

# 广州美术学院食堂监管与考核细则 (试行)

## 第一章 总 则

**第一条** 为了加强学校食堂的监督管理,规范食堂餐饮经营服务行为,提高餐饮服务质量,根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《广东省食品安全条例》《食品生产经营监督检查管理办法》等国家和广东省有关高校食堂管理的规定,结合学校实际,制定本细则。

**第二条** 在分管后勤工作的校领导指导下,后勤管理处负责学校食堂的日常监管与组织考核工作。

**第三条** 本细则适用于广州美术学院校园内经营的所有食堂,各食堂经营者必须遵守执行。

## 第二章 食品安全生产要求

### 第四条 食堂从业人员健康要求

(一) 食堂所有从事食品生产的员工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,必要时进行临时健康检查。如发现无证上岗人员,追究食堂经营单位负责人的责任。

(二) 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病(包括病原携带者)、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以

及其他有碍食品卫生的疾病，不得从事接触直接入口食品的工作。

（三）严格执行食堂从业人员晨检制度，并做好记录。接触直接入口食品的从业人员出现发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症以及《有碍食品安全疾病目录》所列等病症的，应立即调离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

### **第五条 食堂从业人员个人卫生要求**

（一）食堂从业人员要保持仪表整洁、勤洗头洗澡、勤换洗衣服、勤修剪指甲，不得留长指甲、佩戴饰物，食品安全管理员要做好定期检查工作。

（二）接触直接入口食品的操作人员在下列情形下应及时使用消毒剂洗手：开始工作前，处理事务前，如厕后，处理生食物后，处理污物设备和餐具后，咳嗽、打喷嚏或捏鼻子后，触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后，执行清洁任务后等。

（三）个人衣物及私人物品不得带入食品加工区，不得在食品加工区和销售场所吸烟，不得做出其他可能污染食品的行为。

### **第六条 食堂从业人员培训要求**

（一）定期组织食堂从业人员参加食品安全知识培训，学习食品安全法律法规、规章和食品安全知识，明确食品安全责任，并建立培训档案。

(二) 每周组织一次食堂从业人员食品安全培训，内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等。

(三) 每年组织一次员工食品安全知识考核，对食品安全知识考核不合格者要重新进行培训。

### **第七条 食堂环境卫生要求**

(一) 建立健全的卫生清洁制度，坚持区域环境卫生清洁责任到人。

(二) 随时保持食堂室内外环境卫生，健全防治“四害”的设施设备，定期开展专业消杀，有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件，做到无蟑螂、无苍蝇、无鼠迹，落实登革热防控措施。

### **第八条 餐具清洗消毒**

(一) 餐具、炊具和盛放直接入口食品的容器、工具使用前应当按照要求洗净消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐具、炊具。

(二) 餐具必须在指定的餐具洗涤池内将食物残渣和油污洗涤干净，再将餐具置于另一餐具洗涤池内用洗涤剂冲洗干净。

(三) 餐具必须按规定的要求在消毒设施中消毒，并确保消毒达到规定的效果，消毒后的餐具置于餐具保洁柜中待用。

(四) 餐具、饮具的保洁设备设施应确保洁净、密闭，并有明显标识。保洁设备设施内不得存放杂物或私人物品。

## **第九条 加工区域要求**

(一) 不得在加工间宰杀活的禽、兽类动物。

(二) 排水沟出水口设置防鼠类侵入金属网罩，设立带垃圾盖的垃圾桶，有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害蚊虫。

(三) 按照市场监督管理部门要求，在与外界直接相通的门、窗安装符合规格的空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施。

(四) 肉类、水产类、蔬菜类加工区域分设区域，张贴明显标志；加工使用的工作台、刀具、砧板、容器等工具应分类、洗消干净。

(五) 在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有腐败变质或者其他感观性状异常的，不得加工或者使用。

(六) 根据农药残留检测结果，不符合要求的食品不得加工售卖。

## **第十条 烹饪区域要求**

(一) 烹饪食品应烧熟煮透，烹饪后的食品应在备餐间暂存。烹饪后至食用时间超过 2 小时的，应当在高于 60℃ 或低于 8℃ 的条件下存放。不得使用、出售超过规定保存时限的食品。

(二) 供餐后剩余的食品应冷藏，且冷藏时间不得超过 24 小时。再次食用时，应在确认没有变质的情况下，经高温彻底加热后方可供应食用。不得将剩余食品与新加工食品混合加工后出售。

(三) 直接入口熟食品应盛放在经过消毒的容器或餐具

内，与半成品等分开存放。

（四）烹饪操作的工具、设备必须无毒无害、标志明显、分类使用、定位存放、洗消干净。

### **第十一条 备餐间、预进间等专间要求**

（一）备餐间的工作人员必须穿工作服、戴帽、手套、口罩及员工工牌；不得直接接触钱币等物。

（二）餐前必须将紫外线灯开启 30 分钟进行空气消毒，并做好记录。

（三）备餐间内的所有食品容器用具、餐具必须是经过洗净、消毒的。

（四）预进间设有非手动式洗手盆、洗手消毒液等设施设

备。

（五）烧烤炉、烧腊吊、容器等工具清洗干净，烧制好的食品做好生熟区分。

### **第十二条 食堂原料采购**

（一）建立健全的采购制度与流程，落实索证索票制度。

（二）索取供货者的营业执照、生产经营许可证和产品合格证明、动物产品检疫合格证明等资料。采购大米还应每批次索取包含重金属指标的产品检验合格证明。

（三）在商场、超市等采购的食品应当保存好每日进货票据；在农贸市场采购的食品，应由供货方、采购人员在采购单据上签字后妥善保管。不得采购无票证或票证不符的食品。

（四）采购米、面、肉、油、奶等大宗食品及原料，应与

供货单位签订包含食品安全责任的供货协议。

（五）采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称、联系方式、进货日期等。

（六）建立索证档案，索取的证明要分类并按时间顺序存档管理，保存期限不得少于2年，记录完整详细，随时接受检查。

（七）专（兼）职人员负责产品的采购的索证索票、进货查验和采购记录。

### **第十三条 原材料、半成品等存储要求**

（一）食品贮存应当分类、离墙、离地存放，标识明显。洗涤用品和减灭有害生物用品等有毒有害物品不得贮存在食品仓库。

（二）食品应当按品种分类存放，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，并及时更新。

（三）拆袋后的大包装原料、散装食品应当采用符合食品包装材质要求的容器存放，并加贴详细的标识。

（四）食品及原料应当根据贮存的要求进行冷冻或冷藏（冷冻库温度的范围低于 $-12^{\circ}\text{C}$ ，冷藏环境温度的范围应在 $0^{\circ}\text{C}$ — $8^{\circ}\text{C}$ ）。专人负责冷冻冷藏设施管理工作，定期维护、除霜、清洗消毒。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。成品、半成品应当盛装在容器内，并加盖或用保鲜膜覆盖。

(五) 食品及原料的使用应当遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期食品及原料。

#### **第十四条 食品留样管理**

(一) 留样工作专人负责，专人操作，专人记录。

(二) 留样食品使用专用器具，不得混入用餐食品中。

(三) 留样食品范围为当天经厨房加工后的所有主副食品，不得缺样。

(四) 留样食品冷却后，放入专用器皿中加盖，存放在专用冷藏设备中，严禁存放与所留样品无关的食品或物品。

(五) 留样食品标识清晰，标明编号、留样时间、餐别、餐名、留样量、消毒时间、销毁时间、留样人等，并按早、中、晚餐的顺序分类保存。

(六) 每种品种留样量不少于 125g，应分别盛放在已清洗消毒的专用留样容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，重要接待活动宜保留 72 小时。

(七) 建立完整的留样记录，留样记录至少应保存 12 个月，以备查验。

(八) 发生食物中毒或疑似食物中毒事件，或根据其他情况需要，留样食品将依法送食品安全监测部门查验。

#### **第十五条 食品添加剂使用管理**

(一) 食品添加剂应符合中华人民共和国卫健委颁布并批准执行的使用卫生标准和质量标准。

(二) 采购食品添加剂须索取生产许可证、产品检验合格

证、化验单和使用说明书，索证索票备检查。

（三）食品添加剂采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等，登记台账备检查。

（四）禁止食堂贮存、使用亚硝酸盐，严禁违法使用硼酸、硼砂、罂粟壳、废弃食用油脂、工业用料等非食用物质和滥用食品添加剂，糕点禁用苯甲酸、苯甲酸钠等防腐剂。

（五）添加剂必须由经过专业培训的人员进行管理、专柜专架保管存放。每次使用添加剂的种类、重量等须严格记录。

（六）所有添加剂不得作为掩盖食品腐败变质或掺杂、掺假、伪造的手段，不得影响食品质量和安全要求。

#### **第十六条 废弃物管理**

（一）食品处理区域应配备带盖的密闭的废弃物存放容器，每日清洗，保持内外清洁卫生。

（二）食堂餐厨废弃物须按政府相关规定要求规范分类处理，按规定入袋封口、装桶并加盖，托运至存放点。

（三）餐厨废弃物应交由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运单位处理，应索取其经营资质等相关证明文件复印件，并与其签订合同，明确各自的食物安全责任和义务。

（四）应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、收运者等信息。

#### **第十七条 “明厨亮灶”工作**

为加强对厨房食品安全的管理，食品加工区要安装网络能

访问的红外摄像监控设备网络，就餐区安装电子屏幕，自觉接受师生的监督。建设标准要求参照广东省有关“明厨亮灶”工作实施的文件要求。

### **第三章 伙食质量、价格等要求**

**第十八条** 为师生提供安全、优质、价廉，及色、香、味俱全的膳食，满足师生的合理需求。食堂在保障大众伙食正常经营情况下，根据学校工作需要提供工作用餐，和开展餐饮特色服务、夜宵服务等多元服务，以及符合学生文化需求的经学校允许的非餐饮业多功能服务。

**第十九条** 食堂伙食质量要求须保障品种丰富多样，价格合理，营养均衡。所有伙食饭、菜应明码标价，价格明细每学期开学前报后勤管理处审批。伙食调价必须提出书面申请，经学校后勤管理处审核同意后方可调价。

**第二十条** 伙食经营时间要求。每天早上 7:00 至 9:00 须提供早餐服务，中午 11:00 至 13:00 提供午餐服务，晚上 17:30 至 19:30 提供晚餐服务，20:30 至 23:00 提供宵夜服务。（注：营业时间一般不得早于早晨 6:30，晚于晚上 23:30）

按学校的要求提供寒、暑假期间（含节假日）在校师生的膳食服务。

### **第四章 食堂日常监督管理**

**第二十一条** 为落实食堂监督管理办法，落实食品安全管理“两个责任”，鼓励全校师生参与监管考核，全面提高食堂餐饮服务质量和水平。

**第二十二条** 食堂日常监管由食堂自查、日常检查、专项检查评价三部分组成。

**（一）食堂自查**

学校食堂每日做好自查自纠，食堂现场负责人、食品安全员签字确认检查结果，按要求填报食品安全监管记录，做好自查档案备查。春秋季节开学，食堂按市场监管部门要求开展自查和迎检工作，检查结果报送后勤管理处备案。

**（二）日常检查**

日常检查由学校后勤管理牵头，联合学校有关膳食管理的组织，同时组建学生工作团队，根据食品安全“日管控、周排查、月调度”工作机制安排，定期开展食堂内外部检查（详见附件 2-1《广州美术学院每日食品安全检查记录》、附件 2-2《广州美术学院学生食堂外部情况每周检查报告》、附件 2-3《广州美术学院学生食堂内部情况每周检查报告》），同时形成每周排查治理报告（详见附件 2-4《广州美术学院每周食品安全排查治理报告》）。检查结果报送后勤管理处备案。

**（三）专项检查评价**

由学校食堂监管人员组织对食堂食品安全、日常管理等情况进行专项检查评价，建立检查评价记录，检查结果每月向学校食堂主要负责人汇报，并组织召开每月食品安全调度会议。重点对下列事项进行检查：

1. 经营许可情况及保持状况；
2. 食品安全管理人员配备、培训及在岗履职情况；

3. 食品安全管理制度和食品安全事故处置方案制订情况；
4. 从业人员健康证、晨检、个人卫生、食品安全知识培训情况及档案建立情况；
5. 食堂经营者定期对食堂食品安全状况进行自查的情况，以及对发现问题的整改、处理情况；
6. 食堂食品安全状况日常检查的情况，以及对发现问题的整改、处理情况；
7. 食品处理区及公共区域的环境卫生、设备设施运行、工用具清洗消毒保洁等情况；
8. 对原材料采购、食品贮存、加工制作等过程的管理控制情况；
9. 其他需要重点检查的情况。

**第二十三条** 为稳定伙食价格，定期开展食堂饭菜价格检查工作，并做好记录。（详见附件 2-5《广州美术学院食堂饭、菜品售卖价格检查登记表》）。

**第二十四条** 为强化安全管理，保障师生员工身体健康，有效预防各类饮食事故的发生，维护学校安全、稳定，学校与食堂经营者签订食品安全工作管理责任书（详见附件 2-6《广州美术学院食品安全工作管理责任书》）。

## **第五章 食堂考核与整改工作**

**第二十五条** 食堂考核由部门考核与师生满意度调查组成。

（一）部门考核（权重 50%）

在分管校领导的指导下，由后勤管理处牵头组织相关职能部门，结合食堂日常检查、师生对食堂投诉建议、食堂问题整改落实情况及其他专项调研等方面情况，对伙食质量、服务质量、环境卫生、食品安全生产等关键事项进行每学期综合考评（详见附件 2-7《广州美术学院食堂综合考评表》）。

#### （二）师生满意度调查（权重 50%）

由后勤管理处组织师生每学期开展师生满意度调查（详见附件 2-8《广州美术学院食堂工作情况调查表》）。

**第二十六条** 学校根据日常检查工作需要，在食堂内外部检查得分低于 75 分、检查出重大安全隐患情况、食堂考核得分低于 75 分、师生较大意见等情况发生时，向相关食堂印发书面整改单（详见附件 2-9《广州美术学院食堂责令整改通知书》），要求其限期整改。按累计书面整改单计算，每学期累计三份即在保证金中扣除 2000 元；涉及安全隐患等风险情况的，根据程度轻重，在保证金中扣除不低于 2000 元，严重的应依法依规追究违约责任。

## 第六章 食堂陪餐工作

**第二十七条** 学校根据国家和广东省有关学校学生食堂陪餐工作要求，结合学校实际情况，落实相关管理人员轮流陪同学生就餐工作，实行时间为正常在校时间，不含双休日、节假日以及寒暑假。

**第二十八条** 陪餐人员要对所食用饭菜的外观、口味、质量等进行评价，对就餐食堂当天食品安全有关情况等进行监

督，对就餐学生的意见和建议做好记录。学校统一印制陪餐记录（详见附件 2-10《广州美术学院陪餐意见登记表》），内容包括日期、餐次、有关评价、发现问题或意见、陪餐人员签名等。陪餐记录由陪餐人员在陪餐后登记。

**第二十九条** 陪餐人员就餐后发生头晕、呕吐、腹痛、腹泻、嗜睡等症状，应当立即告知学校陪餐工作管理部门；学校陪餐工作管理部门应及时了解同一食堂就餐的学生情况，并按照学校食品安全问题处理的有关预案进行处置。

## **第七章 附 则**

**第三十条** 本细则由后勤管理处负责解释，自颁布之日起施行。原《广州美术学院食堂监管与考核细则（试行）》（广美〔2022〕55号）同时废止。

- 附件：2-1. 广州美术学院每日食品安全检查记录  
2-2. 广州美术学院学生食堂外部情况每周检查报告  
2-3. 广州美术学院学生食堂内部情况每周检查报告  
2-4. 广州美术学院每周食品安全排查治理报告  
2-5. 广州美术学院食堂饭、菜品售卖价格检查登记表  
2-6. 广州美术学院食品安全管理责任书  
2-7. 广州美术学院食堂综合考评  
2-8. 广州美术学院食堂工作情况调查表  
2-9. 广州美术学院食堂责令整改通知书（参考模板）  
2-10. 广州美术学院陪餐意见登记表

附件 2-1

## 广州美术学院每日食品安全检查记录

检查项目	序号	不符合项说明	责任部门及 责任人	检查 结果	不符合采取 的防范措施
一、信息公示	*1	“互联网+明厨亮灶”设备设施运转正常。			
	*2	查验学校、承包单位、供餐单位经营资质。			
	*3	从业人员健康证合格有效。			
	*4	公示上一次日常监督检查记录表。			
	*5	学校和企业食品安全管理人员持证在岗。			
	6	已完成高风险食品原料和菜谱排查。			
	*7	对已发生食源性疾病聚集事件、经营条件发生变化、监管部门要求责令整改等情形的整改和后续工作情况。			
二、人员管理	*8	从业人员全员培训计划及记录，健康管理制度落实情况。			
	9	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。			
三、加工环境	10	经营场所开展彻底清洗消毒并保持洁净、卫生，有害生物防制措施有效。			
	*11	备餐间（专间）规范管理。			
四、原料、食品加工用水控制	*12	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明，并留存复印件及发货票证。			
	13	原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存。			
	*14	对仓库全面清洁消毒和原料排查，及时清理变质或者超过保质期的食品。			
	15	食品添加剂专人负责保管、领用、登记，专柜保存，并有相关记录。			
	*16	食品及食品原料贮存符合要求，分类分架、隔墙离地存放。			
	17	食品加工用水、食用冰块规范管理。			
五、加工制作过程	18	清洗、消毒水池不得与其他用途水池混用。			
	*19	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。			
	20	制作食品的设施设备及加工工具、容器等有显著标识。			
	*21	食品煮熟煮透，食品成品存放的温度和时间符合要求。			
	*22	食品留样符合规范。			

六、设施设备 及维护	*23	冷藏、冷冻、空调、空气消毒等设备设施完成维修保养校验，运转正常。			
	*24	食品加工、贮存、陈列及“三防”等设施设备运转正常，并保持清洁。			
	25	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施。并运转正常。			
七、清洗消毒	26	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。			
检查人签名：					
负责人签名：					

记录填写说明：

1. 表中\*号项目为重点项，其他项目为一般项。2. 检查结果判定方法：①符合：未发现检查的重点项和一般项存在问题；②基本符合：发现小于8项（含）一般项存在问题；③不符合：发现大于8项一般项或1项（含）以上重点项存在问题。
2. 食品安全员正常工作日每日根据日管控风险管控清单进行检查，形成《学校每日食品安全检查记录》；
3. 针对相应的检查项目，在检查结果栏打“√”，如检查发现不符合，需要在“不符合项说明”栏中详细记录不符合具体内容；
4. 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（食品安全负责人）或者学校主要负责人。

## 附件 2-2

## 广州美术学院学生食堂外部情况每周检查报告

食堂名称:

年 月 日

一级指标	二级指标	指标内涵与评分标准	满分	得分	备注
周边环境	食堂门口是否发现垃圾、积水。	食堂门口发现有明显垃圾、未及时清理积水扣 3 分。	3		
	食堂门口是否发现苍蝇、蚊虫等。	食堂门口未定期消杀,有太多苍蝇、蚊虫扣 3 分。	3		
	食堂门口是否乱张贴广告等。	食堂门口发现明显乱张贴广告等扣 2 分。	2		
	食堂公共通道是否干净、整洁。	食堂楼梯、平台发现明显垃圾、卫生死角扣 2 分。	2		
	食堂后方垃圾处理是否正常。	餐厨垃圾未分类、乱堆放、未及时清运扣 5 分。	5		
餐厅卫生	餐桌是否干净、整洁。	师生用餐后未及时清理桌上剩饭菜扣 3 分;桌面油腻扣 2 分。	5		
	地面是否洁净。	就餐区地面未及时清理垃圾扣 3 分,未及时擦干地面积水和油污扣 2 分。	5		
	回收餐具处是否干净。	回收餐具处餐具未及时回收扣 2 分;未及时清理剩饭菜扣 3 分。	5		
	餐具是否消毒、清洗干净。	单件餐盘不干净扣 3 分;勺子或筷子不干净、未及时补充扣 2 分;餐具未消毒扣 5 分。	10		
服务水平	员工是否热情,和蔼待人。	员工态度差的扣 2 分;态度恶劣的扣 5 分。	5		
	员工着装是否干净整洁,佩戴工号牌,售卖时是否戴口罩、手套。	发现 1 名员工售饭未按本项要求扣 2 分、2-3 名扣 5 分、3 名以上扣 10 分。	10		
	是否设有大厅值班经理。	周一至周五 11:30 至 12:30 未发现经理在大厅值班扣 2 分。	2		
	大厅信息公布栏材料是否齐全。	未发现有健康证、供货协议、伙食价目表、量化等级等信息栏扣 2 分。	2		
	大厅照明、通风设施是否正常运转;例汤、纸巾牙签配套等是否齐全。	天气炎热未正常使用风扇等扣 2 分;未供应例汤、纸巾牙签等扣 2 分。	4		
	排队时间是否过长。	发现排长龙现象、高峰期窗口未加派人手等扣 2 分。	2		
	饭菜是否明码标价。	发现有 1 个品种没有标价的本项扣 1 分、2 个扣 3 分,3 个及以上扣 5 分。	5		
饭菜质量 (询问 5 名师生)	※青菜等食品是否洗净,是否夹有虫子、头发、泥沙等。	发现伙食中有虫、沙、头发等,1 种菜扣 3 分,2 种扣 7 分,3 种及以上扣 10 分。	10		
	※饭菜是否新鲜,是否有隔夜隔餐剩饭菜。	发现伙食中有隔夜隔餐剩饭菜或者不新鲜,1 种扣 3 分,2 种扣 7 分,3 种及以上扣 10 分。	10		
	※对伙食总体是否满意。	如发现就餐者对伙食不满意扣 3 分,非常不满意扣 10 分。	10		
合计得分					
意见与建议					

考核人签名:

食堂管理人员签名:

附件 2-3

# 广州美术学院学生食堂内部情况每周检查报告

食堂名称:

年 月 日

一级指标	二级指标	指标内涵与评分标准	满分	得分	备注
1. 洗消间 11分	地面卫生	下水道不干净、地面洗餐具处有杂物扣 1 分	2		
		消毒柜内外有灰尘、污垢扣 1 分			
	洗消过程	放餐具的胶盆、手套等工具未清洗干净、摆放整齐扣 1 分	9		
		消毒要严格按食具消毒操作规程, 未按规定扣 4 分			
消毒后餐具未放入清洁保洁柜内, 有二次污染扣 2 分					
保洁柜、消毒柜等洗消设备未设专人负责, 不干净; 无管理制度, 无餐具保洁措施扣 2 分					
2. 粗加工间 6分	菜类粗加工间管理	洗干净的青菜未用清洁菜筐盛放或直接放地扣 2 分	2		
	肉类粗加工间管理	在加工间宰杀活的禽、畜类动物; 绞肉机等未及时清洗扣 2 分	2		
	粗加工区管理	加工后工作台、刀、砧板未清洗干净、未分类摆放扣 1 分	2		
		垃圾未及时清理, 清理的垃圾未设有垃圾盖扣 1 分			
3. 库房管理 12分	冷库、保鲜库管理	温度不符合要求 (冷冻库低于-12℃, 保鲜库 0-8℃), 库内物品未置于货架上摆放整齐, 有血水、异味、腐烂变质扣 4 分	4		
	冰箱管理	温度不符合要求, 未定期除霜 (霜厚不得超过 1cm), 有臭味异味、其他杂物等, 食品未分类存放, 未用保鲜膜覆盖扣 4 分	4		
	主食库管理	要干燥、清洁、无鼠、无蝇、无蟑螂, 排气扇等设备工作正常, 离地至少 10cm, 离墙 10cm。做到先进先出, 有出入库登记, 未按要求扣 2 分	2		
	副食库管理	要有货架, 各类食品离地、离墙有专用容器分类存放、有明显标识; 要干燥、清洁、无蜘蛛网、排气扇等设备工作正常, 做到先进先出, 有出入库登记, 调料区按标签明确分类, 未按要求扣 2 分	2		
4. 烹饪区域管理 17分	地面卫生	地面有积水、油腻、墙壁蜘蛛网、工作台、炉灶下面有垃圾扣 2 分	4		
		下水道不干净、不畅通、有杂物扣 2 分			
	用具卫生	烹调用具不干净, 未分类存放, 用后摆放不整齐扣 1 分	4		
		蒸饭柜不干净, 有杂物扣 1 分			
		工作台面不干净扣 1 分			
		菜盆、饭箩、蒸笼不干净扣 1 分			
	厨房设备	灶面有油垢, 烹饪锅等厨具不干净扣 1 分	1		
	食品加工	食品未按原料、半成品、成品隔离摆放, 生熟交叉混放扣 3 分	8		
调料区域不干净、过期; 散装调料未做好标签扣 1 分					
食品要留样 (每个品种不少于 125 克, 分别用专用容器盛装、附上日期和品种标识及记录登记本, 存放于 2-8℃ 专用冰箱内, 保存 48 小时) 未按规定扣 4 分					

5. 面点间 11分	地面卫生	地面不干净有积水、油腻、墙壁有蜘蛛网、工作台、烤炉下面有垃圾扣1分	1			
	用具卫生	蒸笼、餐具等不干净、砧板、刀具不干净，未分类存放扣1分	2			
		烤炉洁净，烤炉内有油腻，上面有灰尘；发酵柜有污垢；打蛋机卫生状况差扣1分				
食品加工	食品未按原料、半成品、成品隔离摆放，交叉存放扣2分	8				
	烤制面点使用违禁、无中文标识、无质量认证的食品添加剂；未按要求使用扣4分					
	烤制面点使用的原材料存储不恰当、散装原材料未设立含名称、日期的标签扣2分					
6. 烧腊间 6分	用具卫生	烧烤炉不干净扣1分	3			
		烧腊吊不干净扣1分				
		盛放熟食的容器不干净扣1分				
食品加工 售卖过程	室内有异味或售卖区室温超过25℃扣1分	3				
	烧制好的食品未做到生熟分开或切配人员未戴口罩手套扣2分					
7. 预进间 4分	设备要求	未设置非手动式洗手盆，洗手液和毛巾挂架或设施损坏扣3分	3			
	地面卫生	地面有积水，墙壁天花板有蜘蛛网扣1分	1			
8. 备餐间 12分	设备要求	窗口、玻璃不干净、未安装离地2米紫外线消毒灯扣3分	6			
		防蝇、防蚊、防鼠设施损坏，地面有明渠扣1分				
		空气不流通、有异味；熟食间未安装空调；保温炉未正常使用扣2分				
	环境卫生	售卖台干净有灰尘、异物扣1分	6			
		未明码标价售卖，价格牌不清晰、不干净扣3分				
餐具未存放在保洁柜内、保洁柜干净有灰尘、污垢扣2分						
9. 就餐厅 10分	就餐厅内部卫生	地面干净、饭桌不干净，员工未及时清理饭桌的剩饭、剩菜扣2分	8			
		风扇、灯管不干净、工作不正常扣2分				
		回收剩饭、剩菜处不干净，未及时回收餐具及剩饭菜扣2分				
		餐桌椅摆放不整齐，天面有蜘蛛网扣2分				
就餐厅周边卫生	就餐厅周边有垃圾、积水扣2分	2				
10. 员工形象 6分	员工个人卫生	上班时未按规定穿戴工作服、工牌、口罩、一次性手套、工作帽扣2分	6			
		工作服不干净整洁，接触直接入口食品之前未洗手、消毒，销售食品未使用售货工具扣2分				
		男员工留大包头，女员工长发未蓄于帽内，留长指甲、戴戒指扣2分				
11. 其他 5分	工作台账	索证索票台账、食堂从业人员晨检台账等未及时完成	5			
合计得分						
意见与建议						

考核人签名:

食堂管理人员签名:

附件 2-4

## 广州美术学院每周食品安全排查治理报告

收件人：	抄送：
报告周期： 年 月 日 — 年 月 日	
一、本周排查发现问题情况：（对照周排查主体责任清单，存在问题项按序号逐条填报）	
二、周排查问题整改情况和措施：（根据第一项填报内容逐条对应填报，明确责任人、整改期限及整改完成情况）	
三、本周食品安全管理情况评价	

附件 2-5

## 广州美术学院食堂饭、菜品售卖价格检查登记表

序号	检查内容	检查结果						处理结果	备注	
		品种	现售品种数量	饭、菜品名称	备案价		现价			
					价格(元)	份量(克)	价格(元)			份量(克)
1	备案饭、菜式品种 售卖价格份量	价格稳定 饭、菜品		如:						
				等						
		私自涨价 饭、菜品								
2	未申报备案饭、菜式品种售卖 价格份量				无	无				
					无	无				

校区: \_\_\_\_\_ 食堂名称: \_\_\_\_\_ 食堂 \_\_\_\_\_ 检查时间: \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日  
 被检查单位负责人(签名): \_\_\_\_\_ 检查单位: 后勤管理处 检查人员(签名): \_\_\_\_\_

## 广州美术学院食品安全管理责任书

为贯彻执行“安全第一、预防为主”的方针，落实好《中华人民共和国食品安全法》和有关政策文件、管理规范精神，强化安全管理责任，保障师生健康安全，预防和减少食品安全事件或事故的发生，维护学校安全、稳定，制定广州美术学院食品安全管理责任书。各单位要认真贯彻落实，确保安全。

一、食品经营单位应遵守《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》等规章条例。

二、食品经营单位严格执行与学校签订的合同，诚信经营。主动配合学校工作，服从学校以及上级管理，把安全放在首位。

三、食品加工严格按照规定操作，食品经营单位定人定点通过合法渠道采购食品与食品原料，提供采购台账记录、资质、协议。严防农药中毒、食品污染、有毒食物中毒、食用油中毒等。

四、食品经营单位不得加工出售有毒害、变质、过期、不卫生等食品。

五、食品经营单位如发现问题或发生重大事故，应立即向校方管理员上报，不得迟、瞒、漏报，否则依法追究法律责任。

六、食品经营单位从业人员要高度重视安全第一，人命关天意识，履行责任，持证上岗，确保饮食卫生安全，保护师生生命健康。

七、若发生饮食卫生安全事故，由食品经营单位单独承担一切责任，赔偿一切损失，并追究食品经营单位主要负责人的责任。

八、食品经营单位严把用电用水用气关，确保食品安全生产。

本责任书一式贰份，双方各执壹份。有效责任期至承包经营服务合同期满止。

广州美术学院

(盖章)

代表人:

联系电话: 020-39362117

食品经营单位:

(盖章)

代表人:

联系电话:

二〇 年 月 日

二〇 年 月 日

附件 2-7

# 广州美术学院食堂综合考评

食堂名称

年 月 日

一级指标	二级指标	指标内涵与评分标准	满分	得分	备注
1. 食品生产管理落实情况 (45%)	食品安全管理	食品安全管理制度、关键岗位责任制度及其操作流程健全; 落实食堂自查与报告制度、食品安全员制度; 建立食品安全事故处置方案等。	10		
	食品质量管理	伙食质量好, 价格与份量合理。	10		
		伙食品种多样, 伙食卫生好。	10		
	原材料采购	原材料采购制度齐全; 食品采购按要求索证索票 (资质证书、检验、检疫合格证、供货商名称联系方式和产地等); 大宗或常用食品采用定点采购, 签订供货协议, 已建立进货台账。	5		
	消防安全	消防安全制度齐全, 由取得公安消防部门培训书的专人负责, 消防通道畅通, 各功能区已配备足够的灭火器。	5		
	从业人员管理	持健康证上岗、晨检制度、个人卫生、服务水平、员工培训制度等落实到位, 台账齐全。	5		
2. 环境卫生 (15%)	周边卫生	食堂门口、公共通道保持干净卫生; 洗手设施配套齐全; 食堂后方垃圾已分类、存放于标识清楚且密闭的容器中、已及时清运。	5		
	餐区卫生	餐桌、地面干净整洁, 餐具已消毒、清洗干净, 餐具回收区干净。	5		
	厨房卫生	排水沟渠通畅, 地面干净、无积水、无积垢, 定期清理隔油池。	5		
3. 厨房内部分 (40%)	洗消间	餐具消毒严格按食具消毒操作规程 (远红外线 120℃ 维持 15 分钟)、洗消工具清洗干净、整齐存放。	5		
	冷库/保鲜库/冰箱	温度符合要求 (冷冻库低于 12℃, 保鲜库 0~8℃), 库/冰箱内物品置于货架上分类摆放整齐, 无血水、异味、腐烂变质, 无杂物, 用保鲜膜覆盖。	5		
	主副食库管理	要干燥、清洁、无鼠、无蝇、无蟑螂, 排气扇工作正常, 离地 10—30cm, 离墙 10cm。做到先进先出, 后进后出, 有出入库登记	5		
	加工用具	烹调用具、砧板、刀具、烤炉、烧腊吊等工具干净整齐、蒸煮消毒、分类存放; 发现有腐败变质或者其他感观性状异常的食品及原材料, 不得加工或者使用。	5		
	食品留样	每个品种不少于 125 克, 分别用专用容器盛装、附上日期和品种标识及记录登记本, 存放于 2-8℃ 专用冰箱内, 保存 48 小时。	5		
	食品添加剂	烤制面点不得使用违禁、无中文标识、无质量认证的食品添加剂; 按要求 (不得超范围、超限量) 使用、保存 (专用设备保存, 建立完整的使用登记记录)。	5		
	预进间	设置非手动式水龙头, 洗手盆、洗手液、毛巾及挂架或干手设备。	5		
备餐间	售卖窗口干净, 安装离地 2 米紫外线消毒灯; 熟食间安装独立空调致使室温不高于 25 度; 已消毒好的餐具存放在保洁柜内。	5			
合计得分			100		

考核人员签名:

食堂管理人员签名:

## 广州美术学院食堂工作情况调查表

(20\_\_年\_\_半年)

为改进我校食堂服务质量，请您对食堂工作就以下几方面的情况予以评价，您的意见至关重要，谢谢支持。您的看法是：

(请在您认为合适的选择上打√)

评价人员	<input type="checkbox"/> 教师 <input type="checkbox"/> 学生	校区	<input type="checkbox"/> 大学城 <input type="checkbox"/> 昌岗	
食堂名称	<input type="checkbox"/> 大学城校区一楼食堂 <input type="checkbox"/> 大学城校区二楼食堂 <input type="checkbox"/> 昌岗校区学生食堂			
评价内容	1、伙食质量:	<input type="checkbox"/> 非常满意	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 不满意
	2、伙食价格:	<input type="checkbox"/> 非常满意	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 不满意
	3、伙食品种:	<input type="checkbox"/> 非常满意	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 不满意
	4、伙食份量:	<input type="checkbox"/> 非常满意	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 不满意
	5、伙食卫生:	<input type="checkbox"/> 非常满意	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 不满意
	6、服务态度:	<input type="checkbox"/> 非常满意	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 不满意
	7、就餐环境:	<input type="checkbox"/> 非常满意	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 不满意
	8、餐区卫生:	<input type="checkbox"/> 非常满意	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 不满意
	9、综合评价:	<input type="checkbox"/> 非常满意	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 不满意
意见与建议				

后勤管理处制表

# 广州美术学院食堂责令整改通知书

(参考模板)

XXXXXX 食堂:

根据《广州美术学院食堂食品安全监督管理办法》和《广州美术学院食堂监督管理考核细则》的要求,学校对食堂食品安全、卫生检查与考核过程中,发现贵单位在食品生产过程中存在以下问题:

- 1、食品存储: XXXXXX;
- 2、加工区域: XXXXXX;
- 3、用餐大厅卫生: XXXXXX;
- 4、食品留样管理: XXXXXX;
- 5、价格管理: XXXXXX;
- 6、食品添加剂使用: XXXX 等

请贵单位严格按照相关文件、法规要求立即开展整改工作并及时汇报,积极配合上级和学校有关部门的检查,做好食品安全及卫生工作,共同营造良好的就餐环境,提高学生的就餐意愿和认可度,并承担因不规范操作引起的一切食品安全事故的法律 responsibility。

广州美术学院后勤管理处

XX 年 XX 月 XX 日

