



常熟理工学院关于加强食品卫生安全工作的意见

常理工[2006]109号

为贯彻落实《国务院办公厅转发教学部、卫生部关于加强学校卫生防疫与食品卫生安全工作的意见的通知》(国办发[2003]69号)、《学校食堂与学生集体用餐管理规定》(教育部、卫生部第14号令)、《江苏省学校卫生防疫与食品卫生安全行政责任追究办法(试行)》(苏教体艺[2004]10号)精神,切实加强我校食品卫生安全工作,特制订本意见。

第一条 提高认识, 加强领导

1. 做好学校食品卫生安全工作, 是学校和各有关部门的共同责任, 要从保障学生身体健康和生命安全、保证学校正常的教学秩序、维护社会稳定大局的高度, 充分认识这项工作的重要性、紧迫性和长期性。要以极端负责的态度, 采取切实有效措施, 把这项工作抓紧抓好。

2. 学校成立由分管领导、资产与后勤管理处、学生工作处、保卫处、工会、餐饮管理服务中心、医疗所等部门负责人组成的食品安全管理工作领导小组, 全面负责学校的卫生防疫与食品卫生安全管理工作。

3. 领导小组的主要任务是: (1) 组织建立健全食品卫生安全管理制度; (2) 配合当地卫生行政部门进行卫生监督; (3) 组织建立校内严格的食品安全措施; (4) 组织对学生进行科学引导和饮食卫生教育; (5) 组织对校内食堂管理人员和从业人员的教育与培训; (6) 组织对校内食堂和饮食卫生安全进行监督、检查、考核。

第二条 明确职责, 健全机制

1. 建立健全食品卫生安全工作责任制, 将学校食品卫生安全工作的责任落实到有关部门和具体责任人。

2. 资产与后勤管理处和餐饮管理服务中心的职责: (1) 对食堂经营者和食品经营者应加强管理, 严格要求, 要建立饮食经营准入制度; (2) 对食堂的发包要实行严格的公开招标制度, 特别是对外发包, 要全面审核投标方的经营管理水平、技术水平、资金能力、资质信誉、从业人员的素质及健康状况并择优选定; (3) 各有关方面均应有代表参加招标工作, 坚决禁止暗箱操作及其他不正之风, 切实保护广大师生的利益。(4) 要与食堂经营者和食品经营者签订食品安全责任



状。采取定期检查和不定期抽查相结合的办法，加强对食堂所选择的定点供货单位生产、加工、储备、配送等各个环节的监督和检查。特别要重视在传染病多发季节的检查，切实从源头上控制饮食的卫生和质量，确保万无一失。

3. 食堂的职责：(1) 必须到合法经营单位采购饮食物资，并按国家有关规定验看有关饮食物资经营单位的证照，特别是应确认经营者有效的食品卫生许可证和工商营业执照；(2) 在购畜、禽肉类原料时，必须验看动物检疫部门出具的检验合格证明，为保证食品质量，降低采购价格，对大宗物资均要实行公开招标采购制度，对零星饮食物资也要实行定点集中采购，因特殊原因确实难以实行集中采购的，也要实行定点采购；(3) 对定点供货单位，必须在货比三家并全面审核其生产、加工、储备、供货能力、价格标准等综合指标的基础上确定，采购的饮食必须有厂名、品名、产地名和出厂日期、保质期、保存期，选择的定点供货单位及采购品种应投资产与后勤管理处、餐饮管理服务中心备案。

4. 学生工作处、工会和医务室的职责：要指导师生大力开展爱国卫生活动，增强师生食品卫生安全意识，提高自我防范能力，要将食品卫生安全教育贯穿在日常教育之中，结合季节性、突发性传染病及食品中毒的预防，安排必要的课时进行相应的健康教育，通过多种形式的教育，使食品卫生安全知识逐步深入人心。

5. 保卫处的职责：要加强安全保卫，禁止非食堂工作人员进入食堂加工间及食品原料存放间，严防发生投毒事件；加强学校生活饮用水源的管理，防止水源污染造成疾病传播。

6. 各部门对发生食物中毒或者疑似食物中毒事件要有足够的思想准备，并制定相应的工作预案。

第三条 加强预防控制，严格食堂管理

1. 为防止食物中毒或者其他食源性疾患事故的发生，学校食品卫生管理必须坚持预防为主的工作方针。

2. 食堂应保持内外环境整洁，采取有效措施消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件；设施设备布局应当合理，有相对独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所，其面积和设置方式应当符合国家有关卫生标准和有关部门的要求。

3. 食堂采购食品，应禁止采购腐败变质、油脂酸、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常、含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，



可能对人体有害食品。禁止采购未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品。禁止采购超过保持期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查，及时处理变质或超过保持期限的食品。

4. 食堂加工食品必须用新鲜洁净的原料制作，必须做到熟透；熟制品与食品原料或者半成品必须分开存放，防止交叉污染。制作凉菜必须有专有加工、专门地点、专门设施、专门用具，必须留样，以备检查。

5. 食堂从业人员、管理人员及校内小买部人员必须掌握有关食品卫生的基本要求，必须每年进行健康检查，取得健康证明后方可从事工作，必须培养良好的个人卫生习惯。

第四条 加强监督检查，严格责任追究

1. 校内食堂经营和食品经营者与管理部门要建立卫生管理规章制度，建立岗位责任制度，相关卫生管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。

2. 在考核部门工作时，食品卫生安全工作应作为重要的考核指标。食品卫生安全工作领导小组要经常性地、不定期地对食堂工作和食品经营工作进行检查，及早发现问题，把不安全因素消灭在萌芽状态。

3. 对因为制度不健全、职能不明确、管理不到位、措施不得力和未能正确履行职责而造成学校传染病流行或食物中毒事件，对学生身体健康和生命安全造成严重危害，以及在发生传染病流行或食物中毒事件后不及时报告或隐瞒不报的，要按照《江苏省学校卫生防疫与食品卫生安全行政责任追究办法（试行）》（苏教体艺[2004]10号）文件精神，依法查处直接责任人并追究有关领导的责任。

第五条 加大投入，继续改善学校食堂设施与条件

在学校划、建设和危房改造过程中要统筹考虑学生食堂设施和条件的改善，每年必须安排相应的专项经费改善学生食堂设施条件。在一定时期内，学校对学生饮食继续给予补贴，学生食堂的建设和大型维修改造费用，原则上还应由学校投入为主。

第六条 本办法自公布之日起执行，由资产与后勤管理处负责解释。