

学校食堂食品安全岗位责任制度（20 篇）

学校食堂食品安全岗位责任制度 1

学校食品安全工作，是确保师生身体健康和生命安全、维护社会稳定的大事。为了切实加强我县学校食堂食品安全工作，特制定如下管理制度：

一、中心完小校长是食品安全管理的第一责任人，各完小校长是各完小食堂的直接责任人。各学校要切实贯彻落实教育部、卫生部《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等法规，建立健全各项食品安全管理的规章制度。

二、学校按照集体领导与个人分工负责相结合，“谁主管、谁负责”的原则，层层建立食品安全工作责任制，分管领导要对职责范围的工作负起全面责任。

三、中心完小校长、各完小校长要对食品安全工作承担以下领导责任：

（一）加强对学校食堂的监督管理和指导，确保师生身体健康和生命安全；

（二）及时排查学校食品安全管理工作的各种隐患，制定切实可行的食物中毒预案，加大对食堂的监督检查力度。

（三）检查食堂（小卖部）食品安全各项规章制度的制定和落实

情况。

四、责任追究

(一)对责任人的追究

1、各学校校长对以上工作检查不力造成一定事故的，责令分别写出书面检查，并视情节轻重给予处分；

2、对造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病，致人残疾而丧失劳动能力的，相关责任人移交司法机关处理，根据不同情节，承担相应的法律责任。

(二)对学校的追究

1、限期进行整改或由卫生部门取消其卫生许可资格；

2、责令其销毁不合格的原材料和成品；

3、根据情节轻重接受相关部门一定的罚款；

4、造成食物中毒事故或者其他食源性疾病的，对受害人承担损害赔偿赔偿责任。

学校食堂食品安全岗位责任制度 2

为认真落实学校食品安全事故防范措施，保障师生身体健康和生命安全，保持学校正常教学秩序，维护社会稳定，根据《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等法律法规的要求，结合我校实际制定本实施方案。

一、适用范围及要求：

本实施方案适用于学校及幼儿园，由于学生是特殊群体，学校食品卫生安全主要指学校食堂和学生集体用餐（包括外出活动用餐）

的卫生管理，其食品卫生安全工作必须坚持“预防为主、加强教育、防治结合、群防群治”的方针，坚持“第一把手负总责，谁主管谁负责，谁主办谁落实”的工作原则。

二、成立组织机构：

学校食品卫生安全领导小组

组长：

副组长：

组员：

三、学校食堂与食品安全监管责任制

1、学校校长为学校食堂食品卫生安全管理工作第一责任人，主管后勤的谌兵为直接责任人，食堂负责人吴燕为具体责任人，校领导应把食品卫生安全工作列入学校重要议事日程，定期召开会议，专题研究食品卫生安全工作，建立健全各级管理责任制和责任追究制。

主管后勤的谌兵对卫生行政部门或教育行政部门提出的整改意见，必须及时责成相关部门进行全面整改。

2、后勤部门在主管领导的领导下，全面负责全校食堂食品卫生安全管理工作。学校设立专、兼职食品卫生监督管理人员，具体负责监督检查学校食品卫生安全，以及相关政策、措施及制度的落实，履行监督检查的职能。

3、学校保卫部门应对食堂等易发生食品卫生安全事故的场所加强安全保卫工作，严禁非相关岗位人员进入食堂的食品加工操作间

及食品原料存入间等，严防投毒事件的发生，确保学生用餐安全。

4、班主任以多种形式对学生进行宣传教育，教育学生不买街头无照、无证商贩出售的食品，不食用来历不明的可疑食物，增强学生食品卫生安全意识和自我保护能力。

5、学校食堂应取得卫生许可证方可营业：校内饮食从业人员必须经过培训，体检合格后方能持证上岗。学校要定期对相关人员进行食品卫生法律知识的培训。

6、发生食物中毒或其他食源性疾患事件，主管领导应立即到现场进行指挥，组织抢救，防止事态扩大，并及时向校领导、卫生行政部门、教育行政部门报告，积极配合有关部门进行调查、处理。

7、对于饮食工作各级责任人员违反规定，不履行或者不正确履行其各自职责，造成就餐者身体损害甚至生命危险的，按照有关规定追究相关人员的法律责任。

8、对下列人员有下列情形之一的，追究其相关责任：

①有下列情形之一者，追究食堂负责人的责任：

A、食堂发生严重食物中毒事故造成后果、人员伤亡；

B、未建立食品卫生负责制或未设立专职或兼职食品卫生管理人员；

C、未建立食品卫生安全管理制度或管理制度不落实；

D、食堂未取得卫生许可证而从事经营活动。

②有下列情形之一者，追究食堂负责人吴燕的责任：

A、不主动对食堂食品卫生安全进行管理与检查、自查的；

- B、对食堂食品卫生安全检查出的隐患整改不力造成严重后果的；
- C、不主动配合上级卫生主管部门检查，有失职行为的；
- D、未及时传达上级卫生主管部门的有关政策及工作要求，造成不良影响的；
- E、对员工未进行食品卫生安全知识培训、考核的；
- F、卫生许可证不及时更换的；
- G、员工上岗不持有效健康证的；
- H、未对员工进行食品卫生安全知识培训、测验、考核的；
- I、食堂发生食品卫生安全问题或安全事故不及时上报上级主管领导的。

③有下列情形之一的，追究食堂管理员谌兵的责任：

A、不按卫生部门要求对供货方进行索证的：或采购无有效许可证的食物：

- B、把积压食品和过期食品、三无食品采购进给食堂的；
- C、把腐烂变质、不合格产品采购进食堂的。。

④有下列情形之一的，追究食堂保管员谌兵的责任：

- A、对食品验收不把关造成不良后果的；
- B、对库存食物不检查造成积压或过期、变质的；
- C、让食堂使用过期、变质的不合格食品的。

⑤有下列情形之一的，追究食堂管理员谌兵的责任：

- A、使用、加工、出售腐烂、变质、过期的食品；
- B、发现食品原料有问题不上报，造成不良后果的；

C、食堂发生食物中毒事故并造成严重后果的：

D、未办理健康证上岗的。

E、不按照食品卫生法及卫生“五四”要求进行验收、加工的。

由于工作不负责任，违反以上职责，造成不良影响的，处以经济罚款，一旦发生食品卫生安全事故，由学校组织相关负责人进行调查并写出事故调查报告，上报教育局，由相关部门追究责任人的责任。

学校食堂食品安全岗位责任制度 3

为加强学校食品卫生安全工作，维护和保障在校学生的身体健康，特制定本制度，请遵照执行。

一、权利义务

1、遵纪守法服从管理，身体健康，胜任岗位工作。

2、每年一次体检、一套工作服。

3、严格遵守岗位责任制，服务育人。

二、奖励与处罚

1、因加工操作不当或有意造成学生食物中毒的扣除全部劳动所得，并加倍赔偿经济损失，触犯法律的移交司法机关处理。

2、同事间打架闹事又拒不服从管理一律辞退，造成恶劣影响罚款 20 元。

3、售饭时与师生发生冲突、口角、吵架的，每次罚款 5 元，造成很坏影响的. 罚款 10 元，超过三次予以辞退。

4、不遵守学校规章制度，规劝不改的员工一律辞退。

5、工作时，未穿工作服一次罚款 2 元，工作服肮脏的一次罚款 3 元，不戴工作帽一次罚款 2 元，工作时穿拖鞋、短裤、背心一次罚款 2 元。

6、随地吐痰罚款 2 元，抽烟一次罚款 1 元，便后不洗手罚款 2 元。

7、未经许可随便乱吃东西按实物价格的 10 倍罚款，盗窃物资的扣发当月工资，并按实物价格的 10 倍对其罚款，并予以辞退。

8、工作时禁止酗酒，酗酒影响工作的发现一次罚款 5 元。

学校食堂食品安全岗位责任制度 4

一、食堂从业人员由学校聘用并按合同规定的条款进行严格管理；

二、食堂从业人员必须具备下述两项条件方可上岗：按规定参加由主管部门组织的`卫生培训，领取培训合格证，每年定期参加健康检查，领取健康证。

三、食堂从业人员必须政治思想好，心理素质好，有健康的身体，责任心强、服务态度好。

四、食堂从业人员一旦患上传染性疾病（痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性成渗性皮肤病等）不得从事伙食堂食品加工和销售工作。

五、从业人员个人卫生应做四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服，保持良好的个人卫生习惯。

六、从业人员不能穿拖鞋上岗，不能戴首饰上岗。

七、从业人员要服从学校卫生管理员的卫生工作及服务态度方面的监督。

八、食堂从业人员花名册报送学校备案，若有人员变更，要及时通知学校管理部门。

学校食堂食品安全岗位责任制度 5

一、从业人员健康管理

（一）从业人员须每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

（二）从业人员每天要进行晨检并登记，发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

（三）应建立从业人员健康档案。

（四）从业人员应按照相关劳动法规规定参加社会养老保险。

二、从业人员培训

应对新参加工作及临时参加工作的从业人员进行卫生知识培训，合格后方能上岗；在职从业人员应进行卫生培训，培训情况应记录。

三、从业人员工作服管理

（一）工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色（或浅色）布料制作，也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分，如粗加工、烹调、仓库、清洁等。

（二）工作服应有清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁。接触直接入口食品人员的工作服应每天更换。

（三）从业人员上厕所前应在食堂内脱去工作服。

（四）待清洗的工作服应放在远离食堂食品加工区的地方。

（五）每名从业人员应有两套或以上工作服。

四、从业人员上岗管理

（一）从业人员必须持有效的健康证明和卫生知识培训合格证明方可上岗，按档案化要求建立从业人员基础档案。

（二）食堂从业人员须保持良好的个人卫生，操作前洗手，操作时穿戴清洁的工作衣帽，出售饭菜时戴口罩，头发不外露，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴饰物。卫生知识知晓率、卫生行为形成率达 90%以上。

（三）操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。从事面点制作的人员还要做到：

①进入面点加工间时应进行二次更衣和洗手；

②认真检查所使用的面粉和馅心的质量，不得使用手感和感官性状异常的面粉和馅心。

（四）接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：

1、开始工作前。

- 2、处理食物前。
- 3、上厕所后。
- 4、处理生食物后。
- 5、处理弄污的设备或饮食用具后。
- 6、咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后。
- 7、处理动物或废物后。
- 8、触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后。
- 9、从事任何可能会污染双手活动（如处理货项、执行清洁任务）后。

（五）个人衣物及私人物品不得带入食堂食品加工区。

（六）食堂内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。

（七）进入食堂食品加工区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

学校食堂食品安全岗位责任制度 6

为防止学校食物中毒和食源性疾患事故的发生保障师生员工的身体健康，根据《中华人民共和国食品卫生法》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等法律、法规规章的有关规定，结合学校食堂实际情况，特制定条例如下：

一、食堂工作人员，管理人员必须掌握有关食品卫生的基本要求。

二、食堂从业人员，每年必须进行健康检查，取得健康证后，方可上岗操作。

三、上岗前，必须先量体温，发现如有异常体温，必须离开岗位，待恢复正常后，方可上岗。

四、上岗前和便后，应洗手消毒，碰过生食、半成品，应再洗手消毒，方可接触熟食。

五、不得穿戴工作衣、帽进入厕所，工作前，穿戴清洁衣帽，并将头发置于帽内。

六、在销售直接入口食品时，工作人员不得用手直接抓取食品，不得使用不清洁的售货工具，销售时货款分开。

七、操作时不吸烟，不对着食品打喷嚏、咳嗽，抓头发，挖耳朵和出现其它易污染食品的不卫生动作。

八、从业人员不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指等外露饰物勤理发，勤洗澡，勤换工作衣帽。

学校食堂食品安全岗位责任制度 7

1、热爱本职工作，树立一切为幼儿服务的思想，努力提高服务质量，根据幼儿生理和年龄特点制作营养丰富、易于消化适合幼儿的饭菜，促进幼儿身体健康；

2、努力钻研业务，提高烹调技术，做到色香味俱全，米饭软硬适当，花色品种多样，促进幼儿的食欲，保证营养的质量；

3、严格执行营养卫生要求，把好食物验收关，青菜先洗后切，做到无沙、无尘、无杂质，食具餐餐消毒，熟食加盖，生熟分开，凡已腐烂变质食物不能给幼儿吃，严防食物中毒；

4、搞好厨房的清洁卫生，保持厨房干净、整洁，每天小扫，每

5、注意个人卫生，上班要戴好工作衣帽，上厕所或干脏活后要用肥皂把手洗干净，定期进行体格检查；

6、落实食谱计划，坚持按时开餐，做好食物保温工作，做到公私分明，禁止多吃多占现象，团结协作，不断改进服务态度；

7、做好安全工作，防火、防毒、防盗，不出事故；

8、对食物留样 48 小时，并对观察结果作好记录；

9、注意节约能源，不浪费。每天下班前需检查液化气、水源、电源有无关闭；

10、遵守幼儿园的其他相关制度，做好其他安全卫生工作。

学校食堂食品安全岗位责任制度 8

1、负责食堂的日常管理工作。负责员工的考勤、考核和奖惩，负责组织他们的思想和业务学习，帮助他们提高工作效率和服务质量。

2、热爱食堂管理工作，热心为学校 and 广大师生员工的生活服务。虚心听取群众意见，自觉接受师生监督。

3、了解学校教育工作和学校膳食工作的规律和特点，熟悉学校食堂工作，具有一定的管理知识和管理能力。

4、监督检查食堂食物卫生、食堂餐具和环境卫生以及食堂员工个人卫生，定期组织员工体检，发现传染病患者立即采取措施。

5、具有一定的营养学知识，努力提高伙食质量，保证食品合理加工、科学搭配，烹调方法合理，减少营养成分损失，提高消化率。

6、工作中，公私分明，把好库房关、加工关、出售关，杜绝质量差、有毒、受污染食品供应给师生，杜绝食物事故的发生。

7、严格执行《食堂卫生法》，组织炊事员搞好食物、炊具、厨房、饭堂的清洁卫生工作，严防食物中毒。作好灭蝇、灭鼠、防尘、防毒、防火、防盗等工作。

8、加强食堂操作过程的监管力度，保证饭菜的质量和数量，使师生放心就餐，满意就餐。

9、接受上级防疫部门、安全部门等部门的检查，完成学校领导交给的各种任务。

学校食堂食品安全岗位责任制度 9

一、环境和机械卫生

1、食堂负责内外环境卫生，责任要落实到人，做到门窗玻璃明，活完地面净，桌子一日三擦，地面一日三刷，每周一次大扫除。

2、食堂内外要有防鼠防蝇措施，经常地、有计划地消灭蟑螂。

3、各种炊事机械要有专人负责、专人保养，使用后要长期打扫干净，用专用盖布盖好。

4、冰箱内生熟分放，东西要码放有序，并定期除霜。

二、食品和炊具卫生

1、严格执行食品卫生法，生熟、半成品分开存放。

2、不买、不做、不吃腐烂变质和过期食品，不留隔顿剩菜剩饭。从采购员、保管员到每个炊事员，都要严格把关，杜绝食物中毒。

3、各种炊事用具要有固定的位置，码放整齐有序。

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/425331031302011334>