

重庆科技职业学院文件

渝科职院〔2024〕39号

重庆科技职业学院 关于印发食品安全总监及食品安全员职责和 日周月工作制度的通知

各部门、各二级学院、万州校区：

现将《重庆科技职业学院关于印发食品安全总监及食品安全员职责和日周月工作制度的通知》印发给你们，请遵照执行。



重庆科技职业学院

食品安全总监及食品安全员职责和 日周月工作制度

一、食品安全总监

双桥校区食品安全总监为吴林隆。

万州校区食品安全总监为牟魏。

食品安全总监是对食品安全负有直接管理责任的人员，在日常工作中，主要承担以下职责：

1.食品安全管理职责。组织拟定本企业及其门店的食品安全管理制度，明确本企业证照管理、从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、经营过程控制、出厂检验、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全工作要求，组织开展日常管理和督促检查，确保食品安全责任制有效落实。

2.食品安全风险防控职责。组织拟定并督促落实本企业的食品安全风险防控措施，每周至少组织 1 次风险隐患排查，分析研判企业食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，记录于“重庆市阳光食品”APP；及时向企业主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，及时消除事故隐患。按照食品安全法律法规的规定，组织实施食品召回。

3.食品安全事故处置职责。根据企业的经营特点，制定满足预防和处置食品安全事故要求的食品安全事故处置方案。组织开展应急演练，确保企业相关人员熟悉处置流程和要求。发生疑似食品安全事故时，要立即采取措施防止危害扩散，对导致或可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等采取封存等控制措施，及时履行食品安全事故报告义务，不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

4.对食品安全员的组织、管理职责。管理、督促、指导本企业的食品安全员按职责做好相关工作，组织开展本企业员工食品安全教育、培训、考核等工作。

5.配合监管部门的工作职责。履行食品安全总监法定义务，接受和配合所在地市场监管部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供企业食品经营相关情况。

6.其他食品安全管理责任。履行法律法规规章对食品安全总监的其他职责规定，以及本企业对食品安全总监的其他补充要求。

二、食品安全员

双桥校区食品安全员为腾华国。

万州校区食品安全员为唐明春。

食品安全员从事食品安全管理具体工作，对本企业食品安全总监或企业主要负责人负责。在日常工作中，要重点做好以下工作：

1.做好食品经营过程控制。按照《餐饮服务食品安全操作规范》《GB31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》督促落实企业经营过程控制要求，包括但不限于食品及原料检查、加工操作、清洗消毒，实施经营过程关键环节控制，加强食品采购、贮存等管理要求。

2.做好食品安全管理工作。检查本企业食品安全制度执行情况，包括但不限于食品安全管理机构、食品安全岗位要求、食品安全流程制度、食品安全培训制度、食品安全责任等；管理维护本企业食品安全经营过程记录材料，包括但不限于实施进货查验记录、食品追溯管理等资料；按照法律、法规相关要求，做好本企业相关资料保存工作。

3.做好食品安全风险防控。每日根据风险管控清单进行检查，并记录于“重庆市阳光食品”APP里；对不符合食品安全标准的食品或有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并向食品安全总监或企业主要负责人报告。

4.做好食品从业人员管理。组织拟定并督促落实本企业的食品经营从业人员健康管理制度，记录和管理从业人员健康状况、卫生状况。不得安排患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病人员从事接触直接入口食品的工作；及时督促食品经营人员保持个人卫生，落实洗手、穿戴清洁的工作衣帽等各项卫生要求。

5.配合做好食品安全事故调查处理。配合食品安全事故调查部门做好本企业食品安全事故的调查处理工作，对导致或可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等及时采取封存等控制措施，按照食品安全事故调查部门要求提供相关资料和样品，配合食品安全事故调查部门查清事故性质和原因，认定事故责任。

6.其他食品安全管理责任。履行法律法规规章对食品安全员的其他职责规定，以及本企业对食品安全员的其他补充要求。

三、食品安全风险管控参考清单

序号	检查项目	风险管控参考清单
1	经营资质	1.1 食品经营许可证资质合法有效。
		1.2 未超出食品经营许可证载明的经营项目从事餐饮服务活动。
2	健康管理	2.1 有每日晨检记录，从业人员持有有效健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。
		2.2 从业人员穿戴洁净工作衣帽，手部卫生，无饰物外露，专间及专用操作区工作服有明显区分，佩戴清洁口罩并遮住口鼻。
3	原料控制	3.1 有进货查验记录和合格证明文件。规定品种录入食品安全信息追溯平台。
		3.2 食品贮存区食品与非食品不混放，无有毒有害物质；食品分类分架、离地离墙、包装标签标识符合要求；原料感官性状无异常。
		3.3 冷藏（冻）原料、半成品、成品按标识温度要求存放且不混放；冷冻（藏）设施温度符合要求，外显式温度计正常显示。
		3.4 未发现无标签标识、无法说明来源、未检疫或检疫不合格、过期食品、病死或死因不明畜禽和水产、有毒动植物、散装食盐等其他违禁食品。
		3.5 对变质、超保质期或回收的食品进行显著标示或单独存放明确标志场所，及时无害化处理、销毁、如实记录。
4	过程控制	4.1 加工场所及设施设备配置符合要求；原料、半成品、成品及其盛放容器和工用具区分标识明显、保持清洁、分开放置和使用；各类水池有明显标识并按标识区分使用。

序号	检查项目	风险管控参考清单
		<p>4.2 各类食品加工过程符合规范；无法律、法规禁止的行为。重点检查待加工的食品及原料，未出现腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或感官性状异常的情况。</p> <p>4.3 专间及专用操作区布局、流程符合要求，专间内设有空气消毒、工用具消毒、手部消毒等设施。</p> <p>4.4 专间温度控制在 25℃以下，专人操作，专间内食品存放按要求控制备餐时间、有防污染措施、食品专用冰箱内无原料、半成品和不洁食品。</p> <p>4.5 按标准规定留样，配备留样专用冰箱、专用容器，对每餐次或批次易腐食品成品进行留样，每个品种不少于 125g，留样时间不少于 48 小时。</p>
5	食品添加剂管理	5.1 食品添加剂存放、使用和管理符合要求；无亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。
6	备餐、供餐与配送	<p>6.1 备餐场所符合要求，食品存放温度和时间符合要求。盛放容器和工用具、菜肴围边和盘花符合要求。</p> <p>6.2 采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。</p> <p>6.3 具有符合贮存、运输要求的设施设备，且符合卫生要求。</p> <p>6.4 餐饮外卖食品配送时间和中心温度符合要求。配送人员和设施设备符合要求。</p>
7	场所和设备设施清洁维护	<p>7.1 经营场所无饲养、暂养和宰杀畜禽；有相适应的加工场所和设施设备，且布局合理；卫生间保持清洁。</p> <p>7.2 经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等，餐厨废弃物的存放及清理符合要求。</p> <p>7.3 冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。具有设施设备维护记录。</p> <p>7.4 建筑结构完好，配备有害生物防治有效措施，无明显有害生物活动迹象。</p>
8	餐饮具清洗消毒	<p>8.1 清洗水池专用，有明显标识。洗涤剂符合食品安全国家标准。保洁设施符合相关要求，存放的餐饮具保持清洁。</p> <p>8.2 物理消毒的设施运转正常并能满足消毒需要，化学消毒使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求，集中消毒的餐饮具包装、标识符合要求，查验、留存其执照证明和消毒合格证明。无未经清洗消毒的餐饮具、重复使用的一次性餐饮具。</p>

序号	检查项目	风险管控参考清单
9	食品安全管理	9.1 制定加工操作规程。建立食品安全自查制度，按要求定期开展自查评价，并如实记录。
		9.2 制定食品安全突发事件应急处置预案。
		9.3 有从业人员食品安全知识培训记录。
		9.4 定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测结果记录。
10	其他管理	10.1 采用电子显示屏、透明玻璃墙等方式，公开烹饪、专间、餐用具清洗消毒等加工操作过程。
		10.2 落实劝阻吸烟人员或组织劝阻吸烟的志愿者；在醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话；不设置任何与吸烟有关的器具；对吸烟者进行劝阻。
		10.3 有防止食品浪费提示；未发现诱导消费者超量点餐造成明显浪费的行为；未发现经营过程中存在严重浪费。
11	连锁餐饮总部	11.1 建立食品原料供应商评价和退出机制，强化原料采购配送统一管理。
		11.2 建立食品加工经营过程标准化操作规程，主动向社会公众公开。
		11.3 建立对供应商、配送中心、门店的检查评估和考核制度，定期开展企业内部自查，并留存检查记录。
		11.4 不得超经营项目加工经营食品。
		11.5 定期向学校和市场监管部门主动报告食品安全管理情况，主动回应社会关切。
		11.6 定期开展对各档口食品安全管理人员培训及考核，督促各档口加强对档口从业人员食品安全知识、操作规范的培训考核，确保从业人员食品安全培训合格后上岗，并做好培训记录留底。

四、食品安全日管控工作制度

1. 日管控人员

食品安全员为本单位日管控人员。

2. 日管控内容

餐饮企业应当结合实际，制定风险管控清单，根据风险管控清单开展日管控。

3.日管控频率

正常经营期间，食品安全员每日根据风险管控清单进行检查。

4.日管控工作流程

4.1 正常经营期间，食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，排查加工经营各个环节可能存在的食品安全风险隐患，利用“重庆市阳光食品 APP”里“单位管理→定期自查→日管控”模块予以记录。未发现问题的，也应当予以记录。

4.2 发现食品安全风险隐患，应立即采取防范及整改措施，并按照程序及时上报食品安全总监或企业主要负责人。食品安全风险隐患能够立即整改的，应立即整改到位；现场不能立即整改的，应明确整改期限，在后续日管控检查中跟踪整改落实情况。

4.3 发现有食品安全事故潜在风险的，食品安全员应当提出停止相关食品经营活动否决建议。

五、建立食品安全周排查制度

1.周排查人员

食品安全总监为本单位周排查人员。

2.周排查内容

结合日管控情况、现场排查情况等，全面排查各环节可能存在的食品安全风险隐患。

3.周排查频率

食品安全总监或食品安全员每周至少组织 1 次食品安全风险排查。

4.周排查工作流程

4.1 正常经营期间，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，分析研判企业的食品安全管理情况及风险状况，利用“重庆市阳光食品 APP”里“单位管理→定期自查→周排查”模块予以记录。未发现问题的，也应当予以记录。

4.2 对于频繁发生或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，督促相关责任部门落实整改并进行跟踪验证整改结果。

4.3 发现有食品安全事故潜在风险的，食品安全总监应当提出停止相关食品经营活动否决建议。

六、建立食品安全月调度制度

1.月调度人员

李连忠为双桥校区月调度人员，牟魏为万州校区月调度人员。负责组织召开月调度会议，主要参与人员包括食品安全总监、食品安全员及档口负责人。

2.月调度内容

听取食品安全总监或食品安全员管理工作情况汇报，总结当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况，并对下个月重点工作作出调度安排。

3.月调度频率

企业主要负责人每月至少组织 1 次月调度会议，听取食品安全总监或食品安全员工作汇报。

4.月调度工作流程

4.1 食品安全总监或食品安全员汇报当月食品安全管理工作，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查进行总结。

4.2 分析当月食品安全状况，并对下个月重点工作进行调度安排。

4.3 经企业主要负责人确认，利用“重庆市阳光食品 APP”里“单位管理→定期自查→月调度”模块予以记录。未发现问题的，也应当予以记录。