

食品卫生安全管理制度

食品卫生安全管理制度 1

一、采购制度

1、主食大米、面粉、食油的采购必须做到有校领导参与对对方的资质进行审查，严格把握购物渠道，并亲临察看，以确保大宗食品质量的安全可靠性。

2、把握好质量关，主副食的购置应有专人质检，做到几查、几看，对过期、发霉、变质、腐烂要拒之入库，对所采购的食品要从外观、质量、包装、标签等严格把关，并与对方签订责任书，拒无qs标志食品于校外。

3、季节(时菜)菜、小吃的配料等应实行采购招标等形式建立供货单位，责任人的信誉档案，不让农药残留或超标的蔬菜购入，从源头控制，确保质量，防止中毒事件发生。

4、采购数量要适量，主食不得超过十天；副食不超过三天；时菜不超过二天，做到进库放心，出库放心。

二、保管制度

1、保管有专人，库房位置应安全、通风、干燥。

2、每项食品的存放应离地 12 公分，离墙 8 公分，并做到不混放，地面、墙面保持干净。

3、货物存放和使用先后要有序。定期检查，并做好灭鼠、蝇、蟑螂等的消毒工作，对非保管人员不得随意入库房，以防带毒、下毒，保障食品卫生安全。

4、严格出库交货手续，对每项出库要登记，并对从业人员的使用过程实行监管，加强责任意识。

5、做好防火防盗，建立每日、每周、每月对食品卫生的.检查与记录制度，发现问题及时整改、上报、消除隐患。

三、卫生制度

1、每个从业人员必须持《健康证》和培训后方可上岗。

2、每个工作台、岗每天必须干净无污染物并落实到每个组负责。

3、每个器具使用前后应检查，用 84 消毒液消毒，清洗干净，要存放在消毒柜里，擦抹要卫生；也可用高温蒸气消毒的方法进行消毒。

4、对患有病者(流感等)传染性的从业人员应立即停止上岗，治疗痊愈方可上岗。

5、严禁工作时谈话，嘻闹，以防疾病传染。

6、建立食堂食品卫生联防机制，并与卫生、公安部门密切配合，并制定和落实有效的防范措施，做好记录，确保学校老师和学生安全。

食品卫生安全管理制度 2

以下是以某学校为例,为大家提供一则学校食品卫生安全管理制度,希望大家从这份安全管理制度中有所帮助。

卫生管理制度汇总

1、食品卫生安全主管领导职责制度

为保证学院和学院食堂等食品经营场所管理、从业人员更好地履行学校食品卫生安全的职责,加强对学院食堂和教师、集体用餐的卫生安全管理,保护员工的身体健康和用餐卫生安全,依据《中华人民共和国食品卫生法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》,制定本责任制。

(1) 学院院长为学院食堂食品卫生安全管理第一责任人,后保处处长为直接责任人。

(2) 依法办食堂,建立学院食品卫生安全管理制度,确保校内供应的食品及饮料卫生安全。

(3) 统一指挥,督促学院的各有关食品卫生部门开展工作,加强对学院食堂和教师、学生集体用餐的卫生安全管理。

(4) 杜绝食物中毒事故的发生,建立、健全学院食物中毒或流行性疾患等突发事件处理的紧急预案。

(5) 责任人如果管理工作不到位应承担相应的责任。

2、食物中毒等突发事件处理的应急预案

为加深、加强学院食品卫生工作,不断提升学院公共卫生工作水平,进一步保障广大老师和学生员工的身体健康和生命安全,提高学院应对食物中毒或食源性疾患等突发事件的处理能力,根据《突发公共卫生事件应急条例》及《上海市施行“学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定”的意见》,特制定本预案。

学院一旦发生疑似食物中毒或食源性疾患等突发事件,应当遵循以下程序应对处理。

(1) 停止供餐:立即停止学院食堂或其他食品经营场所的供应。

(2) 及时报告:

a 事件:有 5 人(含 5 人)以下疑似食物中毒或食源性疾患症状。

b 程序:发现疑似食物中毒或食源性疾患,应在事件发生 30 分钟内电话上报后保处和学院院长,立即与区卫生局联系,派遣有关人员进行调查及协助学院处理事件.并即刻报市教委。后保处应在事件发生 90 分钟内向院部呈书面报告。处理过程

中的重大事件应随时报告。

(3) 报告内容:

- a 疑似食物中毒或食源性疾患的人数、症状及第一例发生时间。
- b 校名、责任人、地点和联系电话。
- c 供应单位的名称、责任人、地点和联系电话。
- d 目前状况、事情的经过和紧急处理措施。
- e 报告时间和报告人。

(3) 成立应急处理小组:

a 事件发生后,学院后保处应立即启动由分管院长担任组长、后保处领导、学生处领导、医卫保健教师、后勤及其他骨干教师力量组成的应急处理小组,交排好分工,各司其职,做好安抚工作、家长工作,并组织力量送医院及时救治。

- b 学院应安排好必要的车辆,以备运送患病学生至医院及时救治。

(4) 救治病人

a 学院应安排教师及时将患病学生送到就近医院,协助卫生机构救治患者,做好登记工作,并及时通知家长。

b 学院应安排教师做好排摸调查工作,加强家校联系,派专人接听家长咨询电话,以免耽误救治时机。

c 学院应在事件发生的第二天做好随访工作,继续排摸调查,安排专人做好家长解释工作,并将有关情况及时书面报告董事会,直至所有患病学生全部康复到校上课。

d 保护现场:保留造成或导致疑似食物中毒或食源性疾患的食品及其原料、工具和设备。

- e 配合调查:配合卫生行政部门进行调查,按卫生行政部门的要

求如实提供有关材料和样品。

f 控制事态:落实:卫生行政部门要求采取的其它措施,把事态控制在最小范围(包括教学秩序和下一餐用餐等)。

h 保险介入:同时通知保险机构介入。

i 其他:必要时报告公安、工商等部门。

3、食堂等食品经营场所管理制度

(1)食堂等食品经营场所的工作人员要牢固树立为教学第一线服务的思想,热爱本职工作,不断提高自身素质,以高质量的要求搞好服务工作。

(2)食堂等食品经营场所要配合学校积极搞好饮食供应,及时调整经营思路,不断改进经营方式,切实保障饮食卫生及供应工作。

(3)食堂等食品经营场所的从业人员要定期进行健康检查,严禁患有传染病及其它不适应饮食从业要求的疾病患者从事食堂工作,无健康合格证不准上岗。

(4)食堂等食品经营场所要严格执行国家《食品卫生法》,确保所供应的饭菜及其它食品清洁、卫生,杜绝食物中毒事件的发生。

(5)食堂等食品经营场所的操作间及餐厅必须整洁卫生,菜案、面案分开,生食、熟食分开,严禁污染、腐烂、变质及隔夜食品出售。

(6)各类炊具、餐具要指定专位摆放,不准放置地面。炊具、餐具要定期消毒。

(7)积极采取防鼠、防蝇、防虫措施,并按卫生防疫部门要求抓好消毒工作。

(8)食堂等食品经营场所工作要力求做到饭菜可口,品种齐全,档次搭配适当,确保饭菜质优价宜,让学生满意。

(9) 食堂等食品经营场所的工作人员要不断征求学生的意见和建议,不断提高服务质量。工作中要态度和蔼、一视同仁、文明服务。

(10) 食堂等食品经营场所要积极配合学院完成其他有关工作。

4、食品卫生安全管理制度

(1) 认真做好食品验收工作,不收、不做、不售腐败变质或有害有毒的食物,做到食品件件验收,并有专人负责,把好第一关。

(2) 食物生熟分开,盛器、抹布、刀具、砧墩板、冰箱均要做到生熟分开,生荤菜设专用盛器(红色或涂上红色标记)存放,未洗与洗净的蔬菜盛器分开装载(绿色或涂上绿色标记),防止交叉污染。’

(3) 食品要烧熟煮透,防止外熟内生,严防生熟食品污染。对剩饭、剩菜要妥善保存,严格处理。在供应前必须单独重新回锅烧透。

(4) 餐饮具要严格消毒。熟菜盆、打饭用具均应在开窗出售食物前进行消毒处理,并有专人负责。实行“四过关”,即一洗、二刷、三冲、四消毒。

(5) 严格实行由原料到成品的“四不制度”,即:不收、不切、不做、不售腐烂变质和有毒有害食物。

(6) 成品(含食物)存放必须实行“四隔离”,即:生与熟隔离,成品与半成品隔离,食品与杂物、药物隔离,食品与天然冰隔离。

(7) 个人卫生做到“四勤”,即勤洗手、剪指甲、理发,勤洗内衣,勤换工作服;上班时必须佩戴“二白”(卤菜问须佩戴“三白”),开饭时一律佩戴“三白”。工作时间严禁佩戴戒指、手镯、手链、耳环,不准涂指甲油、搽香水。

(8) 全体员工必须执行下列规定。

a 主动参加每年一次的体检和食品卫生安全知识培训考核。

b 每天小扫除不低于 2 次,每周大扫除 1 次。环境卫生实行“四

定”，即：定人、定物、定质量，划片分工，包干负责。

d 实行每周一、三、五的卫生检查考核，定期检查与不定期抽查相结合，并记录在案。

5、食堂等食品经营场所安全生产制度

食堂等食品经营场所有许多火源、电源和机械设备，如有使用、防护不当，很容易发生火灾和伤害事故。

(1) 食堂等食品经营场所及其设备应符合消防和劳动防护规范，并配备足够的消防器材。

(2) 加强火源管理，油灶、煤气灶、电器设备及电源控制机房有专人负责，下班前，应将所有的电源切断。

(3) 随时消除油渍污垢，将易燃物品置于远离火源的地方，厨房和仓库内禁止吸烟。

(4) 加强对有关员工的安全操作规程培训，定期组织对电气设备、机械设备的检查。

(5) 加强对员工消防知识的培训，定期组织对所有消防设施的检查。

(6) 未经食堂等食品经营场所经理批准，禁止一切非工作人员进入操作场所。

6、健康晨检制度

(1) 专人负责食堂等食品经营场所工作人员每天上班的晨检工作。

(2) 食堂等食品经营场所工作人员每日配合晨检人员做好工作，主动报告有无发热、腹泻、手外伤、呕吐等情况。

(3) 凡有发热、腹泻、手外伤、皮肤湿疹、咽喉疼痛、呕吐等现象的工作人员应暂离岗位并及时治疗，待身体恢复后上岗。

(4) 做好晨检记录,并妥善保存一学期。

7、食堂等食品经营场所日检制度

(1) 专人负责每日对食堂等食品经营场所进行检查并做好记录。

(2) 内外环境整洁,个人卫生达标,操作过程正确。

(3) 确保无一人带菌参加工作。’。

(4) 监督从业人员遵守食堂等食品经营场所的各项规章制度及操作流程。

8、食品采购验收索证制度

(1) 学校一切食品必须定点采购,每年初对定点单位进行资格审查和信誉评价,对合格供应商签订供货合同,明确供货质量要求。

(2) 每次采购食品及其原料时,必须向供货商索要此批食品的检查合格证或者化验单(即索证)。

(3) 索证时对索证食品的卫生检验合格证或化验单必须查清产品名称、生产企业名称、生产日期、批号等。

(4) 索证食品的卫生检验合格证、化验单如为复印件,应加盖检验单位印章。

(5) 包装食品必须检查食品标签,严禁“三无”产品进库。

(6) 食品进库或制作加工前必须由验收员验收,并签字。

9、食品储存卫生制度

(1) 存储食品仓库必须做到卫生、整洁、整齐,食品与杂物严格分离。

(2) 食品库房周围不能有有毒、有害污染及蚊蝇孳生地,防止交叉感染。

(3) 库房内地面平整、硬实,严禁直接裸露土地,通风良好,避免阳光直接射入,保持所需的温度和湿度。

(4) 库房内有防蝇、防尘、防鼠及防潮设施,防止食品发霉、变质发生虫子。

(5) 库房内设立食品垫离板、存放台、存放架,做到所有食品离地离墙。

(6) 食品库房应设专人管理,建立健全卫生管理、食品和原料出入库登记、检查保管制度,做到定期清洗、消毒、换气,经常保持清洁状态,避免尘土、异物污染食品。

(7) 对进库的各种食品原料、半成品应进行验收和登记;掌握食品的进出状态,做到先进先出,尽量缩短储存时间。

10、食堂等食品经营场所工作人员个人卫生制度

(1) 必须按规定取得有效健康证和食品卫生知识培训合格证后方可上岗操作,每年体检和培训至少一次。

(2) 上班时必须穿着统一工作服、帽,头发不露帽外。操作直接入口食品如熟食、盒饭等均应戴口罩。

(3) 上班前和便后应洗手消毒,不得穿戴工作服、帽和口罩进入厕所。

(4) 在出售直接入口的食品时,不得用手直接抓取食品,必须使用清洁卫生的售货工具。

(5) 操作区严禁吸烟,严禁对着食品打喷嚏、咳嗽和出现其它易污染食品的不卫生动作。

(6) 勤洗澡、勤理发、勤洗手(每餐出售前,必须按规定进行双手消毒除菌)、勤换衣,不留长指甲,不涂指甲油,不擦香水,不戴戒指等外露饰物。

工作时不赤膊、不赤脚、不穿拖鞋和背心。

11、厨房卫生管理制度

(1) 坚决执行食品卫生法规,严格执行“五四”卫生制度,即:

a 由原料到成品实行“四不”制度:不收、不切、不做、不售腐烂变质食品。

b 成品(食物)存放“四隔离”:生与熟,成品与半成品,食品与杂物、药物,食品与天然冰隔离。

c 用(食)具实行“四过关”:一洗、二刷、三冲、四消毒。

d 环境卫生实行“四定”:定人、定物、定时、定质量,划片分工,包干负责。

e 个人卫生做到“四勤”:勤洗手、剪指甲,勤洗澡、理发,勤换内衣,勤换工作服。

(2) 烹饪人员必须使用新鲜原料,对变质、霉变、虫蛀的原辅料,不予加工制作。

(3) 加工食品要认真负责,避免外熟内生的假熟现象发生。

(4) 严禁使用未经清洗、消毒的容器盛放熟食,不用生揩布擦洗餐饮炊具。

(5) 生熟盛具标志明确,调料盛器内外干净,操作场地无积水、无污垢,冰箱内按规定存放食物,防止生熟、荤素交叉,杜绝食物中毒事件。

(6) 工作结束,擦洗干净调料盛器,按规定加盖。灶上灶下必须冲洗干净,垃圾及时清除。剩余原料及时入库保存。

(7) 荤、素原料严禁着地放置。灶头有试味工具,食物有留样备验制度。

门窗、玻璃明亮,照明完好。

12、食品冷藏卫生制度

(1) 食堂等食品经营场所的工作人员要根据食品的种类选择冷冻或冷藏法保存食品,动物性食品应置于冷库或冷冻箱中保存;果蔬类食品及随即可用食品应置于冷藏箱中,在 4℃左右的温度中短期保存。

(2) 冷库或冰箱应该经常检查其制冷性能,由专人负责定期除霜和除冰块、清洁和消毒,使其保持整洁无异味。

(3) 进出食品应有记录,做到先进先出先用,已腐烂或不新鲜的食品不得放入冷库或冰箱内保存,已解冻的食品不宜再次冷冻。

(4) 冷库中的各类食品应分开存放,生熟食品不得混放,食品与非食品类不得一起冷冻或冷藏,不得在冰库中存放私人用品。

(5) 冷库或冰箱因停电或故障导致储存的食品解冻,在重新冷冻前要进行清理。

13、食具消毒卫生制度

(1) 食堂食具清洗消毒工序合理,严格按照“一洗、二刷、三冲、四消毒”的制度操作。

(2) 食堂有专人负责保管消毒剂,并定期查验消毒剂的有效期。

(3) 食品加工器械用后及时清洗,并有保洁措施。

(4) 容器、用具生熟分开放置和使用,并有明显识别标记。

(5) 专用餐具清洗消毒,消毒后餐具应存放在专用的密闭或保洁柜内。

(6) 食具消毒应达到规定的药物浓度、时间和温度。

(7) 专用保洁柜须保持清洁、无杂物、无苍蝇和蟑螂。

已消毒与未消毒的餐具应分开存放,并在存放柜上有明显标记。

(9) 餐具消毒后应无水渍、无污垢、无油渍、无食物残渣、无异味。

14、烹调卫生制度

(1) 食品要现烧现吃,必须烧熟煮透,防止外熟内生,隔顿隔夜要回锅。

(2) 做到成品与半成品分开,生与熟食品分开。

(3) 生熟盛器严格分开,并有明显标记。

(4) 成品及时进入各餐间,防止污染。

(5) 严格每餐做好留样和登记工作。

15、调料间卫生管理制度

(1) 窗无灰,玻璃光亮,照明完好。

(2) 六面光洁。墙角、天花、灯架、无积灰、无蜘蛛网、无吊灰。

(3) 无霉变腐酸异味,货架、台面干净,调料存放合理。盛器清洁卫生。

(4) 调料间无私人物品,无不洁工具。

(5) 灭害措施得力,保持灭害工具常备,并全天候保证处于正常工作状态。

16、卤菜间卫生管理制度

(1) 操作人员进入专间前,必须双手洗净,穿戴“三白”。

(2) 操作人员必须持有有效健康证上岗。专间内禁止吸烟,无私

,无变质食品。

(3) 每餐营业前,必须按规定配制消毒水,药物消毒有效氯浓度必须保持在 250ppm(百万分之),必须将刀、砧、抹布、操作台面、盆、夹、勺、铲、电子秤台面等一切用具进行消毒处理。

(4) 开窗出售时严禁用手直接接触熟食。

(5) 熟食专用无霜冰箱内禁止存放生类食品和其它食品。盛放熟食必须使用盒子,并保持冰箱整洁。

(6) 严禁销售无证熟食。进货渠道必须正规,如违反规定,卤菜制作人员不予加工。

(7) 严禁出售未经回锅的隔顿食品,严禁敞开作业。

(8) 以“三专一严”(专人、专用、专门工具,严格消毒)制度为基础,严格生熟交叉。

(9) 熟食间必须有良好的防害、防尘、隔离措施。必须装备杀菌消毒灯具,定时开灯杀菌。

(10) 保持窗明台净,六面光洁无油垢。

17、操作区卫生管理制度

(1) 垃圾实行袋装化及时清理。

(2) 及时做好落手清,禁止刀、砧等交叉使用,防止污染。

(3) 坚持每天两次小扫除,每周一次大扫除。

(4) 严禁在操作区(含出售间、厨房间、仓库、蒸汽锅房)内吸烟、吐痰。违皮者将严肃处理。

(5) 严禁放置个人物品,严禁赤膊、穿拖鞋或穿着非工作服、帽上班操作。

严禁佩戴戒子、手镯、手链、耳环等外露饰品进行上岗操作。

(7) 严禁瓜果蔬菜着地存放。

(8) 保持操作区场地洁净卫生、墙面光洁,无蜘蛛网、吊灰,吊扇、照明设施完好,无灰尘。

18、环境卫生管理制度

(1) 天天搞好落手清,每周一次大扫除。

(2) 食堂四周的环境清洁、明沟畅通。大小花池内无杂草、杂物。

(3) 门口沿墙无张贴、无自行车停放。

(4) 泔脚桶(池)、洗碗池内干燥、无残汤渗出、无酸味、无污垢。

(5) 洗碗池下水道畅通,无堵塞,龙头完好无漏水,沿墙明沟无杂物,并保持干燥,下水道保持畅通无阻。

(6) 垃圾箱四周保持无外溢、无污水,并设有防蝇设备。

19、饭厅卫生管理制度

(1) 饭厅内六面光洁,门窗玻璃洁净明亮。

(2) 灯架、电视、吊扇无积灰,照明完好。

(3) 餐桌、凳椅见本色无油垢。

(4) 实行餐中清理残渣剩烫,保证后来就餐同学的餐桌洁净。

(5) 地面干燥、无污垢、油腻,墙面无污迹、油渍。

(6) 饭厅外墙四周沿墙无杂草、杂物,明沟洁净干燥畅通。

(7) 泔脚车、桶内外洁净,无汤水渗漏现象。

洗碗池附近必须配备相应有效防害措施,保证厅内“四害”得到有效控制。

20、餐饮机械设备卫生管理制度

(1) 机械设备使用前,必须详细检查是否符合卫生要求。

(2) 荤、素加工时,必须全面清洁冲洗(刷)、保洁后再使用。严禁未经任何处理直接交叉连续使用,防止混昧、污染。

(3) 机械加工后,应及时擦洗和清理,防止机内残留原料因变质而污染新的原料。

(4) 使用完毕保洁后,必须加盖防尘、防害,对设备加以保护。

(5) 必须保持机械使用场地的清洁、干燥。

(6) 严禁在机械设备(含消毒箱、蒸饭箱)附近烘烤衣物。

21、食堂等食品经营场所负责人卫生工作职责

(1) 对本部门的环境卫生、饮食卫生及防疫工作全面负责。

(2) 建立健全卫生管理制度和工作网络,责任到人。

(3) 定期进行食品卫生、防疫等知识和职业道德教育,负责实施新员工上岗前的培训工作。

(4) 实行定期、不定期相结合的卫生、防疫工作检查评比,大力表彰食品卫生、防疫工作成绩显著的班组和个人,从重从严处理违规操作和违反食品卫生法规的人和事。

(5) 定期召开卫生、防疫专题工作会议,总结经验、通报校内外食品卫生、防疫重点的情况,确保本单位的食品卫生与卫生防疫工作与社会接轨,不出差错。

(6) 做好“五薄一卡”的记录备案工作。

22、长假后清扫、消毒、验收制度

(1) 食堂等食品经营场所的全体人员长假后提前 1 天上班进行食品卫生知识、职业道德和法制教育的学习。

(2) 对食堂周围环境进行全面清扫。

(3) 对餐具、用具进行清洗、消毒。

(4) 对仓库、保洁橱、冰箱作清洁、整理、食品分类、分架、隔离、隔地存放,容器生熟分开并有明显标志。

(5) 对灶头、液化气、锅炉进行检修,确保安全。

(6) 暑假期间对食堂墙面进行粉刷,对不符合卫生要求的进行全面整改。

23、食堂等食品经营场所从业人员培训制度

(1) 食堂等食品经营场所的从业人员每年必须进行健康检查,新参加工作或临时参加工作的生产经营人员都必须进行健康检查,取得健康证明后方可参加工作。

(2) 食堂等食品经营场所的从业人员应积极主动参加上级卫生行政部门的卫生知识及技能培训。

(3) 学校定期对食堂等食品经营场所的从业人员进行培训,学习各类食品卫生法及饮食卫生知识,提高食堂等食品经营场所从业人员的业务水平及卫生安全意识。

(4) 应积极组织食堂人员到外单位学习先进管理模式及烹饪水平。

食品卫生安全管理制度 3

一、严格执行《中华人民共和国食品卫生法》和卫生部、教育部下发的《学校食堂与学生集体管理规定》。食堂工作人员应树立良好的卫生意识,接受卫生监督。

二、膳食工作要坚持为老师和学生生活服务的宗旨，以“管理育人”、“服务育人”为中心，讲究职业道德。

三、食堂和各餐厅必须领取卫生许可证，食堂工作人员必须持有有效的健康证上岗，且上岗前参加相关培训，每年体检一次。上班时要穿工作服，戴帽，佩戴胸牌、健康证，并保持衣帽整洁。

四、设立食品卫生管理人员，卫生管理人员要定期检查，每月不少于两次，每季度给炊事人员上一次防疫卫生课，每学期召开1—2次卫生知识讲座。

五、采购食品应向持有卫生许可证的单位、个人购买，熟食必须定点采购，食品保证无毒、无害，符合食品卫生要求。

六、食品的洗切、加工必须采取“一洗、二浸、三烫、四炒”的烹饪程序，要求彻底符合卫生要求，保证不受污染；销售直接入口的食品，必须使用清洁工具，不准用手直接取食物；要生熟分开，实行“三刀三板”：生菜、生板；熟菜、熟板；面刀、面板；“三手”：饭前洗手，便后洗手，操作前洗手。

七、严格贯彻执行食品加工卫生“五四制”：

1、由原料到成品实行“四不”制度，即采购员不买、验收员不收、加工人员不用、厨师不烹饪腐烂变质食品。

2、食品存放实行“四隔离”制度，即生与熟、成品与半成品、食品与杂物和药物、食品与天然冰隔离。

3、用具实行“四过关”制度，即一洗、二刷、三冲、四消毒。

4、环境卫生采取“四定”办法，即定人、定物、定时间、定质量。

5、个人卫生做到“四勤”，即勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

八、生产加工用的工具、设备必须经常擦洗，保持清洁；餐具

和盛放直接入口食品的容器，使用前必须洗净消毒；炊具、用具使用后保持清洁。

九、物资进仓库要保持清洁卫生，存放要生熟分开，食品要隔墙离地存放，散装食品容器加盖存放，注意保洁、保鲜。

十、食堂餐厅和摊点，要有防蝇、防尘设施和冷藏设备，室内要有紫外线消毒灯，要有防鼠板和去污桶，做好“除四害”工作。

十一、加工烹饪食品时要注意营养搭配合理、平衡，要符合学生生理发育的需求。

十二、注意内外环境卫生，做到窗明几净、地面清洁、餐桌摆放整齐且清洁，随时打扫，少油腻，定期消毒，不留卫生死角。

十三、注意自身安全，不准穿拖鞋、背心、短裤；经常检修所用的电器设备，发现问题及时报修；安全操作，严防热油锅、热汤锅、开水锅烫伤，以及电器击伤；各组下班后，关掉一切水、电源，碳火盖好，以防漏火、漏电、漏水。

十四、加强思想政治工作，做好食堂工作人员的职业道德教育，进行预防食物中毒的教育，杜绝食物中毒的发生。

十五、对出现违反安全、卫生规定，造成食堂火灾或食物中毒及其它各种相关突发公共事件，视情节轻重，处以罚款，情节严重的追究法律责任。

食品卫生安全管理制度 4

为落实国家教育部、省市教育行政管理部门和卫生部门的有关食品卫生安全的通知、文件精神与要求，切实保障就餐人员饮食卫生安全和身体健康，结合我校实际情况，特定以下食品卫生安全管理制度。

一，按照上级规定和要求对食堂进行合理布局，配备相关安全、卫生设施，采取防腐、防蝇、防鼠、消毒等措施，营造一个良好的就餐环境。

二，主管食堂的管理人员，具体负责食堂的全面工作，贯彻《食品卫生法》，关心食堂人员的身心健康，做好食堂工作人员的定期体检，保证没有任何传染病。必须取得《健康合格证》和《健康知识培训合格证》方可在岗工作。

三，食堂工作人员及就餐人员如出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍食品卫生安全时，应立即脱离群众，进行检查，排除有碍食品卫生的病症或治愈后方可返回。

四，食堂工作人员，必须养成良好的个人卫生习惯，必须做到工作前、便后彻底洗手，穿戴整洁卫生、勤剪指甲、勤理发。操作中不吸烟、不喝酒、不说废话。

五，厨工组长必须严把食品采购关，按正规渠道采购符合国标的食品，不买无证商贩出售的各种食品，严禁采购霉变、腐烂变质、污秽不洁、可能对人体有害的食品。对中毒危险性高的食物最好不采购，严把卫生安全关。

六，食堂保管与食品卫生管理员要把好所采购食品验收关，拒收变质过期食品。做好粮油蔬菜等食品的储存工作，发现问题及时处理。

七，厨师与全体炊事人员要积极配合，团结协作，共同把好食品卫生关。搞好操作室、餐厅一日三餐的卫生清理工作，确保室内外清洁整齐。同时，每周进行一次卫生大扫除，彻底清洗炊具、餐厅地面、餐桌等，每半月进行一次餐具消毒消毒工作，做到整洁干净，无蚊、无蝇、无鼠害。

八，厨师在操作过程中，要把好病从口入，注重饮食安全，不做腐烂变质的食品，做到捡净粮食、洗净蔬菜、煮熟饭菜。

九，学生用餐必须当餐加工，不得订购无证经营者的熟食品和隔餐剩余食品，不得订购冷荤凉菜食品。

十、加强食堂刀具、火种、电器的管理，离开食堂要保证火源全部熄灭。

食品卫生安全管理制度 5

为了加强我校食品卫生管理工作，强化安全措施，规范安全管理，有效地防止食品卫生安全事故的发生。根据有关法律法则，结合我校实际，特制定本制度。

1. 学校所有食品必须从正当渠道购进，并且所要对方卫生许可证复印件和进货票据，绝对禁止“三无”产品，流入学校食堂，学校经常检查，发现问题，立即处理，凡查出有三无产品，责任承包人清退出校，所进蔬菜必须新鲜无腐烂现象。

2. 食堂、内外环境整洁，设备布局合理、有序，并经常检查四防一消设施是否损坏和够用。

3. 食堂所有从业人员必须持有健康证（无证不得上岗），并每年度促进性健康检查，凡患有疾病、伤害、病毒性肝炎，活动性肺结核，化脓性或渗性皮肤病或其他传染病的`承包人必须通报学校，并责令其离岗，治愈后方可上岗。

4. 学校若发生中毒事件，各班应立即向学校报告（五分钟内），以便学校采取应急处理措施。形成传染病或食物中毒报告制度。凡迟报或造成重大事故的，班主任负主要责任。

5. 各班在加强饮食卫生安全的同时，要高度重视学生的防疫工作，积极配合卫生部门的预防接种工作，确保学生在自愿基础上接种，并将此项工作纳入班级日常管理之中。

6. 食堂对每顿饭菜必须留样，并保存 24 小时。

7. 学校每天必须督促学生宿舍对学生开水的供应，保持锅炉的清洁，严防肠道传染病的发生和蔓延。

食品卫生安全管理制度 6

（一）学校食品卫生安全管理职责

学校法人是学校食品安全的第一责任人，学校必须建立分管校

长负责制，并配备专职或兼职的食品卫生管理人员、核算员和学校卫生技术人员，依据《食品卫生法》等相关法律法规，建立健全食品卫生安全管理规章制度，把好用人关，具体职责如下：

一、学校开办食堂的决策应通过学校教代会研究决定。应在充分征求老师和学生意见的基础上通过学校教代会研究决定，定期组织教职工、学生、家长对食品卫生安全工作进行评议。

（一）依据《学校卫生工作条例》第六条关于“学校新建、改建、扩建校舍，其选址、设计应当符合国家卫生标准，并取得当地卫生行政部门的许可”的规定。新建、改建、扩建的学校食堂必须经区食品药品监督管理局的审查及竣工后的验收，取得卫生许可证后方可经营。

（二）依据卫生部《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第五条有关食堂选址卫生要求：一是学校食堂不得设在易受污染的区域，应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区；二是距离粪坑、污水池、垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，并应设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外；三是应同时符合规划、环保和消防的有关要求。

（三）遵循食品加工流程，学校食堂各功能间布局及流程应合理，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。

（四）无餐厅学校必须设备餐专间，并在备餐专间使用加盖餐具分餐后运送到各个班级。

（五）学校必须在卫生许可证规定的有效期限、经营范围内经营。对食品从业人员及分餐人员实行每年健康体检和卫生培训，取得健康证后方能上岗。

（六）学校应选择责任心强，符合规定的人员担任食堂管理员。

二、建立学校卫生管理制度及从业人员岗位责任制度，相关的卫生管理条款应在用餐场所公示，接受老师和学生和家长的监

督；建立学校食品卫生责任追究制度。

三、建立突发事件（停水、停电、停气、食物中毒等）的应急处置预案和运行机制。

四、建立健全食物中毒或其他食源性疾患的报告制度，明确责任报告人。一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事件应及时按突发公共卫生事件报告程序上报。

五、建立学生集体用餐管理制度。

六、学校应当为学生提供充足的、符合卫生标准的饮用水。

七、主管校长应当经常性地对学校食品卫生安全工作进行督促检查，落实学校食品卫生安全长效、规范管理措施。

（二）食堂管理员岗位职责

食堂管理员应有从事食品卫生管理工作的经验，参加过食堂管理员培训并经考核合格，身体健康并持有从业人员健康合格证明。食堂管理员在学校领导下，负责食堂的全面工作，主要职责包括：

一、定期组织从业人员进行食品卫生法律法规和卫生知识培训。

二、制定食品卫生管理制度及岗位职责，并对执行情况进行经常性督促检查与考核。

三、检查食品生产经营过程中的卫生状况并考核记录，对检查中发现的不符合卫生要求的行为及时制止并提出处理意见。

四、学生集体用餐必须当餐加工，不得加工隔夜的剩余食品，不得制作出售凉菜。

五、组织从业人员进行健康检查和办证，督促患有有碍食品卫生疾病和病症的人员调离相关岗位。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），肺结核，化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的人员，不得从事接触直接入口食

品的工作。食堂从业人员及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症或治愈后，方可重新上岗。

六、建立食品卫生管理档案（规范化台账）。

七、接受和配合卫生监督机构对本单位的食品卫生进行监督检查，并如实提供有关情况。

（三）采购员岗位职责

一、遵纪守法，公正廉洁，买卖公平。

二、保证食堂主、副食原料和燃料的保质、保量供应。

三、采购食品及原料要按照有关规定到指定的并符合食品卫生要求的供货商处购买并严格索证。

四、必须遵照炊事员或营养员出具的菜单进行购买。

五、严格执行《食品卫生法》，不购假冒伪劣、腐败变质、超过保质期或其他不符合规定的食品及原料。

六、增强服务意识，虚心听取意见，主动、热情当好食堂的参谋。

七、帐目做到日清月结、手续健全，妥善保管好现金发票，不挪用公款。

八、承担领导交办的其他工作任务。

（四）食堂会计岗位职责

在学校领导下负责食堂的会计工作，其职责如下：

一、负责食堂资金的收支工作，严格执行财经纪律，秉公办事。

二、严格按食堂的采购、领用、报销、票据交接、支出登记制

度，审核一切收支事项，抵制不符合规定、原则的行为，并及时向领导汇报。

三、按会计法规范如实建账，每月按时结账，按期编制出财务报表。

四、深入实际，认真做好食堂财务分析，及时向领导提供经费收支情况，在杜绝亏损、控制盈利幅度和资金运作等方面当好领导参谋、助手。

五、管理好食堂各种财务档案、印鉴以及各种与财务核算有关的票据。

六、完成领导交办的其他工作。

（五）炊事员岗位职责

一、积极参加各项学习，提高政治思想觉悟和业务水平，全心全意为老师和学生服务。

二、刻苦钻研烹饪技术，不断提高伙食质量和服务质量。

1. 按食谱安排，加工制作主副食品，做到精心细作，花色品种多样化。

2. 做好开饭前的准备工作，保证开饭时间，不断改进就餐供应办法，减少老师和学生用餐等候时间。

3. 不得克扣老师和学生饭菜份量。

4. 不向学生出售腐败变质或感官形状异常，可能影响学生健康的食物。

三、搞好食堂清洁卫生工作，保证饮食卫生。

1. 生菜要洗好洗净。

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/986231002043010044>