

2024 年食堂食品安全管理制度 8 篇

目录

第 1 篇学校食堂食品安全管理制度怎么写

第 2 篇本学校食堂食品安全管理制度格式怎样的

第 3 篇本学校食堂食品安全管理制度

第 4 篇 x 学校食堂食品安全管理制度

第 5 篇一中学校食堂食品安全工作管理制度

第 6 篇学校食堂食品安全管理制度（3）

第 7 篇本学校食堂食品安全管理制度怎么写

第 8 篇学校食堂食品安全管理制度

x 学校食堂食品安全管理制度

食堂食品采购制度

一、鲜菜、鲜肉、鲜鱼、鲜蛋必须定点采购。

二、采购的食品必须符合国家有关卫生标准和规定。

三、禁止采购下列食品：

(1)有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其它感官性状异常的食品。

(2) 无检验合格证明的肉类食品。

(3) 超过保质期及其它不符合食品标签规定的定型包装食品。

(4) 无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品。

四、采购食品车辆专用,盛装容器清洁卫生,生熟分开,运输过程采取防蝇、防尘、防晒、防雨措施;装卸食品轻拿轻放,讲究卫生,食品不直接接触地面,不在人行道、路边堆放直接入口食品。

五、采购肉类食品等必须索要检验合格证或化验单;采购蔬菜,要向菜农了解农药喷施情况;对所有食品进货建立记帐制度,写明采购食品及其原料名称、时间、地点、数量、人员,并对采购食品及其原料记录生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、和食用方法等。对所有食品留样和做好记录。

六、采购食品及其原料等索证必须做到如下要求:

1、采购大批量定型包装食品及其原料向供应商索取同批次食品卫生检验合格证或化验单、购物发票和《卫生许可证》复印件。

2、采购小批量定型包装食品及其原料,向供应商索取购物发票或购物凭证。

3、采购散装食品及其原料时进行色泽、气味、滋味和形态等感官性状检查,并索取购物发票或购物凭证。

4、索取的食品卫生检验合格证或化验单和购物发票、凭证与采购食品名称、商标、批号或生产日期相一致。

5、不采购无法提供检验合格证或化验单和购物发票、购物凭证等证明材料的食品及其原料。

食堂餐厅、环境卫生保洁制度

一、明确食堂工作人员的卫生职责,每天做好食堂内外环境保洁工作。

二、有专人负责餐厅、环境卫生的打扫,保持厨房、餐厅内外清洁卫生,水沟畅通,洗手设备运转正常。

三、采取有效的措施,消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生的条件,厨房、餐厅、仓库、凉菜等专用间视野内无、苍蝇、老鼠。

四、餐厅地面、墙壁、门窗、灯具、桌椅等清洁整齐,室内无有害昆虫、老鼠。

五、加工用设施、设备和工具清洁,厨房地面无食物残渣,排烟排气设施无油垢沉积,墙壁、天花板清洁工、无霉斑。

六、每餐餐具清理结束后,全体食堂工作人员要将食堂工作区域(含餐厅的地面、台面、和桌椅)打扫清理冲洗干净,不留一点残渣,做到清洁卫生,防止蚊虫等孳生。

七、垃圾箱加盖,废弃物容器密闭,外观清洁,并有明显标识,垃圾、废弃物及时清除。

八、废弃油脂、泔油脂水按有关规定及时处理。

九、每次长假,全体食堂工作人员提前 1 天上班,打扫清理食堂内外卫生,并将所有食堂的餐具、用具按要求进行消毒。

食堂设施、设备与环境卫生制度

1、食堂应当保持内外环境整洁,采取有效措施,消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

2、食堂的布局应当合理,应有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。

3、食堂加工操作间应当符合下列要求:

(1)、设有独立的粗加工间、原料库、更衣室、操作间

(8

一中学校食堂食品安全工作管理制度

一中(学校)食堂食品安全工作管理制度

为切实搞好学校食堂餐饮服务及食品安全管理工作,从源头防止食物中毒或其它食源性疾患事故的发生,为学校师生营造一个安全、卫生的生活环境,根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等有关法律法规规定,结合我校实际,特制定本管理制度。

一、成立管理机构,明确职责

第一条成立学校食堂餐饮和食品卫生安全工作领导小组,校长为组长,分管副校长为副组长,校医、分管食堂的处

室主任、专(兼)职食堂管理员、各年级组长以及班主任等为领导小组成员。

第二条建立健全食堂餐饮和食品卫生安全管理制度。

第三条建立健全食堂餐饮服务和食品卫生管理规章制度及岗位责任制度。

第四条建立严格的安全保卫措施,严禁非食堂工作人员随意进入食品加工操作间和食品原料存放间,防止投毒事件的发生,确保学生用餐的卫生与安全。

第五条实行事故责任追查制度。事故责任追查做到四不放过,即:事故原因未查清不放过,事故整改措施未落实不放过,事故责任人未受处理不放过,教师、学生未受教育不放过。

第六条加强学生饮食卫生教育,科学引导,教育学生不购买街头无照(证)商贩出售的盒饭及食品,不食用来历不明的可疑食物。

第七条积极组织食堂管理人员和从业人员参加食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训。

第八条主动配合上级教育、卫生、食品药品监管部门的检查、评比和考核工作,对各相关部门提出的意见和建议要及时整改。确定专人收集、整理、归档食堂管理资料。

二、食堂设备与环境卫生要求

第九条保持内外环境整洁,采取有效措施,消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

第十条食堂的布局应当合理,应有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。

食堂加工操作间应当符合下列要求:

- 1、设有独立的粗加工间、原料库、更衣室、操作间。
- 2、操作间有瓷砖或其它防水、防潮、可清洗材料制成的墙裙(1.5m 以上)、排气扇、纱门纱窗、密闭的废物桶,下水道出口处有防鼠金属格栅。
- 3、地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造,具有一定坡度,易于清洗与排水;
- 4、配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠、污水排放和符合卫生要求的存放废弃物的设施和设备。
- 5、原料库有防鼠、防虫、防霉、防潮措施,原料离地离墙 10cm 存放,保持空气流通。

第十一条使用耐磨损、易清洗无毒材料制造或建成的餐饮具专用洗刷、消毒池等清洗设施设备。具备 2 个消毒池,并不得与蔬菜、肉类清洗的设施混用。要做到四分开:餐具洗清分开,原料荤蔬清洗池分开,切配用具生熟、荤蔬分开,贮存生熟、成品半成品分开,并有明显的文字标识。

第十二条餐饮具使用前必须洗净、消毒,符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保

洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放,并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐饮具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

第十三条餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合国家卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所(橱柜),并有明显的标记。

第十四条用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

第十五条必须取得由食品药品监管部门核发的餐饮服务许可证,食堂从业人员要持有健康证及培训合格证方可上岗,并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督。

三、食品采购卫生要求

第十六条严格把好食品的采购关。必须到持有食品生产、流通许可证及产品合格的生产、经营单位采购食品,并按照国家有关规定进行索证索票;大宗食品采购应相对固定,以保证其质量。禁止采购以下食品:

- 1、腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其它感官性状异常,含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染,可能对人体健康有害的食品;

- 2、未经食品药品监督部门检验或者检验不合格的肉类及其制品;

- 3、超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食

品；

4、其它不符合食品卫生标准和要求的食品。

第十七条采购大宗食品及其原料,应当按照国家有关规定索取检验合格证。

第十八条采购的定型包装食品和食品添加剂,必须在包装标识上按照规定标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保质期限、食用或者使用方法等。食品包装标识必须清楚,容易辩识。

第十九条采购食品添加剂必须选购国家允许使用、定点生产的食用级食品添加剂。

第二十条采购的食品容器、包装材料、食品使用工具、设备、洗涤剂、消毒剂必须符合国家相应的卫生标准,对人体安全、无害。

四、食品贮存及仓库卫生管理要求

第二十一条食品贮存应当分类、分架、离墙离地存放,各类食品要有明显标志,生食品、半成品和熟食品应分柜存放。有异味或易吸潮的食品密封保存或分库存放,易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。及时处理变质或超过保质期限的食品。

第二十二条食品贮存场所禁止存放有毒、有害、杂物及个人生活物品。

第二十三条使用的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及

其他工具、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,刀具用完后妥善保管。

第二十四条食品仓库专用并设有防鼠防蝇防潮防霉通风的设施及措施,并正常运转。

第二十五条食品进出仓库应专人验收、登记,做到勤进勤出,先进先出,定期检查清仓,防止食品过期变质、霉变长虫,及时将不符合卫生要求的食品清理出库。

第二十六条食品仓库应经常通风、清扫,保持干燥和清洁。

五、食品冷藏、冷冻贮藏的范围要求

第二十七条食品冷藏、冷冻贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开,不得在同一冰室内存放。冷藏、冷冻柜应有明显区分标志,宜设外显式温度(指示)计,以便于对冷藏、冷冻柜内部温度的监测。

第二十八条食品在冷藏、冷冻柜内贮藏时,应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

第二十九条食品在冷藏、冷冻柜内贮藏时,为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求,不得将食品堆积、挤压存放。

第三十条用于贮藏食品的冷藏、冷冻柜,应定期除霜、清洁和维修,以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

第三十一条冷藏:指为保鲜和防腐的需要,将食品或原

料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程,冷藏温度的范围应在 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ 之间;冷冻:指将食品或原料置于冰点温度以下,以保持冰冻状态的贮存过程,冷冻温度的范围应在 $-20^{\circ}\text{C}\sim -1^{\circ}\text{C}$ 之间。

六、食品加工卫生要求

第三十二条每天应有监管人员对食堂食品进行检查,食堂炊事员必须采用新鲜洁净的食品原料制作食品,不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及其原料。

第三十三条加工食品必须做到熟透,加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放,半成品应当与食品原料分开存放防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。不得向学生出售腐败变质或者感官性状异常,可能影响学生健康的食物。

第三十四条不得制售冷荤凉菜。

第三十五条食品在烹饪后至出售前不超过 2 个小时,若超过 2 个小时应当在高于 60°C 条件下存放。

第三十六条食堂剩余食品必须冷藏,冷藏时间不得超过 24 小时,在确认没有变质的情况下,必须经高温彻底加热后,方可继续出售。

第三十七条清洗池应做到荤、素食品分池清洗,上下水通畅,并具有一定容积的带盖容器。

第三十八条粗加工过程中荤、素食品必须分开存放。

第三十九条用于原料、半成品、成品的工具不得混用,保持清洁。加工后的原料、半成品、成品存放,符合卫生要求,防止交叉污染。防尘防蝇设施齐全,使用正常。

第四十条工作人员穿戴整洁的工作衣帽,保持个人卫生。

七、餐具清洗、消毒及保洁卫生要求

第四十一条手工清洗步骤:

- 1、刮掉餐具表面食物残渣、污垢。
- 2、用洗涤剂溶液洗净餐具表面。
- 3、用清水冲去残留的洗涤剂。
- 4、洗剂与清冲分池进行。

第四十二条主要使用以下方法消毒:

1、煮沸消毒:该方法即经济又可靠,消毒时把洗净的餐具全部浸泡在水中,煮沸并保持 10 分钟以上开水煮、消毒后餐具密闭保存。

2、蒸汽消毒:将餐具放入蒸箱内,温度达到 100℃并保持 10 分钟以上。

3、干热消毒:通常采用远红外或电烤消毒,控制温度 120℃并保持 10 分钟以上。

4、使用消毒药片消毒时,要达到规定的浓度,消毒时间须达到 15 分钟以上。消毒后需用洁净水冲洗。

第四十三条保洁

1、清洗并消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干,不应使用

手巾、餐布擦干。

2、清洗并消毒后的餐饮具应及时放入专用保洁柜,不应过早置入桌上。

八、食品留样要求

第四十四条为师生提供的每餐、每样食品都必须由专人负责留样。

第四十五条留样要求:留样食品不少于 100 克,分别盛放在已消毒密闭的容器中,等留样食品冷却后,必须用保鲜膜密封好(或盖上),防止样品被污染。并在外面标明留样时间、品名、餐次、留样人。贴好标签后必须立即存入专用留样冰箱内,每餐必须作好留样记录:留样时期、食品名称,便于检查。

第四十六条留样冰箱为专用设备,严禁存放与留样食品无关的其他食品,留样食品必须保留 48 小时后方可倒掉。

九、食堂从业人员卫生要求

第四十七条从业人员、管理人员必须掌握有关食品卫生的基本要求。

第四十八条从业人员每年必须进行健康检查,新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查,取得健康证明后方可上岗。

第四十九条建立晨检制度,发现发热或腹泻情况时,应立即报告有关主管人员,并应立即离岗就诊,待恢复健康或

诊断明确才能重新上岗。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病,活动性肺结核,化脓性或者渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生的人员,立即调离工作岗位。

第五十条从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到:

1、工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手;接触直接入口食品之前应洗手消毒;

2、穿戴清洁的工作衣、帽,并把头发置于帽内;

3、不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品;

4、不得在食品加工和销售时有吸烟、擤鼻涕、挖耳朵等不良行为。

5、工作服定期换洗,保持清洁,一旦脏污,随时更换;冷菜间等专间操作人员的工作服应每天更换。保持良好的个人卫生,勤洗澡,勤换工作服,勤理发,勤剪指甲。

6、切实落实日常责任分解职责,个人衣物及私人物品不能带入食品处理区;在食品处理区内禁止吸烟、吃东西及其它可能污染食品的行为,保证责任区域内卫生整洁。

7、上厕所前,应在食品处理区内脱去工作服;需清洗的工作服应放在食品处理区之外。遵守员工仪表仪容制度,大方整洁。

第五十一条熟练掌握本岗位的操作规程,遵守本岗位卫生制度。

十、学校食品卫生安全事故快速处理要求

第五十二条建立食物中毒或者其它食源性疾患等突发事件的应急处理机制。发生食物中毒或疑似食物中毒事故后,应采取下列措施:

1、立即停止生产经营活动,在第一时间(事件发生后 2 小时内)严格按照突发公共卫生事件报告时限及程序向区教委体艺卫科、区食品药品监督管理局报告。

联系电话:区教委体艺卫科:***

区食品药品监督管理局:***;

2、协助卫生机构救治病人;

3、保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场;

4、配合食品药品监管部门、区卫生监督所执法人员进行调查,按要求如实提供有关材料和样品;

5、采取措施,把事态控制在最小范围。

第五十三条本规定制度自公布之日起试行,原有相关规定作废。

第一中学

本学校食堂食品安全管理制度

学校食堂食品加工操作规程应包括对采购验收、运输、贮存、粗加工切配、烹饪、备餐供餐、餐用具清洗消毒保洁、食品留样等加工操作工序的具体规定和操作方法的详细要求。

一、采购验收操作规程要求

(一) 采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等应符合国家有关食品安全标准和规定的有关要求, 并应进行验收, 不得采购《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的食用农产品。

(二) 采购时应索取购货凭据, 并做好采购记录, 便于溯源; 向食品生产单位、批发市场等批量采购的还应索取许可证、检验(检疫)合格证明等。

(三) 购置、使用集中消毒企业供应餐饮具的应当查验其经营资质, 索取消毒合格凭证。

(四) 入库前应进行验收, 出入库时应进行登记, 作好记录。

二、运输操作规程要求

运输工具应当保持清洁, 防止食品在运输过程中受到污染。运输需冷藏或热藏条件的食品时应分别配备符合条件的冷藏或保温设施。

三、贮存操作规程要求

(一) 贮存场所、设备应当保持清洁, 无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂, 不得存放有毒、有害物品(如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)及个人生活用品。

(二) 食品原料、食品添加剂应当分类、分架存放, 距离

墙壁、地面均在 10cm 以上,并定期检查,使用应遵循先进先出的原则,变质和过期的食品、食品添加剂应及时清理销毁。

(三)冷藏、冷冻的温度应分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

1. 冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开,不得在同室内存放。冷藏、冷冻柜(库)应有明显区分标识,宜设外显式温度(指示)计,并定期校验,以便于对冷藏、冷冻柜(库)内部温度的监测。

2. 在冷藏、冷冻柜(库)内贮存时,应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

3. 在冷藏、冷冻柜(库)内贮存时,应确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求。

4. 冷藏、冷冻柜(库)应定期除霜、清洁和维修,以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

四、粗加工与切配操作规程要求

(一)加工前应认真检查待加工食品,发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的,不得加工和使用。

(二)食品原料在使用前应洗净,动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗,禽蛋在使用前应对外壳进行清洗,必要时消毒处理。

(三)易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间,加工后应及时使用或冷藏。

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/527104045136006060>