华中科技大学文件

校总务〔2023〕3号

关于印发《华中科技大学食品安全管理暂行办法》的通知

全校各单位：

《华中科技大学食品安全管理暂行办法》经2023年11月7日学校安全生产监督管理暨防灾减灾救灾工作领导小组2023年第二次工作会议审议通过，现予以印发，请遵照执行。

华中科技大学

2023年12月27日

华中科技大学食品安全管理暂行办法

-经 2023 年 11 月 7 日学校安全生产监督管理暨防灾减灾救灾工作领导小组 2023 年第二次工作会议审议通过-

第一章 总则

第一条 为加强学校食品安全管理，规范校园内食品原料采购、生产加工、销售经营及餐饮服务等行为，保障师生的身体健康和生命安全，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》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》《学校食品安全与营养健康管理规定》《普通高等学校食堂安全工作指南》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等相关法律法规，结合学校实际，制定本办法。

第二条 坚持“预防为主、全程监控、压实责任、严控风险”的原则，建立关键环节管理到位、生产全程有迹可循的长效工作机制，层层压实食品安全主体责任，健全学校食品安全风险防控体系。

第三条 本办法适用于校内食堂、餐厅、超市等从事食品销售和餐饮服务的所有自营单位及合作经营单位（以下简称经营单位），涵盖采购、贮存、加工、配送、供应、销售及就餐场所餐饮服务全过程。校内以出租出借等其它形式经营的食品销售和餐

饮服务单位按照政府相关食品安全规定执行，不适用于本办法。

第二章 食品安全责任

第四条 学校安全生产监督管理暨防灾减灾救灾工作领导小组（以下简称领导小组）负责学校食品安全管理工作。领导小组代表学校全面贯彻落实食品安全法律、法规和制度，负责领导、组织和管理校内各单位的食品安全工作，对重大安全问题进行研究并形成意见报学校决策。

第五条 各成员单位在食品安全工作中的主要职责

（一）总务后勤处负责学校食品安全工作的具体管理和相关食品安全法律法规及规章制度的实际执行。总务后勤党政办公室负责指导与监管经营单位的食品安全工作。总务后勤处下属各中心负责全面管理本中心管辖经营单位的食品安全工作。

（二）基础与继续教育管理办公室负责指导与监管附属学校的食品安全工作。各附属学校负责全面管理本单位食品安全工作。

（三）校医院负责食品安全事故检测工作，开展食品污染和食源性疾病监测；发现其接收的病人属于食源性疾病病人、食物中毒病人或者疑似食源性疾病病人、疑似食物中毒病人的，要及时向领导小组报告有关疾病信息；负责组织食品安全事故医疗急救；组织开展食品与健康宣传培训，指导和促进食品经营者平衡营养搭配膳食。

（四）保卫处负责对发生食品安全事故现场及周边治安秩序的维护，参与食品安全事故调查；配合执法部门做好食品安全的执法工作；负责对校内各种流动性食品、网络外卖食品安全经营活动的管理。

（五）总务后勤处牵头，宣传部、学生工作部、本科生院、研究生院、国际教育学院等单位协助，共同负责学生食品安全知识的宣传教育，提高学生食品安全意识，养成良好饮食习惯；学生工作部负责做好食品安全事故处理过程中的学生思想工作，监督管理学生在校园内的食品经营活动。

第六条 总务后勤处下属各中心主任、各附属学校校长和其他校内经营单位的主要负责人是本单位的食物安全管理责任人，全面负责本单位的食品安全工作；上述单位分管食品安全的负责人为食品安全管理人，协助食品安全管理责任人落实本单位的食品安全工作职责；上述单位其他涉及食品安全的管理人员，在分管工作范围内对食品安全工作负有领导、监督、检查、教育和管理职责。校内合作经营单位按照“谁主管、谁负责”的原则明确校内食品安全主体责任，主责单位食品安全管理责任人承担合作经营单位的食品安全主体责任。主责单位在合作经营和引进过程中，必须签订食品安全承诺书，并通过合同、协议等形式明确食品生产、销售、经营全过程中的食品安全责任和监督管理责任。

第七条 校内其他与食品有关的所有活动、宣传、设备均按照“谁主管、谁负责”“谁组织、谁负责”“谁实施、谁负责”

“谁使用谁负责”的原则落实食品安全责任。

第三章 食品安全管理

第八条 总务后勤党政办公室全面负责校内食品安全监督工作。通过落实相关规章制度，召开会议研究食品安全问题，开展日常监督检查，督促校内经营单位落实“日管控”、“周排查”、“月调度”工作制度等形式将学校食品安全管理责任落到实处。

第九条 总务后勤处下属各中心、各附属学校和其他校内经营单位负责本单位食品安全日常管理工作，须按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》设立本单位和下属各经营单位的两级食品安全总监及食品安全员，细化制定本单位《食品安全总监职责》和《食品安全员守则》，严格按照相关法律法规，切实落实食品安全日常管理和监督。

食品安全总监职责：

（一）组织拟定本单位食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、出厂检验、追溯体系建设及投诉举报处理等食品安全方面的责任要求。

（二）组织拟定并督促落实本单位食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向单位主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回。

(三)组织拟定食品安全事故处置方案,组织开展应急演练,落实食品安全事故报告义务,采取措施防止事故扩大。

(四)负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作,组织开展职工食品安全教育、培训与考核。

(五)接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作,如实提供有关情况。

(六)其它食品安全管理责任。

食品安全员职责:

(一)督促落实食品生产经营过程控制要求。

(二)检查食品安全管理制度执行情况,管理维护食品安全生产经营过程记录材料,按照要求保存相关资料。

(三)对不符合食品安全标准的食品、或者有证据证明可能危害人体健康的食品、以及发现的食品安全风险隐患,及时采取有效措施整改并报告。

(四)记录和管理从业人员健康状况、卫生状况。

(五)配合有关部门调查处理食品安全事故。

(六)其它食品安全管理责任。

第十条 总务后勤处下属各中心、各附属学校和其他校内经营单位应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制,结合本单位实际,落实自查要求,制定食品安全风险管控清单,建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

日管控制度要求:食品安全员每日根据风险管控清单进行检

查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

周排查制度要求：食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

月调度制度要求：总务后勤处下属各中心、各附属学校和其他校内经营单位每月至少组织召开一次由本单位管辖范围内各经营单位食品安全总监参与的食品安全管理工作情况汇报，各经营单位食品安全总监对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作汇报，对下个月重点工作做出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

第十一条 总务后勤党政办公室每季度至少召开一次食品安全管理专题会议，听取校内各经营单位食品安全管理情况汇报，对学校食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结和调度安排。总务后勤处每季度向领导小组汇报本季度学校食品安全工作情况。

第十二条 经营单位必须严格遵守国家和省市关于食品安全管理的相关规定。包含并不限于以下方面：按国家法律要求办理食品经营许可证，严格按照食品经营许可证载明的经营项目开展服务；加强场所及设施设备管理，食品处理区域流程清晰布局合理；食品及原料的采购流程、索证索票、进货查验和验收工作

标准明确，执行严格；按照保证食品安全的要求贮存、使用和销售食品；加工操作规范，对原料采购至成品供应的全过程实施食品安全管理；食品加工用水的水质符合有关规定；落实有害生物防治工作；相关从业人员应取得健康证明后方可上岗，并按规定进行健康状况检查；定期开展食品安全化验抽检。

第十三条 食堂、餐厅等从事餐饮服务的经营单位须做到：

（一）场所及设施设备应与经营的食品品种、数量相适应。食品处理区应设置在室内，按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。

（二）必须按国家法律要求办理食品经营许可证，严格按照食品经营许可证载明的经营项目开展服务，并在显著位置摆放许可证。根据自身业态、服务项目、供餐对象建立食品安全人员管理制度、物资采购与验收贮存管理制度、进货查验与索证索票制度、食品溯源和产品召回制度、食品留样制度、化验检测制度、投诉处置制度、从业人员培训考核制度、场所及设施设备清洗消毒与维护制度、食品添加剂使用制度、餐厨废弃物处置制度、有害生物防治制度等。

（三）采购食品及原料应当遵循安全、健康、符合营养需要的原则，不得私自采购没有相关许可证、营业执照、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等证明材料的原料、食品、食品添加剂及食品相关产品。应当落实原料、食品、食品添加剂及食品相关产品的采购索证索票、进货查验和采购记录制度，保障食品安全。严

格执行物资原料验收标准，凡不符合食品质量要求、生产期限等物资原料，一律不得验收入库。

（四）食品加工用水的水质应符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749-2022）的规定。对加工用水水质有特殊需要的，应符合相应规定。

（五）按照保证食品安全的要求贮存食品，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完好，并定期检查库存；散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存；用于保存食品的冷藏冷冻设备，应当贴有标识，原料、半成品和成品应当分柜存放；食品库房不得存放有毒、有害物品，洗洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施应有醒目标识，并应与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置；使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品，遵循先进、先出、先用的原则；及时清理超过保质期（或即将超过保质期）、感官性状异常的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

（六）制定加工操作规程，对原料采购至成品供应的全过程实施食品安全管理，采取有效措施。出售的食品应无毒、无害，符合应有的产品质量要求，具有相应的色、香、味等感官性状。严禁出售有异味的或已出现腐败变质的食品，避免食物交叉污染和食物中毒风险。

（七）对使用后的餐用具及时洗净，餐用具盛放或接触直接入

口食品的容器和工具使用前应消毒，不得重复使用一次性餐用具等。餐用具消毒后应达到表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物等标准。消毒后的餐用具及时放入保洁柜密闭保存备用。委托餐（饮）具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐（饮）具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不应少于消毒餐（饮）具使用期限到期后 6 个月。

（八）餐厨废弃物应分类放置、及时清理，同时应使用内袋，建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量和收运者等信息。应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同。

（九）有害生物防治应遵循物理防治（粘鼠板、灭蝇灯等）优先，化学防治（滞留、喷洒等）有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。

（十）从事接触直接入口食品工作的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员等）应取得健康证明后方可上岗，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。从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

(十一) 定期开展食品安全化验抽检,对原料、成品与半成品、餐用具、环境卫生等方面按计划开展农药残留、兽药残留、致病性微生物等检测项目的监督抽检,并出具各项检测报告,对发现的风险及时实施相应的防控与整改措施。

第四章 食品安全考核

第十四条 考核工作秉持“客观公正、奖惩分明、推动创新、注重实效”的原则,坚持目标导向、问题导向,全面落实食品安全“四个最严”要求,突出工作重点,注重工作过程,强化责任落实。

第十五条 考核对象为校内所有从事食品原料采购、生产加工、食品销售、储存、运输及餐饮服务等单位。

第十六条 每年7月1日至次年6月30日为一个考核年度。考核工作由领导小组统一领导,总务后勤党政办公室具体实施考核工作。每年7月15日前,由总务后勤党政办公室制定并发布本年度考核细则。考核内容主要包括经营单位食品安全基础工作推进、年度重点工作落实、食品安全状况等内容。具体考核指标及分值在年度食品安全工作考核方案及其细则中明确。

第十七条 考核采取以下程序:

(一) 单位自查。经营单位每个月对自身的食品安全工作情况进行月度自我检查并评价。检查内容应包括食品安全周排查的所有项目,针对本单位日常食品安全工作规范与要求进行评价,

并将评价结果上报总务后勤党政办公室。此项考核分值为 40 分。

（二）总务后勤党政办公室抽查。总务后勤党政办公室每季度对经营单位的食品安全工作进行抽查，并结合各经营单位的自查结果做出评价。此项考核分值为 30 分。

（三）年终评审。总务后勤党政办公室按照年度考核方案及其细则，结合经营单位自评和日常掌握情况，对相关考核指标进行评审，形成年终评审意见。此项考核分值为 20 分。

（四）第三方评估。邀请第三方对各经营单位食品安全风险及食品安全工作情况进行评估。此项考核分值为 10 分。

（五）综合评议。总务后勤党政办公室汇总各经营单位的月度自查、季度抽查、年终评审及第三方评估结果对经营单位的食品安全状况形成年度评价结果，并研究否决情形，综合评议形成考核结果报领导小组。

（六）结果通报。领导小组审定考核结果后，将考核结果通报各经营单位。

第十八条 考核采取评分法，基准分为 100 分。考核结果分为优秀（90 分及以上）、良好（80 分及以上）、合格（70 分及以上）、不合格（69 分及以下）四个等级。有下列情形之一的为不合格：

（一）未能有效建立健全分层分级精准防控、末端发力终端见效工作机制，食品安全属地管理责任落实不到位的。

（二）推进落实企业主体责任不到位，食品生产经营者食品安全总监或安全员配备率较低、未有效建立风险防控机制的。

(三) 存在生产经营食品过程中掺杂掺假、使用非食品原料生产食品、在食品中添加食品添加剂以外的化学物质等违法犯罪行为，未按规定有效处置，造成不良影响的。

(四) 发生违法使用农药兽药导致食用农产品农药兽药残留超标问题，造成不良影响的。

(五) 发生校园食品安全事件，未按规定有效处置，未及时组织协调有关部门开展有效处置应对，造成不良影响的。

(六) 隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的。

(七) 对涉及多环节的区域性食品安全问题，未及时组织整治，造成不良影响或者重大损失的。

第五章 食品安全事件管理

第十九条 总务后勤处下属各中心、各附属学校和其他校内经营单位应当制定本单位食品安全事件处置预案及实施细则，定期按照应急预案及实施细则组织专项演练。

第二十条 当发生食品安全事件时，相关经营单位严格按照《华中科技大学防灾减灾救灾应急预案》实施处理。

第六章 食品安全责任追究

第二十一条 对违反本办法相关规定的校内单位和单位责任人、经营负责人、当事人，根据情节轻重处以批评教育、责令整改、扣罚安全风险金、停业整顿、清退等处罚，涉及经济损失

的依法要求相关单位及人员赔偿经济损失，涉及违规违纪的上报学校纪检部门做出处罚，涉及违反法律的移交司法部门追究法律责任。

第七章 附则

第二十二条 同济等校区根据本办法制定实施细则。

第二十三条 本办法自发布之日起施行，由总务后勤处负责解释。