

## 食堂原料采购规范

（一）食堂的面粉、大米、食用油、猪肉、禽肉及冻品、牛羊肉、调味品及干货杂品、禽蛋、蔬菜、豆制品、鲜面品等食堂大宗物资，一次性用品及餐洗净等一律实行集中招标和定点采购；其他特殊原材料或加盟项目的原材料等不便于集中采购的，由食堂将供应商相关资质材料报学校批准备案后自行采购。

（二）食品添加剂严格按“六专制度”进行管理，做到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、专用称量。食品添加剂贮存专柜标识“食品添加剂”字样并上锁。

（三）禁止采购、使用下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

1. 超过保质期的食品、食品添加剂；
2. 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异

物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

3. 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

4. 不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂食品相关产品；

5. 法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

（四）不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）及其它禁用的添加剂（主要有泡打粉、油炸王、油条精、合成香精、嫩肉剂等）加工食品。

（五）不得采购、贮存、使用散装食盐。

（六）未经批准，食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

（七）建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安

全状况等进行评价。自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。