

食品安全管理工作制度（16篇）

食品安全管理工作制度（篇1）

1、食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，对社会和公众负责，采取有效管理措施，保证食品安全，理解社会监督，承担社会职责。按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放食品生产经营许可证。

2、建立健全本单位食品安全管理制度，并装裱上墙张贴在相应功能区；建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对食品生产经营全过程实施内部检查管理并记录，落实职责到人和员工奖罚制度管理，用心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。

3、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织贯彻落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度，并用《餐饮单位食品安全综合管理自查表》等进行相关记录，备查。

4、制订定期或不定期食品安全检查计划，采用全面检查、抽查与自查形式相结合，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻

落实状况。

5、食品安全管理员每一天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的状况，发现问题，及时告知改善，并做好食品安全检查记录备查。

6、各岗位负责人、主管人员每一天开展岗位或部门自查，指导、督促、检查员工进行日常食品安全操作程序和操作规范。

7、食品安全管理组织及食品安全管理员每周 1—2 次对各餐饮部位进行全面现场检查，同时检查各部门的自查记录，对发现问题及时反馈，并提出限期改善意见，做好检查记录。

8、检查中发现的同一类问题经二次提出仍未改善的，提交上级部门按有关规定处理，严重的交市场监督管理局按有关法律法规处理。

9、在就餐场所设置食品安全宣传栏，主动公示诚信建设，及时处理消费者意见。

食品安全管理工作制度（篇 2）

一、食品采购员、验收员要认真学习食品安全法律、法规、熟悉并掌握食品原料采购索证要求和相关食品安全知识。

二、采购食品要按照国家有关规定向供货方索取有关证照、产品的检验合格证或检验报告、购物凭证，并妥善保存，以备查

验。

三、认真做好购进食品原料的验收和台帐登记工作，台帐应如实记录进货时间、食品名称、规格、数量、供货商及其联系方式等内容，所购入的食品及原料须经验收员验收登记后方可使用。

四、重点做好下列食品的索证、验收、登记管理工作

（一）米、面、食用油、调味品。

（二）奶及奶制品、肉及肉制品、水产品。

（三）食品添加剂。

五、禁止采购以下食品及原料：

（一）无检验合格证和产品准入标识的食品及原料。

（二）腐败变质、有毒有害、掺杂掺假、混有异物或生霉牛虫、感观性状异常及农药残留超标的食品及原料。

（三）无标识和标识不全、包装材料破损的定型包装食品。

（四）超过保质期限的食品及原料。

（五）非定点屠宰企业屠宰的产品（猪、牛等）。

六、采购的食品及原料在入库前，库管员应对其食品质量情况进行感官检查。

（一）肉类：审核有无农业部门检疫合格证明，查验胴体有无检验印章；

（二）定型包装食品：审核生产经营单位的生产许可证是否

在有效期限和许可范围内，检验合格证明和检验单是否为该批次产品的检验结果；核对包装标识是否按规定表明产品、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、食用或使用方法的：表明具有保健功能的食品，是否有卫生部或国家食品药品监督管理局签发的保健食品批准证书，标签上是否有保健批号和标志；标识是否有“食品添加剂”字样；进口食品是否有口岸进口食品监督检验机构和国家进出口商品检验部门的卫生检验证明，是否有中文标识；

（三）散装食品：审核加工单位的生产许可证是否有效，检查标签是否按规定标明食品名称、配料表、生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法等；

（四）农副产品等非定型包装食品及原料；审核供货合同，检查有无腐烂变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或感官性状异常，如有上诉问题，不签收、不入库。

七、索证时要有相关资料，验收记录不得涂改、伪造，保存期不得少于食品使用完毕后2年。

食品安全管理工作制度（篇3）

一、目的

规范学校食堂小吃店改造及建设标准和食品安全管理，进一

步加强学校食堂小吃店的食品安全工作,有效降低食品安全隐患,防止学校食物中毒或其它食源性疾患事故的发生,确保广大师生饮食安全。

二、依据

- 1、《食品安全法》及其实施条例;
- 2、《餐饮服务许可管理办法》;
- 3、《餐饮服务许可审查规范》;
- 4、《餐饮服务食品安全操作规范》。

三、总则

- 1、南昌市学校食堂小吃店建设应在南昌市食品药品监督管理局的指导下,按照建设标准和管理规范要求设置和管理;
- 2、本规范适用于南昌市学校食堂小吃店的建设和管理;
- 3、学校食堂开办小吃项目,必须向发放餐饮服务许可证的食品药品监督部门提出申请,获得许可后方可从事小吃店经营;
- 4、食堂小吃店是指食堂内以点心、小吃为主要经营项目的店铺;
- 5、饮用水符合国家《生活饮用水卫生标准》;
- 6、严禁学校食堂小吃店违规加工制作豆角(四季豆);严禁采购、贮存、使用亚硝酸盐;不得自制饮料、不得制售冷荤凉菜、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。

四、学校食堂小吃店建设标准

(一) 选址要求

小吃店应选择在食堂餐厅地势干燥、有给排水条件和电力供应的区域，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25m 以上，并设置在粉尘、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。

(二) 场所设置、布局、分隔和面积要求

1、应合理设置食堂小吃店数量，严禁未经许可，随意增加或擅自设置食堂小吃店。

2、应设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工间、烹饪间、售卖间等场所。

3、应设立餐用具清洗消毒间或场所，对食堂内各小吃店使用的餐用具进行统一集中消毒。

4、应设立统一集中的从业人员更衣场所。

5、应设置食品仓库，宜采取独立或集中设置，不得在食品处理区内随意堆放食品原料。

6、流程布局按照原料处理、半成品加工和成品供应的三进式顺序予以布局(具体见附件 1)，加工区域与切配烹饪区域应分开设置，由非清洁区过渡到清洁区，避免造成生熟交叉污染。

7、食堂各小吃店总面积(实际使用面积)≥24 m²，其中粗加工间≥8 m²，切配烹饪间≥12 m²，售卖间≥4 m²。

(三) 食品处理区地面、墙壁、门窗、天花板与排水要求

1、地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。

2、排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。

3、墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所用 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。

4、门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈钢的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。

5、天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。

(四) 餐用具清洗消毒保洁设施要求

学校食堂小吃店全部以食堂为单位，实行餐饮具统一消毒。各食堂应设立与清洗消毒保洁餐饮具数量相适应的专用餐饮具消毒保洁间，实施统一消毒，专人管理。

1、餐用具清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量应能满足

食堂小吃店需要。

2、餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。水池应使用不锈钢等不透水材料制成，不易积垢并易于清洗。采用人工清洗热力消毒的，至少设有2个以上专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

3、采用自动清洗消毒设备的，设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。

(五) 设备、工具和容器要求

1、食堂内各小吃店应使用符合食品安全标准或要求的食品设施设备、工具、容器等。

2、接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。

(六) 通风排烟设施要求

1、烹调场所采用机械排风。产生油烟的设备上部加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。

2、排气口装有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。

(七) 废弃物暂存设施要求

1、各小吃店应设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。

2、废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁

光滑便于清洗。

(八) 学校食堂小吃店各功能间相关要求

1、粗加工间：①应根据需要分别设动物性食品(水池大小为 60 cm__40 cm__20 cm)、植物性食品(蔬菜浸泡池水池大小为 60 cm__40 cm__40 cm、蔬菜清洗池水池大小为 60 cm__40 cm__20 cm)、水产品(水池大小为 60 cm__40 cm__20 cm)3 类食品原料的清洗水池，有需解冻食品的还需增添解冻池(水池大小为 60 cm__40 cm__40 cm)；②上下水通畅，水池台面与地面高度 80 cm，并有明显的功能标识；③配备足够数量的不锈钢菜架；④设专用拖把等清洁工具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程。

2、加工切配烹饪间：①食堂小吃店烹饪切配场所应在同一功能间；②烹饪台应使用易于清洁，卫生的炉灶；③配备与加工相适应的多功能不锈钢操作台、冷藏设施、不锈钢货架等；④烹饪处墙壁应采用到顶的无毒、无异味、不透水、不易积垢、平滑的浅色材料构筑。

3、售卖间：①台面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀和防滑的材料铺设(宽度不小于 80 cm)；②应有充足的照明，足够数量的餐具保洁柜，并有明显标识。

4、洗消间：①5 个以内食堂小吃店洗消间面积 $\geq 12 \text{ m}^2$ ，每增加 1 个小吃店应增加 1 m^2 面积，以此类推；②清洗、消毒与保洁应

有相应区域,并有明显标识;③配备能正常运转、数量充足的清洗、消毒、保洁设备设施;④应采用人工清洗热力消毒,可设置2个以上专用水池(水池大小 $\geq 80\text{ cm} \times 40\text{ cm} \times 40\text{ cm}$),各类水池应明确标明其用途。热力蒸汽消毒的还须设置机械排风设施。

5、仓库:①应配备足够数量的货架(柜)、储缸(桶),做到食物与非食物分类存放,离地、离墙并加盖存放;②防蝇、防鼠等四防设施完善,有机械通风设施。

6、更衣室:①应设置洗手池,上下水通畅,并有洗手消毒液,用于从业人员洗手、消毒;②配备足够数量的更衣设施,如衣柜、挂衣钩、镜子等。

食品安全管理工作制度(篇4)

一、每天餐饮服务从业人员上班后,由负责人对每位工作人员进行身体健康状况检查,检查内容如下:

- 1、精神状态是否有过度疲劳和病态;
- 2、眼球、面色是否特黄(有患肝炎的可能);
- 3、有否咳嗽、咯血(有患肺病的可能);
- 4、双手有否化脓性或渗出性皮肤病;
- 5、有否痢疾和其他有碍食品卫生的疾病;
- 6、观察餐饮服务从业人员是否带戒指、项链等违规饰品,指

甲是否剪短，个人卫生是否符合要求。

二、如检查中发现个别餐饮服务从业人员不符合卫生要求或患有传染性疾病，按以下方法处理：

1、带戒指、项链等违规饰品，要求在工作前脱下；

2、对指甲过长，个人卫生不符合要求的，责令其搞好个人卫生后上班。

三、对患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

四、餐饮服务从业人员及管理负责人在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的疾病时，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。

食品安全管理工作制度（篇5）

一、餐饮服务从业人员每年必须进行健康检查。

二、食品安全管理人员负责组织本单位的健康体检工作，建立从业人员卫生档案，督促“五病”人员调离岗位，并对从业人员健康状况进行日常监督管理。

三、餐饮服务从业人员每年参加一次体检，每年到期前一个月参加健康复查，不得超期使用健康证明。

四、新参加工作的从业人员、实习工、实习学生必须取得健康证明后上岗，杜绝先上岗后体检的情况发生。

五、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病以及其他有碍食品安全疾病的，不得参加直接入口食品的餐饮服务工作的。

六、定期检查从业人员持证上岗情况，发现无有效健康证明者，交食品药品监督部门按有关法律法规处理。

食品安全管理工作制度（篇6）

1、食品添加剂的使用必须符合 gb 《食品添加剂使用卫生标准》或卫生部公告名单规定的品种及其应用范围、使用量，杜绝使用《食品中可能违法添加非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单》中规定的品种。

2、不得因掩盖食品腐败变质或掺杂、掺假、伪造为目的的使用食品添加剂；不得因使用食品添加剂而降低了食品质量和安全要求。餐饮经营单位加工经营食品为现售模式，尽可能不用食品添加剂，确须使用的，应在限量范围内使用。

3、采购使用的明矾、泡打粉、小苏打等食品添加剂包装签上应注明中文“食品添加剂”字样，食品添加剂的具体标签要求应符合《中华人民共和国食品安全法》第47、48和66条的规定。

4、购入食品添加剂时，须索证索票并登记台账。应索取生产

许可证和产品检验合格证明，食品添加剂生产企业须取得省级质监部门发放的食品生产许可证。

5、严禁违法使用硼酸、硼砂、罂粟壳、废弃信用油脂、工业用料等非信用物质和滥用食品添加剂。

6、面点常用的泡打粉等含铝膨松剂，应严格控制用量，以防止铝含量超标；应首选使用不含铝的酵母粉、塔塔粉等食品添加剂，禁用苯甲酸、苯甲酸钠等防腐剂。

7、餐饮业使用食品添加剂的人员需经过专业培训。使用食品添加剂应配备专用称量工具，严格按限量标准使用。存放食品添加剂，必须做到专柜、定位存放、并上锁，标示“食品添加剂”字样，不得与非信用产品或有毒有害物品混放。

8、每次使用食品添加剂须有使用记录。

食品安全管理工作制度（篇7）

1、制定食品卫生管理制度和岗位卫生责任制管理措施。

2、制定食品经营场所卫生设施改善的规划。

3、按有关发放食品经营许可证管理办法，办理领取或换发食品经营许可证，无食品经营许可证不得从事食品经营。做到亮证、亮照经营。

4、组织食品从业人员进行食品安全有关法规和知识的培训，

培训合格者才允许从事食品经营。

5、建立并执行从业人员健康管理制度。

6、对贯彻执行《食品安全法》的情况进行监督检查，总结、推广经验，批评和奖励，制止违法行为。

7、执行食品安全标准。

8、协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

食品安全管理工作制度（篇8）

1、食品经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事食品经营活动，对社会和公众负责，采取有效管理措施，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放食品经营许可证。

2、建立健全本单位食品安全管理制度，并装裱上墙张贴在相应功能区；建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对食品生产经营全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人和员工奖罚制度管理，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。

3、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织贯彻落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、

餐具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度，进行相关记录，备查。

4、制订定期或不定期食品安全检查计划，采用全面检查、抽查与自查形式相结合，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

5、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

6、各岗位负责人、主管人员每天开展岗位或部门自查，指导、督促、检查员工进行日常食品安全操作程序和操作规范。

7、食品安全管理组织及食品安全管理员每周 1-2 次进行全面现场检查，同时检查各部门的自查记录，对发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

8、检查中发现的同一类问题经二次提出仍未改进的，提交上级部门按有关规定处理，严重的交市场监督管理局按有关法律法规处理。

9、在就餐场所设置食品安全宣传栏，主动公示诚信建设，及时处理消费者意见。

食品安全管理工作制度（篇 9）

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/416120212221010224>