

食品安全管理制度电子版

(经典版)

编制人： _____
审核人： _____
审批人： _____
编制单位： _____
编制时间： ____年 ____月 ____日

序言

下载提示：该文档是本店铺精心编制而成的，希望大家下载后，能够帮助大家解决实际问题。文档下载后可定制修改，请根据实际需要进行调整和使用，谢谢！

并且，本店铺为大家提供各种类型的经典范文，如工作总结、工作计划、讲话致辞、合同范本、心得体会、策划方案、规章制度、教学资料、作文大全、其他范文等等，想了解不同范文格式和写法，敬请关注！

Download tips: This document is carefully compiled by this editor. I hope that after you download it, it can help you solve practical problems. The document can be customized and modified after downloading, please adjust and use it according to actual needs, thank you!

Moreover, our store provides various types of classic sample essays for everyone, such as work summaries, work plans, speeches, contract templates, reflections, planning schemes, rules and regulations, teaching materials, essay summaries, and other sample essays. If you want to learn about different sample essay formats and writing methods, please stay tuned!

食品安全管理制度电子版

食品安全管理制度写什么呢？食品安全也是一门专门探讨在食品加工、存储、销售等过程中确保食品卫生及食用安全，降低疾病隐患，防范食物中毒的一个跨学科领域，所以食品安全很重要。下面是本店铺给大家带来的食品安全管理制度电子版，希望能够帮到你哟！

食品安全管理制度电子版精选篇 1

1、餐厅、包间要保持整洁，餐具摆台后或顾客就餐时不得清扫地面。餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的要回收。

2、发现或被顾客告知所提供食品确有感官性状异常或可疑变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员，备餐人员要立即检查被撤换的食品和同类食品，做出相应处理，确保供餐安全。

3、销售直接入口食品要使用专用工具分别传递食品，专用工具要消毒后使用，定位存放。传递食品与收款应分开(专人、专用工具)，防止污染。

4、供顾客自取的调味品，要符合食品安全所必需的贮存和使用要求。

5、必须使用消毒后的餐饮具，未经消毒的餐饮具不得摆台上桌。

6、设有充足的用餐者专用洗手设施，有符合要求的餐具保洁设施，提供的毛巾、餐巾等应符合食品安全要求。

7、端菜手指不接触食品，分餐工具不接触顾客，递小毛巾用夹

具，用后及时收回清洗消毒，用过的餐饮具及时撤回，并清洁台面。

8、及时做好台面、桌椅及地面的清扫工作，盛装垃圾的容器应密闭，垃圾及时处理，做好三防工作，保持整洁卫生。

9、食品生产经营者严格按照《深圳市餐厨垃圾管理暂行办法》要求，收集处理废弃油脂。

食品安全管理制度电子版精选篇 2

学校食品安全管理制度

为防止学校食物中毒或其他食堂性疾患事故的发生，保障师生身体健康，特订本校食品安全管理制度：

一、原料采购及索证制度：食堂采购员必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品、购物要供方提有关食品书面证明材料，不采购以下食品：

（一）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒有害物质或者有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

（二）未经兽医卫生检查或者检验不合格的肉类及其制品；

（三）其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

二、厨房卫生制度及管理制度

（一）厨房必须添置四防一消设施。

（二）要有相对独立的食品原料存放间，食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。

（三）严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间

及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保学生用餐的卫生与安全。

（四）厨房一天打扫三次以上，确保地面无积水、无垃圾。

三、餐具用具消毒制度

（一）餐饮具使用前必须洗净、消毒，未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性回的餐具。

（二）消毒后的餐饮具必须贮存专用柜内备用。

（三）洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求，必须有固定的存放橱柜，并有明显的标记。

（四）用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其它工具，容器必须标志明显做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

四、餐厅卫生管理制度

（一）餐厅每天必须彻底打扫三次确保地面无垃圾积水。

（二）每周用 84 消毒液消毒二次。

（三）学生各人用各人的餐具（必须人人都有餐具）

五、卫生检查制度

（一）管理人中必须进行健康检查。取得健康证明后方可参加工作。

（二）患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病。不得从事接触直接入口食品工作。

（三）食堂从业人员及集体餐、分餐人员在出现咳嗽、腹泻、发

热、呕吐等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因，排除有碍食品卫生的病证或治愈后，方可重新上岗。

六、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：

（一）工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流行清水洗手。接触直接入口食品之前应洗手消毒。

（二）穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；

（三）不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；

（四）不得在食品加工和销售场所内吸烟。

七、卫生突发事件报告制度

（一）学生如有食物中毒或其他食源性疾患，应在第一时间向医疗保健或卫生防疫机构上报，并向中心学校报告（上报时间不得拖延两个小时）。

（二）应立即组织对中毒师生进行救治，尽快协助有关部门查明事故原因，控制食物中毒事故进一步扩大。

（三）学生所在班的班主任将该事件的详细情况与处理结果和工作的改进意见书面材料及时上报学校。

食品安全管理制度电子版精选篇 3

1、公示制度。要持证经营，在就餐场所醒目位置悬挂食品安全公示栏，动态完善公示栏内容。禁止无证及超许可范围、超供餐能力制售食品，并依法承担法律责任，接受社会监督。不得擅自变更加工布局及场所用途，新、改、扩建加工场所或变更许可内容，须先经过监管部门审查通过再进行。

2、食品安全责任管理制度。餐饮单位法人或负责人是食品安全第一责任人，应确保饮食安全。设置食品安全管理员，对食品生产经营全过程实施内部检查管理并记录，积极预防和控制食品安全事件，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。建立本单位食品安全管理档案。

3、员工卫生管理制度。从业人员须持有效健康证明方可上岗。参加培训，掌握食品安全法规及岗位知识。工作时应穿戴整洁的工作衣、帽，保持个人卫生，分餐直接入口的食品前，应戴好口罩、使用专用分餐工具。

4、食品采购索证验收制度。须到许可证照齐全的合法食品生产经营单位采购食品及其原料、食品添加剂等食品相关产品。要从合法食品生产经营单位采购食品，留存经营单位资质，索取保存购进票据，做好食品购进验收记录。

5、烹调加工管理制度。熟制食物须烧熟煮透，尤其是肉、奶、豆浆、蛋及其制品，大块食物的中心温度不低于 70℃；冷冻肉类在烹调前应完全解冻；蔬菜烹调程序：一洗二浸三烫四炒，有效预防农药残留中毒。

6、环境设施管理制度。加工场所面积与冷藏等设施数量应与供应的食品品种、数量相适应，有相应的防霉、防尘、防蝇、防鼠、防虫、消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、洗涤设施。水池、操作台、工用具、功能区应分类使用、标识清楚，设备应正常使用。垃圾桶应加盖，防止溢漏；下水道加盖、保持畅通；加工场所内外卫生保

持清洁干爽；不得在加工场所内饲养活禽畜。厨房不能设置厕所。

7、预防食物中毒制度。加工经营过程避免生熟交叉、混放；烹调食物应烧熟煮透，外购熟食和隔餐冷藏食品食用前必须彻底加热；制作凉菜、烧卤熟肉等直接入口的较高风险食品，必须有相应许可项目，并应严格按照要求做到五专（专人负责、专室制作、工具专用、消毒专用和冷藏专用）；未经清洗的生食品不得进专间，刀具、砧板、切片机等工用具、空气每天使用前均应消毒并记录；操作人员加工前应洗手消毒；贮存熟食品应及时热藏或及时冷藏，在常温下（10℃～60℃）保存熟食，从出品到食用时间不得超过2小时。应谨慎提供并严格按照要求加工四季豆、豆浆、深海鱼类、贝类等食品；禁止餐饮业使用贮存亚硝酸盐；不得使用发芽马铃薯、河豚鱼等含有毒有害物质的动植物，有效预防四季豆、瘦肉精、雪卡毒素、豆浆等中毒。如有疑似食品安全事故发生时，应迅速组织患者到正规医疗机构救治，上报食品药品监管部门和卫生部门（区食品药品监管部门电话：，区卫生局电话：），停止生产销售可疑食品，保留可能导致食物中毒的食品及其原料、工用具和现场，积极配合监管部门进行调查处理。

8、餐具清洗消毒制度。餐具必须经有效的清洗消毒后方可使用。盛装生食和熟食的容器必须分开；消毒后的餐具应放置于专用保洁柜保存，避免受污染。使用集中消毒企业餐饮具的，应向供应商索取营业执照、消毒合格证明，不得使用无执照、无标签的集中消毒餐饮具，不得使用国家明令淘汰使用的一次性发泡餐盒等不符合食品安全标准的餐饮具。

9、食品添加剂管理制度。严禁违法添加硼酸、硼砂等非食用物质和滥用食品添加剂。使用的明矾、泡打粉、小苏打、臭粉等食品添加剂包装标签上应注明中文食品添加剂字样。含柠檬黄、日落黄等合成色素的吉士粉、油性色素等不可添加到面粉、糕点、肉类加工。要求食品添加剂使用人应熟悉使用知识、设有专人管理、专柜存放、有称量工具和使用记录。

10、食品贮存管理制度。食品存放应隔墙离地、分类分架，保持通风干爽、清洁，定期检查清理，防止食品过期腐败变质等问题。食品仓库应专用，不得存放有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人用品混放，并应具备防鼠防霉防尘防虫设施。

食品安全管理制度电子版精选篇 4

1、加工前要检查各种食品原料，如米、面、黄油、果酱、果料、豆馅以及做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等，如发现生虫、霉变、异味、污秽不洁的不能使用。

2、做馅用的肉、面、水产品蔬菜等要按照粗加工管理制度的要求加工，蔬菜要彻底浸泡清洗，易于造成农药残留的蔬菜要先浸泡20分钟左右时间，然后冲洗干净。

3、分设制作区和成品区，各种工具、用具，容器生熟分开使用，用后及时清洗干净定位存放，避免生熟混放。

4、制作面点须有相应许可项目方能加工经营。并设置有制作间和烧烤间，如需分装，应另高设分装间，分装间的设置和操作按专间要求进行。使用者按照以上相应功能间摆放用具、规范操作。

5、成品面点存放在专柜内，做到通风、干燥、防尘、防蝇、防鼠、防毒，含水分较高的带馅面点存放在冰箱。

6、如使用食品添加剂，应执行《食品添加剂使用管理制度》。

7、各种食品加工设备，如绞肉机、豆浆机、和面机、馒头机等用后及时清洗干净，定期消毒，各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净晾干备用。

8、加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，面板清洁，各种容器、用具、刀具清洁后定位存放。

食品安全管理制度电子版精选篇 5

一、食品安全管理组织构成

1. 单位负责人；
2. 食品安全管理人员；

二、餐厅卫生制度

1. 餐桌椅整洁，地面清洁，玻璃光亮，有公共痰盂和洗手设施。
2. 要每天清扫两次，每周大扫除一次，达到无蝇、无蜘蛛。
3. 不销售变质、生虫食品。
4. 小餐具用后洗净、消毒、保洁。
5. 服务人员穿戴清洁工作衣帽，工前、便后洗手消毒。
6. 点心、熟食必须在防尘防蝇玻璃柜内销售，坚持使用清洁的售货工具。
7. 服务人员工作时禁止戴戒指，手链，涂指甲。

三、凉菜间（冷荤间、熟食间）制度

1. 凉菜制作必须做到五专：即专人、专室、专工具、专冷藏、专消毒。并在凉菜制作间入口处设预进间，供工作人员二次更衣、洗手消毒使用。

2. 凉菜制作间内必须安装空调设施，保证室温低于 25℃。

3. 凉菜制作间加工前必须进行紫外线消毒，每次消毒时间不少于 30 分钟。

4. 凉菜制作前要将刀、砧板、台面、手进行消毒并有消毒记录。

5. 加工前应认真检查待配制的成品凉菜，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工；供加工用的蔬菜、水果等食原料，必须洗净消毒，未经清洗处理的，不得带入凉菜制作间。

6. 工作人员穿戴整洁工作衣帽、口罩，保持个人卫生，操作前洗手消毒。

7. 熟食勤作、勤销，做到当天制作，当天销售，过夜隔夜食品回锅加热销售，不出售变质食品。

8. 工作结束后要做好工具、容器的清洗消毒及制作间内的清洁卫生工作。

9. 非专业间操作人员不得擅自进入，不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

四、初（粗）加工间制度

1. 有专用加工场地，工具、容器要专用，腐败变质原料不加工使用。

2. 各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/078120020125006107>