

广州康大职业技术学院文件

康职院行字〔2024〕21号

关于印发《广州康大职业技术学院食品安全管理办法》的通知

校属餐饮和食品经营单位：

现将《广州康大职业技术学院食品安全管理办法》印发你们，
请各单位遵照执行，严格落实。

特此通知。

附件：广州康大职业技术学院食品安全管理办法

广州康大职业技术学院
2024年11月4日



(此页无正文)

广州康大职业技术学院办公室

2024年11月5日印发

附件

广州康大职业技术学院食品安全管理办法

第一章 总则

第一条 为进一步加强学校经营单位管理，保障全校师生饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》《GB31654-2021 餐饮服务通用卫生规范》《广东省高校餐饮食品安全检查实施指南》，结合学校实际，制定本办法。

第二条 本办法适用广州康大职业技术学院校内所有餐饮和食品经营单位（以下简称“经营单位”）。

第三条 本办法包括餐饮（食品）食堂经营单位经营规范、晨检和个人卫生管理制度、学校食品安全“日管控、周排查、月调度”工作制度等。

第二章 餐饮（食品）经营单位经营规范

第四条 学校成立餐饮（食品）服务经营审核小组，审核小组成员由校领导、商业运营管理部、后勤服务中心等部门有关人员组成。凡需要在校内设立餐饮（食品）服务经营的校内餐饮（食

品)服务经营单位,必须向管理部门提交申请资料,由餐饮(食品)服务经营审核小组审核。

第五条 餐饮经营公司及其他校内所属经营单位,必须具备市场监督管理局审核发放的《营业执照》和《食品经营许可证》,食品安全量化评定等级达到B级以上(含B级)。满足上述条件向校内餐饮(食品)服务经营审核小组提出申请。

申请材料包括:《营业执照》(复印件)、企业社会信用代码证件(复印件)、税务登记证件(复印件)、企业法人委托书(原件)、企业法人身份证(复印件)、项目负责人身份证(复印件)等。

第六条 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、销售等必须符合《中华人民共和国食品安全法》有关规定和《餐饮服务食品安全操作规范》有关要求,达不到要求的,不予营业。

第七条 经营单位应当依法取得食品经营许可证,严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营,不得超范围、超期限经营。经营单位应将经营证照悬挂在经营单位醒目处,亮证营业。

经营单位承包方或者受委托经营方应当依照法律法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营,对食品安全负责,并接受

委托方的监督。严禁承包方或者受委托经营方将学校经营单位经营进行分包或转包。

第三章 食品安全自查与报告

第八条 学校管理部门每年对制定的食品安全管理相关制度的适用性至少开展一次自查。在国家食品安全法律法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订。

第九条 定期对食品安全状况进行检查评价。

（一）学校食堂加工生产学生餐期间，食品安全管理员应每日开展食品安全检查；

（二）食品安全总监每周至少组织 1 次风险隐患排查；

（三）每年春、秋季开学供餐前 3 日内学校主要负责人要对照《学校食堂开学自查要点表》组织对学校食堂及供餐单位开展校园食品安全风险排查自纠工作，并根据风险排查自纠情况，形成自查报告。

第十条 获知食品安全风险信息后，经营单位应立即开展专项自查。专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定，并建立自查档案。

第十一条 对自查中发现的问题食品，经营单位应立即停止

使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施，建立台账记录。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止造成伤害。

第四章 晨检和个人卫生管理

第十二条 从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒、运输成品）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时进行临时健康检查。从业人员健康证明应随身佩戴（携带）或交统一保存，以备检查。

第十三条 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等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。

第十四条 食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

第十五条 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，佩戴饰物。专间和专用操作区内的从业人员操作时应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。

第十六条 从业人员加工食品前应洗净手部、从事接触直接入口食品工作的从业人员还应进行手部消毒。使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的工作前应重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。如佩戴手套，应事先对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。出现要求重新洗手消毒的情形时，应重新洗手消毒后更换手套。

第十七条 根据加工品种和岗位的要求配备专用工作服，如工作衣、帽、发网等，必要时配备口罩、围裙、套袖、手套等。工作服应定期清洗更换，必要时及时更换；操作中应保持清洁。专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。

第十八条 食品安全管理员要及时对餐饮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。

第十九条 食品安全管理员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。

第五章 从业人员培训考核

第二十条 从业人员必须经过培训且考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

第二十一条 食品安全总监必须参加食品安全管理人员培训并通过考核；食品安全管理人员必须参加培训考核，并取得食安员证。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

第二十二条 制定和实施食品安全年度培训计划，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、各岗位加工操作规程等食品安全知识及诚信守法和职业道德教育，并做好培训记录。

第二十三条 当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。定期审核和修订培训计划，评估培训效果并进行检查，以确保培训计划的有效实施。

第二十四条 建立餐饮服务从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

第六章 场所和设备清洁卫生管理

第二十五条 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，防止在工作中产生交叉污染。设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具(包括扫帚、拖把、抹布、刷子等)。专用于清洗清洁工具的区域或者设施与其他区域或设施能够明显区分，确保不会污染食品。

第二十六条 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。主要设施须易于维修和清洁。

第二十七条 有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其滋生条件。与外界直接相通的门、窗须采取有效措施(如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等)，排水沟、排气等出入口应有网眼孔径小于1cm的金属隔栅或网子；距地面2m高度可设置灭蝇设施。

第二十八条 设置方便使用的从业人员洗手设施，配备相应清洗、消毒用品、干手设施和洗手消毒方法标识。尽量采用非手动式开关或可自动关闭的开关。

第二十九条 产生油烟的设备、工序上方须设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器应便于清洁、更换。产生大量蒸汽设备、

工序上方须设置机械排风及油烟过滤装置，并做好凝结水的引泄。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，与外界直接相通的排气口处须加装易于清洁的防虫筛网。

第三十条 用于加工、贮存食品的工用具、容器或包装材料和设备必须符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉、不易脱落。各功能区和食品原料、半成品、成品工作台、刀具、砧板等工用具，须分开定位存放使用，并有明显标识。

第三十一条 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所以及贮存设施，必要时设置冷冻、冷藏设施。同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，须分设存放区域并显著标识，分离或分隔存放，防止交叉污染。库房须设通风、防潮设施，保持干燥。库房设计须使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离。冷冻、冷藏柜（库）设置可正确显示内部温度的测温装置。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施设置醒目标识，并与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。

第三十二条 贮存、运输食品，须具备符合保障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。

第三十三条 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。用于食品加工制作的设备、设施不得用于与食品加工无关的用途。

第三十四条 卫生间不得设置在食品处理区内，出入口不得与食品处理区直接连通，不能直对就餐区。卫生间须设置独立的排风装置，排风口不得直对食品处理区或就餐区。卫生间的结构、设施与内部材质易于清洁。排污管道与食品处理区排水管道分开设置，并设有防臭气水封。排污口必须位于餐饮服务场所外。

第七章 专间（备餐间）管理

第三十五条 员工须持有效《健康证》且晨检合格方可上岗。

第三十六条 冷荤凉菜间、烧卤熟食切配间、裱花间、沙律间、生食水产品间、备餐间等加工操作，要做到“五专”（专人负责、专室制作、工具专用、洗手消毒专用和冷藏专用）。非专间操作人员不得擅自进入专间。未清洗消毒的瓜果、蔬菜、个人生活用品及杂物不得带入专间，食品须从能够开合的食品输送窗传递。

第三十七条 专间不得放置煤气等污染性设施，地面不得设明沟，地漏带水封，专间墙裙铺设到顶。专间门采用易清洗、不

吸水的坚固材质，能自动关闭。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。设有独立空调设施、工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施和专间面积相适应的空气消毒设施。特殊情况只能使用中央空调的，必须在专间空调出风口安装空气净化过滤装置。专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施。

第三十八条 专间工作人员严格注意个人卫生，在预进间二次更衣，穿戴洁净的衣、帽、口罩，严格执行规范操作。触摸未经清洗消毒的食品外包装袋等食品、工用具后，必须洗手、消毒，或更换清洁手套后，方能接触成品，避免交叉污染。

第三十九条 每餐或每班使用专间前，须进行紫外线空气消毒30分钟，紫外线灯须安装在工作台正上方2米内，定期监测辐射强度，每次记录使用时间和累计时间，及时更换。消毒时，确保室内干燥、无灰尘、无水雾，门窗密闭，人必须离开，以防灼伤。

第四十条 专间的各种刀具、砧板、切片机械等工用具、容器必须专用，定位存放。用前消毒，用后洗净。消毒严格按照要求煮沸、蒸汽、红外线消毒或用含氯制剂浸泡消毒等方法。

第四十一条 认真检查食品质量，发现提供的食品可疑或者感官性状异常，须立即做出撤换等相应处理。盛放直接食饮品的容器必须经过严格消毒保洁。

第四十二条 各种凉菜现配现用，尽量当餐用完。生食水产品加工后至食用的间隔时间不得超过 1 小时，裱浆和新鲜水果（经清洗消毒）必须当天加工、当天使用。严格遵照不同食品贮存条件的要求，及时存放于专用冰箱内，半成品和成品用保鲜膜或餐盒等密封保存，标签注明生产时间，注意在保存时效内使用。

第四十三条 保持专间清洁，每天严格做好有关工用具和空气消毒工作，并做好记录。

第八章 食品进货查验和索票索证管理

第四十四条 选择有资质且相对稳定的供应商，查验并保留采购的原辅材料（含食品添加剂）供货商的有效许可证、营业执照、产品检验合格证，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。

第四十五条 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）职人员必须熟悉餐饮服务食品安全法律知识、餐饮服务食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识。

第四十六条 采购食品、食品添加剂及食品相关产品须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，并留存加盖对方公章的复印件。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。必须到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。购物凭证包括供货方名称、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。

第四十七条 从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等，同时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。

第四十八条 从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等。同时留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；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。

第四十九条 从食用农产品生产企业和农民专业合作社经济组织采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文

件；从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明，同时留存每笔购物凭证或每笔送货单。

第五十条 从农贸市场采购的，须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，须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。

第五十一条 采购畜禽肉类的，须查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉产品的，须查验肉品品质检验合格证明，以及其他根据疫情防控需要应提交的材料（例如非洲猪瘟病毒检测阴性的结果或报告），同时留存复印件；从屠宰企业直接采购的，须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、肉品品质检验合格证明原件。

第五十二条 采购乳制品的，须查验、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。

第五十三条 批量采购进口食品、食品添加剂的，须索取口岸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。

第五十四条 食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，须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。

第五十五条 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，不得采购不符合食品安全标准的食品原料。大宗食品原料来源信息（供货商资质、检验检测报告等）须在食品安全宣传栏上公示。

第五十六条 定期跟踪广东省市场监管局公布的食品抽检不合格报告，如出现有供应商出现在省市场监管局公布的不合格产品名录，立即封存该供应商不合格产品的使用，将封存产品取样检测，根据检测结果对封存产品进行处理。

第九章 对供应商选择、评价和退出管理

第五十七条 供货商的选择

（一）选三家以上有代表性的供货商进行综合考察，内容包括供货商的供货水平、产品质量状况、价格水平等。

（二）对于同类商品找出两家同时供货，重点从质量、价格、服务三方面进行比较。在使用商品两个月的前提下，由法人、食品安全总监、食品安全员、厨师长、采购人员组成审查小组，通过集中投票的方式来表决确定供应商。

（三）确定供货商后，与供应商签订供货合同，明确约定食品原料辅料的质量、卫生、定价办法、配送方式、退换货、支付方式、食品安全责任等，合同期限不得超过一年。

第五十八条 供货商的评价

（一）具备合法从事经营活动的相关证照：营业执照、食品经营许可证或食品生产许可证（小作坊证）、负责人身份证；其复印件须加盖公章并提交经营单位备案。

（二）大米、面粉、菜油、调料、肉类等大宗食品供应商，还必须同时具备国家规定的必须具备的相关资质证书：食品经营许可证、产品质量监督检验报告、动物检疫合格证等。对于不完全具备相关证照的某些食品原料辅料供应商，如蔬菜及水果类供应商，须从具有合法经营资格的农贸市场的摊贩手中采购，以保证所采购的食品原料辅料可以追溯。严禁采购路边货或其他无法溯源的食品原料辅料。

（三）供货必须及时，必须提供正规发票、送货单、票据等送货凭证。不得送不符合食品安全标准的食品。

第五十九条 供货商的退出与续用

合格供应商每年评价一次，如发现供货商有不履行合同的行
为，在合同期满前，由审查小组集中讨论决定是否更换或续用。

第十章 食品加工制作过程控制管理

第六十条 加工前要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能异常的，不得加工和使用。

第六十一条 加工后的成品与半成品、原料分开存放，分设不同的盛放容器。各种食品原料在使用前洗净，蔬菜、肉类、水产品分池清洗，蔬菜类食品原料要按“一择二洗三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、无杂草、无烂叶；肉类清洗后无血、毛、污，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，活禽宰杀放血完全，去净羽毛、内脏；禽蛋在使用前对外壳进行清洗，必要时消毒处理。切配案板、刀、墩、容器用具分开使用。

第六十二条 解冻溶解提前进行，进行冷藏解冻或流水解冻，不得用热水融解禽、肉、鱼类食品，冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。处理后的食品应分类摆放，用洁净的容器存贮，防止与未经处理食物接触造成污染。

第六十三条 需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。高危易腐食品熟制后，在 8℃-60℃ 条件下存放 2 小时以上且未发生感官性状变化的，食用前须进行再加热；再加热时，食品的中心温度须达到 70℃ 以上。不得将回收后的食品经加工后再次销售。易腐食品尽量缩短在常温下的存放时间，加工后及时食用。需要冷藏的熟制品，须尽快冷却后

再冷藏，冷却应在清洁操作区进行，并标注加工时间等。

第六十四条 专间内由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。专间每餐或每次使用前进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，须在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。专间内使用专用的设备、工具、容器，用前消毒，用后洗净并保持清洁。不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

第六十五条 食品添加剂由专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。食品添加剂的存放有固定的橱柜，标识“食品添加剂”字样。面食间配精确的电子秤，记录食品添加剂的使用情况。

第十一章 食品制作加工用水管理

第六十六条 经营单位加工制作用水的水质符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

第六十七条 食品加工制作用水的管道系统须引自生活饮用水主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象。

第六十八条 建立饮用水卫生管理制度和预防水污染事件发生的应急预案，学校集中式供水、二次供水或自备水设施须定期清洗消毒，并做好记录。

第六十九条 每学期开学前或启用自备水源时，对供水设施清洗消毒，末端水应经具有检验资质的相关机构检测，符合 GB 5749 的要求后方可使用。

第七十条 学校经营单位采用自备水源的，须提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告，并定期开展监测工作。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品须符合相关规定。

第七十一条 接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品和自制饮品）的水须使用经过水净化设施处理或使用直接饮用水。

第十二章 食品添加剂使用管理

第七十二条 使用食品添加剂的，须在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量；严格按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB-2760）规定的食品添加剂使用原则，允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量，规范食品添加剂管理，且将食品添加剂管理情况作为日管控、周排查、月调度的重要内容。

第七十三条 严格执行《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB-31654）规定，制定并实施食品添加剂采购控制要求，采购依法取得资质的供货者生产经营的食品添加剂，采购时按规定查验并留存供货者的资质证明复印件。

第七十四条 严格按照 GB-31654 规定，设专柜（位）贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。按照先进、先出、先用的原则，使用食品添加剂存在感官性状异常、超过保质期等情形的，及时清理。

第七十五条 使用 GB-2760 有最大使用量规定的食品添加剂，须采用称量等方式定量使用。使用 GB-2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，须记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。用容器盛放开封后的食品添加剂的，须在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应当避免受到污染。

第七十六条 使用食品添加剂，不得掩盖食品腐败变质；不得掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

第十三章 餐用具消毒保洁管理

第七十七条 按照要求对餐饮具进行清洗消毒，不得使用未经清洗消毒的餐饮具。

第七十八条 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须满足需要。

第七十九条 餐饮具清洗消毒水池必须专用,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。各类水池须以明显标识标明其用途。

第八十条 接触直接入口食品的餐饮具使用前须洗净并消毒,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。

第八十一条 餐饮具当餐回收,当餐清洗消毒,不得隔顿、隔夜。

第八十二条 餐饮具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要严格按照“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,彻底清洗干净,防止药物残留。

第八十三条 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》。

第八十四条 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,保洁柜须定期清洗,

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。

第八十五条 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。

第八十六条 定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的须定时测量有效消毒浓度。

第八十七条 确定专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

第十四章 食品留样

第八十八条 对每餐次食品进行全菜品留样。

第八十九条 留样的采集和保管必须由专人负责，配备经消毒的专用取样工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。留样冰箱原则放置在专间（分餐间），避免产生污染。

第九十条 留样的食品样品须采集在加工终止时的样品，不得特殊制作。

第九十一条 原则上留样食品应包括所有加工制作的食品成品，其他情况可根据需要自行决定留样品种。

第九十二条 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（0~8℃）

存放 48 小时以上,每个品种留样量须满足检验需要,不少于 125g,鼓励有条件的留样量达到 200g。

第九十三条 在盛放留样食品的容器上标注留样食品名称、留样时间(月、日、时)、留样量、留样餐次、留样人等信息。

第九十四条 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,冷藏冰箱内放置已校准的温度计,并做好留样记录,包括留样名日期、时间、品名、餐次、留样人、审核人等。

第九十五条 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。

第十五章 食品贮存管理

第九十六条 严格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。

第九十七条 贮存场所、容器、工具和设备必须安全、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。

第九十八条 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须区分存放区域，不同区域须有明显的标识。

第九十九条 食品及食品添加剂必须分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上，并定期检查。遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

第一百条 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。冷藏、冷冻柜（库）须有明显区分标识，配备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。冷藏、冷冻贮存必须做到原料、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。

第一百零一条 贮存散装食品，在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，使用密闭容器贮存。

第一百零二条 除冷库外的库房须有良好的通风、防潮、控制温湿度的设施设备。

第十六章 餐厨废弃物处置管理

第一百零三条 餐厨废弃物设专人负责管理。

第一百零四条 食品处理区内可能产生废弃物的区域，设置专用废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器须有明显的区分标识。

第一百零五条 废弃物存放容器须配有盖子，内壁光滑，须保持完好、密闭、整洁。

第一百零六条 在餐饮服务场所外适宜地点，设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

第一百零七条 餐厨废弃物分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器及时清洁，必要时进行消毒。

第一百零八条 索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务，尤其要明确规定餐厨废弃物须交给经相关部门许可或备案的餐厨废弃物处置单位或个人处理，做到日产日清；不得使用未经无害化处理的餐厨废弃物喂养畜禽；收运单位须做好餐厨废弃物收集筒的清洁工作。

第一百零九条 建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

第一百一十条 不得将餐厨废弃物排入公共水域或公共厕

所以及生活垃圾收集设施。

第十七章 食品安全事故处置

第一百一十一条 定义

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

第一百一十二条 责任

（一）如果发生食品安全事故，第一时间向上级有关部门报告情况。

（二）食品安全管理人员负责组织对食品安全事故造成的食品安全问题进行记录，并配合相关部门分析和处理。

（三）食品安全管理人员负责制定必要的食品安全事故应急预案，开展食品安全事故应急演练（培训），在食品安全事故中对食品安全等问题进行统筹协调和尽快解决。

（四）在发生疑似或认定为食品安全事故后，配合执法人员对可疑食品进行封存留样（每个品种留样量不少于 125 克，在冷藏条件下保存 48 个小时）及现场控制等具体工作。

（五）食品安全管理人员负责管理食品安全生产工作，如出现食品安全事故后配合政府相关部门进行原因调查和分析，妥善处置所涉及的不安全食品和原料。

第一百一十三条 处置程序

（一）报告原则

在发生疑似食品安全事故时，每名员工有义务在第一时间报告或越级报告本单位所发生的食品安全事故。

（二）报告程序

发生疑似食品安全事故时，经营单位负责人应立即向学校主管领导汇报，对于重大的食品安全事故要立即向学校主要负责人报告，并在一小时内及时向省教育厅和属地主管部门报告，任何部门或者个人不得对食品安全事故隐瞒缓报，不得毁灭有关证据。

（三）报告内容

尽可能清楚报告食品安全事故发生的时间、地点、单位、危害程度、发病人数、死亡人数、事故报告单位及报告时间、报告单位联系人员及联系方式、事故发生原因的初步判断、报告事故的简要经过、事故发生后采取的措施及事故控制情况等。

（四）现场处置

经营单位发生食品安全事故后应立即停止经营活动，对引起中毒的可疑食品、原料立即封存，放入冷藏箱（柜）等待调查人员查验，禁止继续使用和擅自销毁可疑食品、原料；对制作、盛放可疑食品的工具、容器以及厨房中可能的中毒现场进行控制，并保留当餐次菜单；在执法人员到达后，积极配合执法人员对中

毒事件进行调查处理。

对疑似食物中毒人员立即采取救治措施，先将中毒人员搀扶到安静、通风，便于救护的区域内，协助中毒人员使用筷子或手指刺激咽部帮助催吐排出毒物，并拨打 120 或组织车辆送医院就医。

第一百一十四条 责任追究

（一）单位负责人及食品安全管理人员必须保持每天 24 小时联络通畅，对无法联络造成严重后果的要严肃追究责任。

（二）单位负责人为食品安全事故报告的第一责任人，如事故发生后，要及时要求实事求是上报，不得迟缓、漏报和瞒报，如因报告不实，影响领导决策，影响事件处理的，要追究有关领导和责任人的责任。

第十八章 学校食品安全“日管控、周排查、月调度”

第一百一十五条 为落实食品安全主体责任，切实履行食品安全风险自查要求，加强食品安全风险防控的动态管理，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（总局令第 60 号）等法律法规及部门规章，制定本单位管理制度。

学校建立学校食堂食品安全责任制。学校校长是学校食品安

全第一责任人，对学校食堂食品安全负直接责任。食品安全总监、食品安全管理员和其他食堂管理人员负管理责任。

第一百一十六条 实施“日管控、周排查、月调度”工作制度，由法定代表人（负责人）负责统筹工作实施，组织开展月调度工作，食品安全总监协助工作落实部署组织开展周排查工作，食品安全员负责日管控工作，岗位负责人负责本岗位食品安全管理和问题报告。

第一百一十七条 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。

第一百一十八条 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》。

第一百一十九条 建立食品安全月调度制度。单位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》。

第一百二十条 食品从业人员应当积极配合做好“日管控、周排查、月调度”工作，及时发现并报告工作过程中发现的安全风险隐患，对主动报告风险隐患或对风险隐患整改作出突出贡献的员工予以表彰或奖励。

第一百二十一条 建立问题隐患整改责任制。对“日管控、周排查、月调度”工作中提出的隐患问题整改和食品安全提升措施，明确工作责任人和完成时限，相关责任人必须在时限内完成相关工作，完成情况纳入对人员考核。

第十九章 附则

第一百二十二条 本办法由广州康大职业技术学院后勤保障处负责解释。

第一百二十三条 本办法自发布之日起施行，以前有关规定与本办法不一致的，以本办法为准。