

2023年学校饭堂承包合同(大全10篇)

随着法律法规不断完善，人们越发重视合同，关于合同的利益纠纷越来越多，在达成意见一致时，制定合同可以享有一定的自由。那么合同应该怎么制定才合适呢？下面是我给大家整理的合同范本，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

学校饭堂承包合同篇一

有一定从事餐饮业的经验，热心于餐饮服务，服从公司的管理，遵守国家的法律法规和公司的一切规章制度。承包人不得兼职，不得转让或部分转让，不准出租窗口。

具体投标人资格：

1、中标后必须注册成为具有独立法人资格的饮食服务机构，取得相应的经营饮食行业工

2、投标人在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防安全等方面的不良记录。

二、经营承包期限为3~5年(暂定)。

三、承包方式

自负盈亏，经营价格须低于市场价格。肉类、禽类、豆制品、液化汽等由承包人自行采购。经公司同意自行采购的食品及原料必须执行索证和验收制度。

承包人及从业人员的工资从经营利润中开支，按月发放，不得拖欠。

三、承包费用

1、承包风险保证金均为：人民币拾万元整(暂定)。

2、风险保证金使用：用于经营者违反《食品卫生法》或违反有关管理条例或没有按合同

经营至承包期满，或承包期内不正常营业，给公司造成各种损失的补偿。承包者在承包期内若无上述现象，合同期满后，其风险抵押金无息如数退还。

3、食堂租赁费用：20元/m²以上，按照竞标价格最终确定；食堂面积□m²合计；

费用：元。

4、水、电、汽费按表计量，费用自理。

四、竞标内容

3、介绍所聘用人员的技术资质；

5、初步确定2~3家中标公司，经过3个月的试营业，最终竞争确定一家进行食堂的全

面承包。

五、时间安排

公司将电话通知具体时间安排。

六、竞标办法

1、将标书和各种资质证书，交评审组；

2、个人陈述(不超过10分钟)；

- 3、接受咨询;
- 4、评委打分;
- 5、获前5名的进行实际考察;
- 6、评委综合评分，依次录用。

七、竞标领导小组成员(评委)

公司领导、人事部门及后期服务部门相关人员。

八、报名地点：下沙1号路与2号路交叉口兴盛公寓d栋101人事行政部

联系人：贾主任

浙江锦阳人力资源发展有限公司

20___/___年10月23日

学校饭堂承包合同篇二

尊敬的领导们：

你们好！

对于食堂，我有以下一些建议提供，希望你们能够参考：

- 1、肉经常有酸的味道，建议每天清理，不得有隔夜肉。
- 2、管理人员用洗洁精应及时供应。
- 3、必须端正工作态度，服从项目管理，有意见应及时与办公室主任沟通，不得散布小道消息。

- 4、建议增加点辣酱、辣椒炒蛋、辣椒拌小鱼等辣菜。
- 5、建议经常有新鲜菜。
- 6、最好多一些鸡蛋汤、紫菜汤之类的。
- 7、建议食物要保持新鲜，菜品样式要经常更换，要提高营养搭配。食物要充足，营业时间要延长。
- 8、早餐要多样化，稀饭要用生米做。
- 9、炒菜佐料要齐全，剩菜不要混在新炒的菜中。
- 10、肉要保持新鲜。
- 11、多一些荤素搭配的菜。
- 12、早餐的稀饭可以加点花生、红枣之类的。
- 13、汤的品种要多样化。
- 14、青菜要多换种类。

建议人□xxx

20xx年xx月xx日

学校饭堂承包合同篇三

1. 倒下的是剩饭，流走的是血汗。
2. 一粥一粒，当思来之不易；半丝半缕，恒念物力维难。
3. 良好的卫生习惯是身体健康的保障。

4. 浪费犹如河缺口，节约好比燕衔泥。
5. 饮食是文化，请从窗口文明做起。
6. 敬人容人，助人爱人。
7. 节约是美，浪费是丑。
8. 文明礼貌，秩序井然。
9. 谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。
10. 事在人为，路在脚下。
11. 自信成功，自强成才，自律成长。
12. 一粒米，一滴汗，粒粒粮食汗珠换。
13. 全面发展，提高素质。
14. 精雕细刻出精品，千锤百炼铁成金。
15. 当患有传染疾病时，应避免共同进餐。

学校饭堂承包合同篇四

尊敬的领导：

你们好！

这是我对食堂的建议：

1、提高采购的质量，不过分追求低成本

控制首先是对食堂燃料原料包括煤、米、肉、油、面粉、食

盐、干货、冻货、调味品及蔬菜等的进货渠道和价格的控制。只有保证原料合格，才能保证成品的合格。其次是对数量的控制，尤其是对荤菜类中的荤素原料比例的搭配。只有保证了合理的比例，才能保证营养的充足与平衡，保证合理的性价比。

2、完善招聘制度，提高员工素质

人员素质高低决定其经营成功的程度：人员素质越高，工作胜任度越大，成功几率越大，风险越小；反之亦然。高校食堂招聘的员工都应符合国家法律规定设立相应标准，实行竞争上岗制度。在此基础上，食堂经营者对员工的思想教育也不能放松。

3、不断更新菜色，提高饭菜的质量，增加饭菜的份量

学生的口味不断变化，菜品应该相应地调整，尽量准备多些当季的菜色。中式菜品的制作过程一般没有统一的生产、制作工艺，不同的厨师对同一菜品有不同的辅料配比、制作工艺、加工时间和火候，结果相同的菜品却有不同口感。但对于食堂来讲，保证基本菜品的标准化生产、大众化口感，既可保证质量，也可保证销量，不要总偏清淡，照顾一下口味较重的同学。同时，适当增加饭菜的份量，尽量让学生吃饱。

4、狠抓食堂卫生状况

食堂必须有清洁的就餐环境，对于食堂经营者，除了每天小规模的工作，还应定期组织食堂员工进行大扫除，以保证食堂的卫生质量。不仅如此，食堂的食品安全对食堂来说，尤为重要。烹饪方式的考究，食物变质与否都是应当注意的，否则就可能导致食物中毒等危险事件。如高校食堂中常见的扁豆、猪肝等食品，烹饪不当，极易引起食物中毒。

5、适当调整饭菜价格

学生是没有收入的一个特殊群体，食堂的饭菜价格定的必定不能太高。且我校的贫困生数量较多，适当降低饭菜价格可以保证贫困学生的`营养得到基本保证。食堂所服务的顾客是没有收入的学生群体，应该保证对他们的公益性。但食堂毕竟是主要以盈利为目的的，为此，食堂可以适当调整低档、中档和高档菜的比例，已达到双赢的效果。

6、改进工作流程，提高工作效率

每天到了吃饭的高峰期，全部学生都涌进饭堂，要排好久的队才能打到饭，更糟糕的是，有时轮到你的时候就刚好没有饭菜了，就是有也都是残羹冷炙了，弄得好多时候都没饭吃。

建议人□xxx

20xx年xx月xx日

学校饭堂承包合同篇五

甲方根据需要将饭堂承包给乙方经营、管理，经以方友好协商特签订本协议，甲、乙双方共同遵守执行：

一、合同双方：

发包方：_____（以下简称甲方）

承包方：_____（以下简称乙方）

二、承包期限：

三、具体内容：

- 1、甲方有职工_____人，其每人每天为_____餐，早餐为人民币_____元，午餐为人民币_____元晚餐为人民币_____元，夜宵为人民币_____元，供给乙方办理伙食。
- 2、甲方为乙方无偿提供厨房、厨具、餐具等。
- 3、甲方总务部每天将次日用膳人数通知乙方饭堂主管，乙方按此人数准备饭菜份量。
- 4、甲方在乙方交接前进行盘点，所剩的粮油、副食品等由乙方作价接收，解除合约时甲方须按价接收乙方剩下粮油、副食品。
- 5、乙方预付甲方半个月伙食费，结算时由乙方开具半个月用餐明细表与甲方核对无误后，甲方应在三天内以现金方式一次性付清乙方伙食费，不得拖欠。
- 6、在经营期间内，双方应按照合同条款通力协作，互相配合，双方不可无缘无故，轻率行事解除合同。

四、甲方责任：

- 1、提供设备的维修保养。
- 2、提供乙方工作人员的住宿，包括水和照明用电费。
- 3、甲方无偿提供厨房所用的燃料、水、电。
- 4、不得随意停止承包和随增加收费项目。
- 5、甲方必须提前预报就餐人数，失误造成后果，由甲方负责。

五、甲方权限：

- 1、甲方有权对乙方进行各种行政管理，如：卫生、安全、治

安、消防、综合治理、监督等，特别要禁止食物中毒事故发生，一但发生类似事故，甲方有权追究乙方的责任。

2、乙方因食堂工作人员失职影响甲方正常工作，（如无特殊情况下），甲方有权追究乙方的责任。

3、甲方有权对饭菜质量数量、卫生服务等情况进行监督检查，如乙方未达到饭菜质量，甲方有权要求进行适量赔偿或终止本协议。

4、根据食堂工作情况和员工意见甲方有权采用其他方式进行食堂管理。

最新饭堂承包合同范本5、承包方其他违约时，甲方须立即告知乙方，乙方应尽快调查落实，把处理结果告知甲方。

6、乙方除因特殊情况外，造成误餐或停餐，甲方有权对乙方给予适当的经济处罚。

7、乙方违约，甲方有权提出终止承包合同，造成甲方损失的，上报法院或仲裁机关处理。

六、乙方责任：

1、按甲方消防、厂规、治安做好工作。

2、食堂工作人员按卫生部门规定进行身体检查，费用自理。

3、经营场所进行定期防鼠灭蝇。

4、严格执行各项食堂管理制度，严格按食堂操作规程及卫生管理制度实施。

5、必须确保食物的质量，把住进货渠道及进货质量关，严禁购进变质变霉的食物，保证放心肉的卫生，做到食品卫生内

部以及环境卫生，经得起上级部门检查并达到合格。

6、乙方工作人员须统一工作服装和卫生用品，费用自理。

7、乙主必须按甲方规定时间作息，准时开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应事先通知乙方。

8、乙方厨房工作人员必须遵守甲方规章制度，不得随意出入甲方车间及其它禁区域，如违反者，甲方可将依所规处罚。

9、甲方厨房现有之设备及餐具乙方应合理使用，妥善保管严格管理，不得人为损坏和丢失，否则折价赔偿。

10、经营业务只限于饮食服务 方面，方便甲方服务人员。

11、乙方在运作期间材料费自理，所需食堂工作人员的劳资，劳保费用均由乙方自理。

七、乙方的权限：

1、有权自主经营，自负盈亏。

2、有权自主聘用，调用工作人员。

3、甲方违约乙方有权提出终止承包合同，并止报法院或仲裁机关处理。

4如市场物价上涨过高，变成乙方在连续二个月亏损的情况下，有权向甲方提出增加伙食费用，甲方应尽快进行市场调查，若情况属实，应适当增加伙食费用。

八、其它：

1、因不可抗力原因造成损失时，乙方不承担甲方房产和设施的经济损失。

2、甲、乙双方员工应保持互相尊重，尽量不发生磨擦，更不许出现打架等事例，若有发生追究责任因此造成的伤害由无理的乙方负责。

3、节假日乙方照常为甲方职工服务，如需加餐乙方负责加工，甲方买菜或委托乙方采购。

4、乙方在承包期间属甲方的厨具和餐具，在添置之前必须征得甲方同意方可购买，向甲方报销。

5、承包结束时，乙方应将甲方提供的场地、设施、设备、工具等全部清还甲方，配合甲方完成清算工作。

6、承包期满时是否续约或终止合同，甲、乙双方均提前壹个月通知对方。

7、本合同若有未尽事谊，将由双方代表协商处理。

8、本合同壹式贰份，甲、乙双方各执壹份：

甲方代表[签名]：_____乙方代表[签名]：_____

单位[盖章]：_____ 单位[盖章]：_____

日期：____年____月____日 日期：____年____月____日

学校饭堂承包合同篇六

为了给学院师生提供一个安全、方便的就餐环境，经学院研究决定，对中国计算机函授学院南区食堂的经营进行招标。学院成立招标小组，综合考查投标人的条件，负责评标、揭标和决定经营者。招标方案如下：

一、学院提供的条件

- 1、学院提供食堂场地、房屋、锅炉房、现有的设施设备。
- 2、学院承担房屋及设施设备的折旧。

二、投标人条件

- 1、拥有较强的承包经营和管理的经验。
- 2、承包单位要做到“诚信为本、待人以诚、执事以信”。
- 3、能与院方积极配合，服务好师生。
- 4、投标人制定详细的经营方案，作出相应的承诺，确保学生、教职工安全就餐。保证学生就餐率达到60%以上。
- 5、对食堂的设施设备等公共财产要有一套完善的保全措施，以便合同期满后向学院完整地交回。
- 6、经营期间负责设施设备采购、维修并承担其费用，包括餐桌椅和其它用具的添置。
- 7、负责经营期间的水、电、暖等费用。
- 8、制定详细的用工计划并承担所聘人员的工资等一切费用。
- 9、经营期间中标人所发生的一切债务，学院概不负责。

三、投标截止时间：20__年x月x日18：00结束。

联系部门：综合事务部

联系人：徐芳黄皖松

联系电话：0551—5690958(办公室)

投标人：年月日

学校饭堂承包合同篇七

1. 质量在我手中，客人在我心中。
2. 树高校食堂形象，创高校伙食品牌。
3. 米饭粒粒念汗水，不惜粮食当自悔。
4. 从小事做起，从我做起。
5. 节约光荣，人见人赞；浪费可耻，谁闻谁恶。
6. 为了您的满意我们一直在努力。
7. 饮食是文化，请从窗口文明做起。
8. 饭菜穿肠过，礼让心中留。
9. 天地“粮”心，珍食莫蚀。
10. 粮食就是生命，知识拯救灵魂。
11. 就餐完毕，送回餐具。
12. 盘内一分钟，厨内更多功。
13. 留住绿色，留住美丽，为了我们的家更美好，请不要用一次性筷子。
14. 世界上唯一不变的是改变。
15. 相互谦让，亲如一家。

学校饭堂承包合同篇八

乙方：_____

根据《中华人民共和国合同法》及相关法律规定：甲乙双方就食堂经营事宜经共同协商，达成如下协议：

- 1、甲方为乙方免费提供厨房、餐厅、餐具及住宿。水、电、燃料由乙方自行负责。
- 2、厂房清洁用品由乙方负责添置，费用由乙方支付。
- 3、承包期：自_____年___月___日至_____年___月___日。（含试用期一个月）。

双方权利和义务

甲方的权利和义务：

甲方按照承包合同规定监督乙方依法经营。履行合同，做好指导和协调工作。

甲方应对乙方的进菜、配菜、营养搭配、服务水平及卫生情况进行监督，并且有权要求乙方及时整改不良之处。

甲方应协助乙方维持食堂治安秩序，并加强对员工的教育。

乙方的权利和义务：

乙方必须遵守国家及地方有关的环境和卫生标准，严禁腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。

未经允许，乙方厨房员工不得私自携带甲方物品离开，违者将按甲方规章处罚。

乙方必须保持形象、做好餐厅内外环境整洁卫生，餐具必须消毒，甲方可随进检查，并可要求乙方整改。

厨房及餐厅的残渣和垃圾倒在甲方指定的地方，不得乱倒。

乙方要定期清理和疏通厨房的排水沟，厨房、餐厅范围内外的卫生应由乙方负责。保证卫生整洁。

乙方必须每个周末提供下个星期的菜单以供甲方监督。

乙方现场工作人员必须持有健康证，并且在工作间穿戴统一服装。

必须严格遵守操作规程，正当使用厨房的各项设施，因乙方不当操作成意外事故的，责任由乙方负责。

食堂工作人员工资福利均由乙方负责。

督促厨房员工遵守甲方公司的规章制度、厨房纪律及厂规厂纪，未经许可不得轻易进入厂方各区。

伙食标准

早餐____元；中餐____元。标准为____大荤、____素菜。晚餐元，标准为____大荤、____小荤、____素菜。汤、米饭自助。夜宵____元。

结算方式

就餐方式实行定餐制。乙方按甲方每天提供实际用餐人数代餐，甲方提前一天提供就餐人数，并以此作为计算每月餐费的凭证(或由乙方提供餐卡，由甲方进行发放并以餐卡作为就餐依据和结帐依据)。

乙方垫付伙食费____月，甲、乙双方每月____日为结帐日

甲方收到乙方的票据后在5天内一次性结清乙方的所有有关款项。

违约方式

因乙方提供不洁食物造成甲方人员中毒的，经相关部门批准一，由责任方负责全部责任并承担相应的法律后果。

甲方未按时结清乙方账款的，应承担违约金(比照银行逾期付款处理)。

如乙方因违反合同约定，引起员工不满，甲方有权要求乙方及时整改，如乙方仍不能达到其要求，甲方有权终止合同。

任何一方要终止合同需提前30天通知对方并协商。如未按规定终止合同的，违约方应承担违约责任。

乙方若有违反合同约定，直接造成甲方经济损失的，甲方有权从乙方垫付的伙食费中扣除相应费用。

争议解决

本合同未尽事宜，双方应协商解决，协商不成时，可向_____人民法院诉讼解决。本合同自双盖章签字后生效。合同一式_____份，甲、乙双方各执_____份。

甲方(盖章)_____

代表：_____

日期：_____

乙方(盖章)_____

代表：_____

日期：_____

学校饭堂承包合同篇九

学校、幼儿园食堂食品安全关系在校师生的健康和生命安全，关系社会的安定增强学校食堂食品安全意识，完善落实食品安全管理制度，规范食堂加工制作行为，最大限度消除学校食堂、幼儿园食堂餐饮单位食品安全隐患，防控群体性食物中毒事件的发生，确保广大师生饮食消费安全。与食品药品监督管理局鉴定食品安全承诺如下：

一、学校、幼儿园建立健全以校长、园长为第一责任人的食品安全责任制。配备专职或兼职食品安全管理人员，加强对学校食堂关键环节的控制和监督，及时了解学校食堂食品安全状况，制定食物中毒应急处置预案，提高防控食物中毒事故的能力和水平。

二、建立健全并严格实施食品原料采购记录和索证索票制度，不采购腐败变质，污秽不洁，霉变生虫，有害健康来历不明的和国家禁止生产经营的食品原料及食品。严格按照规定使用食品添加剂。并将使用的食品添加剂向柳河县食品药品监督管理局备案。

三、学校、幼儿园食堂必须取得《餐饮服务许可证》后方可营业。从业人员必须做到持证上岗，并定期进行食品安全知识的培训作。

四、为确定广大学生的用餐安全，防止传染病的发生，使用的餐具、饮具要按规定洗净消毒并保持清洁。保持内外环境整洁、卫生，从业人员上岗要穿戴清洁的工作服、帽。

五、做好餐饮服务食品留样工作，留样应当分别存放于清洗消毒后的密闭专用容器内，每个样品留样数量为100克以上，冷藏保存48小时以上。并有登记，专人负责，上锁保管。

六、建立健全食物中毒责任追究及报告制度，一旦发生食物中毒事故，要迅速控制事态，在2小时内报告县卫生、食品药品监督管理局和教育行政部门，并积极配合做好相关处置工作。

我校将严格履行以上承诺，对学生和社会负责，保证食品安全接受社会监督，如因饮食安全危害了学生的健康，愿按照《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的规定接受处罚。

承诺单位负责人：

承诺单位(公章)：

年 月 日

学校饭堂承包合同篇十

4月11日下午，在教学楼二楼交流室召开了“学校食堂食品安全管理与操作规范”专题会议。组织食堂所有员工、管理人员观看了《学校食品安全管理与操作规范》教学片。

该教学片系统讲述了食堂从业人员应具备的卫生要求，食品加工重要环节的操作规范，以及发生食物中毒后应采取的基本措施等方面的法律法规要求和知识。与会人员边观看边做好记录，并就“食堂食品安全”与“操作规范”方面的有关知识展开了激烈的讨论并达成共识。大家一致认为，在日常工作中要更加负责，加强检查力度，确保每一个加工环节都安全可靠。

针对学校食品安全管理与操作规范，我校采取的措施是：

一是食堂的所有工作人员，在具体细节上不能马虎大意，大家要团结一致、共同努力严把食品的质量关。

二是卫生条件不合格的，要毫不迟疑的马上整改，对于不能确定的，要先请示后操作，绝不能因个人的麻痹大意而导致食品安全问题的发生。

三是作为伙房管理人员，在食品管理力度上更要进一步加强，多总结，多反思，具体作到严把“三关”。一是采购关。在面粉、食用油等大宗食品的采购上严格按照上级的规定定点采购，并坚持产品采购制度。对于蔬菜类农副产品，也实行定点采购。坚持从源头上杜绝有问题的食品进入食堂。二是食品贮存关。把好原料的入库验收，按要求存放。三是生产加工关。在生产加工方面抓环节，抓流程，不加工已变质或有异味的蔬菜、肉、鱼、蛋、禽等半成品，不使用不符合卫生标准的原材料；食品存放实行“四隔离”餐具消毒实行“五过关”，有专人负责有记录，实行食品留样制度，做到”专人“管理，消除一切安全隐患。

总之，学校食堂工作是一项全面的、长期的工作，重在落实、细抓，贵在坚持。在今后的的工作中我校将继续坚持不懈，常抓严管，全力构建健康安全、高效、优质的饮食服务体系，切实为学校的稳定和发展做出应有的贡献。

一、学校食堂卫生管理 的有关法律法规

1. 中华人民共和国食品卫生法。于95年10月30日公布实施。
2. 学校卫生工作条例。90年6月4日发布实施。
4. 学校集体用餐卫生管理办法。96年8月27日发布实施。

二、食堂从业人员和分餐人员的卫生要求

1. 学校食堂从业人员及外购集体用餐的分餐人员(包括临时工)必须每年进行一次健康体检，取得健康合格证后并经卫生知识培训合格后方可上岗。

2. 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者)、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍于食品卫生疾病的,不得从事食堂工作与集体用餐的分餐工作。食堂的管理人员要经常检查从业人员是否患有刚才说的疾病,手是否受伤,一旦发现应立即调离工作岗位。
3. 食堂从业人员及集体用餐人员出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等病症时,应立即查明病因,排除有碍食品卫生的病症或治愈后,方可重新上岗。
4. 提供学生营养餐的食品生产经营单位(包括学校食堂)必须配备营养师或培训合格的营养配餐员。
5. 食堂负责人、卫生管-理-员亦必须进行食品卫生法律法规和卫生知识培训后方可上岗。
6. 食堂从业人员和集体用餐的分餐人员应有良好的卫生习惯。必须做到:处理原料后、便后、食品加工操作前用流水彻底洗手,接触直接入口的食品前双手还应进行消毒;工作时应穿戴干净的工作衣帽;出售食品或分餐时应戴口罩。留长指甲、戴戒指、涂指甲油;不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为。

食堂采购人员要注意的事项

1. 食堂采购人员要严格把好食品采购关。在采购食品时,必须确认食品生产经营者持有有效的食品卫生许可证,禁止向无卫生许可证的经营者购买食品。
2. 采购畜禽肉类原料时,必须索取兽医卫生检验单位出具的检验合格证明。
3. 采购定型包装食品时,必须索取产品的'检验合格证或化验单。《食品卫生法》第25条规定:食品生产经营者采购食品及

其原料应按照国家有关规定索取检验合格证或者化验单,销售者应当保证提供,即食品生产经营者在采购食品时,有向销售者索取检验合格证或化验单的权利,同时也是为保证所采购的食品及其原料的卫生应履行的义务,销售者有向购买者提供检验合格证或检验单的义务.

禁止采购的食品

1. 腐-败变质、油脂酸败、霉变、污秽不洁、混有异物或其它感官性状异常的。

腐-败变质:一般认为腐-败变质是食品经过微生物作用使食品中一种成份或多种成份发生变化,感官性状发生改变而丧失可食性的现象。这种食品一般含有大量的微生物,而且可能含有致病菌,从而易于造成食物中毒。

油脂酸败:指油脂和含油脂的食品,在贮存过程中经生物、酶、空气中的氧的作用,而发生变色、气味改变等变化,常可造成不良的生理反应或食物中毒。

霉变:指霉菌污染繁殖,有时表面可有菌丝和霉变现象,有可能产生毒素。霉变食品可造成食物中毒或死亡。

2. 含有有毒、有害物质或被有毒有害物质污染的。

有毒、有害物质包括:

(1)、食品本身含有有害物质(如河豚鱼、毒蘑菇)。

(2)、在一定条件下产生毒素(发芽土豆产生龙葵素,死亡的鱼类产生组织胺)。

(3)、含有致病性微生物或产生毒素物质(如葡萄球菌产生肠毒素)。

(4)、被“有毒、有害物质”污染的食品，包括生物性污染、化学性污染、放射性污染等。

(5)、食品中过量添加某些化学物质或包装容器中有毒、有害物质的迁移等原因造成食品污染。

以上食品必须立即采取措施禁止生产、经营。

3. 未经兽医检验或检验不合格的肉类及其制品。

4. 超过保质期限的。

5. 标签、标识不完整的定型包装食品。

定型包装食品：按一定数量、一定标志并有固定包装时构成的一些零售单位的包装食品。

6. 其它不符合食品卫生要求，可能对人体健康有害的。

三、食物中毒的有关知识

(一). 什么是食物中毒?

食物中毒是指摄入了含有生物性、化学性有毒有害物质或者把有毒有害物质当作食品摄入后出现的非传染性(不属于传染病)的急性、亚急性疾病。一般认为，凡是由于食用各种“有毒食物”所引起的以急性过程为主的疾病，可以统称为“食物中毒”。

正常情况下，一般的食物并不具有毒性。食物产生了毒性并引起食物中毒往往是由于下列原因：

(1). 某些致病性微生物污染食品并急剧繁殖，以致食品中存在大量活菌或产生大量毒素。(有些细菌是可以产生毒素的)。

(2). 有毒化学物质混入食品。

(3). 食品本身在一定的条件下含有有毒成分如河豚鱼、毒蘑菇。

(4). 食品贮存过程中，由于贮存不当而产生了毒素，如马铃薯发芽产生龙葵素。

(5). 某些外形与食物相似，本身含有有毒成分，被误作食物而误食，也可引起中毒。

(二). 食物中毒的特点

2. 潜伏期短、来势凶猛，来势急剧，短时间内(几小时)可能有大量的病人同时发病；

3. 所有病人有类似临床症状，即发病症状相同；

4. 人与人之间不直接传染。

食品从生产加工直到销售食用整个过程中有很多情况和因素可以使食品具有毒性，所以我们要了解食品整个加工过程和加工过程中的各个环节，防止食物受到污染。

(三)、食物中毒事故的处理

为加强学校食品卫生管理，预防学校食物中毒事故发生，落实管理责任，保护学校师生身体健康和生命安全，依据《中华人民共和国食品卫生法》、《突发公共卫生应急条例》、《国务院关于特大安全事故行政责任追究的规定》、《国务院关于进一步加强的食品安全工作的决定》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《食物中毒事故处理办法》等规定，制定了《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》。规定了学校的主要负责人是学校食品卫生管理的第一责任人。

学校的食物中毒事故是指由学校主办或管理的校内供餐单位以及学校负责组织提供的集体用餐导致的学校师生食物中毒事故。

食物中毒事故的划分：按严重程度划分

(1). 重大学校食物中毒事故，是指一次中毒100人以上并出现死亡病例，或者出现10例及以上死亡病例的食物中毒事故。

(2). 较大学校食物中毒事故，是指一次中毒100人以上或者出现死亡病例的食物中毒事故。

(3). 一般学校食物中毒事故，是指一次中毒99人以下，未出现死亡病例的食物中毒事故。