

# 河北师范大学汇华学院文件

院后字〔2017〕3号

## 河北师范大学汇华学院 食堂管理规定

为加强学院饮食管理工作，进一步提高后勤服务质量，确保食品安全和食堂卫生，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）、《餐饮服务食品安全操作规范》，结合我院实际，制定本规定。

### 第一章 食堂负责人工作职责

各食堂均需配备专职负责人，主持分管食堂的全面工作，对本食堂的食品安全工作负直接责任，精通本职工作，以身作则。其主要工作职责是：

（一）负责食堂从业人员的管理和考核，做好思想工作，定期组织培训，提高从业人员的服务意识和业务水平。

（二）定期组织本食堂从业人员进行体检，保证从业人员100%持有食品从业人员健康合格证明。

（三）负责本食堂财务管理，加强伙食成本核算，掌握盈亏情况，控制饭菜价格，随时掌握本食堂卫生、安全、饭菜质量等

情况。

(四)科学制定食谱,经常调剂饭菜花样品种,注意掌握高、中、低档次比例,重点考虑多数消费水平较低的学生就餐需求。

(五)认真学习《食品安全法》,严格执行各项规章制度,做到管理严格,守法经营,照章操作。对本食堂食品制售过程进行检查,防止食物中毒和其它事故发生,保证供餐正常有序进行,努力为师生提供优质的餐饮服务。

(六)保管好食堂财产,落实责任人。组织好日常定期检查,确保设备、炊具齐全,发现问题及时维修,保证食堂工作正常运行。

(七)负责与学院的日常沟通工作,接受学院日常监督管理,经常征求听取就餐人员意见,对学院提出的合理意见及时整改,提高服务质量。

(八)负责食堂大宗采购、食品安全快速检测和餐用具洗刷消毒质量检测,定期填报有关报表。

(九)经常检查和整改食堂防火、防盗、防中毒、防燃气泄漏和防传染病等安全防范工作。

## **第二章 从业人员健康检查及食品安全知识培训**

(一)从业人员(包括新参加和临时参加工作的人员)在上岗前,应取得有效的食品从业人员健康合格证明。

(二)每年进行一次健康检查,必要时进行临时健康检查。

(三)从业人员一旦患上有碍食品安全及传染性疾病(如痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等)应马上撤出食堂,不得从事食品加工和销售工作。患者经过积极治疗和休息病愈后,据二级以上医院证明,方可恢复原来从

事的工作。

（四）建立每日晨检制度。有发热、腹泻、皮肤伤口感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，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。

（五）从业人员个人卫生要求

1. 从业人员个人卫生应做到四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服，保持良好的卫生习惯。

2. 操作前应洗净手部，操作过程中要保持手部清洁，手部受到污染后应及时清洗。

3. 操作时应佩戴口罩，穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油和佩带饰物。

4. 接触直接入口食品的操作人员，有下列情形之一的，应洗手并消毒：处理食物前；使用卫生间后；接触生食物后；接触受污染的工具、设备后；打喷嚏或擤鼻涕后；处理动物或废弃物后；触摸耳朵、鼻子、头发、面部、口腔或身体其他部位后；从事任何可能会污染双手的活动后。

5. 不得将私人物品带入食品处理区。

6. 不得在食品处理区内吸烟或从事其它可能污染食品的行为。

7. 工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色或浅色布料制作。每名从业人员不得少于2套工作服。工作服应定期更换，保持清洁。

8. 进入食品处理区的非操作人员，应符合现场操作人员的卫生要求。

（六）从业人员上岗前须进行食品安全知识培训。食堂负责

人或食品安全管理人员应制定培训计划，组织从业人员参加岗前及在职培训。培训内容包括食品安全法律、法规、规范、标准等食品安全知识和加工操作规程，培训方式以集中讲授与自学相结合。

（七）从业人员应认真学习《食品安全法》和相关食品安全知识，增强食品安全意识和法律意识。对违反《食品安全法》造成食品污染或食物中毒事故的，要承担法律责任。

（八）每学期对从业人员至少进行1次食品安全知识在职培训，做到时间落实，人员落实，培训内容落实，以不断提高从业人员的素质。通过组织学习和培训，使从业人员学会鉴别食品质量好坏的方法，了解食品污染的因素和食品中毒的原因，掌握预防食物中毒的措施。培训结束时组织全体从业人员进行卫生知识考核，考核合格方能上岗。

（九）从业人员食品安全知识培训应建立培训档案，将培训时间、内容、考核结果记录归档。

### **第三章 采购、索证、验收及登记台账**

（一）各食堂应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品（一次性餐用具等食品容器、包装材料和食品用工具、设备、洗涤剂、消毒剂等）的采购查验和索证索票制度，确保所购原料符合食品安全标准，并便于溯源。

（二）各食堂采购食品及原料应实行定点采购或集中采购。

（三）采购食品、原料、食品添加剂及相关产品时，从生产单位、批发市场采购的，须查验留存供货商资质证明（许可证、营业执照）和同批次的食品检疫合格证或检验报告单（生鲜肉类须有检验合格证明），索取留存有效购物凭证（发票、收据、供

货清单等)及销售人或送货人的身份证明;从固定供货商(含个体经营户)采购的,应查验留存供货商的资质证明、每笔有效购物凭证等;从合法超市、农贸市场采购的,须留存有效购物凭证。资质证明材料为复印件的,须由供应商盖章或签字确认,并记录在案。

(四)采购食品及原料时应进行感官检查,不得采购腐败变质、掺杂掺假、霉变生虫、污染不洁、有毒有害、有异味、超过保质期限以及外观不洁、破损、包装标签不符合要求或不清楚、来源不明、病死或死因不明的畜禽、水产品及其制品。预包装食品及食品添加剂的外包装标签应符合《食品安全法》的相关规定。

(五)购回食品及原料,须进行验收,经常进行食品安全快速检测,并有验收检测记录。凡未索证或无证、未验收检测或无验收检测记录,均视为不符合安全标准,食堂不得加工、使用。

(六)根据食品及原料类别、性质(如主食、副食、调料等)分别建立台账,台账应如实记录食品、食品原料、食品添加剂和相关产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、进货日期、供货者名称及联系方式等内容。台账及相关资料应按产品品种、进货时间先后次序有序整理,妥善保存备查,保存期限不少于两年。

#### **第四章 食品及原料贮存保管**

(一)对入库的各种食品及原料坚持验收制度,并及时记录台账,拒绝接收不新鲜或没有相关检验报告的食品及原料。

(二)根据食品及原料的不同性质、特点、科学合理地进行分类、分栏、按层存放,并有标签标明名称、生产日期、质保期等。做到存取方便,互不影响质量,互不影响存放。

(三) 库房内应保持清洁、干燥，通风良好，湿度、温度符合贮存要求，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

(四) 库存食品及原料必须隔墙、离地不少于 10cm 存放。肉类、水产等易腐食品须冷藏储存。

(五) 冷藏、冷冻柜应有明显区分标识。冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开放置，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，不得将食品堆积、挤压存放。在冷藏、冷冻柜内贮存时，应确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求。冷藏、冷冻柜应定期除霜（霜薄不得超过 1CM）、清洁和维修。

(六) 做到库存物品先进先出，后进后出，尽量缩短贮存时间。

(七) 及时清理销毁变质和过期的食品及原料。处理前必须与正常食品分开存放并有明显标记，以防继续食用。

## **第五章 食品及原料粗加工**

(一) 食品及原料加工前应认真进行检查，发现不符合规定或有腐败变质迹象及其他感官性状异常的，不得加工和使用。

(二) 食品及原料在使用前需根据性质（动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料）分类、在带有明显标识的专用水池中清洗干净；禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。

(三) 粗加工过程中的食品及原料须分类、离地放置，不得叠放、混放，加工用具及盛装容器不得直接置于地面，防止受到污染。

(四) 生熟食品及其加工工具、盛装容器应分开使用并有明显标识,不得混放和交叉使用。易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间。切配好的半成品应根据性质分类存放,并按照加工操作规程,在规定时间内使用。

(五) 保持粗加工区的清洁卫生,及时清洁各类加工用设备及工具;保持上下水管畅通,及时清除垃圾,垃圾桶每日清洗,保持内外清洁卫生。

(六) 不得在食品及原料清洗池或洗手池中清洗拖布、抹布等保洁工具。

(七) 具体操作要求:

1. 肉类加工。加工清洗前,首先应检查是否已经过卫生防疫检验,然后要清除伤痕、病灶、摘除肾上腺、甲状腺和病变淋巴结等有害腺体,再将粘附在肉体上的毛发、污渍等清洗干净,放于清洁容器内。肝、肠等内脏应与肉品分开清洗,分容器盛放,以免串味或污染。冰冻肉应自然解冻,不宜采用自来水冲淋,更不能采用热水浸泡的方法,否则会加速肉类变质。

2. 水产品加工。清洗前应逐条检查鱼等水产品的质量,尤其应剔除有毒有害部位的水产品。水产品要刮鳞、去鳃和内脏,清洗干净后放入清洁容器内,尽快加工烹调,暂时不用或一时用不完的水产品应放入冰柜冷藏保存,以免体内变质。

3. 活禽、禽蛋类加工。活禽宰杀前注意有无疫病,宰杀后脱净羽毛,去掉不能食用部分,清洗干净后送入厨房;对禽蛋加工前应逐个检验,剔除变质蛋,然后用流动水逐个清洗干净方可使用。

4. 蔬菜类加工。对蔬菜应按照一拣、二洗、三切的加工程

序进行，清洗应做到认真仔细，洗净无杂物。

## 第六章 烹饪加工

（一）负责烹饪加工的厨师均应加强业务学习，熟悉烹饪技艺，提高业务能力，要根据不同食物的特性，采取合理的烹饪方式，尽量不破坏食物的营养价值。

（二）烹饪前应再次认真检查待加工食品，发现异常的，不得进行烹饪加工。

（三）烹饪的菜肴尽量做到色、香、味俱佳，增进用餐者食欲，使用食品添加剂，应执行第九章食品添加剂的使用管理规定。

（四）需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

（五）需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，冷却应在清洁操作区进行，并标注加工时间等。冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用。

（六）加工后的成品应直接用清洁、卫生、消过毒的容器盛装，并与半成品、原料分开存放，不得混放、交叉叠放。

（七）严禁加工制售凉菜、凉皮、凉面，及河豚鱼、高组胺鱼、四季豆、生豆浆和部分野蘑菇等本身含有毒物质的食品及超出食品经营许可范围的食品。

（八）用于烹饪的调味品要分类摆放，并及时加盖或苫盖，器皿每天清洁。食品调味时要严格按烹调卫生要求进行，切忌用手指、汤勺、锅铲等直接沾汤汁入口品尝。

（九）烹饪工作结束后，工具、用具洗刷干净，定位存放。灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

## 第七章 主食加工

（一）加工区内的米、面、杂粮等食品及原料、烤盘、蒸盘等加工用具、容器不能落地存放，装盘后不交叉重叠运输、存放。

（二）拆开米面包装物之前，应认真查验有无鼠害迹象，有鼠害迹象的米面不得使用，禁止使用有腐败变质迹象或其他感官性状异常的食品及原料。

（三）工具、用具等按生熟分开使用，用后及时清洗干净定位存放。

（四）认真把握下料标准，不得缺斤短两，制作米饭和各种粥类用米须经认真淘洗干净后方可使用，各种未使用完馅料要及时冷藏或冷冻保存。

（五）使用食品添加剂，应执行第九章食品添加剂的使用管理内容，注意成品保温，及时苫盖。

（六）用品（盖布、笼布、抹布等）、工具（刀、砧板等）、设备（和面机、压面机、馒头机、蒸箱、电饼铛、炸锅等等）用后及时清洗干净，定期消毒。面案无污渍，并不得有其他用途。加工区及时清理卫生，做到干净整洁。

## 第八章 冷热饮品与现榨饮料制售

（一）加工用水须符合《生活饮用水卫生标准》，用于制作现榨饮料、食用冰等食品的水，应为通过符合相关规定的净水设备处理后或煮沸冷却后的饮用水。

（二）设备、工具、容器应专用并符合食品安全标准，每餐次使用前应消毒，用后应洗净并在专用保洁设施内存放。

（三）从事冷热饮品与现榨饮料的人员操作前应清洗、消毒手部，操作时佩戴口罩。

(四) 用于冷热饮品与现榨饮料制作的大豆、蔬菜、水果应新鲜，未经清洗处理干净的不得使用。

(五) 制作冷热饮品与现榨饮料不得掺杂、掺假及使用非食用物质。当餐未售卖完的冷热饮品与现榨饮料，应妥善处理，不得重复利用。

(六) 配置相应的冷藏设施，生食品、半成品、成品要分区冷藏，并有明显标识。

(七) 加工制作须在审核批准的区域内进行。

## 第九章 食品添加剂

(一) 严格按照国家食品安全标准中允许使用的添加剂品种、使用范围和使用量使用。禁止在食品加工中使用非食品添加剂。

(二) 应责成专人负责食品添加剂的采购、保管、领用和登记。采购食品添加剂时，应按照食品及原料采购要求索证、索票，并建有单独的采购、使用台账。

(三) 食品添加剂必须做到专柜、专架存放，标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称，不得与非食用产品或有毒有害物品一起存放。

(四) 食品添加剂的使用要符合国家有关规定，采用精确的计量工具称量，并有详细记录，做到尽量少用或不用。

(五) 食品加工人员必须认真检查添加剂与待加工的食品原料是否相配，如发现异常，应立即停止使用。

## 第十章 食品留样

(一) 食堂负责人指定专人对每餐成品饭菜分别进行留样备查。

(二)留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并在留样容器盒上标明饭菜名称、留样日期和时间。

(三)每餐、每个品种留样量应满足检验需要，不少于100g，盛放于洁净密闭专用容器内，在0℃~10℃条件下冷藏存满72小时。

(四)做好留样记录，包括留样日期、品名、餐次、留样人等。

(五)保持留样柜内、外卫生，做到清洁、无异味。

(六)学院后勤处不定期进行抽查，将按食堂当天菜谱记载情况逐一对照检查，若发现食堂未坚持或不符合食品留样制度，将追究相关人员责任。

## 第十一章 餐用具消毒

(一)各食堂指定专人负责餐用具和机械设备的洗涤消毒工作，做到消毒经常化、规范化。

(二)餐用具使用前须洗净消毒，符合国家食品安全标准。未经清洗、消毒的餐用具不得使用。由专人负责记载消毒记录。

(三)洗涤剂、消毒剂须符合国家有关食品安全标准并按要求留存票证。

(四)餐用具清洗消毒水池须专用，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用，并有明显标识。

(五)餐用具的清洗消毒

1. 清洗要求：第一步，用热水洗去食物残渣（水温以50~60℃为宜）；第二步，温水清洗，去除残留油脂（水温以30℃左右为宜）；第三步，用卫生的清水冲洗掉餐用具上的残留物。

2. 物理消毒。包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法。

蒸汽、煮沸消毒保持 100℃，10 分钟以上；红外线消毒控制温度 120℃，保持 10 分钟以上；洗碗机消毒控制水温 85℃，冲洗消毒 40 秒以上。

3. 化学消毒。主要是使用各种含氯消毒药物，常用 84 消毒剂。

84 消毒剂消毒法：用自来水配制成 1% 的 84 消毒液（即每公斤自来水加入 84 消毒剂 10 毫升），将洗净的餐用具放入消毒液中浸泡 3-5 分钟，取出备用。

4. 消毒后的餐用具应表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物；要自然滤干或烘干，及时放入密闭的保洁设施内。不应使用抹布、餐巾擦干，避免受到再次污染。

5. 消毒后的餐用具保洁设施要有明显标记，应当定期清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的餐用具要分开存放，设施内不得存放其它物品。

6. 洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶。

7. 定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

#### （六）机械设备的清洗、消毒

1. 应使用热水或符合食品安全的洗涤剂进行冲刷。若用洗涤剂冲刷管道、设备后，应随即用清洁饮用水冲洗掉残留在管道内或设备表面的余液，清洗时需用热水，尤其对清除残留的油脂类更为必要。

2. 采用热水冲刷消毒法，其温度不低于 80℃，消毒 10 分钟以上；也可采用热蒸气冲喷消毒法，使设备表面温度达 70℃

以上。热消毒不适用于使用润滑油的部位和表面油漆易脱落的设备。不适用于热消毒的设备，可采用消毒剂消毒，但消毒后必须再用清洁饮用水冲洗，去除残留。

#### （七）厨用抹布的清洗、消毒

1. 及时清洗，定期消毒。用含氯消毒药液或洗消剂清洗消毒，也可用煮沸法消毒。

2. 接触过生肉、生水产品的抹布，不能再接触熟食器具及消毒过的餐用具。厨用抹布要专用，生熟分开，杜绝“万能抹布”的现象。

#### （八）菜板的清洗消毒

1. 每次用完菜板后，要用菜刀刮净板面上的残渣。每隔1周，在刮去残渣后再撒一层盐，这样既可杀菌，又可防止木质菜板干裂。

2. 洗烫消毒法：通常用清水硬刷洗刷一遍，病菌可减少三分之一；若再用开水烫一遍，残存的病菌可减少三分之二。但以水煮效果最好，把菜板置沸水中浸煮10—15分钟即可。

3. 化学消毒法：常用的有漂白粉等含氯消毒剂。

#### （九）冰箱（柜）的清洗消毒

1. 定时化霜、清洗擦拭，可除去大量积存的微生物。如果发现有可能被病原微生物污染时，还需用化学消毒剂来处理。宜选用气味小、无残毒、无腐蚀的消毒剂。

2. 清洁时，要等箱室中的冰霜全部化完，温度回升到与室温相同时再进行。消毒后须及时用清水把残留消毒剂冲洗干净，避免污染随后放进的食物或损坏冰箱。

## 第十二章 经营区卫生工作要求

### （一）食品处理区卫生工作要求

1. 设备设施清理及时、干净整洁，无油污，工具专用，生、熟、成品、半成品分开放置且不得叠放。
2. 墙壁、墙裙、墙角、屋顶等墙皮无脱落、爆皮，无油垢，无蜘蛛网，无积灰。
3. 定期清理排烟系统及设备设施并做好记录。
4. 垃圾桶外观干净，密闭良好，清理及时。
5. 做好“苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂”四害的防治。
6. 从业人员个人卫生要严格按照个人卫生要求的规定，做到卫生习惯良好，无不良嗜好。
7. 不存放与食品加工无关的任何物品。
8. 及时清理边角料、残余剩饭等餐厨垃圾，保持环境卫生整洁。

### （二）非食品处理区与就餐区卫生工作要求

1. 防蝇、防鼠、防尘设施完备且有效使用。
2. 空气清新，无异味。
3. 墙壁、墙裙、墙角、屋顶等墙皮无脱落、爆皮，无油垢，无蜘蛛网，无积灰。
4. 用于清洁的工具、消毒剂等，有专门存放处，符合卫生要求。
5. 门窗、桌椅、地面、墙面、各类设备设施干净整洁，无灰尘，无油垢，见本色。
6. 垃圾日产日清，垃圾桶外观干净，密闭良好，清运中避免垃圾外泄及污水外流。
7. 排水沟、隔油池、沉淀池排水通畅，无堵塞，无残羹剩

饭。

8. 使用后的餐用具及时清理，无堆积。
9. 食堂内禁止养鸡、养狗、养猫等动物。
10. 食堂内不允许住人、放置车辆及与食堂无关的杂物等。

### **第十三章 餐厨垃圾、生活垃圾的处理**

（一）加工制作过程中产生的废弃油脂，应当及时收集并使用专门标有“废弃油脂专用”字样的密闭容器盛放，安排专人负责管理。

（二）餐厨垃圾、生活垃圾一律实行封闭式管理，泔水桶、垃圾桶等容器必须带盖，且有明显标识，定点存放，须做到日产日清，不能留存过夜。

（三）所有废弃油脂、泔水等餐厨垃圾应交由具有处理资质的单位回收，不得另作他用。同时建立处置档案，详细记录处置时间、种类、数量、收购单位、用途、收运人签字等，并长期保存。

（四）来院收集食堂餐厨垃圾、生活垃圾的人员必须遵守学院的各项规章制度，清倒完毕后，需将盛装容器洗刷干净，在清运中严禁垃圾外泄及污水外流。同时清扫地面做到无油腻、无污水、干净、整洁。

（五）收集餐厨垃圾、生活垃圾的人员必须及时清倒，并选择适当的时间作业，不得影响学生的正常就餐。

### **第十四章 信息备案与公示**

（一）从业人员信息备案

1. 每学期自开学之日起7个工作日内，将《管理人员及炊事队伍一览表》与之匹配的《汇华学院食堂从业人员登记表》、

从业人员与公司签订的劳动合同，加盖各餐饮企业公章后由食堂负责人报后勤处备案。

2. 凡涉及食堂从业人员入职、离职的，均需报后勤处备案。从业人员的变动比例不得超过合同规定。

3. 凡涉及《汇华学院食堂从业人员登记表》内相关信息项目更改或变动的，须3个工作日内报后勤处备案。

## （二）饭菜信息备案

1. 每学期自开学之日起7个工作日内，将《饭菜价格及重量一览表》加盖各餐饮企业公章后由食堂负责人报后勤处备案。

2. 各食堂不得随意调整饭菜质量及价格，确需调整的应书面申请，经学院同意后报后勤处备案，方可调整。

3. 饭菜品种如有调整，须在3个工作日内报后勤处备案

## （三）供货商信息备案

1. 每学期自开学之日起7个工作日内，将《合格供货商信息记录表》及与之相匹配的供货商的资质证明（不仅限于营业执照、税务登记证、生产许可证、食品流通许可证、食品经营许可证、身份证明）复印件加盖各餐饮企业公章后由食堂负责人报后勤处备案。

2. 供货商信息更改或变动的，须3个工作日内书面形式报后勤处备案。

## （四）信息公开公示

1. 须在就餐大厅的明显位置进行公示材料有：

（1）食品经营许可证；

（2）餐饮服务食品安全等级公示牌（年度等级、动态等级）；

（3）从业人员健康证件复印件；

- (4) 餐饮服务食品安全承诺书及第一责任人;
  - (5) 食品添加剂使用公示;
  - (6) 食品安全管理人员公示;
  - (7) 主要原料公示;
  - (8) 学院及食堂监督举报电话公示;
  - (9) 其它要求公示或需要公示的材料。
2. 所公示的材料要完整、齐全并及时更新。

## 第十五章 特殊设备的使用

### (一) 食堂电视机使用管理

1. 电视机由各食堂指定专人负责管理, 其他人员不得擅自开机使用。
2. 电视机开放时间: 教学周的每天 7:00—8:00, 11:00—13:30, 17:00—19:00, 由电视机管理员负责开、关电视机。
3. 每晚开放时间结束后, 须及时关闭电视机, 不得处于待机状态。
4. 电视机摇控器由各食堂电视机管理员负责保管, 播放内容由学院指定。
5. 由电视机管理员负责调台, 其他人员不得擅自调台。
6. 遇有雷雨天气或异常情况, 电视机管理员须及时拔掉电源插头。
7. 电视机出现故障, 及时联系维修并上报后勤处, 不准私自拆卸。
8. 电视机管理员定期对电视机外观进行清洁, 电视机上严禁摆放、悬挂任何无关物品。

### (二) 食堂洗碗机使用管理

1. 使用前洗碗工检查洗碗机各部件，如隔渣盘、过水喷头、帘布等安装是否正确，是否干净。

2. 清除待洗餐用具内的杂物，将筷子、汤匙等小型餐用具用塑料筐装好。

3. 洗碗工关闭放水阀，打开进水阀，待缸中水位到达溢水阀高度时，关闭进水阀。

4. 开机空载运行 3 分钟，检查温度是否达到清洗要求，喷水、转动和干燥等功能是否正常，确认情况正常，方可投入使用。

5. 将餐用具放进洗碗机内，使洗碗机内的运输带传送摆放整齐的餐用具。洗碗机运行时，严禁打开机门或伸手进入机内，切勿将手伸进运输带。保持适合的传送速度以保证清洗消毒质量。

6. 清洗过程中，发现问题，应立即停机并上报，禁止私自拆卸或强行使用。

7. 要按照规定进行换水，保持水的洁净度。要勤倒机内被隔离的杂物。换水时应按以下步骤：

(1) 关闭电源，打开放水阀；

(2) 取出所有隔渣盘，清扫掉隔渣盘上的食品残留物，最后用清水冲洗干净；

(3) 清除缸底的食物残留物，关闭放水阀；

(4) 打开进水阀，待缸中水位到达溢水阀高度时，关闭进水阀；

(5) 将隔渣盘放回原位，关闭水缸侧门，将餐用具放进洗碗机内进行清洗。

8. 餐用具清洗完毕后，切断电源，将水箱里的污水放掉。

用清洁剂将水箱及配件（如帘布、隔热器、水箱隔网等）擦洗干净，再用清水冲洗干净后，将拆除的配件安装回原位并关闭放水阀。最后用干抹布擦干洗碗机的外壳，关上机门。

9. 使用及清理、保洁洗碗机时，注意做好电机、电线接口等处的防水保护工作。

10. 经常检查洗碗机内的配件有无损坏，温度是否稳定，有无异常情况等，如有异常现象马上停止并上报。做好链条及减速器等部件定期保养、润滑工作。

## 第十六章 应急处理

### （一）食物中毒应急处理

1. 发现师生有类似食物中毒症状时，应迅速送校医院救治，并在第一时间报后勤处。

2. 如情况严重，及时组织人员把中毒师生送往就近医院进行救治，确保中毒师生生命安全。

3. 做好现场保护，积极配合食药监部门或相关单位的调查取样工作。

4. 根据《河北师范大学汇华学院食物中毒应急处理预案》的相关要求，配合学院完成其它相关工作。

### （二）火灾事故应急处理

1. 迅速切断有关电源，并在力所能及范围内，组织相关人员灭火。

2. 如无法及时扑灭，应第一时间拨打119消防报警电话，同时立即报后勤处。

3. 组织相关人员迅速疏散师生，撤离到安全区域。

4. 积极配合消防人员灭火，应采取有效的隔离措施，防止

火势蔓延。

5. 根据《河北师范大学汇华学院重大火灾事故应急预案》的相关要求，配合学院完成其他相关工作。

6. 各食堂须根据自身具体情况制定符合自身条件的火灾事故应急处理预案，并定期食堂组织从业人员学习。

### （三）触电事故应急处理

1. 立即切断电源。

2. 救出触电者，并立即实施抢救，同时拨打120急救电话。

3. 迅速报后勤处。

4. 如引起火灾，先切断电源再进行灭火。

5. 根据《河北师范大学汇华学院处置突发事件应急预案》的相关要求，配合学院完成其他相关工作。

6. 各食堂须根据自身具体情况制定符合自身条件的触电事故应急处理预案，并定期组织食堂从业人员学习。

### （四）停电、停气应急处理

1. 各食堂须制定符合自身条件及需求的停电、停气应急处理预案，满足停电、停气时师生就餐需求。

2. 突发停电、停气时食堂负责人应立即报后勤处，及时关闭电闸、气阀。必要时直接向电力、燃气抢修部门报告。

3. 短时间不能恢复时须启动食堂停电、停气应急预案，安排其它供餐方案，保障师生就餐。

4. 食堂负责人加强对饭菜供应情况的监督，不得售卖未烧熟或变质的饭菜。对食堂就餐秩序进行维护督导，防止恶性事件发生。

### （五）停水应急处理

1. 各食堂须制定符合自身条件及需求的停水应急预案，满足停水时师生就餐需求。

2. 食堂在接到临时停水通知后，将所有可用来储水的器具设备储满水，遇突发停水时应立即报后勤处。

3. 短时间不能恢复时须启动食堂停水应急处理预案，保障师生就餐。

4. 食堂负责人加强对餐用具洗消质量的监督检查，须严格按照洗消要求对餐用具进行清洗消毒。

5. 食堂负责人加强对饭菜供应情况的监督，不得售卖未烧熟或变质的饭菜。对食堂就餐秩序进行维护督导，防止恶性事件发生。

#### （六）被盗事件处理

1. 保护被盗现场。

2. 第一时间报后勤处、安全工作处。

3. 协助办案人员清查被盗物品。

4. 积极协助公安机关勘察现场，为侦破案件提供条件。

### 第十七章 监督检查

（一）各食堂负责人应对本食堂的食品安全、消防安全、设备安全随时进行检查，发现问题及时解决。

（二）后勤处每周组织 1 次不定时检查，对检查中发现问题及时下发《检查监督意见书》。意见书一式两份，当事食堂、后勤处各一份。

（三）后勤处每周检查时，应对上周发现的问题进行复查，经多次检查而拒不整改的问题应按合同规定执行。

（四）各食堂应按照后勤处检查监督意见的要求，由食堂负

责人作为第一责任人负责整改，并将整改结果及时反馈后勤处。

（五）对于学生通过各渠道反馈的食堂工作意见、建议，各食堂应制定专人负责落实，限期回复。

（六）每学期至少举行 1 次食堂管理工作师生座谈会，至少开展 1 次学生食堂工作问卷调查。对座谈及问卷调查中发现的问题各食堂须及时整改。

## 第十八章 附则

（一）食堂消防管理及环境保护管理参照有关法律法规及学院有关规定执行。

（二）本规定适用于我院由社会餐饮企业经营的学生食堂，其他食堂参照执行。

（三）本规定自发布之日起执行，原规定自行废止，由后勤处负责解释。

河北师范大学汇华学院

2017 年 9 月 19 日