# 古丈县幼儿园食堂和食品安全管理办法（合集五篇）

来源：网络 作者：寂静之音 更新时间：2024-07-20

*第一篇：古丈县幼儿园食堂和食品安全管理办法古丈县幼儿园食堂和食品安全管理办法第一章 总则第一条 为加强学校、幼儿园食堂和食品安全管理工作，提高师生员工的健康水平，根据有关法律、法规，结合我幼儿园实际情况，制定本办法。第二条 幼儿园食堂和食...*

**第一篇：古丈县幼儿园食堂和食品安全管理办法**

古丈县幼儿园食堂和食品安全管理办法

第一章 总则

第一条 为加强学校、幼儿园食堂和食品安全管理工作，提高师生员工的健康水平，根据有关法律、法规，结合我幼儿园实际情况，制定本办法。

第二条 幼儿园食堂和食品卫生安全管理工作的任务是，宣传贯彻国家以及自治州、县有关法律、法规、方针、政策，对广大师生进行食品卫生安全知识教育，及时排除安全隐患，防止发生食物中毒和食源性疾患，保障广大师生的身体健康和安全。

第三条 幼儿园食堂和食品卫生安全管理工作的方针、原则是以坚持预防为主的工作方针，实行卫生行政部门监督指导、教育行政部门管理督查、幼儿园具体实施的工作原则。

第四条 成立食品卫生管理领导小组并负责食堂管理工作，要认真执行教育局、卫生监督所的各类文件和各项要求，食堂的饭菜价格要合理，且能保证饭菜质量合格和食物搭配合理。

第二章 食品的采购和贮存

第五条 食堂和食品采购者应当严把食品、原材料采购关。采购员必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品、原材料，按照国家有关规定进行索证，并填写采购登记表。要相对固定食品、原材料采购的场所，以保证其质量和便于监督。

严禁采购以下食品：

1、腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感观性状异常，含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；

2、未经兽医卫生检验或检验不合格的肉类及其制品；

3、超过保持期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；

4、其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

第六条 幼儿园设立专职（兼职）仓库保管员，要严格食品入库登记制度。食品入库验收时要检查食品质量、卫生状况、数量、索取有效证件（票记要与食品批号相符），并要注意以下几点：

1、不收、不存腐败变质、霉变、有臭味、生虫、污秽不洁食品。

2、黄鳝鱼、甲鱼、乌鱼、蟹类、各种贝类，凡是已死者有权拒收。

3、过去没有食用习惯的水产品、野味、蘑菇等，要注重调查研究，对人体无害的，方可验收入库。

4、验收食品用的工具、容器做到生熟分开。第七条 贮存食品、原材料的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等；贮存食品、原材料的场所应当通风良好。

1、储藏的食品应隔墙离地，按入库的先后次序、生产日期、分类分架、生熟分开、摆列整齐、挂牌存放，做到主、副食品、原料、半成品分库存放，防止交叉污染。主食库必须设置倒梯形（上大下小）防鼠台。库内不得存放变质、有臭味、污秽不洁或超过保存期的食品。

2、放粮食、干杂食品库、要通风良好，温湿度低，门窗、地面、货架清洁整齐。存放酱油、糖、碱等副食调料，要做到容器见本色，无油垢，无虫蛀。

3、冷库要达到应有的温度，熟食品库要保持在-4℃左右，豆制食品要冷藏，黄油要保存在-10℃—-15℃冰库内，带外包装的熟食不准进熟食库。生禽、肉类库短期（几天）保存则需要在6℃—-10℃,长期保存（一个月以上）时，冷藏的温度要在-18℃以下。

4、食品储存过程中应采取保持措施，坚持先进先用的原则，切实做好质量检查与质量预报工作，及时处理有变质征兆的食品。

5、库房内无私人物品，无有毒有害物品和杂物。工作人员离开库房时要检查库房有无隐患，关闭电源，锁好库门。

第三章 食品加工的卫生要求

第八条 食品加工场所应当符合下列卫生要求：

1、配备足够的照明、通风、排烟、降温、空气消毒装置和有效的防蝇、防尘、防鼠（防鼠板应为高45㎝金属板）；有污水排放和符合卫生要求的存放废弃物的设施和设备；有食品加工人员专用洗手设施。

2、地面、墙裙应当由无毒、防水、不吸潮、可洗刷的材料建造，地面应当具有一定坡度，易于清洗与排水，墙裙高度应当在1.5米以上；

3、有足够供水，所供水应当符合国家生活饮用水卫生标准，并保证师幼日常饮水的卫生管理工作；

4、按照加工食品的种类分设水池（一般应按照洗刷、消毒、鱼类、肉类、蔬菜类分别设置），各水池应当有明显标志。开设民族餐的食堂，清真食品应当单独设立水池；

5、加工场所要经常洗刷，保持清洁、卫生，做到无油污、无积尘、无积水、无食物残渣。

第九条 食品加工应当符合下列卫生要求：

1、认真检查待加工的食品及食品原材料的质量，发现有腐败变质或其他感官形状异常的，不得加工和使用；

2、各种食品原材料在使用前必须洗净，禽蛋类在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理；

3、加工食品必须烧熟煮透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不得低于70℃.加工后的熟食制品应当与食品原材料或半成品分开存放，防止交叉污染。在烹饪后至食用前需要较长时间（超过两小时）存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。油炸食品时应当经常补充新油和滤除油渣。用于油炸食品的油，不得再用作炒菜。烘烤食品应当避免明火直接与食品接触。凡隔夜或隔餐的熟食制品必须在充分加热后食用。

4、中小学校、幼儿园不得制售冷荤、酱类食品；

5、用于原材料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐以及其他工具、容器必须标志明显，使用前应当严格消毒，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

第十条 餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐饮具应当分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐饮具的消毒设施和保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

第十一条 食品生产、加工、经营从业人员应当符合以下卫生要求：

1、所有从事学校、幼儿园食品生产经营人员必须有健康检查证，并经过上岗培训合格后，方可参加工作。健康检查在每学期开学前进行。

凡患有消化道、呼吸道等传染性疾病（包括病原携带者）及其他有碍食品卫生疾病者，不得从事食品加工、销售工作。

2、工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前要洗手消毒；出入食堂操作间要洗手。

3、工作中要穿戴整洁的工作衣、帽，头发应当梳理整齐并置于帽内，售饭人员应当佩戴口罩，实行货款分离；

4、要坚持四勤：勤洗手、剪指甲，勤洗澡、理发，勤换洗衣服、被褥，勤换洗工作服、帽。不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；

5、不得在食品加工和销售场所吸烟，饮酒后不得上岗； 第十二条 学校餐厅卫生：

1、餐厅的温度、湿度、噪音、色调，要符合公共场所的卫生要求和生理、心理的要求。

2、餐桌应当餐前擦净，餐后除油清洗干净，桌面、桌腿及各部位无灰尘、无油腻感。应当有专用于擦餐桌的抹布，抹布应当保持干净，定期更换。

3、餐厅地面、墙壁、门窗、灯具、暖气、空调机清洁整齐，室内无有害昆虫、老鼠等。

4、幼儿就餐时应保持就餐环境的清洁卫生。

5、保证幼儿的碗、勺等饮食用具，在教室用餐后马上清洗存放，不得混用，并做到每周消毒一次。公用的碗、筷、勺等饮食用具要保证餐餐按卫生监督所的要求进行消毒，以避免传染病的传播。

第四章 食堂和食品卫生安全管理

第十三条 建立健全各项卫生管理制度，并张贴在食品加工、储存、销售等显著位置。主要包括原料采购索证制度、库房管理制度、食品添加剂使用与管理制度、粗加工管理制度、烹调加工管理制度、面食制作管理制度、配餐管理制度、从业人员健康检查、卫生检查制度和餐厅卫生管理制度等。

第十四条 建立食品采购、验收、入库、粗加工、配菜、烧煮烹调、餐具消毒、面食制作等工作岗位责任制，各个岗位应当指定专人负责管理。

第十五条 建立主管园长负责制，并配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。对食品采购、清洗加工、烹制和餐具的清洗、消毒以及从业人员操作的过程进行监督检查，建立健全食品卫生管理档案。

第十六条 建立严格的食堂和食品卫生安全保卫措施，严禁非工作人员随意进入学校食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生与安全。

第十七条 对幼儿加强饮食卫生安全教育，进行科学引导，劝阻学生不买街头无照商贩或商店出售的过期、变质、三无产品和来历不明的可疑食物。

第十八条 食品经营场所应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件；

第十九条 食品加工、贮存、销售、陈列的各种防护设施、设备及其运送食品的工具，应当定期维护。冷藏、冷冻及保温设施应当定期清洗、除臭，温度指示装置应当定期校验，确保正常运转。

第二十条 发现食物中毒或疑似食物中毒事故时，应当及时向卫生、教育行政部门报告，并保留造成食物中毒或者可能造成食物中毒的食品及其原材料、工具、设备和现场，积极配合卫生行政部门开展食物中毒事故的调查和处理。

第二十一条 设专人对食品采购、清洗加工、烹制和餐具的清洗、消毒以及从业人员操作的过程等是否符合有关卫生要求进行监督检查，并建立监督检查档案。管理人员应当对有关食品加工、餐具的清洗、消毒以及餐厅的卫生状况等进行经常性检查，发现问题，提出整改建议，做出书面记录保存备查。

第二十二条 建立食品卫生责任追究制度。玩忽职守、疏于管理，造成幼儿食物中毒或者其他食源性疾患的人，以及造成食物中毒或者其他食源性疾患后，隐瞒实情不上报的人，上报教育局，由教育局按照有关规定给予处理。

第五章 附则

第二十三条 本办法由园长王晓军负责解释。第二十四条 本办法自发布之日起施行。

古丈县幼儿园 2024年5月16日

**第二篇：食堂食品安全管理办法制度**

食堂从业人员健康管理制度

一、凡在本单位从事直接为职工服务的所有食堂工作人员均应遵守本管理制度。

二、新参加工作的人员，应经健康检查,取得健康证明后方可参加工作。餐饮从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。

三、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，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安全疾病的，不得从事直接入口食品的工作。

四、从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

五、食品安全管理员要及时对在本单位餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期到指定查体机构进行健康检查。

六、食品安全管理人员要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

七、从业人员健康证明应随身佩戴（携带）或交主管部门统一保存，以备检查。

从业人员培训管理制度

一、食堂从业人员包括新参加工作和临时参加工作的食堂从业人员必须经过培训、考核合格后，方可从事食堂工作。

二、食品安全管理人员应制订从业人员食品安全教育和培训计划，组织从业人员参加各种上岗前及在职培训，三、食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括食品安全法律、法规、规范、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程等。

四、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者待考试合格后再上岗。

五、建立食堂服务从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

食品采购查验记录管理制度

一、指定经培训合格的专（兼）职人员负责食品、食品添加剂及食品相关茶品采购索证索票、进货查验和采购记录。专（兼）职人员应当掌握餐饮服务食品安全法律知识、餐饮服务食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识。

二、采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。长期定点采购的，与供应商签订包括食品安全内容的采购供应合同。

三、从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；留存盖有有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

四、从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；留存加盖有供货公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

五、从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品流通许可证，留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

六、从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

七、从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

八、采购乳制品的，应当查验索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。

九、食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，餐饮服务提供者应当查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录。采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

十、按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于2年。

食品贮存管理制度

一、贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设臵纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

二、食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设臵。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。

三、食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

四、冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜（不得超过1cm）、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

五、冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得将食品堆积、挤压存放。

六、散装食品应盛装于容器内，在贮存位臵表明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

粗加工切配餐饮安全管理制度

一、加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状、异常的，不得加工和使用。

二、食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

三、植物性食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。

四、食品原料加工和存放要在相应位臵进行，不得混放和交叉使用，加工动物性食品、植物性食品、水产品的操作台、用具和容器要有明显标志并分开使用。

五、切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。已盛装的食品容器不得直接臵于地上。

六、切配好的食品应在规定时间内使用。易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工应及时使用或冷藏。

七、加工结束及时拖洗地面，水池、操作台、工用具、容器及所用机械设备清洗干净，定位存放，做到刀不锈、板补霉、整齐有序，及时清理垃圾，保持室内清洁卫生。

八、在专用洗拖布池或洗拖布桶内刷洗拖布。不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

烹调加工餐饮安全管理制度

一、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。用水水质应符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

二、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应低于70℃。油炸食品要防止外焦里生，油炸食品时应避免温度过高、时间过长；随时清楚煎炸油中漂浮的失误碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复煎炸使用。

三、使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

四、烹调后至使用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区凉透后及时冷藏，并标注加工时间等。

五、隔餐隔夜熟制品、外购熟食品必须在使用前充分加热煮透。不将回收后的食品经加工后再次销售。

六、用于原料、半成品、成品的各种工具、容器标识明显，分开使用定位存放，保持清洁。加工后的直接入口食品要盛放在消毒后的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

七、灶台、抹布要随时清洗，保持干净。不用抹布擦拭已消毒的碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布擦净。按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。

八、工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

食品加工场所管理制度

1.厨房内外环境整洁，上、下水道通畅，地面无积水。废弃物盛放容器必须密闭，外观清洁；设臵能盛装一个餐次垃圾的密闭容器，并做到班产班清；地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等应保持清洁和良好状况；排烟、排气设施无油垢沉积、不滴油。

2.应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品（包括原料）应有保护措施。

3.使用杀虫剂进行除虫灭害工作，应由专人按照规定的使用方法进行；使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料，使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

4.发现老鼠、蟑螂及其他有害害虫应及时灭杀。发现鼠洞、蟑螂滋生穴应及时投药、清理，并用硬质材料进行封堵。操作间及库房门应设立高50cm、表面光滑、门框及底部严密的防鼠板。

5.三防设施有效：纱门、纱窗或门帘、金属防鼠板、防鼠隔栅等设施能有效祈祷防蝇、防鼠、防尘作用。

餐饮具清洗消毒保洁管理制度

一、设施专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域（或专间）及设备，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

二、餐饮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。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

三、接触直接入口食品的餐饮具使用前应洗净并消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。不得重复使用一次性餐饮具。

四、餐饮具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔顿、隔夜。

五、餐饮具应首选热力方法进行消毒，严格按照除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、热力消、保洁顺序操作。使化学药品消毒的严格按照除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、药物泡、清水冲、保洁顺序操作，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。

六、消毒后的餐饮具飙舞光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》。

七、消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐饮具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定时清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

八、采购使用集中消毒企业供应的餐饮具，应当查验其经营其经营资质，索取营业执照复印件、消毒合格凭证；清洗消毒餐饮具用的洗涤剂、消毒剂等必须符合国家有关卫生的标准和要求。

九、洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣、泔水桶内外清洁。

十、定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

十一、专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

食品用设备设施管理制度

一、食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局设备、设施，防止在操作中产生交叉污染。

二、配备与食品品种、数量相适应的消毒、更易、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备和设施。主要设施应易于维修和清洁。

三、有效清楚老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及孳生条件。加工与用餐场所（所有出入口），设臵纱门、纱窗、门帘或空气幕，如木门下设金属防鼠板，排水沟、排气、排油烟出入口应有网眼孔径小雨6mm的防鼠金属隔栅或网罩；距地面2m高度可设臵灭蝇设施。

四、配臵方便使用的从业人员洗手设施，附近设有相应清洗、消毒用品、干手设施和洗手消毒方法标示。

五、食品处理区应采用机械排风、空调等设施，保持良好通风及时排除潮湿和污浊空气。

六、用于加工、贮存食品的工用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。食品接触面原则上不得使用木质材料（工艺要求必须使用除外），必须使用木质材料的工具，应保证不会对食品产生污染。

七、各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、道具、砧板等工具，应分开定位存放使用，并有明显标识。

八、贮存、运输食品，应具有符合保证食品安全所需要求的设备、设施，配备专用车辆和密闭容器，远程运输食品必须使用符合要求的专用封闭式冷藏（保温）车。每次使用前应进行有效的清洗消毒，不得将食品和有毒、有害物品一同运输。

九、应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。

十、用于食品加工操作的设备、设施不得用作与食品加工无关的用途。

食品添加剂管理制度

为规范食品添加剂安全管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规及规章，制定本管理制度。

一、专店购买

采购食品添加剂，应当到证照齐全的食品添加剂生产经营单位或市场采购，实行专店购买，并应当与供应商签订包括保证食品添加剂安全内容的采购供应合同。对采购的食品添加剂应当索取并留存许可证、营业执照、检验合格报告（或复印件）以及购物凭证。购物凭证应当包括供应者名称、供应日期和产品名称、数量、金额等内容。

二、专账记录

建立食品添加剂专用采购台帐。食品添加剂入库应当如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产单位、生产批号、保质期、供应者名称及联系方式、进货日期等。

建立食品添加剂专用使用台帐。食品添加剂出库使用应当如实记录食品添加剂的名称、数量、用途、称量方式、时间等，使用人应当签字确认。食品添加剂的购进、使用、库存，应当帐实相符。

三、专区存放

设立专区（或专柜）贮存食品添加剂，并注明“食品添加剂专区（或专柜）” 字样。

四、专器摆放

配备专用天平或勺杯等称量工具，严格按照包装标识标明的用途用量或国家规定的用途用量称量后使用，杜绝滥用和超量使用。

五、专人负责

由专（兼）职人员负责食品添加剂采购，采购人员应当掌握餐饮服务食品安全法律和相关食品添加剂安全相关知识以及食品感官鉴别常识。餐饮服务单位主要负责人与负责食品添加剂采购和餐饮加工配料的人员分别签订责任书。

食品安全管理员、厨师长定期检查食品添加剂采购、索证取票、台帐记录、贮存及使用等情况。

食品添加剂专用采购台帐、使用台帐以及索取的相关证照、产品检验合格证明等要妥善保管，不得涂改、伪造，保存期限不得少于2年。

食品添加剂和调味料公示管理制度

一、需要公示的食品添加剂和调味料包括：加工过程中使用的所有食品添加剂，酱油、醋、盐、八角等各种香料。

二、需要公示的食品添加剂和调味料基本信息包括：品名、生产厂家、生产许可证编号、供货单位等。

三、公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂和调味料相符，不得提供虚假信息误导消费者。使用的食品添加剂和调味料有变化的要及时更换公示信息。

四、采购的食品添加剂和调味料要专店采购、专帐记录、专区存放、专器称量、专人负责，并按照有效期使用。严禁采购和使用无合法生产资质以及标签不规范的食品添加剂和调味料。

五、公示栏应按照规定悬挂，便于公众了解相关信息。

面点加工餐饮安全管理制度

一、加工前应认真检查各种食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

二、未用完的点心馅料、半成品，应冷冻或冷藏，并在规定存放期限内使用。

三、各种工具、用具、容器生熟分开使用，用后清洗干净，定位存放。各类熟食面点改刀要在专用的熟食板上进行，不得在面案上直接改刀。

四、当餐未用完的面点，应妥善保存，糕点存放在专用柜内，水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在10℃以下或60℃以上的温度条件下贮存，注意生熟分开保存。

五、使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超计量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

六、各种食品加工用具、设备如：面板、面案、容器、绞肉机、馒头机、豆浆机、和面机、面条机等，用后及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净、晒干备用。

七、加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，用具、设备清洁。各种容器、用具、刀具等清洗干净后定位存放。

备餐及供餐安全制度

1.操作人员进入专间前应更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时宜戴口罩。

2.专间每餐（或每次）使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在工作前无人时开始30分钟以上。

3.操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。4.操作时要便面食品受到污染。

5.菜肴分配、造型整理的用具应经消毒。

6.用于菜肴装饰的原料是用前应洗净消毒，不得反复使用。

7.在烹饪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℃或低于10℃的条件下存放。

配餐间注意安全管理制度

1.配餐间工作人员应严格注意个人卫生，严格洗手消毒，穿戴整洁的工作衣帽，戴口罩和一次性手套。

2.认真检查食品质量，发现提供的食品可疑或者感官性状异常，立即撤换做出相应处理。

3.传递食品需要专用的食品工具，专用工具消毒后使用，定位存放。4.配餐前要打开紫外线灯进行紫外线消毒30分钟，然后对配餐台进行消毒。5.工作结束后，清理配餐间卫生，配餐台无油渍、污渍、残渍，地面卫生清洁，紫外线消毒30分钟。

6.配餐间按专用要求进行管理，做到“五专”（专用房间、专人制作、专用工具容器、专用冷藏设施、专用消毒设施）。其他人员不可随意进出，传递食品从能够开合的食品输送窗进行。

食品留样管理制度

一、重大活动餐饮服务和超过100人的一次性聚餐，应对食品进行留样，以便于必要时检验。

二、留样的采集和曝光必须有专人负责，配备经消毒的专用取样工用具和样品存放的专用冷藏箱。食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。

三、留样的食品样品应采集在操作或加工终止时的样品，不得特殊制作。

四、留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染；在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不得少于100g。

五、留样食品取样不得被污染，贴好食品标签，待留样食品冷却后，放入专用冷藏箱内，并做好留样记录，包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人。六、一旦发生失误中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合监管部门进行调查处理，不得影响或干扰事故的调查处理工作。

**第三篇：幼儿园食堂管理办法**

河坝镇中心幼儿园食堂管理办法

为加强学校食堂管理、规范食堂财务核算和经营服务行为，保证幼儿饮食质量，确保学校食品安全、卫生，根据市、局文件精神，结合我校实际，制定本办法。

学生食堂管理实行校长负责制，校长是第一责任人，对幼儿食堂管理工作负总责。建立由校领导、后勤管理等相关部门负责人和食堂管理人员组成的食堂管理工作领导小组，全面负责学生食堂管理。重大开支和重要事项，由教代会讨论决定。

食堂管理工作领导小组： 组长：周丽玲

副组长：吴丽华、王伏姣

组员：梅青、卓卫国、贾学科、刘天舒、肖建纯、罗伍斌、徐敏、廖海涛 一、二个原则

1、自愿选择原则。尊重幼儿、家长就餐意愿，严禁强制或变相强制提供服务并收费，严禁只收费不服务，严禁将服务性收费与行政事业性收费一并收取。

2、公益性原则。落实政府优惠政策，降低幼儿食堂运行成本，保证幼儿食堂按照“非营利”要求运行，严禁学校以任何方式从幼儿食堂赢利。二、三个制度

1、缴费陪餐制度。实行校长、园长、行政值日人员、教师代表缴费陪餐制度，做到“三同”，即同样缴费、同时就餐、同标准就餐，并做好陪餐记录，及时发现和解决食堂管理中存在的问题和困难。

学校充分考虑不同年龄段幼儿的身体特点，结合幼儿营养健康状况、饮食习惯和食物实际供应情况，由总务处牵头，事务长落实制订成本合理、营养均衡的食谱，有针对性地提供品种多样、结构合理、数量充足、营养丰富的饭菜，不断提高伙食质量和服务水平。

2、膳食委员会制度。学校应通过民主推荐等方式，成立由幼儿家长、教师代表等组成的膳食委员会，明确工作职责，建立工作制度，并报区综治办备案。膳食委员会组成人员实行任期制，每届一年，到期更换。

3、食堂财务管理公示制度。成立食堂财务管理领导小组，由校长、工会、总务处组成，全面管理食堂的财务事务。坚持为幼儿服务的宗旨，坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求，进行食堂成本单独核算。严格控制食堂成本开支范围，保障生活质量，建立和完善管理监督机制，切实维护师生的合法权益。

**第四篇：幼儿园食堂食品安全责任制**

幼儿园食堂食品安全责任制

加强食品卫生安全管理，保证食品卫生，防止食品污染，保障幼儿身体健康，给幼儿“吃饱、吃好、吃健康”让家长放心，特制订食品卫生安全责任制。

一、采购员必须把好食品安全第一关

1.计划进货。

2.腐烂变质、发霉、生虫、虫蛀、有毒有害、掺杂掺假质量不新鲜的食品不采购。

二、粗加工岗位人员必须把好食品安全第二关

1.加工食品前先检查质量，腐败变质、有毒有害的食品不加工。

2.肉类等易腐食品不落地存放。3.荤素食品分池清洗。4.肉类清洗后无血。

5.加工结束后将场地、工具、用具等冲洗干净。6.做好个人卫生，不面对食品打喷嚏或咳嗽。

三、厨师（工）烧煮必须把好食品安全第三关

1.变质食品不下锅，不蒸煮。2.食品充分加热，防止里生外熟。3.炒菜时要勤翻动，勤洗刷炒锅。

4.工作结束后，所有调料食品必须加盖，保持场所清洁卫生。

幼儿园

\*\*\*\*年\*\*月\*\*日

**第五篇：幼儿园食堂食品安全管理制度**

永登县新城区幼儿园食堂食品安全管理制度

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，保证师幼员工的人身安全，根据《中华人民共和国食品安全法》的规定，制定食堂安全、食品安全等管理制度。

一、防止食物污染措施

1.严格执行食品卫生法和饮食卫生“五四”制，按岗位责任制要求，搞好环境和个人卫生工作。

2.彻底消灭厨仓库、配食间的老鼠、蟑螂、苍蝇和蚊子。

3.严格把好食品原料进货关，严禁采购和加工腐烂、变质、霉烂的肉类、奶类、水产品、蔬菜、水果等食品原料，禁止家禽类活物进入厨房。

4.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。5.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的厨房工作人员，应禁止从事食品加工和食品供应工作。

6.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。

7.厨房中的非食用或非直接食用品如：碱、小苏打、明矾、去污粉、清洁剂等应分类专门贮存，禁止与其它物品特别是食品混装。

8.剧毒品（包括杀虫剂）禁止进入仓库和厨房。

9.一旦发生事故，应保持现场应有状态，防止当事人擅自毁掉可疑食物，应收集食品容器、半成品或原料、采集病人排泄物或呕吐物样品，及时送交卫生管理部门，以备检查，听候处理。

二、食堂安全操作、预防火灾、防火措施

1.食堂的设备应符合消防规范，并需要配备足够的消防设备。2.加强火源管理，燃气炉灶、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，并关闭天燃汽开关及门窗。3.随时消除油渍污物，将易燃物品置于远离火源的地方，厨房和仓库内应禁止吸烟。

4.必须对所有的员工进行消防知识的培训，定期组织对所有的消防设施的检查。

5、禁止一切非厨房人员进入操作场所。

三、食堂工作人员刀伤、烫伤、烧伤和机械伤害预防措施 1.所有设备实行包机制，操作人员必须严守操作规程和安全制度。2.加强刀具管理，设置专用刀具柜和刀具架，上班时专人定点使用，下班后集中存放保管。

3.炉灶操作人员在烹制、运送食品过程中，应避免直接接触高温炊具炉具，必要时，应戴上手套或用布巾隔热，以防烫伤灼伤。

4.员工如受到伤害，应立即送医院治疗，并通知其家属，在伤口未愈之前，伤员不应与食品再有接触。

四、食堂、食品卫生管理制度

1.定期组织食堂员工学习有关食品卫生安全法律、法规及各级政府、机关对有关食品卫生安全文件精神，组织员工参加卫生部门组织的卫生知识培训，不断提高食堂工作人员的卫生意识和法律意识。

2.根据卫生部门的规定要求，结合幼儿园食堂实际情况，备齐各功能用房，配全相关设施，并将设施的管理、使用分工到人，落实责任，切实发挥其作用。

3.食堂工作人员须戴工作帽、穿工作服、佩戴上岗证上岗，并做到勤剪指甲、勤洗手，不戴戒指和手链，不面对食品打喷嚏、咳嗽，不在食品加工场所吸烟。

4.各卫生区域、各库房、各加工操作间、各硬件设施等的卫生责任人及时组织相关人员打扫、擦抹，及时清理杂物等。

5.严把采购、储存食品卫生关。杜绝采购腐烂变质及其他不符合卫生要求的食品、蔬菜等，杜绝用腐烂变质及其他不符合卫生要求的食品、原料加工食品。规范采买肉品渠道，查验肉品的动物产品检疫合格证，同时做好必要记载，做到货证相符。

6.用专用水池洗刷餐具；用专用消毒柜对餐具进行消毒；用专用保洁柜存放餐具。

7.规范备餐间设施，充分发挥备餐间功能。库房、设施、环境卫生区域的打扫、检查责任落实到人，确保及时打扫，不留污物、灰尘。

8.食物粗加工、精加工，分场所进行；荤、素食物清洗分池进行；生、熟食物分开存放；冷藏、冷冻设施正常运转。冷藏柜的霜不得超过5毫米。确保库房加工间通风、无鼠蝇、无灰尘。

9.供应的熟食特别是荤菜须充分加热。

10.食堂伙委会定期检查食堂卫生，发现问题现场处理，并做好记录。

五、幼儿园食品留样管理制度

食品留样，是预防师生食品中毒的有效措施，是检验是否是食物中毒的重要依据。为确保师生食品卫生安全，特制定食品留样制度。

1.每餐坚持饭菜留样。配餐员在分配饭菜时，每样汤、菜、饭均须留样，每样不少于100克。分别放入留样盒内加盖并标明留样时期、品名、餐次、留样人。及时储存于专用冰箱，温度保持在5摄氏度左右。

2.饭菜留样必须保留四十八小时后方可倒掉。

3.留样前，必须对用于饭菜留样的容器进行清洗、消毒杀菌。4.食堂厨师必须负责对留样食品的检查，并做好“菜名、餐次、日期、留样人”等的留样记录，以备查验。

六、食品原料采购索证制度

1.采购员要认真按照学习，熟悉并掌握食品原料采购索证要求。2.采购食品（包括食品成品、原料及食品添加剂、食品容器和包装材料、食品用工具和设备），要按照国家有关规定向供方索取产品的检验合格证和化验单，同时注意检查核对。合格证明中记载的产品名称、生产日期、批号等必须与产品相符，不得涂改、伪造。

3.所索取的检验合格证明由采购部门妥善保存，以备查验。

4.不得采购腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有毒有害、质量不新鲜的食品及原料，以及无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标识不清以及超过保质期限的食品。

5.不得采购无卫生许可证的食品生产经营者供给的食品。

6.采购乳制品、肉制品、水产制品、食物油、调味品、冷食制品、食品添加剂以及卫生行政主管部门规定应当索取的其他食品等，均应严格索证；生肉、禽类应索取兽医部门的检疫合格证。

7.验收员在验收食品时，要检查所购食品有无检验合格证明，并做好记录。

七、库房管理制度

1.主食、副食分库房存放，食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物品，不得存放个人物品和杂物。

2.仓库内要定期清扫，保持仓库、货架清洁卫生，经常开窗或机械通风设备通风，保持干燥。

3.做好食品数量、质量合格证明或检疫证明的检查验收工作。腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品，无食品流通许可证的生产经营者提供的食品，未索证的食品不得验收入库。

4.做好食品数量、质量入库登记，做好先进先出，易坏先用。5.食品按类别、品种分架，隔墙、离地整齐摆放，散装食品及原料储存容器加盖密封，同时经常检查，防止霉变。

6.肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏储存。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有明显标识，结霜不得超过5毫米。

7.任何生、熟食物都不得用非食品袋包装。8.任何冷藏食品都必须加盖。不得混放。

永登县新城区幼儿园 二Ｏ一二年九月二日

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！