

## 上海立达学院食品卫生管理规定

为了进一步贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》相关法律规定，切实加强学校食品安全工作，确保学校食品安全和师生身体健康，现就有关工作规定如下：

一、严格执行《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》，学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营。

二、食品从业人员每年体检一次身体，持有效的健康证和培训合格证后方可上岗，上岗时必须穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

三、建立食品原料进货查验制度，禁止采购无卫生许可证、无健康证商贩提供的食品；无商品标签或超过保存期限等“三无”的食品；未经有关部门检疫、不合格的畜禽肉类制品；腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物的食品及其它不符合卫生要求的食品。

四、设立独立的食品库房，库内食品要分类存放，摆放整齐，做到先进先出，防止超期变质。

五、食品的保存、清洗、切配过程要做到生熟分开，冰柜、用具、容器应有生熟标记，不得使用塑料容器盛放熟食品。

六、食品的营养要搭配合理，符合学生生长发育的需求。

七、厨师操作前要对食品、半成品的质量严格检查，对不符合烧煮、烹调要求的食品不准进行烹调加工。烧煮时，应将食品上下翻动，使食品各部位都能受热，防止食物中毒事故的发生。

八、公共餐具必须经过严格的清洗消毒后方可使用。

九、学校每餐、每样食品按要求进行留样，分别留足 100g 盛放在已消毒的留样盒中，标明留样时期、品名、餐次、留样人后存入冰箱内，并作好留样记录。留样食品必须保留 48 小时，保存期内未发现食物中毒事件即可倒掉；留样食品盒应单独存放，不得与其它无关食品混放。

十、工具容器设备要洗净，厨具要摆放整齐。及时冲洗、清扫工作场所，保持环境卫生。

十一、学校内各类营业性食品销售单位必须取得相应《卫生许可证》、《餐饮服务许可证》。

十二、学校内各食品、饮料销售单位营业前须进行必要的申报手续，由学校审批同意后，报安全保卫办公室备案。

十三、各校内咖啡屋、小卖部采购定型包装食品必须索取供应商的卫生许可证及产品检验合格证，不得经营过期变质及三无食品(无厂名、厂址、生产日期、保质期限的食品)，销

售直接入口食品时，必须使用售货工具，定型包装食品不得拆散销售。

十四、各咖啡屋、小卖部要在每年春季、秋季开学前，全面开展食品安全自查，彻底排查食品安全隐患、全力解决食品安全问题、有效防控食品安全事故。

十五、各食品销售单位要做好日常食品及其相关物品的保管工作，杜绝非本单位人员进入销售场所，完善防蝇、防尘、防鼠、防潮设施，定期开展除四害活动。

十六、本规定由学校安全保卫办公室负责解释。

十七、本规定于二〇一五年三月修订，本规定自发布之日起执行。

十八、如果国家、上海市有新的规定出台，按照新规定执行。