

东莞城市学院

东莞城〔2023〕30号

关于印发《东莞城市学院食堂 管理规定》的通知

校内各单位：

为进一步做好学校食堂管理工作，根据上级有关文件精神，结合实际情况，特制定《东莞城市学院食堂管理规定》，现印发给你们，请遵照执行。

印发明细：东莞城市学院食堂管理规定



东莞城市学院食堂管理规定

第一章 总则

第一条 为了进一步贯彻实施《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《广东省市场监督管理局关于食品经营许可的实施细则（试行）》和《广东省学校食堂食品安全管理规定》，加强对学校食堂的监督管理，增强食堂从业人员的服务意识、安全意识、责任意识 and 风险意识，提高学校膳食服务质量和管理水平，保障学校师生饮食安全，维护学校安全稳定。参照广东省高校餐饮“智慧化6T”现场管理实施指南，现结合我校实际，制订《东莞城市学院食堂管理规定》。

第二条 本规定所指的食堂(含餐厅)，是指符合学校食堂经营准入条件，通过公开招标引进的、具有专业资质的社会化餐饮公司(集团)按照招标文件与合同要求，在校为师生提供食品加工操作及售卖服务的餐饮场所。

第二章 管理理念

第三条 学校食品安全管理坚持预防为主、风险防控，学校监督、食堂落实相结合的工作方针，以消除安全隐患为导向，以

监督检查为手段，建立教育行政、市场监督管理、卫生健康管理等部门管理督查，学校具体实施的合作监管工作机制。

第四条 学校食堂按照后勤保卫处负总责、饮食中心负主责、食堂各负其责的责任要求，实行后勤保卫处工作指导、饮食中心具体监管、各食堂日常运营的工作模式。各食堂应积极、主动、全力配合学校的监管工作。

第三章 安全管理

第五条 学校食品安全实行校长负责制，学校后勤保卫处是食堂的监管主体，食堂经营者(合同的签订者)是食堂安全的执行主体和责任主体，负责食堂的食品安全、生产安全、消防安全、治安安全和员工安全等各项工作的具体落实。

第六条 各食堂必须建立健全岗位责任制和责任追究制，做到层层把关，措施落实、责任到人，保证安全制度的落实。

第七条 各食堂应建立健全食品安全管理制度，推行“智慧化6T”管理实务，并将各项操作规程悬挂上墙，明确各岗位的食品安全责任，强化过程管理，建立健全食品安全管理档案，并结合经营实际，全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划。

第八条 各食堂应建立严格的安全保卫措施，安装门禁系统和监控系统等，确保食堂安全措施落实(防污染、防火、防盗、

防投毒)，严禁非食堂工作人员(学校食品安全监管人员除外)随意进入食堂的食品加工间及食品原料存放间，杜绝安全隐患。

第九条 各食堂应建立严格的消防安全管理制度，配备专职或兼职的消防安全人员。食堂燃气和电器的使用严格按照消防安全管理规定的操作规程操作，合理合法使用能源。

第四章 经营管理

第十条 各食堂必须严格执行国家和东莞市的相关法律法规，依法取得《食品经营许可证》，按照许可范围依法合规经营，并在食堂的显眼位置悬挂或者摆放许可证正本，不得超范围经营。

第十一条 未经学校书面审批同意，不得擅自变更、增加经营项目，不得擅自进行内部装修或增加窗口设置。

第十二条 未经学校书面审批同意，食堂及档口不得擅自停止营业。

第十三条 已签订合同的食堂不得将经营权分包或转包他人。

第十四条 食堂的收费方式是微信支付、支付宝、刷脸支付。

第十五条 学校食堂必须坚持服务性和公益性的原则，以服务师生为宗旨，遵纪守法，诚信经营，严格控制饭菜价格，提升饭菜质量，在保障食品安全的基础上，不断改善就餐环境和提高服务水平。

第五章 食品安全管理员管理

第十六条 各食堂应当根据供餐规模配备专职食品安全管理
人员和营养健康管理人員，供餐人数1000人以上的，配备专职的
高级食品安全管理员1名；供餐人数3000人以上的，配备专职的
高级食品安全管理员2名。食堂的经理或主管，必须持有高级食
品安全管理員证书。各食堂应配备1名专职营养健康管理人員。

第十七条 食堂的经理(或主管)应尽职尽责，按照学校的管
理要求做好食堂的运营、管理和服务工作，配合、协助学校做好
食堂监管工作。

第十八条 食堂的经理(或主管)负责制订食堂从业人员健康
检查、食品安全培训考核及食品安全自查等计划，落实各项食品
安全管理制度、加工操作规程，定期开展从业人员健康检查、食
品安全培训考核及食品安全自查，及时消除食品安全隐患，依法
处置不合格食品、食品添加剂、食品相关产品，并根据《广东省
学校食堂食品安全管理档案建立工作指引》的细则，建立健全食
品安全管理档案，配合学校后勤保卫处及各级教育行政部门、市
场监督管理部门和卫生健康部门开展监督检查，对监管部门提出
的整改要求及时进行有效整改。

第十九条 食堂的经理（或主管）应当按照有关要求每年接
受相应的食品安全培训，学习食品安全的法律、法规、规章、标
准和其他相关知识，每年继续教育培训不少于40小时。食堂的经

理(或主管)应定期对从业人员进行培训,将珍惜粮食、反对浪费纳入培训内容。

第二十条 食堂的经理(或主管)应制定食堂从业人员食品安全教育和培训计划,组织从业人员参加各种上岗前及在职培训,从业人员必须100%培训。培训的资料应包括:年度培训计划(培训目的、培训内容、培训时间、地点、举办人、考试的形式)文字版,具体每次培训计划(培训内容、培训时间、主讲人、参与人员、培训地点)(授课人为本单位食品安全管理员),培训教材(如讲课PPT、食品安全法规等),签到表,照片,培训考核资料(如试卷),年度培训总结。

第六章 加工操作间硬件要求

第二十一条 加工场所应按要求安装各区域的监控设备,并接入“互联网+明厨亮灶”监管系统。

第二十二条 食堂应设立门禁系统,分别设置员工通道,生鲜货物通道、干货物料通道,人货分离,避免交叉污染。

第二十三条 食品处理区面积与就餐场所面积之比 $\geq 1:3.0$,粗加工操作场所面积 \geq 食品处理区面积的15%,全部用半成品烹饪的可适当减少。

第二十四条 墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有1.5m以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。

第二十五条 地面用无毒、无异味、不透水、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所所有供水、排水系统。

第二十六条 门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作，与外界相通的门应能够自动关闭。

第二十七条 天花板应采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修；天花板宜距离地面2.5m以上。

第二十八条 厨房区域、食品库房等区域应采取防鼠、防蝇和防其他有害生物及防尘、防潮、防异味、通风等有效措施。

第二十九条 食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，应加设平整易于清洁的吊顶(吊顶间缝隙应严密封闭)。

第三十条 烹调场所应配置机械排风和调温装置。

第三十一条 加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色，安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。

第三十二条 食品处理区应按照垃圾分类管理规范，配置存放不同类废弃物或垃圾的带盖容器；废弃物容器与加工用容器应有明显区分的标识；专间内的废弃物容器盖子应为非手动开启式，并贴明对应的垃圾分类标识。

第三十三条 与外界相通的门、窗应有空气幕或纱帘、纱窗等防尘、防蚊虫设施，积极采取措施杀虫灭蝇，对杀死的蚊蝇及时处理。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16

目的防虫筛网。使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道，开门时风幕机应保持工作状态。

第三十四条 人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于6mm。

第三十五条 排废水的地沟内及地沟滤网遗留的食物残渣必须做到每餐一清洗，地漏盖应在地漏口上保持完好，对遗失的地漏盖应及时安装到位。排水管道出水口安装的滤网宜使用金属材料制成，滤网缝隙间距或网眼应小于10mm。

第三十六条 所有线槽、配电箱(柜)封闭良好，不得使用移动插座分接电源。线槽、配电箱(柜)有明显的颜色标识。

第三十七条 食堂所使用运货电梯和运送熟食电梯不能交叉使用，运送食品的电梯每餐进行一次消毒，并做好消毒记录登记。

第三十八条 排烟排气装置与灶台大小相适应，设备运转情况良好。每学期对烟道进行一次清理，必须是正规有相关资质公司施工，所有手续票据要存档，5年更换烟道。

第三十九条 食品处理区、就餐区应安装粘捕式灭蝇灯，不得使用电击式灭蝇灯，应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

第四十条 食堂后厨应设置二次更衣室且二次更衣室规范有效。

第四十一条 食堂后厨应设置清洁用品存放间，定点摆放清洁剂和清洁工具。

第四十二条 加工操作场所无水化要求：

1. 洗菜机、水池等涉水设备应使用不锈钢材料制品，并以明显标识标明其用途，且排水设施通畅，无漏水现象。

2. 粗加工区、切配区、餐用具清洗区等低清洁控水区，应严格控水，洗菜池、洗肉池、洗鱼池、工用具清洗池等集中布置，加工切配时段保持清洁无积水，其余时段保持无水干燥。所有区域严禁水管冲水和倾倒冲涮。

3. 烹饪区、餐用具保洁消毒区、售卖区等其余高清洁无水区域应保持无水干燥。

4. 冷藏、冷冻区域应保持无霜无冰。

5. 运输原材料、餐用具推车等工具应设置防溢水边条，避免运输过程洒漏。

6. 各类半成品、成品置物架底部应设置存水盘，以避免筐、盘滴漏。

7. 各类操作台边缘应设置挡水条，中间设置集水槽，以疏导台面水流。

8. 洗米机四周应围挡封闭。

9. 切菜机、绞肉机等加工设备应集中放置于排水沟盖板上方。

10.厨房地面和排水沟应有一定的排水坡度，排水沟内不设置其他管路，侧面和底面接合处有一定弧度，并设有可拆卸的装置。排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。

第七章 操作专间设置要求

第四十三条 专间内不得有明沟，地漏应带水封，专间墙裙铺设到顶。

第四十四条 专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。

第四十五条 专间内应设置独立的空调设施、工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。

第四十六条 专间入口处应设置洗手、消毒、更衣设施。

第四十七条 专间与其他食品处理功能区应有明显分区或隔离设施。成品存放区域与加工制作区域相对独立。

第八章 食堂采购查验、索证索票管理

第四十八条 各食堂选择的食材、用品供货者应具有相关合法资质，建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食物安全责任和义务，并应定期对供货者食物安全状况进行现场评价。

第四十九条 食堂应指定专(兼)职人员负责食品索证、验收以及台账记录等工作。台账存放应方便查验。负责食品索证、验收和台账记录的人员应掌握餐饮业相关食品卫生法规规定、食品卫生基本知识和感官鉴别常识。

第五十条 食堂采购食品、食品添加剂、食品相关产品、洗涤消毒用品的，应查验并索取供货商的营业执照、厂家的生产许可证、食品经营许可证等相关的经营许可证复印件和产品合格证明、动物产品检验检疫合格证明等资料，并留存每笔采购的购物凭证。购物凭证是指能够满足食品溯源所需要的有效凭证，包括发票、盖公章的收据、盖公章的供货清单等。

第五十一条 在商场、超市等采购的食品和物品，应当保存好每批次的进货票据；在农贸市场采购的食品，应由供货方、采购人员在采购票据上签字。

第五十二条 采购分割猪肉应查验是否为定点屠宰企业屠宰的产品并每批次查验检疫合格证明；采购其他肉类(含冻品)应查验动物检疫合格证。

第五十三条 采购食用油、大米应每批次索取产品检验合格证明。

第五十四条 采购进口食品应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。特殊防控阶段，不得采购、使用进口食品。

第五十五条 采购新鲜农产品原料时应索取农药残留检测合格证明，供货商无法提供的，应由各食堂按要求自行进行果蔬类原料农药残留检测。

第五十六条 采购食品用洗涤剂需索取检验合格证明。

第五十七条 采购食品添加剂应索取对应批次的食品检验合格证明的复印件。

第五十八条 禁止采购“三无”或票据不齐的食材及原料。不得外购散装熟食制品。

第九章 食品、用品的贮存管理

第五十九条 食品及原料的贮存应做到专人管理，建立健全食品出入库管理和登记制度，做到勤进勤出、先进先出。登记记录本应妥善保管，做好台帐归档。

第六十条 食品和非食品的贮存场所应分开设置。同一场所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。

第六十一条 食品、原料及用品的贮存的场所应做到通风换气、三防设施完好，分区、分架、分类、离墙、离地存放食品，分隔或分离贮存不同类型的食品原料。库房内应配置温度、湿度计，随时监控温度、湿度。库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地均在10cm以上。货架应根据存放情况加贴标识，标注食品及原料的品名、生产日期、

保质期等相关信息，及时更新，并应定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

第六十二条 食品、原料及用品应按照保证食品安全的要求贮存，入库之前应尽量去除外包装。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和保存期限，已开封的食材应及时封口储存，防止食品腐败变质。新鲜禽蛋类食材应保鲜存放。

第六十三条 库房要做好防鼠防潮工作，食堂灭鼠工作不允许使用灭鼠药。

第六十四条 食品、原料及用品的贮存应使用透明储物盒或透明塑料袋，粘贴相应的标识卡，不得使用有色塑料袋。

第六十五条 食品的贮存场所（库房、加工操作区域、烹饪区域等）不得存放有毒、有害物品（如：杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活物品等。食材、操作用品不得与私人物品混放。

第六十六条 农药残留监测试剂应配备专用冰柜单独存放。

第六十七条 除冷库外的库房应有良好的通风、防潮、防鼠（如：防鼠板）设施。

第六十八条 散装食品（食用农产品除外）应使用密闭容器或带封口的储物袋贮存，并在贮存容器上粘贴标识卡，标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，并随不同进货批次及时更换。

第六十九条 使用冷藏、冷冻设备储存食材时，应符合如下要求：

1. 用于保存食品的冷藏、冷冻柜（库）数量和结构应能确保原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。

2. 食品及其原料贮存的冷藏、冷冻设备内必须实行“四隔离”原则：净菜与非净菜隔离；植物性食品、动物性食品和水产性食品类隔离；生食、半成品与熟食隔离；食品与天然冰隔离。要做到分库、分类、分架和隔墙离地存放，各贮存区应明显区分和隔离，防止食品间交叉污染。

3. 食品及原料应当根据贮存的要求进行冷冻或冷藏。冷冻冷藏设施内的食品应当分类分层放置，不得将食品堆积、挤压存放。食品冷藏、冷冻时应做到各种食材均加盖密封或使用食品保鲜膜密封覆盖存放，已开封的食材应及时封口；冷藏柜应贴明标识，生食、半成品和熟食分柜、分层，并定期除霜、清洁，如实登记除霜、清洁记录；冷藏、冷冻设备内放置温度计随时监控温度，确保冷藏温度保持在8℃以下，冷冻温度保持在-12℃以下。

第十章 食品加工操作管理

第七十条 厨房工作区地面应保持无垃圾，无油渍，不粘鞋。

第七十一条 操作区域墙壁和门窗应无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。

第七十二条 炉灶操作台应干净无污渍，下水道无异味。

第七十三条 食品加工前，操作人员应当认真检查、检测待加工的食品和原料，腐败变质、过期或其他感官性状异常的食品及原料不得进入加工区。待加工的食品和原料在使用前应当洗净，蔬菜类、禽畜肉类、水产品类和禽蛋类食品应使用专用池洗涤。专用清洗池应有明显标识。

第七十四条 切配好的半成品应避免污染，使用具备三防条件的纱罩、保鲜膜覆盖，与原料分开存放，并应根据性质分类分筐存放，进入冰箱食材必须封膜加盖，不得裸露存放。

第七十五条 切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内(常温3个小时)内使用。应及时使用或冷冻(藏)贮存切配好的半成品。

第七十六条 加工过的食品存放时应标注加工时间、制作人和保存期限。

第七十七条 加工操作区域的半成品和成品，应分类、分盘、分架定点存放，且有对应的标识。各类厨具、工具、用具应分区、分类整齐摆放，且有对应的标识。

第七十八条 接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物。

第七十九条 不得在辅助区(如卫生间、更衣区等)内加工制作食品、清洗消毒餐饮具。

第八十条 食堂制作的食品在烹饪后至食用前在常温下存放不得超过2个小时，并尽量当餐用完。存放需超过2个小时的，应

在高于60℃ 或低于10℃的条件下存放，凡隔餐的剩余食品、菜品应妥善管理和处置。

第八十一条 使用冷藏解冻或流水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应立即加工制作。

第八十二条 食材切配前须进行彻底的清洗。使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋时应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。使用自制蛋液的，应冷藏保存蛋液，防止蛋液变质。

第八十三条 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。

第八十四条 烹饪区的管理：

1. 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。

2. 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到70℃以上。加工制作豆浆应防止假沸。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。

第八十五条 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，应标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期及开封日期等内容。

第八十六条 加工场所的所有物品应有清晰的标签和固定的摆放位置。加工场所无私人物品，私人物品(水杯等)集中定点存放。

第八十七条 食品工具的使用管理:

1. 应按照“智慧化 6T”管理实务的标准,制作各类工具的使用标识,悬挂上墙。各类食材的加工用具应从形状、材质、颜色、标识上明显区分,标识清晰,规范使用。

2. 不同类别(植物类、禽肉类、水产类)的食品原料、不同存在形式的食品(原料、半成品、成品、净菜、非净菜)分开存放,其盛放容器和加工制作工具应以不同的颜色区别标识,按照标识分类管理、分开使用,定位存放。

3. 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显,以不同的颜色或材质区别标识,按照标识分类管理、分开使用,定位存放,用后洗净,保持清洁,定期消毒。

4. 工具、容器和设备,宜使用不锈钢材料,不宜使用木质材料。盛放热食类食品的容器不得使用塑料材料。

5. 常用的毛巾、抹布应分色悬挂,且与标识相符。

第八十八条 添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于20%的食品。

第八十九条 不得使用不符合食品安全卫生要求的一次性用品,不得重复使用一次性用品。

第九十条 专间操作的管理:

1. 烧卤制品、面点加工、菜品售卖、自制饮品类必须在专间内进行。

2. 专间内温度不得高于25℃，应配备与专间空间相符的空调设备，不得安装风扇，并悬挂温度计，随时监控室温。

3. 每餐(或每次)使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录，如实登记紫外线灯累计使用时长。

4. 非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。

5. 应使用专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。

6. 操作完毕应及时关闭专间的门和食品传递窗口，专间出入口应保持常闭状态。

7. 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，应将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

8. 加工制作好的成品应当餐供应。

9. 不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活。

第九十一条 油炸类食品的管理

1. 选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。

2. 与炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质(如 不锈钢等)，易清洁、维护。

3. 油炸食品前，应尽可能减少食品表面的多余水分。油炸食品时，油温不宜超过190℃。油量不足时，应及时添加新油。定期过滤在用油，去除食物残渣。应至少每周一次定期使用快速检测方法测试在用油的酸价、极性组分等指标，并做好检测登记。酸性超标时，应及时更换新油。定期拆卸油炸设备，进行清洁维护。

第九十二条 烧烤类食品的管理

1. 烧烤场所应具有良好的排烟系统。
2. 烤制食品的温度和时间应能使食品被烤熟。
3. 烤制食品时，应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生。

第九十三条 火锅类食品的管理

1. 不得重复使用火锅底料。
2. 使用醇基燃料(如酒精等)时，应在没有明火的情况下添加燃料使用炭火或煤气时，应通风良好，防止一氧化碳中毒。

第九十四条 现制饮品的管理

1. 现制饮品是指现场制作现场销售，供消费者直接饮用的饮料，包括现榨饮料和现调饮料。现榨饮料是指以新鲜水果、蔬菜、谷类、豆类等为主要原料，经压榨、粉碎等工艺，现场制作现场销售，供消费者直接饮用的饮料，包括现榨果蔬饮料和现榨五谷杂粮饮料。现调饮品是指以浓缩液、固体饮料、糖浆等为主要原

料，添加或不添加现榨饮料，稀释调配而成，现场制作现场销售，供消费者直接饮用的饮品。

2. 加工制作现制饮品的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水，添加的冰块应符合GB2759.1《冷冻饮品卫生标准》要求。

3. 制售现制饮品，应设置布局合理的现制饮料专用操作场所，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。

4. 现制饮品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。

5. 现榨饮品果蔬必须新鲜，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。现调饮料所使用的原料必须符合食品安全管理要求。已切配的水果存放不得超过2小时。现制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；不得隔夜存放。

6. 现制饮品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。

7. 现制饮品操作前，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。

8. 现制饮品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。

9. 现制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品。

10. 煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态5分钟以上。

第十一章 食品留样

第九十五条 食堂对外供应的批量制售的热食、高风险食品成品应进行每个品种的留样。

第九十六条 留样食品应按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。如无异常，48小时后可处理留样的食品；如有异常，应立即封存，送市场监督管理部门查验。

第九十七条 应在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间(月、日、时)，或者标注与留样记录相对应的标识。

第九十八条 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间(月、日、时)、留样人员等。

第九十九条 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。食品留样冰箱应专人管理，定期维护，确保设备正常运作。留样柜摆放区域应安装监控设备，进行24小时监控。

第一百条 留样登记记录应经管理人员要检查、签名后制作台帐，相关记录至少保存2年。

第十二章 食品添加剂管理

第一百零一条 应按照 GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。严禁使用不符合卫生标准和卫生管理办法规定的食品添加剂。

第一百零二条 应专柜(位)存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样，实行“专店购买、专区存放、专账登记、专器称量、专人负责”的五专管理。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。

第一百零三条 应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，并应精准称量使用。

第一百零四条 尽量少用或不用食品添加剂，不得使用香精、色素等食品添加剂。严禁使用食品添加剂来掩盖食品的缺陷或作为伪造的手段。

第十三章 食品销售管理

第一百零五条 各食堂应积极推行健康营养餐，开设健康营养餐窗口，由食堂营养健康管理员科学定制每日营养健康餐菜谱，按照用餐人数合理配置菜品、主食，持续推陈出新，实现新菜品常态化研发。

第一百零六条 每学期开学前各食堂须将新学期出售饭菜的定价表报至学校后勤保卫处审核，经同意后方可执行，不得擅自定价，擅自提价。

第一百零七条 各食堂销售的早餐、宵夜品种不少于10个菜式，中、晚餐不少于20个菜式。正餐要做到有荤有素，营养搭配科学，价格合理，保证高、中、低档食品的比例为2: 5: 3，保证每餐有适量的低价菜式，并在售卖米饭套餐的窗口提供足量的免费汤。饭菜要明码标价，开餐时应摆好菜价牌。

第一百零八条 不得出售腐败变质或者感官性状异常有可能影响学生健康的食物。出售菜品前应检查菜品的色、香、味、形是否正常，是否混有异物，如发现异常情况及时妥善处理。

第一百零九条 备餐间、熟食间应配有紫外线消毒灯，开餐前至少消毒半小时，一天至少消毒三次，并做好消毒记录登记。

第一百一十条 各食堂须配置保洁柜存放餐具和销售食品用的菜勺、菜夹等用具。销售食品应使用专用工具分检传递食品。

第一百一十一条 食堂须配置足够数量的菜品保温措施，对售卖的菜品进行加热保温。

第一百一十二条 传菜窗口在售卖服务时方可推拉开启，未使用的窗口必须关闭。

第一百一十三条 开餐工作人员须在预进间洗手消毒，配戴口罩、手套、工作帽，仪容仪表符合卫生要求后才能进备餐间售餐。

第一百一十四条 熟食应通过专用熟食通道进入售卖间，熟食通道、餐具通道与员工通道应明显区分，不得混用。

第十四章 餐饮具卫生安全

第一百一十五条 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，未经消毒的餐饮具不得使用。

第一百一十六条 餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具的清洗水池分开独立设置。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池；采用人工清洗热力消毒的，至少设有2个专用水池。

第一百一十七条 禁止使用不符合国家要求的一次性餐饮具，禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

第一百一十八条 消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具

贮存柜上有明显标记。应保持即拿即关状态，保洁柜内不得存放其他杂物或私人物品。餐饮具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

第一百一十九条 餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准和要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所，与食品存放场所分开，并有明显的标记。

第一百二十条 从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套应用颜色区分。

第一百二十一条 供餐完毕1小时内要及时回收餐厅内未使用的餐具，并做到一餐一洗一消毒，每天对消毒情况进行记录。餐厅设置餐具二次消毒柜的，应在开餐前对餐具至少消毒半小时，一天至少消毒三次，并做好消毒记录登记。

第一百二十二条 食堂委托清洗消毒餐具、饮具的，应当与餐具、饮具集中消毒服务单位签订委托合同，查验、留存餐具、饮具集中消毒服务单位的营业执照、消毒合格证明文件等材料。

第十五章 人员卫生要求

第一百二十三条 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)的从业人员(包括新参加和临时参加工作的从业人员)应取得健康证明方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查，健康证明应统一管，以备查验。

第一百二十四条 从业人员应积极配合特殊防控阶段学校的各项查验工作。

第一百二十五条 从业人员每日上岗前食堂管理人员必须履行晨检、午检制度，进行健康状况检查登记，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，应立即脱离工作岗位，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。

第一百二十六条 从业人员应保持良好个人卫生，佩戴工号牌，衣冠整洁，规范佩戴口罩、手套，不外露长发、不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴首饰，个人物品定点规范存放，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，从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。待清洗的工作服应放在远离食品处理区。每名从业人员应有两套或以上工作服。不得穿戴备餐间工作衣帽从事与备餐间内操作无关的工作，不得直接穿着工作服往返工作场所和居住场所。

第一百二十七条 操作时手部应保持清洁，操作前手部应使用符合要求的洗手液洗净。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

第一百二十八条 个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

第一百二十九条 食品加工和销售场所内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为（如使用手机、抓头发、剪指甲、掏耳朵、剔牙等）。

第十六章 剩饭剩菜的处理

第一百三十条 凡隔餐的剩余食品、菜品应妥善管理和处置。

第一百三十一条 二次加工的食品、菜品必须单独加工、单卖，不得将剩余食品与新加工食品混合加工后出售。售卖前必须检验和试吃，确认无变质变味符合食用要求后方可进行售卖。

第一百三十二条 二次加工的食品、菜品在进行二次加工过程中必须烧熟、烧透，中心温度必须达到70度以上。

第一百三十三条 供餐后剩余的食品应冷藏，且冷藏时间不得超过24小时，不得裸放在室温下，更不允许在室温度下隔夜。

第一百三十四条 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，食用前应进行再加热。

第十七章 厨余废弃物管理

第一百三十五条 各食堂应建立厨余废弃物处置管理制度，将厨余废弃物分类放置，做到日产日清。

第一百三十六条 食堂厨余废弃物应由经相关部门许可或备案的厨余废弃物收运、处置单位处理。食堂应与处置单位签订合同，并索取其经营资质证明文件复印件。

第一百三十七条 食堂应建立厨余废弃物处置台账，详细记录厨余废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，定期向监管部门报告。

第一百三十八条 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应按照垃圾分类要求，设置废弃物存放容器。废弃物存放容器应贴明垃圾分类标识，与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

第一百三十九条 废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。餐余泔水、带水类的餐厨废弃物应由签订合同的清运单位清运处理，不得倾倒至学校垃圾中转站。

第一百四十条 食堂应每学期至少一次定期进行隔油池清理。

第十八章 食堂操作档案管理

第一百四十一条 食堂应按照《广东省学校食堂食品安全管理档案建立工作指引》的要求，建立、健全食堂各类操作档案的管理工作。

第一百四十二条 食堂应进行从业人员培训考核、食材及用品采购、原料出库、烹饪操作、食品添加剂使用、餐具洗消、环境消毒、食品留样、设施设备清洗维护、网络订餐、食品安全自查、餐厨废弃物处置、卫生间清洁等记录档案的规范管理，由执行操作人员和食品安全管理员签字。

第一百四十三条 在食品入库或使用前核验所购食品与购物凭证是否相符，并进行台账记录。台账应如实记录进货时间、食品名称、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，并保存相关记录。鼓励学校食堂建立使用电子台账记录和保存相关内容。除了新鲜蔬果、禽畜肉、水产品等食用农产品，其他所有食品均需要登记生产批号(生产日期)、保质期等内容，尤其是冷冻肉制品等。台账格式参照区市场监管局提供的相关表格。

第一百四十四条 食品安全管理人员应每周检查所有记录表格，发现异常情况时，立即督促有关人员采取整改措施。

第一百四十五条 需妥善保管索证的相关资料和验收记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于2年。

第十九章 商铺管理

第一百四十六条 商铺在采购过程中必须向供货单位索取生产经营许可证、食品卫生许可证、质量检验检疫合格证明和供货发票，确保食品、饮料应符合食品安全卫生标准。

第一百四十七条 各商铺应独立建立采购销售台账，认真登记供货单位、品种、产地、数量、价格、质量状况等信息，并做好登记台账、采购合同文本及相关票证的存档工作。

第一百四十八条 商铺内外环境要保持清洁卫生，柜台、货架、门窗干净明亮，各食堂小卖部应独立建立采购销售台账，认真登记供货单位、品种、产地、数量、价格、质量状况等信息，并做好登记台账、采购合同文本及相关票证的存档工作。

第一百四十九条 商铺须配备足够数量的食品保温、保鲜设备，所销售的食品须按照要求的温度条件储存。

第一百五十条 从业人员必须进行健康检查并取得健康证，员工服饰整洁，文明经营。

第一百五十一条 所有商品必须标签立卡、明码标价，严禁以次充好、价格欺诈。

第一百五十二条 商铺经营范围只限于销售水、饮料及食品类商品，同时不得销售以下类型商品：

1. 超过保质期限的食品、饮料；
2. “三无”（无生产日期、无厂名厂址、无保质期）商品；
3. OTC 药品；
4. 其他不符合卫生标准要求或不利于师生身心健康的商品（如烟酒等）。

第一百五十三条 商铺经营期间出现下列情况之一的，学校将实行清退制度，取消商铺的经营权：

1. 在销售商品中，存在严禁销售类型的商品，经查实且整改提醒超过3次未能按要求进行整改的；
2. 一学期内被学校师生投诉举报达 3 次以上，经查实存在不符合管理 要求问题的；
3. 因销售过期、变质变味等问题产品的，引起多名师生投诉，造成严重不良影响的；
4. 因销售的食物造成师生食物中毒等安全责任事故，造成严重不良影响的；
5. 因销售商品价格、质量、卫生和服务态度而引发群体性事件，影响恶劣的；
6. 在经营过程中，存在转包等行为的。

第二十章 环境卫生管理

第一百五十四条 餐厅卫生：

1. 食堂餐厅应定时打扫，做到无污垢、无积水、无卫生死角。
2. 供餐结束后，餐厅地面、桌面应无剩饭、残渣，开餐时间专人负责餐厅清洁卫生。
3. 餐厅门窗无积尘、油污，天花板无蜘蛛网，食品售卖窗口洁净明亮。
4. 餐厅内应按规定配备吸附式灭蝇灯并24小时开启。

5. 餐厅应定时通风，保持餐厅内空气流通。室内温度较高时，应开启空调，保持餐厅温度舒适。

第一百五十五条 各食堂必须负责所在建筑物周边5米范围内环境卫生，实行“三包”责任制，具体如下：

1. 包卫生：负责责任范围内的清扫保洁。按照规定的时间、地点和方式放置垃圾；及时清除垃圾、痰迹、污物、废弃物和积水；

2. 包秩序：负责责任范围内的秩序良好。及时制止和清理乱张贴广告标语、乱写乱画、乱悬挂物品，人行道、走廊无晾晒衣物现象；制止和劝阻乱堆放废弃物、乱竖杆牌、车辆不按规定停放、破坏、占用人行道等行为；

3. 包卫生间清洁：定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示。保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好。营业期间，应开启卫生间的排风装置，卫生间内无异味。

第一百五十六条 各食堂必须按照垃圾分类工作要求，设置垃圾分类投放点，各类垃圾配置足量的垃圾桶，并做好垃圾分类的宣传、指引工作。

第二十一章 校园外卖管理

第一百五十七条 食堂外卖必须使用学校指定的校园外卖平台。

第一百五十八条 食堂外卖服务应按照学校要求，在规定的时段上线，并保持不低于规定数量的上线品种。

第一百五十九条 食堂外卖送餐应使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放食品，避免食品受到污染，宜采用可降解材料制成的容器、餐饮具。食堂应对送餐食品盛放容器或者包装进行封签。

第一百六十条 食堂外卖食品从出品至食用的间隔时间（食用时限）不得超过2小时。食堂应在食品盛放容器或者包装上，标注食品加工制作时间和食用时限，并提醒订餐者收到后尽快食用。

第一百六十一条 食堂应如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址，信息保存时间不得少于6个月。

第二十二章 消防、治安安全管理

第一百六十二条 食堂消防安全管理员负责食堂的消防安全监管责任，每月开展一次消防安全自查，确保消防设施足量、完好，并做好检查登记。对存在不符合消防安全要求的隐患及时排查及时整改。

第一百六十三条 食堂应定期组织食堂人员开展消防安全学习，积极参加消防演练，确保工作人员熟悉消防器材、掌握消防器材使用规定。

第一百六十四条 食堂禁止使用瓶装液化气，并加强对煤气灶和蒸汽锅、蒸饭车等食堂设备的管理和检查，发现问题应及时维修，确保无火灾隐患。食堂内的明火部位，要明确分工负责，做到有火有人，人走火灭。食堂内各燃气使用区域应按要求安装泄露报警装置。

第一百六十五条 食堂储藏室内堆放的物品应与灯头等保持安全距离，做到人走灯熄。食堂内不准乱拉、乱接临时电线或电器；电线和电器设备必须按照设计规范，不得使用移动插板。

第一百六十六条 食堂所有消防通道必须保持畅通，消防栓前一米范围内不得摆放物品阻碍箱门的开启。

第一百六十七条 厨房及就餐区域禁止吸烟。

第一百六十八条 食堂的新招聘员工须在正式上岗前提交身份证信息至学校后勤保卫处，进行身份查验，禁止招聘有不良案底记录的员工。

第一百六十九条 食堂的各类刀具应按要求入柜上锁，管制管理。刀具存放柜摆放区域应安装监控设备，进行24小时监控。

第二十三章 食堂服务管理

第一百七十条 食堂应坚持公益性原则，牢记“为师生服务，为师生办实事”的服务初心，为师生提供热情、周到的餐饮服务。

第一百七十一条 食堂与用餐师生之间，各食堂之间，食堂与学校食品卫生检查人员，食堂与校内其他单位人员发生矛盾，

应及时向后勤保卫处反映情况，由后勤保卫处协调解决，避免言语冲突引发其他服务事件。

第一百七十二条 食堂应积极配合上级监管部门、学校后勤保卫处、饮食中心的食品安全卫生及食堂服务的监督检查，严禁出现威胁、恐吓和言语冲突等不配合检查现象的发生。

第一百七十三条 食堂应在就餐区公布食堂投诉联系电话，并安排专人负责受理师生的投诉工作。按照首接负责的原则，对每起投诉要认真记录并及时处理和回访，做到事事抓落实，件件有回音。对重大事件要立即上报学校后勤保卫处。

第一百七十四条 食堂应采用“明厨亮灶”方式，在餐厅实时播放加工场所的操作，公开加工制作过程，并按照“互联网+明厨亮灶”的工作要求，关键区域的监控设备对接上级监管部门的监控系统，确保监控画面清晰顺畅，并及时完成每日检查上报。

第一百七十五条 食堂应按照“广东省学校食品安全监管系统”的要求，及时完成开学检查、员工健康证检查和每日食品安全自查等检查工作的上报。

第一百七十六条 食堂应在餐饮场所醒目位置安装“餐饮服务食品安全信息公示栏”，内容包括：食品经营许可证信息、量化信息、最近一次日常监督检查记录表、最近一次自查报告、食品安全承诺书、食品安全管理员信息、健康检查信息、使用添加剂名称、大宗食品原料索证索票情况。

第二十四章 食品安全事故处置

第一百七十七条 各食堂要制定食品安全事故应急预案，并每学期开学前进行一次食品安全事故处置演练。

第一百七十八条 发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，及时上报并按照学校食物中毒应急预案开展各项工作。

第一百七十九条 食堂或者个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得毁灭有关证据。

第二十五章 附则

第一百八十条 本规定适用于校内各餐饮服务单位，包括食堂、餐厅。

第一百八十一条 本规定未列明的其他食品安全管理要求，依照《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《学校食品安全与营养健康管理规定》执行。

第一百八十二条 本规定由后勤保卫处负责解释。

第一百八十三条 本规定自2023年3月1日起施行。