江苏省高等学校后勤协会
学生伙食管理专业委员会文件

苏高后协食〔2024〕2号

关于进一步加强高校食堂食品安全管理工作的通知

各会员单位：

为进一步加强高校食堂食品安全管理，确保高校食堂食品安全和广大师生身体健康，现就有关要求通知如下：

一、提高认识，高度重视

各单位要进一步提高对学校食堂食品安全工作重要性的认识。学校食堂食品安全关系广大师生身体健康，关系社会和谐与稳定。各单位要坚持预防为主、科学管理、明确责任、综合治理，把日常监管与集中整治有机结合，把学校食堂食品安全工作摆在

更加突出的位置，以更加坚定的决心、更加有效的措施，全面提高学校食堂食品安全保障水平。

二、突出重点，细化流程

一是加强食品原料管理。食品原料应从正规渠道购买，严格落实食品原料进货查验工作，建立食品原料采购、运输、仓储等进货台账，严格执行索证索票管理规定，把好源头进货关。原辅料落实储存管理要求，包括温度湿度控制、分区分类存放、定期清理库存等，把好原料储存关。

二是强化加工制作过程管理。严格执行《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》有关要求，保证加工制作的食品品种、数量与加工场所、设施、设备等条件相匹配，不得超负荷供应。加工制作过程，应遵守食品卫生规范，食品原料、半成品、成品应分开存放，避免食品受到交叉污染，不得加工制作国家法律法规明令禁止的食品及原料。食品留样按照规定的份量和品种，使用独立密封容器，做好留样记录，储存在留样专用冷柜。

三是严格环境卫生管理。保持加工操作区、就餐区和卫生间等区域环境清洁卫生，地面、墙壁、天花板平整、无破损、无污垢。防蝇防鼠防虫等设施设备完好、正常启用，区域内无苍蝇、蟑螂、老鼠等病媒生物出现。餐厨废弃物分类放置、及时清理，餐厨废弃物存放容器及时清洁、消毒。

四是加强从业人员管理。严格执行从业人员健康管理制度，

落实从业人员食品安全培训，从事切菜、配菜、烹饪、传菜、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品工作人员每年进行健康检查，包括新进人员、临时人员均取得健康证明后上岗。加强对人员工作衣帽、口罩和手部清洗消毒管理，专间和专用操作区内的从业人员操作时佩戴清洁口罩、口罩应遮住口鼻，最大限度减少或避免食品中混入有害生物、异物等。

当前特别要加强肉类原材料检查验收和加工环节管理,严防淋巴肉等影响师生健康的食品原材料进入学校食堂。

各单位接此通知后，要立即组织开展学校食堂食品安全自查，进行食堂食品安全隐患排查整治工作。

江苏省高等学校后勤协会

学生伙食管理专业委员会（协会代章）

2024 年 3 月 28 日