烟台汽车工程职业学院文件

烟汽职院字〔2022〕42号

关于印发《烟台汽车工程职业学院卫生防疫管理制度》的通知

各系部、处室：

现将《烟台汽车工程职业学院卫生防疫管理制度》印发给你们，请遵照执行。

烟台汽车工程职业学院

2022年6月2日

烟台汽车工程职业学院
卫生防疫管理制度

学院卫生是学院工作的窗口，是体现学院文明程度的重要标志之一。学院卫生、防疫保健工作的好坏，直接影响着师生身体的健康，影响着师生生命的安全。为保障师生健康与生命安全，加强学院的食品卫生和防疫保健管理，特制定如下制度:

一、总则：

1.健全职能机构及组织，按职位要求配备工作人员。

建立和健全学院卫生组织，由主管后勤工作的行政副院长分工负责此项工作，成立学院卫生委员会，分设学院环境卫生组、饮食卫生组、体育卫生组等，分工负责各自所辖的卫生工作。

2.完善学院各类卫生工作规章制度及检查评比标准，使卫生工作有章可循，工作的好坏有标准可查。

3.学院医务室与当地卫生防疫部门和大医院取得密切联系，争取在业务技术上给予协助和指导。

4.抓典型、树榜样，以点带面，推动学院卫生工作全面、深入、持久地开展。

5.有计划地开展卫生防疫保健方面的宣传和教育，注意培养师生特别是青年学生养成良好的卫生习惯。

6.建立全面的师生卫生保健档案，注意卫生保健资料的统计分析和总结工作。

二、饮食卫生安全管理：

学院的食品卫生管理按照《中华人民共和国食品卫生法》及其他有关政策法规之规定，对本院有关部门和人员执行《食品卫生法》的情况进行检查，建立健全本单位、本部门的食品卫生管理机构或配备专职或兼职的食品卫生管理人员和监督人员，通过行政手段、经济手段、卫生宣传以及技术手段等方法对校园内食品的卫生问题进行科学管理，保障师生日常饮食卫生安全。

（一）学院食品卫生管理的任务与内容

1.管理任务

（1）保证供给师生员工优质、卫生的食品以防止各种食源性疾病的发生。

（2）掌握学院里食品生产、加工、运输、贮藏以及销售部门的现状，加强食品卫生的管理，防止食物污染。

（3）对食品中毒事件、食品污染事件及影响食品质量、危害师生健康的事件，协助政府有关部门进行调查和处理，防止事件的蔓延和扩散。

（4）通过预防性和经常性食品卫生鉴别、监督，认真执行食品卫生法规、条例和标准，确保食品卫生的质量，促进师生身体健康。

2.管理内容

（1）健全学院内食品经营部门的规章制度和卫生档案工作。掌握管辖范围内各食品生产、经营单位的卫生状况，总结食品卫生管理经验，对卫生问题严重的进行处罚并限期

改进、定期复查。

（2）对校园内销售的食品进行卫生和质量方面的管理。检查项目可按食品卫生标准规定项目全面进行，也可有目的、有针对性地确定重点进行检查。

（3）有效控制食物中毒。学院内发生食物中毒时，有关领导和部门应立即赶赴现场，通知卫生防疫部门，必要时通知附近的医院抢救中毒者；及时处理造成中毒的剩余食品（未查明中毒原因者，应封存），及时对有关的污染器具进行消毒。

（4）加强对校内食品从业人员的健康管理和教育。凡食品从业人员必须按国家规定进行体检，检查中发现有碍食品卫生的病人或病原携带者，要隔离并进行治疗，治愈前必须调离接触直接入口食品的工作岗位。对食品从业人员要定期进行卫生知识、食品卫生法规及从业人员守则等方面的培训，还要特别重视对校内个体饮食店铺及其从业人员的卫生管理和监督检查，并对其进行食品卫生知识教育、法制教育和卫生宣传。

（二）对校内食品销售部门（包括食堂）、店铺的主要卫生要求。

1.不准无证照经营。食品销售部门或店铺必须先取得经营许可证照，必须具有符合规定的营业场所和食品暂存室以及餐具、用具消毒处理后的保洁柜，并做好防蝇、鼠、霉、虫等工作。

2.批量购入食品应索取该批食品的检验单或合格证，无

检验单或合格证不得销售，或经主管食品卫生监督机构检验合格后，方可销售。所购食品必需做到“四隔离”，即生熟隔离、成品与半成品隔离、食品与杂物隔离、新鲜食品与变质食品隔离的要求。

3.不出售超期、霉变、生虫、腐败变质、污秽不洁等不符合卫生要求的食品。不准出售三无（无生产厂家、无注册商标、无产品合格证）产品。

4.出售无包装的直接入口食品应使用专用工具，不得用手直接拿取；钱货要分开。

5.从业人员应持健康合格证，穿戴洁净的工作衣、帽，保持环境整洁。

（三）加强对食源性疾病的防治

食源性疾病是指进食含有有毒有害物质的食物所致的重要传染病和中毒性疾病。

1.食源性疾病的种类

有毒化学物质、细菌及细菌毒素、有毒动植物、霉菌及霉菌毒素。

2.食物中毒的种类

健康的人经口摄入正常数量的可食状态的食品，因该食品含有有毒有害物质而引起的以急性过程为主的疾病，称为食物中毒。

食物中毒按病原分为细菌性食物中毒（最常见，一般夏季发生较多），有毒动植物中毒，化学物质中毒，霉菌毒素中毒。

3.学院内食源性疾病的预防管理

（1）加强对师生食品卫生和卫生知识的宣传，增强师生识别、选择安全性食品的能力，形成师生勇于和善于监督食品卫生的风尚。

（2）加强对校内食品生产、经营部门管理人员、从业人员的食品卫生法规和食品卫生知识训练，养成良好的职业道德和职业习惯，严禁无证上岗。

（3）要求校内食品生产经营部门加强自身管理，按行业规范程序进行生产经营，把住卫生质量关。

（4）加强与政府食品卫生监督机关的联系，争取他们对校内食品的监督检查，凡发现违法行为，依法追究行政的、民事的或刑事的责任。

（5）学院要重视食品卫生，特别是集体食堂的食品卫生管理，对食品的加工、运输、采购和分发销售等关键环节要进行严格控制。对校园内无卫生许可证的食物摊点要坚决予以取缔，教育师生在校外进食要注意食品的卫生质量。保证广大师生的健康，严防食物中毒事件的发生。

三、流行性传染疾病的防治：

学院的传染病防治工作在当地政府及其卫生行政部门统一监督管理下协同进行，通过对校园内传染病防治工作的有效管理，掌握传染病在学校发病和流行的规律，制定相应的防治规划和对策，组织广大师生开展传染病防治工作，以预防、控制甚至消除传染病在校园内的发生和流行，降低发病率，减少直至杜绝人员死亡，保护广大师生员工的身体健

康，促进学院的稳定和发展。

（一）一般措施

1.加强卫生知识的宣传教育。

2.大力开展爱国卫生运动，做好消、杀、灭工作。

3.对不同的疾病采用不同管理办法。对病人病原携带者的隔离治疗，接触人员的检疫，疫点、疫区的封存、销毁等措施，均按政府规定强制执行。

（二）对传染源的预防与控制

对校内从事饮食、饮水、理发等易使传染病扩散工种的从业人员，必须按国家规定取得健康合格证后方可上岗。学院开学，特别是新生入学体检时，应加强对传染病方面的检查及预防免疫。发现传染病患者或病原携带者必须按规定给予隔离治疗，直至医疗保健机构证明无传染性时方可恢复工作或上课学习。

（三）其他

1.对传播途径进行预防与控制。

2.保护易感人群。

3.传染病暴发或流行时采取紧急措施。

四、学院卫生检查制度：

为保持良好的教学、办公环境，整洁院容院貌，以月卫生检查形式开展全院性卫生检查工作。具体如下:

（一）检查方式

由总务处负责对各系部处室办公室、图书馆、课室、实验室、实训室、值班室、活动中心、舞厅等进行定期检查和

抽查，学院的其他各部门随时可以派人参与检查活动。

（二）检查时间

1.正常检查：每个教学月分区完成全院卫生检查一次，检查时间为每周三下午。

2.临时检查：如遇学院重大活动需要，将安排临时卫生大检查，检查范围和时间另行通知，检查结果一并参加考核。

（三）检查内容

主要包括室内外门窗、防盗网、墙壁、地面、天花板、室内设施设备的卫生整洁情况等。

（四）检查方式

食堂卫生检查工作由膳食科采取日常检查与不定期抽查相结合的方式进行。

烟台汽车工程职业学院

2022年6月2日