

# 上海商学院文件

沪商学院后〔2024〕87号

## 关于印发《上海商学院食品安全管理规定》 的通知

各部门、各二级学院：

现将《上海商学院食品安全管理规定》印发于你们，请认真按照执行。



# 上海商学院食品安全管理规定

## 第一章 总则

**第一条** 为了进一步加强学校食品安全管理，保障全校师生员工饮食安全和身体健康，规范经营单位生产经营行为，制定本办法。

**第二条** 本办法依据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）《中华人民共和国食品安全法实施条例》《学校食品安全与营养健康管理规定》《食品生产经营监督检查管理办法》《上海市食品安全条例》《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》《上海市食品安全信息追溯管理办法》《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》《上海市食品安全行政责任追究办法》等政策法规制定。

**第三条** 食品安全工作实行预防为主、风险管理、全程控制、全校共治，建立科学、严格的监督管理制度，保障食品安全。

**第四条** 本办法包括管理机构、准入要求、生产经营管理、退出管理、食品安全事故调查与应急处置等制度。适用于上海商学院校内所有餐饮和食品经营单位（以下简称“经营单位”）。

## 第二章 管理机构

**第五条** 学校成立食品安全管理委员会（以下简称“食安会”）领导和指导学校食品安全工作。食安会由校长任主任，分管后勤保障工作的校领导任副主任兼食品安全总监，委员由党委/校长办公室、党委宣传部、学生处、研究生处、国际教育学院、保卫处、后勤保障处、工会、团委等部门主要负责人担任，办公室设在后勤保障处（以下简称“食安办”），后勤保障处处长兼任办公室主任。食品安全管理委员会实行工作会议制度，主要履行以下职责：

1. 党委/校长办公室负责定期向第一责任人汇报食品安全情况；建立上下联动、联防联控、群防群控的食品安全突发事件协作机制和快速反应机制，应急指挥、监督、指导、协调食品安全突发事件处置工作。

2. 党委宣传部负责网上食品安全舆情监测及处置，负责应急信息的统一发布。

3. 学生处、研究生处、国际教育学院负责反馈学生对食堂工作的意见和建议，并配合后勤保障处做好寒暑假等特定时期的食堂就餐安排；配合处理学生食品安全突发事件。

4. 保卫处负责食堂治安、消防监管及食品安全突发事件处置时的安全防范。

5. 后勤保障处负责学校食品安全工作，严格执行有关食品安全的法律、法规和标准，组织落实国家、上海市有关食

品安全工作的部署，制定学校食品安全规章制度及食品安全突发事件专项应急预案，定期组织开展食品安全突发事件应急培训和演练，完善食品安全隐患排查治理机制，加强风险评估和监测预警，并做好餐饮服务工作和食品安全突发事件的应急处置。

6. 工会负责听取和收集教职工对食堂等工作的意见和建议，不定期地对食品安全、环境卫生、饭菜质量和价格等进行督查；配合处理教职员工食品安全突发事件。

7. 团委参与对食堂的日常监督与考核，对食堂各项工作提供评价，建立学生与食堂双向信息沟通机制，维护学生正当权益，参与食堂相关活动。

**第六条** 食安办代表学校组织实施全校食品安全监督管理工作，食品安全员具体负责落实“日管控、周排查、月调度”的食品安全风险管理机制，推进各经营单位按照食品安全标准规范操作。

**第七条** 食安办以例行检查、突击检查、专项暗查等多种方式督查、检查各经营单位的食品安全情况，督查、检查的主要依据为学校《食品安全风险管控清单》、《餐饮管理处罚细则》等，对未尽事宜可另行制定操作规范提交学校审议后实施。

（一）食安办履行学校食品安全管理职责，有权采取下列措施：

1. 进入生产经营场所实施现场检查；
2. 对生产经营的食品进行抽样检验；
3. 查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；
4. 拍照、留存有关证据；
5. 批评教育相关人员、开具整改通知单和向学校食品安全委员会汇报督查、检查情况并提出处理建议，处理建议包括但不限于约谈企业负责人、相关责任人停岗再培训、进行违约处罚、停止有食品安全事故潜在风险的食品生产经营活动、关闭校园内违法从事食品生产经营活动的场所等。
6. 封存有关证据证明不符合食品安全卫生标准的食品、违法使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，以及用于违法生产经营或者被污染的工具、设备，并向学校食安会报告情况，配合做好后续处理工作；

（二）食安办对经营单位进行监督检查，应当书面记录监督检查的情况和整改要求，记录经检查人员和企业食品安全总监签字后归档。

（三）食安办可委托第三方机构定期对食品安全进行专项检查，对违反相关法律法规及学校相关规定的，代表学校开具违约通知单，追究违约责任。

（四）处理师生的投诉、意见和建议，配合校区所在区市场监督管理局（所）调查、处理食品安全事故。

### 第三章 准入要求

**第八条** 凡在校内从事食品生产经营的单位，必须按规定向学校主管部门提交《营业执照》(复印件)、《食品经营许可证》(复印件)，企业法人委托书(原件)、企业法人身份证(复印件)、项目负责人身份证(复印件)等申请资料，经公开招商招标或集体研究后获得准入资格，依法签订合同，明确食品安全责任，并报食安办备案。未经备案不得在校内从事相关食品生产经营活动。

**第九条** 经营单位须根据学校业态规划设置经营项目和产品，报学校主管部门审核同意后方可实施，不得擅自经营未经学校审批的产品。

**第十条** 经营单位必须在《营业执照》、《食品经营许可证》和合同规定的经营范围内进行经营活动，不得擅自增加服务类别。

**第十一条** 经营单位要将《营业执照》、《食品经营许可证》、从业人员健康证悬挂经营场所醒目处，实行亮证营业。

**第十二条** 鼓励经营单位参加食品安全责任险。

### 第四章 生产经营管理

**第十三条** 经营单位法定代表人对本单位生产经营安全负责。经营单位应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，保证诚信自律，保证食品安全、生产安全、消防安全、治安安全、政治安全，对学校师生负责，接受师生

监督，承担企业责任。

学校与经营单位签订管理责任书，确保经营单位按照规定履行安全管理主体责任。

**第十四条** 经营单位必须严格执行国家和上海市相关法律法规，严格执行教育行政部门颁发的学校食堂管理相关规定和学校各项规章制度。

**第十五条** 经营单位应当建立健全本单位的食品安全管理制度，包括岗位职责、管理标准、操作规程、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、食品留样、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、病媒生物防治、食品安全信息追溯、消费者投诉处理等制度，并制定突发事件应急处置流程以及消防、门禁、值班等制度。

**第十六条** 经营单位应当配备专兼职食品安全总监和食品安全员，明确岗位职责。食品安全管理人员应当具备下列食品安全管理能力，对于不具备食品安全管理能力的不得上岗：

1. 掌握相应食品安全法律法规、规章、食品安全标准；
2. 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
3. 熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求；
4. 参加本市相关食品安全管理人员培训并通过考核，持证上岗；

5. 其他应当具备的食品安全管理能力。

**第十七条** 经营单位应当建立并执行从业人员健康管理及培训管理制度，规范档案建设。加强从业人员食品安全培训，增强食品安全意识，严禁患有卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员或未取得健康证明的人员，从事接触直接入口食品的工作。健康证应上墙公示。食堂从业人员不得有在食堂内吸烟等行为。

**第十八条** 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：

（一）具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。

（二）具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。

（三）有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人員和保证食品安全的规章制度。

（四）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

（五）餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前

应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁。

(六) 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、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) 直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器。

(八) 食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等；销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备。

(九) 用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

(十) 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

(十一) 法律、法规规定的其他要求。

**第十九条** 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

(一) 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。

(二) 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品。

(三) 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂。

(四) 超范围、超限量使用食品添加剂的食品。

(五) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂。

(六) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

(七) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。

(八) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂。

(九) 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂。

(十) 无标签的预包装食品、食品添加剂。

(十一) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。

(十二) 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂及食品相关产品等。

**第二十条** 经营单位应当就下列事项制定并实施控制要求，保证所生产的食品符合食品安全标准：

(一) 原料采购、原料验收、投料等原料控制。

(二) 生产工序、设备、贮存、包装等生产关键环节控

制。

(三) 原料检验、半成品检验、成品检验等检验控制。

(四) 运输和交付控制。

经营单位应对标上海高校食堂“六 T”实务管理标准进行现场管理，提高食品安全管理水平。

**第二十一条** 经营单位应当集中统一采购，建立食品进货验收管理制度，保障食品安全。少量特殊商品需要自行采购的，必须经主管部门确认采购渠道，并提交相关证明，验证后方可采购。坚决杜绝不合格产品的流入和使用。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）等有害物质。

**第二十二条** 经营单位应当规范索证索票、进货查验、保管使用、台账记录等各个环节，采购时应当查验、索取并留存营业执照、食品经营许可证、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明、销售发票、送货单等材料，并按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于 2 年。

鼓励经营单位采用信息化手段采集、留存食品经营信息。

**第二十三条** 经营单位应当履行食品安全信息追溯义务，在追溯食品进货查验后的 24 小时内，将下列信息上传

至食品安全信息追溯平台：

（一）采购的追溯食品和食用农产品的名称、数量、进货日期、配送日期，以及供货者的名称、地址、联系方式等；

（二）采购的追溯食品的生产企业名称、生产日期或者生产批号、保质期；

（三）直接从食用农产品生产企业或者农民专业合作社采购的追溯食用农产品的产地证明、质量安全检测、动物检疫等信息。

**第二十五条** 经营单位食品添加剂应当专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存，专用橱柜应标示“食品添加剂”字样并上锁。食品添加剂使用情况应专册登记，向业务主管部门报备，并在食堂醒目位置向就餐师生进行公示。

**第二十六条** 经营单位应当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，并定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

散装食品应当使用密闭容器贮存或加罩加盖，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、生产单位名称及联系方式等内容。

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。

**第二十七条** 经营单位用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，固定存放。

**第二十八条** 经营单位如制售冷食类食品、现榨果蔬汁等，应当按照有关要求设置专间或者专用操作区，专间应当在加工制作前进行消毒，并由专人加工操作。

**第二十九条** 经营单位应当遵循安全、健康、营养的原则，不得供应生食水产，不得采购加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。加工过程中应当严格检查待加工的食品及原料，发现本规定第十九条第五款规定情形的，不得加工或者使用。

经营单位应开展“减油、减盐、减糖”行动，为消费者提供健康营养的餐食。鼓励经营单位聘请营养专业人员，开展健康食堂建设。

**第三十条** 经营单位制作的食品应烧熟煮透，使用食品中心温度计测量食品的中心温度应达到 70 摄氏度以上。烧熟的成品应密封包装或盛装在加盖的食品专用容器中。

温度计应密封存放在方便员工使用的专用位置，使用前应采用 75%酒精进行擦拭。

**第三十一条** 经营单位制作的食品在烹饪后应当当餐用

完，仅大荤菜肴允许隔餐放置，放置时应当按照相关规范将食品的中心温度降至 8℃并冷藏保存，在确认没有腐败变质的情况下，供餐前应按规定对食品进行再加热。

**第三十二条** 做好菜肴留样工作，样本不得低于 150 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应当由专柜冷藏保存 48 小时以上，留样菜肴须与当天菜单及实际出菜一致。

**第三十三条** 经营单位提供餐饮服务时应当符合下列要求：

- （一）经营场所符合公共场所卫生要求；
- （二）营业时段安排食品安全管理人员开展现场监督管理工作；
- （三）提供符合食品安全标准和要求的公用餐具；
- （四）使用防尘遮盖、设置隔离设施、提供专用容器和取用工具，并定期清洗消毒；
- （五）不得混装不同批次的食品；
- （六）符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求；
- （七）法律、法规、规章规定的其他要求。

实行明厨亮灶、透明玻璃墙等方式，公开食品加工过程，公示食品原料及其来源信息。

**第三十四条** 经营单位要做好病媒生物防治工作，加强环境治理，清除鼠类、蝇类、蟑螂、蚊虫和其他有害生物的

孳生栖息场所。重点对墙洞、门窗及缝隙、排水沟、地漏、天花板、排风口等通道完善防护设施。病媒生物密度控制应达到国家标准 A 级水平。

**第三十五条** 凡学校重大活动必须安排在食堂用餐的，承办单位须向业务主管部门提出书面申请，并经分管校领导批准。为确保重大活动用餐安全卫生，应启动重大活动用餐预案：

（一）根据就餐人数，商定就餐方式、明确就餐区域。

（二）承办单位开列菜单上报后勤保障处审核菜肴品种。

（三）后勤保障处和经营单位的安全员现场指导、监督全过程。

## 第五章 退出管理

**第三十六条** 合同到期，校方与合作经营单位自然终止双方合作。

**第三十七条** 合作经营单位被校方取消经营服务资格及终止合同的情况：

1. 学校招投标时以弄虚作假等欺诈手段获得准入资格，或经营情况发生变化不符合准入条件的；

2. 经查实，未按合同约定范围经营、违规采购、违规合作经营、擅自更换履约人的；

3. 经营者超出准入许可经营范围擅自生产经营，或未按

规定内容经营,或发生弄虚作假、不按合同约定范围经营、有转包分包行为,经学校规劝整改无效且情节严重的;

4. 在经营管理协议期内,发生一般及以上级别的全安全事故,生产安全责任事故、消防安全责任事故的,学校有权立即解除协议并收回场地和经营权,经营者所造成的一切损失由经营者自行承担;

5. 上海市教委、上海市学校后勤协会和校区所在地市场监督管理局(所)组织的食品安全专项督查和检查中发现经营者存在有关食品安全隐患、受到处罚且限期整改不力的;

6. 在学校及第三方检查中一年内连续三次出现相同问题,且限期整改不力的;一年内收到五次违约通知单的;

7. 因饭菜质量价格、食品卫生、民族政策执行等企业自身原因,造成师生意见较大,影响恶劣的;存在其他违反法律法规、行业管理规定行为的;

8. 经营单位因自身原因导致经营状况较差,不能正常经营或有效履约。

## **第六章 食品安全事故调查与应急处置**

**第三十八条** 学校发生食品安全突发事件的,根据学校有关规定启动应急处置程序。

**第三十九条** 当发生5人(含5人)以上疑似食品安全事故时,应当立即采取下列措施:

(一) 校医务室有效利用医疗资源,积极实施救治,最

大限度降低健康危害，如有重症病人，及时转送校周边三甲医院进行相关救治；及时统计、登记、通报与此次突发事件有关的接诊人数、病情和治疗动态情况；结合实际开展流行病学调查；

（二）后勤保障处立即通知停止供餐，并在接报后的立即向学校应急处置指挥部报告；

（三）学校应急处置指挥部第一时间向上海市教委及学校所在地区食药安办等相关部门汇报；

（四）后勤保障处配合相关部门封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，并按照要求采取控制措施，配合相关部门依法开展现场调查、技术鉴定等工作；待相关部门检验后确认未被污染的，予以解封。

（五）后勤保障处牵头对食堂在食品采购、贮存、运输、加工、销售、餐饮服务等环节进行自查；待查明食品安全事故的原因或响应结束后，彻底清洗消毒被污染的食品工具及用具，消除污染。

（六）工会、学生处、研究生处、国际教育学院牵头配合相关部门对用餐师生进行调查，加强与病患家属联系和通报情况，做好病患及家属的安抚和心理疏导工作；配合做好对食品安全事故患者的善后处理工作。

**第四十条** 对不依法依规履行食品安全职责的、未按纪

律规定办事的、产生严重后果和不良影响的，依法依规追究相关人员责任，包括法律责任和纪律责任。

## 第七章 附则

**第四十一条** 本办法由后勤保障处负责解释。

**第四十二条** 本规定自2024年7月1日起施行，原《上海商学院餐饮服务食品安全卫生管理暂行办法》（沪商院后〔2015〕19号）同时废止。