

餐饮安全管理制度

餐饮安全管理制度

一、目的

为了保障餐饮服务的安全性，减少食品安全事故的发生，提高员工和顾客的健康安全，制定本制度，规范公司内部的餐饮安全管理。

二、范围

本制度适用于公司内部的所有餐饮服务。

三、制度制定程序

1.制度制定

由公司领导指定专人编写餐饮安全管理制度，经过层层审批通过后正式发布。

2.制度宣传

公司应当定期对员工进行餐饮安全制度的宣传，并组织员工进行相关培训。

3.制度执行

公司应当建立餐饮安全管理的责任制，明确各部门、岗位的职责和权利，确保各项制度得以有效执行。

四、法律法规和政策规定

1. 《中华人民共和国食品安全法》
2. 《餐饮服务食品安全管理办法》
3. 《食品安全国家标准食品企业食品安全管理规范》
4. 《劳动合同法》
5. 《劳动法》
6. 《劳动保障监察条例》
7. 《行政管理法》

五、制度内容

1. 食品安全制度

(1) 规定食品采购、储存、加工和销售等流程，确保食品质量安全。

(2) 规定食品检测标准和检测频次，确保食品质量安全。

(3) 规定餐饮业务人员的健康检查、岗前培训和定期餐饮安全知识培训。

(4) 规定相关部门应当建立健全的食品安全管理制度，督促落实。

2. 员工管理制度

(1) 规定员工招聘、入职、转正、离职等流程，确保用人合规。

(2) 规定员工的法定假期和加班制度，确保员工权益。

(3) 规定员工的工作制度、职责和考核方式，确保餐饮服务质量。

(4) 规定员工应行使的行为准则和职业道德规范，提升公司形象。

3. 餐饮场所管理制度

(1) 规定餐厅环境的卫生管理和清洁标准，确保顾客用餐环境卫生。

(2) 规定厨房的设备、用品和厨具的管理和使用标准，确保食品加工的卫生安全。

(3) 规定餐饮场所的消防安全和用电安全管理标准，确保场所安全稳定。

4. 责任追究制度

(1) 对违反食品安全规定的员工，公司应当根据严重程度给予相应的警告、处罚或开除。

(2) 对顾客投诉或反映的餐饮服务质量问题，公司应当迅速处理并给顾客满意答复。

(3) 对于因不当管理而造成食品安全问题，公司应全面落实食品危机管理应急预案，尽力降低危害。

六、责任主体和执行程序

1. 餐饮安全管理责任主体：公司全体员工。

2.执行程序：公司应当设立专门的餐饮安全管理机构，由相关责任人负责制定具体实施措施并督促执行。

七、其他事项

公司应定期评估餐饮安全管理制度的执行效果，适时修订并更新制度。同时，公司应向社会公众和顾客公开食品安全和餐饮服务的相关信息。

餐饮安全管理制度

一、制度的目的

本制度旨在全面规范企业餐饮安全管理，确保食品的质量和安安全，保障员工健康。有效预防食物中毒事件的发生，全面推进企业餐饮安全管理工作。

二、范围

本制度适用于公司内部所有餐饮服务场所，包括餐厅、食堂、员工食堂等所有餐饮场所。同时，所有员工需严格遵守本制度规定。

三、制度的制定程序

- 1.明确制度的目的、范围及编制人员
- 2.制订草案
- 3.内部审批
- 4.公示意见并修改完善
- 5.最终确定

四、法律法规与企业政策

- 1.《中华人民共和国食品安全法》
- 2.《中华人民共和国食品安全国家标准》
- 3.《中华人民共和国卫生行业标准》

4. 《中华人民共和国食品药品监督管理法》

5. 公司内部《餐饮安全管理规定》

五、制度名称、目的、范围、内容和责任主体

1. 餐饮安全管理制度

目的：为营造安全卫生的餐饮环境，打造健康保障机制

范围：适用于公司内部所有餐饮服务场所

内容：

(1) 食品配送与贮存

(2) 风险控制管理

(3) 卫生净化

(4) 食品安全

(5) 废弃物处理

责任主体：公司餐饮管理部门、员工食堂管理员、厨房主管人员

六、执行程序

1. 食品配送与贮存

(1) 食品进货前需要查验，符合质量要求后方可入库

(2) 食品贮存要按规定进行分类、分区、分层贮存

(3) 食品贮存有严格的时限，超时食品不得使用

2. 风险控制管理

(1)严格执行一品一码管理

(2) 每月对餐饮场所进行风险评估

(3) 严格人员考核，对负责人员进行培训和考核

3. 卫生净化

(1) 餐厅内部要保持整洁，不可存在任何死角

(2) 对餐厅进行定期的清洁消毒

(3) 饮用水和餐具要经过专人专用的清洗消毒后方可使用

4. 食品安全

(1) 对食材进行严格的查验，符合质量要求后方可入库

(2) 严格执行食品烹调规程，避免出现食品失误

(3) 餐厅内设区分区域，避免菜品互相污染

5. 废弃物处理

(1)废弃物在餐饮场所内宜及时清理，并从垃圾场运往指定收集定点

(2)餐厅对污水污泥要定期进行清理处理

七、责任追究

对于违反本制度规定，导致食品卫生事故的，由相关人员负责并承担相应的法律责任。对于违反公司餐饮安全管理规定

的人员，将依据公司相关制度进行处理，包括记过、停职、开除等。

餐饮安全管理制度

餐饮安全管理制度

一、目的

为了确保餐饮场所提供的食品安全，规范餐饮场所内部管理，保障消费者健康，制定本制度。

二、范围

本制度适用于本公司所有餐饮场所内部管理。

三、制度制定程序

本制度经公司领导审批通过，由质量管理部门负责执行和监督，每年至少进行一次检查和评估，对餐饮安全管理制度进行修订或完善。

四、相关法律法规和公司内部政策规定

1. 《中华人民共和国食品安全法》
2. 《食品安全法实施条例》
3. 《餐饮服务食品安全管理办法》
4. 公司内部《食品安全管理制度》
5. 公司内部《员工行为准则》
6. 《劳动合同法》

7. 《劳动法》

8. 《劳动保障监察条例》

9. 《行政管理法》

五、制度名称、范围、目的、内容、责任主体、执行程序、责任追究

1.制度名称： 餐饮安全管理制度

2.制度范围： 本公司所有餐饮场所内部管理

3.制度目的：

（1） 规范餐饮场所内部管理，确保食品安全。

（2） 加强员工食品安全意识培养，提高餐饮服务质量。

4.制度内容：

（1） 加强食品安全管理

①餐饮场所必须获得相关证件，按规定进行备案和备案报告。

②操作过程中，只使用经过检测合格的食品原材料，保证原材料的新鲜、无异味、无肉眼可见的不良现象。

③将食材储存在符合卫生要求的场所，保证食品储存的温度、湿度、通风等条件符合卫生标准。

（2） 加强员工培训

①所有餐饮场所必须加强食品安全知识的宣传和培训。

②严格执行操作规范，服从个人卫生要求和操作规程。

(3) 加强食品安全监督

①餐饮场所必须妥善处理食品残留物，保证操作区干净卫生。

②对食品原材料、菜品和食品残留物进行抽检。

(4) 发现问题及时处置

①发现食品问题，必须及时处理，做好记录并及时上报。

②对员工违反规定的行为进行制度追究。

5. 责任主体

①餐饮场所经理要负责本场所食品安全，确保食品安全管理得到有效实施。

②员工要服从企业的规定，按照操作规程实施食品安全管理工作。

③质量管理部门要定期进行检查和评估，发现问题及时处理。

6. 执行程序

①按照本制度执行。

②落实好各项要求，做到食品安全工作无差错。

7. 责任追究

对违反本制度的行为，公司将进行严肃处理，并依法追究相关责任人的责任。对恶意破坏与损坏公司财产的员工，公司可依据公司《员工行为准则》进行处罚，情节严重的给予解雇处理。同时，如果违反有关法律法规，公安等部门将依法启动相应的法律程序。

餐饮安全管理制度

餐饮安全管理制度

一、编写目的

为了保障顾客餐饮安全和员工劳动安全，保护企业正常经营秩序，落实企业的社会责任，规范餐饮企业的经营管理，制定本制度。

二、范围

本制度适用于本企业的所有餐饮业务。

三、制度制定程序

- 1.明确制定制度的依据、内外部因素和制度的编写目的。
- 2.收集、整理有关法律法规、行业规范、企业内部政策和经验。
- 3.明确审核和修改的部门，相关法律法规和规章制度的审核范围、程序和标准。
- 4.审批、发布并组织推广。

四、内容

第一章 总则

第一条 本制度制定的目的和依据。

第二条 本制度适用范围。

第三条 本制度的执行程序和责任主体。

第四条 本制度的修改、废止和补充。

第二章 餐饮安全管理

第五条 餐饮业务场所的选择、建设和改造。

第六条 餐饮业务场所的安全设施。

第七条 餐饮业务员工的岗前培训和安全知识宣传。

第八条 食品的购进、贮藏和加工。

第九条 餐饮业务中的各个环节应该遵守的安全要求。

第三章 劳动安全管理

第十条 劳动安全管理的意义和目标。

第十一条 劳动安全制度的建立。

第十二条 员工的安全教育和岗位培训要求。

第十三条 工作环境及设备的安全监管。

第十四条 事故的预防和处理。

第十五条 常用个人防护用品的使用。

第四章 责任追究

第十六条 违反公司内部规章制度的责任追究。

第十七条 违反法律法规的责任追究。

第五章 附则

第十八条 制度的宣传、执行和监督。

第十九条，其他有关规定。

五、制度执行

1.全员必须遵守本制度，违反本制度的要依照公司相关规定进行处罚。

2.本制度的修订须经公司规划部门审核批准并在制度的指定发行渠道对全员公示。任何人不得擅自修改本制度。

3.有任何违反本制度的行为，相关责任人必须接受严肃的纪律或法律追究。

餐饮安全管理制度

一、编写规章制度的目的

编写餐饮安全管理制度的目的是为了确​​保餐饮服务的安全、卫生、健康，保护员工身体健康，同时符合相关法律法规和公司内部政策规定。通过建立科学的制度体系，增强餐饮企业的自律性，提高管理水平和服务质量，维护企业的形象和声誉。

二、范围和制度制定程序

本制度适用于我公司的餐饮服务领域。其制定程序如下：

- 1、确定编写本制度的意义及其目的；
- 2、收集相关的法律法规及公司内部政策规定；
- 3、调研业界管理制度和标准，制定本企业制度；
- 4、经过内部审批后，公示并向员工宣传；
- 5、定期进行改进和完善，调查反馈等；
- 6、遵循跟踪管理原则，控制风险，并不断改进。

三、相关法律法规及公司内部政策规定

- 1、《中华人民共和国食品安全法》
- 2、《中华人民共和国劳动合同法》
- 3、《中华人民共和国劳动法》

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/586220133014010110>