

食堂卫生安全管理制度 1

食堂是企业员工就餐场所,必须严格执行各项卫生管理制度,以保证食堂卫生的安全。

1、食堂必须经卫生部门检查、审定合格后发给《餐饮服务许可证》后方可投入使用。

2、食堂必须制定有关卫生的管理规定,定期检查,餐具要定期消毒,防止传染病传播。

3、生、熟食物必须分开存放,严禁购买腐烂变味食品、携带农药、杀虫剂进入食堂,防止中毒。

4、米、菜要清洗干净,食物要煮熟,变质的食物不得食用。

5、饭、菜煮熟后要加罩盖好,要定期消除蟑螂、苍蝇和灭鼠工作,防止疫病发生。

6、工作人员必须是健康、无任何疾病的人员担任,工作时须穿工作服和带口罩,讲究卫生,并定期检查身体。

7、食堂必须做到“三清”:桌板清、地面清、餐具清;“三洁”:个人卫生整洁、灶台整洁、各种餐具清洁。每天用完的厨具要洗干净,要专人负责,厨具使用前必须进行消毒。

8、严禁非食堂工作人员随便进入灶间和食品加工间。

9、保证煤气使用安全。定期和不定期检查煤气管道、阀门、灶头,发现隐患及时排除;严格按操作规程操作;用完煤气后要关闭相应煤气管道阀门,下班时一定要关掉气源总阀门。

10、保证用电安全。定期和不定期检查电线、电路、开关、插座,发现损坏和隐患,及时更换和排除;各种电器在使用完毕后都要及时关闭并切断电源。

11、保管好食堂各有关部位的灭火器,不得随意更换位置、撤掉、损坏,如发现问题应立即报告,并及时予以妥善处理。食堂工作人员都必须会熟练使用灭火器。

12、食堂下班后关闭所有电器设备开关,切断电源;保安要巡查食堂各个部位,检查安全和消防隐患,并及时报告处理。

13、每天进行卫生清洁,每周大搞卫生一次,饭堂内不许到处乱堆杂物,饭堂的积水 and 垃圾要当天清理。

14、做好各项防火和其它安全管理工作食堂卫生安全管理制度 2

工地现场设项目部职工食堂和分包队职工食堂两个食堂,均已办理《卫生许可证》,炊事人员已办理《健康证》,为保证现场职工和分包队工人的身体健康和生命安全,提高食堂卫生管理水平,项目部制定以下规定:

1. 分包单位不得私自乱设食堂,必须由项目部集中建立,统一

管理；

2. 食堂和操作间必须有易于清洗、消毒的条件和不易传染疾病的设施,操作间必须有生熟分开的刀、盆、案板等炊具及封闭柜厨；

3. 饮水器具必须由炊事人员管理,定期清洗,保证卫生；

4. 采购食品用的车辆、容器要清洁卫生,作到生数分开,防尘、防蝇、防雨、防晒；不得采购腐败变质、霉变、生虫、有异味或《食品卫生法》的违禁品；

5. 施工用有毒物质必须设专库存放,专人管理；食品仓库有隔墙、离地、通风、防潮、防虫、防鼠；主副食品、原料、半成品、成品分开存放；

6. 工地发生法定传染病和食物中毒时,必须尽快向上级主管部门和卫生防疫机构报告,并积极配合卫生防疫部门进行调查处理及落实消毒、隔离、应急接种疫苗等措施,防止传染病的传播流行。食堂卫生安全管理制度 3

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，确保学校师生安全。
- #### 食堂卫生安全管理制度 4

一、食堂工作人员必须严格遵守有关食品卫生“五、四”制。

二、食堂工作人员在上岗前必须检查自身的清洁卫生情况，不留长指甲、不留长发，不许任何人穿戴工作衣帽上岗。

三、食堂工作人员在操作时严禁吸烟，严禁随意谈笑，在配制冷餐菜肴时，必须戴口罩操作。

四、食堂工作人员在进行菜肴加工时，每道工序必须对下道工序负责，做到后道工序监督前道工序的工作情况，发现问题，

在无法立即纠正的情况下，及时向事务长汇报，不得随意放过。

五、食堂工作人员在进入熟菜间时，必须在消毒池里洗手。严禁用手直接接触任何熟食品。

六、食堂工作人员在每道工序告一段落和结束当天工作时，必须做好卫生工作，做到桌上、地上、餐具上无油腻，无污迹。

七、食堂工作人员在使用盛熟食的餐具时，一定要注意灭菌消毒情况。严禁出现不消毒的餐具流入熟菜间。

八、每天饭菜 24 小时留样，一旦发生食品安全问题，保证有据可查。

九、一切闲杂人等禁止进入食堂，防止蓄意破坏、投毒等。

十、一旦发生突发事件，应及时向学校领导汇报，采取有效措施。食堂卫生安全管理制度 5

1、食堂从业人员必须持有有效的“健康证”和“卫生许可证”上岗，且每年进行一次健康检查。

2、严格执行食品卫生管理制度。食品加工、出售饭菜的从业人员上班时，必须穿戴整洁的工作衣帽，上操作台必须戴口罩，保持个人卫生，不养长指甲和染指甲；不准披散发；不准戴戒指、耳环和手镯。

3、学校食堂内外要保持清洁卫生，周围环境要经常打扫清洁，沟道要经常冲洗干净，不得有剩饭、剩菜和污泥，防蚊蝇孳

生。购回的蔬菜不允许摆放在地上,也不允许混装,要按要求用菜架分类摆放并且防蝇防尘防变质。

4、学校食堂从业人员要对即将烹调的各类蔬菜洗净后用清水浸泡 30 分钟以上,防止蔬菜上的残留农药中毒。

5、严格食堂食品加工管理,禁止加工出售菌类、四季豆类、发芽的马铃薯和冷荤凉菜等卫生安全隐患大的食品;禁止出售过期或腐败变质的食品;禁止出售隔夜的饭菜。

6、食堂内必须有防蝇、防尘、防鼠“三防”措施,并认真落实。

7、食堂的砧板、刀具要生、熟分开使用,使用后要及时清洗干净;生熟食品要分开摆放;食品用具、容器、加工工具和其它餐饮用具(包括学生碗筷)的清洁消毒和保洁,要严格按照《食堂餐饮具、学生碗筷清洗消毒制度》执行,周围环境卫生要经常打扫并随时保持清洁。

8、食堂采购的食品和食品原料,学校要安排专人负责验收,做到每天一次检查并有记录,严格把好食品采购关。采购的油、盐、酱、醋等典型食品原料必须实行索证制度;采购的肉类食品必须是经过卫生防疫部门检验合格的食品;采购的蔬菜必须是清洁新鲜、感官无异常或没有异味的。

9、学校食堂加工出售的饭菜,学校要安排专人负责检查,做

到每天“三检查、三登记”，即早、中、晚餐前检查人员分别进行检查和登记。主要检查加工出售的饭菜是否有异味，是否出售隔夜饭菜，一旦发现有安全隐患的饭菜，坚决作废处理。

10、学校的小卖部，只有对符合下列条件的人员才能出租：

(1) 必须持有有效的“健康证”和“卫生许可证”，且每年进行一次健康检查。

(2) 与学校签订安全协议书，承担相应的安全责任。

11、学校出租小卖部，必须与承租人签订租赁合同，明确规定禁止出售的食品，承租人必须履行小卖部承诺书。禁止出售来历不明或标识不清，无相应检验合格证的食品；禁止出售假冒伪劣食品和添加剂、色素过多，不符合卫生要求的冰棒及其它饮品；禁止出售“三防”措施不力，被苍蝇、螳螂、老鼠等爬过、吃过的食品。承租人必须与供货方签订“代购协议书”。

12、学校要协调卫生部门定期和不定期对学校出租的小卖部进行食品卫生检查，坚决没收禁止出售的有安全隐患的食品。

13、学校要求家长劝告、教育学生(或子女)不要在学校周边餐馆用餐及购买各类食品。食堂卫生安全管理制度 6

一、食堂建筑设备与环境卫生要求

1. 保持食堂环境整洁，采取有效措施消除四害及其滋生条件。

2. 保证食堂设施设备布局合理、配置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。

3. 保证餐饮具使用前洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。消毒后的餐饮具贮存在专用保洁柜内以备用，贮存柜标有明显标记。

4. 保证餐饮具所使用的洗涤、消毒剂符合国家卫生标准。

5. 保证用餐场所有足够的自来水装置，供用餐者洗手、洗餐具。

二、食品采购、贮存及加工的卫生要求

1. 严格食品采购制度，以招标形式来确定持有卫生许可证的送配公司，并与其签定供货合同，在合同上规定供货商必须履行的责任，并定期按国家有关卫生法规索证，保证食品来源卫生安全。

2. 严格按照学校要求，对送配公司送来的食品进行检查过秤验收，发现不符合食品标签或验收不合格的肉类、蔬菜坚决退货并追究送配公司的责任。

3. 严格按照食品卫生的有关规定对食品进行分类，分架隔离，离地存放，并有明显的标志。定期检查及处理超过保质期的食品。

4. 保证蔬菜清洗干净、无黄叶、无其他杂物，并存放在干

净菜篮里，肉类食品请清洗后加工，加工要用温水清洗干净后储存在干净的器具里。

5. 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、篮及其它工具容器有明显标志，做到分开使用，定位存放，用后洗净保持整洁。

6. 保证加工食品煮熟煮透，需要熟制加工的大块食品其中心温度不低于 70 摄氏度，加工后的熟制品与食品原料或半成品分开存放防止交叉污染。禁止食品接触有毒物、不洁物。

7. 食品在烹调后到出售一般不超过 2 小时，食堂一般不得制售冷荤凉菜。剩余食品必须冷藏，冷藏不得超过 24 小时，在确认没有变质情况下，必须经过彻底高温消毒后，方可出售给师生。

8. 每餐的各种菜各取不少于 250 克的样品标上标志后储存在 6 摄氏度的冰柜中，保持 48 小时以备查验。

三、食堂从业人员卫生要求

1. 组织食堂从业人员、管理人员经常学习有关食品卫生知识及相关法规，提高食品卫生安全意识和实际操作技能。

2. 组织食堂从业人员每年进行健康检查，接受卫生防疫部门食品卫生法规和食品卫生知识的培训，持有健康证和取得卫生培训合格证后才能上岗。

3. 食品从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：

(1) 工作前，处理食品原料先洗手消毒，接触直接入口食品之前洗手消毒并带上一次性干净手套和口罩。

(2) 穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内。

(3) 不得留长指甲、涂指甲、戴戒指和首饰加工食品。

(4) 不得在食品加工和销售场所吸烟、吐口水、打喷嚏，一经发现严肃处理。

4. 严格按照有关操作流程进行食品加工处理。

5. 严格按照安全标准检查煤气、水电及有关加工食品的设备的使用情况，发现问题及时处理。食堂卫生安全管理制度 7

经搬中学食堂为了在卫生安全工作中，做到规范化、制度化，为了食堂今后的发展，现制定以下卫生安全制度。

一、所有采购、验收、存储及操作必须按食品卫生法的要求去做，并索取索证资料。严禁私自或超出卫生安全要求行事。

二、严禁不合格食品售卖，层层负责，谁不按食品卫生要求售卖，谁出事谁负责。

三、食堂卫生区划分到人，谁负责谁清扫，做到每日要清扫，周末大清扫。

四、食堂食品加工机器，谁用谁看管，谁操作，谁保养，严格按加工机器说明操作，严禁其它人使用，否则后果自负。

五、食堂安全工作，做到天天检查，责任到人，在工作中树立安全第一的思想。

六、严禁工作人员与教职工及学生发生争吵或打骂现象，一经发现，严肃处理，情节严重，当即开除。

七、食堂实行封闭管理，有专人看管大门及门窗。在工作期间严禁任何生人、熟人进操作间，谁让进谁负责。

八、严禁任何工作人员在工作期间吵嘴打架，否则将严肃处理。

九、定期召开卫生安全工作会议，做到警钟长鸣。食堂卫生安全管理制度 8

1、建立加工经营场所及设施清洁制度，各岗位相关人员按规定开展清洁工作。食品加工用具及加工设备、工作台每次使用后及时进行清洗，地面每天完工后彻底清扫干净，墙壁、天花板、门窗、冷藏冷冻设施、排水沟、排烟设施等每周进行一次清扫。

2、食堂内环境应保持清洁和良好状况，墙壁、天花板无脱落、无霉变，地面无积水、无杂物，室内蝇密度不超标。

3、废弃物至少应每天清除 1 次，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

4、食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标

志的容器内，按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》每月处理一次。

5、用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。

6、杀虫剂、灭鼠剂及其他有毒有害物品存放在固定的场所（或橱柜）并上锁，有明显的警示标志，落实专人保管。

7、食品加工场所地面以耐磨防滑、不渗水、易清洗材料铺设，并有一定的坡度。

8、学生餐厅及加工场所应有防尘、防蝇、防蟑螂、防鼠等设施。

9、食堂周围 25 米 内不得有粪坑、污水池、垃圾场（站）、旱厕等污染源。

10、食品处理区墙壁应采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料构筑。其墙角及柱角（墙壁与墙壁间、墙壁及柱与地面间、墙壁及柱与天花板）间宜有一定的弧度（曲率半径在 3cm 以上），以防止积垢和便于清洗。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等需经常冲洗的场所、易潮湿场所应有 1.5m 以上的光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料（例如瓷砖、合金材料等）制成的墙裙，各类专间应铺设到墙顶。

11、食品处理区的门、窗应装配严密，与外界直接相通的门

和可开启的窗应设有易于拆下清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和各类专间的门应能自动关闭。窗户不宜设室内窗台，若有窗台台面应向内侧倾斜（倾斜度宜在 45 度以上）。

12、加工经营场所天花板的设计应易于清扫，能防止害虫隐匿和灰尘积聚，避免长霉或建筑材料的脱落等情形发生。食品处理区天花板应选用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修，天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度（曲率半径在 3cm 以上）；水蒸汽较多场所的天花板应有适当坡度，在结构上减少凝结水滴落。清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，应加设平整易于清洁的吊顶。烹调场所天花板离地面宜在 2.5m 以上，小于 2.5m 的应采用机械通风使换气量符合 JGJ64

《饮食建筑设计规范》要求。食堂卫生安全管理制度 9

从业人员卫生知识培训制度

1、学校食堂的卫生管理人员应经常参加食品卫生知识及有关卫生法律、法规学习，掌握与食品卫生有关的法律、法规和卫生常识，并能对本单位的食品从业人员进行卫生知识教育和培训；

2、卫生管理人员要定期组织本单位的从业人员进行食品卫

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/987131116156006066>