

江苏海事职业技术学院安全保卫处、后 勤处（合署）文件

苏海安后〔2024〕3号

关于印发《江苏海事职业技术学院食品安全风险 日管控、周排查、月调度管理制度》的通知

各食堂：

《江苏海事职业技术学院食品安全风险日管控、周排查、月调度管理制度》经处务会审议通过，现印发给你们，请认真学习，贯彻执行。

安全保卫处、后勤处（合署）

2024年2月16日

江苏海事职业技术学院食品安全 风险日管控、周排查、月调度管理制度

一、目的

为了落实江苏海事职业技术学院食品安全主体责任，强化主要负责人食品安全责任，规范食品安全管理人员行为，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（总局令第60号）等法律法规及部门的规定，结合实际情况制定本制度。

二、范围

适用于江苏海事职业技术学院对食堂风险隐患管控有关的管理层及各职能有关人员。

三、职责

（一）食品安全总监负责食品安全风险日管控、周排查、月调度管理制度的编制、修改及更新。

（二）食品安全管理员按照要求落实食品安全风险日管控相关工作，按照制度要求及时上报学校食品安全总监和食堂负责人。

（三）食品安全总监负责对于风险排查中发现的食品安全风险隐患问题，明确责任人，相关责任人应采取相适应的防范措施，及时解决发现的问题，确保食堂食品安全。

四、控制程序

（一）根据江苏海事职业技术学院落实主体责任要求，由食品安全员负责日管控、周排查、月调度具体工作的落实情况。

（二）管控管理

（1）日管控风险内容参照各业态的《风险管控清单》。

（2）正常供餐期间，食品安全员每日根据《风险管控清单》进行检查，排查加工或销售各个环节可能存在的食品安全风险隐患，并将检查结果汇总记录在《每日食品安全检查记录》表上，可采用电子表格的形式予以记录。未发现问题的，也应当予以记录。

（3）对于日管控检查中发现的食品安全风险隐患问题，明确责任人，及时反馈食品安全总监立即采取防范措施。对于现场能立即整改的应立即整改；对于不能现场立即整改的，应明确整改期限，在后续日管控检查中跟踪验证整改落实情况。

（三）周排查管理

（1）正常供餐期间，食品安全员每周至少根据公司《风险管控周排查清单》组织 1 次风险隐患排查，全面排查加工或销售过程各环节可能存在的食品安全风险隐患。

（2）正常供餐期间，排查可以结合日管控情况、现场自查情况、其他各渠道收集的食品安全信息等，分析食品安全管理情况，检讨日管控中存在的问题，对于频繁发生或者存在较高食品安全风险的问题，应制定相应的纠正预防措施，督促相关人员落实整改并进行跟踪验证整改结果。

（3）对于周排查形成的《每周食品安全排查治理报告》，应及时上报食品安全总监，抄送相关责任人，使其知晓存在的食品安全风险，督促相关责任人采取相应的管控措施，确保食品安全风险可控。

(4) 对排查出的风险隐患，如能在短期完成治理整改的，应立即采取措施进行治理排除；对情况复杂、短期内难以治理排除的，要制订整改方案和应对预案，落实治理整改措施、整改效果、责任人和期限等，防范突发事件的发生。

(四) 月调度管理

(1) 根据江苏海事职业技术学院落实主体责任要求，由食品安全总监或食品安全员负责月调度具体工作的落实情况，由食品安全总监组织召开月调度会议，听取食品安全员关于食品安全管理工作的情况汇报。

(2) 由食品安全员汇总最近一个月度内食品安全管理工作情况，主要包括日管控、周排查中发现的重大食品安全风险问题及整改情况，日常食品安全管理情况的汇总分析。

(3) 由食品安全员对近一个月内企业的食品安全管理工作情况进行汇报，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总结。

(4) 对于日常食品安全管理中发现存在的不足问题，由相关责任人进行检讨，采取有效的应对措施进行处置。

(5) 由食品安全总监对食品安全管理工作作出指示。

(6) 食品安全员根据当月食品安全管理工作情况、会议讨论决议及负责人指示，制定下个月食品安全管理重点工作计划，并形成《每月食品安全调度会议纪要》。

五、记录

(1) 每日食品安全检查记录（见附件1）

- (2) 食品安全风险管控清单（附件 2）
- (3) 食品安全风险管控周排查清单（附件 3）
- (4) 每周食品安全排查治理报告（附件 4）
- (5) 每月食品安全调度会议纪要（附件 5）

附件 1：

每日食品安全检查记录表

单位名称： _____
日

食品安全员： _____

填写日期： _____ 年 _____ 月

1. 发现风险隐患 _____ 个，制定防范措施 _____ 项，已按规定程序上报给 食品安全总监 企业主要负责人。

2. 未发现风险隐患，做零风险报告，已按规定上报给 食品安全总监 企业主要负责人。

序号	内容来自风险管控清单		根据清单项 详细描述具体情况	需分析和制定		能及时解决的问题，马上定； 需进一步分析的，后定。	
	项目编号	项目序号	可能存在风险隐患	风险隐患产生的原因分析	防范措施	责任部门	完成时限

附件 2:

食品安全风险管控清单

注：自查结果符合的打“√”，不符合的打“×”

自查项目	序号	自查要点	自查结果
1.从业人员管理	1	每日进行从业人员餐前自查。	
	2	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。	
2.环境卫生管理	3	及时对经营场所进行清理保洁，环境干净、整洁，无积垢、霉斑，地面无积水，物品摆放整齐。	
	4	定时清理卫生间，无污物堆积、无异味。	
3.原料采购管理	5	采购食品及原料执行进货查验和索票索证制度，票据凭证及时收集留存。	
	6	未购进使用法律禁止经营的食品及原料。	
4.加工过程控制	7	无腐败变质、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、食品添加剂用于加工。	
	8	原料初加工使用专用清洗水池。	
	9	动物性食品、水产品、植物性食品分区切配，工具容器不交叉使用。	
	10	热食类食品烧熟煮透。	
	11	成品存放的温度、时间符合要求，食品再加热符合要求。	
	12	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开，并采取防止交叉污染的控制措施。	
	13	食品处理区洗手消毒设施运转正常的，操作人员按要求将手洗净。	
	14	不使用回收食品、非食用物质加工制作食品。	
	15	餐厨废弃物、废弃油脂等有专门存放设施和场所，经营场所垃圾能够及时进行清理，处置记录完整。	

	*16	需要留样的，按规定进行食品留样（学校食堂不低于 200 克/品种，其他不低于 100 克/品种）。	
5.餐用具清洗消毒	17	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前洗净、消毒。	
	18	已消毒的餐具、饮具按要求存放。	
	*19	集中消毒餐具随附消毒合格证明。	
6.专间管理	*20	专间内由明确的专人进行操作，并使用专用的加工工具。	
	*21	每日餐前餐后专间内空气消毒不少于半小时。	
7.安全管理	*22	食堂燃气等设备设施安全，并有完整记录。	
	23	消防设施齐全，无人为损坏，有检查记录，有防盗措施。	
	24	反映意见渠道畅通，有记录，有改进，有回音。对师生的投诉及时处理。	
检查人（食品安全管理员）签名：			
年 月 日			

备注：序号标“*”的可根据单位性质、许可项目不同合理缺项。

附件 3：

每周食品安全排查治理报告

收件人：	抄送：
报告周期：	
<p>一、本周排查发现问题情况： (对照每天日管控风险清单，存在问题项按序号逐条填报)</p> <p>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)</p> <p>三、本周食品安全管理情况评价</p> <p>○食品安全风险可控，无较大食品安全风险隐患。 ○存在食品安全风险隐患，需尽快采取防范措施。 ○存在严重食品安全风险隐患，需尽快采取防范措施，请公司负责人重视。</p>	
报告人：	年 月 日

附件 4:

食品安全风险管控周排查清单

推荐的重点检查点位	项目序号	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	备注
信息公示区	1	信息公示	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2	食品经营许可证	201	食品经营许可证合法有效，实际经营地址、许可项目等事项与食品经营许可证一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
原料贮存区	3	原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			303	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			304	中小学、幼儿园食堂未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4	原料质量检查	401	食品具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			402	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
粗加工区	5	场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6	粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
专间	7	场所布局	701	各专间有标明用途的明显标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			702	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8	设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于 25℃。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9	人员	901	专间内由专人加工制作。加工人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	10	加工制作	1001	中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11	废弃物要求	1101	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
专用操作区	12	加工制作	1201	在专用操作区内进行预包装食品拆封、装盘、调味等加工制作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			1202	设置专用的备餐间或者备餐操作区。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			1203	制定并在显著位置公示加工制作规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	13	人员	1301	加工制作人员穿戴专用的工作衣帽并按规定佩戴口罩，加工制作前严格清洗消毒手部。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
烹饪区	14	工具容器	1401	盛放调味料的容器表面清洁，加盖存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	15	防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	16	照明、通风排烟设施	1601	配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施，定期清洁，光源不改变食品的感官颜色。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17	加工制作	1701	未在餐饮加工场所贮存和添加由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			1702	油炸类食品、烧烤类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			1703	未超范围、超限量使用食品添加剂，准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			1704	未采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	18	食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	19	废弃物要求	1901	餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20	人员卫生	2001	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
就餐区	21	场所卫生	2101	就餐场所卫生清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2102	从业人员未有在食堂内吸烟等行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	22	设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2202	就餐区或就餐区附近设有供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
餐用具清洗消	23	清洗	2301	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

毒区				具、容器清洗水池分开。		
			2302	洗涤剂、消毒剂的包装上标识有产品名称、生产厂名和厂址等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	24	消毒	2401	采用物理消毒的，消毒设备能正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2402	采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
餐用具保洁区	25	保洁设施	2501	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2502	使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
文件保存区	26	文件与记录	2601	具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或送货凭证。具有完整的进货查验记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2602	采购畜禽肉类的，还具有动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2603	有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货者评价和退出制度、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、从业人员每日健康检查（晨检）记录、食品安全自查记录（每周一次）、从业人员食品安全培训考核记录（每半年一次）等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

附件 5：

每月食品安全调度会议纪要

会议名称		主持人	
会议日期		会议地点	
出席人员			
会议内容记录：			