

# 沈阳音乐学院文件

沈音院字〔2017〕56号

---

## 沈阳音乐学院食品卫生安全管理暂行办法（修订）

**第一条** 凡进入学院提供餐饮服务经营服务的各类单位，必须是在工商行政管理部门注册的独立企业法人、其他性质的具有法人资质的企业实体或个体经营户。经营单位必须在工商行政管理部门核准《营业执照》规定的营业范围内进行经营活动，必须严格执行国家和沈阳市的相关法律法规。经营单位必须依法取得《餐饮服务许可证》，按照许可范围依法经营。

**第二条** 凡进入学院范围内从事食品经营活动的企业、单位或个人，由引进部门负责资格审查、订立合同和监督管理。

**第三条** 经营单位的生产经营场所、内外环境、卫生设施、工艺流程、生产用水、个人卫生、生产用具以及贮藏、消毒、运输等必须符合由全国人民代表大会常务委员会发布的《食品安全法》等有关规定和中华人民共和国教育部令第14号《学校食堂

与集体用餐卫生管理规定》第二章的要求，达不到要求的由相关管理部门督促整改。

**第四条** 经营单位要将《营业执照》、《餐饮服务许可证》（原件）悬挂在经营场所醒目处，亮证营业。

**第五条** 经营单位必须建立健全本部门的餐饮食品安全卫生管理制度，配备专职或兼职的食品卫生管理人员，实行岗位责任制。

**第六条** 经营单位必须严格遵循食品采购的质量要求和卫生要求，对主副食品实行集中统一采购，特殊原材料的“小采购”必须提供相关证件及正规票据，把好原材料验收关，坚持两级验货制度。

**第七条** 经营单位应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购记录制度，妥善保存备查。采购记录应当如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票据。记录、票据的保存期限不得少于2年。

**第八条** 按照国家有关规定和食品安全标准采购、保存和使用食品添加剂，应当将食品添加剂存放于专用橱柜等设施中，标示“食品添加剂”字样，妥善保管，并建立使用台账，确保专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

**第九条** 经营单位必须严格把好操作过程卫生关、环境卫生关、仓库保管关和个人卫生关，确保杜绝食物中毒事故。

（一）原料到成品实行“四不”：采购员不买腐烂变质的原

料，保管验收员不收腐烂变质的原料，加工人员（厨师）不用腐烂变质的原料，服务员不卖腐烂变质的食品；

（二）成品（食物）存放实行“四隔离”：生与熟隔离，成品与半成品隔离，食品与杂物、药物隔离，食品与天然冰隔离；

（三）用（食）具实行“四过关”：洗，清，消毒，保洁。用于餐饮加工操作的工具、设备必须无毒无害，标志或者区分明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁；接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行消毒。不得使用未经清洗和消毒的餐具、饮具；购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，应当查验其经营资质，并提供消毒合格凭证；

（四）环境卫生采取“四定”：定人，定物，定时间，定质量；

（五）个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲，勤洗澡、理发，勤洗衣服、被褥，勤换工作服；

（六）食堂工作人员上岗时需穿着白工作服、白帽、口罩。

**第十条** 经营单位要建立留样制度。留样由专人负责，留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 100g，并做好留样记录和样品标记（包括品名和留样时间）。

**第十一条** 经营单位应当按照《食品安全法》第三十四条的规定，建立并执行从业人员健康管理制度，建立从业人员健康档案。

（一）餐饮服务从业人员应当依照《食品安全法》第三十四条第二款的规定每年进行健康检查，取得健康合格证明后方可参

加工作；

（二）按照中华人民共和国国务院令 第 557 号《食品安全法实施条例》第二十三条规定凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的工作人员，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疾病的工作人员，不得从事接触直接入口食品的有关工作；

（三）坚持晨检制度，经营部门指定专人做好此项工作并做好记录。工作人员如出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品卫生的疾病或治愈后，方可重新上岗。

**第十二条** 经营单位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；应当加强专（兼）职食品安全管理人员食品安全法律法规和相关食品安全管理知识的培训。

**第十三条** 经营单位应当保持食品加工经营场所的内外环境整洁，保持废弃物容器及放置场所清洁，防止不良气味或有害（有毒）气体和垃圾溢出，防止污染食品、水源和地面，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件，做好有害生物防治工作。

**第十四条** 经营单位不得生产加工或使用、销售无生产日期和保质期、无质量合格证（或生产许可证）以及无生产厂名称的“三无”产品。

**第十五条** 经营单位应加强食品安全保卫管理，严禁非工作人员擅自进入食品加工操作间及食品原料存放间，确保食品加工过程及原料存放的卫生与安全。

**第十六条** 食堂建立《食堂预防食物中毒安全预案》、《食堂突发流行性传染病防控措施和应急预案》、《食堂春季传染病防控应急预案》、《食堂安全生产事故应急预案》等突发事件应急处理预案，定期检查食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，及时根据相关应急预案开展各项工作。

**第十七条** 后勤处负有依照相关卫生法律、法规及规章制度，代表学院行使对餐饮和食品业食品卫生监督检查职责，具有宣传和贯彻执行食品卫生法律、法规和规章的职能，以及对违约违规行为进行制止、教育和责令限期整改职权。

**第十八条** 学院其他相关部门负有配合食品卫生安全管理工作职责：

（一）学生处、团委、各二级院系党政管理部门作为学生思想政治工作和日常行为管理主管部门，要利用各种形式加强学生食品卫生安全教育。特别要教育学生不买街头无证商贩出售的各类食品，不食用来历不明食品，增强食品卫生安全意识和自我保护能力；

（二）宣传部要配合食品安全管理部门，利用宣传栏、校园网、校报等宣传媒介，做好日常食品卫生安全的宣传和报道；

(三) 保卫处负责对经营单位的消防监督检查，及时清理院内违规经营的流动食品摊贩，消除食品卫生安全隐患；

(四) 卫生所负责对学院食品餐饮行业及人员进行疾病防疫、卫生督导以及从业人员健康督导工作。

**第十九条** 本办法由后勤处负责解释。

**第二十条** 本办法自 2017 年 2 月 5 日院长办公会通过之日起施行。

二〇一七年二月七日