攀枝花学院后勤管理处文件

院后〔2026〕9号

攀枝花学院食堂不规范行为处置办法
（修订稿）

为规范校内食堂的食品经营行为，进一步加强食品安全工作，确保全校师生“舌尖上的安全”，根据《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《四川省高等学校学生食堂管理办法》《高等学校学生食堂建设和管理服务规范》（DB51/T 3168—2024）以及《四川省教育系统重大事故隐患判定指南》（川教厅办函〔2025〕10号）等相关法律法规，特制定以下办法：

第一章　总则

第一条 为科学判定、及时消除食堂运营中的安全隐患，有效防范和遏制食品安全及安全生产事故发生，根据相关法律法规

及上级文件，结合学校实际，制定本办法。

第二条 食堂不规范行为是指违反国家、四川省、攀枝花市和学校有关食堂管理和食品安全相关法律法规和规章制度的行为。学校应根据不规范行为的性质和严重程度、食堂及档口负责人的主观认知和责任态度、食堂及档口落实整改长效机制的情况、对学生健康和社会造成的影响等因素，综合判定处置措施。

第三条 学校是食堂安全隐患排查、判定和整治工作的责任主体，后勤管理处对食堂不规范行为及安全隐患的排查、判定和整治工作全面负责。

第四条 本办法所称“重大事故隐患”，是指食堂运营中违反安全生产法律法规、规章、标准、规范和安全生产管理制度规定，或者因其他因素存在可能导致重特大事故发生的人的不安全行为、物的危险状态、场所的不安全因素和管理上的缺陷。重大事故隐患的判定依据《四川省教育系统重大事故隐患判定指南》（川教厅办函〔2025〕10号）执行。

第五条 学校食堂实行承包经营的，依据《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》（市场监管总局令第98号），学校与承包经营企业均应配备食品安全总监和食品安全员，实行“双食品安全总监、双食品安全员”制度，同步开展食品安全“日管控、周排查、月调度”工作。

第六条 食堂不规范行为的处置，采取“日常纠偏”“经济约束”“强制退出”等措施，学校通过“日管控”“周排查”“月调度”等进行日常纠偏，督导食堂立行立改或给予处理。学校对

食堂经营者的处理分为警告(书面或口头)、限期整改、停业整顿、解除合同等，根据第二章规定追究食堂经营者违约责任。

第二章　不规范行为分类及处置

第一节 员工管理类（对应《判定指南》第十条第三款）

第七条 无“健康证”上岗或健康证已过有效期未再次办理者，属于违反食品安全基本要求的行为。予以限期整改，限期内未完成整改的扣除履约保证金 200 元/人，未取得健康证人员不得继续上岗直至健康证办理完成。

第八条 食堂员工每日晨检流于形式，未认真履行晨检义务，予以限期整改，限期内未完成整改的扣除履约保证金 100 元/次。

第九条 食堂管理人员未定期组织员工培训及考核，予以限期整改，食堂从业人员每年培训未达 20 学时的，扣除对应食堂履约保证金 200 元/次。

第十条 在学校食品安全管理人员指出不规范问题后，员工拒不改正、顶撞、威胁、恐吓管理人员的，视情况予以警告直至停业整顿，并扣除履约保证金 500 元/次。情节严重者移交相关单位依法处置。

第二节 采购与存储类（对应《判定指南》第十条相关条款）

第十一条 采购无标识标贴、标签不规范、超过保质期、包装破损、腐败变质等不符合食品安全标准的食材，属于《判定指南》所列重大事故隐患的，予以限期整改并扣除履约保证金 1000 元/次（有证据证明为供应商责任且在查验过程中发现问题并及时处理的除外），经学校相关部门及上级部门判定，情节严重的

立即停业整顿。

第十二条 违规采购、使用亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾等）等不得在食品当中添加的非法添加物，直接依据《判定指南》第十条第8款判定为重大事故隐患，限期整改并扣除履约保证金5000元/次，同时依法追究相关责任。

第十三条 违规采购使用转基因油、转基因食品、食品添加剂以及国家和四川省学校食堂生产经营禁止使用的高风险食品及散装食用油（含芝麻油、花椒油等）、散装食盐。限期整改并扣除履约保证金500元/次；一学期两次以上使用者，予以停业整顿，并约谈食堂负责人。

第十四条 食品添加剂及有毒有害物品未设专柜存放。属于《判定指南》所列重大事故隐患的，予以限期整改，对整改不到位的扣除履约保证金500元。

第十五条 库房内防蝇、防尘、防鼠设施不完善，通风防潮条件差，库房内及食品处理区内存在有害生物活动轨迹。属于《判定指南》所列重大事故隐患的，限期整改，整改效果未达要求的扣除履约保证金500元/处（因特殊原因无法施工提交了延期整改申请的除外）。

第十六条 违反学校大宗物资采购相关规定，未在遴选出的定点配送商处采购大宗物资的，限期整改并扣除履约保证金500元/次。

第十七条 未按规定对所采购食材进行“双人或多人联检”，未认真执行索证索票管理的不规范行为，予以限期整改，对整改

不到位扣除履约保证金200元/次。

第三节 加工制作类（对应《判定指南》第十条第六款）

第十八条 违规制售凉菜（含凉拌素菜、拌荤菜、凉面、凉粉等冷食类食品）以及裱花蛋糕等。予以限期整改，对整改不到位扣除履约保证金1000元/次。

第十九条 制售高风险食品（详见附件1）。依据《判定指南》相关条款判定，予以限期整改并扣除履约保证金1000元/次。

第二十条 出售过期或变质食物者。除依据《中华人民共和国食品安全法》对师生进行补偿外，限期整改并扣除履约保证金1000元/次，经学校相关部门及上级部门判定，情节严重的立即停业整顿，同时依法追究相关责任。

第二十一条 未按规定对菜品实施留样或留样品种不全、留样时间及分量不足、留样柜未上双锁、留样台账记录不规范，予以限期整改，对整改不到位扣除履约保证金500元/次。

第二十二条 食品添加剂未按规范实施“六专”管理（专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、专用称量），予以限期整改并扣除履约保证金500元/次。

第四节 设施设备与环境类（对应《判定指南》第六条等）

第二十三条 经消防管理部门或具备消防技术资质的第三方机构认定，食堂未按国家工程建设消防技术标准设置火灾自动报警系统、自动灭火系统、消火栓及防烟排烟系统等，或已设置但不符合标准或不能正常使用的，依据《判定指南》直接判定为重

大事故隐患，限期整改，对整改不到位的扣除履约保证金2000元，情节严重的予以停业整顿。

第二十四条 食堂区域内检查发现有害生物活体且未及时清理者，限期整改并扣除履约保证金500元/次。

第二十五条 未按规定对餐饮具、餐用具进行规范的清洗消毒或清洗消毒不彻底且未规范记录，属日常监管发现，予以现场指导规范，加强监管频次；属上级检查发现或引起师生投诉等情况的，限期整改并扣除履约保证金200元/次。

第二十六条 厨房设施设备含冷冻设施未及时进行检修校验，温度显示异常未及时处置的，限期整改，对整改不到位的扣除履约保证金200元/次（因设备损坏需重新购置且已及时向饮食服务中心报备的除外）。

第五节 服务质量类

第二十七条 出售直接入口食物时未佩戴一次性手套用手直接触拿食物，或对着食物及就餐者打喷嚏的人员，予以口头警告，立行立改。整改不到位或三次以上发现上述违规行为时扣除履约保证金100元/次/人。

第二十八条 出售饭菜分量不足时，除补足足量饭菜外，予以警告并扣除履约保证金100元/次。

第二十九条 食品（商品）未明码标价或不按公示价格高价进行售卖者，予以限期整改并扣除履约保证金200元/次。

第三十条 师生反映饭菜食物中存在头发、石子等异物，经查实确为食堂责任的，除补偿师生外，予以书面警告并扣除履约

保证金 200 元/次。投诉人应提供实物或影像证据，由饮食服务中心进行核查认定。

第三十一条 师生反映饭菜中存在活物或有害生物体等给人造成感官极差的异物，经查实确为食堂责任的，除补偿师生外，予以书面警告并扣除履约保证金 500 元/次。对恶意投诉或无法查明责任主体的，不予处罚。

第三十二条 两次以上被师生投诉服务态度不佳，经查实予以书面警告并扣除履约保证金 100 元/次/人，一学期三次及以上，督促食堂对该人员进行调岗或劝退。

第三十三条 服务人员服务态度恶劣，无故与其他工作人员、就餐人员、学生监督人员等发生争吵者，予以书面警告并扣除履约保证金 200 元/次；如发生打架斗殴事件且情节严重者，予以书面警告并扣除履约保证金 1000 元/次，并移交相关单位进行处理。

第六节 合同履约情况类

第三十四条 巡查中发现食堂未履行合同约定，擅自使用第三方收款设备，按照合同约定，没收第三方收款设备，予以限期整改并扣除履约保证金 3000 元/次（学校授权使用的一卡通设备故障且已向学校报备的除外）。一学期两次及以上发现，则停业整顿；仍不改正的，学校有权按照合同约定终止合同。

第三十五条 发现食堂违反合同约定，存在超区域、超范围经营的情形，予以限期整改并扣除履约保证金 1000 元/次。拒不整改的，下发停业整顿通知书，调整经营业态。

第三十六条 未足额购买食品安全责任险及雇主险或已购买险种到期后经管理部门多次提醒仍未购买的，予以限期整改并扣除履约保证金 500 元/次。

第七节 安全与应急管理类（对应《判定指南》第十条）

第三十七条 经各级检查，存在重大食品安全隐患，拒不整改的，予以停业整顿并扣除履约保证金 3000 元/次。停业整顿期间，学校启动供餐应急预案，确保师生正常用餐。

第三十八条 发生食品安全问题，对学校造成不良影响的，但未构成群体性食物中毒，予以停业整顿并扣除履约保证金 5000 元。

第三十九条 造成群体性食物中毒，扣除不少于 50000 元的履约保证金，责令停止食堂运营，配合上级部门进行事故调查，并追究法律责任。

第四十条 隐瞒、谎报、缓报食品安全问题及事故，干扰或拒不配合食品安全事故调查、食品安全监督检查的，予以停业整顿并视情节扣除履约保证金 10000—50000 元；伪造、隐匿、毁灭相关证据的，责令停产停业，并扣除履约保证金 50000—100000 元；构成犯罪行为者，移交公安机关依法进行处置。

第四十一条 食堂未履行职责，未认真进行燃气、消防等安全隐患排查，因食堂未按规范操作，引发燃气泄漏、爆炸、火灾等事故，予以停业整顿并视情节扣除履约保证金 3000—20000 元。情节严重者，移交相关职能部门依法处置。

第四十二条 如因食堂自身原因，擅自停业，影响师生供餐，

造成校园不稳定事件，扣除履约保证金5000元，并约谈食堂负责人，年度考核为不合格。

第四十三条 上述未提及的违规行为，涉及《判定指南》所列重大事故隐患的，扣除履约保证金数额依具体情况而定，但不得低于500元。

第四十四条 涉及违法违规的，移交相关部门按照法律规定进行处置。

第三章 检查与发现机制

第四十五条 日管控

学校食品安全员负责每日对食堂进行“日管控”，填写《攀枝花学院每日食品安全检查记录表》。对于员工着装不规范（如未按规定穿戴工作服、工作帽、口罩等）、员工个人卫生不符合要求（如头发过长、指甲过长等）、食品贮存摆放不规范（如未分类、分架存放等）、操作台面、地面因加工操作还未及时清理所致的卫生不洁、库房内食品与非食品（有毒有害物品及清洁洗涤用品除外）混放、台账记录不完整、员工在食堂食品处理区内随地吐痰、抽烟、吃东西等一般性、非急性安全隐患类的不规范行为，现场指导、督促立行立改。日管控中发现有本办法所列应予处理的不规范行为，食品安全员应如实记录，上报饮食服务中心负责人并提出处理建议。

第四十六条 周排查

后勤管理处每周组织一次食堂交叉检查，由后管处处长或副处长组织，饮食服务中心管理人员、各食堂管理人员共同参与，

分组互查。检查依据上级和学校食堂及食品安全管理制度进行。检查中发现的食堂不规范行为，属于应予处理的，按照本办法相关条款予以处理。

第四十七条 上级检查

上级主管部门、学校组织的各类检查中发现食堂存在不规范行为或重大事故隐患的，按照本办法相关条款予以处理。

第四章 处置流程

第四十八条 食品安全员发现或其他人员发现不规范行为——食品安全员根据本办法进行记录、初判（立行立改或予以处理）——予以处理的，交饮食服务中心负责人复核——饮食服务中心根据本办法开具警告、限期整改或停业整顿通知书——食品安全员、食堂负责人签字确认——食堂对认定有异议的，可在3个工作日内向饮食服务中心提出书面申诉，饮食服务中心在收到申诉后5个工作日内组织复核并作出最终认定——按相关流程处理。

第四十九条 书面警告流程

开具警告通知单——食品安全管理员现场督促整改——食品安全管理员不定期复核整改结果。

第五十条 限期整改流程

开具整改通知书——饮食服务中心负责人、后勤管理处分管领导签字——食品安全管理员督促食堂完成整改——食堂向饮食服务中心提交整改报告——食品安全管理员及后勤管理处相关人员不定期复核整改结果。

第五十一条 停业整顿流程

开具停业整顿通知书——立即对食堂负责人及相关责任人员进行约谈——饮食服务中心负责人、后勤管理处分管领导签字——停业，督促食堂整改——食堂提交整改报告——后勤管理处检查整改结果。

第五十二条 解除合同流程

后勤管理处、上级监管部门发现重大不规范行为或食堂屡次违反合同约定——由后勤管理处领导约谈相关食堂负责人——对合同存续期间的履约情况形成书面材料——上报校长办公会、党委常委会进行集体决策——按照相关流程完善解除合同的手续并向社会公示。

第五十三条 扣除履约保证金流程

按照第二章规定属于扣除履约保证金的情况——根据本办法相关条款开具履约保证金扣除通知单——饮食服务中心负责人、后勤管理处分管领导签字——通知食堂负责人签字确认（食堂负责人无正当理由拒绝签字的，由送达人员注明情况并签字见证，视为已送达）——交由计财处扣款——督促食堂整改——后勤管理处不定期复核整改结果。

第五章 附则

第五十四条 本办法由后勤管理处负责解释。

第五十五条 本办法自发布之日起施行。原《攀枝花学院食堂不规范行为处置办法》（院后〔2024〕7号）同时废止。

第五十六条 本办法中引用的《四川省教育系统重大事故隐患判定指南》（川教厅办函〔2025〕10号）如有修订，以最新

版本为准。

第五十七条 本办法中未列明事项或理解有歧义的事项由后勤管理处集体研究决定。

附件：1.常见高风险食品目录清单

2.攀枝花学院食堂履约保证金扣除通知单

3.攀枝花学院食堂食品安全每日食品安全监督检查记录

攀枝花学院后勤管理处

2026 年 11 月 2 日

附件 1

常见高风险食品目录清单
(包括但不限于以下品种)

序号	食材名称	可能的风险因素
1	发芽或变绿的土豆	龙葵素
2	鲜黄花菜	秋水仙碱
3	鲜四季豆、扁豆	溶血性皂素、红细胞凝集素
4	久泡或水发过程中被污染的木耳	米酵菌素
5	霉变、腐烂的红薯	黄曲霉毒素、赭曲霉毒素、甘薯酮和甘薯醇等
6	霉变生姜	黄樟素、黄曲霉毒素等
7	未彻底煮沸的豆浆	皂素，胰蛋白酶抑制剂
8	未腌熟的泡菜	亚硝酸盐
9	自制发酵食品（腐乳、豆豉等）	肉毒梭菌
10	发酸发粘的豆腐、豆干	米酵菌酸
11	破损或受污染的禽蛋	沙门氏菌感染
12	发霉的大米、面粉、花生、豆类	黄曲霉毒素
13	不洁净或者发馊的剩饭、剩菜	蜡样芽胞杆菌

序号	食材名称	可能的风险因素
14	破损皮蛋	沙门氏菌、亚硝酸盐中毒
15	野生菌	毒菌类毒素
16	河豚鱼类	河豚毒素
17	鲐鱼等青皮红肉鱼类	组胺
18	苦杏仁、核桃仁、木薯	含氰苷类
19	工业用盐及其制品	亚硝酸盐
20	霉变米粉、米线	米酵菌酸

附件 2

攀枝花学院食堂履约保证金扣除通知单

<table>
<tr><td>被扣除单位</td><td>下单人</td><td>扣除金额</td><td rowspan="2">食堂负责人
签字确认</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>扣
除
事
由</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="2">执行部门负责人签字</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="2">后勤管理处领导签字</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="5">注：本单一式三份，被扣除单位、后勤管理处饮食服务中心、计财处各一份</td></tr>
</table>

附件 3

攀枝花学院食堂食品安全
每日食品安全监督检查记录

食堂名称：　　检查时间：

检查项目	序号	检查内容	结果评定		
内外环境卫生	1	食堂外周边干净、整洁，无杂物堆放，消防通道畅通，墙面无重油污，无小广告，无私拉电线供电瓶车充电情况。	□符合	□部分符合	□不符合
	2	加工场所和就餐场所整体清洁卫生、环境良好，餐盘回收及时、桌面垃圾回收及时，地面干燥不滑。	□符合	□部分符合	□不符合
	3	厨房重点部位及油烟净化设备、地漏等卫生死角清洁卫生。	□符合	□部分符合	□不符合
	4	三防设施、卫生设施等设施设备齐全并满足正常使用。	□符合	□部分符合	□不符合
	5	加工制作的设备、工具定位存放，且标识明显	□符合	□部分符合	□不符合
员工管理	6	从业人员穿戴整洁规范、保持良好个人卫生，并按要求洗手、消毒。每日检查人员健康状况，并填写晨检记录。	□符合	□部分符合	□不符合
	7	从业人员手部无伤口，无长指甲及涂指甲油（美甲）情况，头发符合规范要求，无佩戴饰品的情况。	□符合	□部分符合	□不符合
	8	定期开展培训考核，各岗位工作人员业务熟悉，了解岗位工作重点及内容，熟知本岗位的食品安全风险点。	□符合	□部分符合	□不符合

采购存储	9	大宗食材均由定点供应商规范配送，严格执行双（多）人联检及索证索票制度。	□符合	□部分符合	□不符合
	10	各类食材分类入库、存储规范，标识标贴完善，先进先出，台账记录规范。	□符合	□部分符合	□不符合
	11	存储区内无有害生物活动轨迹，无物品混放现象，通风良好，室内温度、湿度在限定范围内。	□符合	□部分符合	□不符合
过程管理	12	半成品和成品分类存放、生熟分开，加膜加盖，标识标贴规范，具有清晰的生产日期和保质期；临近保质期食品分类管理，进行特别标示尽快使用。	□符合	□部分符合	□不符合
	13	各类水池应当有明显标识标明用途，分类清洗，不得混用。	□符合	□部分符合	□不符合
	14	刀具、菜板、抹布等定位摆放，规范使用，无交叉污染情况。	□符合	□部分符合	□不符合
	15	食品处理区内不得出现腐败变质及过期的食品（含食品处理区内的个人物品）。	□符合	□部分符合	□不符合
	16	冰箱内部保持清洁，定期除霜，密封性能良好，有温度显示装置，且读数在规定范围内。	□符合	□部分符合	□不符合
	17	禽蛋专间存放，未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳，使用后的蛋壳不得与未使用的禽蛋混放。	□符合	□部分符合	□不符合
	18	严格按照五专管理，规范制售凉食，不存在使用高风险食品的情况。	□符合	□部分符合	□不符合
	19	食品添加剂符合“六专”管理要求，并按规定进行公示，未采购贮存使用亚硝酸盐等国家禁止的添加物。	□符合	□部分符合	□不符合
	20	餐饮具清洗消毒符合要求、消毒设施设备运转正常并能满足消毒需要。	□符合	□部分符合	□不符合
	13	消毒后的餐饮具存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。	□符合	□部分符合	□不符合

	14	每餐出售食品按规定留样，留样品种、记录齐全、留样标签规范。	□符合	□部分符合	□不符合
	15	按要求处理餐厨废弃物，并做好处置记录	□符合	□部分符合	□不符合
责任到位	16	各加工操作间、设备、工具、原料等责任到人	□符合	□部分符合	□不符合
	17	各项台账记录完善、规范。	□符合	□部分符合	□不符合
	20	各责任人清楚责任区域工作内容及执行标准要求	□符合	□部分符合	□不符合
	21	责任人是否根据检查问题立即实施整改	□符合	□部分符合	□不符合
	22	食堂管理人员是否履职尽责，每日认真巡查，并做记录	□符合	□部分符合	□不符合
检查存在问题	问题描述				

整改措施						
处置方式	现场指导☐	警告☐	限期整改☐	扣除履约保证金☐	停业整顿☐	解除合同☐

检查人（签字）：_____

食堂负责人签字：_____

附页：

攀枝花学院后勤管理处　　2026 年 11 月 2 日