

食堂食品安全自检自查制度（10 篇）

食堂食品安全自检自查制度（精选 10 篇）

食堂食品安全自检自查制度 1

为进一步增强食堂工作人员的责任感，不断提高服务质量，确保食堂工作优质、安全、高效的运转，特制订以下安全制度。

一、食堂工作人员必须把好质量关，严禁购买、使用、出售腐烂变质、有害有毒的食物，杜绝食物中毒事件的发生。

二、操作中生熟食物要分开，防止交叉污染，各种炊司用具定期定时消毒清洗。

三、严把拣菜、洗菜关，确保拣清、洗净、烧熟；防鼠咬蝇叮，严禁病从口入。

四、食堂、仓库、餐厅的门窗及时关锁，加强值班巡查，严防失窃等事件的发生。

五、食堂的所有设备必须按规范操作，注意用电、用气安全，杜绝各种人为事故的发生。

六、食堂配备的消防器材认真管理，保持完好，正确使用，不得随便移动或挪作他用。

七、锅炉房要严格按照程序操作，时时检查锅炉及设备的运行情况，严防事故的发生，蓄水池的大门要做到随开随锁。非工作人员禁止进入锅炉房和蓄水池区。

食堂食品安全自检自查制度 2

一、加强“安全第一”的意识，重视食堂卫生安全管理工作，将学校食堂卫生安全管理工作列入学校工作计划，由校长或副校长主管食堂卫生安全工作。

二、建立健全食堂卫生管理制度，责任到人，落实到位。

三证合一，即卫生许可证、从业人员卫生许可证、培训合格证，依法办事。

四、加强安全防范意识，杜绝隐患，有防蝇、防霉变措施。食品操作间有专人负责，严防闲杂人员随便入内，非工作时间，食堂关门上锁。

五、食堂食品、食油必须是通过正规，采购的合格食品和食用油，定期检查食用油日期、色泽、气味，防止使用变质油。

六、保持餐具清洁卫生，配备消毒，定期消毒。

七、生食和熟食、干净和不干净的食物必须分开，食物储存室不得混有杂物。

八、严格掌握食品有效期，保鲜期，定期清理储存食物，严防食物过期、霉变、鼠咬虫蛀。

九、食品工作人员必须统一着装，不得留长发和长指甲。

十、学校必须定期每月自查食堂卫生安全工作，并将自查结果由主管领导签名后存档。

食堂食品安全自检自查制度 3

一、依照法律、法规和食品安全标准从事食品销售活动，采取有效管理措施，保证食品安全，按照许可范围依法经营，并在经营场所醒目位置悬挂或者摆放食品经营许可证，接受社会监督，承担主体责任。

二、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人员，对食品销售全过程实施内部自我检查管理并记录，落实责任到人，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

三、食品安全管理人员应当按照职责要求，组织落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、从业人员健康管理、进货查验、工具清洗消毒、综合检验管理等各项食品安全管理制度。

四、制定定期或不定期的食品安全检查计划，采取全面检查、抽查和自查的形式，实行层层监督，主要检查制度的执行情况。

五、学校食品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，校长每月至少一次，分管领导每周至少一次，总务主任每周至少 2 次。

六、食品安全管理人员应每天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。

七、食堂各岗位人员要服从食品安全管理人员检查指导，每天开展岗位自

检查，及时发现并纠正违反制度要求的操作行为。

八、食品安全管理人员定期对单位食品安全状况进行检查评价，经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施。检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的，按本单位有关规定处理。各种检查结果记录及报告情况归档备查。

九、有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并将相关问题立即向学校领导报告。学校食品安全领导小组对相关问题进行研究，需要向县教育和体育局或食品药品监督管理局报告的按程序上报。

食堂食品安全自检制度 4

为做好食堂安全管理工作，保障师生人身安全和学校工作的正常运转，杜绝食堂安全事故的发生，我校紧密结合实际，制定了食堂安全管理制度。

一、学校食堂管理人员对食堂安全负监管责任，管理人员具体实施对食堂经营的监督管理，学校医务室和保卫处协助食堂做好饮食卫生安全和治安防范的监督检查工作。

第二，食堂托管公司的主要负责人是食堂安全的直接责任人。

食堂经营人员必须接受学校食堂管理人员和医务室、综治办的管理和监督，遵守学校的规章制度，守法经营。

三、食堂经营人员要严格执行《食品卫生法》，严格按照学校食堂各项管理规范开展工作，确保饮食卫生安全。

四、食堂必须持有有效的卫生许可证；

食堂经营人员按要求如期进行健康检查和卫生知识培训，持健康合格证上岗。

五、食堂要切实加强饮食卫生安全和治安防范工作：

1、做好防火、防盗、防食物中毒和人身安全工作。食堂内不准存放易燃易爆物品和有毒有害药品。汤桶、汤锅要加封加锁或专人看守，防止中毒事件的发生。

2、禁止购买、使用、存放亚硝酸盐类原料等违禁食品添加剂。不采购、不

加工腐败、变质、霉变、虫蛀、搀杂使假、标识不全及过期食品。要从正规渠道采购食品，相对固定采购商店，认真执行购物索证索票制度。

3.不做冷荤食品，留样超过 48 小时。

4.当烹饪着火时，厨房是关闭的。禁止用电炉做饭、烧水、取暖。5.非食堂工作人员不得进入食堂。

6.指定专人负责餐饮工作，关窗锁门，关闭灶具，关闭电源，确保安全。

六、食堂管理人员要对食堂采购、加工、分发食品的全过程实施检查监督，保证食品质量，防止食物中毒。

七、食堂管理人员要经常检修食堂设施设备和灶具，避免液化器具漏气，确保安全使用。

八、由于经营管理不善，造成安全事故或食物中毒事故将追究相关责任人的责任。

食堂食品安全自检制度 5

一是学校食堂从业人员必须接受食品安全法律法规和食品安全知识培训并经考核合格后，方可从事餐饮服务。

二、认真制定培训计划，在食品药品监督管理部门的指导下定期组织管理人员、从业人员进行食品安全知识、职业道德和法制教育的培训以及食品加工操作技能培训。

三、学校食堂从业人员的培训包括负责人、食品安全管理员和餐饮服务从业人员，初始培训时间分别不少于 20、45、15 小时。

四、食品安全管理员原则上每年应接受不少于 45 小时的餐饮服务食品安全集中培训。考核成绩合格的，由考核部门发给培训合格证明。培训合格证明有效期 3 年。食品安全管理员持有效合格的培训证明后方可从事食品安全管理工作。

五、新参加工作人员包括实习工、实习生、必须经过培训、考试合格、持有效健康合格证明后方可上岗。

六、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者离岗研究一

周，待考试合格后再上岗。

七、建立从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录存入学校食堂食品安全管理档案，以备查验。

食堂食品安全自检体系 6

1.学校食堂应当遵守《食品卫生法》、《食品安全法》和国家有关食品安全的法律法规，制定并实施食品安全事故应急预案，积极预防和控制食品安全事故的发生。加强安全防范，防止中毒事件发生。

二、禁止超出许可范围和超出供餐能力供餐。

三、在生产加工过程中，应当对拟加工的食品和食品原料进行检验，凡有*****变质或其他感官异常的，不得加工或使用。禁止生产、销售书名号 123 第二十八条规定的食品。不违法添加非食用物质，不滥用食品添加剂。禁止使用亚硝酸盐。

四、学校食堂从业人员每年应进行一次健康检查，经卫生知识培训合格，持有效合格的健康证后方能从事餐饮服务工作。从业人员应穿戴清洁的工作服并保持良好的个人卫生上岗。

五、禁止加工出售凉菜。加工经营过程避免生熟交叉、混放。避免生食品与熟食品接触，成品、半成品、原料应分开加工、存放。

六、保持食品加工操作场所内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、苍蝇、蟑螂等有害昆虫孳生的条件。

七、严格执行食品原料采购索证索票和备案检查制度，供应商资质审查合格。食品、食品原料、食品添加剂、食品相关

产品的进货记录登记详细，索证索票齐全，验收合格，台账记录完整。

八、烹调后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品应当在高于 60 摄氏度或低于 10 摄氏度的条件下存放。

九、禁止使用毒蘑菇、发芽土豆等含有有毒有害物质的食品和原料。豆浆等高风险食物要按要求煮熟、炖透。

十、食品仓库、加工间不得存放任何有毒有害物质。非单位人员不得

随意进入食品加工场所。

食堂食品安全自检自查制度 7

为了避免幼儿园食堂发生火灾或伤害事故，预防造成食品污染事故的发生，防止食物中毒的事件发生，保证师生员工的人身安全，特制定食堂安全、食品安全管理制度。

一、防止食物污染措施

(一)严格执行食品卫生法和食品卫生“五四”制度，按岗位责任制要求搞好环境和个人卫生。

(二)彻底消灭厨仓库、配食间的老鼠、蟑螂、苍蝇和蚊子。

(三)严禁采购，加工腐烂、变质、霉烂的肉类、奶类、蔬菜、水果等食品原料，禁止家禽类活物进入厨房。

)易腐食品应低温冷藏，隔夜食物大多数不宜再用，应作废弃处理。(五)凡患有皮肤病、化脓性创伤、上呼吸道炎症、口腔疾病者或其他传染性疾病，应禁止从事食品加工和食品供应工作。

(六)把好食品采购、验收关，防止有毒食物进入厨房，以防误食或由于加工不当而引起食物中毒。

(七)厨房中的非食用或非直接食用品如:面碱、小苏打、明矾、硫黄去污粉、清洁剂、食品添加剂、发色剂等应分类专门贮存，禁止与其它物品特别是食品混装。

(八)剧毒品(包括杀虫剂)禁止进入仓库和厨房。

(九)发生事故时，应保持现场完好，防止当事人擅自销毁可疑食品。食物容器、案板、半成品或原料、病人排泄物或呕吐物样本应收集

二、食堂安全操作、预防火灾、防火措施

(一)食堂的设备应符合消防规范，并需要配备足够的消防设备。

(二)加强火源管理，油灶、煤气炉灶、电热设备及电源控制柜应有专人负责，下班前，应将所有的电源切断。

(三)随时消除油渍污物，将易燃物品置于远离火源的地方，厨房和仓库内

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/928121142033006034>