

河南职业技术学院

豫职院〔2026〕91号

河南职业技术学院 关于印发《河南职业技术学院食堂管理 风险管控制度》的通知

校属各单位：

《河南职业技术学院食堂管理风险管控制度》已经第五次校长办公会和第八次党委会议研究通过，现印发给你们，请认真组织并遵照执行。

河南职业技术学院

2026年6月17日

河南职业技术学院食堂管理风险管控制度

第一章 总则

第一条 为系统化、规范化地识别、评估和管控学校食堂运营中的各类风险，建立健全风险防范和化解机制，有效预防和减少安全事故，保障师生饮食安全与身体健康，维护校园和谐稳定，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规及上级部门要求，结合本校实际，制定本制度。

第二条 本制度适用于学校所有食堂及相关餐饮服务场所的运营管理全过程。

第三条 风险管理遵循“预防为主、全员参与、分级管控、动态管理、持续改进”的原则。

第二章 组织与职责

第四条 学校承担食堂食品安全与安全生产主体责任，校长是第一责任人。

第五条 后勤管理处是食堂风险管理的归口监管部门，主要职责包括：

- （一）组织制定、修订本风险管控制度并监督执行；
- （二）组织协调全校食堂层面的风险识别、评估与管控工作；
- （三）监督、检查饮食中心及各食堂风险管控措施的落实情况；
- （四）指导重大安全风险应急处置与整改。

第六条 饮食中心是食堂风险管理的直接责任单位，主要职责包括：

- （一）具体落实各项风险管控措施；
- （二）组织开展食堂层级的日常风险排查、评估与记录；
- （三）负责对食堂员工进行风险意识和管控能力的培训；
- （四）执行风险信息报告制度，及时向后勤管理处报告重大风险隐患。

第七条 各食堂管理员是本食堂风险管理的现场责任人，负责每日巡检，确保各项制度要求落实到操作环节。

第三章 风险识别与评估

第八条 建立常态化的风险识别机制，定期（每学期至少一次）与不定期（如国家新规出台、发生重大事故后）相结合，全面识别食堂运营中面临的各类风险，主要包括：食品安全风险、安全生产风险（消防、燃气、电气）、人员管理风险、供应链风险、设备设施风险、公共卫生风险、舆情与稳定风险等。

第九条 对识别出的风险，由后勤管理处组织饮食中心进行风险评估。评估应基于法律法规、标准规范及实际情况，综合分析风险事件发生的可能性和后果的严重性，确定风险等级（高、中、低）。

第十条 建立《食堂风险辨识评估与控制清单》，实行动态更新，明确风险点、风险等级、管控措施及责任部门/责任人，为风险管控提供精准依据。

第四章 风险管控措施

第十一条 食品安全风险管控

（一）严格执行食品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，确保来源可溯。

（二）规范食品贮存管理，分类、分架、离地、隔墙存放，定期清查，及时处理变质或超过保质期的食品。

（三）食品留样管理：每餐次的成品应按品种分别存放于专用留样柜，每个品种留样量不少于 125 克，保存时间不少于 48 小时，并详细记录留样信息。

（四）严格执行餐具、工用具清洗、消毒、保洁规程。

（五）禁止加工制作高风险食品（如野生蘑菇、发芽土豆、未知鱼类等）。

第十二条 安全生产风险管控

（一）消防安全：定期检查维护消防设施、器材；保障疏散通道、安全出口畅通；严禁在操作间等禁烟区动火；每月开展防火检查，每年至少组织两次消防演练。

（二）燃气安全：每日使用前对燃气管道、阀门、连接软管进行检漏；定期聘请专业机构对燃气系统进行全面检测；严禁私自拆改燃气设施。

（三）电气安全：严禁私拉乱接电线；定期检查配电箱、开关插座及用电设备；下班后关闭非必要电源。

第十三条 人员管理风险管控

（一）严格执行所有员工每年健康检查制度，持有效健康证明上岗。

（二）落实岗前培训与定期在岗培训制度，培训内容应包括食品安全、安全生产、操作规程及应急预案，并保留培训记录。

（三）建立员工档案，对关键岗位人员进行必要的背景审查。

（四）关注员工身心健康，建立沟通机制，及时疏导化解矛盾。

第十四条 供应链风险管控

（一）严格执行供应商准入、监督考核与退出机制，优先选择与信誉好、资质全的规模化企业合作。

（二）与供应商签订含食品安全条款的采购合同，明确质量标准 and 违约责任。

（三）设立独立的验收岗位，对入库原料的质量、数量进行严格把关。

第十五条 舆情与稳定风险管控

（一）建立食堂服务质量日常监测机制，通过校长信箱、陪餐记录、学生座谈会等渠道收集师生意见。

（二）指定专人监测涉及本校食堂的网络舆情，做到早发现、早报告、早处置。

（三）对师生反映的合理诉求与问题，应及时响应、诚恳沟通、快速整改并反馈。

第五章 风险监测、预警与报告

第十六条 建立风险监测机制，通过日常巡查、专项检查、视频监控、师生反馈等多种方式，对风险管控措施的有效性进行

持续监督。

第十七条 建立风险预警机制。根据风险评估结果和监测信息，对可能发生的风险事件发布预警（如蓝色、黄色、橙色、红色预警），并指导相关食堂采取针对性防范措施。

第十八条 建立风险信息报告制度。食堂管理员发现重大风险隐患或发生安全事件时，必须立即向饮食中心和后勤管理处报告。后勤管理处定期向学校领导班子汇报食堂风险管理整体情况。

第六章 应急处置

第十九条 针对食品安全事故、火灾、燃气泄漏、突发舆情等可能发生的风险事件，制定具体、可操作的专项应急预案，明确组织指挥体系、处置流程、救援措施和信息发布程序。

第二十条 定期组织应急演练（每学期至少一次），确保相关人员熟悉应急预案，提高协同处置能力。

第二十一条 发生风险事件时，应立即启动应急预案，全力控制事态发展，最大限度减少损失和影响。事后应成立调查组，查明原因，落实责任，总结教训，并对管控措施和预案进行修订完善。

第七章 附则

第二十二条 本制度由学校后勤管理处负责解释。

第二十三条 本制度自发布之日起施行。