗，否则将给予停业整顿的处罚，严重者勒令离校；

三、根据青海省食品药品监督管理局规定，严禁在学校非指定位置出售熟食品，否则将没收当事人所出售食品、炊餐具及运输工具，严重者交予学校相关部门，给予严肃处理；

四、食品进货必须严格实行食品准入制度，防止“三无”食品、假冒伪劣及腐烂变质食品进入食堂。米、面、油等物资均由餐饮科统一进货，严禁私自采购，如发现私自采购使用，将视情节给予货值10-20倍的罚款；

五、食堂操作间、库房、冰箱及食品贮藏加工过程中，严格执行省卫生部门颁发的食品加工卫生量化指标（见附录2），做到生、熟分开，荤素分开，刀具、菜案必须有“生”“熟”标识，并生熟分开，防止交叉污染。

六、严格食品加工出售各环节的卫生要求，切实杜绝食物中毒现象的发生。若发生食物中毒事件，将按照《食品安全法》规定，在给予相当数额的罚款外，支付食物中毒者的全部医疗费用及营养费，并勒令离校，严重者将移交司法部门追究法律责任；

七、食堂经营冷菜凉面时，必须有凉菜加工专间，杀毒及消毒专用设施，否则将给予严肃处理；

八、从业人员上岗须穿由餐饮科统一配发的白色工作服、白色工作帽、戴卫生口罩，女同志工作时须将长发放置于工作帽内，男同志不准留长发、胡须；从业人员工作时不准佩带戒指、手表、手链等，从业人员做到“四勤”（勤洗手剪指甲、勤理发洗澡、勤洗衣服、勤换工作服）。严禁在加工间及其他禁烟处有吸烟、吐痰等不卫生习惯和举止。对违反者进行内部处罚。

九、食堂必须保持内部及周边卫生清洁，做好防蝇、虫工作，对废弃物处理必须配备密闭（加

盖)的废弃物盛放容器,做到勤倒、勤洗、保持外观整洁。

十、食堂从业人员必须严格遵守国家法规,执行学校和餐饮科的各项规章制度,服从相关人员的检查指导,发现问题及时纠正和改进,否则将勒令其离校,并对其业主依据合同相关条款给予经济处罚。

十一、饭菜售卖窗口必须有专人负责看管(尤其是免费汤),防止投毒事件发生。

食品安全检查管理制度

为规范学校食堂食品安全检查管理，保障师生餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、依照法律、法规和食品安全标准从事餐饮服务活动，采取有效管理措施，保证食品安全，按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放餐饮服务许可证，接受师生监督，承担主体责任。

二、建立餐饮科食品安全管理组织机构，配备专职食品安全管理员，对餐饮服务全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

三、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐饮具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度。

四、制订定期或不定期食品安全检查计划，采取全面检查、抽查与自查相结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

五、食堂管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

六、各岗位负责人、主管人员要服从食品安全管理员检查指导，每天开展岗位或部门自查，及时发现和纠正从业人员违反制度要求操作的行为。

七、食品安全管理员每周 1-2 次对各环节进行全面现场检查，发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

八、检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的，按本单位有关规定处理。

九、各种检查结果记录归档备查。

日管控工作制度(食品销售环节)

一、日管控工作由食品安全员组织实施，每天至少开展 1 次检查；

二、日管控工作重点是对食品经营单位在经营过程中落实食品安全相关法律法规情况进行检查；

三、日管控检查项目主要包括经营条件变化、环境卫生状况、从业人员健康管理、标签说明书状况、经营过程控制、贮存运输管理、进货查验落实、索证索票可追溯等方面；

四、日管控工作应至少抽查 2 批次上架销售食品(含食用农产品)是否符合食品安全要求；

五、日管控工作应当开展食品安全自查、风险排查和隐患整改，并形成《每日食品安全检查记录》：

六、食品安全员应将日管控工作发现的问题及时向食品安全总监报告。

日管控工作制度(餐饮服务环节)

一、日管控工作由食品安全员组织实施，每天至少开展 1 次检查；

二、日管控工作重点是对餐饮服务单位在经营过程中落实食品安全相关法律法规的情况进行检查；

三、日管控检查项目主要包括经营条件变化、环境卫生状况、从业人员健康管理、加工制作过程控制、库房贮存管理、进货查验制度落实、索证索票可追溯、食品留样制度落实、食品添加剂管理、餐用具洗消、餐厨废弃物管理等方面；

四、日管控工作应加强对专间、专柜、专账的检查频次；

五、日管控工作应当开展食品安全自查、风险排查和隐患整改，并形成《每日食品安全检查记录》；

六、食品安全员应将日管控工作发现的问题及时向食品安全总监报告。

周排查工作制度(食品销售、餐饮服务环节)

一、周排查工作由食品安全总监或者食品安全员组织实施，每周至少开展 1 次；

二、周排查工作重点是对食品经营单位在经营过程中的食品安全风险隐患进行排查；

三、排查项目主要包括食品安全主体责任意识、从业人员健康管理、落实进货查验制度、防范食品安全事故、食品安全知识学习等方面；

四、排查工作完成后，要开展食品安全风险隐患问题分析研判，及时发出风险提示，对周排查工作进行小结并形成《每周食品安全排查治理报告》；

五、对排查过程中发现的问题，食品安全总监和食品安全员应及时向食品经营单位负责人报告，对于一般食品安全风险隐患应及时组织整改，对于严重食品安全风险隐患应提出否决建议；

六、食品经营单位负责人应主动了解周排查工作的相关情况，对于食品安全总监或者食品安全员报告的严重食品安全风险隐患应立即整改排除，

月调度工作制度(食品销售、餐饮服务环节)

一、月调度工作由食品经营单位主要负责人组织实施，每月至少开展 1 次食品安全工作调度会；

二、月调度工作可与日管控、周排查以及食品安全培训工作结合开展；

三、月调度工作重点是听取食品安全总监和食品安全员对本单位食品安全工作汇报，检查上个月食品安全隐患整改情况；

四、研究和解决本单位当月存在的食品安全风险隐患排查情况；

五、安排部署次月食品安全重点工作，并形成《每月食品安全调度会议纪要》。

餐饮科安全管理制度

为加强和规范餐饮科的安全管理工作，预防食物中毒、火灾、盗窃、等各类事故的发生，确保餐饮科各项服务工作的正常顺利进行，确保师生员工的人身安全和学校的财产安全，根据有关法律法规和学校有关文件，特制定本规定。

一、食堂安全工作，实行量化分级管理（见附录2），逐级建立安全责任制；坚持“预防为主、管理从严、责任到人、保障安全”的管理方针。

二、各食堂经理全面负责食堂安全管理的各项具体工作，食堂所有员工为安全责任人，各食堂所有档口负责人为安全责任人，全面负责安全工作。

三、食堂各级安全责任人应履行以下职责：

(一)贯彻执行各项安全管理法律法规和和有关文件精神，落实安全责任、掌握安全动态；

(二)建立、健全安全管理工作的各项制度及其实施细则；实行目标管理、逐级落实、责任到岗、责任到人、奖优罚劣。

(三)进行经常性的安全检查并填写记录，及时发现、制止、纠正违法、违章行为，防止和消除安全隐患，对暂时无法根除的安全隐患要采取应急措施，并及时向上级汇报，提出改进意见和建议。

(四)经常性对食堂员工进行安全知识教育和安全技术训练，严格用电、用火管理，要严防火灾事故的发生，掌握正确的灭火方法；加强遵守有关法律法规和安全规章制度的教育；对新进员工要进行岗前安全知识培训，合格后方可上岗；要不断提高员工的自我防范意识和自我保护能力。

(五)制定、完善突发事件应急处理预案。

(六)建立安全工作责任小组。

四、食堂为安全重点防范部位，必须按本规定严格管理，明确安全责任人和岗位责任人，制定健全安全制度和应急预案，配套完善安全设备。

五、严格遵守安全检查工序

(一)认真遵守食堂安全管理制度和其它防火规定，一切电器、机器设备必须符合安全用电规定，严格按照规程操作，经常检查及时发现和排除安全隐患，故障，用后及时切断电源。

(二)严禁私自拆卸公用电器设备，私自改装线路，凡食堂所用电器设备或电器线路发生故障后的修理，必须由专业电工维修，任何人不得擅自拆卸。

(三)严格遵守燃气使用操作规程，对设备、阀门和管路要经常细心检查，发现漏气务必及时修理，以免发生事故；禁止随意堆放、任意处理易燃易爆物品，禁止食堂内吸烟。

(四)使用燃气务必要注意安全，严防火灾及燃气中毒事故的发生。

(五)加强对食堂员工宿舍内违章用电的检查力度，及时排除安全隐患。

(六)防火目标和防火防盗措施

A 防火目标

1、保证做到按消防部门检查要求配置消防栓、消防箱、灭火器材。

2、保证做到员工熟悉消防知识，并掌握消防器材的使用。

3、保证做到在食堂安全出口的明显位置设立有“安全出口”的指示灯箱。

4、保证做到在食堂的所有消防安全通道不堆放任何物品，确保消防通道畅通无阻。

5、保证做到食堂若要改变原来电源输送线路，或要新增电源输送线路，必须报告后勤服务中心等上级部门的审批后方可改变或新增；保证做到对食堂老化的电线、开关等用电设施，以及超负荷用电等情况要及时报告中心。经中心审核后，由中心派人维修、整改。

6、保证做到食堂使用的燃气罐必须在安全使用期内；燃气管必须使用优质管，必须一年一换；保证做到与燃气罐、炉头相连接的燃气管的接头牢固可靠。

7、保证做到有燃气的操作间内安装自动探测报警装置。

8、保证做到在下班时，食堂的所有“水、电、气、油”的开关全部关好。

9、保证做到一旦出现小火患，要确保做到能及时扑灭。

10、保证做到一旦出现火灾情况，要确保做到不造成人身的伤亡事故。

B 防火、防盗制度

- 1、经常检查电路、燃气、机械有无故障，作到专人管理，发现隐患及时解除。
- 2、 严禁在食堂内吸烟。
- 3、 严禁在食堂内存放各种易燃、易爆物品。
- 4、 作好值日、值班安排，做到 24 小时不离人。
- 5、 配合保安人员经常巡查登记。
- 6、 对外来人员进行登记，核实后方可进入食堂。
- 7、 下班后关锁好门窗。
- 8、 确保消防栓、消防水管的通畅，做到经常检查；经常检修消防器材；灭火器到期及时更换。
- 9、 天天防火，夜夜防盗，作到专人管理，先培训，后上岗。

六、要确保消防设备、消防器材的完好有效，如有损坏应及时上报，使其始终处于良好的备用状态。

七、 加强对消防通道出入口的安全检查，无杂物堆积，保持畅通，切实做好消防工作。

八、加强对食堂夜间值班人员的检查力度。加强值班巡查力度，重点部位、晚上及节假日务必安排专人值班，值班人员不得无故离岗，脱岗，违者严肃处理。

九、严格遵守食品安全管理制度，杜绝食物中毒事故

(一) 加强食品安全管理，认真贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》。

(二) 要严格遵守食品安全“五四”制，确保食品安全。

十、严格履行岗位职责，对在安全方面遵守、执行、表现良好的要及时进行表彰，对违反安全操作规程的要及时进行批评教育，不接受指导的要采取行政、经济处罚手段。

十一、机械操作安全制度

1、操作前要检查各部位零件是否松动、缺油，机械运转是否正常。

2、操作者要严格按照操作规程操作。操作过程中不得将手伸向各转动部位等不符和操作规程的操作方法。

3、操作后先断电后清洗，然后将旁边卫生搞好。

4、机械用完后用不盖好。

5、凡违章操作者，出现后果自负，并对主管责任人进行处罚。

6、机械设备有专人负责，做到先培训后上岗。

十二、用电安全制度

1、配电室要保持整洁，严禁存放易燃、易爆及其他物品。

2、定期对开关柜进行维护清扫，保持清洁。

3、对电器设备、线路要经常检查，发现问题及时解决。

4、禁用水冲洗配电柜、设备、线路，以防不测。

5、值班员要坚守岗位，认真监护电压负荷的变化情况，严格执行安全操作规程，不准违章作业。

6、停电检修时，严禁用煤油、汽油擦洗。

7、配备足够有效的灭火器材。

8、由专人负责、做到先培训后上岗。

十三、燃气使用安全制度：

1、检查管道设备是否正常。

2、先打开主管道阀门，再打开小火开关。

3、将点火棒伸向灶内，将身体和头离开灶口，再将火点燃。

4、用后将各个开关阀门一定要关死，检查无误后方可来离开。

5、经常检查各开关阀门垫，作到经常更换，以防漏气。

6、严禁在燃气附近打、接手机。7、严禁在燃气附近吸烟。

8、凡违章操作者，出现后果自负，并对主管责任人进行处罚。

食品生产经营准入制度

为进一步加强承包经营商的管理，提高学校食堂管理水平，保证学校食堂秩序的正常开展，特制订食品生产经营准入制度：

一、对食堂的发包实行严格的公开招标制度，特别是对外发包，要全面审核投标方的经营管理水平、技术水平、资金能力、资质信誉、从业人员的素质及健康状况并择优选定。

二、各相关部门均应有代表参加招标工作，坚决禁止暗箱操作及其他不正之风，切实维护广大师生的利益。

三、餐饮科与中标方要以具有法律效力的契约方式订立（合同），明确各自的责、权、利和义务，明确质量要求和处罚方法。对未参与投标已进入学校从事餐饮经营的单位与个人，应按上述原则补审，不符合条件的应取消其经营资格。

四、认真执行学校关于对外承包经营的租赁费标准。

五、加强对固定资产的管理，向承包者提供设备、设施及其它资产的清单。做好承包期内的管理及检修，费用由承包方自理。

六、严把卫生准入关，学校应向省食药局提供经营者的详实资料，以保证学校食品经营许可证发放和监督管理工作，并严把质量准入关，质量制度不完善的，不得批准开业。

七、新建、改建和扩建食堂的就餐环境、食堂储藏、加工、消毒、保洁等基础设施必须达到标准，经学校验收合格，执法部门进行卫生审查并获得食品经营许可证后，方可投入使用。

从业人员管理制度

为规范学校餐饮科从业人员培训，保障师生饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、从业人员健康管理制度

1、凡在本校从事直接为顾客服务的所有餐饮工作人员（包括厨师、服务员、洗碗工、采购员、库管员、管理员、餐厅经理等）均应遵守本管理制度。

2、新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康证明后方可参加工作。餐饮从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。

3、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，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安全疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

4、从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，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。

5、管理员要及时对食堂从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期到指定查体机构进行健康检查。

6、管理员和部门负责人要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

7、从业人员健康证明应随身佩带（携带）或交主管部门统一保存，以备检查。

二、从业人员培训管理制度

1、餐饮部从业人员包括参与校内餐饮供应工作和临时参加工作的从业人员必须经过岗前培训并考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

2、培训分为岗前培训、操作（日常）培训及专项培训。岗前培训内容包括岗位职责、《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和用电、用水、用气及人身安全教育培训；操作培训包括经营商户负责人、餐饮点负责人、管理员等对从业人员进行的操作或日常培训，包括岗位职责、岗位操作技能等；专项培训内容包括营养健康、消防安全、食品安全等。

3、食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括食品安全法

律、法规、规范、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程等。

4、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者待考试合格后再上岗。

5、从业人员每年接受培训学时不得少于 20 学时，一小时折算为 1 学时。经营商户有义务督促本单位参与人员积极参加，年度学时不达标经营商户，原则不再续约。

6、餐饮科应建立从业人员培训档案，将培训时间、内容、考核结果记录归档，以备查验。

三、从业人员个人卫生管理制度

1、从业人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。专间操作人员还应戴口罩。

2、从业人员操作前手部应洗净，操作时应保持清洁。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

3、接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：①处理食物前；②上厕所后；③处理生食物后；④处理弄污的设备或饮食用具后；⑤咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；⑥处理动物或废物后；⑦触摸耳朵、鼻子、头发、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(如处理货物、执行清洁任务)后。

4、非接触直接入口食品的操作人员，在有下列情形时应洗手：①开始工作前；②上厕所后；③处理弄污的设备或饮食用具后；④咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；⑤处理动物或废物后；⑥从事任何（其他）可能会污染双手的活动后。

5、专间操作人员进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

6、个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

7、不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其它可能污染食品的行为。

8、进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

四、从业人员工作服管理制度

1、所有从业人员上班时间必须统一着餐饮科配发的工作服。个人不得擅自改变工作服式

样。

2、工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色（或浅色）布料制作，也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分，如粗加工、烹调、仓库、清洁等。

3、工作服应有清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁。接触直接入口食品人员的工作服应每天更换。

4、从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。

5、待清洗的工作服应放在远离食品处理区。

6、每名从业人员应有两套或以上工作服。

五、从业人员晨检制度

一、每天早晨食堂工作人员上班后，由档口负责人对每位工作人员进行身体健康状况检查，检查内容如下：

1、观察食堂从业人员精神状态是否有过度疲劳和病态；

2、观察食堂从业人员眼球、面色是否特黄（有患肝炎的可能）；

3、观察食堂从业人员有否咳嗽、咯血（有患肺病的可能）；

4、观察食堂从业人员双手有否化脓性或渗出性皮肤病；

5、询问食堂从业人员有否痢疾和其他有碍食品卫生的疾病；

6、观察食堂从业人员有否带戒指、项链等违规饰品，指甲是否剪短，个人卫生是否符合要求。

二、每天由晨检人员填写好晨检表，并在晨检表上签字交档口管理员，晨检表要求真实、准确。

三、如检查中发现个别食堂从业人员不符合卫生要求或患有传染性疾病，按以下方法处理：

1、食堂从业人员带戒指、项链等违规饰品，要求在工作前脱下；

2、对指甲过长，个人卫生不符合要求的，责令其搞好个人卫生后上班。

四、对患有凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

五、食堂工作人员及管理负责人在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等碍于食品卫生的疾病时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

餐饮科临时工管理制度

一、加强临工人员身份管理。根据青海大学和餐饮科临工人员管理规定，对新进食堂（含承包食堂）临工人员预先进行身份登记，要求具备有效身份证（或户籍证明）、健康证和卫生知识培训证，18周岁以上、55周岁以下身体健康和政审合格的外来临工人员，并具有由青海大学正式职工作为担保人签定的担保书，签定用工协议，建立个人档案，并将有关资料上报餐饮科和学校保卫处。

二、进行安全教育。根据高校饮食特点和卫生要求，定期（每月两次）或不定期召集全体从业人员进行《食品安全法》和省、市和学校有关加强学校饮食卫生工作的文件精神的学习，结合广播、录像、报纸关于食物中毒、投毒和消防案例分析和警示教育，提高从业人员防食物中毒、防投毒和消防等安全防范意识和处理应急事件措施，并规范外来临工人员安全生产行为。

三、加强临工人员的日常管理工作。在加强对临工人员工作纪律的同时，对已出现的临工人员打架斗殴、赌博等违法违纪事件，在第一时间内上报餐饮科和学校保卫处，并依据校纪校规，给予了严肃处理，对发现有行为不轨和身体不符合餐饮工作要求的临工人员，及时给予了辞退处理。

四、加强临时工人员的住宿制度。在公寓住宿期间遵守公寓住宿的管理制度，服从公寓管理人员的安排，不准与公寓管理人员和学生发生口角，对自己所住宿舍的卫生每天清扫干净。

五、坚强临时工人员考勤制度。遵守上班考勤制度，做到不早退、不迟到、不旷工，有事向负责人请假。上班期间不准闲聊、不准吸烟。

餐饮科采购管理制度

为进一步加强学校食品物资采购工作，切实保证学校师生饮食需求。根据食品安全法和食品退市制度，结合学校实际情况，制定如下规定：

一、食堂物资采购工作必须按照《食品安全法》、学校及餐饮科采购制度严格执行，采购员应廉洁奉公、作风正派、办事公道，对餐饮负责、对食堂负责，对师生员工负责；

二、采购前期，采购员必须会同餐饮科管理员、保管员和各灶负责人共同协商后统一提出采购计划，报餐饮科负责人，批准后进行采购。采购大宗物品时，必须先将采购计划逐级向主管校长和餐饮科领导汇报，批准后方可实施；

三、采购过程中，采购员根据市场行情，多跑勤问，千方百计地拓宽采购渠道，不断挖掘市场源头，提高效益，增加积累，保证所采购物品品质优量足、物美价廉，并做到既要满足师生饮食需求，又要不使货物积压；

四、严格把关粮、油、肉、禽、蛋及半成品物资时，必须索取供货方所开具的有效发票及收据和持有的卫生许可证、营业、生产许可证、物品卫生检疫、消毒证、出厂日期及商标标识等复印件进行备案；

一、采购蔬菜及豆制品时，不得购进腐烂、变质、积压商品（尤其不得购进容易导致食物中毒等蔬菜，如四季豆角等）；

二、禁止采购以下食品原料

- 1、有毒有害、腐败变质、污秽不洁的食品；
- 2、包装破损造成不符合食品卫生要求的食品；
- 3、国家明令淘汰并停止销售的食品；
- 4、超过安全使用期或者保质日期的食品；
- 5、应当检验、检疫或检验、检疫不合格的食品；
- 6、掺杂、掺假，以假充真、以次充好、偷工减料的食品；
- 7、使用非食用色素或其他非食用物质加工的食品。

七、发生人畜共患传染性疾病（禽流感、口蹄疫等）时，禁止采购有可能引起传染性疾病的禽、肉、蛋，已经采购的进行销毁处理，禁止使用。

八、购进的物品要及时交保管员验收入库，做到票据、金额、物品相符，采购员对购进的新鲜蔬菜、副食品及时会同保管员验收过磅，分发到各灶。采购员、保管员、各灶负责人共同签字负责，做到物品、数量相符、并及时按照餐饮科及餐饮服务公司财务制度冲报帐目；

九、采购时必须要认真负责，切实维护学校及学生利益，坚决杜绝人情采购现象发生，拒收供货单位礼品和回扣，做到在经济往来中防微杜渐，严格杜绝营私舞弊、损公肥私现象发生，否则按有关规定给予严肃处理。

大宗食品原材料采购制度

为进一步加强食堂大宗食品原材料的采购管理，提高学校食堂管理水平和经济效益，以保证学校秩序的正常开展，特制订学校食堂大宗食品原材料的集中统一采购制度：

一、对食堂大宗食品原材料的采购，必须由学校后勤服务中心进行发包，实行严格的公开招标制度，特别是对外发包，要全面审核投标方（销售方及厂家）所经营大宗食品原材料的质量、价格、管理水平、技术水平、资质（生产、销售营业执照；生产、经营许可证；全国工业产品）信誉、从业人员的素质及健康状况并择优选定。零星食品原材料（含蔬菜）的采购，各食堂根据食品卫生标准和有关规定，本着公正、质优价廉的采购原则，自行采购。

二、为坚决禁止暗箱操作及其他采购不正之风，切实维护广大师生的利益，餐饮科配合校招标办公室负责大宗物资的招投标工作。招标工作职责为：

- 1、选定大宗食品原材料供货方，明确质量、价格要求；
- 2、负责对投标方进行实地考察调研；
- 3、根据市场食品原材料物价上涨或下调，合理制定采购价格；

三、中心与中标方要以具有法律效力的契约方式，明确各自的责、权、利和义务，明确质量要求和处罚方法。

四、严把集中采购准入关，中标方需向餐饮科提供具有法律效力的详实资料，以保证学校食堂粮、油、肉、禽、蛋等大宗食品原材料的采购监督管理工作。

五、原材料购进，必须严格按照国家有关卫生标准和规定，并有专人（库管员、管理员和各餐厅负责人）根据购进食品的发票、检验（检疫）合格证认真负责验收登记、记录，认真做好入库和分发工作，严禁购入食品安全法条例中所规定的禁止生产经营的食品。

六、各食堂必须制订详尽的大宗食品原材料采购计划，提前一周报采购储备中心，便于及时开展采购工作。

七、为加强食品采购工作的规范管理，学校各食堂不得私自进行粮油等大宗食品原材料的采购，如有违反，一经查出，将处以采购物品数额价格的10-20倍罚款，并适其情节给予严肃

处理。

进货索证查验制度

为加强食品质量安全管理，保证食品质量安全，保证师生的合法权益，保障广大师生身心健康和生命安全，根据《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规的规定，制订本制度：

一、索证索票制度是指为保证食品安全，在购进食材时，经营商户必须向供货方索取有关票证，以确保食材来源渠道合法、质量安全。当出现食品安全问题或可能导致发生食品安全问题时，餐饮服务提供者可以快速、准确、高效追溯；减少损害、降低风险。

二、大宗米面油按照餐饮科采购部有关制度执行，副食应与初次交易的供货单位交易时，索取证明供货者和生产加工者主体资格合法的证明文件：营业执照复印件、生产许可证复印件、卫生许可证复印件（以上复印件要有供货方红色公章）等法律法规规定的其它证明文件，每学期核对一次。

三、索取证明的种类。在购进食材时，除应索取进货发票外，还应当按批次向供货方或生产加工者索取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、食品质量合格证和检测报告；2、检验（检疫）证明；3、销售票据（要有供货方的红色公章）；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、进口食材代理商的营业执照复印件、代理资料复印件、进口食材标签审核证书复印件、报关单复印件、注册证复印件（以上复印件必须要有代理商的红色公章）。

四、对索取的票证要建立档案，并接受有关部门的监督检查。

五、购进食品原辅料时应当索取发票或相应的进货凭证。向生产商和批发商购进大量货物时还要索要产品检验或检疫票证。

六、对无法提供证明文件或体积资料不完整的商品，应及时通知供货商在限期内补正。逾期不提供的，不得采购销售。

七、学校自行管理的食堂，由食堂管理员负责监督所辖经营商户食品的采购及验证工作。

八、第三方管理公司、单位应承担所辖经营商户主副食质量的抽检及监督工作，由于监管不到位造成的食品安全事件，应承担全部责任。

附件 餐饮科进货查验记录表

物资采购及出（入）库管理制度

为保证餐饮科资金合理流通、使用，避免采购物资积压以及由其而引发的损坏；避免质次价高、假冒伪劣以及“三无”产品、安全性能较差的物资入库使用。同时为进一步加强各类库存物资管理和合理有效使用，结合餐饮科实际，制定本办法。

一、依据餐饮科实际，采购的各类物资一律由餐饮科保管员验收、入库和保管，按规定程序领用；

二、对各类库存物资采购（包括低值易耗物资），实行建帐立卡，严格出、入库管理，要求帐物相符，领用手续健全；

三、物资采购管理：

1、餐饮大宗物资采购，由餐饮科研究、委派有关人进行市场调查、取证，然后上会餐饮科经理办公会议研究决定，并参考餐饮科《关于对重大经济活动及合同签署的有关规定》。对零散物资采购，需提前报请餐饮科主管经理同意后，由委派有关人员会同物资使用部门人员共同联系、实施采购；

2、采购物资时，必须根据工作需要，适量采购，避免积压；在采购过程中，经办人员要认真负责，坚决抵制不正之风诱惑，依据市场行情，实行货比三家、认真查验、把好质量关；

3、采购物资必须要求对方开具国家税务正式发票，否则财务部门有权拒付货款。

四、物资入库管理：

1、物资管理人员对各类入库物资，要严格查验、核对，杜绝“三无”产品，假冒伪劣物资入库，要求入库物资必须具备产品合格证及标准标签、依其由管理人员开具入库三联单，一联留存，一联交本服务部核算员，一联交餐饮科财务室；

2、餐饮科财务室凭物资入库验收单，经经办人签名，领导审批方可予以核报（销）帐目，否则予以拒报。

五、物资出库管理：

1、物资出库时，由使用部门（或负责人）提交物资使用申请单，管理人员凭领导审批意

见办理出库手续；对在特殊情况下急需出库使用的物资，可先予以出库，尔后补办手续；

2、严禁对库存物资私自出库，假公济私、做人情、拉关系。对过期待报废物资按规定办理审批手续后，方可按要求准予处置，严禁对库存物资私自变相处置，否则按贪污行为论处。

六、库存物资安全管理：

1、库存物资要求分类设置，对易燃、易爆、腐蚀品等物资要加强管理措施，单独放置，不得与其他物资混放；放置物资时，要设立标签（或卡片），标明物资型号、规格、单价、数量、领用变化、购置日期；

2、对各类库房要按消防安全要求、加强防范措施，做好防火、防盗、防冻等工作，防患于未然。要求定期检查、清理、盘点，保持库房清洁、整齐。

台账记录管理制度

为规范食品采购索证索票、进货查验和采购记录行为，保障师生饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、指定经培训合格的专（兼）职人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。专（兼）职人员应当掌握餐饮食品安全法律知识、餐饮食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识。

二、采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。长期定点采购的，与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

三、从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

四、从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）批量或长期采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通（经营）许可证等复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

五、从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

六、从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

七、采购乳制品的，应当查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、

产品合格证明文件复印件。

八、批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

十、采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章（或签字）的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告（或复印件）。

十一、食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，餐饮服务提供者应当查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录。采购记录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。

十二、按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于2年。

不合格食品退市制度

为进一步加强学校餐饮科食品的自检工作，严格食品退市制度，特制订本制度：

根据《食品安全法》及相关法律法规切实达到对自检有质量问题食品停止销售、退出市场：

- 一、有毒有害、腐败变质、污秽不洁的食品；
- 二、包装破损造成不符合食品卫生要求的食品；
- 三、国家明令淘汰并停止销售的食品；
- 四、超过安全使用期或者保质日期的食品；
- 五、应当检验、检疫或检验、检疫不合格的食品；
- 六、掺杂、掺假，以假充真、以次充好、偷工减料的食品；
- 七、使用非食用色素或其他非食用物质加工的食品。

库房保管制度

一、要对采购员所购进的物品依据索取所提供的卫生要求（三证齐全）及出厂日期、标识等认真验收，严格拒收“三无商品”及腐烂、变质物品，并做到实际物品、数量与购买票据物品、数量相符；

二、对库房必需的储备品购进后要填写入库单并及时分类保管，严格按食品卫生要求，堆放整齐，经常翻仓，保持库房内整洁、干燥，防止污染、霉变、损坏等现象发生，并加大防水、防火、防盗、防潮、防鼠力度，发现问题及时采取措施进行解决，如因保管不善所造成的一切经济损失均由保管员自负，严重者将给予严肃处理；

三、保管员发放物资时，须填写出库单并经餐饮科负责人同意，采用先进先出法发放物资，做到帐物相符，每周需向食堂负责人反馈发放情况，每月及时向餐饮科负责人、财务人员提供储备物资报表；

四、每月需向各灶通告领用物资的总金额，并及时向财务人员及管理员互通信息，以便及时掌握伙食的盈亏情况；

五、库房内严禁存放私人物品，严禁私下外借食堂物品及用具或另作他用。

质量承诺和投诉处理制度

为维护学校师生的饮食健康，保障师生对饮食的合法权益，特制订本制度：

一、根据《中华人民共和国食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《青海大学后勤服务中心餐饮部规章制度》等食堂卫生管理要求，对被投诉的责任人，经查实违反有关食堂卫生规定和要求的，对责任商户、责任人进行批评、教育，有关责任人必须以书面形式作出整改意见，同时中心对责任商户参照《中华人民共和国食品安全法》进行经济处罚，并将处罚金应交于投诉方处理。

二、对经教育未及时进行整改或有严重工作失误的经营商户、食堂管理员，学校不再续签下一年经营合同，临聘管理员解聘，在编管理员调整岗位。

根据投诉情况，餐饮部应及时召集食堂管理负责人开会，对食堂卫生工作进行分析和督促整改，从而加强食堂卫生管理工作。

若同一档口年度内被投诉满3次，且情况属实，情节严重，学校不再续签下一年经营合同。

四、中心设立微信公众平台，每天收集食堂卫生投诉意见。投诉处理具体由综合办公室负责收集投诉意见，同时对投诉意见及时进行分析、研究、反馈、督促整改和追究有关人员责任。设立公开投诉电话，专人负责，积极配合卫生行政部门处理消费者投诉、纠纷，切实维护师生的合法权益。

五、如有疑似食物中毒的人员对学校食堂进行投诉的，后勤服务中心及餐饮部应做好下列工作：

1、立即停止食品加工出售活动，并在第一时间报告当地卫生、教育和公安等部门。

2、立即将发病师生送往医院，并协助医疗机构救治病人。

3、保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，待确认后交予卫生部门处理。

4、积极配合卫生、公安部门进行调查，并按其要求如实提供有关材料和样品。

5、落实卫生部门要求采取的其他措施，并妥善处理善后事宜，维持学校正常的教育教学

秩序。

6、配合卫生部门分析引起食物中毒的原因，总结经验教训，提出整改意见，杜绝类似事件再次发生。

六、严格控制食品的加工和烹饪售饭过程的卫生标准，保证食品安全，符合《中华人民共和国食品安全法》。

固定资产管理制度

根据《青海大学固定资产管理办法》，为加强餐饮科各类国有资产的管理，确保国有资产不流失，特制订如下管理办法：

一、依据固定资产管理规定，对各类资产使用部门进行分类归别，建立健全固定资产帐薄，要求帐物相符，一物一卡；

二、规范固定资产管理。由餐饮科财务室负责各类固定资产的管理，建立健全领用手续、保管办法，以确保固定资产不流失；

三、各部门须设立专人负责管理本单位的资产清查、登记、统计报告及资产使用的日常监督检查工作，并负责定期向上级主管部门报告资产管理工作情况；

四、对达到报废年限的各类资产，由各使用部门按规定逐级办理报废审批手续，不得私自变相处置，违者将按规定严肃处理；

五、根据政策规定，凡由学校征收固定资产占用费或使用费时，其费用由餐饮科统一缴纳，同时将该费用计入使用部门经营成本；

六、根据餐饮科工作需要，自行购买大型设备时（以国有固定资产界定值为标准），须向餐饮科递交申请报告，由餐饮科研究并报请学校批准后方可实施。未于核批，餐饮科及各部门不得私自购买大型设备。凡经同意购买的大型设备，均列入餐饮科固定资产帐目，健全使用手续；

七、凡未列之处均参照《青海大学国有资产管理暂行办法》中的规定条款执行。

食品设备设施管理制度

为规范餐饮科食品设备、设施管理，保障师生饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、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。

二、配备与食品品种、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、存放垃圾和废弃物的设备或设施。主要设施应易于维修和清洁。

三、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、门帘或空气幕，如木门下端设金属防鼠板，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。

四、配置从业人员洗手设施，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。

五、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。

六、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。

七、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。

八、贮存、运输食品，应具有符合保证食品安全所要求的设备、设施，配备专用车辆和密闭容器，远程运输食品须使用符合要求的专用封闭式冷藏（保温）车。每次使用前应进行有效的清洗消毒，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

九、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，校验计量器具，及时清理清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。

十、用于食品加工操作的设备、设施不得用作与食品加工无关的用途。

粗加工切配餐饮安全管理制度

为规范食堂粗加工、切配工作管理，保障师生饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

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、植物性食品、水产品应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

三、植物性食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。

四、食品原料的加工和存放要在相应位置进行，不得混放和交叉使用，加工动物性食品、植物性食品、水产品的操作台、用具和容器要有明显标志并分开使用。

五、切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。已盛装食品的容器不得直接置于地上。

六、切配好的食品应在规定时间内使用。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。

七、加工结束及时拖清地面，水池、操作台、工用具、容器及所用机械设备清洗干净，定位存放，做到刀不锈、板不霉、整齐有序，及时清理垃圾，保持室内清洁卫生。

八、在专用洗拖布池或洗拖布桶内涮洗拖布。不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

烹调加工餐饮安全管理制度

为规范食堂烹调加工管理，保障师生饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、烹调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，不得进行烹调加工。用水水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

二、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℃。油炸食品要防止外焦里生，油炸食品时避免温度过高、时间过长；随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复煎炸使用。

三、使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

四、烹调后至食用前需要较长时间（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，需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区凉透后及时冷藏，并标注加工时间等。

五、不得将回收后的食品经加工后再次销售。

六、用于原料、半成品、成品的各种工具、容器标识明显，分开使用，定位存放，保持清洁。加工后的直接入口食品要盛放在消毒后的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

七、灶台、抹布要随时清洗，保持干净。不用抹布擦拭已消毒的碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布擦净。按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。

八、工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

面点加工餐饮安全管理制度

为规范食堂面点加工管理，保障师生饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、加工前应认真检查各种食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

二、未用完的点心馅料、半成品，应冷冻或冷藏，并在规定存放期限内使用。

三、各种工具、用具、容器生熟分开使用，用后清洗干净，定位存放。各种熟食面点改刀要在专用的熟食板上进行，不得在面案上直接改刀。

四、当餐未用完的面点，应妥善保存，糕点存放在专用柜内，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，注意生熟分开保存。

五、使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

六、各种食品加工用具、设备如：面板、面案、容器、绞肉机、馒头机、豆浆机、和面机、面条机等，用后及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净、晒干备用。

七、加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，用具、设备清洁。各种容器、用具、刀具等清洗干净后定位存放。

冷荤间卫生制度

一、配制冷荤做到专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏。卫生设备齐全，切配时要换专用工作服及鞋、帽，非本室工作人员不准入冷荤间室。

二、室内不准吸烟，操作人员要经常保持手和工作服、手布的清洁卫生，非直接入口食品和加工咸生鱼肉的工具、容器不准入内。

三、使用外进的动物性熟食品（冷藏）要验收、登记，保证卫生质量。制做、经营熟肉制品应以销定产，以销进货，勤做快销，及时售完的原则，保存、销售冷荤都要冷藏，放置时间超过 24 小时的肉类制品，食前要加热处理。

四、凉菜如黄瓜、西红柿、海蜇、粉皮、水果等，做到洗净消毒后食用，海蜇在加工过程中不要污染其它食品，切好的海蜇可先用开水烫然后加些醋。

五、豆制品做到熟透后再制做冷菜。

六、动物性熟食的制、售、冷藏做到生熟分开，专用的刀墩、案板、抹布等用具容器，使用前洗刷消毒。

冷饮冷食的卫生制度

一、做到专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏。机械设备，工具容器用前认真消毒，用后彻底洗净消毒，工作间入口处地面要有消毒池，工作前要用紫外线灯进行室内空气消毒。操作台、地面清洁无污物。

二、鸡蛋要新鲜并洗净消毒。牛奶、奶制品符合卫生要求，使用添加剂要符合国家标准，使用牛奶、鸡蛋配料制做冰淇淋时，加热温度要达到 80℃ 以上，冰淇淋的冷藏温度要在-10℃ 以下，已融化的冰淇淋不能出售，也不能复制。

三、产品到分批检验，合格后出售，不出售色泽、滋味、气味不正的产品。

四、制作冰块用水要符合饮用水卫生标准，取冰块的工具要专用、消毒、定位存放，制作冰块要有专人负责。

凉菜加工安全管理制度

为规范食堂凉菜加工，保障师生饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、加工前应认真检查待配制的凉菜，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

二、固定专人加工制作，其他人员不得随意进出凉菜间，凉菜间工作人员进入专间前应二次更衣、洗手消毒，工作时应戴口罩。

三、个人生活用品及杂物不得带入凉菜间，不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

四、专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，开启空调，使室内温度不超过 25℃，并做好记录。

五、供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。

六、凉菜间的设备、工具、容器必须专用，用前消毒，操作过程中注意清洗、消毒，防止交叉污染，用后应洗净并保持清洁。

七、凉菜间内冰箱必须专用。熟食品用容器及保鲜纸密封保存于冰箱中，不得重叠存放。

八、各种凉菜装盘后不可交叉重叠存放，传菜从食品输送窗口进行，禁止传菜人员直接进入凉菜间端菜。

九、各种凉菜现配现用，尽量当餐用完，剩余尚需使用的应存放于专用冰箱中冷藏或冷冻，食用前需要加热的按规定进行再加热。

十、加工结束后，做好设备、工具、容器的清洗消毒，清理室内卫生，打开紫外线灯 30 分钟进行空气消毒。

裱花加工安全管理制度

为规范食堂裱花加工制作，保障师生饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、加工前应认真检查待加工的食品及原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

二、固定专人加工制作，其他人员不得随意进出裱花间，裱花间工作人员进入专间前应二次更衣、洗手消毒，工作时易戴口罩。

三、其他人员不得随意进出裱花间，个人生活用品及杂物不得带入裱花间。不得在专间内从事与裱花制作无关的活动。

四、专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，开启空调，使室内温度不超过 25℃，并做好记录。

五、鲜蛋应清洗(必要时消毒)后再使用，冰蛋根据使用数量融化，当天融化、当天使用、当天用完。奶油要专柜低温保存。

六、裱花间的设备、工具、容器必须专用，用前消毒，操作过程中注意清洗、消毒，防止交叉污染，用后应洗净并保持清洁

七、蛋糕胚应在专用冰箱中贮存，贮存温度 10℃ 以下。植脂奶油裱花蛋糕储藏温度在 3±2℃，蛋白裱花蛋糕、奶油裱花蛋糕、人造奶油裱花蛋糕贮存温度不得超过 20℃。

八、裱浆和新鲜水果(经清洗消毒)应当天加工、当天使用。

九、使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

十、加工结束后，做好设备、工具、容器的清洗消毒，清理室内卫生，打开紫外线灯 30 分钟进行空气消毒。

现榨饮料管理制度

为规范食堂现榨饮料安全管理，保障师生饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、现榨饮料是指以新鲜水果、蔬菜及谷类、豆类等杂粮为原料，在符合食品安全要求的条件下，现场制作的供消费者直接饮用的非定型包装饮品。分为现榨果蔬汁和现榨杂粮饮品，现榨杂粮饮品应烧熟煮透后方可供应。

二、制售现榨饮料，应设置布局合理的现榨饮料专用操作场所，配备无毒、无害且符合食品安全要求的现榨饮料专用设备、工用具，并由专人加工制作。

三、现榨饮料操作人员在操作前应穿戴清洁的工作衣帽，洗手并进行手部消毒；操作时应佩戴一次性口罩；操作中如接触其他不洁物品后应立即洗手消毒。

四、现榨饮料果蔬必须新鲜，无腐烂，无霉变，无虫蛀，无破损等。杂粮及其制品必须无霉变、无虫蛀、无腐败变质、无杂质等。现榨饮料不得使用非食品原料；不得使用食品添加剂；不得使用回收的食品作原料。

五、现榨饮料使用的水应符合《生活饮用水卫生标准》，添加的冰块应符合 GB2759.1《冷冻饮品卫生标准》要求。

六、饮料现榨应严格进行原料清洁整理，未经清洗处理的果蔬和杂粮不得使用，在压榨前应再次检查待加工的原辅料，发现有感官性状异常的，不得加工使用。

七、饮料现榨操作前，应检查设备、工用具的清洁状况，现榨饮料的设备、工用具在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。使用过程中更换榨汁品种时，接触食品的设备必须洗净、消毒。

八、现榨饮料应存放于加盖的容器中，加工后至食用的间隔时间不得超过 2 小时，不得供应腐败变质、酸败、霉变生虫、混有异物、掺杂使假、隔顿隔夜或者感官性状异常的现榨饮料。

烧烤加工卫生制度

- 一、烧烤加工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，不得进行加工。
- 二、原料、半成品应分开放置，成品应有专用存放场所，避免受到污染。
- 三、烧烤时宜避免食品直接接触火焰和食品中油脂滴落到火焰上。
- 四、油不得多次反复使用，如果已经变黑变质不能再使用。

备餐及供餐卫生制度

一、操作人员进入专间前在备餐专间内操作应更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时宜戴口罩。

二、专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。不得在专间内从事与备餐无关的活动。

三、专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上。

四、专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

五、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。

六、操作时要避免食品受到污染。

七、菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。

八、用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

九、在烹饪后至食用前需要较长时间（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。

食品再加热卫生制度

一、无适当保存条件（温度低于 60℃、高于 10℃条件下放置 2 小时以上的），存放时间超过 2 小时的熟食品，需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。

二、冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用。

三、加热时中心温度应高于 70℃，未经充分加热的食品不得食用。

食品加工操作规程

一、肉案操作规程：

1、肉案岗位人员负责食堂用肉的剔、分档及肉片、肉沫、肉丁、肉丝等的细加工，并根据调配要求满足供应；

2、负责冰箱内的肉食品的管理，做到物品不变质、不浪费，发现问题及时向食堂负责人汇报；

3、管好用好绞肉机其配套用具的使用，保证绞肉质量。

卫生要求：

(1)负责冰箱内的卫生，要求做到箱内壁无肉渣、血污粘液，并根据要求定期进行除霜、清洗，保证冷冻效果；

(2)使用绞肉机后必须洗刷干净，机内无残渣、无油渍，用布盖好；

(3)肉案墩子生熟分开，并每天进行刷洗，见本色、无残渣。洗刷后要侧立、晾干，防止发霉变黑；

(4)肉案用的各种刀具光亮无锈，用后放入刀箱、刀架。所使用的盆、盒、盘要与熟食、菜盆严格分开，容器用完后及时将其内外刷洗干净、摆放整齐。

二、菜案操作规程：

1、根据各种菜肴的要求加工蔬菜，做到刀口均匀、整齐一致；

2、了解每餐制作的菜肴品种，掌握要加工的蔬菜及配料的用量和刀口要求；

3、加工时，要摘洗干净，保证菜中无虫、无杂物，符合饮食标准，并在加工过程中做到先洗后切；

4、本着先进先吃的原则加工蔬菜，不宜存放的蔬菜采取不同的保管措施，确保蔬菜质量，减少浪费。

卫生要求：

(1)菜案用后清洗干净，废料及时处理，刀具光亮无锈，用后放入刀箱、刀架。墩子洗刷后

要侧立、晾干；

(2)洗菜池用完后将其内外清理干净；

(3)洗净的菜要装在干净的蔬菜筐内，放置于架子。餐后将其筐刷洗，摆放整齐。

三、炒菜人员操作规程

1、菜肴要味正，汁芡合适，火候恰当，需要先出锅的菜肴必须保证热度，并保持色、香、味、形；

2、用炒方式制作的菜肴，为使菜肴保持应有的色、形及营养价值和热度，夏季不得早于开饭前十分钟出锅，其他季节不得早于开饭前五分钟出锅；

3、炒菜时做到分锅少炒，随吃随炒，并要求不能断档，并保证晚来的就餐者吃上热菜；

4、做好成本核算工作，掌握好主、配、调料的投料比例，每日根据菜谱注明份数、主、配料的数量及预售价格，并经常变换菜肴品种；

5、计划生产，尽量减少剩菜数量，剩菜要妥善处理，食用前必须高温处理。

卫生要求：

(1)每餐要将自己所用过的盒、盆洗净、生、熟容器分开，摆放整齐；

(2)调料盒及手用炊具清洗后归位；

(3)调料台、操作台无油污、无杂物，墙、地面要刷洗干净。

四、主食人员操作规程

1、成品必须根据实际销售量，合理计划生产，即满足供应又要控制剩余量；

2、所蒸食品用碱合适色泽光润，形态丰满，不同花样要保持其应有的形状和口味，并保持一致；米饭不夹生，不糊。软硬适中；包馅品种不粘皮，不破肚露馅，馅心口味适中；

3、炸、烤、烙品种要掌握油温、箱温及制品的火候，使成品不生不糊，在口味、形状、色泽上达到要求；

4、精确进行成本核算，特别在更换品种或增加新的品种时，更要保证质价相符；

5、每餐剩余成品应妥善保管，在无质量问题的前提下充分加热后再出售；

6、认真执行机械的安全操作规程，防油锅起火、烤箱漏电。注意节约、减少浪费。

卫生要求：

(1)使用炊事机械后，须将面垢、油垢清理干净；

(2)调料盒、用具、容器刷洗干净、整齐归位；

(3)面案要每天定时刷洗、地面保持清洁。

五、烹饪操作规范

1、为节约能源、注意防火安全，烹饪所使用的煤气、电器设备由专人负责开关，检查确无危险后方可进行烹饪。

2、使用盆、铲子、勺子、刷锅的刷子，戴手布要有明显标志，并检查使用是否消毒干净，不合格应重新消毒，不得重复使用。

3、检查原材料品种、数量是否准备齐全、质量是否合格，质量有问题的不得烹饪。

4、再次洗手消毒。

5、在操作过程中，严格执行操作程序和技术要求，在炸制食品时人不离锅，人走火灭。

6、翻炒要均匀，调味准确，严禁超量加工。

7、加热要彻底，表面温度85℃，内部温度达到70℃，对于大块的肉、家禽，特别注意翻炒均匀，加热彻底，由厨师长检查、测温。

8、烹调过程中注意卫生，翻炒菜不除锅，要用专用工具尝味，尝后的汁不许到入锅中，手不许接触工具，存放要垫托盘。

9、严格执行生熟分开，荤素分开，不允许用盛装半成品的容器去盛装熟制品。

10、盛装盆时，注意不要盛满，防止外溢；运送过程中，讲究卫生，防止污染，端盛装盆时，手不许进盆中。

11、不使用跌落后的熟盆装成品，严禁加工剩饭菜。烹饪结束后，打扫卫生、容器具洁净、无油垢，归位。

六、蒸煮操作规范

蒸煮是对米、面类或其它食物用热气蒸、用沸水煮，使之达到烂熟，且最小限度地破坏食物本质的营养价值的过程。加热彻底，控制好温度。蒸煮的程序：设备安检→洗手消毒→半成品运送→蒸煮→盛装容器→定位码放→搞卫生。蒸煮操作要求：

- 1、严格执行食品安全法，执行个人卫生规范。
- 2、蒸煮之前，检查煤气、电气、开关及蒸箱门的密封。

餐饮具清洗消毒保洁管理制度

为规范餐饮科餐饮具清洗消毒保洁工作，保障师生饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域(或专间)及设备，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

二、餐饮具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

三、接触直接入口食品的餐饮具使用前应洗净并消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。不得重复使用一次性餐饮具。

四、餐饮具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔顿、隔夜。

五、餐饮具应首选热力方法进行消毒，严格按照“除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。使用化学药物消毒的严格按照除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、药物泡、清水冲、保洁的顺序操作，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。

六、消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》。

七、消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐饮具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定期清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

八、采购使用集中消毒企业供应的餐饮具，应当查验其经营资质，索取营业执照复印件、消毒合格凭证；清洗消毒餐饮具用的洗涤剂、消毒剂等必须符合国家有关卫生标准和要求。

九、洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣、泔水桶内外清洁。

十、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。

十一、专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

食品留样及管理制度

为规范食堂食品留样工作，保障师生饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、学校食堂、集体食堂、集体用餐配送单位、重大活动餐饮服务和超过 100 人的一次性聚餐，应对食品进行留样，以便于必要时检验。

二、留样的采集和保管必须有专人负责，配备经消毒的专用取样工用具和样品存放的专用冷藏箱。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。

三、留样的食品样品应采集在操作过程中或加工终止时的样品，不得特殊制作。

四、原则上留样食品应包括所有加工制作的食品成品，其它情况可根据需要由监管部门或餐饮服务提供者自行决定留样品种。

五、留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染；在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 200g。

六、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，放入专用冷藏箱内，并做好留样记录，包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人。

七、每天做好食品留样台账的登记工作。

八、一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合监管部门进行调查处理，不得影响或干扰事故的调查处理工作。

档口食品贮存管理制度

为规范食品、食品添加剂和食品相关产品贮存管理，保障师生饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

二、食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。

三、食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

四、冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜（不得超过 1cm）、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

五、冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得将食品堆积、挤压存放。

六、散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

七、除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。

食品添加剂管理制度

为规范食品添加剂安全管理，保障师生饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、专店购买

采购食品添加剂，应当到证照齐全的食品添加剂生产经营单位或市场采购，实行专店购买，并应当与供应商签订包括保证食品添加剂安全内容的采购供应合同。对采购的食品添加剂应当索取并留存许可证、营业执照、检验合格报告（或复印件）以及购物凭证。购物凭证应当包括供应者名称、供应日期和产品名称、数量、金额等内容。采购进口食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

二、专账记录

建立食品添加剂专用采购台账。食品添加剂入库应当如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产单位、生产批号、保质期、供应者名称及联系方式、进货日期等。建立食品添加剂专用使用台账。食品添加剂出库使用应当如实记录食品添加剂的名称、数量、用途、称量方式、时间等，使用人应当签字确认。食品添加剂的购进、使用、库存，应当账实相符。

三、专区存放

设立专区（或专柜）贮存食品添加剂，并注明“食品添加剂专区（或专柜）字样”。

四、专器称量

配备专用天平或勺杯等称量器具，严格按照包装标识标明的用途用量或国家规定的用途用量称量后使用，杜绝滥用和超量使用。

五、专人负责

1、由专（兼）职人员负责食品添加剂采购。采购人员应当掌握餐饮服务食品安全法律和相关食品添加剂安全相关知识以及食品感官鉴别常识。餐饮服务单位主要负责人与负责食品添加剂采购和餐饮加工配料的人员分别签订责任书。

2、食品安全管理员、厨师长定期检查食品添加剂采购、索证索票、台账记录、贮存及使

用等情况。

3、食品添加剂专用采购台账、使用台账以及索取的相关证照、产品检验合格证明等要妥善保管，不得涂改、伪造，保存期限不得少于2年。

食品添加剂和调味料公示管理制度

为规范食品添加剂和调味料公示管理工作，保障师生饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、需要公示的食品添加剂和调味料包括：加工过程中使用的所有食品添加剂，酱油、醋、盐、八角等各种香料。

二、需要公示的食品添加剂和调味料基本信息包括：品名、生产厂家、生产许可证编号、供货单位等。

三、公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂和调味料相符，不得提供虚假信息误导消费者。使用的食品添加剂和调味料有变化的要及时更换公示信息。

四、采购的食品添加剂和调味料要专店采购、专账记录、专区存放、专器称量、专人负责，并按照有效期使用。严禁采购和使用无合法生产资质以及标签不规范的食品添加剂和调味料。

五、公示栏应按照规定悬挂，便于公众了解相关信息。

餐厨废弃物处置管理规定

餐厨废弃物必须按照国家《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》进行管理。

一、餐饮单位是本单位餐厨废弃物管理的第一责任人，应安排专人负责。

二、严禁乱倒乱堆餐厨废弃物，禁止将餐厨废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施。餐厨废弃物应分类放置，存放设备和容器应密闭，贴有“餐厨废弃物”标识，做到日产日清。

三、餐饮单位应与有餐厨废弃物处置资质单位签订回收协议，禁止将餐厨废弃物交给未经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运处置单位或个人处理。

四、餐饮单位应建立餐厨废弃物台账，记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况。

五、禁止用餐厨废弃物喂养禽畜及食品在加工。

六、发现餐饮服务环节违法违规处置餐厨废弃物的，应及时向食品药品监督管理部门或环保部门报告。

七、对不按照规定处置餐厨废弃物的，将依法进行处理并追究餐饮单位负责人的责任。

八、每个档口的餐厨废弃物以在原来的基础上减少每公斤/升为考核量化标准。

油烟机清洗管理制度

为提高食堂工作效率，确保油烟机、烟道的使用，杜绝安全隐患，特制定本制度。

一、油烟机表面、烟罩每周清洗一次。

二、经营商户清洗时需留有影视频资料并打印纸质版贴于清洗台账中。

三、清洗台账记录清楚清洗时间。

四、对楼顶油烟净化器下的油渍需每月清洗两次。

五、烟道内部清洗每年不得少于 2 次。

六、对不按要求清洗油烟机的经营商户，发生安全事故将依法进行处理并追究经营商户负责人的责任。

青海大学食堂“陪餐”制度

为确保学校食堂食品安全，进一步提高食堂饭菜质量和服务水平，保障师生在食堂的饮食安全，根据相关要求，特制订本制度。

一、学校针对食堂饮食安全和价格质量建立行政领导轮流陪同学生就餐制度。

二、学校原则每季度至少安排一次校级行政领导，每月安排院系相关领导来食堂就餐，食堂管理人员或老师代表不定时进行陪同就餐。

三、当天陪餐人员负责对食堂就餐环境、饭菜外观、口味质量进行认真评价监督，同时负责征询就餐学生意见建议，并做好陪餐记录。

四、陪餐记录由餐饮科统一印制，内容应包括日期和餐次、饭菜的品种、外观、口味、质量、价格等直观评价，学生反馈意见、发生问题及整改情况，陪餐人签名。陪餐记录需由陪同人在本次陪餐结束后详细记录存档。

五、陪餐员原则上就餐高峰期前半小时到位，可根据实际提前检查就餐环境、原材料索证索票的台账记录、食品加工及饭菜留样等环节，达到全面细致了解餐饮服务保障工作。

六、陪餐期间，若用餐时发生不明原因的突发事件，应首先与食堂管理人员协同处置，并根据实际情况及时上报。

七、未经安排，陪餐人员禁止私自进入后厨，严禁私带外来加工食品同餐。

八、食堂管理者和各档口负责人对陪餐期间发现的问题，要及时整改并积极反馈整改情况。

附件：青海大学食堂陪餐记录表

青海大学食堂陪餐记录表

日期	年 月 日			就餐档口		
陪餐人（签名）				餐次	早口	中口 晚口
饭菜质量评价	外观	口感	数量	价格	质量	服务体验
好						
一般						
差						
陪餐人 / 学生 意见建议						
整改情况反馈						
记录人（签名）						
备注	整改情况反馈由食堂管理员或负责人填写，此表由食堂管理员收录留档					

青海大学食堂防范和抵制食物浪费制度

为提高全校师生的节约意识，建立长效机制，坚决防范和抵制餐饮食物浪费行为，特制定本制度。

一、食堂后厨按照量化备餐原则，避免因备餐过多而造成的食材浪费，每餐剩饭、剩菜量作为食堂各档口日常考核内容。

二、根据食堂就餐男女比例，快餐档口需设置大小份，半份餐，米饭等主食适量自取规定，减少浪费。

三、食堂就餐场所需设置“厉行节约、反对浪费”相关标语及宣传口号，食堂管理人员每年对新入校学生进行用餐行为规范培训，引导师生节约粮食，光盘行动。

四、加强学生自我教育管理，结合实际情况设立学生文明用餐监督岗，加强用餐高峰期就餐管理工作，在食物收残处进行直接监督和提醒，严禁学生浪费、抛倒剩饭剩菜。

五、食堂管理员，对各食堂档口浪费现象、行为进行打分留存，责任到户，以泔水桶每日定量标准（公斤/升）作为年底考核依据。

六、逐步在食堂各餐饮点推行食材按量计费制度，方便师生按需购餐，减少浪费现象。

七、通过发挥院系及学生会勤工助学岗、劳动课等载体作用，学生参与食堂饭菜加工制作等实践体验，增强节约粮食行为品格培养。

八、提高餐饮从业人员烹饪技能，改进菜品口味，建立菜品创新机制，满足师生日益多样化需求的餐饮保障体系。

防疫期间食堂和就餐管理制度

一、人员管理

(一) 全校餐饮点及监管单位需积极配合学校做好防控防疫工作，高度重视食堂餐饮安全及时贯彻落实上级有关疫情的通报和防治精神，在食堂明显位置张贴疫情防控提示。

(二) 所有从事餐饮工作人员在上岗前检测体温情况，并填写体温检测记录表，发现疑似症状及时上报疫情防控办公室。

(三) 从事餐饮工作人员进入操作区要洗手消毒，按要求佩戴帽子、口罩、手套等防护用具。

(四) 疫情防控期间，就餐人员进入食堂自觉接受体温检测，做好个人防护。

(五) 进入操作间的非工作人员，严格执行进入登记制度，并做好个人防护。

二、消毒管理

(一) 厨房、就餐区域内所有地面、桌面用 84 消毒液每日不少于三次进行喷洒和擦拭，用紫外线消毒不少于三次，并做好记录。

(二) 餐饮具洗消严格按照规定，必须做到一泡、二洗、三冲、四消毒、五保洁，消毒柜消毒时间不得低于 30 分钟，要求定位存放，保持卫生清洁。

三、就餐管理

(一) 进入餐厅的就餐人员必须服从食堂工作人员的管理，配合体温检测，发现异常立即上报疫情防控办公室。

(二) 根据疫情情况减少就餐人员聚集时间。

(三) 就餐人员进入就餐区域必须洗手、佩戴口罩按秩序就餐，提倡使用个人餐具。

附录：餐饮科食堂卫生管理自查项目

附录：餐饮服务食品安全监督动态等级评定表

青海大学校本部餐饮试点商户综合考评办法（试行）

第一章 总 则

第一条 为全面贯彻落实国家市场监督管理总局《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，抓实抓细《青海大学商业活动负面清单（试行）》及学校各项餐饮经营规章制度，不断完善餐饮监督与考评机制建设，提升餐饮竞争力，更好提供优质的餐饮服务，现结合实际对试点经营窗口开展末位淘汰制考评，并制定本办法。

第二条 本办法考评对象为与校本部后勤管理处签订《青海大学食堂经营窗口承包合同》的学生食堂、园丁餐厅餐饮经营商户。

第三条 综合考评应坚持公开、公平、公正的原则，坚持以事实为依据，杜绝弄虚作假，做到动态考评与静态考评相结合，定性考评和定量考评相结合，全面考评与重点考评相结合。

第四条 每学期末对试点经营窗口进行学期综合考核，连续两学期排名最后的窗口主动退出经营，该窗口重新进行公开招标。

综合考评结果是对餐饮经营商户综合表现的评价，通过末位淘汰制加以约束和鞭策，也是决定餐饮经营商户是否能够续签下一年度餐饮经营合同的重要依据。

第二章 综合考评内容和标准

第五条 综合考评成绩由经营效益、食品安全情况、师生投诉及满意度三部分组成，考评满分为 100 分。

第六条 考评标准

对食堂窗口采取分类考评，即快餐类、小炒类、小吃类三类进行评比。综合考评得分占比由以下内容组成：

1、经营效益（50分）

按窗口的分类对营业额进行排名，以排名为依据进行打分。

2、食品安全情况（40分）

严格执行《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》中相关规定，按照日检查（20分）+周检查（10分）+月检查（10分）占比，由后勤餐饮科按照时间节点打分，每学期末进行汇总积分。

3、师生投诉及满意度（10分）

每学期结合日常投诉情况及每学期末的“师生满意度测评表”进行综合评分。

4、直接认定为不合格情形

若有违反《青海大学食堂经营窗口承包合同》中“合同的解除”条款1-7条之一的，年度综合考核直接认定为不合格；营业款数据作假、恶意干扰其他商户评分等其他影响评分公平性的行为，年度综合考核直接认定为不合格。

第三章 综合考评方式

第七条 经营效益考核

年内每学期末，按照校历学期放假时间为截止日，由餐饮科按照学期初窗口登记的账户信息，配合校计划财务处、信息化中心调取各窗口“一卡通”、支付宝、微信、美团等营业总收入的详实数据进行排名、打分。（详见附件1）

商户如遇收款方式、账户信息变更情况，应在第一时间在餐饮科进行更新、备案登记。

第八条 食品安全考核

1. 日检查

窗口管理员按照《日管控工作制度》，填写《每日食品安全检查记录》进行打分，并提供相关扣分依据；

2. 周检查

窗口管理员按照《周排查工作制度》，填写《食品销售环节每周食品安全排查工作清单》《餐饮服务环节每周食品安全排查工作清单》进行打分，并提供相关扣分依据；

3. 月检查

月检查的得分由餐饮科每月大检查产生，红榜窗口和黑榜窗口可以在平均分的基础上提高得分或降低得分，与其它窗口的得分有区分。若在学校或相关部门检查时态度不端正，敷衍了事或查出问题较严重的，可直接扣分，检查管理员应做好相关记录。

第八条 师生投诉及满意度考核

由餐饮科负责，对落实师生投诉属实情况的，学期考评中扣1分；根据每学期末餐饮科、学生会权益部组织的“师生满意度测评”，进行综合评分。

第四章 考评监督及申诉

第九条 考评人员组成及工作纪律

经营效益考核组：由校计划财务处、信息化中心、后勤餐饮科、后勤党总支纪检委员、经营商户代表等相关工作人员组成。

食品安全考核组：由后勤餐饮科、后勤第二党支部纪检委员、经营商户代表等相关工作人员组成。

师生投诉及满意度考核组：由后勤餐饮科、后勤第二党支部纪检委员、学生会权益部等相关工作人员组成。

考评组成员要严格遵守考评制度，按照考评标准进行考评，对考评结果负责，若发现不按要求进行考评或弄虚作假等问题，立即停止相关工作，并接受后续处理。

第十条 申诉处理

如对考核结果有异议的可向校本部后勤管理处、校纪委反映情况。

本办法自印发之日起执行，由后勤管理处负责解释。

第四篇 应急预案

食品安全突发事件应急处置方案

食品安全突发事件一般是指发生食物中毒或者其他食源性疾患事故和重大食品污染事故。本预案所称食品安全突发事件是指餐饮科食堂餐饮环节中发生食源性疾病以及各食堂负责组织提供的集体用餐导致的师生食物中毒事件。为保障学校教学、科研和生活秩序，强化食品安全监督管理，预防食物中毒和食品污染事故的发生，能有效地采取紧急措施并迅速进行妥善处理，最大限度减少危害程度和降低损失，结合食堂的实际情况，制定餐饮科食品安全突发事件的预防及处理预案。造成以上食品安全事故时启动应急预案。具体内容如下：

一、食品安全应急领导小组

总指挥： 分管后勤副校长 分管国有资产管理中心副校长

副指挥： 后勤管理处、国有资产管理中心、学生处、宣传部、信息化中心、校办公室、保卫处第一负责人

成 员： 后勤管理处、国有资产管理中心、学生处、宣传部、信息化中心、校办公室、保卫处相关工作人员

二、食品安全突发事件应急处置

（一）食品安全突发事件等级确认

1、特别重大食品卫生突发事件（1级）

青海省卫生行政部门认定的特别重大的食品卫生突发事件。

2、重大食品卫生突发事件（2级）

一次食物中毒人数超过 100 人并出现死亡病例，或出现 10 例以上死亡病例。

3、较大食品卫生突发事件（3级）

一次食物中毒人数超过 100 人，或出现死亡病例。

4、一般食品卫生突发事件（4级）

一次食物中毒人数 30-99 人，未出现死亡病例，或一起食物中毒人数在 30 人以下。鉴于学校公共卫生事件涉及学生健康卫生，社会关注度较高，未达到 4 级突发公共卫生事件标准的按一般公共卫生事件，均按照 4 级突发公共卫生事件进行应急反应。

(二) 突发公共卫生事件报告时限及程序

1、信息报告

责任报告单位：青海大学

责任报告人：分管后勤服务中心副校长

(1)初次报告 学校发生突发公共卫生事件后，应在第一时间（事件发生后 2 小时内），向省教育厅、省卫生监督所进行初次报告。

(2)进程报告 1、2 级突发公共卫生事件处置过程中，学校每天应将事件发展变化情况报告省教育厅，并逐级每日报告至教育部应急处置工作组。3、4 级突发公共卫生事件处置过程中，学校应及时将事件发展变化情况报告省教育厅，并逐级报告至教育部应急处置工作组。

(3)结案报告 事件结束后，应将事件处理结果逐级报告省教育厅、教育部应急处置工作组。

2、报告内容

(1)初次报告内容：

必报内容：事件发生时间、发生地点、造成伤害的人数；

送报内容：事件初步性质、发生的可能原因等。

(2)进程报告内容：事件控制情况（丢失的有害物查找情况）、患病（中毒）人员治疗与病情变化情况、造成事故的原因、已经或准备采取的整改措施。

(3)事件处理结果、整改情况、责任追究情况等。

(三)学校突发公共卫生事件应急反应

学校突发公共卫生事件应急处理要采取边调查、边处理、边抢救、边核实的方式，以有效措施控制事态发展。为确保应急处理工作有条不紊地开展，设置三个工作组。

疫情报告组

责任单位：后勤服务中心、国有资产管理中心

职 责：

(1)及时负责了解中毒发生的地点、时间、原因、人数及人员中毒程度；

(2)立即逐级向学校食品安全领导小组（电话 5311828）、省教育厅、青海省食品药品监督管理局（电话 5117028）和城北疾病预防控制中心（电话 4297403）报告。

现场保护组

责任单位：保卫处、后勤服务中心、国有资产管理中心

职 责：

(1)在第一时间封闭现场、追回已出售的可疑中毒食品和物品，或通知有关人员停止食用可疑中毒食品；停止出售和封存剩余的可疑中毒食品和物品。

(2)协助青海省教育厅、食品药品监督管理局做好调查、取样等工作。

病员抢救组

责任单位：后勤服务中心、学生处

职 责：

(1)对中毒人员及时进行初步救治，并做好病情发展的详细记录；

(2)及时保证救护车辆，对病情严重者应及时转院，转院途中由医护人员陪同；

(3)协助省教育厅、省卫生监督部门做好分析、调查处理善后事宜。

救护车牌号：青 AMQ696

二、突发事件应急处理措施(突发事件发生后，应严格按以下步骤处理：

1、现场保护；

2、报告上级主管领导、青海省教育厅、青海省食品药品监督管理局及城北区疾病预防控制中心（电话：4297403）；

3、卫生医疗机构救治病人；就近医院：小桥人民医院电话：0971-5130018；

- 4、造成中毒的食物或可能导致食物中毒的食物及其原料、工具、设备和现场；
- 5、教育厅、卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品；
- 6、教育厅卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围，并积极配合上级和相关部门尽快恢复学校正常教学秩序。

三、预防措施

1、健全组织机构，落实责任

学校主要领导为第一责任人，负责本校的食品安全和防疫管理工作，层层落实责任和责任追究制，共同做好学生食堂食物中毒和传染病流行的预防工作。

2、规章制度，确保伙食质量

按照《中华人民共和国食品安全法》坚持食品原材料采购索证制、检查验收制、库房储存制，严防不合格食品及原材料进入食堂。对厨房卫生、库房卫生、环境卫生、灭鼠灭蝇等按照学校食堂的卫生要求检查落实，责任到人。

3、硬件投入，确保食品卫生安全

加强对学生食堂食品卫生的硬件投入，改善和完善卫生设施，避免食品交叉污染，确保食品安全。

餐饮科火灾消防应急预案

为应对学校食堂突发火灾事故，及时、有序、高效地做出相应处理，保证全校师生和食堂全体员工的生命安全，最大限度减少学校的损失和负面影响，保证学校教育教学和食堂工作的顺利进行，维护社会的稳定，根据学校食堂实际情况并结合相关法律、法规，特制定本预案：

一、应急预案的原则

1、早预防。要求学校员工牢固树立安全第一的意识，始终保持高度的警惕性，及时排查和消除食堂的各种消防隐患。让全体员工熟悉消防逃生通道。每学期对员工进行一次消防安全教育、消防演练。

2、早发现。安全责任落实到人，厨师为厨房、燃料间消防安全责任人，各档口经营者为主副食品加工间消防安全责任人。相关责任人要严格执行学校食堂的各项规章制度，每周检查一次，下班时要关闭电源（冰箱冰柜电源除外）、气源、水源、门窗，发现安全隐患及时上报，采取相应整改措施。

3、早报告。要求严格执行消防安全制度，定期自查，发现问题及时向食堂管理人员报告。

4、早救治。要求食堂员工、各岗位责任人执行谁发现谁首先受理的制度，发现消防事故，立即组织人员疏散，拨打火警电话，控制局面，尽最大努力阻止火灾的进一步发展；发现伤情或病情，立即组织人员送医院救治。

二、应急领导小组

组 长：各食堂负责人

副组长：各食堂管理员

成 员：

组长、副组长职责：（1）尽快到达现场，了解和掌握事故情况，控制局面，阻止事态发展，并研究事故处理的具体策略；（2）在第一时间向学校及教育局报告情况；（3）组织力量并全程指挥其他人员投入工作；（4）认真执行上级教育行政部门和政府部门的有关指示。（5）负责事故的调查、分析和处理，查找原因和责任。

三、火灾突发事故应急工作组

1、通信联络人员及职责：

负责人：

人员：

职责：负责与消防安全责任人和当地公安消防机构之间的通讯和联络。

(1) 采集突发事故全过程的各种信息资料；

(2) 撰写有关突发事故的书面报告，整理取证材料；

(3) 尽早向知情者、见证人调查事故起因，掌握好事故的第一手资料，做好相关数据的分类统计、分析工作。

(4) 在第一时间向教育局办公室通报情况，做好学校内部的通信联络工作。

2、现场控制组（现场灭火组）

人员及职责：

负责人：由领导小组临时指定

人员：食堂员工

职责：发生火灾立即利用消防器材、设施就地进行火灾扑救

(1) 谁离电源近，谁先切断电源，关闭燃油阀门，并隔离开易燃易爆物品。

(2) 拨打 119 报警。

(3) 迅速利用消防器材和设施就地进行火灾扑救，控制现场火势，切断电源、气源等火源，做好自救灭火工作；

(4) 维护秩序，防止发生混乱局面；打开安全门，指挥学生、食堂工作人员从疏散通道有序疏散，尽快离开危险区。

(5) 配合消防人员展开灭火工作。

3、现场疏散组人员及职责：

负责人：

人员：

职责：负责引导人员正确疏散、逃生

(1) 发现某部位起火或冒浓烟时，如果是炒菜锅着火，没有蔓延，首先关掉气阀，然后就近将一筐菜倒入锅里，将火扑灭。如果油锅着火，使用干粉灭火器、灭火毯灭火，电源起火使用干粉灭火器。如果火势无法控制，第一发现人要及时断电、断气，边扑救边高声呼喊，控制火势，其他人员听到呼叫要立即投入灭火并及时向保卫处报告，视火情向青海大学保卫处消防科拨打报警电话消防科:8272119(外线) 3218(内线)或直接拨打 119 报警。

(2) 在向 119 报警时要讲清单位、起火部位、燃烧物资、报警人姓名、联系电话，并派人在路口接应和引导消防车。

(3) 涉火食堂当事人应向火灾扑救指挥部成员报告起火部位的人员和存放物资的情况，特别要讲清火场中是否有易燃易爆物品。

(4) 疏散组成员及时开启消防通道，正确引导撤离员工奔向疏散通道，并将正确的逃生方法告知大家。按照既定位置，统一使用灭火器灭火，并协助有关部门进行伤员抢救等工作。在火场疏散中首先要重视对女职工及年老体弱的援救，劝导火灾现场的围观人群及时离开火场。在火场疏散中应尽最大可能分散人流，避免大量人员涌向一个出口，造成人员伤亡事故。

(5) 发生火灾后，通道被烟雾封阻时，疏散人员应及时给被困者传递毛巾、湿布条等物品，供他们捂口、捂鼻用，并招呼大家匍匐冲出火场。

(6) 为更好地应付紧急情况，管理人员及工作人员必须一切听从现场指挥部的指挥。

(7) 对一时难以搬运的大型物件、设备等要及时采取有效措施进行保护。

(8) 火场中燃烧的物资中如有有毒气体，进入火场人员必须采取防毒措施。如用湿布块捂口鼻，以防中毒。

(9) 灭火结束保护现场，以便查清事故原因。

4、医疗救护组人员及职责：

负责人：

人员：医务室医生、食堂员工

职责：协助抢救、护送受伤人员

四、预案实施程序

当确认发生火灾后，应立即启动灭火和应急疏散预案，并同时开展下列工作：

- 向公安消防机构报火警；
- 当班人员执行预案中的相应职责；
- 组织和引导人员疏散，营救被困人员；
- 使用消火栓等消防器材、设施扑救初起火灾；
- 派专人接应消防车辆到达火灾现场；
- 保护火灾现场，维护现场秩序。

五、相关职责及要求

1、领导小组组长不在的情况，应由副组长（或现场最高行政职务）任现场总指挥。

2、相关人员不在场，由现场总指挥临时指派。火灾事故处理小组成员在事故处理时必须各尽其责，不得推诿、怠慢；危急情况下，可自行处理后再报告。

3、学校食堂员工在火灾事故发生时，都负有紧急通知、汇报、参与抢救和做好稳定工作的责任。对于不尽责，尤其是玩忽职守的有关人员，必须予以严肃处理。

4、凡接到重特大火灾事件紧急报告后，行动迟缓、措施不力，致使事故蔓延、扩大的要依法追究有关人员的法律责任。

5、接报处理。接到重特大火灾事件报告后，接报者应详细记录报告者的姓名、联系方式及火灾事件发生的时间、地点、事故基本情况、现状及趋势等内容，必要时复述一遍。并迅速将火灾事件记录的内容向校长汇报，同时按有关规定及时向上级有关部门报告。

6、现场保护。事件发生后，现场员工在迅速组织抢险救护工作的同时，要对事故现场实行严格的保护，防止与重特大火灾事故有关的残骸、物品、文件等被随意挪动或丢失。需要移

动现场物件的，应拍照并做出标志，绘制现场简图并写出书面记录，妥善保存现场重要的痕迹、物证等。

7、报告内容：火灾事故发生的时间、地点、伤亡人数，事故简要经过，事故发生原因的初步判断，事故发生区已采取的措施和事故

控制情况以及报告人、报告单位。事故现场情况、伤亡人数发生变化后，学校应及时进行补报。

8、各责任区的消防责任人每学期指定一次。

9、食堂负责人、安全员、值班人员应牢记火警电话，并熟练掌握灭火器使用方法。

10、各食堂平时应加强防火知识、卫生意识的教育和消防制度的落实，防止突发事件的发生。

餐饮科停电、停水、停气应急预案

为确保学校教学、科研和生活秩序，突发性事故（停水、停电、停气）应急预案如下：

- 1、主管中心领导和食堂负责人应及时了解事故原因和排除事故的时间，合理安排工作，必要时发出事故通知告之同学。
- 2、如果是部分食堂停电、停气、停水，组织有关人员在其它没有发生事故的食堂代为生产，确保食堂正常开饭。
- 3、如果是全校性停电、水、气，食堂经理将向后勤中心领导汇报，是否向同学供应袋装食品，保证同学就餐。
- 4、如全校停气，食堂应充分利用电能设备加工相应的制品保证开饭。
- 5、如全校停水，食堂及时通报中心领导并通知公寓公司，各食堂到就近的公寓楼接地下水，保证正常开饭。
- 6、如全校停电，有条件的食堂应做好发电的准备，其他食堂应备有蜡烛，以备停电使用，应急灯、计算机备用电源时刻保持完好状态，为防止售饭系统突发事故，各食堂也要备一部分零钱以备急用。

餐饮科新冠肺炎疫情防控工作预案

根据学校新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作要求，经研究，制订餐饮科新型冠状病毒肺炎疫情防控工作预案如下：

一、指导思想

以习近平总书记关于新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作重要讲话精神为指导，切实把思想和行动统一到党中央决策部署上来，深入贯彻省政府、青海大学、后勤服务中心应对新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作要求，深刻认识做好防控工作的重要性和紧迫性，把广大师生生命安全和身体健康放在首位，切实做好疫情防控工作。

二、工作目标

在学校、后勤服务中心统一部署下，最大限度完善工作环节、明确分工、责任到人，确保新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作取得实效，确保师生用餐安全。

三、工作分工及职责

为确保疫情防控工作顺利推进并取得成效，成立餐饮科新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作组，工作组下设办公室、业务组、物资储备组、监控组：

（一）餐饮疫情防控工作组

组 长： 餐饮主管领导

成 员： 餐饮科各部门主任

工作职责：按照省、校、后勤服务中心应对新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作要求，负责编制、启动、执行、监督疫情各阶段防控工作部署。

（二）办公室

办公室设在质检部，质检部主任任主任。

工作职责：

1. 做好餐饮科疫情防控的总体协调安排、信息发布、信息汇总上报等工作。
2. 开展健康教育，做好疫情防控知识宣传普及工作。

（三）业务组

业务组设在学生食堂二楼办公室，业务部主任任组长。成员：业务部所有职工。

工作职责：

1. 以学生食堂、园丁餐厅、专家公寓、丁香园（清真）餐厅、长悦食堂、简餐厅为工作范围，在原有工作人员基础上落实防疫部署，做到科学分工，责任到人。

2. 密切关注、逐一落实本食堂、餐厅所属人员假期外出情况、身体健康状态及返校工作人员、档口人员情况分类统计工作，在规定时间内上报疫情防控办公室。

3. 做好假期期间、开学防控期值班安排，严格值班纪律，切实履行值班职责，做好值班巡查、报告、应急事件处置等工作。

4. 加大本食堂、餐厅卫生环境的整治力度，全方位改善环境卫生条件。根据学校开学时间，每日至少开展三次（根据各食堂、餐厅面积、就餐人数、营业时间，自行确定消杀时间、频率）无死角消杀及通风工作；根据防疫工作要求及医务人员建议，合理配比消毒液，做到安全防护；完善垃圾清运制度，做到垃圾日产日清，并建立场所消杀和垃圾清扫、清运工作台账，同时做好卫生整治、垃圾清运人员的安全防护工作。

5. 严格采购索证索票、食品留样等工作流程，做到“日查日检”，一经发现违规操作，加大处罚力度。严格溯源肉类食品，生熟食严格区分，生熟食操作期间一定要严格洗手程序；各餐饮单位不得在经营场所圈养、宰杀活禽类动物。

6. 密切关注餐饮从业人员返校情况，落实学校关于出省人员返宁规定，及时通知出省人员，告知是否可以返宁，密切关注、精准掌握后勤所属各类人员行踪，了解外出人员行程和接触情况，查验外出返宁人员健康码、行程码、48小时内青海省各检测点出具的核酸检测证明，及时统计并按要求向学校报送准确的后勤人员信息台账。积极宣传，引导从业人员、用餐人员餐前、餐后洗手，注重个人卫生。

（四）物资储备组

物资储备组设在学生食堂二楼办公室，采购储备部主任任组长。成员：采购储备中心全

体职工。

1. 及时掌握市场防疫物质、主副食价格、储备状态，科学调配资源。
2. 采购储备中心在开学前两周对副食类供应商资质进行再收集、再审核，开学前一周完成“供应商承诺书”签订工作，确保供应商资质齐全及从业人员身体情况，如有异常，即刻终止供应。
3. 确定开学储备食材等物资。鉴于就餐形式，要提前预判储备一次性打包餐具数量、提前储备。
4. 严禁各餐饮点提供野生动物类或与此次疫情相关食材，加强肉类采购、加工、销售流程管控。
5. 部署洗浴中心做好开业准备及消杀工作(消杀频率与校医院商定，严格执行)。
6. 根据开学时间情况，积极联系供应商，提前做好米面油大宗物资储备工作。
7. 按照学校、中心要求部署，高度重视疫情防控用具的采购工作，科学储备口罩、体温计(含公共场所使用的枪式体温计)、84消毒液等防控用具；调配防疫物资，做好出入库登记工作。

(五) 质检组

质检组设在学生食堂二楼办公室，质检部主任任组长

工作职责：

1. 按照学校、中心、餐饮科要求，督促检查各组、各部门、各环节工作开展情况，如发现不合规行为情况及时告知部门负责人整改；
2. 高度重视丁香园(清真)餐厅、长悦食堂、简餐厅、长悦餐具洗消公司的防疫工作，除上述业务工作必须落实到位外，加大督查、巡视频率，其副食供应商资质同样备案待查。

四、工作阶段及侧重点

本预案主要针对开学前新冠病毒肺炎疫情防控工作，若在学期中出现突发疫情，按城北区疾病预防控制中心和学校疫情防控方案执行。

（一）疫情控制期（开学前三周）

1. 各部门统计在编、临聘、从业人员外出、返回、隔离各类情况，按照中心要求，每日将人员详细信息汇总至办公室，集中上报。

2. 各部门详细排查从业人员疫情控制期情况，并填报《餐饮科临聘（从业）人员登记表》，全面掌握从业人员在校居住情况，以便及时调整时间、空间为非宁人员开学前隔离做好准备，坚决做到不漏一人、不漏一情。

（二）返校准备期（开学前两周）

1. 按照教育部、学校确定的开学时间，根据经营户目前所在地人数、返校后住校人数，及时调整从业人员返宁返校时间节点，基本原则如下：省外经营户按照所在地疫情情况，分批次返宁，返宁人员提供健康码、行程码、48小时内青海省各检测点出具的核酸检测证明。

2. 业务组加大备餐、用餐、公共区域、办公场所等所辖范围的消杀力度。

3. 各餐饮点，合理空间布局，明确标识，实现人员单向流动，最大限度减少餐厅人员集聚；在出入口设置移动洗手池，引导、督促师生用餐前、后勤洗手；

4. 从业人员以各餐饮点为单位，实现全部人员的网格化管理，明确责任主体。

（三）开学保障期

1. 业务组做好提前返校师生的餐饮保障准备，在人员、物资、环境经验收合格后依次开放部分档口。

2. 办公室针对教工、学生食堂的特殊性，提前与教务处、校机关对接，根据上课、下班错峰时间，调整供餐时间，及时公布经营通知。

3. 营业采用分时段、分批次、限时、限人数的方式提供用餐服务。具体为：一餐总时长为2小时，一餐分四批次就餐，一个批次时长为20分钟，一批次结束后，进行十分钟的消杀。

4. 每餐开餐前，专职餐厅管理员在餐厅出入口设置体温监测点，学生志愿者（分三班次，各餐厅自行解决志愿者用餐）配合食堂管理员，维持排队秩序，监督进入人员出入洗手、取餐、就餐。

5. 各餐饮点鼓励打包带餐、使用预约订餐等形式提供餐饮服务；提供小炒的经营户在疫情期间可临时改为快餐；面、汤水类等小吃，提前加工好有关食材，最大限度加快用餐进度、减少用餐人员聚集。需在餐厅就餐师生，实现网格区域就餐。餐饮点带有包间的在疫情解除前一律不得启用。

6. 教职工餐厅采用延长供餐时间、提前分餐打包，教职工人脸识别支付后，直接取餐带走。晚餐如需要，教职工要提前预定，菜品打包带走，不逗留、不聚集。

7. 各组通力配合，加强沟通，务必在科学、有序、依法依规的基础上，全力做好餐饮保障工作。

五、工作纪律及信息上报

1. 各工作小组做好各项疫情防控工作，严肃工作纪律，坚决、及时落实各项工作部署。对于出现的人员疫情要第一时间上报工作组组长，因工作不利给学校疫情防控工作造成不良影响者，餐饮科将按学校有关规定予以严肃处理。

2. 在严格《中华人民共和国食品安全法》相关法律基础上，加大餐饮科各项规章制度执行，对违法违规的加大处罚力度；对不配合学校工作部署、安排的食堂、档口、餐厅立即终止合同并上报有关政府监管部门。

3. 餐饮科各部门填写《餐饮科新型冠状病毒肺炎疫情防控工作分工信息表》《餐饮科临聘（档口）人员登记表》，在上级领导要求的时间节点前以电子版形式上报办公室汇总；《餐饮科防疫物资申请表》以电子版形式报物资储备组备案；《餐饮科各类日常消杀记录台账》《餐饮科从业人员身体情况登记表》在开学后每日填报、备查。

4. 各餐饮点档口开放时间，按照学校、中心统一部署，“达标一家开一家”的原则开展工作。

5. 餐饮各部门按照后勤服务中心新冠疫情防控应急预案做好本部门防控工作。

本工作方案自制度颁布起实施，并视学校整体部署随时调整，疫情解除后停止执行。

第五篇 附表和附件

中华人民共和国食品安全法

(2009年2月28日第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过)

(2015年4月24日第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议修订)

目录

第一章 总则

第二章 食品安全风险监测和评估

第三章 食品安全标准

第四章 食品生产经营

第一节 一般规定

第二节 生产经营过程控制

第三节 标签、说明书和广告

第四节 特殊食品

第五章 食品检验

第六章 食品进出口

第七章 食品安全事故处置

第八章 监督管理

第九章 法律责任

第十章 附则

第一章 总则

第一条 为了保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全，制定本法。

第二条 在中华人民共和国境内从事下列活动，应当遵守本法：

(一) 食品生产和加工(以下称食品生产)，食品销售和餐饮服务(以下称食品经营)；

(二) 食品添加剂的生产经营；

(三) 用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生产经营的工具、设备(以下称食品相关产品)的生产经营；

(四) 食品生产经营者使用食品添加剂、食品相关产品；

(五) 食品的贮存和运输；

(六) 对食品、食品添加剂、食品相关产品的安全管理。

供食用的源于农业的初级产品(以下称食用农产品)的质量安全管理，遵守《中华人民共和国农产品质量安全法》的规定。但是，食用农产品的市场销售、有关质量安全标准的制定、有关安全信息的公布和本法对农业投入品作出规定的，应当遵守本法的规定。

第三条 食品安全工作实行预防为主、风险管理、全程控制、社会共治，建立科学、严格的监督管理制度。

第四条 食品生产经营者对其生产经营食品的安全负责。

食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。

第五条 国务院设立食品安全委员会，其职责由国务院规定。

国务院食品药品监督管理部门依照本法和国务院规定的职责，对食品生产经营活动实施监督管理。

国务院卫生行政部门依照本法和国务院规定的职责，组织开展食品安全风险监测和风险评估，会同国务院食品药品监督管理部门制定并公布食品安全国家标准。

国务院其他有关部门依照本法和国务院规定的职责，承担有关食品安全工作。

第六条 县级以上地方人民政府对本行政区域的食品安全监督管理工作负责，统一领导、组织、协调本行政区域的食品安全监督管理工作以及食品安全突发事件应对工作，建立健全食品安全全程监督管理工作机制和信息共享机制。

县级以上地方人民政府依照本法和国务院的规定，确定本级食品药品监督管理、卫生行政部门和其他有关部门的职责。有关部门在各自职责范围内负责本行政区域的食品安全监督管理工作。

县级人民政府食品药品监督管理部门可以在乡镇或者特定区域设立派出机构。

第七条 县级以上地方人民政府实行食品安全监督管理责任制。上级人民政府负责对下一级人民政府的食品安全监督管理工作进行评议、考核。县级以上地方人民政府负责对本级食品药品监督管理部门和其他有关部门的食品安全监督管理工作进行评议、考核。

第八条 县级以上人民政府应当将食品安全工作纳入本级国民经济和社会发展规划，将食品安全工作经费列入本级政府财政预算，加强食品安全监督管理能力建设，为食品安全工作提供保障。

县级以上人民政府食品药品监督管理部门和其他有关部门应当加强沟通、密切配合，按照各自职责分工，依法行使职权，承担责任。

第九条 食品行业协会应当加强行业自律，按照章程建立健全行业规范和奖惩机制，提供食品安全信息、技术等服务，引导和督促食品生产经营者依法生产经营，推动行业诚信建设，宣传、普及食品安全知识。

消费者协会和其他消费者组织对违反本法规定，损害消费者合法权益的行为，依法进行社会监督。

第十条 各级人民政府应当加强食品安全的宣传教育，普及食品安全知识，鼓励社会组织、基层群众性自治组织、食品生产经营者开展食品安全法律、法规以及食品安全标准和知识的普及工作，倡导健康的饮食方式，增强消费者食品安全意识和自我保护能力。

新闻媒体应当开展食品安全法律、法规以及食品安全标准和知识的公益宣传，并对食品安全违法行为进行舆论监督。有关食品安全的宣传报道应当真实、公正。

第十一条 国家鼓励和支持开展与食品安全有关的基础研究、应用研究，鼓励和支持食品生产经营者为提高食品安全水平采用先进技术和先进管理规范。

国家对农药的使用实行严格的管理制度，加快淘汰剧毒、高毒、高残留农药，推动替代产品的研发和应用，鼓励使用高效低毒低残留农药。

第十二条 任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为，依法向有关部门了解食品安全信息，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。

第十三条 对在食品安全工作中做出突出贡献的单位和个人，按照国家有关规定给予表彰、奖励。

第二章 食品安全风险监测和评估

第十四条 国家建立食品安全风险监测制度，对食源性疾病、食品污染以及食品中的有害因素进行监测。

国务院卫生行政部门会同国务院食品药品监督管理、质量监督等部门，制定、实施国家食品安全风险监测计划。

国务院食品药品监督管理部门和其他有关部门获知有关食品安全风险信息后，应当立即核实并向国务院卫生行政部门通报。对有关部门通报的食品安全风险信息以及医疗机构报告的食源性疾病等有关疾病信息，国务院卫生行政部门应当会同国务院有关部门分析研究，认为必要的，及时调整国家食品安全风险监测计划。

省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门会同同级食品药品监督管理、质量监督等部门，根据国家食品安全风险监测计划，结合本行政区域的具体情况，制定、调整本行政区域的食品安全风险监测方案，报国务院卫生行政部门备案并实施。

第十五条 承担食品安全风险监测工作的技术机构应当根据食品安全风险监测计划和监测方案开展监测工作，保证监测数据真实、准确，并按照食品安全风险监测计划和监测方案的要求报送监测数据和分析结果。

食品安全风险监测工作人员有权进入相关食用农产品种植养殖、食品生产经营场所采集样品、收集相关数据。采集样品应当按照市场价格支付费用。

第十六条 食品安全风险监测结果表明可能存在食品安全隐患的，县级以上人民政府卫生行政部门应当及时将相关信息通报同级食品药品监督管理等部门，并报告本级人民政府和上级人民政府卫生行政部门。食品药品监督管理等部门应当组织开展进一步调查。

第十七条 国家建立食品安全风险评估制度，运用科学方法，根据食品安全风险监测信息、科学数据以及有关信息，对食品、食品添加剂、食品相关产品中生物性、化学性和物理性危害因素进行风险评估。

国务院卫生行政部门负责组织食品安全风险评估工作，成立由医学、农业、食品、营养、生物、环境等方面的专家组成的食品安全风险评估专家委员会进行食品安全风险评估。食品安全风险评估结果由国务院卫生行政部门公布。

对农药、肥料、兽药、饲料和饲料添加剂等的安全性评估，应当有食品安全风险评估专家委员会的专家参加。

食品安全风险评估不得向生产经营者收取费用，采集样品应当按照市场价格支付费用。

第十八条 有下列情形之一的，应当进行食品安全风险评估：

(一)通过食品安全风险监测或者接到举报发现食品、食品添加剂、食品相关产品可能存在安全隐患的；

(二)为制定或者修订食品安全国家标准提供科学依据需要进行风险评估的；

(三)为确定监督管理的重点领域、重点品种需要进行风险评估的;

(四)发现新的可能危害食品安全因素的;

(五)需要判断某一因素是否构成食品安全隐患的;

(六)国务院卫生行政部门认为需要进行风险评估的其他情形。

第十九条 国务院食品药品监督管理、质量监督、农业行政等部门在监督管理工作中发现需要进行食品安全风险评估的,应当向国务院卫生行政部门提出食品安全风险评估的建议,并提供风险来源、相关检验数据和结论等信息、资料。属于本法第十八条规定情形的,国务院卫生行政部门应当及时进行食品安全风险评估,并向国务院有关部门通报评估结果。

第二十条 省级以上人民政府卫生行政、农业行政部门应当及时相互通报食品、食用农产品安全风险监测信息。

国务院卫生行政、农业行政部门应当及时相互通报食品、食用农产品安全风险评估结果等信息。

第二十一条 食品安全风险评估结果是制定、修订食品安全标准和实施食品安全监督管理的科学依据。

经食品安全风险评估,得出食品、食品添加剂、食品相关产品不安全结论的,国务院食品药品监督管理、质量监督等部门应当依据各自职责立即向社会公告,告知消费者停止食用或者使用,并采取相应措施,确保该食品、食品添加剂、食品相关产品停止生产经营;需要制定、修订相关食品安全国家标准的,国务院卫生行政部门应当会同国务院食品药品监督管理部门立即制定、修订。

第二十二条 国务院食品药品监督管理部门应当会同国务院有关部门,根据食品安全风险评估结果、食品安全监督管理信息,对食品安全状况进行综合分析。对经综合分析表明可能具有较高程度安全风险的食品,国务院食品药品监督管理部门应当及时提出食品安全风险警示,并向社会公布。

第二十三条 县级以上人民政府食品药品监督管理部门和其他有关部门、食品安全风险评估专家委员会及其技术机构，应当按照科学、客观、及时、公开的原则，组织食品生产经营者、食品检验机构、认证机构、食品行业协会、消费者协会以及新闻媒体等，就食品安全风险评估信息和食品安全监督管理信息进行交流沟通。

第三章 食品安全标准

第二十四条 制定食品安全标准，应当以保障公众身体健康为宗旨，做到科学合理、安全可靠。

第二十五条 食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外，不得制定其他食品强制性标准。

第二十六条 食品安全标准应当包括下列内容：

(一)食品、食品添加剂、食品相关产品中的致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定；

(二)食品添加剂的品种、使用范围、用量；

(三)专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品的营养成分要求；

(四)对与卫生、营养等食品安全要求有关的标签、标志、说明书的要求；

(五)食品生产经营过程的卫生要求；

(六)与食品安全有关的质量要求；

(七)与食品安全有关的食品检验方法与规程；

(八)其他需要制定为食品安全标准的内容。

第二十七条 食品安全国家标准由国务院卫生行政部门会同国务院食品药品监督管理部门制定、公布，国务院标准化行政部门提供国家标准编号。

食品中农药残留、兽药残留的限量规定及其检验方法与规程由国务院卫生行政部门、国务院农业行政部门会同国务院食品药品监督管理部门制定。

屠宰畜、禽的检验规程由国务院农业行政部门会同国务院卫生行政部门制定。

第二十八条 制定食品安全国家标准，应当依据食品安全风险评估结果并充分考虑食用农产品安全风险评估结果，参照相关的国际标准和国际食品安全风险评估结果，并将食品安全国家标准草案向社会公布，广泛听取食品生产经营者、消费者、有关部门等方面的意见。

食品安全国家标准应当经国务院卫生行政部门组织的食品安全国家标准审评委员会审查通过。食品安全国家标准审评委员会由医学、农业、食品、营养、生物、环境等方面的专家以及国务院有关部门、食品行业协会、消费者协会的代表组成，对食品安全国家标准草案的科学性和实用性等进行审查。

第二十九条 对地方特色食品，没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可以制定并公布食品安全地方标准，报国务院卫生行政部门备案。食品安全国家标准制定后，该地方标准即行废止。

第三十条 国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用，并报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。

第三十一条 省级以上人民政府卫生行政部门应当在其网站上公布制定和备案的食品安全国家标准、地方标准和企业标准，供公众免费查阅、下载。

对食品安全标准执行过程中的问题，县级以上人民政府卫生行政部门应当会同有关部门及时给予指导、解答。

第三十二条 省级以上人民政府卫生行政部门应当会同同级食品药品监督管理、质量监督、农业行政等部门，分别对食品安全国家标准和地方标准的执行情况进行跟踪评价，并根据评价结果及时修订食品安全标准。

省级以上人民政府食品药品监督管理、质量监督、农业行政等部门应当对食品安全标准执行中存在的问题进行收集、汇总，并及时向同级卫生行政部门通报。

食品生产经营者、食品行业协会发现食品安全标准在执行中存在问题的，应当立即向卫生行政部门报告。

第四章 食品生产经营

第一节 一般规定

第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：

(一)具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

(二)具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、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、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；

(三)有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人員和保证食品安全的规章制度；

(四)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、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

(五)餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁；

(六)贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输；

(七)直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器；

(八) 食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等；销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备；

(九) 用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准；

(十) 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害；

(十一) 法律、法规规定的其他要求。

非食品生产经营者从事食品贮存、运输和装卸的，应当符合前款第六项的规定。

第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

(一) 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

(二) 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；

(三) 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；

(四) 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

(五) 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

(六) 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；

(七) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

(八) 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；

(九) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

(十) 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；

(十一)无标签的预包装食品、食品添加剂；

(十二)国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

(十三)其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

第三十五条 国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品销售、餐饮服务，应当依法取得许可。但是，销售食用农产品，不需要取得许可。

县级以上地方人民政府食品药品监督管理部门应当依照《中华人民共和国行政许可法》的规定，审核申请人提交的本法第三十三条第一款第一项至第四项规定要求的相关资料，必要时对申请人的生产经营场所进行现场核查；对符合规定条件的，准予许可；对不符合规定条件的，不予许可并书面说明理由。

第三十六条 食品生产加工小作坊和食品摊贩等从事食品生产经营活动，应当符合本法规定的与其生产经营规模、条件相适应的食品安全要求，保证所生产经营的食品卫生、无毒、无害，食品药品监督管理部门应当对其加强监督管理。

县级以上地方人民政府应当对食品生产加工小作坊、食品摊贩等进行综合治理，加强服务和统一规划，改善其生产经营环境，鼓励和支持其改进生产经营条件，进入集中交易市场、店铺等固定场所经营，或者在指定的临时经营区域、时段经营。

食品生产加工小作坊和食品摊贩等的具体管理办法由省、自治区、直辖市制定。

第三十七条 利用新的食品原料生产食品，或者生产食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，应当向国务院卫生行政部门提交相关产品的安全性评估材料。国务院卫生行政部门应当自收到申请之日起六十日内组织审查；对符合食品安全要求的，准予许可并公布；对不符合食品安全要求的，不予许可并书面说明理由。

第三十八条 生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品药品监督管理部门制定、公布。

第三十九条 国家对食品添加剂生产实行许可制度。从事食品添加剂生产，应当具有与所生产食品添加剂品种相适应的场所、生产设备或者设施、专业技术人员和管理制度，并依照本法第三十五条第二款规定的程序，取得食品添加剂生产许可。

生产食品添加剂应当符合法律、法规和食品安全国家标准。

第四十条 食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠，方可列入允许使用的范围；有关食品安全国家标准应当根据技术必要性和食品安全风险评估结果及时修订。

食品生产者应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。

第四十一条 生产食品相关产品应当符合法律、法规和食品安全国家标准。对直接接触食品的包装材料等具有较高风险的食品相关产品，按照国家有关工业产品生产许可证管理的规定实施生产许可。质量监督部门应当加强对食品相关产品生产活动的监督管理。

第四十二条 国家建立食品安全全程追溯制度。

食品生产者应当依照本法的规定，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。国家鼓励食品生产者采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。

国务院食品药品监督管理部门会同国务院农业行政等有关部门建立食品安全全程追溯协作机制。

第四十三条 地方各级人民政府应当采取措施鼓励食品规模化生产和连锁经营、配送。

国家鼓励食品生产经营企业参加食品安全责任保险。

第二节 生产经营过程控制

第四十四条 食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事生产经营活动。

食品生产经营企业的主要负责人应当落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。

食品生产经营企业应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。食品药品监督管理部门应当对企业食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核情况。监督抽查考核不得收取费用。

第四十五条 食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门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。

从事接触直接入口食品工作的食品生产经营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。

第四十六条 食品生产企业应当就下列事项制定并实施控制要求，保证所生产的食品符合食品安全标准：

- (一)原料采购、原料验收、投料等原料控制；
- (二)生产工序、设备、贮存、包装等生产关键环节控制；
- (三)原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制；
- (四)运输和交付控制。

第四十七条 食品生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。

第四十八条 国家鼓励食品生产经营企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，提高食品安全管理水平。

对通过良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证的食品生产经营企业，认证机构应当依法实施跟踪调查；对不再符合认证要求的企业，应当依法撤销认证，及时向县级以上人民政府食品药品监督管理部门通报，并向社会公布。认证机构实施跟踪调查不得收取费用。

第四十九条 食用农产品生产者应当按照食品安全标准和国家有关规定使用农药、肥料、兽药、饲料和饲料添加剂等农业投入品，严格执行农业投入品使用安全间隔期或者休药期的规定，不得使用国家明令禁止的农业投入品。禁止将剧毒、高毒农药用于蔬菜、瓜果、茶叶和中草药材等国家规定的农作物。

食用农产品的生产企业和农民专业合作经济组织应当建立农业投入品使用记录制度。

县级以上人民政府农业行政部门应当加强对农业投入品使用的监督管理和指导，建立健全农业投入品安全使用制度。

第五十条 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、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，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

第五十一条 食品生产企业应当建立食品出厂检验记录制度，查验出厂食品的检验合格证和安全状况，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

第五十二条 食品、食品添加剂、食品相关产品的生产者，应当按照食品安全标准对所生产的食品、食品添加剂、食品相关产品进行检验，检验合格后方可出厂或者销售。

第五十三条 食品经营者采购食品，应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明(以下称合格证明文件)。

食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、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，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。

从事食品批发业务的经营企业应当建立食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

第五十四条 食品经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

食品经营者贮存散装食品，应当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、生产者名称及联系方式等内容。

第五十五条 餐饮服务提供者应当制定并实施原料控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品原料。倡导餐饮服务提供者公开加工过程，公示食品原料及其来源等信息。

餐饮服务提供者在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有本法第三十四条第六项规定情形的，不得加工或者使用。

第五十六条 餐饮服务提供者应当定期维护食品加工、贮存、陈列等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

餐饮服务提供者应当按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒，不得使用未经清洗消毒的餐具、饮具；餐饮服务提供者委托清洗消毒餐具、饮具的，应当委托符合本法规定条件的餐具、饮具集中消毒服务单位。

第五十七条 学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂应当严格遵守法律、法规和食品安全标准；从供餐单位订餐的，应当从取得食品生产经营许可的企业订购，并按照要求对订购的食品进行查验。供餐单位应当严格遵守法律、法规和食品安全标准，当餐加工，确保食品安全。

学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的主管部门应当加强对集中用餐单位的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。

第五十八条 餐具、饮具集中消毒服务单位应当具备相应的作业场所、清洗消毒设备或者设施，用水和使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关食品安全国家标准和其他国家标准、卫生规范。

餐具、饮具集中消毒服务单位应当对消毒餐具、饮具进行逐批检验，检验合格后方可出厂，并应当随附消毒合格证明。消毒后的餐具、饮具应当在独立包装上标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期以及使用期限等内容。

第五十九条 食品添加剂生产者应当建立食品添加剂出厂检验记录制度，查验出厂产品的检验合格证和安全状况，如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等相关内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

第六十条 食品添加剂经营者采购食品添加剂，应当依法查验供货者的许可证和产品合格证明文件，如实记录食品添加剂的名称、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，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

第六十一条 集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会举办者，应当依法审查入场食品经营者的许可证，明确其食品安全管理责任，定期对其经营环境和条件进行检查，发现其有违反本法规定行为的，应当及时制止并立即报告所在地县级人民政府食品药品监督管理部门。

第六十二条 网络食品交易第三方平台提供者应当对入网食品经营者进行实名登记，明确其食品安全管理责任；依法应当取得许可证的，还应当审查其许可证。

网络食品交易第三方平台提供者发现入网食品经营者有违反本法规定行为的，应当及时制止并立即报告所在地县级人民政府食品药品监督管理部门；发现严重违法行为的，应当立即停止提供网络交易平台服务。

第六十三条 国家建立食品召回制度。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

食品经营者发现其经营的食品有前款规定情形的，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。食品生产者认为应当召回的，应当立即召回。由于食品经营者的原因造成其经营的食品有前款规定情形的，食品经营者应当召回。

食品生产经营者应当对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。但是，对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。

食品生产经营者应当将食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告；需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，应当提前报告时间、地点。食品药品监督管理部门认为必要的，可以实施现场监督。

食品生产经营者未依照本条规定召回或者停止经营的，县级以上人民政府食品药品监督管理部门可以责令其召回或者停止经营。

第六十四条 食用农产品批发市场应当配备检验设备和检验人员或者委托符合本法规定的食品检验机构，对进入该批发市场销售的食用农产品进行抽样检验；发现不符合食品安全标准的，应当要求销售者立即停止销售，并向食品药品监督管理部门报告。

第六十五条 食用农产品销售者应当建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。

第六十六条 进入市场销售的食用农产品在包装、保鲜、贮存、运输中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂和包装材料等食品相关产品，应当符合食品安全国家标准。

第三节 标签、说明书和广告

第六十七条 预包装食品包装上应当有标签。标签应当标明下列事项：

- (一) 名称、规格、净含量、生产日期；
- (二) 成分或者配料表；
- (三) 生产者的名称、地址、联系方式；
- (四) 保质期；
- (五) 产品标准代号；
- (六) 贮存条件；
- (七) 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；
- (八) 生产许可证编号；
- (九) 法律、法规或者食品安全标准规定应当标明的其他事项。

专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签还应当标明主要营养成分及其含量。

食品安全国家标准对标签标注事项另有规定的，从其规定。

第六十八条 食品经营者销售散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

第六十九条 生产经营转基因食品应当按照规定显著标示。

第七十条 食品添加剂应当有标签、说明书和包装。标签、说明书应当载明本法第六十七条第一款第一项至第六项、第八项、第九项规定的事项，以及食品添加剂的使用范围、用量、使用方法，并在标签上载明“食品添加剂”字样。

第七十一条 食品和食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。生产经营者对其提供的标签、说明书的内容负责。

食品和食品添加剂的标签、说明书应当清楚、明显，生产日期、保质期等事项应当显著标注，容易辨识。

食品和食品添加剂与其标签、说明书的内容不符的，不得上市销售。

第七十二条 食品经营者应当按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求销售食品。

第七十三条 食品广告的内容应当真实合法，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。食品生产经营者对食品广告内容的真实性、合法性负责。

县级以上人民政府食品药品监督管理部门和其他有关部门以及食品检验机构、食品行业协会不得以广告或者其他形式向消费者推荐食品。消费者组织不得以收取费用或者其他牟取利益的方式向消费者推荐食品。

第四节 特殊食品

第七十四条 国家对保健食品、特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品等特殊食品实行严格监督管理。

第七十五条 保健食品声称保健功能，应当具有科学依据，不得对人体产生急性、亚急性或者慢性危害。

保健食品原料目录和允许保健食品声称的保健功能目录，由国务院食品药品监督管理部门会同国务院卫生行政部门、国家中医药管理部门制定、调整并公布。

保健食品原料目录应当包括原料名称、用量及其对应的功效；列入保健食品原料目录的原料只能用于保健食品生产，不得用于其他食品生产。

第七十六条 使用保健食品原料目录以外原料的保健食品和首次进口的保健食品应当经国务院食品药品监督管理部门注册。但是，首次进口的保健食品中属于补充维生素、矿物质等营养物质的，应当报国务院食品药品监督管理部门备案。其他保健食品应当报省、自治区、直辖市人民政府食品药品监督管理部门备案。

进口的保健食品应当是出口国(地区)主管部门准许上市销售的产品。

第七十七条 依法应当注册的保健食品，注册时应当提交保健食品的研发报告、产品配方、生产工艺、安全性和保健功能评价、标签、说明书等材料及样品，并提供相关证明文件。国务院食品药品监督管理部门经组织技术审评，对符合安全和功能声称要求的，准予注册；对不符合要求的，不予注册并书面说明理由。对使用保健食品原料目录以外原料的保健食品作出准予注册决定的，应当及时将该原料纳入保健食品原料目录。

依法应当备案的保健食品，备案时应当提交产品配方、生产工艺、标签、说明书以及表明产品安全性和保健功能的材料。

第七十八条 保健食品的标签、说明书不得涉及疾病预防、治疗功能，内容应当真实，与注册或者备案的内容相一致，载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量等，并声明“本品不能代替药物”。保健食品的功能和成分应当与标签、说明书相一致。

第七十九条 保健食品广告除应当符合本法第七十三条第一款的规定外，还应当声明“本品不能代替药物”；其内容应当经生产企业所在地省、自治区、直辖市人民政府食品药品监督

管理部门审查批准，取得保健食品广告批准文件。省、自治区、直辖市人民政府食品药品监督管理部门应当公布并及时更新已经批准的保健食品广告目录以及批准的广告内容。

第八十条 特殊医学用途配方食品应当经国务院食品药品监督管理部门注册。注册时，应当提交产品配方、生产工艺、标签、说明书以及表明产品安全性、营养充足性和特殊医学用途临床效果的材料。

特殊医学用途配方食品广告适用《中华人民共和国广告法》和其他法律、行政法规关于药品广告管理的规定。

第八十一条 婴幼儿配方食品生产企业应当实施从原料进厂到成品出厂的全过程质量控制，对出厂的婴幼儿配方食品实施逐批检验，保证食品安全。

生产婴幼儿配方食品使用的生鲜乳、辅料等食品原料、食品添加剂等，应当符合法律、行政法规的规定和食品安全国家标准，保证婴幼儿生长发育所需的营养成分。

婴幼儿配方食品生产企业应当将食品原料、食品添加剂、产品配方及标签等事项向省、自治区、直辖市人民政府食品药品监督管理部门备案。

婴幼儿配方乳粉的产品配方应当经国务院食品药品监督管理部门注册。注册时，应当提交配方研发报告和其他表明配方科学性、安全性的材料。

不得以分装方式生产婴幼儿配方乳粉，同一企业不得用同一配方生产不同品牌的婴幼儿配方乳粉。

第八十二条 保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉的注册人或者备案人应当对其提交材料的真实性负责。

省级以上人民政府食品药品监督管理部门应当及时公布注册或者备案的保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉目录，并对注册或者备案中获知的企业商业秘密予以保密。

保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉生产企业应当按照注册或者备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产。

第八十三条 生产保健食品，特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品和其他专供特定人群的主辅食品的企业，应当按照良好生产规范的要求建立与所生产食品相适应的生产质量管理体系，定期对该体系的运行情况进行自查，保证其有效运行，并向所在地县级人民政府药品监督管理部门提交自查报告。

第五章 食品检验

第八十四条 食品检验机构按照国家有关认证认可的规定取得资质认定后，方可从事食品检验活动。但是，法律另有规定的除外。

食品检验机构的资质认定条件和检验规范，由国务院药品监督管理部门规定。

符合本法规定的食品检验机构出具的检验报告具有同等效力。

县级以上人民政府应当整合食品检验资源，实现资源共享。

第八十五条 食品检验由食品检验机构指定的检验人独立进行。

检验人应当依照有关法律、法规的规定，并按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假检验报告。

第八十六条 食品检验实行食品检验机构与检验人负责制。食品检验报告应当加盖食品检验机构公章，并有检验人的签名或者盖章。食品检验机构和检验人对出具的食品检验报告负责。

第八十七条 县级以上人民政府药品监督管理部门应当对食品进行定期或者不定期的抽样检验，并依据有关规定公布检验结果，不得免检。进行抽样检验，应当购买抽取的样品，委托符合本法规定的食品检验机构进行检验，并支付相关费用；不得向食品生产经营者收取检验费和其他费用。

第八十八条 对依照本法规定实施的检验结论有异议的，食品生产经营者可以自收到检验结论之日起七个工作日内向实施抽样检验的食品药品监督管理部门或者其上一级食品药品监督管理部门提出复检申请，由受理复检申请的食品药品监督管理部门在公布的复检机构名录中随机确定复检机构进行复检。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。复检机构与初检机构不得为同一机构。复检机构名录由国务院认证认可监督管理、食品药品监督管理、卫生行政、农业行政等部门共同公布。

采用国家规定的快速检测方法对食用农产品进行抽查检测，被抽查人对检测结果有异议的，可以自收到检测结果时起四小时内申请复检。复检不得采用快速检测方法。

第八十九条 食品生产企业可以自行对所生产的食品进行检验，也可以委托符合本法规定的食品检验机构进行检验。

食品行业协会和消费者协会等组织、消费者需要委托食品检验机构对食品进行检验的，应当委托符合本法规定的食品检验机构进行。

第九十条 食品添加剂的检验，适用本法有关食品检验的规定。

第六章 食品进出口

第九十一条 国家出入境检验检疫部门对进出口食品安全实施监督管理。

第九十二条 进口的食品、食品添加剂、食品相关产品应当符合我国食品安全国家标准。

进口的食品、食品添加剂应当经出入境检验检疫机构依照进出口商品检验相关法律、行政法规的规定检验合格。

进口的食品、食品添加剂应当按照国家出入境检验检疫部门的要求随附合格证明材料。

第九十三条 进口尚无食品安全国家标准的食品，由境外出口商、境外生产企业或者其委托的进口商向国务院卫生行政部门提交所执行的相关国家(地区)标准或者国际标准。国务院卫生行政部门对相关标准进行审查，认为符合食品安全要求的，决定暂予适用，并及时制定相应

的食品安全国家标准。进口利用新的食品原料生产的食品或者进口食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，依照本法第三十七条的规定办理。

出入境检验检疫机构按照国务院卫生行政部门的要求，对前款规定的食品、食品添加剂、食品相关产品进行检验。检验结果应当公开。

第九十四条 境外出口商、境外生产企业应当保证向我国出口的食品、食品添加剂、食品相关产品符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并对标签、说明书的内容负责。

进口商应当建立境外出口商、境外生产企业审核制度，重点审核前款规定的内容；审核不合格的，不得进口。

发现进口食品不符合我国食品安全国家标准或者有证据证明可能危害人体健康的，进口商应当立即停止进口，并依照本法第六十三条的规定召回。

第九十五条 境外发生的食品安全事件可能对我国境内造成影响，或者在进口食品、食品添加剂、食品相关产品中发现严重食品安全问题的，国家出入境检验检疫部门应当及时采取风险预警或者控制措施，并向国务院食品药品监督管理、卫生行政、农业行政部门通报。接到通报的部门应当及时采取相应措施。

县级以上人民政府食品药品监督管理部门对国内市场上销售的进口食品、食品添加剂实施监督管理。发现存在严重食品安全问题的，国务院食品药品监督管理部门应当及时向国家出入境检验检疫部门通报。国家出入境检验检疫部门应当及时采取相应措施。

第九十六条 向我国境内出口食品的境外出口商或者代理商、进口食品的进口商应当向国家出入境检验检疫部门备案。向我国境内出口食品的境外食品生产企业应当经国家出入境检验检疫部门注册。已经注册的境外食品生产企业提供虚假材料，或者因其自身的原因致使进口食品发生重大食品安全事故的，国家出入境检验检疫部门应当撤销注册并公告。

国家出入境检验检疫部门应当定期公布已经备案的境外出口商、代理商、进口商和已经注册的境外食品生产企业名单。

第九十七条 进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签；依法应当有说明书的，还应当有中文说明书。标签、说明书应当符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合本条规定的，不得进口。

第九十八条 进口商应当建立食品、食品添加剂进口和销售记录制度，如实记录食品、食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期、生产或者进口批号、保质期、境外出口商和购货者名称、地址及联系方式、交货日期等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

第九十九条 出口食品生产企业应当保证其出口食品符合进口国(地区)的标准或者合同要求。

出口食品生产企业和出口食品原料种植、养殖场应当向国家出入境检验检疫部门备案。

第一百条 国家出入境检验检疫部门应当收集、汇总下列进出口食品安全信息，并及时通报相关部门、机构和企业：

(一) 出入境检验检疫机构对进出口食品实施检验检疫发现的食品安全信息；

(二) 食品行业协会和消费者协会等组织、消费者反映的进口食品安全信息；

(三) 国际组织、境外政府机构发布的风险预警信息及其他食品安全信息，以及境外食品行业协会等组织、消费者反映的食品安全信息；

(四) 其他食品安全信息。

国家出入境检验检疫部门应当对进出口食品的进口商、出口商和出口食品生产企业实施信用管理，建立信用记录，并依法向社会公布。对有不良记录的进口商、出口商和出口食品生产企业，应当加强对其进出口食品的检验检疫。

第一百零一条 国家出入境检验检疫部门可以对向我国境内出口食品的国家(地区)的食品安全管理体系和食品安全状况进行评估和审查，并根据评估和审查结果，确定相应检验检疫要求。

第七章 食品安全事故处置

第一百零二条 国务院组织制定国家食品安全事故应急预案。

县级以上地方人民政府应当根据有关法律、法规的规定和上级人民政府的食品安全事故应急预案以及本行政区域的实际情况，制定本行政区域的食品安全事故应急预案，并报上一级人民政府备案。

食品安全事故应急预案应当对食品安全事故分级、事故处置组织指挥体系与职责、预防预警机制、处置程序、应急保障措施等作出规定。

食品生产经营企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。

第一百零三条 发生食品安全事故的单位应当立即采取措施，防止事故扩大。事故单位和接收病人进行治疗的单位应当及时向事故发生地县级人民政府食品药品监督管理、卫生行政部门报告。

县级以上人民政府质量监督、农业行政等部门在日常监督管理中发现食品安全事故或者接到事故举报，应当立即向同级食品药品监督管理部门通报。

发生食品安全事故，接到报告的县级人民政府食品药品监督管理部门应当按照应急预案的规定向本级人民政府和上级人民政府食品药品监督管理部门报告。县级人民政府和上级人民政府食品药品监督管理部门应当按照应急预案的规定上报。

任何单位和个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

第一百零四条 医疗机构发现其接收的病人属于食源性疾病病人或者疑似病人的，应当按照规定及时将相关信息向所在地县级人民政府卫生行政部门报告。县级人民政府卫生行政部门认为与食品安全有关的，应当及时通报同级食品药品监督管理部门。

县级以上人民政府卫生行政部门在调查处理传染病或者其他突发公共卫生事件中发现与食品安全相关的信息，应当及时通报同级食品药品监督管理部门。

第一百零五条 县级以上人民政府食品药品监督管理部门接到食品安全事故的报告后，应当立即会同同级卫生行政、质量监督、农业行政等部门进行调查处理，并采取下列措施，防止或者减轻社会危害：

(一)开展应急救援工作，组织救治因食品安全事故导致人身伤害的人员；

(二)封存可能导致食品安全事故的食品及其原料，并立即进行检验；对确认属于被污染的食品及其原料，责令食品生产经营者依照本法第六十三条的规定召回或者停止经营；

(三)封存被污染的食品相关产品，并责令进行清洗消毒；

(四)做好信息发布工作，依法对食品安全事故及其处理情况进行发布，并对可能产生的危害加以解释、说明。

发生食品安全事故需要启动应急预案的，县级以上人民政府应当立即成立事故处置指挥机构，启动应急预案，依照前款和应急预案的规定进行处置。

发生食品安全事故，县级以上疾病预防控制机构应当对事故现场进行卫生处理，并对与事故有关的因素开展流行病学调查，有关部门应当予以协助。县级以上疾病预防控制机构应当向同级食品药品监督管理、卫生行政部门提交流行病学调查报告。

第一百零六条 发生食品安全事故，设区的市级以上人民政府食品药品监督管理部门应当立即会同有关部门进行事故责任调查，督促有关部门履行职责，向本级人民政府和上一级人民政府食品药品监督管理部门提出事故责任调查处理报告。

涉及两个以上省、自治区、直辖市的重大食品安全事故由国务院食品药品监督管理部门依照前款规定组织事故责任调查。

第一百零七条 调查食品安全事故，应当坚持实事求是、尊重科学的原则，及时、准确查清事故性质和原因，认定事故责任，提出整改措施。

调查食品安全事故，除了查明事故单位的责任，还应当查明有关监督管理部门、食品检验机构、认证机构及其工作人员的责任。

第一百零八条 食品安全事故调查部门有权向有关单位和个人了解与事故有关的情况，并要求提供相关资料和样品。有关单位和个人应当予以配合，按照要求提供相关资料和样品，不得拒绝。

任何单位和个人不得阻挠、干涉食品安全事故的调查处理。

第八章 监督管理

第一百零九条 县级以上人民政府食品药品监督管理、质量监督部门根据食品安全风险监测、风险评估结果和食品安全状况等，确定监督管理的重点、方式和频次，实施风险分级管理。

县级以上地方人民政府组织本级食品药品监督管理、质量监督、农业行政等部门制定本行政区域的食品安全年度监督管理计划，向社会公布并组织实施。

食品安全年度监督管理计划应当将下列事项作为监督管理的重点：

(一) 专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

(二) 保健食品生产过程中的添加行为和按照注册或者备案的技术要求组织生产的情况，保健食品标签、说明书以及宣传材料中有关功能宣传的情况；

(三) 发生食品安全事故风险较高的食品生产经营者；

(四) 食品安全风险监测结果表明可能存在食品安全隐患的事项。

第一百一十条 县级以上人民政府食品药品监督管理、质量监督部门履行各自食品安全监督管理职责，有权采取下列措施，对生产经营者遵守本法的情况进行监督检查：

(一) 进入生产经营场所实施现场检查；

(二)对生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品进行抽样检验；

(三)查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；

(四)查封、扣押有证据证明不符合食品安全标准或者有证据证明存在安全隐患以及用于违法生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品；

(五)查封违法从事生产经营活动的场所。

第一百一十一条 对食品安全风险评估结果证明食品存在安全隐患，需要制定、修订食品安全标准的，在制定、修订食品安全标准前，国务院卫生行政部门应当及时会同国务院有关部门规定食品中有害物质的临时限量值和临时检验方法，作为生产经营和监督管理的依据。

第一百一十二条 县级以上人民政府食品药品监督管理部门在食品安全监督管理工作中可以采用国家规定的快速检测方法对食品进行抽查检测。

对抽查检测结果表明可能不符合食品安全标准的食品，应当依照本法第八十七条的规定进行检验。抽查检测结果确定有关食品不符合食品安全标准的，可以作为行政处罚的依据。

第一百一十三条 县级以上人民政府食品药品监督管理部门应当建立食品生产经营者食品安全信用档案，记录许可颁发、日常监督检查结果、违法行为查处等情况，依法向社会公布并实时更新；对有不良信用记录的食品生产经营者增加监督检查频次，对违法行为情节严重的食品生产经营者，可以通报投资主管部门、证券监督管理机构和有关的金融机构。

第一百一十四条 食品生产经营过程中存在食品安全隐患，未及时采取措施消除的，县级以上人民政府食品药品监督管理部门可以对食品生产经营者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。食品生产经营者应当立即采取措施，进行整改，消除隐患。责任约谈情况和整改情况应当纳入食品生产经营者食品安全信用档案。

第一百一十五条 县级以上人民政府食品药品监督管理、质量监督等部门应当公布本部门的电子邮件地址或者电话，接受咨询、投诉、举报。接到咨询、投诉、举报，对属于本部门职

责的，应当受理并在法定期限内及时答复、核实、处理；对不属于本部门职责的，应当移交有权处理的部门并书面通知咨询、投诉、举报人。有权处理的部门应当在法定期限内及时处理，不得推诿。对查证属实的举报，给予举报人奖励。

有关部门应当对举报人的信息予以保密，保护举报人的合法权益。举报人举报所在企业的，该企业不得以解除、变更劳动合同或者其他方式对举报人进行打击报复。

第一百一十六条 县级以上人民政府食品药品监督管理、质量监督等部门应当加强对执法人员食品安全法律、法规、标准和专业知识与执法能力等的培训，并组织考核。不具备相应知识和能力的，不得从事食品安全执法工作。

食品生产经营者、食品行业协会、消费者协会等发现食品安全执法人员在执法过程中有违反法律、法规规定的行为以及不规范执法行为的，可以向本级或者上级人民政府食品药品监督管理、质量监督等部门或者监察机关投诉、举报。接到投诉、举报的部门或者机关应当进行核实，并将经核实的情况向食品安全执法人员所在部门通报；涉嫌违法违纪的，按照本法和有关规定处理。

第一百一十七条 县级以上人民政府食品药品监督管理等部门未及时发现食品安全系统性风险，未及时消除监督管理区域内的食品安全隐患的，本级人民政府可以对其主要负责人进行责任约谈。

地方人民政府未履行食品安全职责，未及时消除区域性重大食品安全隐患的，上级人民政府可以对其主要负责人进行责任约谈。

被约谈的食品药品监督管理等部门、地方人民政府应当立即采取措施，对食品安全监督管理工作进行整改。

责任约谈情况和整改情况应当纳入地方人民政府和有关部门食品安全监督管理工作评议、考核记录。

第一百一十八条 国家建立统一的食品安全信息平台，实行食品安全信息统一公布制度。国家食品安全总体情况、食品安全风险警示信息、重大食品安全事故及其调查处理信息和国务院确定需要统一公布的其他信息由国务院食品药品监督管理部门统一公布。食品安全风险警示信息和重大食品安全事故及其调查处理信息的影响限于特定区域的，也可以由有关省、自治区、直辖市人民政府食品药品监督管理部门公布。未经授权不得发布上述信息。

县级以上人民政府食品药品监督管理、质量监督、农业行政部门依据各自职责公布食品安全日常监督管理信息。

公布食品安全信息，应当做到准确、及时，并进行必要的解释说明，避免误导消费者和社会舆论。

第一百一十九条 县级以上地方人民政府食品药品监督管理、卫生行政、质量监督、农业行政部门获知本法规定需要统一公布的信息，应当向上级主管部门报告，由上级主管部门立即报告国务院食品药品监督管理部门；必要时，可以直接向国务院食品药品监督管理部门报告。

县级以上人民政府食品药品监督管理、卫生行政、质量监督、农业行政部门应当相互通报获知的食品安全信息。

第一百二十条 任何单位和个人不得编造、散布虚假食品安全信息。

县级以上人民政府食品药品监督管理部门发现可能误导消费者和社会舆论的食品安全信息，应当立即组织有关部门、专业机构、相关食品生产经营者等进行核实、分析，并及时公布结果。

第一百二十一条 县级以上人民政府食品药品监督管理、质量监督等部门发现涉嫌食品安全犯罪的，应当按照有关规定及时将案件移送公安机关。对移送的案件，公安机关应当及时审查；认为有犯罪事实需要追究刑事责任的，应当立案侦查。

公安机关在食品安全犯罪案件侦查过程中认为没有犯罪事实，或者犯罪事实显著轻微，不需要追究刑事责任，但依法应当追究行政责任的，应当及时将案件移送食品药品监督管理、质量监督等部门和监察机关，有关部门应当依法处理。

公安机关商请食品药品监督管理、质量监督、环境保护等部门提供检验结论、认定意见以及对涉案物品进行无害化处理等协助的，有关部门应当及时提供，予以协助。

第九章 法律责任

第一百二十二条 违反本法规定，未取得食品生产经营许可从事食品生产经营活动，或者未取得食品添加剂生产许可从事食品添加剂生产活动的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂以及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款。

明知从事前款规定的违法行为，仍为其提供生产经营场所或者其他条件的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门责令停止违法行为，没收违法所得，并处五万元以上十万元以下罚款；使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品、食品添加剂生产经营者承担连带责任。

第一百二十三条 违反本法规定，有下列情形之一的，尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，并处十万元以上十五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十五倍以上三十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证，并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留：

(一)用非食品原料生产食品、在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质，或者用回收食品作为原料生产食品，或者经营上述食品；

(二)生产经营营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

(三)经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类，或者生产经营其制品；

(四)经营未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者生产经营未经检验或者检验不合格的肉类制品；

(五)生产经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

(六)生产经营添加药品的食品。

明知从事前款规定的违法行为，仍为其提供生产经营场所或者其他条件的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门责令停止违法行为，没收违法所得，并处十万元以上二十万元以下罚款；使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产者承担连带责任。

违法使用剧毒、高毒农药的，除依照有关法律、法规规定给予处罚外，可以由公安机关依照第一款规定给予拘留。

第一百二十四条 违反本法规定，有下列情形之一的，尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证：

(一)生产经营致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂；

(二)用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产食品、食品添加剂，或者经营上述食品、食品添加剂；

(三)生产经营超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

(四)生产经营腐败变质、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；

(五) 生产经营标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；

(六) 生产经营未按规定注册的保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉，或者未按注册的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产；

(七) 以分装方式生产婴幼儿配方乳粉，或者同一企业以同一配方生产不同品牌的婴幼儿配方乳粉；

(八) 利用新的食品原料生产食品，或者生产食品添加剂新品种，未通过安全性评估；

(九) 食品生产经营者在食品药品监督管理部门责令其召回或者停止经营后，仍拒不召回或者停止经营。

除前款和本法第一百二十三条、第一百二十五条规定的情形外，生产经营不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂的，依照前款规定给予处罚。

生产食品相关产品新品种，未通过安全性评估，或者生产不符合食品安全标准的食品相关产品的，由县级以上人民政府质量监督部门依照第一款规定给予处罚。

第一百二十五条 违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证：

(一) 生产经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

(二) 生产经营无标签的预包装食品、食品添加剂或者标签、说明书不符合本法规定的食品、食品添加剂；(三) 生产经营转基因食品未按规定进行标示；

(四) 食品生产经营者采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

生产经营的食品、食品添加剂的标签、说明书存在瑕疵但不影响食品安全且不会对消费者造成误导的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门责令改正；拒不改正的，处二千元以下罚款。

第一百二十六条 违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证：

(一)食品、食品添加剂生产者未按规定对采购的食品原料和生产的食品、食品添加剂进行检验；

(二)食品生产经营企业未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备或者培训、考核食品安全管理人员；

(三)食品、食品添加剂生产经营者进货时未查验许可证和相关证明文件，或者未按规定建立并遵守进货查验记录、出厂检验记录和销售记录制度；

(四)食品生产经营企业未制定食品安全事故处置方案；

(五)餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前未经洗净、消毒或者清洗消毒不合格，或者餐饮服务设施、设备未按规定定期维护、清洗、校验；

(六)食品生产经营者安排未取得健康证明或者患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作；

(七)食品经营者未按规定要求销售食品；

(八)保健食品生产企业未按规定向食品药品监督管理部门备案，或者未按备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产；

(九)婴幼儿配方食品生产企业未将食品原料、食品添加剂、产品配方、标签等向食品药品监督管理部门备案；

(十)特殊食品生产企业未按规定建立生产质量管理体系并有效运行,或者未定期提交自查报告;

(十一)食品生产经营者未定期对食品安全状况进行检查评价,或者生产经营条件发生变化,未按规定处理;

(十二)学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位未按规定履行食品安全管理责任;

(十三)食品生产企业、餐饮服务提供者未按规定制定、实施生产经营过程控制要求。

餐具、饮具集中消毒服务单位违反本法规定用水,使用洗涤剂、消毒剂,或者出厂的餐具、饮具未按规定检验合格并随附消毒合格证明,或者未按规定在独立包装上标注相关内容的,由县级以上人民政府卫生行政部门依照前款规定给予处罚。

食品相关产品生产者未按规定对生产的食品相关产品进行检验的,由县级以上人民政府质量监督部门依照第一款规定给予处罚。

食用农产品销售者违反本法第六十五条规定的,由县级以上人民政府食品药品监督管理部门依照第一款规定给予处罚。

第一百二十七条 对食品生产加工小作坊、食品摊贩等的违法行为的处罚,依照省、自治区、直辖市制定的具体管理办法执行。

第一百二十八条 违反本法规定,事故单位在发生食品安全事故后未进行处置、报告的,由有关主管部门按照各自职责分工责令改正,给予警告;隐匿、伪造、毁灭有关证据的,责令停产停业,没收违法所得,并处十万元以上五十万元以下罚款;造成严重后果的,吊销许可证。

第一百二十九条 违反本法规定,有下列情形之一的,由出入境检验检疫机构依照本法第一百二十四条的规定给予处罚:

(一)提供虚假材料，进口不符合我国食品安全国家标准的食品、食品添加剂、食品相关产品；

(二)进口尚无食品安全国家标准的食品，未提交所执行的标准并经国务院卫生行政部门审查，或者进口利用新的食品原料生产的食品或者进口食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，未通过安全性评估；

(三)未遵守本法的规定出口食品；

(四)进口商在有关主管部门责令其依照本法规定召回进口的食品后，仍拒不召回。

违反本法规定，进口商未建立并遵守食品、食品添加剂进口和销售记录制度、境外出口商或者生产企业审核制度的，由出入境检验检疫机构依照本法第一百二十六条的规定给予处罚。

第一百三十条 违反本法规定，集中交易市场的开办者、柜台出租者、展销会的举办者允许未依法取得许可的食品经营者进入市场销售食品，或者未履行检查、报告等义务的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门责令改正，没收违法所得，并处五万元以上二十万元以下罚款；造成严重后果的，责令停业，直至由原发证部门吊销许可证；使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品经营者承担连带责任。

食用农产品批发市场违反本法第六十四条规定的，依照前款规定承担责任。

第一百三十一条 违反本法规定，网络食品交易第三方平台提供者未对入网食品经营者进行实名登记、审查许可证，或者未履行报告、停止提供网络交易平台服务等义务的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门责令改正，没收违法所得，并处五万元以上二十万元以下罚款；造成严重后果的，责令停业，直至由原发证部门吊销许可证；使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品经营者承担连带责任。

消费者通过网络食品交易第三方平台购买食品，其合法权益受到损害的，可以向入网食品经营者或者食品生产者要求赔偿。网络食品交易第三方平台提供者不能提供入网食品经营者的真实名称、地址和有效联系方式的，由网络食品交易第三方平台提供者赔偿。网络食品交易第

三方平台提供者赔偿后,有权向入网食品经营者或者食品生产者追偿。网络食品交易第三方平台提供者作出更有利于消费者承诺的,应当履行其承诺。

第一百三十二条 违反本法规定,未按要求进行食品贮存、运输和装卸的,由县级以上人民政府食品药品监督管理等部门按照各自职责分工责令改正,给予警告;拒不改正的,责令停产停业,并处一万元以上五万元以下罚款;情节严重的,吊销许可证。

第一百三十三条 违反本法规定,拒绝、阻挠、干涉有关部门、机构及其工作人员依法开展食品安全监督检查、事故调查处理、风险监测和风险评估的,由有关主管部门按照各自职责分工责令停产停业,并处二千元以上五万元以下罚款;情节严重的,吊销许可证;构成违反治安管理行为的,由公安机关依法给予治安管理处罚。

违反本法规定,对举报人以解除、变更劳动合同或者其他方式打击报复的,应当依照有关法律的规定承担责任。

第一百三十四条 食品生产经营者在一年内累计三次因违反本法规定受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的,由食品药品监督管理部门责令停产停业,直至吊销许可证。

第一百三十五条 被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内不得申请食品生产经营许可,或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的,终身不得从事食品生产经营管理工作,也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

食品生产经营者聘用人员违反前两款规定的,由县级以上人民政府食品药品监督管理部门吊销许可证。

第一百三十六条 食品经营者履行了本法规定的进货查验等义务,有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准,并能如实说明其进货来源的,可以免于处罚,但应当依法没收其不符合食品安全标准的食品;造成人身、财产或者其他损害的,依法承担赔偿责任。

第一百三十七条 违反本法规定，承担食品安全风险监测、风险评估工作的技术机构、技术人员提供虚假监测、评估信息的，依法对技术机构直接负责的主管人员和技术人员给予撤职、开除处分；有执业资格的，由授予其资格的主管部门吊销执业证书。

第一百三十八条 违反本法规定，食品检验机构、食品检验人员出具虚假检验报告的，由授予其资质的主管部门或者机构撤销该食品检验机构的检验资质，没收所收取的检验费用，并处检验费用五倍以上十倍以下罚款，检验费用不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；依法对食品检验机构直接负责的主管人员和食品检验人员给予撤职或者开除处分；导致发生重大食品安全事故的，对直接负责的主管人员和食品检验人员给予开除处分。

违反本法规定，受到开除处分的食品检验机构人员，自处分决定作出之日起十年内不得从事食品检验工作；因食品安全违法行为受到刑事处罚或者因出具虚假检验报告导致发生重大食品安全事故受到开除处分的食品检验机构人员，终身不得从事食品检验工作。食品检验机构聘用不得从事食品检验工作的人员的，由授予其资质的主管部门或者机构撤销该食品检验机构的检验资质。

食品检验机构出具虚假检验报告，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

第一百三十九条 违反本法规定，认证机构出具虚假认证结论，由认证认可监督管理部门没收所收取的认证费用，并处认证费用五倍以上十倍以下罚款，认证费用不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；情节严重的，责令停业，直至撤销认证机构批准文件，并向社会公布；对直接负责的主管人员和负有直接责任的认证人员，撤销其执业资格。

认证机构出具虚假认证结论，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

第一百四十条 违反本法规定，在广告中对食品作虚假宣传，欺骗消费者，或者发布未取得批准文件、广告内容与批准文件不一致的保健食品广告的，依照《中华人民共和国广告法》的规定给予处罚。

广告经营者、发布者设计、制作、发布虚假食品广告，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

社会团体或者其他组织、个人在虚假广告或者其他虚假宣传中向消费者推荐食品，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

违反本法规定，食品药品监督管理等部门、食品检验机构、食品行业协会以广告或者其他形式向消费者推荐食品，消费者组织以收取费用或者其他牟取利益的方式向消费者推荐食品的，由有关主管部门没收违法所得，依法对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予记大过、降级或者撤职处分；情节严重的，给予开除处分。

对食品作虚假宣传且情节严重的，由省级以上人民政府食品药品监督管理部门决定暂停销售该食品，并向社会公布；仍然销售该食品的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门没收违法所得和违法销售的食品，并处二万元以上五万元以下罚款。

第一百四十一条 违反本法规定，编造、散布虚假食品安全信息，构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

媒体编造、散布虚假食品安全信息的，由有关主管部门依法给予处罚，并对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予处分；使公民、法人或者其他组织的合法权益受到损害的，依法承担消除影响、恢复名誉、赔偿损失、赔礼道歉等民事责任。

第一百四十二条 违反本法规定，县级以上地方人民政府有下列行为之一的，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予记大过处分；情节较重的，给予降级或者撤职处分；情节严重的，给予开除处分；造成严重后果的，其主要负责人还应当引咎辞职：

(一)对发生在本行政区域内的食品安全事故，未及时组织协调有关部门开展有效处置，造成不良影响或者损失；

(二)对本行政区域内涉及多环节的区域性食品安全问题，未及时组织整治，造成不良影响或者损失；

(三)隐瞒、谎报、缓报食品安全事故；

(四)本行政区域内发生特别重大食品安全事故，或者连续发生重大食品安全事故。

第一百四十三条 违反本法规定，县级以上地方人民政府有下列行为之一的，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予警告、记过或者记大过处分；造成严重后果的，给予降级或者撤职处分：

(一)未确定有关部门的食品安全监督管理职责，未建立健全食品安全全程监督管理工作机制和信息共享机制，未落实食品安全监督管理责任制；

(二)未制定本行政区域的食品安全事故应急预案，或者发生食品安全事故后未按规定立即成立事故处置指挥机构、启动应急预案。

第一百四十四条 违反本法规定，县级以上人民政府食品药品监督管理、卫生行政、质量监督、农业行政等部门有下列行为之一的，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予记大过处分；情节较重的，给予降级或者撤职处分；情节严重的，给予开除处分；造成严重后果的，其主要负责人还应当引咎辞职：

(一)隐瞒、谎报、缓报食品安全事故；

(二)未按规定查处食品安全事故，或者接到食品安全事故报告未及时处理，造成事故扩大或者蔓延；

(三)经食品安全风险评估得出食品、食品添加剂、食品相关产品不安全结论后，未及时采取相应措施，造成食品安全事故或者不良社会影响；

(四)对不符合条件的申请人准予许可，或者超越法定职权准予许可；

(五)不履行食品安全监督管理职责，导致发生食品安全事故。

第一百四十五条 违反本法规定，县级以上人民政府食品药品监督管理、卫生行政、质量监督、农业行政等部门有下列行为之一，造成不良后果的，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予警告、记过或者记大过处分；情节较重的，给予降级或者撤职处分；情节严重的，给予开除处分：

(一)在获知有关食品安全信息后，未按规定向上级主管部门和本级人民政府报告，或者未按规定相互通报；

(二)未按规定公布食品安全信息；

(三)不履行法定职责，对查处食品安全违法行为不配合，或者滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊。

第一百四十六条 食品药品监督管理、质量监督等部门在履行食品安全监督管理职责过程中，违法实施检查、强制等执法措施，给生产经营者造成损失的，应当依法予以赔偿，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员依法给予处分。

第一百四十七条 违反本法规定，造成人身、财产或者其他损害的，依法承担赔偿责任。生产经营者财产不足以同时承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金时，先承担民事赔偿责任。

第一百四十八条 消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害的，可以向经营者要求赔偿损失，也可以向生产者要求赔偿损失。接到消费者赔偿要求的生产经营者，应当实行首负责任制，先行赔付，不得推诿；属于生产者责任的，经营者赔偿后有权向生产者追偿；属于经营者责任的，生产者赔偿后有权向经营者追偿。

生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或者经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金；增加赔

偿的金额不足一千元，为一千元。但是，食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵的除外。

第一百四十九条 违反本法规定，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

第十章 附则

第一百五十条 本法下列用语的含义：

食品，指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是中药材的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。

食品安全，指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

预包装食品，指预先定量包装或者制作在包装材料、容器中的食品。

食品添加剂，指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质，包括营养强化剂。

用于食品的包装材料和容器，指包装、盛放食品或者食品添加剂用的纸、竹、木、金属、搪瓷、陶瓷、塑料、橡胶、天然纤维、化学纤维、玻璃等制品和直接接触食品或者食品添加剂的涂料。

用于食品生产经营的工具、设备，指在食品或者食品添加剂生产、销售、使用过程中直接接触食品或者食品添加剂的机械、管道、传送带、容器、用具、餐具等。

用于食品的洗涤剂、消毒剂，指直接用于洗涤或者消毒食品、餐具、饮具以及直接接触食品的工具、设备或者食品包装材料和容器的物质。

食品保质期，指食品在标明的贮存条件下保持品质的期限。

食源性疾病，指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，包括食物中毒。

食品安全事故，指食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。

第一百五十一条 转基因食品和食盐的食品安全管理，本法未作规定的，适用其他法律、行政法规的规定。

第一百五十二条 铁路、民航运营中食品安全的管理办法由国务院食品药品监督管理部门会同国务院有关部门依照本法制定。

保健食品的具体管理办法由国务院食品药品监督管理部门依照本法制定。

食品相关产品生产活动的具体管理办法由国务院质量监督部门依照本法制定。

国境口岸食品的监督管理由出入境检验检疫机构依照本法以及有关法律、行政法规的规定实施。

军队专用食品和自供食品的食品安全管理办法由中央军事委员会依照本法制定。

第一百五十三条 国务院根据实际需要，可以对食品安全监督管理体制作出调整。

第一百五十四条 本法自 2015 年 10 月 1 日起施行。

食品安全法实施条例

第一章 总 则

第一条 根据《中华人民共和国食品安全法》(以下简称食品安全法),制定本条例。

第二条 县级以上地方人民政府应当履行食品安全法规定的职责;加强食品安全监督管理能力建设,为食品安全监督管理工作提供保障;建立健全食品安全监督管理部门的协调配合机制,整合、完善食品安全信息网络,实现食品安全信息共享和食品检验等技术资源的共享。

第三条 食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动,建立健全食品安全管理制度,采取有效管理措施,保证食品安全。

食品生产经营者对其生产经营的食品安全负责,对社会和公众负责,承担社会责任。

第四条 食品安全监督管理部门应当依照食品安全法和本条例的规定公布食品安全信息,为公众咨询、投诉、举报提供方便;任何组织和个人有权向有关部门了解食品安全信息。

第二章 食品安全风险监测和评估

第五条 食品安全法第十一条规定的国家食品安全风险监测计划,由国务院卫生行政部门会同国务院质量监督、工商行政管理和国家食品药品监督管理以及国务院商务、工业和信息化等部门,根据食品安全风险评估、食品安全标准制定与修订、食品安全监督管理等工作的需要制定。

第六条 省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门应当组织同级质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理、商务、工业和信息化等部门,依照食品安全法第十一条的规定,制定本行政区域的食品安全风险监测方案,报国务院卫生行政部门备案。

国务院卫生行政部门应当将备案情况向国务院质量监督、工商行政管理和国家食品药品监督管理以及国务院商务、工业和信息化等部门通报。

第七条 国务院卫生行政部门会同有关部门除依照食品安全法第十二条的规定对国家食品安全风险监测计划作出调整外，必要时，还应当依据医疗机构报告的有关疾病信息调整国家食品安全风险监测计划。

国家食品安全风险监测计划作出调整后，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门应当结合本行政区域的具体情况，对本行政区域的食品安全风险监测方案作出相应调整。

第八条 医疗机构发现其接收的病人属于食源性疾病病人、食物中毒病人，或者疑似食源性疾病病人、疑似食物中毒病人的，应当及时向所在地县级人民政府卫生行政部门报告有关疾病信息。

接到报告的卫生行政部门应当汇总、分析有关疾病信息，及时向本级人民政府报告，同时报告上级卫生行政部门；必要时，可以直接向国务院卫生行政部门报告，同时报告本级人民政府和上级卫生行政部门。

第九条 食品安全风险监测工作由省级以上人民政府卫生行政部门会同同级质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理等部门确定的技术机构承担。

承担食品安全风险监测工作的技术机构应当根据食品安全风险监测计划和监测方案开展监测工作，保证监测数据真实、准确，并按照食品安全风险监测计划和监测方案的要求，将监测数据和分析结果报送省级以上人民政府卫生行政部门和下达监测任务的部门。

食品安全风险监测工作人员采集样品、收集相关数据，可以进入相关食用农产品种植养殖、食品生产、食品流通或者餐饮服务场所。采集样品，应当按照市场价格支付费用。

第十条 食品安全风险监测分析结果表明可能存在食品安全隐患的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门应当及时将相关信息通报本行政区域设区的市级和县级人民政府及其卫生行政部门。

第十一条 国务院卫生行政部门应当收集、汇总食品安全风险监测数据和分析结

果，并向国务院质量监督、工商行政管理和国家食品药品监督管理以及国务院商务、工业和信息化等部门通报。

第十二条 有下列情形之一的，国务院卫生行政部门应当组织食品安全风险评估工作：

- (一)为制定或者修订食品安全国家标准提供科学依据需要进行风险评估的；
- (二)为确定监督管理的重点领域、重点品种需要进行风险评估的；
- (三)发现新的可能危害食品安全的因素的；
- (四)需要判断某一因素是否构成食品安全隐患的；
- (五)国务院卫生行政部门认为需要进行风险评估的其他情形。

第十三条 国务院农业行政、质量监督、工商行政管理和国家食品药品监督管理等有关部门依照食品安全法第十五条规定向国务院卫生行政部门提出食品安全风险评估建议，应当提供下列信息和资料：

- (一)风险的来源和性质；
- (二)相关检验数据和结论；
- (三)风险涉及范围；
- (四)其他有关信息和资料。

县级以上地方农业行政、质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理等有关部门应当协助收集前款规定的食品安全风险评估信息和资料。

第十四条 省级以上人民政府卫生行政、农业行政部门应当及时相互通报食品安全风险监测和食用农产品质量安全风险监测的相关信息。

国务院卫生行政、农业行政部门应当及时相互通报食品安全风险评估结果和食用农产品质量安全风险评估结果等相关信息。

第三章 食品安全标准

第十五条 国务院卫生行政部门会同国务院农业行政、质量监督、工商行政管理和国家食品药品监督管理以及国务院商务、工业和信息化等部门制定食品安全国家标

准规划及其实施计划。制定食品安全国家标准规划及其实施计划，应当公开征求意见。

第十六条 国务院卫生行政部门应当选择具备相应技术能力的单位起草食品安全国家标准草案。提倡由研究机构、教育机构、学术团体、行业协会等单位，共同起草食品安全国家标准草案。

国务院卫生行政部门应当将食品安全国家标准草案向社会公布，公开征求意见。

第十七条 食品安全法第二十三条规定的食品安全国家标准审评委员会由国务院卫生行政部门负责组织。

食品安全国家标准审评委员会负责审查食品安全国家标准草案的科学性和实用性等内容。

第十八条 省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门应当将企业依照食品安全法第二十五条规定报送备案的企业标准，向同级农业行政、质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理、商务、工业和信息化等部门通报。

第十九条 国务院卫生行政部门和省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门应当会同同级农业行政、质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理、商务、工业和信息化等部门，对食品安全国家标准和食品安全地方标准的执行情况分别进行跟踪评价，并应当根据评价结果适时组织修订食品安全标准。

国务院和省、自治区、直辖市人民政府的农业行政、质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理、商务、工业和信息化等部门应当收集、汇总食品安全标准在执行过程中存在的问题，并及时向同级卫生行政部门通报。

食品生产经营者、食品行业协会发现食品安全标准在执行过程中存在问题的，应当立即向食品安全监督管理部门报告。

第四章 食品生产经营

第二十条 设立食品生产企业，应当预先核准企业名称，依照食品安全法的规定取得食品生产许可后，办理工商登记。县级以上质量监督部门依照有关法律、行政法规规定审核相关资料、核查生产场所、检验相关产品；对相关资料、场所符合规

定要求以及相关产品符合食品安全标准或者要求的，应当作出准予许可的决定。

其他食品生产经营者应当在依法取得相应的食品生产许可、食品流通许可、餐饮服务许可后，办理工商登记。法律、法规对食品生产加工小作坊和食品摊贩另有规定的，依照其规定。

食品生产许可、食品流通许可和餐饮服务许可的有效期为3年。

第二十一条 食品生产经营者的生产经营条件发生变化，不符合食品生产经营要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故的潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级质量监督、工商行政管理或者食品药品监督管理部门报告；需要重新办理许可手续的，应当依法办理。

县级以上质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门应当加强对食品生产经营者生产经营活动的日常监督检查；发现不符合食品生产经营要求情形的，应当责令立即纠正，并依法予以处理；不再符合生产经营许可条件的，应当依法撤销相关许可。

第二十二条 食品生产经营企业应当依照食品安全法第三十二条的规定组织职工参加食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和其他食品安全知识，并建立培训档案。

第二十三条 食品生产经营者应当依照食品安全法第三十四条的规定建立并执行从业人员健康检查制度和健康档案制度。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的疾病的，食品生产经营者应当将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

食品生产经营人员依照食品安全法第三十四条第二款规定进行健康检查，其检查项目等事项应当符合所在地省、自治区、直辖市的规定。

第二十四条 食品生产经营企业应当依照食品安全法第三十六条第二款、第三十七条第一款、第三十九条第二款的规定建立进货查验记录制度、食品出厂检验记录制

度，如实记录法律规定记录的事项，或者保留载有相关信息的进货或者销售票据。记录、票据的保存期限不得少于2年。

第二十五条 实行集中统一采购原料的集团性食品生产企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和产品合格证明文件，进行进货查验记录；对无法提供合格证明文件的食品原料，应当依照食品安全标准进行检验。

第二十六条 食品生产企业应当建立并执行原料验收、生产过程安全管理、贮存管理、设备管理、不合格产品管理等食品安全管理制度，不断完善食品安全保障体系，保证食品安全。

第二十七条 食品生产企业应当就下列事项制定并实施控制要求，保证出厂的食品符合食品安全标准：

- (一)原料采购、原料验收、投料等原料控制；
- (二)生产工序、设备、贮存、包装等生产关键环节控制；
- (三)原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制；
- (四)运输、交付控制。

食品生产过程中有不符控制要求情形的，食品生产企业应当立即查明原因并采取整改措施。

第二十八条 食品生产企业除依照食品安全法第三十六条、第三十七条规定进行进货查验记录和食品出厂检验记录外，还应当如实记录食品生产过程的安全管理情况。记录的保存期限不得少于2年。

第二十九条 从事食品批发业务的经营企业销售食品，应当如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、购货者名称及联系方式、销售日期等内容，或者保留载有相关信息的销售票据。记录、票据的保存期限不得少于2年。

第三十条 国家鼓励食品生产经营者采用先进技术手段，记录食品安全法和本条例要求记录的事项。

第三十一条 餐饮服务提供者应当制定并实施原料采购控制要求，确保所购原料

符合食品安全标准。

餐饮服务提供者在制作加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用。

第三十二条 餐饮服务提供企业应当定期维护食品加工、贮存、陈列等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

餐饮服务提供者应当按照要求对餐具、饮具进行清洗、消毒，不得使用未经清洗和消毒的餐具、饮具。

第三十三条 对依照食品安全法第五十三条规定被召回的食品，食品生产者应当进行无害化处理或者予以销毁，防止其再次流入市场。对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。

县级以上质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门应当将食品生产者召回不符合食品安全标准的食品的情况，以及食品经营者停止经营不符合食品安全标准的食品的情况，记入食品生产经营者食品安全信用档案。

第五章 食品检验

第三十四条 申请人依照食品安全法第六十条第三款规定向承担复检工作的食品检验机构(以下称复检机构)申请复检，应当说明理由。

复检机构名录由国务院认证认可监督管理、卫生行政、农业行政等部门共同公布。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。

复检机构由复检申请人自行选择。复检机构与初检机构不得为同一机构。

第三十五条 食品生产经营者对依照食品安全法第六十条规定进行的抽样检验结论有异议申请复检，复检结论表明食品合格的，复检费用由抽样检验的部门承担；复检结论表明食品不合格的，复检费用由食品生产经营者承担。

第六章 食品进出口

第三十六条 进口食品的进口商应当持合同、发票、装箱单、提单等必要的凭证

和相关批准文件，向海关报关地的出入境检验检疫机构报检。进口食品应当经出入境检验检疫机构检验合格。海关凭出入境检验检疫机构签发的通关证明放行。

第三十七条 进口尚无食品安全国家标准的食品，或者首次进口食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，进口商应当向出入境检验检疫机构提交依照食品安全法第六十三条规定取得的许可证明文件，出入境检验检疫机构应当按照国务院卫生行政部门的要求进行检验。

第三十八条 国家出入境检验检疫部门在进口食品中发现食品安全国家标准未规定且可能危害人体健康的物质，应当按照食品安全法第十二条的规定向国务院卫生行政部门通报。

第三十九条 向我国境内出口食品的境外食品生产企业依照食品安全法第六十五条规定进行注册，其注册有效期为4年。已经注册的境外食品生产企业提供虚假材料，或者因境外食品生产企业的原因致使相关进口食品发生重大食品安全事故的，国家出入境检验检疫部门应当撤销注册，并予以公告。

第四十条 进口的食品添加剂应当有中文标签、中文说明书。标签、说明书应当符合食品安全法和我国其他有关法律、行政法规的规定以及食品安全国家标准的要求，载明食品添加剂的原产地和境内代理商的名称、地址、联系方式。食品添加剂没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合本条规定的，不得进口。

第四十一条 出入境检验检疫机构依照食品安全法第六十二条规定对进口食品实施检验，依照食品安全法第六十八条规定对出口食品实施监督、抽检，具体办法由国家出入境检验检疫部门制定。

第四十二条 国家出入境检验检疫部门应当建立信息收集网络，依照食品安全法第六十九条的规定，收集、汇总、通报下列信息：

- (一) 出入境检验检疫机构对进出口食品实施检验检疫发现的食品安全信息；
- (二) 行业协会、消费者反映的进口食品安全信息；
- (三) 国际组织、境外政府机构发布的食品安全信息、风险预警信息，以及境外行

业协会等组织、消费者反映的食品安全信息；

(四)其他食品安全信息。

接到通报的部门必要时应当采取相应处理措施。

食品安全监督管理部门应当及时将获知的涉及进出口食品安全的信息向国家出入境检验检疫部门通报。

第七章 食品安全事故处置

第四十三条 发生食品安全事故的单位对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备等，应当立即采取封存等控制措施，并自事故发生之时起2小时内向所在地县级人民政府卫生行政部门报告。

第四十四条 调查食品安全事故，应当坚持实事求是、尊重科学的原则，及时、准确查清事故性质和原因，认定事故责任，提出整改措施。

参与食品安全事故调查的部门应当在卫生行政部门的统一组织协调下分工协作、相互配合，提高事故调查处理的工作效率。

食品安全事故的调查处理办法由国务院卫生行政部门会同国务院有关部门制定。

第四十五条 参与食品安全事故调查的部门有权向有关单位和个人了解与事故有关的情况，并要求提供相关资料和样品。

有关单位和个人应当配合食品安全事故调查处理工作，按照要求提供相关资料和样品，不得拒绝。

第四十六条 任何单位或者个人不得阻挠、干涉食品安全事故的调查处理。

第八章 监督管理

第四十七条 县级以上地方人民政府依照食品安全法第七十六条规定制定的食品安全年度监督管理计划，应当包含食品抽样检验的内容。对专供婴幼儿、老年人、病人等特定人群的主辅食品，应当重点加强抽样检验。

县级以上农业行政、质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门应当按照食品安全年度监督管理计划进行抽样检验。抽样检验购买样品所需费用和检验费等，

由同级财政列支。

第四十八条 县级人民政府应当统一组织、协调本级卫生行政、农业行政、质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门，依法对本行政区域内的食品生产经营者进行监督管理；对发生食品安全事故风险较高的食品生产经营者，应当重点加强监督管理。

在国务院卫生行政部门公布食品安全风险警示信息，或者接到所在地省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门依照本条例第十条规定通报的食品安全风险监测信息后，设区的市级和县级人民政府应当立即组织本级卫生行政、农业行政、质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门采取有针对性的措施，防止发生食品安全事故。

第四十九条 国务院卫生行政部门应当根据疾病信息和监督管理信息等，对发现的添加或者可能添加到食品中的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质的名录及检测方法予以公布；国务院质量监督、工商行政管理和国家食品药品监督管理部门应当采取相应的监督管理措施。

第五十条 质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门在食品安全监督管理工作中可以采用国务院质量监督、工商行政管理和国家食品药品监督管理部门认定的快速检测方法对食品进行初步筛查；对初步筛查结果表明可能不符合食品安全标准的食品，应当依照食品安全法第六十条第三款的规定进行检验。初步筛查结果不得作为执法依据。

第五十一条 食品安全法第八十二条第二款规定的食品安全日常监督管理信息包括：

- (一) 依照食品安全法实施行政许可的情况；
- (二) 责令停止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品的名录；
- (三) 查处食品生产经营违法行为的情况；
- (四) 专项检查整治工作情况；
- (五) 法律、行政法规规定的其他食品安全日常监督管理信息。

前款规定的信息涉及两个以上食品安全监督管理部门职责的，由相关部门联合公布。

第五十二条 食品安全监督管理部门依照食品安全法第八十二条规定公布信息，应当同时对有关食品可能产生的危害进行解释、说明。

第五十三条 卫生行政、农业行政、质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理等部门应当公布本单位的电子邮件地址或者电话，接受咨询、投诉、举报；对接到的咨询、投诉、举报，应当依照食品安全法第八十条的规定进行答复、核实、处理，并对咨询、投诉、举报和答复、核实、处理的情况予以记录、保存。

第五十四条 国务院工业和信息化、商务等部门依据职责制定食品行业的发展规划和产业政策，采取措施推进产业结构优化，加强对食品行业诚信体系建设的指导，促进食品行业健康发展。

第九章 法律责任

第五十五条 食品生产经营者的生产经营条件发生变化，未依照本条例第二十一条规定处理的，由有关主管部门责令改正，给予警告；造成严重后果的，依照食品安全法第八十五条的规定给予处罚。

第五十六条 餐饮服务提供者未依照本条例第三十一条第一款规定制定、实施原料采购控制要求的，依照食品安全法第八十六条的规定给予处罚。

餐饮服务提供者未依照本条例第三十一条第二款规定检查待加工的食品及原料，或者发现有腐败变质或者其他感官性状异常仍加工、使用的，依照食品安全法第八十五条的规定给予处罚。

第五十七条 有下列情形之一的，依照食品安全法第八十七条的规定给予处罚：

(一)食品生产企业未依照本条例第二十六条规定建立、执行食品安全管理制度的；

(二)食品生产企业未依照本条例第二十七条规定制定、实施生产过程控制要求，或者食品生产过程中有不符合控制要求的情形未依照规定采取整改措施的；

(三) 食品生产企业未依照本条例第二十八条规定记录食品生产过程的安全管理情况并保存相关记录的;

(四) 从事食品批发业务的经营企业未依照本条例第二十九条规定记录、保存销售信息或者保留销售票据的;

(五) 餐饮服务提供企业未依照本条例第三十二条第一款规定定期维护、清洗、校验设施、设备的;

(六) 餐饮服务提供者未依照本条例第三十二条第二款规定对餐具、饮具进行清洗、消毒, 或者使用未经清洗和消毒的餐具、饮具的。

第五十八条 进口不符合本条例第四十条规定的食品添加剂的, 由出入境检验检疫机构没收违法进口的食品添加剂; 违法进口的食品添加剂货值金额不足 1 万元的, 并处 2000 元以上 5 万元以下罚款; 货值金额 1 万元以上的, 并处货值金额 2 倍以上 5 倍以下罚款。

第五十九条 医疗机构未依照本条例第八条规定报告有关疾病信息的, 由卫生行政部门责令改正, 给予警告。

第六十条 发生食品安全事故的单位未依照本条例第四十三条规定采取措施并报告的, 依照食品安全法第八十八条的规定给予处罚。

第六十一条 县级以上地方人民政府不履行食品安全监督管理法定职责, 本行政区域出现重大食品安全事故、造成严重社会影响的, 依法对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予记大过、降级、撤职或者开除的处分。

县级以上卫生行政、农业行政、质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门或者其他有关行政部门不履行食品安全监督管理法定职责、日常监督检查不到位或者滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊的, 依法对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予记大过或者降级的处分; 造成严重后果的, 给予撤职或者开除的处分; 其主要负责人应当引咎辞职。

第十章 附 则

第六十二条 本条例下列用语的含义：

食品安全风险评估，指对食品、食品添加剂中生物性、化学性和物理性危害对人体健康可能造成的不良影响所进行的科学评估，包括危害识别、危害特征描述、暴露评估、风险特征描述等。

餐饮服务，指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品和消费场所及设施的服务活动。

第六十三条 食用农产品质量安全风险监测和风险评估由县级以上人民政府农业行政部门依照《中华人民共和国农产品质量安全法》的规定进行。

国境口岸食品的监督管理由出入境检验检疫机构依照食品安全法和本条例以及有关法律、行政法规的规定实施。

食品药品监督管理部门对声称具有特定保健功能的食品实行严格监管，具体办法由国务院另行制定。

第六十四条 本条例自公布之日起施行。

营养与健康学校指南

第一章 总则

第一条 根据《“健康中国 2030”规划纲要》、《健康中国行动（2019—2030年）》和《国民营养计划（2017—2030年）》的要求，为指导和规范营养与健康学校建设，制定本指南。

第二条 本指南适用于全日制普通中、小学校营养与健康学校的建设，普通高校、中等职业学校、幼儿园建设营养与健康学校可参照执行。

第二章 基本要求

第三条 学校食堂和校外供餐单位要依法取得食品经营许可证。

第四条 连续3年未发生因自身原因引起的突发公共卫生事件，连续2年未受过相关的行政处罚。

第五条 严格遵守国家相关法律法规，禁止非法交易、食用野生动物，落实卫生防疫相关规定和要求。

第三章 组织管理

第六条 按照《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国教育法》、《学校卫生工作条例》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》、《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律法规，制定营养与健康相关规章制度。

第七条 将营养与健康学校建设纳入到工作规划，并提供人员、资金等保障。

第八条 设立由学校领导、后勤、工会和食堂管理等部门人员组成的营养与健康学校工作领导小组，学校主要领导担任负责人。

第九条 建立防范和抵制食物浪费制度，并采取措施予以落实。

第四章 健康教育

第十条 建立健全健康教育制度，拓展健康教育课程资源。将食品安全、合理膳食、卫生防疫、科学运动、口腔健康、视力保护、心理健康等纳入健康教育教学内容，完善并实施教学评价与质量监控。

营造珍惜食物、节约为荣的氛围。重点培养学生珍惜食物的认识，不偏食不挑食，读懂食品标签标识，养成勤俭节约的良好习惯。

第十一条 明确健康教育课程课时安排。以班级为单位的健康教育课程开课率达到 100%，每学期至少 6 学时。

第十二条 配备有资质的专（兼）职健康教育教师，定期接受相关培训。

第十三条 依托“5·20”中国学生营养日、“师生健康 中国健康”主题健康教育等重要时间节点和活动，多渠道、多形式对学生、教师和家长开展主题健康教育教育活动。

第十四条 鼓励学校设立健康社团，班（年）级设立健康兴趣小组，开展健康讲座和实践活动，每年至少组织一次相关活动。

第五章 食品安全

第十五条 学校食堂和校外供餐单位要建立健全食品安全管理制度，并在显著位置公示。定期开展食品安全自查，发现问题和隐患立即整改，并保留自查和整改记录。

第十六条 学校食堂和校外供餐单位要严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求，严格执行进货查验、集中用餐信息公开和食品留样等制度，规范食品加工制作过程，确保提供的餐饮符合食品安全要求。

第十七条 学校食堂要建立食品安全追溯体系，鼓励采用信息化手段，采集、留存食品原料采购、食品贮存及食品加工制作等信息，保证食品可追溯。

第十八条 学校食堂要实施“明厨亮灶”，鼓励运用“互联网+明厨亮灶”加强对食品加工制作全过程的监督。

第十九条 学校食堂和校外供餐单位要配备有资质的专（兼）职食品安全管理人员，定期接受有关部门组织的食品安全、营养健康、卫生防疫等方面的培训与考核。

第二十条 建立学校相关负责人陪餐制度和家长陪餐制度。制定陪餐计划，明确陪餐人员和要求，做好陪餐记录。

第二十一条 学校食堂内不同类别的食品原料、半成品、成品要分开存放。盛放容器和加工制作工具要分类（色标）管理、分开使用，定位存放。

第二十二条 学校食堂要设置专用的备餐间或操作区，并在显著位置公示

人员操作规范。校外供餐单位要提供备餐、分餐、送餐温度和时间等记录。

第二十三条 学校食堂和校外供餐单位的餐具饮具要使用物理高温消毒。

第二十四条 学校食堂要实施分餐制度，提高餐饮健康安全水平，要求学生餐一人一份（套）餐具、一人一份（套）饭菜，实现餐具、菜（饮）品等不交叉、无混用的餐饮方式。座位间要保持一定距离，避免高密度聚集用餐。

第六章 膳食营养保障

第二十五条 不得在校内设置小卖部、超市等食品经营场所，不得售卖高盐、高糖及高脂的食品和酒精饮料。不得对含糖饮料、调味面制品等零食进行广告宣传。

第二十六条 学校食堂和校外供餐单位要根据当地学生营养健康状况和饮食习惯搭配学生餐，做到营养均衡；制定食谱和菜品目录，每周公示带量食谱和营养素供给量，带量食谱定期更换。

第二十七条 学生餐每餐供应的食物要包括谷薯杂豆类、蔬菜水果类、水产畜禽蛋类、奶及大豆类等 4 类食物中的 3 类及以上。食物种类每天至少达到 12 种，每周至少 2 种。

第二十八条 学生餐要采用合理的烹调方法，尽量减少煎、炸等可能产生有毒有害物质的烹调方式。采取有效措施，逐步降低盐、油和糖的用量。

第二十九条 按照《餐饮食品营养标识指南》对所提供的餐饮食品进行营养标示；学校食堂和校外供餐单位提供自制饮料或甜品时，要标示添加糖含量。

第三十条 学校食堂和校外供餐单位要配备有资质的专（兼）职营养指导人员。营养指导人员需要具备为不同人群提供营养配餐的能力，指导采购、配料、加工和营养标示，制定食谱和菜品目录，开展营养健康教育，指导食堂分餐员帮助学生合理选餐。

定期组织学校食堂和校外供餐单位负责人、营养指导人员、食堂从业人员等进行营养健康知识和传染病防控技能培训。学校食堂和校外供餐单位负责人、营养指导人员、食堂从业人员需要接受食品安全及营养健康、卫生防疫以及食物采购、储藏、烹饪和“三减”等方面的重点培训，每年度不少于 20 学时；食堂炊事员需要接受低盐、低油、低糖菜品制作技能培训。

每年组织一次学校食堂和校外供餐单位负责人、营养指导人员、食堂从业人员的岗位能力自我测评和考核。

第七章 营养健康状况监测

第三十一条 建立健全学生健康体检制度，了解学生膳食、体重、骨骼、口腔、视力、脊柱、心理等状况，建立学生健康档案，将体检结果及时反馈家长，提出有针对性、有效的综合干预措施。

第三十二条 在显著位置摆放身高和体重测量工具，张贴自测自评方法，并定期维护。

第八章 突发公共卫生事件应急

第三十三条 建立突发公共卫生事件报告制度，设立专（兼）职报告人。

制定学校突发公共卫生事件应急处置预案和规程。

第三十四条 定期开展学校突发公共卫生事件应急处置、防控知识及技能宣传和培训。每学年至少开展一次突发公共卫生事件应急演练。

第九章 运动保障

第三十五条 宣传科学运动理念和方法，培养运动健身习惯，实施学生体重管理，构建体医融合模式。

第三十六条 学校体育场地设施配备要达到国家标准，按照体育与健康课程标准及有关规定开齐开足体育课。

第三十七条 学生每天在校需要进行至少 1 小时符合要求的阳光体育运动，包括但不限于拉伸练习、平衡灵敏协调练习、心肺耐力练习、力量练习、脊柱健康练习和骨质增强型运动。

第三十八条 学生需要掌握 1-2 项运动技能。学生体质健康标准测试优良率小学达到 80%以上、初中 75%以上、普通高中及中等职业学校 70%以上。

第三十九条 建立健全体育教师健康教育培训和考核制度。

第十章 卫生环境建设

第四十条 开展新时代校园爱国卫生运动，改善校园环境卫生，整治校园整体环境。建立生活垃圾分类制度，实施生活垃圾分类管理。

第四十一条 改善教学设施和条件，为学生提供符合用眼卫生要求的学习环境。严格按照建设标准，落实教室、图书馆（阅览室）宿舍等采光和照明要求，使用有利于视力健康的照明设备。教室照明达标率达 100%。

第四十二条 坚持实施眼保健操等护眼措施，提醒学生采用正确的执笔姿势。要科学合理使用电子产品，教学和布置作业不依赖电子产品，使用电子产品开展教学时长原则上不超过教学总时长的 30%。

第四十三条 采购符合标准的可调节课桌椅，每间教室内至少配置 2 种不同高低型号，教室内学生应当每人一张。根据学生座位视角、教室采光照明状况、学生视力变化情况及卫生防疫要求，每月调整学生座位与间隔距离，每学期个性化调整学生课桌椅高度，使其适应学生生长发育变化。

第四十四条 向学生提供免费、充足、符合卫生标准的白开水或直饮水。盛装开水的器皿（如保温桶等）要定期清洗消毒并加盖上锁。教室或宿舍桶装饮用水要符合相关标准要求，饮水机等产品要依法取得卫生健康行政部门许可批件。

第四十五条 按照学生与教职员工数量，配备洗手、消毒设施或用品。

第四十六条 建设无烟校园，校园内全面禁止吸烟，设置禁止吸烟标识。

第十一章 附 则

第四十七条 本指南由国家卫生健康委、教育部、市场监管总局和体育总局依职责负责解释。

第四十八条 本指南自发布之日起施行。

餐饮科食堂卫生管理自查项目表

检查项目		结果
环境卫生	厨房内墙壁、天花板、门窗等是否有涂层脱落或破损	
	食品生产经营场所环境是否整洁	
	防蝇、防鼠、防尘设施是否有效	
	废弃物处理是否符合要求	
食品生产 经营过程	加工用设施、设备工具是否清洁	
	食物热加工中心温度是否大于 70℃	
	10℃-60℃存放的食物,烹调后至食用前存放时间是否未超过 2 小时; 存放时间超过 2 小时的食用前是否经充分加热	
	用于原料、半成品、成品的容器、工具是否明显区分, 存放场所是否分开、不混用	
	食品原料、半成品、成品存放是否存在交叉污染	
	专间操作是否符合要求	
	是否按要求留样	
	食品添加剂做到五专	
餐饮具、 直接入口 食品容器	使用前是否经有效清洗消毒	
	清洗消毒水池是否与其他用途水池混用	
	消毒后餐具是否贮存在清洁专用保洁柜内	
个人卫生	从业人员操作时是否穿戴清洁工作衣帽, 专间操作人员是否规范佩戴口罩	
	从业人员操作前及接触不洁物品后是否洗手, 接触直接入口食品之前是否洗手、消毒	

	从业人员操作时是否有从事与食品加工无关的行为	
	从业人员是否留长指甲或涂指甲油、戴戒指	
	从业人员上厕所前是否在厨房内脱去工作服	
健康管理	从业人员是否有取得有效健康培训证明而上岗操作	
	从业人员是否有有碍食品卫生的病症	
食品采购	是否索取销售发票，批量采购是否索取卫生许可证、卫生检验检疫合格证明	
	食品及原料是否符合食品卫生要求	
食品贮存	库房存放食品是否离地隔墙	
	冷冻、冷藏设施是否能正常运转，贮存温度是否符合要求	
	食品贮存是否存在生熟混放	
	食品或原料是否与有毒有害物品存放在同一场所	
违禁食品	是否生产经营超过保质期食品	
	是否生产经营腐败变质食品	
	是否生产经营其他违禁食品	
安全检查	水、电、燃气、消防	
台账检查	包括原材料（米、面、油）、副食采购（肉、禽、蛋、海鲜、蔬菜、干货、调料、火锅底料）、留样记录、食品添加剂采购使用记录、餐具清洗消毒、晨检记录、燃气安全检查记录等。	

餐饮服务食品安全监督动态等级评定表

被检查单位名称： _____ 地 址： _____
 法定代表人（负 _____ 电 话： _____
 责人或业主）： _____
 餐饮服务许可证： _____ 许可类别： _____

检查项目	检 查 内 容	分值	得分
一、许可管理 (10分)	1. 是否持有有效餐饮服务许可证★	2	
	2. 是否存在转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证等行为★	2	
	3. 是否按照核定的许可范围加工制作食品★	2	
	4. 是否擅自更改核定的面积、设施与布局或使用功能（擅自更改，造成布局不合理，功能交叉，扣2分；擅自更改，布局合理，功能满足需要，扣1分）	2	
	5. 餐饮服务许可证和监督信息公示牌是否悬挂或摆放醒目处	1	
	6. 食品安全管理制度是否健全	1	
	（1）明确食品安全责任，落实岗位责任制，有相关书面文件	0.2	
	（2）从业人员健康管理制度和培训管理制度健全	0.1	
	（3）加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度健全	0.1	
	（4）食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票制度健全	0.1	
	（5）进货查验和台账记录制度健全	0.1	
	（6）关键环节操作规程健全	0.1	
	（7）餐厨废弃物处置管理制度健全	0.1	
（8）食品安全突发事件应急处置方案健全	0.1		
（9）投诉受理制度健全	0.1		
二、人员管理 (9分)	7. 是否配备专职或兼职食品安全管理人员	1	
	（1）有专职或兼职食品安全管理人员	0.5	
	（2）食品安全管理人员符合基本要求	0.5	
	8. 是否聘用禁聘人员从事食品安全管理★	1	
	9. 是否落实从业人员健康管理并建立健康档案	1	
	10. 从业人员中是否存在无有效健康证明的人员（抽查10%的从业人员，有1人无证扣0.5分，扣完为止）	2	
	11. 是否安排患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作★	1	
12. 是否执行晨检制度，且有相应的台账记录	1		

检查项目	检 查 内 容	分值	得分
------	---------	----	----

二、人员管理 (9分)	13. 从业人员个人卫生是否符合要求	1	
	(1) 从业人员上岗操作时规范穿着整洁的工作衣帽, 不留长指甲、涂指甲油、佩带饰物	0.3	
	(2) 专间操作人员规范更换专用工作衣帽, 并佩戴口罩	0.3	
	(3) 从业人员个人卫生状况良好, 卫生习惯良好, 上岗操作时手部清洁	0.2	
	(4) 食品处理区内无私人物品, 无吸烟、饮食等不规范行为	0.2	
	14. 是否制定并执行从业人员培训制度	1	
	(1) 从业人员上岗前参加食品安全培训	0.5	
(2) 按照培训计划对从业人员开展定期培训有相关台账记录	0.5		
三、场所环境 (9分)	15. 场所布局是否符合许可要求	1	
	(1) 场所整体布局合理, 流程符合生进熟出的单一流向要求, 无交叉污染环节	0.3	
	(2) 食品处理区与就餐场所面积(或最大供餐人数)相适应, 面积比符合规范要求	0.3	
	(3) 切配烹调场所面积符合规范要求	0.2	
	(4) 食品处理区独立隔间的设置应符合餐饮服务提供者场所布局要求	0.2	
	16. 场所内外环境是否整洁	1	
	(1) 场所外环境整洁, 25m内无污染源	0.5	
	(2) 场所内环境整洁, 并符合规范要求	0.5	
	17. 专间区域是否符合要求★	1	
	(1) 专间设置与加工制作食品品种范围相适应	0.4	
	(2) 专间面积符合餐饮服务提供者场所布局要求	0.3	
	(3) 专间进出设置布局合理, 符合规范流程要求	0.3	
	18. 专用区域是否符合要求	1	
	(1) 专用功能区设置与加工制作食品品种范围相适应	0.4	
	(2) 专用功能区使用面积满足加工制作需求	0.3	
	(3) 专用功能区设施配备符合规范要求	0.3	
	19. 地面与排水是否符合要求	1	
	(1) 地面铺设的材料符合规范要求, 便于清洗消毒	0.3	
	(2) 排水系统良好, 符合规范要求	0.3	
	(3) 清洁操作区无明沟★	0.4	
	20. 墙壁与门窗是否符合要求	1	
(1) 墙壁使用的材料符合要求, 便于清洗消毒	0.3		
(2) 食品处理区及各专间的墙裙高度符合规范要求	0.3		
(3) 门窗符合规范要求, 并具有防蝇防尘设施	0.4		
21. 屋顶与天花板是否符合要求	0.5		
(1) 屋顶天花板的设计符合规范要求	0.2		
(2) 屋顶天花板使用的材料符合规范要求, 便于清洗消毒	0.3		
22. 卫生间是否符合要求	1		
(1) 卫生间不得设在食品处理区★	0.5		

	(2) 卫生间内设施符合规范要求	0.5	
	23. 更衣场所是否符合要求	0.5	
	(1) 更衣场所设置符合整体布局要求	0.2	
	(2) 更衣场所的面积与设施满足使用要求	0.3	
	24. 餐厨废弃物处置是否符合要求	1	
	(1) 餐厨废弃物是否交由有资质的的处置单位收运、处理	0.4	
	(2) 餐厨废弃物处置有协议、合同	0.3	
	(3) 餐厨废弃物处置制度落实，建立处置台账	0.3	

四、设施设备 (9分)	25. 专间设施是否符合要求★	1	
	(1) 预进间洗手、消毒、更衣设施符合规范要求	0.2	
	(2) 专间内设有独立的空调设施	0.2	
	(3) 空气消毒设施符合规范要求	0.2	
	(4) 专用工具及容器的清洗消毒设施符合规范要求	0.2	
	(5) 专用冷藏设施符合规范要求	0.2	
	26. 洗手消毒设施是否符合要求	1	
	(1) 食品处理区内洗手消毒设施的设置合理，数量满足需求，设施符合规范要求	0.5	
	(2) 员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识	0.5	
	27. 供水设施是否符合要求	0.5	
	(1) 供水满足加工需求，水质符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》规定，二次供水设施符合规范要求	0.3	
	(2) 非饮用水与饮用水系统分离，有明显区分标识	0.2	
	28. 通风排烟设施是否符合要求	1	
	(1) 食品处理区具有良好通风设施	0.3	
	(2) 烹饪场所、产生油烟及大量蒸汽的设备上方有机械排风设施及油烟过滤的排气装置	0.4	
	(3) 排气口装有易清洗、耐腐蚀、防止有害动物侵入的网罩	0.3	
	29. 清洗、消毒、保洁设施是否符合要求	1	
	(1) 清洗、消毒、保洁设施满足需求	0.5	
	(2) 用于清洗、消毒、保洁的设备、用具有专用存放场所	0.5	
	30. 防尘、防鼠、防虫害设施是否符合要求	1	
	(1) 防蝇、防尘设施符合规范要求	0.5	
	(2) 防鼠、防虫害设施符合规范要求	0.5	
	31. 采光照明设施是否符合要求	0.5	
(1) 采光照明设施符合规范要求	0.3		
(2) 加工经营场所照度符合规范要求	0.2		
查项目	检 查 内 容	分值	得分
	32. 设备、工具和容器是否符合要求	1	

	(1) 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等应符合食品安全标准或要求	0.3	
	(2) 接触食品的设备、工具、容器设计符合食品加工制作需求, 易于清洗消毒	0.3	
	(3) 设备的摆放位置便于操作, 不产生交叉污染	0.2	
	(4) 用于不同食品加工用途的设备、工具和容器有明显的区分标识	0.2	
	33. 场所及设施设备管理是否符合要求	1	
	(1) 场所及设施设备清洁、消毒制度落实, 符合规范要求	0.5	
	(2) 场所及设施设备保养制度落实, 运行良好	0.5	
	34. 废弃物暂存设施是否符合要求	1	
	(1) 食品处理区内设有满足需要的废弃物暂存容器, 并有明显标识	0.5	
	(2) 废弃物暂存容器符合规范要求, 便于清洗; 专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式	0.5	
五、采购贮存 (10分)	35. 是否采购了禁止经营的食品及原料★	3	
	36. 是否符合索证索票、查验记录要求	3	
	(1) 配备经培训合格专(兼)职采购人员	1	
	(2) 索证索票制度落实, 台账符合规范要求	1	
	(3) 进货查验制度落实, 台账符合规范要求	1	
	37. 贮存是否符合要求	2	
	(1) 贮存场所、设备清洁, 符合规范要求	0.5	
	(2) 食品仓库是否存放有毒、有害物质及个人生活物品	0.5	
	(3) 库房内食品分类、分架、隔墙、离地存放	0.5	
	(4) 冷藏、冷冻柜(库)有明显的区分标识, 食品分类存放	0.5	
	38. 是否开展定期检查与清理, 有进出库记录	2	
	(1) 食品、食品原料、食品添加剂使用遵循先进先出的原则, 有进出库记录	0.5	
	(2) 定期检查与清理工作落实, 有清理检查记录	0.5	
(3) 无变质或超过保质期限的食品★	1		
六、加工制作 (15分)	39. 粗加工与切配是否符合要求	2	
	(1) 粗加工清洗水池数量符合要求, 并有明显标识	1	
	(2) 切配间操作台面、工具、容器符合要求	0.5	
	(3) 食品原料、半成品存放符合规范要求	0.5	
	40. 烹饪过程是否符合要求	2	
	(1) 烹调操作过程符合规范要求	1	
	(2) 食品原料、半成品、成品存放符合规范要求	1	
	41. 备餐及供餐是否符合要求	2	
	(1) 是否专间	0.5	
	(2) 备餐及供餐操作过程符合规范要求	0.5	
	(3) 食品存放符合规范要求	0.5	
	(4) 消毒措施落实到位, 有记录	0.3	
	(5) 室温符合要求	0.2	
42. 凉菜配制、裱花操作是否符合要求★	2		

	(1) 是否专间	0.3	
	(2) 凉菜配制、裱花操作过程符合规范要求	0.6	
	(3) 食品存放符合规范要求	0.4	
	(4) 消毒措施落实到位, 有记录	0.4	
	(5) 室温符合要求	0.3	

检查项目	检查内容	分值	得分
	43. 生食海产品加工是否符合要求★	2	
	(1) 是否专间或专用区域	0.4	
	(2) 生食海产品加工操作过程符合规范要求	0.6	
	(3) 食品存放符合规范要求	0.5	
	(4) 若放置在食用冰中保存时, 加工后至食用的间隔时间是否超过 1 小时。	0.5	
	44. 现榨饮料及水果拼盘制作是否符合要求★	1	
	(1) 是否专间	0.2	
	(2) 现榨饮料及水果拼盘制作过程符合规范要求	0.4	
	(3) 食品存放符合规范要求	0.2	
	(4) 制作的现榨饮料和水果拼盘当餐不能用完的, 是否妥善处理	0.2	
	45. 面点制作是否符合要求	1	
	(1) 面点制作过程符合规范要求	0.5	
	(2) 食品存放符合规范要求	0.5	
	46. 烧烤加工是否符合要求	1	
	(1) 烧烤加工制作过程符合规范要求	0.5	
	(2) 食品存放符合规范要求	0.5	
	47. 食品再加热是否符合要求	1	
	(1) 食品再加热过程符合规范要求	0.5	
	(2) 食品再加热的中心温度符合规范要求	0.5	
	48. 食品留样是否符合要求★	1	
	(1) 食品留样符合规范要求	0.5	
	(2) 食品留样记录符合规范要求	0.5	
七、餐具清洗消毒	49. 餐具清洗、消毒是否符合要求	5	
	(1) 餐具清洗消毒是否专用场所	1	

检查项目	检查内容	分值	得分
七、餐具清洗消毒 (10 分)	(2) 采用化学消毒的, 是否至少 3 个专用水池; 采用人工清洗热力消毒的, 是否至少 2 个专用水池; 并有明显标识	1	
	(3) 采用化学消毒的, 药物浓度配比是否符合要求; 采用人工清洗热力消毒的, 温度是否符合要求	1	
	(4) 消毒时间是否符合要求	1	
	(5) 采用自动清洗消毒设备的, 设备上是否有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置	1	
	50. 餐具保洁是否符合要求	2	

	(1) 是否专用, 是否存有私人物品、其他杂物	1	
	(2) 是否满足需要, 是否标识明显	1	
	51. 餐具使用的洗涤剂、消毒剂符合食品安全要求	1	
	52. 集中消毒的餐饮具是否具有消毒合格凭证	2	
八、食品添加剂 (8分)	53. 是否符合五专要求★	3	
	54. 是否符合相关备案和公示要求	3	
	(1) 自制火锅底料、饮料、调味料所使用的食品添加剂向监管部门备案	2	
	(2) 自制火锅底料、饮料、调味料所使用的食品添加剂在店堂醒目处或菜单上公示	1	
	55. 是否存在超范围、超剂量使用现象★	2	
	(1) 食品添加剂的使用符合 GB2760 的相关规定	1	
	(2) 有精确的计量工具称量	0.5	
	(3) 领用、使用记录符合规范要求	0.5	
九、检验运输 (10分)	56. 检验是否符合要求	3	
	(1) 集体用餐配送单位和中央厨房有与生产品种和规模相适应的检验室, 检验设施、设备齐全	1	
	(2) 配备经培训并取得合格证的检验人员	1	
	(3) 检验记录规范、齐全	1	
	57. 包装是否符合要求	3	
	(1) 包装材料是否符合国家有关食品安全标准和规定的要求	2	
	(2) 配送食品的最小使用包装或食品容器包装上的标识符合规范要求	1	

检查项目	检查内容	分值	得分
九、检验运输 (10分)	58. 运输是否符合要求★	4	
	(1) 集体用餐配送单位和中央厨房运送产品使用专用密闭容器及专用密闭式车辆	1	
	(2) 运输车辆的设施设备与配送的食品产品特性相适应。具有车载保温或冷藏设施的, 是否有温度显示装置	1	
	(3) 运输容器、车辆清洁, 清洗消毒制度落实	1	
	(4) 运输装卸过程符合规范要求	1	
总 分		90	

说明:

1. 带★的检查内容为关键项, 2项以上(含2项)关键项不符合要求, 不评定动态等级。

2. 检查项目和检查内容可合理缺项。

3. 评定结果：评分应该标化，量化评分=（实得分/应得分）×10（保留小数点后一位）。

应得分=90—合理缺项总分。

评定等级：优秀：9.0分以上（含9.0分）；良好：8.9分至7.5分（含7.5分）；一般：7.4分至6.0分（含6.0分）。

4. 此表适用于大型餐饮单位（餐位250座以上的）、企业食堂（250人以上用餐的）、学校食堂和集体用餐配送单位。

检查结果：

量化评分：_____ 评定等级：

被检查单位（签字）：_____

检查人员（签字）：_____

检查时间：_____年_____月_____日_____时_____分至_____时_____分

企业落实食品安全主体责任监督管理规定

(2022年9月22日国家市场监督管理总局令第60号公布 自2022年11月1日起施行)

第一条 为了督促企业落实食品安全主体责任，强化企业主要负责人食品安全责任，规范食品安全管理人员行为，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，制定本规定。

第二条 在中华人民共和国境内，食品生产经营企业主要负责人以及食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，依法落实食品安全责任的行为及其监督管理，适用本规定。

第三条 食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

企业主要负责人对本企业食品安全工作全面负责，建立并落实食品安全主体责任的长效机制。食品安全总监、食品安全员应当按照岗位职责协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。

第四条 食品生产经营企业主要负责人应当支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，应当充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议。

食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关食品生产经营活动等否决建议，企业应当立即分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。

第五条 在依法配备食品安全员的基础上，下列食品生产经营企业、集中用餐单位的食堂应当配备食品安全总监：

- (一) 特殊食品生产企业；
- (二) 大中型食品生产企业；

(三) 大中型餐饮服务企业、连锁餐饮企业总部；

(四) 大中型食品销售企业、连锁销售企业总部；

(五) 用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂、用餐人数 500 人以上的学校食堂，以及用餐人数或者供餐人数超过 1000 人的单位。

县级以上地方市场监督管理部门应当结合本地区实际，指导本辖区具备条件的企业配备食品安全总监。

第六条 食品安全总监、食品安全员应当具备下列食品安全管理能力：

(一) 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；

(二) 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；

(三) 熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求；

(四) 参加企业组织的食品安全管理人员培训并通过考核；

(五) 其他应当具备的食品安全管理能力。

食品生产经营企业可以将符合前款规定的企业负责人、食品安全管理人员明确为食品安全总监、食品安全员。

第七条 因食品安全违法被吊销许可证的企业，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监、食品安全员。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食品安全总监、食品安全员。

第八条 食品安全总监按照职责要求直接对本企业主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，承担下列职责：

(一) 组织拟定食品安全管理制度，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、生产经营过程控制、出厂检验、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，及时向企业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）组织拟定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；

（四）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；

（五）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；

（六）其他食品安全管理责任。

食品生产经营企业应当按照前款规定，结合企业实际，细化制定《食品安全总监职责》。

第九条 食品安全员按照职责要求对食品安全总监或者企业主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作，承担下列职责：

（一）督促落实食品生产经营过程控制要求；

（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。

食品生产经营企业应当按照前款规定，结合企业实际，细化制定《食品安全员守则》。

第十条 食品生产经营企业应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合企业实际，落实自查要求，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

第十一条 企业应当建立食品安全日管控制度。食品安全员每日根据风险管控清单进行

检查，形成《每日食品安全检查记录》，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或者企业主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

第十二条 企业应当建立食品安全周排查制度。食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1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，形成《每周食品安全排查治理报告》。

第十三条 企业应当建立食品安全月调度制度。企业主要负责人每月至少听取1次食品安全总监管理工作情况汇报，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，对下个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》。

第十四条 食品生产经营企业应当将主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员的设立、调整情况，《食品安全总监职责》《食品安全员守则》以及食品安全总监、食品安全员提出的意见建议和报告等履职情况予以记录并存档备查。

第十五条 市场监督管理部门应当将企业建立并落实食品安全责任制等管理制度，企业在日管控、周排查、月调度中发现的食品安全风险隐患以及整改情况，作为监督检查的重要内容。

第十六条 食品生产经营企业应当组织对本企业职工进行食品安全知识培训，对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。

县级以上地方市场监督管理部门按照国家市场监督管理总局制定的食品安全管理人员考核指南，组织对本辖区食品生产经营企业的食品安全总监、食品安全员随机进行监督抽查考核并公布考核结果。监督抽查考核不得收取费用。

抽查考核不合格，不再符合食品生产经营要求的，食品生产经营企业应当立即采取整改措施。

第十七条 食品生产经营企业应当为食品安全总监、食品安全员提供必要的工作条件、

教育培训和岗位待遇，充分保障其依法履行职责。

鼓励企业建立对食品安全总监、食品安全员的激励机制，对工作成效显著的给予表彰和奖励。

第十八条 食品生产经营企业未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备、培训、考核食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，或者未按责任制要求落实食品安全责任的，由县级以上地方市场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责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。法律、行政法规有规定的，依照其规定。

第十九条 食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：

- （一）故意实施违法行为；
- （二）违法行为性质恶劣；
- （三）违法行为造成严重后果。

食品生产经营企业及其主要负责人无正当理由未采纳食品安全总监、食品安全员依照本规定第四条第二款提出的否决建议的，属于前款规定的故意实施违法行为的情形。食品安全总监、食品安全员已经依法履职尽责的，不予处罚。

第二十条 食品生产经营企业主要负责人是指在本企业生产经营中承担全面领导责任的法定代表人、实际控制人等主要决策人。

直接负责的主管人员是指在违法行为中负有直接管理责任的人员，包括食品安全总监等。

其他直接责任人员是指具体实施违法行为并起较大作用的人员，既可以是单位的生产经营管理人员，也可以是单位的职工，包括食品安全员等。

第二十一条 网络食品交易第三方平台、大型食品仓储企业、食品集中交易市场开办者、食品展销会举办者可以参照本规定执行。

省、自治区、直辖市市场监督管理部门可以根据本地区实际，参照本规定制定其他食品生产经营者落实食品安全主体责任的管理办法。

第二十二条 本规定自 2022 年 11 月 1 日起施行。

青海大学餐饮科员工培训记录表

培训主题					
培训人		日期		地点	
培训类别	<input type="checkbox"/> 新员工培训 <input type="checkbox"/> 老员工培训 <input type="checkbox"/> 其他人员培训				
培训内容					
培训目标					
考核办法	<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实际操作 <input type="checkbox"/> 其它				
参加人签到	餐饮点名称	效果评价	参加人签到	餐饮点名称	效果评价
培训人签字			部门负责人		
			签字		

餐饮科培训记录

序号：

日期：	主持人：	培训教师：
地点：	培训对象：	培训方式：
培训主题		
参加培训人员（共 人） 应到（ ）人 实到（ ）人		
培训内容摘要：		
培训效果		

食品销售环节每周食品安全排查工作清单（一）

餐饮点名称:

排查周期: ____年__月__日到____年__月__日

排查记录人:

检查项目	序号	检查内容	检查情况	备注
经营条件	1	建立有食品安全自查制度。定期对食品安全状况进行检查;	◎是◎否	
	2	经营条件发生变化或自查发现问题,不符合食品安全要求的立即采取措施整改;	◎是◎否	
	3	持有的食品经营许可证是否合法有效。是否张贴并保持上次监督检查结果记录;	◎是◎否	
	4	不得销售食品经营许可范围之外的食品;	◎是◎否	
	5	具有与经营的食品品种、数量相适应的场所且环境保持整洁;	◎是◎否	
	6	经营进口冷链食品应当专用通道进货、专区存放、专区销售不得与其他食品混放贮存和销售。	◎是◎否	
人员管理	7	从事接触直接入口食品工作的人员健康证明有效。不得安排有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作;	◎是◎否	
	8	食品安全员通过考核,建立食品安全培训制度,按制度规定定期对职工开展食品安全知识培训。	◎是◎否	
经营过程管控	9	至少抽查 2 批次预包装食品,标签、说明书不得存在法律法规规定的禁止行为;	◎是◎否	
	10	散装食品应在容器上标明食品的名称、生产日期、保质期以及生产者名称等内容;	◎是◎否	
	11	是否对临近保质期的食品分类管理,作特别标示或者集中陈列出售;	◎是◎否	
	12	不得销售法律法规禁止销售的食品,如超过保质期、不符合食品安全标准等的食品;	◎是◎否	
	13	库房是否保持整洁卫生,是否及时清理库房中变质或者超过保质期的食品。	◎是◎否	
食品安全追溯管理	14	至少抽查 2 批次贮存食品,是否查验了供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明;	◎是◎否	
	16	进口预包装食品是否有中文标签,是否有国家出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明。	◎是◎否	

食品销售环节每周食品安全排查工作清单（二）

一、存在的风险隐患及隐患消除情况

序号	风险隐患	问题记录	采取的整改措施	问题发现时间	是否完成整改*

二、风险研判情况

指食品安全总监（食品安全员）根据企业自查、评审、检查、日管控等情况，以及日常食品安全管理中收集的相关信息等，结合专业

知识，每周至少进行 1 次排查，对相应食品安全风险进行识别、分析研判，并研究采取必要的防控措施予以解决的情况（请根据实际如实填写实质内容）。

三、其他需要补充说明的情况

食品安全总监（食品安全员）签名/盖章：

日期：

附件：

餐饮服务环节每周食品安全排查工作清单（一）

检查项目	序号	检查内容	检查情况	备注
经营条件	1	经营许可证合法有效。且在醒目位置进行公示；	◎是◎否	
	2	学校食堂应在醒目位置设置“互联网+明厨亮灶”设备，且运行正常。	◎是◎否	
经营场所管理	3	餐饮经营场所保持清洁卫生。墙壁、天花板、地面等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等；“三防”设施完备且能正常使用；	◎是◎否	
	4	烹饪场所配置排风设备，定期清洁；	◎是◎否	
	5	专间内配备专用的消毒(含空气消毒)、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常；	◎是◎否	
	6	专间内由明确的专人进行操作。使用专用的加工工具；	◎是◎否	
	7	至少抽查 2 个操作间或者操作台，检查是否保持良好卫生状况。	◎是◎否	
制度管理	8	建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度；	◎是◎否	
	9	制定食品安全事故处置方案，定期组织应急演练(含桌面推演)。	◎是◎否	
人员管理	10	开展从业人员培训，具有从业人员食品安全培训记录；	◎是◎否	
	11	从事接触直接入口食品工作的持有有效的健康证明；	◎是◎否	
	12	从业人员穿戴清洁的工作衣帽。双手清洁，保持个人卫生；	◎是◎否	
	13	至少抽查 2 名从业人员，检查健康证明是否在有效期内，检查穿戴是否符合要求；	◎是◎否	
	14	检查每日晨检制度是否落实，有无每日晨检记录。	◎是◎否	
原料管理	15	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，企业如实记录有关信息并保存相关凭证。	◎是◎否	
	16	食品库房保持整洁卫生，不存在食品与非食品混放情形，食品贮存符合分类、离墙、离地、有标识等要求；	◎是◎否	
	17	至少抽查 2 批次食品原料查看是否有进货查验记录和合格证明文件；	◎是◎否	
	18	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。查看食品添加剂领用记录是否规范。	◎是◎否	
加工制作过程	19	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具应区分标识明显、分开放置和使用；	◎是◎否	
	20	各类水池有明显标识标明用途。分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳；	◎是◎否	
	21	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求；	◎是◎否	
	22	食品添加剂的存放、使用、管理符合“五专”要求。查看食品添加剂使用记录是否规范。	◎是◎否	

餐饮服务环节每周食品安全排查工作清单（二）

一、存在的风险隐患及隐患消除情况

序号	风险隐患	问题记录	采取的整改措施	问题发现时间	是否完成整改*

二、风险研判情况

指食品安全总监（食品安全员）根据企业自查、评审、检查、日管控等情况，以及日常食品安全管理中收集的相关信息等，结合专业知识，每周至少进行1次排查，对相应食品安全风险进行识别、分析研判，并研究采取必要的防控措施予以解决的情况（请根据实际如实填写实质内容）。

三、其他需要补充说明的情况

食品安全总监（食品安全员）签名/盖章：

日期：