

## 食品安全检查工作计划(12篇)

### ■食品安全检查工作计划1

为进一步加强本校食品安全工作,加强对学校食堂的监督管理,确保学校师生健康平安,特制定本计划。

成立专门食品安全检查小组,负责食品安全检查工作。

组长: \_\_ (校长)

副组长: \_\_ (分管后勤)、 \_\_ (分管安全)

成员: \_\_ (总务主任)、 \_\_ (政教主任)、 \_\_ (校医,食堂专管)、 \_\_ (食堂承包人)

检查资料包括环境卫生、从业人员健康和培训、物品摆放、食品采购验收、食品加工、食品贮存、清洗消毒、食品留样等资料,具体如下:

1. 环境卫生: 食堂地面、墙面、顶面、排水沟、门窗、设备及工用具是否干净、整洁、卫生。物品存放是否定点定位,规范有序。是否有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施。

2. 从业人员健康和培训：从业人员是否持有效健康证，是否有有效上岗证，持证上岗率是否达 100%。从业人员穿戴是否规范，操作是否规范；有无不良卫生习惯。

3. 食品采购验收：是否落实《关于学校食堂大宗食品实行统一配送的规定》，实行定点配送；是否按要求执行食堂食品原料进货验收、索证索票制度，做好台帐记录；是否落实“关于学校食品成品、半成品禁购禁用的通知”，无禁用食品、无超过保质期食品、无腐败变质食品；食品添加剂采购、储存、使用是否规范。

4. 食品加工：食品原料是否分池清洗；生熟食品容器、食品工用具是否分开使用；食品烹饪烧熟煮透，加工后的熟制品与食品原料或半成品是否分开存放；加工后至食用是否超过 2 小时；超过 2 个小时存放的，是否在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放；是否制售冷菜凉菜。

5. 食品贮存：库房是否通风、整洁、整齐、明亮。食品贮存场所是否存放有毒、有害物品及个人生活物品。食品贮存是否分类、分架、隔墙、离地。是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。冰箱存放是否生熟分离。

6. 清洗消毒：餐用具是否按要求清洗、消毒，消毒记录是否完整，消毒后餐用具是否存放在专用保洁设施内，是否有明显标记。

7. 食品留样：是否有专用留样冰箱和容器，食品留样是否符合要求，记录是否完整。

9. 餐厨废弃物：餐厨废弃物是否及时清除，记录是否完整。

## ■ 食品安全检查工作计划 2

为加强餐饮服务食品安全监管，进一步规范监管行为，提高监管效能，落实餐饮服务经营者主体责任，按照《食品安全法》及其实施条例等法律法规、规章等相关要求，根据上级工作部署要求，结合我县实际，制定 20\_\_ 年度餐饮服务食品安全监督检查工作计划。

### 一、工作目标

严格落实“四个最严”要求，坚持问题导向，聚焦防范风险，用好监督检查手段，有计划、有组织、有效果的开展监督检查工作，切实履行和监管职责，提升监管效能，防范食品安全风险，提升食品安全保障水平。

### 二、检查时间和对象

检查时间为 20\_\_ 年 1 月 1 日至 12 月 31 日，检查对象是获得《食品经营许可证》的餐饮服务单位，以及取得《登记证》的小餐饮店。

### 三、检查依据

（一）《食品安全法》；

（二）《食品安全法实施条例》；

（三）《食品生产经营日常监督检查管理办法》；

（四）《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》；

（五）《\_\_省学校食堂食品安全监督检查办法》；

（六）《\_\_省食品小作坊小餐饮和食品摊点管理条例》；

（七）《\_\_省学校学生小饭桌食品安全监督管理暂行办法》；

（八）《\_\_省餐饮服务食品安全监督量化分级和等级公示管理规定》。

#### 四、检查方式和频次

各市场监管所按照《食品生产经营风险分级管理办法》的“第三十二条”“规定制定本辖区的监督检查方案，即食品药品监督管理部门应当根据食品生产经营者风险等级划分结果，对较高风险生产经营者的监管优先于较低风险生产经营者的监管，实现监管资源的科学配置和有效利用。”

（一）对风险等级为 A 级风险的食品生产经营者，原则上每年至少监督检查 1 次；

(二)对风险等级为 B 级风险的食品生产经营者,原则上每年至少监督检查 1-2 次;

(三)对风险等级为 C 级风险的食品生产经营者,原则上每年至少监督检查 2-3 次;

(四)对风险等级为 D 级风险的食品生产经营者,原则上每年至少监督检查 3-4 次。

”坚持日常监督检查与执法办案相衔接,与监督抽检相配合,确保日常监督检查的密度和力度。

## 五、检查重点与检查项目

1、学校(幼儿园)食堂,中央厨房、集中配餐单位:重点检查证照、人员资质、周边环境、结构布局、设施设备、操作规范、餐饮具清洗消毒、索证索票、进货查验、留样等。对中央厨房、集中配餐单位注意检查自检能力,包括实验室建设、实验室检测人员配备、检测记录、检测试剂等。加大以上单位的监督抽检力度,对照比较检测能力差距。特别注意加大跨区域配送单位的检查力度。

2、养老院、建筑工地、医院和单位食堂:根据日常监督检查表进行检查。重点检查证照齐全、结构布局、人员资质、操作规范、设施设备、餐饮具清洗消毒保洁、进货查验、索证索票等。

3、承办重大活动的餐饮接待单位，社会大中型餐饮，网络订餐单位，小餐饮，重要节假日期间高速公路服务区、旅游景区、城市综合体等场所的餐饮服务单位：重点检查资质、环境整洁卫生、索证索票、进货查验等，集中人力、时间重点治理脏乱差的问题，加大执法力度，打击违法行为。

4、发生食品安全事件或近期国、省抽检出不合格样品的部分餐饮单位：加强跟踪检查和监督抽检，抓好执法办案，严惩违法行为。

## 六、问题处置

现场检查中发现的问题，可以当场整改的应立即整改；不能立即整改的，提出整改要求和整改时限，建立检查问题台账，重大问题实行挂牌督办、销号处理。对检查中发现的违法行为，要依法立案调查处置，并将处置结果依法予以公示。

## ■食品安全检查工作计划 3

为落实餐饮服务食品安全职责，保障餐饮服务食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等有关法律法规的规定，我校特制定本计划。

### 一、检查资料

按照《德阳市餐饮服务单位食品安全综合管理自查表》（见附件的要求进行检查。

## 二、检查人员组成

检查组组长：黎仁忠

检查组副组长：张弛、明桂清

检查组成员：舒波、唐明、向建伟、黄宇、凌万辉、赵银兰

## 三、总体要求

（必须期检查：学校食品安全管理具体职责人和管理人每周至少检查1次以上。

（二不定期检查：学校食堂安全领导检查小组不定时对学校食堂进行抽查，每月至少一次。

（三检查应如实作好记录。

（四对存在的问题的整改要求：包括整改时限、整改状况记录等。

## 四、工作措施

（一加强组织领导，确保工作落实。学校食堂管理人员要高度重视学校卫生专项检查活动，加强组织领导，把集中整治与日常监管、食堂自律与强化监管有机结合，把学校食堂食品安全摆

在更加突出的位置。坚持标本兼治、着力治本，将宣传教育贯穿始终、完善制度贯穿始终、落实职责贯穿始终、检查指导贯穿始终，确保整治取得实效。

（二）建立长效机制，巩固检查效果。学校各片负责人要密切配合，要根据市教育局相关要求，努力开展食堂食品安全示范工程建设。在全建立市级示范学校食堂的基础上，争创省级示范学校食堂，充分发挥示范食堂的引领和辐射作用，不断提高我校的食品安全管理水平和硬件设施，使我校食堂从采购、加工、个人卫生提高到一个新台阶。

（三）开展教育培训，提高安全意识。学校领导要加强对食堂食品安全培训，认真组织学习《食品安全法》、《食品安全法实施条例》，督促学校切实落实餐饮服务第一责任人职责，建立健全各项管理制度，确保各项工作不留盲点、不留死角。

（四）加强食堂检查督导，严查违法行为。学校要严格按照《食品安全法》、《食品安全法实施条例》的规定，将学校食堂作为食品安全事故防控的重点，采取措施，排查隐患，用心指导学校不断完善学校食品安全事故应急预案，提高防控水平及应对潜力。严厉查处食堂违法违规行为；对性质恶劣、后果严重的案件，要加大处罚力度；涉嫌犯罪的，及时移送司法机关。认真开展全面排查。



（五做好检查总结，及时上报信息。学校要确保每月至少对食堂检查一次以上。

## ■食品安全检查工作计划 4

“元旦春节”两个传统的重大节日即将来临，为确保节日期间市场的食品安全卫生，经济开发区分所将对区域内的食品生产经营、学校食堂、工地食堂、餐饮业、农贸市场、散装食品等各环节进行专项检查。检查重点是：打击使用非食品原料、非食品添加剂、劣质油脂及其他用伪劣手段生产加工食品的行为，规范食品生产经营行为，对米面油、熟食制品、乳制品、调味品、儿童食品等进行重点检查，严格卫生准入制，检查时间为：12月25日—20\_\_年元月底，其工作计划安排如下：

### 一、学校、工地食堂及餐饮业的检查

根据《中华人民共和国食品卫生法》及卫生部的“卫监五号”压滤机滤布行动的要求，对各大中型餐饮及学校、工地食堂进行全面的卫生监督，工作重点，经营单位的卫生许可证，从业人员健康情况，加工场所卫生状况，餐用具洗刷消毒设施，原料及食品添加剂索证情况，对承办“年夜饭”及大型集中就餐的单位要实行“事先告知制”和“留样制”。严把各环节关，以确保节日市场消费者的饮食安全卫生。

### 二、食品生产经营单位的检查

对我区域内的熟食制品、糕点、油脂、酒类等检查。对加工单位的卫生许可证，从业人员的健康证，加工经营场所的卫生设施、工具用具的洗刷消毒设施，冷藏设施及运输工具进行现场监督检查。对每批使用的原料及食品添加剂要求做到批批有相关的索证索票证明，熟食、糕点经营店、柜台及流动销售摊点必须有防蝇防尘设施，销售人员必须持有健康证，销售食品时必须穿戴清洁工作衣帽，严禁抓、拿直接入口的食品，做到货币分开。

### 三、炒货、蜜饯、果脯等小食品的检查

炒货、蜜饯、果脯等小食品是节日期间消费量较大的休闲食品，目前，这类食品存在有不安全因素，我们对其加工场所的检查重点放在产品生产时是否加入非食品用的工业糖精、片碱、滑石粉、非食用油脂及产品中含有“亚硫酸钠”“二氧化硫”等有毒有害物质，对加工场所的卫生状况、使用的原料及包装材料、索证情况等严格把关。

### 四、散装食品的检查

根据《中华人民共和国食品卫生法》及卫生部《散装食品卫生管理规范》的要求，对超市、集贸市场及散在的散装食品销售摊点进行监督检查，检查重点，销售的散装食品必须符合食品卫生标准，使用的包装材料和存放食品的容器必须达到卫生要求，原包装必须有完善的生产厂家、生产日期、保质期等注明，并附有同期产品的索证材料。

销售散装食品时，必须有防蝇防尘设施，防止食品污染，销售直接入口食品时，提供符合卫生要求的小包装，销售人员严格个人卫生，以防止二次污染过程，我们将通过此次检查，规范散装食品的经营行为。

#### 五、对超市和食品批发部的检查

我区域内有超市和食品批发部21户，我们将对其进行全面的监督检查，检查重点放在经营单位的卫生许可证、从业人员健康证及节日期间销售广泛的粮油、酒类、乳制品、糕点、蛋奶制品、腌卤制品、调味品等，对过期的，索证材料不完善的及不符合卫生要求的严格把关。

#### 六、对农村及城乡结合部、集贸市场的检查

对农村食品批发市场、集贸市场、个体商贩、小作坊、小商店、小餐馆，农副产品豆制品、饮料、儿童食品、乳制品进行检查，严厉打击制售假冒伪劣食品的违法行为，重点查处无证无照生产经营食品，经销不合格食品和有毒有害食品，食品中使用非食品添加剂等违法行为。

对于以上的专项检查，我们将依照相关的法律法规，对不符合卫生条件的生产经营者坚决依法处罚和取缔，滤布加大宣传形式，发布消费警示，提高消费者的鉴别能力和防范意识，提高流通领域经营者的自律意识，杜绝食品安全隐患，通过节日期间的

食源性疾患，建立食品绿色市场，以确保人民群众身体健康和食品卫生安全。

经济开发区分所供稿

二〇\_\_年十二月二十日

5

### 一、检查内容

按照《德阳市餐饮服务单位食品安全综合管理自查表》(见附件)的要求进行检查。

### 二、检查人员组成

检查组组长：黎仁忠

检查组副组长：张弛、明桂清

检查组成员：舒波、唐明、向建伟、黄宇、凌万辉、赵银兰

### 三、总体要求

(一)定期检查：学校食品安全管理具体责任人和管理人每周至少检查1次以上。

(二)不定期检查：学校食堂安全领导检查小组不定时对学校食堂进行抽查，每月至少一次。

(三) 检查应如实作好记录。

(四) 对存在的问题的整改要求：包括整改时限、整改情况记录等。

#### 四、工作措施

(一) 加强组织领导，确保工作落实。学校食堂管理人员要高度重视学校卫生专项检查活动，加强组织领导，把集中整治与日常监管、食堂自律与强化监管有机结合，把学校食堂食品安全摆在更加突出的位置。坚持标本兼治、着力治本，将宣传教育贯穿始终、完善制度贯穿始终、落实责任贯穿始终、检查指导贯穿始终，确保整治取得实效。

(二) 建立长效机制，巩固检查效果。学校各片负责人要密切配合，要根据市教育局相关要求，努力开展食堂食品安全示范工程建设。在全创建市级示范学校食堂的基础上，争创省级示范学校食堂，充分发挥示范食堂的引领和辐射作用，不断提高我校的食品安全管理水平和硬件设施，使我校食堂从采购、加工、个人卫生提高到一个新台阶。

(三) 开展教育培训，提高安全意识。学校领导要加强对食堂食品安全培训，认真组织学习《食品安全法》、《食品安全法实施条例》，督促学校切实落实餐饮服务第一责任人责任，建立健全各项管理制度，确保各项工作不留盲点、不留死角。

(四)加强食堂检查督导,严查违法行为。学校要严格按照《食品安全法》、《食品安全法实施条例》的规定,将学校食堂作为食品安全事故防控的重点,采取措施,排查隐患,积极指导学校不断完善学校食品安全事故应急预案,提高防控水平及应对能力。严厉查处食堂违法违规行为;对性质恶劣、后果严重的案件,要加大处罚力度;涉嫌犯罪的,及时移送司法机关。认真开展全面排查。

(五)做好检查总结,及时上报信息。学校要确保每月至少对食堂检查一次以上。

## 一、指导思想

为切实加强我校食堂食品安全卫生工作,预防和控制肠道传染病及食物中毒的发生,有效提高我校的卫生水平,保障广大师生身心健康和生命安全,依据《食品安全法》、《传染病防治法》、《消毒管理办法》、《突发公共卫生事件应急条例》、《学校卫生工作条例》、《生活饮用水卫生监督管理办法》的有关规定和要求,我校特制定本计划。

## 二、工作目标

1、参与并力争通过食品卫生分级量化考核,争取食品卫生达标。

2、加大经费投入，改善学校食品安全环境。

3、健全机制，力保学校不发生群体性食物中毒事故。

### 三、工作重点

1、认真贯彻上级主管部门有关学校食品卫生工作的法规、政策和工作要求，确保学校食品安全工作有布置、有落实，并及时反馈情况。

2、建立和健全食品卫生安全工作责任制、责任追究制度和各项规章制度，配备相应的食品卫生安全管理机构和人员，加强对学校管理人员、从业人员和全体师生的食品安全培训与安全教育，在校园内形成全员重视、人人讲卫生的良好氛围。

3、配合卫生监督部门开展学校食品卫生量化分级考核。

4、加大食品安全设施投入，改善食品环境，降低食品安全风险系数。

5、开展学校食品卫生专项检查，积极配合卫生、工商等部门做好专项整治工作，对发现的安全隐患及时整改，防止学校饮食饮水中毒事件发生。

### 四、工作措施

1、加强领导，明确职责

切实加强对学校食品卫生安全工作的领导。学校成立食品卫生领导小组，明确职责，细化责任，层层抓落实，形成部门协作、上下联动的工作格局，有效预防、控制和消除食品卫生安全事故的危害。要建立预防应急机制，组织、协调、指导应急处置工作，一旦发生食物中毒事故，能迅速处理，把险情控制在最小范围，并降到最低程度。把集中整治与日常监管、食堂自律与强化监管有机结合，把学校食堂食品安全摆在更加突出的位置。坚持标本兼治、着力治本，将宣传教育贯穿始终、完善制度贯穿始终、落实责任贯穿始终、检查指导贯穿始终，确保整治取得实效。

## 2、加大宣传，营造氛围，突出教育的长效性。

学校各块负责人要密切配合，要根据相关要求，努力开展食堂食品安全示范工程建设。不断提高我校的食品安全管理水平和硬件设施，使我校食堂从采购、加工、个人卫生提高到一个新台阶。充分利用健康教育课、班会、队会、讲座、板报、广播、网络等形式进行食品卫生安全教育，要加强教育，使学生养成良好的卫生习惯，自觉抵制购买流动摊点食品。增强学生的预防意识，提高自我保护的能力。

## 3、突出重点、狠抓落实。

加强食堂检查督导，严查违法行为。学校要严格按照《食品安全法》、《食品安全法实施条例》的规定，将学校食堂作为食品安全事故防控的重点，采取措施，排查隐患，积极指导学校不



断完善学校食品安全事故应急预案，提高防控水平及应对能力。要始终把学校食品卫生安全工作作为大事来抓，紧紧围绕确定的工作目标，狠抓落实，力争取得明显效果。重点抓好四个方面的工作。

#### (1) 加强学校食堂安全监管，提高餐饮质量。

学校食堂监管从源头抓起，建立采购食品时索取产品合格证制度，严把进货渠道关，加强食品卫生日常管理，并有专人负责；积极配合卫生监督部门落实食品卫生管理措施，规范食品存贮、加工、烹饪各个环节，禁止向学生出售变质的食品和“三无”产品；依法强化学校食品卫生后勤管理，让学生吃上放心的饭菜，坚决严防学生食物中毒事故的发生。

#### (2) 加强对健康体检的把关，有效防止病菌侵入。

#### (3) 加强事前预防工作，严防突发事件的发生。

要进一步落实预防为主，常抓不懈的工作方针，提高警惕，预防校园侵害。切实做好食堂管理，严格控制外人进入操作间，严防盗窃和投毒事件发生，严把房门关。

#### (4) 加强业务培训，提高监管水平

对经营食品的从业人员进行业务培训，让其提高食品安全意识和掌握卫生操作规范，避免食物中毒事件的发生。坚持培训上岗、执证上岗制度，增强责任感、使命感，确保食品卫生安全。

20\_\_年9月

## ■食品安全检查工作计划7

为全面掌握食品安全总体状况，及时发现和处置食品安全问题，防范系统性、区域性风险，切实落实“四有两责”，食品药品监管总局组织制定了20\_\_年食品安全抽检计划。

20\_\_年食品安全抽检计划涵盖33大类食品、129个食品品种、200个食品细类，共安排抽检129.33万批次。主要资料如下：

### 一、抽检食品品种

粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干、罐头、冷冻饮品、速冻食品、薯类和膨化食品、糖果制品、茶叶及相关制品、酒类、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、可可及焙烤咖啡产品、食糖、水产制品、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、蜂产品、保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、特殊膳食食品、餐饮食品、食用农产品、食品添加剂。

### 二、检验项目

各类食品的检验项目见附表。

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/937144121010006130>