**汕头职业技术学院食堂管理细则（试行）**

**第一章 总 则**

**第一条** 为加强食堂管理，提高伙食质量和服务水平，更好地服务师生，防止食物中毒等卫生安全事故的发生，保障学校师生的健康安全。根据国家的食品卫生法和餐饮业卫生要求以及省高校食堂标准化的有关规定，制定本食堂管理细则。

**第二条** 学校食堂卫生管理必须坚持以预防为主的工作方针，实行卫生行政部门监督指导、学校行政职能部门督查、食堂承包经营者管理、具体实施的工作原则。

**第三条**  食堂的经营管理者须充分考虑大多数学生的经济消费能力，严格控制饭菜价格，提高饭菜质量，不断改善就餐环境和提高服务水平，体现高校食堂的公益性和福利性。

**第二章 食堂的建筑、设备与环境卫生要求**

**第四条** 食堂应当保持内外环境整沽，采取有效措施消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

**第五条** 食堂的设备设施布局应当合理：应有相对独立的食品原料存放间，食品加工操作间，备餐间洗消间以及用餐场所。配置完好的电源、水源系统等，配备应急的供水供电设备以及配备有用火用电及易爆化学物等灭火消防器材，消防通道畅通，食堂内外消防设施齐全完好，摆放整齐，可随时正常使用。

**第六条** 食堂加工操作间应当符合下列要求：

（一）墙壁应有1.5米以上的瓷砖或其他防水防潮，可清洗的材料制成的墙裙。

（二）地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造，具有一定坡度，易于清洗与排水。

（三）配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防鼠、污水排放和符合卫生要求的存放废弃物的设施和设备。确保无蒸汽、无油烟、无积水，下水道排放通畅，使用清洁燃料灶具排水排烟，排汽管道通畅且不污染环境。操作规范，流程合理。

（四）制售冷荤凉菜的食堂必须有凉菜间，并配有专用冷藏，洗涤消毒的设备设施。

**第七条** 食堂应当有耐磨损、易清洗的无毒材料制造或建成的餐饮具专用洗刷、消毒池等清洗的设施设备。采用化学消毒的，必须具备2个以上的水池，且不得与清洗蔬菜、肉类等的设备设施混用。

**第八条** 餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准，未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用。己消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显的标记。餐饮具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

**第九条** 餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求，洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所（橱柜），并有明显和标记。

**第十条**  食堂用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

**第三章 食品采购、贮存放及加工的卫生要求**

**第十一条** 食堂应设立专门的采购部门，并建立和健全监管机构，采取有效的措施。对大宗食品实行公开招标，定点采购，粮油、肉鱼菜副食品等主要食品按照国家有关规定，应有产品质量检验合格证，卫生许可证，供货商（厂）名称和产地，并与供货商签订食品卫生安全合同书，禁止采购以下食品：

一、腐败变质，油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁，混有异物或者其它感官性状异常，含有毒物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

二、未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品。

三、超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。

四、其它不符合食品卫生标准和要求的食品。

**第十二条**  食堂应将主食库、副食库杂品库分别设置，货架（柜）储缸（桶）齐全，食物与非食物分类分隔存放，食物做到离地、离墙、加盖存放，并有标签：标识，通风、防潮、防盗、防鼠、防　尘、防蝇，防毒设施齐全，定期检查及时处理变质或超过保质期限的食品。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品　和熟食品应分柜存放。

**第十三条** 用于原料、半成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其它工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

**第十四条** 食堂炊事员必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感宫性状异常的食品及其原料。

**第十五条** 加工食品必须做到熟透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于70°C。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放。半成品应当与食品原料分开存放。防止交叉污染，食品不得接触有毒物、不洁物。不得向学生出售腐败变质或者感官性状异常，可能影响学生健康的食物。

**第十六条** 食品在烹饪后至出售前一般不超过2小时，若超过2小时存放的，应当在高于60°C下重新加热，或低于10°C下冷藏存放。

**第十七条**  食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可继续出售。

**第十八条** 备餐间、熟食间应配有紫外线空气消毒灯，一天至少消毒两次。

**第四章 伙食质量及服务水平要求**

**第十九条**  主副食烹饪制作规范、色、香、昧、型俱佳，并留样于冰箱36小时备查，高中低档食品价格比例搭配为2：5：3，品种要求，早餐主副食品应提供20个品种以上，午晚餐提供50个品种以上。风味小吃及小炒应配套供应。

**第二十条**  服务质量要求：服务热情、文明用语，程序规范；与师生无争吵、打闹现象；餐桌椅全天保洁，保证热饭菜供应。

**第二十一条** 食堂基本伙食（大众伙食）部分的价格要严格控制，毛利率不得超过30%。

**第五章 食堂安全卫生要求**

**第二十二条** 卫生管理制度要贯彻落实，责任到人，食堂内部应有专职负责食堂卫生管理的工作人员定期检查。

**第二十三条** 食堂内外划分卫生区域，实行门前三包责任到人，每餐后清扫，每周进行大清扫，保持食堂内外环境整沽，物见本色，各种食堂机械设备必须保持完好，操作规范安全。

**第二十四条**  食堂每天应有值班人员，防火、防盗、防食物中毒措施落实。

**第二十五条** 做好蔬菜测试工作，确保学校师生的健康安全。

**第二十六条**  食堂应当建立卫生管理规章制度及岗位责任制度，相关的管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者监督。

**第二十七条** 食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生与安全。

**第六章 食堂从业人员卫生要求**

**第二十八条** 食堂从业人员必须掌握有关食品卫生的基本知识。

**第二十九条** 食堂从业人员每年必须进行健康检查，体检合格，食品卫生知识培训合格才能上岗操作。

**第三十条** 凡患有病疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者〉活动性肺结核、化服性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事接触入口食品工作。食堂从业人员及集体餐分餐人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因，排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

**第三十一条** 食堂从业人员应有良好个人卫生习惯，必须做到：

（一）工作前，处理食品原料后，用肥皂及流动清水洗手，接触直接入口食品之前应洗手消毒，上岗统一着装，衣帽整洁。

（二）在操作间内不得吸烟，不戴首饰，不随地吐痰，售卖食品时戴口罩。

（三）不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；

**第七章 管理与监督**

 **第三十二条** 食堂承包经营者在承包期内，必须遵守国家法律法规和学校的各项规章制度，做到遵纪守法，合法经营。并自觉地接受卫生监督部门的检查监督，服从学校管理部门及学生膳委会的指导和监督。

**第三十三条** 食堂必须严格地执行国家的《食品卫生法》和教育部的《学校食堂与学生集休用餐卫生管理规定》，防止出现饮食事故，做好安全生产和安全防火工作，防止重大责任事故的发生。

**第三十四条**  食堂实行企业化管理，独立核算自主经营，自负盈亏。

**第三十五条** 实行校长负责制，校长为食品安全工作第一责任人，总务处负责校本部食堂日常监管及考核，校区管理办公室负责金园、新津、东墩等三个校区食堂的日常监管及考核，校区食堂考核情况按要求报总务处汇总。总务处和校区管理办公室应指定专员为食品安全直接责任人，联合卫生所或校区卫生室对食堂进行日常经营检查、监管。

**第三十六条** 建立以学生为主体的膳食委员会，协助学校管理部门及时处理和解决师生员工提出的问题。

**第三十七条** 学校食堂必须取得卫生行政部门发放的卫生许可证，未取得卫生许可证的食堂不得开办，要积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督。

**第三十八条** 应当建立食物中毒或者其它食物源疾患等突发事件的应急处理机制，发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，应采取下列措施：

（一）立即停止生产经营活动，并向所在地人民政府、教育行政部门和卫生行政部门报告：

（二）协助卫生机构救治病人：

（三）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：

（四）配合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：

**第三十九条**  落实卫生行政部门要求采取的其它措施，把事态控制在最小范围。必须建立健全食物中毒或者其它食物源性疾患的报告制度，发生食物中毒或者疑似食物中毒事故应及时报告当地教育行政部门和卫生行政部门。

**第八章 处 罚**

总务处对校本部的食堂行使监督管理、检查、协调的职能，校区管理办公室负责金园、新津、东墩等三个校区食堂的日常监管及考核，校区食堂考核情况按要求报总务处汇总。对违反本规定的单位和个人实施处罚。

（一）对违反有关法律法规，造成重大食物中毒事故或安全事故，情节特别严重的，由上级行政机关或公安部门依法追究相关责任人的责任。

（二）对违反本办法，玩忽职守、疏于管理，造成学生食物中毒或者其他食源性疾患或重大安全事故的，予以撤换饮食服务监管和食堂服务负责人，并给予相应的行政和经济处罚。

（三）对多次违反本规定的有关条款，在师生员工中造成不良影响的食堂，撤换食堂经理，并给予一定的经济处罚。

（四）食堂监管部门应不定期地对食堂的经营服务质量进行检查评估，对在检查中发现有违反本规定的食堂，及时发出整改意见书并予以通报。