

东北大学文件

东大后勤字〔2019〕2号

关于印发《东北大学餐饮（食品和饮用水） 卫生安全管理规定》的通知

各部门：

为进一步加强学校餐饮卫生安全长效管理，保障师生员工身体健康，学校研究制定了《东北大学餐饮（食品和饮用水）卫生安全管理规定》。现印发给你们，请遵照执行。

东北大学

2019年5月28日

东北大学餐饮（食品和饮用水）卫生安全管理规定

第一条 为进一步加强学校餐饮卫生安全长效管理，预防食物中毒事故及其他食源性疾​​病，确保食品、饮用水卫生安全，保障师生员工身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《辽宁省生活饮用水卫生监督管理条例》等有关法律、法规，结合学校实际，制定本规定。

第二条 在学校范围内从事餐饮和餐饮相关的生产经营及其相关活动，适用本规定。

第三条 学校的餐饮卫生安全管理实行预防为主、分级管理、层层负责、全程控制，按照谁主管谁负责的原则，各餐饮生产经营服务单位的管理部门承担卫生安全管理责任，各餐饮生产经营服务单位承担卫生安全直接责任。

第四条 学校成立东北大学餐饮卫生安全管理领导小组（以下简称“领导小组”），统一领导、组织、协调学校的餐饮卫生安全管理工作以及餐饮卫生安全突发事件应对工作，建立健全学校餐饮卫生安全全程监督管理协调机制，建立完善学校内餐饮安全诚信体系，落实餐饮安全监督管理责任。

领导小组组长由分管后勤的校领导担任，小组成员由安全管理委员会办公室、宣传部、团委、校长办公室、研究生院、学生工作处、公安处、后勤管理处、浑南校区管理委员会、沈河校区管理委员会、医院、后勤服务中心等部门主要负责人构成。

第五条 领导小组下设办公室，办公室设在后勤管理处；主

要负责贯彻落实各项食品、饮用水卫生安全管理法律法规，组织对校内餐饮生产经营服务单位的食品、饮用水卫生安全管理工作进行监督和检查。

第六条 校医院负责对全校师生员工开展食品、饮用水安全知识的宣传教育工作、负责对食源性疾病的救治、转诊工作，并对聚集性病例进行登记并上报学校餐饮卫生领导小组。

第七条 宣传部、团委、学生工作处、研究生院等部门等应当通过各种渠道积极开展健康教育，普及食品、饮用水卫生知识，进行科学引导，教育学生养成良好的卫生习惯，增强学生自我防范意识和能力，引导学生拒绝街头无照（证）商贩出售的快餐、食品及饮用水，不食用来历不明的食品。鼓励学生组织、学生志愿者协助或者参与食品、饮用水安全宣传教育、社会监督等活动。

第八条 公安处应严格校门管理，加强校园巡逻，及时清理校园内的无证商贩。

第九条 任何单位和个人都可对违反本办法的餐饮生产经营服务行为进行检举、举报。接受举报的部门以及负责处理举报事项的部门应当对举报人的信息保密。

第十条 学校内的公用房、场地等未经批准，不得擅自出租、出借给任何单位或个人从事食品、饮用水生产经营服务活动。

对于其他未经学校批准，现已经开展餐饮经营与服务活动、售卖包装类入口食品及饮品的店铺及场所，由其批准的主管部门负责饮食卫生、饮用水的安全管理责任，责任自负。

第十一条 餐饮生产经营服务单位必须持合法取得的相应

合格许可证，不得无证经营和超范围经营，对其生产经营产品的卫生安全负责。

餐饮生产经营服务单位应当按照法律、法规和餐饮相关安全标准从事生产经营活动，诚信自律，接受师生员工监督，承担卫生安全责任。

第十二条 餐饮生产经营服务单位应当严格按照国家有关规定，建立并执行原料、添加剂、相关产品等的采购、进出货查验、索证索票制度，建立完善餐饮安全追溯体系，保证可追溯。

第十三条 餐饮生产经营服务单位在原材料等采购过程中禁止采购以下产品：

（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，可能对人体健康有害的食品；

（二）未经卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；

（三）超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品和饮品；

（四）其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

第十四条 餐饮生产经营服务单位生产销售散装食品、饮品等，应当在销售位置以及外包装或者容器上标注食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期等内容；经营直接入口的散装食品，应当采取防尘遮盖、设置隔离设施、提供专用取用工具等保证散装食品安全的措施。

第十五条 餐饮生产经营服务单位对外配送食品，应当使用

专用封闭工具配送食品；分装、贮存、运输食品的容器、用具、温度和时间应当符合食品安全要求。

第十六条 餐饮生产经营服务单位生产经营食品应当符合食品安全标准，并遵守下列规定：

（一）食品原料、食品添加剂以及食品相关产品来源合法并符合食品安全标准；

（二）用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准；

（三）食品添加剂使用符合有关食品安全标准；

（四）使用的洗涤剂、消毒剂等对人体安全、无害；

（五）接触食品的餐具、饮具、设备和包装材料无毒、无害、清洁，一次性使用的包装容器和材料不得回收循环使用；

（六）生产加工、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输；

（七）从事接触直接入口食品生产加工人员应当持有有效的健康证明；

（八）法律、法规规定的其他要求。

第十七条 饮用水及相关经营服务单位应当遵守下列卫生管理要求：

（一）供水水质符合国家卫生标准；

（二）生产环境、工艺流程、供水设施、消毒管理等符合国家卫生标准；

(三) 保持供水设备、设施及其周围环境整洁，定期进行巡查、清洗、保养和维护，并做好记录；

(四) 供水设施、设备有相应的防护措施；

(五) 使用取得卫生许可或者符合国家卫生标准的涉水产品；

(六) 按照国家卫生标准开展水质检测；

(七) 法律、法规、规章和国家标准规定的卫生管理要求。

第十八条 餐饮生产经营服务单位从事生产经营服务活动应当具备下列条件：

(一) 有独立的食品加工操作和就餐场所，保持环境整洁，远离有毒、有害场所以及其他污染源；

(二) 具有提供餐饮服务所需的冷藏、通风、防蝇、防虫、防鼠、防尘、消毒、洗涤等设备或者设施，以及存放废弃物等设备或者设施；

(三) 具有食品安全管理人員和保证食品安全的规章制度；

(四) 合理划分区域，能有效防止待加工食品与直接入口食品、原料与半成品、成品交叉污染，避免食品接触有毒有害不洁物品。

第十九条 餐饮生产经营服务单位应当加强餐厨废弃物的管理，建立健全餐厨废弃物管理体系，支持餐厨废弃物资源化利用和无害化处理，促进资源循环利用，保障食品安全。

第二十条 餐饮生产经营服务单位要每天进行卫生安全自检工作，建立、完善各种检查记录、台账等，接受卫生安全管理部门的监督检查。

第二十一条 建立餐饮卫生安全应急预案。餐饮生产经营服务单位发现卫生安全问题，按照以下措施立即启动应急预案：

- （一）立即停止生产经营服务活动；
- （二）立即向主管部门和学校报告；
- （三）协助医院或政府卫生部门救治病人；
- （四）保留造成食品卫生安全问题或者可能导致食品卫生安全问题的食品及原料、工具、设备和现场；
- （五）配合学校或者政府卫生部门进行调查，按照学校或者政府卫生行政部门的要求提供有关材料和样品；
- （六）落实学校或者政府卫生行政部门要求采取的措施，把事态控制在最小范围。

第二十二条 违反本规定，学校有处理规定的，从其规定；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

第二十三条 违反本规定，餐饮生产经营服务单位及从业人员有下列情形之一的，给予警告，责令限期改正；逾期不改正的，通报批评；情节严重的，责令停产停业。对直接负责的主管人员和直接责任人员根据情节给予经济和纪律处理：

- （一）有关卫生安全方面的规章制度不健全、责任不明确，检查、监督措施落实不到位的；
- （二）生产销售供应不符合卫生标准食品和饮用水的；
- （三）采购腐败、过期变质、劣质食品或有可能影响学生健康食品的；
- （四）使用不符合卫生标准的食品添加剂、食品容器、包装

材料和食品加工用具、设备以及洗涤剂、消毒剂的；

（五）从业人员未依法取得健康证明上岗的；

（六）发生食物中毒事故或其他食源性疾病预防未采取积极措施救治的；

（七）发生食物中毒事故或事故发生后隐瞒不报、谎报的，或授意他人隐瞒、谎报，阻挠、干扰事故调查的；

（八）其他影响学校餐饮卫生安全的。

第二十四条 违反本规定，学校管理部门及管理人员有下列行为之一的，视情节对主管人员和直接责任人员给予约谈、通报批评及行政处分等：

（一）受理投诉、举报后不依法处理的；

（二）泄露举报人信息的；

（三）不履行食品安全监督管理职责，导致发生食品安全事故或者对食品安全事故不及时报告、处理的；

（四）其他履职不力、滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊行为的。

第二十五条 本规定自发布之日起执行，原《东北大学饮食卫生管理暂行规定》（东大校字〔2005〕99号）同时废止。