# 幼儿园食品卫生制度(15篇)

来源：网络 作者：寂静之音 更新时间：2024-06-14

*范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。幼儿园食品卫生制度篇一...*

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

**幼儿园食品卫生制度篇一**

学校法人是学校食品安全的第一责任人，学校必须建立分管校长负责制，并配备专职或兼职的食品卫生管理人员、核算员和学校卫生技术人员，依据《食品卫生法》等相关法律法规，建立健全食品卫生安全管理规章制度，把好用人关，具体职责如下：

一、学校开办食堂的决策应通过学校教代会研究决定。应在充分征求师生意见的基础上通过学校教代会研究决定，定期组织教职工、学生、家长对食品卫生安全工作进行评议。

（一）依据《学校卫生工作条例》第六条关于“学校新建、改建、扩建校舍，其选址、设计应当符合国家卫生标准，并取得当地卫生行政部门的许可”的规定。新建、改建、扩建的学校食堂必须经区食品药品监督管理局的审查及竣工后的验收，取得卫生许可证后方可经营。

（二）依据卫生部《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第五条有关食堂选址卫生要求：一是学校食堂不得设在易受污染的区域，应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区；二是距离粪坑、污水池、垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并应设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外；三是应同时符合规划、环保和消防的有关要求。

（三）遵循食品加工流程，学校食堂各功能间布局及流程应合理，有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。

（四）无餐厅学校必须设备餐专间，并在备餐专间使用加盖餐具分餐后运送到各个班级。

（五）学校必须在卫生许可证规定的有效期限、经营范围内经营。对食品从业人员及分餐人员实行每年健康体检和卫生培训，取得健康证后方能上岗。

（六）学校应选择责任心强，符合规定的人员担任食堂管理员。

二、建立学校卫生管理规章制度及从业人员岗位责任制度，相关的卫生管理条款应在用餐场所公示，接受师生和家长的监督；建立学校食品卫生责任追究制度。

三、建立突发事件（停水、停电、停气、食物中毒等）的应急处置预案和运行机制。

四、建立健全食物中毒或其他食源性疾患的报告制度，明确责任报告人。一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事件应及时按突发公共卫生事件报告程序上报。

五、建立学生集体用餐管理制度。

六、学校应当为学生提供充足的、符合卫生标准的饮用水。

七、主管校长应当经常性地对学校食品卫生安全工作进行督促检查，落实学校食品卫生安全长效、规范管理措施。

（二）食堂管理员岗位职责

食堂管理员应有从事食品卫生管理工作的经验，参加过食堂管理员培训并经考核合格，身体健康并持有从业人员健康合格证明。食堂管理员在学校领导下，负责食堂的全面工作，主要职责包括：

一、定期组织从业人员进行食品卫生法律法规和卫生知识培训。

二、制定食品卫生管理制度及岗位职责，并对执行情况进行经常性督促检查与考核。

三、检查食品生产经营过程中的卫生状况并考核记录，对检查中发现的不符合卫生要求的行为及时制止并提出处理意见。

四、学生集体用餐必须当餐加工，不得加工隔夜的剩余食品，不得制作出售凉菜。

五、组织从业人员进行健康检查和办证，督促患有有碍食品卫生疾病和病症的人员调离相关岗位。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），肺结核，化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。食堂从业人员及分餐人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

六、建立食品卫生管理档案（规范化台账）。

七、接受和配合卫生监督机构对本单位的食品卫生进行监督检查，并如实提供有关情况。

（三）采购员岗位职责

一、遵纪守法，公正廉洁，买卖公平。

二、保证食堂主、副食原料和燃料的保质、保量供应。

三、采购食品及原料要按照有关规定到指定的并符合食品卫生要求的供货商处购买并严格索证。

四、必须遵照炊事员或营养员出具的菜单进行购买。

五、严格执行《食品卫生法》，不购假冒伪劣、腐败变质、超过保质期或其他不符合规定的食品及原料。

六、增强服务意识，虚心听取意见，主动、热情当好食堂的参谋。

七、帐目做到日清月结、手续健全，妥善保管好现金发票，不挪用公款。

八、承担领导交办的其他工作任务。

（四）食堂会计岗位职责

在学校领导下负责食堂的会计工作，其职责如下：

一、负责食堂资金的\'收支工作，严格执行财经纪律，秉公办事。

二、严格按食堂的采购、领用、报销、票据交接、支出登记制度，审核一切收支事项，抵制不符合规定、原则的行为，并及时向领导汇报。

三、按会计法规范如实建账，每月按时结账，按期编制出财务报表。

四、深入实际，认真做好食堂财务分析，及时向领导提供经费收支情况，在杜绝亏损、控制盈利幅度和资金运作等方面当好领导参谋、助手。

五、管理好食堂各种财务档案、印鉴以及各种与财务核算有关的票据。

六、完成领导交办的其他工作。

（五）炊事员岗位职责

一、积极参加各项学习，提高政治思想觉悟和业务水平，全心全意为师生服务。

二、刻苦钻研烹饪技术，不断提高伙食质量和服务质量。

1.按食谱安排，加工制作主副食品，做到精心细作，花色品种多样化。

2.做好开饭前的准备工作，保证开饭时间，不断改进就餐供应办法，减少师生用餐等候时间。

3.不得克扣师生饭菜份量。

4.不向学生出售腐败变质或感官形状异常，可能影响学生健康的食物。

三、搞好食堂清洁卫生工作，保证饮食卫生。

1.生菜要洗好洗净。

2.不加工、出售腐败变质的食物。

3.生熟食要分开，分别加工。

4.炊具和盛放容器要洗刷干净，每天进行消毒。

5.卖饭时不用手接触成品、食物，操作时不准吸烟。

6.对主副食品及原辅料要妥善保管，防止鼠害虫咬，腐败变质，对存放熟食品的容器要加盖加罩。

7.餐具要洗净，学校提供的餐具每天消毒。

8.餐桌和售饭菜台擦抹干净。

9.每天早、中、晚饭后打扫食堂，每周至少对厨房进行一次卫生大扫除。

四、注意个人卫生，勤剪指甲、勤理发，不留胡子，不随地吐痰，工作时穿工作服戴工作帽。

五、节约水、电，爱护各种机具设备，凡违反操作规程造成的损失必须由当事人赔偿。

六、工作任劳任怨，虚心听取群众意见，不与师生吵架。七、重视安全工作，不用湿手接触电气开关，防止热气、热油、开水烫伤等意外事故发生。

八、加强团结，互相帮助，工作时禁止打闹，严禁带亲友进入厨房。

九、不准从食堂内往外拿食物、炊事用具。

十、服从指挥，严格遵守作息时间，自觉遵守劳动纪律，有病、有事请假，不准随意旷工、误工。

（六）保管员岗位职责

食堂保管员在食堂管理员领导下工作，其职责是：保管好食堂物品。

一、遵守职业道德，严把进货质量复检关。

二、入库食品及时验收，按《库房管理制度》要求负责存放。三、认真落实《库房管理制度》的卫生要求，保持库房整洁、卫生、通风。定期检查处理变质或超过保质期的食品。

四、认真做好出入库记录，做到帐物一致，并规范建立台帐。五、严格执行规章制度，严禁将库房钥匙擅自交给他人。

（七）学校食堂卫生管理制度

一、认真按照食品卫生有关法律法规和相关要求，依法办好食堂，竭诚为广大师生员工服务。

二、按规定办理或更换食堂卫生许可证。

三、认真搞好食堂清洁卫生，做到无蝇、无鼠、无蟑螂。

四、存放垃圾、潲水的容器放在固定地方，并加盖密闭及时处理。

五、生熟食品必须分开存放，制作生熟食品的人员分开，加工用具、容具分开,并有标识。

六、保证食品质量和卫生，食品存放不得超过保质期。

七、保证餐具、用具消毒合格，每餐用后进行清洗、消毒、保洁。

八、讲究个人卫生做到，勤洗手、勤剪指甲、勤换工作衣帽、勤洗澡、理发，上班不涂指甲油，不戴戒指、不吸烟，工作前和便后要洗手。

九、食堂内不允许留宿住人。

十、食堂从业人员及分餐人员每年必须进行健康检查，持证上岗，分餐时须穿戴工作衣帽、口罩，并洗手、消毒。

十一、发现食物中毒或疑似食物中毒事故时，必须立即向卫生部门和上级主管部门报告，并保留造成食物中毒或可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，以备开展事故的调查和处理。

（八）突发事件的报告制度

一、加强宣传和教育，使全体师生了解食物中毒及其他食源性疾患的症状表现。

二、保健教师（校医）和班主任每天做好师生的晨检统计，并主动关心学生的健康状况。

三、一旦发生食物中毒及其他食源性疾患时，必须逐级上报，不得瞒报、谎报。必要时还向保险、公安、工商部门报告，积极配合有关部门进行事故的调查和处理。

四、发生食物中毒事故后应立即停止供应一切食品，保护现场，并将中毒师生及时送往医院救治。

（九）学校食品供应制度

一、烹调好的食品应及时存放到备餐间。

二、烹调后至食用超过2小时的，应当在高于65摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放。

三、分餐必须在备餐间进行，禁止在其它场所分餐。

四、食品供应人员进入备餐间前必须进行二次更衣，戴上口罩、工作衣帽，并洗手消毒。闲杂人员不许进入备餐间。

五、供应人员服务期间应面带微笑，举止文明，热情周到。

六、销售直接入口食品时，不得用手直接抓取食品，必须使用清洁的餐具。操作时不对着食品打喷嚏、咳嗽和有其他污染食品的不卫生动作。

七、禁止向师生出售腐败变质或感官性状异常的食品。

八、供应后剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，须经高温彻底加热后再出售。

（十）学校食堂食品留样制度

一、学校食堂为师生提供的每餐、每样食品都必须由专人负责留样；

二、学校每餐、每样食品必须按要求留足100g，分别盛放在己消毒的容器中；

三、留样食品取样后,必须用保鲜膜密封好（或加盖），以免被污染,并在外面标明留样时间、品名、餐次、留样人，并做好留样登记，便于检查；

四、留样食品冷却后,必须立即存入专用留样冰箱内；

五、留样食品必须保留48-72小时，时间满后方可倒掉；

六、留样冰箱为专用设备，留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的其它食品。

（十一）餐具、用具清洗、消毒、保洁制度

一、食堂管理员做好餐具、工用具清洗、消毒、保洁的分工安排。

二、餐具、工用具使用后必须洗净、消毒，严格按照一洗、二清、三消毒、四保洁程序操作；如果使用药物消毒，则按照一洗、二消毒、三清洗、四保洁程序操作。

三、清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。

四、蒸汽消毒时，保持温度100摄氏度，消毒10分钟以上。采用含氯制剂消毒时，使用有效氯浓度为250mg/l，消毒5分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。使用消毒柜消毒，器具必须杯口向下，消毒30分钟以上。

五、餐具、工用具消毒使用的消毒剂必须是取得卫生许可的产品。

六、消毒后的餐具、用具应储存在专用的密闭保洁柜中备用，并做好消毒记录，保洁柜应定期清洗，保持洁净。

七、保洁柜不得置放其他杂物或私人物品。

（十二）食品从业人员健康制度

一、加强对食堂从业人员的健康教育，形成良好的防病意识和自觉的晨检习惯。

二、由专人严格执行食堂从业人员的每日晨检工作，密切观察和详细询问从业人员健康状况，并做好记录。

三、发现从业人员患有发热、咳嗽、腹泻、化脓性或渗出性皮肤病、各类消化道传染病及其他有碍食品卫生的疾病，立即停止其工作，并督促其及时接受治疗，恢复健康后方可上岗。

（十三）学校师生用餐制度

一、自觉维护餐厅秩序，就餐按次序排队，做到不插队，不拥挤，不争先恐后。

二、尊重职工劳动，有意见或发生矛盾应通过组织或值班老师和学生干部解决，不得与食堂工作人员及值班人员无理争吵。

三、按时用膳，无特殊情况不得提前或推迟。如要提前或推迟的，必须由有关部门事先通知食堂。

四、注意餐厅清洁卫生，剩饭、剩菜必须倒入潲水桶，不随便乱丢，不随便搬移饭桌。

五、爱护餐厅设备，禁止踩踏座椅或把脚放在座椅上。

（十四）学校食品卫生安全保卫制度

一、食堂由专人负责管理，厨房及其他加工、销售场所，闲人不得入内。

二、库房重地指派专人保管和检查，未经库管员同意，他人不得随意出入。

三、每天检查食堂内水、电、气的使用情况，及时维护相关设备，下班前切断所有水、电、气的供应。

四、厨房、餐厅、库房每天下班前必须关好门窗，并按规定上锁，严防他人进入。

五、上班后要首先检查安全防范设施，发现异常及时向分管领导汇报。同时，仔细检查食品原料、餐具、工用具是否受到污染。

六、长假期间做到有人值班、巡视。

（十五）学校食品卫生安全责任追究制度

一、建立校长负责的各级岗位责任网络，明确各岗位职责。

二、各级管理人员重视职业道德，积极钻研业务，提高管理水平。

三、贯彻“谁主管，谁负责”的责任制度，各级管理人员严把责任关。

四、对因玩忽职守，疏于管理，违反食品卫生有关规定，造成师生食物中毒的各级责任人，根据情节轻重及危害性等具体情况，给予批评、行政处分、调离岗位等处理，情节和后果特别严重的，将责任者移交有关部门处理。

五、一旦发生食物中毒后，及时启动应急预案，按应急预案开展应急处置，并对各级行为人、责任人，事后根据情节和后果追究责任和给予相应的处理。

（十六）餐厅卫生管理制度

一、指定专人负责餐厅的卫生工作。

二、及时处理就餐人员的剩余饭菜。

三、随时保持餐桌椅及地面的干净整洁。

四、每餐后对餐桌椅、售饭台、地面、用餐者洗涤装置、潲水桶，垃圾桶及周边环境等彻底清洁。

五、定期消毒，消灭蚊、蝇、鼠害。

（十七）食品库房管理制度

为了加强学校食品卫生的管理，确保广大师生的身体健康和生命安全，根据《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，学校要严把食品原料存储关，存储的任何食品必须符合国家有关的卫生标准和规定，具体如下：

一、储存食品原料的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、无鼠、无蝇、无蟑螂。

二、库房应当保持干燥、通风，应有防潮、防尘、防霉、防虫、防鼠设施。

三、存放食品原料应做到先进先出，易变质原料先用。

四、库房管理员要及时按验收制度，定期检查、处理变质或超过保质期的食品，对发现腐败、变质、有毒、有害的原料应作处理记录。

五、食品原料品种分段（库）、分类存放，正常食品与卫生质量有缺陷的食品，短期存放与较长期存放的食品，具有异味的食品（如海产品）和易于吸收气味的食品（如面粉、茶叶、饼干等），要分开存放，并有明显的标识。

六、各种存放原料的容器外面应有标记,容器应加盖、加罩。

七、存放食品应离地（40-50cm）、离墙（30cm）,以利于通风换气。

八、禁止使用不符合卫生标准的包装袋或非食品包装袋存放食品。

九、禁止存放农药等有毒、有害物品及个人物品。

（十八）食品粗加工卫生制度

一、肉、禽、鱼要净毛或去鳞，掏净内脏、血块，并洗净。二、蔬菜必须摘洗干净，无杂物，无泥沙。三、不得加工发霉、变质以及被污染的食品。

四、加工间的用具，刀、墩、盆以及各种设备，使用前、后必须清洗干净，并定位存放。

五、初加工所产生的废弃物要及时清理，做到地面无积水、场地无异味、无油污。

（十九）面食制作管理制度

一、面食工作人员必须把好面食制作关。严禁使用发霉变质的面粉、面条和有害的食品洗涤剂、食品添加剂。

二、操作间应全封闭，配备防蝇、防尘、防鼠和冰箱等设备设施，成品、半成品及原料等应分开存放，防止交叉污染。

三、面食加工制作前后都必须将面食加工制作工具、餐具清洗干净。

四、制作面食前，加工人员须修剪指甲、洗净双手，严禁在面食制作场所内吃食物、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物。

五、剩余面食严禁露放，未用完的面粉及辅料必须密封、上架并做好标识。

六、注意保证份量足够，蒸熟煮透，质量合格，味道可口。

（二十）配餐管理制度

一、充分利用“三防”设施，保持配餐间的清洁卫生，发挥其对餐具、容器、用具的保洁功能。

二、工作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的食品不得供应。

三、工作人员进入配餐间前着装要整洁，手经过清洁消毒后戴上口罩才能分发饭菜，在操作时不能对着成品饭菜咳嗽、打喷嚏，操作时要避免食品受到污染。

四、分发饭菜时，先检查盛装饭菜的容器是否清洁、卫生，经过清洗、消毒的容器不能用围裙或抹布擦拭。

五、成品饭菜不能直接放在地上，要放在操作台或专用架上。

六、未经允许，从业人员不能随意换岗，非配餐间的工作人员和领取饭菜的师生，在配餐时不得随意出入配餐间，饭菜由配餐间工作人员送出配餐间。

（二十一）烹调加工管理制度

一、烹调人员必须把好食品烹调安全卫生关。加工制作食品用的原辅料必须新鲜，不得使用或加工腐败变质、“三无”产品和感观异常的原辅料,烹调间内严禁存放有毒、有害物品和非食品加工用品及个人用品。

二、用于加工食物的刀、墩、案、容器等，必须生、熟、荤、素分开使用，不能混用，烹调加工前后必须将加工用具清洗干净，并定位存放。

三、烹饪食品要炒熟、煮透，加工后食品中心温度应不低于70℃。在烹饪后至配餐前食品存放不得超过2小时。

四、学校食堂严禁加工凉菜。

五、加工后的成品应与半成品、原料分开存放，不能直接放在地上，同时要遮盖好，做好防尘、防蝇。

六、烹饪完毕后要及时做好清理工作，保持烹调区域的卫生。

七、努力提高烹饪技术，努力为师生提供卫生、营养、美味的食品。

（二十二）学校食品采购制度(索证制度)

为了加强学校食品卫生的管理，确保广大师生的身体健康和生命安全，根据《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等法律法规，学校要严把食品采购关，采购的任何食品必须符合国家卫生标准和有关规定，具体如下：

一、学校采购的食品应具备以下内容：

（一）学校采购食品时,应固定食品采购场所。

采购方须向销售方索取有效的食品卫生许可证、食品检验合格证、销售人员的健康证复印件、检疫报告书等；

（二）采购“进口食品”时，必须向销售方索取“口岸国境”食品卫生检验报告书，如果是“出口转内销食品”，必须是经县以上食品卫生监督机关检验合格的符合我国食品卫生标准的检验报告书。

（三）采购定型包装食品,必须注意有无厂名、厂址、品名、生产日期、保质期、食用（或使用）方法，配方（或主要成份）等标志。

（四）采购的食品包装标示必须清楚，容易辨认，必须有中文标识。

（五）采购人员必须建立采购进货记录：

1.食品采购的记录内容包括：名称、地点、时间、数量、销售人员的姓名等以及是否索证；

2.肉类必须单独建立采购进货记录，包括：进货时间、数量、来源、市场名称、销售点名称、销售人员姓名、肉是否盖有动物检验合格印记（蓝色滚筒印章）和肉品质检验合格（红色滚筒印章）等。

二、禁止采购以下食品

（一）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；

（二）腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官状异常的食品；

（三）未经卫生检疫或检验不合格的肉和肉制品；

（四）无检验合格证明的米、面、油、肉类及调味品等；

（五）超过保质期限及其他不符合食品标签规定的定型包装食品；

（六）无（或过期）卫生许可证的食品生产经营者供应的食品；

（七）禁止使用不符合国家卫生标准的食品添加剂。（原则上学校不使用食品添加剂）；

（八）其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

三、运转食品的工具、容器应当保持清洁，无破损，运输冷冻食品应当有必要的保温设备。

（二十三）餐饮业食品添加剂使用与管理制度

一、餐饮业食品添加剂必须严格按照《食品卫生法》和《餐饮业食品卫生管理办法》的规定使用。

二、餐饮业食品添加剂的使用必须符合食品添加剂使用卫生标准或卫生部公告名单规定的品种及其使用范围、使用量，不得凭经验随意扩大使用范围和使用量；不符合卫生标准和卫生管理办法要求的食品添加剂不得使用。

三、购买食品添加剂必须索取卫生许可证复印件和产品检验合格证明，进口食品添加剂应索取口岸食品卫生监督机构出具的卫生证明。

四、使用的食品添加剂必须有包装标识和产品说明书，标识内容包括：品名、产地、厂名、卫生许可证号、规格、配方或者主要成分、生产日期、批号或者代号、保质期限、使用范围与使用量、使用方法等，并在标识上明确标示“食品添加剂”字样。

五、食品添加剂有适用禁忌与安全注意事项的，应当在标识上给予警示性标示。

六、不得使用未经批准、受污染或变质以及超过保质期限的食品添加剂。

七、不得为掩盖食品腐烂或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂。

八、食品添加剂使用必须建立管理制度，并制定“三专一管”即专人管理、专人领用、专人使用和统一管理的原则。

**幼儿园食品卫生制度篇二**

1、超市持有有效卫生许可证，并按许可项目的内容亮证经营。学校超市的法定代表人是食品卫生责任人，负责超市的食品卫生工作。超市若出售变质，过期食品，发生学生食物中毒，超市负责人负完全责任。

2、建立健全的卫生管理制度和详细的台帐制度，并有具体措施保证落实。

3、认真贯彻落实食品卫生法律法规，不采购、不销售、不制售不符合食品卫生要求的食品。随时检查每批上架食品的标签标识，保证内容规范完整。 及时清理超过保质期限的食品。

4、上岗前进行健康检查，取得健康合格、培训合格证明后方能上岗。定期对从业人员进行食品卫生法律法规和食品卫生知识培训。

5、直接接触散装直接入口食品的从业人员，须穿戴整洁的工作衣帽，操作时带口罩、手套和帽子，不准佩带戒指、手镯、手表等饰物，不得留长指甲、染指甲，工作服应盖住外衣，头发不得露于帽外，手部有外伤应临时调离岗位。

6、从业人员工作时不准吸烟、吃食物或从事其他有碍食品卫生的活动，不准穿工作服上厕所或远离工作场所。

7、个人的.衣物、药品、化妆品等不得存放在食品加工区及经营区内。

8、定型包装食品的产品标签内容应符合《食品标签通用标准》（gb7718）要求，食品标签不得与包装容器分开，不得模糊或脱落，生产日期与保质期在同一包装上。有中文标识，标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或代号、规格、配方或主要成分、保质期限、食用方法并符合“gb7718”的有关规定。产品标签、说明书不得有夸大或虚假的宣传内容。

9、散装食品必须符合卫生部《散装食品卫生管理规范》的规定：有防尘材料遮盖，并设有禁止消费者触摸的标志。设专人负责销售，并为消费者提供分拣及包装服务。

10、散装食品在适当的显著位置上标有食品名称、配料表、生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法等。标识内容必须与生产者出厂时的标注相一致，严禁更改原有生产日期和保质期限，严禁与不同生产日期的食品混装销售。

11、食品陈列与销售符合卫生要求，离墙、离地面。超市内外环境卫生整洁，做到食品无灰尘，无污染，保证学生吃上放心食品。

12、应按规定条件存放。展示、销售的需冷藏（冷藏温度为0℃～10℃）或冷冻（冷冻温度为－18℃以下）的食品，应置于相应条件下，并有明确的温度显示。

13、超市售货员在出售食用品时积极配合学校教育学生保护环境，不乱扔包装袋、瓶、纸等垃圾，负责超市周围的卫生清洁。

**幼儿园食品卫生制度篇三**

东城小学食品卫生安全管理制度

1、加强本校食品卫生管理,责任到人,杜绝校内发生食物中毒或其他食源性疾患。

2、食堂人员应每年一次到当地卫生防疫部门进行健康体检,领取合格的《健康证》后方可上岗工作,平时应保持个人卫生,穿戴清洁的工作衣帽。

3、采购食品应无毒,无害,符合应当有的营养要求,具有相应的色,味,美等感官性状。严禁购入腐败生虫,过期变质,假冒伪劣或其他感官性状异常,可能对师生健康有害的\'食品原料。

4、用水必须符合国家现定的城乡生活饮用水的卫生标准。

5、学校食品餐具和存放食品的厨柜必须清洗,消毒。

6、食堂采取消除苍蝇,老鼠,蟑螂和其它有害昆虫及其孳生条件的措施,贮存食品的容器必须安全,无害,防止食品污染。

**幼儿园食品卫生制度篇四**

1、学校要建立完善的食品卫生工作领导小组，加强本校食品卫生管理，责任到人，杜绝校内发生食物中毒或其他食源性疾患。

2、食堂、从业人员应每年一次到当地卫生防疫部门进行健康体检，领取合格的《健康证》后方可上岗工作，平时应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，销售直接入口食品时，必须使用售货工具。

3、所提供食品应无毒、无害，符合应当有的营养要求，具有相应的色、味、美等感官性状。严禁购入腐败生虫、过期变质、假冒伪劣或其他感官性状异常、可能对师生健康有害的食品原料。

4、用水必须符合国家现定的\'城乡生活饮用水的卫生标准。

5、学校食品设备布局和工艺流程应当合理，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，餐具和盛放直接入口食品的容器使用必须清洗、消毒。

6、存放食品的仓库应当干燥、通风，采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其它有害昆虫及其孳生条件的措施，贮存食品的容器必须安全、无害，防止食品污染。

**幼儿园食品卫生制度篇五**

一、幼儿园应建立健全食品卫生安全管理制度，食堂人员应自觉遵守食堂卫生管理规章制度及岗位责任制度。

二、建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂人员随意进人食堂的食品加工操作间及食品原料存房间，防止投毒事件的发生，确保幼儿用餐的卫生和安全。

三、幼儿园行政人员定期检查或随机抽查食堂食品卫生工作，并由食品卫生管理员每日检查具体情况，发现异常立即制止、纠正，以防后患。

四、加强幼儿及家长的.饮食卫生教育，进行科学引导、教育其不买街头无证商贩出售的食品，不食来历不明的可疑食物。

五、加强从业人员的卫生技术培训工作，包括三大食品卫生规范操作，进一步提高从业人员的基本素质和技能。

六、食堂人员应自觉遵守食品卫生法及幼儿园食堂相关工作制度，严禁食品中毒等事故发生。

七、食品管理员每月工作中的功过情况进行相应的工作考核，考核结果与考核工资挂钩。

**幼儿园食品卫生制度篇六**

保持酒店餐厅内外环境整洁，与有毒有害物保持一定的距离。餐厅周围半径三十米内不能有排放灰尘毒物的作业场所以及暴露的垃圾堆和露天坑式厕所;五百米内不能有粪场，并应在污染酒泉的上风向;消除害虫、蚊蝇等孽生条件;餐厅应当有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、存放垃圾等的设施;

运输食品的车辆、容器要清洁卫生，生熟分开，以防互相接触传染，装过其他物品的车辆，必须经彻底洗清后方可运输食品;运输过程中必须苫盖，防尘、防蝇;食品运输要尽量缩短时间，按不同季节、不同品种的要求，做好防晒、冷藏、防潮、防冻工作，装卸食品讲卫生，不得将食品直接卸在地上;

食品原料新鲜，应具有固有的`光泽和颜色，符合国家卫生标准，不得带有污水、泥土和其他异物，不得含有有毒物质，禁止使用腐臭、发霉、虫蛀和变质的原料;使用食品添加剂必须符合国家卫生标准。加工过程应严格遵守卫生操作规程。操作人员要穿戴工作服，洗手，不得穿工作服上厕所。冷荤制作应做到“五专”：专人、专室、专设备、专冷藏、专消毒;

做好食品保管、个人卫生和环境卫生。注意防尘、防蝇。出售直接入口食品不用手拿;销售时应注意个人卫生，便后洗手，穿戴工作帽，不吸烟，不面对食品打喷涕、咳嗽;

食品入库要验收、登记，验收食品用的工具、容器做到生熟分开，库内不能存放变质、有异味、不洁的食品。

**幼儿园食品卫生制度篇七**

1、建立健全卫生管理组织机构和卫生档案管理制度。

1、1学校集体食堂取得卫生许可证方可营业。未取得卫生许可证的不得从事餐饮业经营活动。

1、2学校的法定代表人或负责人是食品卫生安全责任人，对本学校集体食堂的食品卫生安全负全面责任。无论食堂是否对外承包经营，其卫生许可证上的法人代表须填写校长姓名。

1、3食堂实行承包经营时，学校对食堂承包后存在的卫生问题仍要负责。

1、4学校要设立专职或兼职的卫生管理人，负责食堂的日常食品卫生管理工作和卫生档案的管理工作。

1、5档案应每年进行一次整理。档案内容包括申请卫生许可的基础资料、卫生许可证复印件、卫生管理组织机构、各项制度、各种卫生检查记录、个人健康证明、卫生知识培训证明、食品原料和有关用品索证资料、餐具消毒自检记录、检验报告等。

2、严格做好从业人员卫生管理工作。

2、1从业人员上岗前必须到卫生行政部门确定的体检单位进行体检,取得健康证明才能上岗。发现痢疾、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、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病患者应及时调离。从业人员每年体检1次。

2、2切实做好从业人员卫生知识培训工作。上岗前必须取得卫生知识培训合格证明才能上岗。从业人员卫生知识培训每年复训1次。各食堂应定期开展自身卫生知识培训工作，不断提高从业人员卫生素质。

2、3应严格执行《食品生产经营从业人员卫生管理制度》,建立本食堂的从业人员卫生管理制度,加强人员管理。

3、落实卫生检查制度,勤检查,保卫生。

3、1卫生管理人员每天进行卫生检查;各部门每周进行一次卫生检查;学校负责人每月组织一次卫生检查。各类检查应有检查记录,发现严重问题应有改进及奖惩记录。

3、2检查内容包括食品加工、储存、销售的各种防护设施、设备及运输食品的工具，冷藏、冷冻和食具用具洗消设施，损坏应维修并有记录。

4、建立健全的食品采购、验收卫生制度,把好食品采购关。

4、1采购的食品原料及成品必须色、香、味、形正常，不采购腐败变质、霉变及其他不符合卫生标准要求的食品。采购食品应向供货方索取卫生许可证、卫生检验报告书复印件。

4、2采购肉类食品必须索取卫生检验合格证明;采购定型包装食品，商标上应有品名、厂名、厂址、生产日期、保存期(保质期)等内容;采购酒类、罐头、饮料、乳制品、调味品等食品，应向供方索取本批次的检验合格证或检验单;采购进口食品必须有中文标识。

5、建立健全的食品贮存卫生制度,保证食品质量。

5、1食品仓库实行专用,并设置能正常使用的防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风设施。食品分类、分架、隔墙离地存放，各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。

5、2食品进出库应有专人登记,设立台帐制度。做到食品勤进勤出，先进先出;要定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合卫生要求的食品。

5、3食品成品、半成品及食品原料应分开存放，食品不得与药品、杂品等物品混放。

5、4冰箱、冰柜和冷藏设备及控温设施必须正常运转。冷藏设备、设施不能有滴水，结霜厚度不能超过1cm。冷冻温度必须低于-18℃，冷藏温度必须保持在0-10℃。

6、做好粗加工卫生管理，把好食品筛选第一关。

6、1食堂应设有专用初(粗)加工场地，清洗池做到荤、素分开，有明显标志。加工后食品原料要放入清洁容器内(肉禽、鱼类要用不透水容器)，不落地，有保洁、保鲜设施。加工场所防尘、防蝇设施齐全并正常使用。

6、2初(粗)加工的.择洗、解冻、切配、加工工艺流程必须合理，各工序必须严格按照操作规程和卫生要求进行操作，确保食品不受污染。

6、3加工后肉类必须无血、无毛、无污物、无异味;水产品无鳞、无内脏;蔬菜瓜果必须无泥沙、杂物、昆虫。蔬菜瓜果加工时必须浸泡半小时。

7、做好加工制作过程卫生管理,确保出品卫生安全。

7、1不选用、不切配、不烹调、不出售腐败、变质、有毒有害的食品。

7、2块状食品必须充分加热，烧熟煮透，防止外熟内生;食物中心温度必须高于70℃。

7、3隔夜、隔餐及外购熟食回锅彻底加热后供应。炒、烧食品要勤翻动。

7、4工作结束后，调料加盖，做好工具、容器、灶上灶下、地面墙面的清洁卫生工作。

7、5制作凉拌菜、酱卤熟肉、点心用原料要以销定量。尽量少用食品添加剂，制作时确需使用食品添加剂,必须严格执行国家《食品添加剂使用卫生标准》。

8、强化售饭间和其他功能专间卫生管理,把好出品关,慎防食物中毒。

8、1售饭间和其他功能专间(包括凉菜间、冷荤间、熟食间、裱花间,以下简称专间)必须做到房间专用、售饭专人、工具容器专用、冷藏设施专用、洗手设施专用。

8、2专间及出菜通道要洁净，不能堆放任何杂物,只能存放直接入口食品及必需用的食具、工用具。

8、3专间配置预进间,并装有非手接触式水龙头和用于洗手、消毒的专用盆各1个。专间内配置脚踏式污物容器、紫外线杀菌灯、通风排气、空调系统等设施，室内做到无蝇，保持室内温度25℃以下。

8、4专间内班前紫外线灯照射30分钟，进行空气消毒;工具、贴板、容器、抹布、衡器每次使用前进行清洁消毒;贴板做到面、底、边三面保持光洁。

8、5工作人员穿戴整洁工作衣帽、口罩，保持个人卫生，操作前洗手消毒。应按照“食品与用品分开”、“生熟分开”的原则设定销售区域，销售食品必须“货款分开”。

8、6非直接入口的食品和需重新加工的食品及其他物品，不得在专间存放。

8、7制作好的凉菜应尽量当餐用完，剩余尚需使用的应存放于专用冰箱内冷藏或冷冻。当餐(天)未售完熟食品在0-10℃冷藏保存或60℃以上加热保存。食用前按规定进行再加热。

9、餐具用具必须清洗消毒，防止交叉污染。

9、1餐具用具清洗消毒必须有专间,专人负责，餐具用具有足够数量周转。清洗消毒必须做到一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。一刮：将剩余在餐具用具上的残留食品倒入垃圾桶内并刮干净;二洗：是将刮干净的餐具用具用加洗涤剂的水或2%的热碱水洗干净。三冲：是将经清洗的餐具用具用流动水冲去残留在餐具用具上的洗涤剂或碱液。四消毒：洗净的餐具用具按要求进行消毒。五保洁：将消毒后的餐具用具放入清洁、密封有门的餐具用具保洁柜存放。

9、2餐具常用的消毒方式：

9、2、1煮沸、蒸气消毒，保持100℃作用10分钟。

9、2、2远红外线消毒一般控制温度120℃，作用15-20分钟。

9、2、3洗碗机消毒一般水温控制85℃，冲洗消毒40秒以上。

9、2、4消毒剂如含氯制剂，一般使用含有效氯250mg/l的浓度，食具全部浸泡入液体中，作用5分钟以上。洗消剂必须符合卫生要求，有批准文号、保质期。

9、3消毒后餐具感官指标必须符合卫生要求：物理消毒(包括蒸气等热消毒)食具必须表面光洁、无油渍、无水渍、无异味;化学(药物)消毒：食具表面必须无泡沫、无洗消剂的味道，无不溶性附着物。

9、4保洁柜必须专用、清洁、密闭、有明显标记、每天使用前清洗消毒。保洁柜内无杂物，无蟑螂、老鼠活动的痕迹。已消毒与未消毒的餐具不能混放。

10、注意保持室内外环境卫生清洁,建立环境卫生管理制度。

10、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;设置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。

10、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。

10、3使用杀虫剂进行除虫灭害，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。

10、4发现老鼠、蟑螂及其他有害害虫应即时杀灭。发现鼠洞、蟑螂滋生穴应即时投药、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。

10、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起到防蝇、防鼠、防尘作用。

10、6废弃油脂应由专业的公司回收，并应与该公司签订写有“废弃油脂不能用于食品加工”的合同。

**幼儿园食品卫生制度篇八**

为落实国家教育部、省市教育行政部门和卫生部门的有关食品卫生安全的通知、文件精神与要求，切实保障就餐人员饮食卫生安全和身体健康，结合我校实际情况，特定以下食品卫生安全管理制度。

一，按照上级规定和要求对食堂进行合理布局，配备相关安全、卫生设施，采取防腐、防蝇、防鼠、消毒等措施，营造一个良好的就餐环境。

二，主管食堂的管理人员，具体负责食堂的全面工作，贯彻《食品卫生法》，关心食堂人员的身心健康，做好食堂工作人员的定期体检，保证没有任何传染病。必须取得《健康合格证》和《健康知识培训合格证》方可在岗工作。

三，食堂工作人员及就餐人员如出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍食品卫生安全时，应立即脱离群众，进行检查，排除有碍食品卫生的病症或治愈后方可返回。

四，食堂工作人员，必须养成良好的个人卫生习惯，必须做到工作前、便后彻底洗手，穿戴整洁卫生、勤剪指甲、勤理发。操作中不吸烟、不喝酒、不说废话。

五，厨工组长必须严把食品采购关，按正规渠道采购符合国标的食品，不买无证商贩出售的各种食品，严禁采购霉变、腐烂变质、污秽 不洁、可能对人体有害的食品。对中毒危险性高的食物最好不采购，严把卫生安全关。

六，食堂保管与食品卫生管理员要把好所采购食品验收关，拒收变质过期食品。做好粮油蔬菜等食品的`储存工作，发现问题及时处理。

七，厨师与全体炊事人员要积极配合，团结协作，共同把好食品卫生关。搞好操作室、餐厅一日三餐的卫生清理工作，确保室内外清洁整齐。同时，每周进行一次卫生大扫除，彻底清洗炊具、餐厅地面、餐桌等，每半月进行一次餐具消毒消毒工作，做到整洁干净，无蚊、无蝇、无鼠害。

八，厨师在操作过程中，要把好病从口入，注重饮食安全，不做腐烂变质的食品，做到捡净粮食、洗净蔬菜、煮熟饭菜。

九，学生用餐必须当餐加工，不得定购无证经营者的熟食品和隔餐剩余食品，不得定购冷荤凉菜食品。

十、加强食堂刀具、火种、电器的管理，离开食堂要保证火源全部熄灭。

**幼儿园食品卫生制度篇九**

1、着装仪表：工作人员在工作时必须将工衣、工帽穿戴整齐。

２、男工作人员严禁留长发、胡子、长指甲；女工作人员头发盘在工作帽内为宜，严禁留长指甲及涂指甲油。

3、严禁工作人员上班时间掏耳朵、挖鼻孔、搔头发、抓痒或对着别人打喷嚏，严禁随地吐痰、乱抛垃圾。

4、严禁在洗碗池、洗菜池内洗涤衣服、鞋袜或其它私人物品。

5、严禁工作人员在工作时间内抽烟、喝酒、吃零食或嬉笑打闹、吵架、打架、赌博等行为。

6、从业人员持有效健康证明及卫生知识培训合格证明上岗。

1、食材粗加工

（1）认真挑选，去尽黄叶和杂物。

（2）瓜果去皮彻底，芽眼挑尽。

（3）肉类去净残毛、污垢。

（4）家禽等去净残毛、内脏、尾翘等物。

（5）干货按正规操作涨发。

（6）食材洗涤须一浸、二洗、三清、四进筐。

（7）原材料、半成品、成品容器分开使用，干货、瓜果蔬菜、肉类食品的清洗池分开使用，避免交叉污染。

（8）用于盛装瓜果青菜等半成品的胶筐使用前后必须清洗干净，放置在指定区域并明确标识，严禁直接放置于地面。

（9）粗加工操作间在加工食品时不能将垃圾直接丢在地面或下水道内，应直接入垃圾桶，粗加工操作期间在使用完毕后必须保持干爽清洁。

2、食材切配

（1）根据当天菜式由主厨将切配要求详细填写在生产看板上。

（2）食材切配按“丁配丁”、“丝配丝”、“片配片”的要求精细。

（3）切配过程严格执行“三检制度”（“自检、互检、专检”）。

3、烹饪

（1）专业厨师烹调，每种菜都有专人负责，分工明确并作好出品记录。

（2）厨师炒菜时注意把握火候，既节约燃料又能够保证菜式的质量。

（3）调味料齐全且按标准量进行投放，确保菜式的味道符合要求。

（4）厨师炒菜根据开餐时间把握好烹调进度，确保供餐高峰的供给量能满足要求，供餐收尾后又没有过多的浪费。

（5）根据客户的满意度调查结果检讨当天烹调过程中所存在问题，制定改善方案并加强培训。

（6）严格按“蒸饭作业指引”加工好每一餐米饭，确保米饭质量符合要求。

1、打饭的勺子、汤勺、菜勺、铲子不能直接放在台面上，应放置在干净的桶内或盆子里且须有区域标识。

2、随时保持地面、台面、水沟、门窗等干净整洁。

3、注意切配前、切配中、切配后卫生的\'维护与清扫。

4、清洗瓜果蔬菜、肉类食品、餐具、用具的水池必须标识清楚并分开使用，下班前必须将所有水池清洗干净；炒锅、煲汤锅用完后要保持清洁并放入适量清水。

5、贯彻落实“三分钟7s”的全面推广。

1、炉灶、蒸柜等厨房设备每天清洁，抽油烟系统定期清洁。

2、工作台、货架、调料台随时保证清洗干净。

3、油、盐、酱油等常用配料和未用完的米、菜，下班前要盖好。

4、定期清洗冰箱雪柜，保证清洁卫生。

5、每周必须对饭堂进行一次彻底的卫生大扫除，范围包括：仓库、办公室、洗手间、烹调间、粗加工间、走廊、餐厅、供餐区等所有的设施/设备：包括门窗、天花板、地面、墙壁、墙角、灯管、插座、开关、灶具、餐具、下水道、抽油烟管道、冰箱、洗碗池、洗菜池、搁物板、风扇、空调、餐桌、凳子及所有卫生死角等。

6、垃圾桶和馊水桶身需基本保持干净、标识明确并加盖，按时清理。

1、开餐前餐厅内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污，开餐过程中也必须有专人维护餐厅内的清洁。

2、餐厅内的墙面、门窗、天花、瓷砖、玻璃需保持无灰尘、蜘蛛网，风扇、灯管、灭蚊灯、宣传标语、开关插座要长期保持干净。

3、每周2次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，尽量做到餐厅内无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等。

4、剩菜、剩饭要及时运走，保证餐厅无异味。

5、为了防滑，各排队口、入口、出口铺上防滑地毯，严损员工摔跤。

**幼儿园食品卫生制度篇十**

为加强酒店管理，严格贯彻《食品卫生法》，确保酒店食品加工的清洁卫生，特制定本规定。

1、食品生产、加工、贮存、运输、销售的场所及周围环境必须干净、卫生，并有良好的防蝇、防鼠、防尘和其他防污染措施。

2、食品从业人员必须持健康证上岗。凡患有疮疖、化脓性创伤（特别是手指被切破）以及可能引起食物中毒的肠道疾病或健康带菌者，一律不准从事入口食品的加工工作。

3、食品从业人员应讲究个人卫生。当班时穿戴工作服帽，并保持洁净；做到勤洗手、勤洗澡、勤剪指甲、勤洗衣服被褥、勤换工作服帽；工作前及便后必须洗手消毒。

1、加工食品饭菜的原料必须新鲜，禁止使用病死、毒死或死因不明的畜禽肉类、死蛤蜊、死扇贝及其制品；不使用变质原料；不买不卖腐烂变质食品。

2、防止食品交叉污染。生熟食品要严格分开加工；加工生熟食品使用的刀、板、墩、炊具、抹布等工具及筐、盆、盘、桶、碗等容器要严格分开。执行“生与熟隔离；成品与半成品隔离；食物与杂物隔离；食物与天然冰隔离”的“四隔离”制度。严禁生熟食品混放，成品与半成品混放，海鲜与肉类混放。加工生海产品必须严防生海产品及其加工刀具、容器等污染其他食品和器具。加工海产品用过的工具、容器及加工人员的手臂要及时洗刷消毒5分钟。凉拌菜必须在专用冷拼间操作加工。设置专用冰箱、刀板、容器、用具、抹布，配备流水洗手消毒、空气杀菌设施。紫外线灯要吊在工作台上方1.5-2米处。非冷拼间人员不准随便入内，冷拼间内不准存放未洗干净的水果、蔬菜、生鱼、生肉及其他杂物。

3、凡盛放食品的盆、盘、碗等容器，使用前必须洗净，用开水煮沸3-5分钟，或使用蒸汽消毒柜蒸15-20分钟。不耐热的\'，可用药物消毒，但必须将残留药物用水冲净。厨房菜墩要随用随刮，并杀菌消毒。不使用时必须彻底清洁，放于指定位置。凡接触食品的员工，加工操作前必须用皂液洗手，并用流水冲净。熟食间的工作台面、水龙头开关、冷拼间把手及冰箱门拉手等，应定期消毒；直接接触污染物时，必须立即消毒；熟食刀具存放时加保鲜膜。

4、熟食品在加工食用前必须煮熟炸透，彻底灭菌，严防里生外熟。鸡蛋煮沸8分钟，鸭蛋煮沸10分钟，各类海产品及肉食品加热温度及时间必须保证其蛋白质凝固。

5、熟食要低温、短时贮存。热菜及制作凉拌菜的酱肉、火腿等，必须在10摄氏度以下的条件贮存。凡超过4小时以上的饭菜、熟肉制品、熟海产品等，必须回锅蒸煮后再供食用。新购进的上述食品如不了解带菌情况，食用前应加热灭菌。

6、热菜及凉拌菜制作完毕应立即供给客人食用，严禁提前加工。为大型会议大量准备的饭菜及凉拌菜加工后存放时间不能超过1小时。

1、所有的餐具杯具等器皿洗刷后必须进行消毒。

2、消毒程序严格执行“一洗，二刷，三冲，四消毒，五保洁”的制度。

3、使用消毒液进行消毒时，按1：200的比例稀释配好消毒液，倒入消毒桶内，再将器皿放入消毒桶。要求器皿要完全浸入水中，浸泡5-10分钟后取出，用消毒抹布揩干，放入保洁柜内保洁。

4、使用消毒柜消毒时，先将器皿上残渣刮净，用水冲刷干净后放入蒸箱内高温消毒（温度不低于90摄氏度，时间不少于15分钟），用消毒抹布揩干，放入保洁柜内保洁。

1、禁止食用河豚鱼。

2、严禁使用猪甲状腺、毒蘑菇、洋金花、发芽马铃薯，未煮熟的豆角、云豆、霉豆角、扁豆等，未蒸煮干制的鲜黄花菜。

1、勿将亚硝酸盐当作食盐食用。

2、果瓜蔬菜加工食用前应反复用水冼净，可去皮食物尽量去皮。

1、凡违反本规定的，给予责任部门或责任人100元至重大警告处分；造成严重后果的，给予责任人停职检查至开除处理。

2、按酒店相关处罚规定执行。

**幼儿园食品卫生制度篇十一**

一、保持环境整洁、有防蝇、防鼠、防尘和洗手设施。

二、穿戴整洁的`工作衣帽。不穿工作衣进出厕所，工作前便后要洗手

三、工作时不吸烟、不戴戒指、不涂指甲油，不留长指甲。

四、不销售腐败、变质、霉变、生尘、污秽不洁及其它感官性状异常的食品。

五、小包装食品必须有生产日期、出场日期、保质期、厂名、厂址和qs标准。

六、销售直接入口食品必须用食品夹，并坚持每天清洗消毒，销售以腐食品必须放有冷藏设施，不卖散装食品。严禁出售自制食品。

七、采购食品必须收取检验合格证或化验单，没有合格证的食品不准采购和销售。

八、验收食品要做好数量、质量、变质处理记录，化验记录要妥善保存，以备考查。

九、食品分类存放、摆放整齐、隔墙离地，店内不得存放药物、毒物和杂物。

十、从业人员必须持证上岗。

**幼儿园食品卫生制度篇十二**

餐厅食品卫生管理工作，使餐厅食品卫生达到“食品卫生法”标准，保证就餐人员身体健康，为了加强对餐厅食品卫生管理工作做以下规定。

1、严格按照“食品卫生法”标准，进行采购、储存、加工和食用操作。

2、采购食品必须清洁卫生，不得采购烂、霉变、有异味、污浊不洁食品。

3、凡入库的食品等原材料应严格检查验收，对存异味、变质的食品拒绝入库。各类主、副食品应分类存放，摆放整齐，货架整洁、不存有害有毒的物品。

4、冰箱冰柜应达到一定温度存放，食品要摆放整齐，容器、货架清洁干净，定期打扫，除霜、除臭、无血水、无冰渣等。5不加工存异味变质的蔬菜、肉、鱼、禽、蛋等食品。加工后的成品应及时入库，禽蛋应到入筐内入库。

6、加工刀、墩、案板、绞肉机、菜盆、筐等用后洗净，达到刀无锈、墩无霉，无浸物、残渣、柜厨内工具整齐干净。

7、不做不符合卫生标准的食品，半成品一次烹调要达到烧熟、煮透、禽蛋洁后方可使用。

8、各种调味品需要符合卫生要求，调料容器清洁卫生，每餐后洗刷干净并加盖防尘。

9、剩余的食品要入恒温库保管，熟食品要凉透后放入冰箱保管。

10、不得使用生虫、霉变、有异味、污浊不洁的`米、面、油、豆馅等原料，不得使用变质的散面、蛋等。使用添加剂、加强剂要按照国家规定的标准，不得超量。

**幼儿园食品卫生制度篇十三**

1、建立食品卫生工作领导小组、加强食品卫生管理，责任何人杜绝校内发生食物中毒，或其他食流性病患。

2、学校食品生产经营场所要依造《食品卫生法》要求到县卫生防疫站申领《食品卫生许可证》，并每年年申一次。

3、进行健康体验，领取合格的《健康证》，后方可上岗工作，平时应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，销售直接入口食品时，必须使用售货工具。

4、所提供食品应无毒、无害，符合应当有的\'营养要求，具有相应的色、味、美等感官性状。严禁购入腐败生虫、过期变质、假冒伪劣或其他感官性状异常，可能对师生健康有害的食品原料。

5、用水必须符合国家城乡生活饮用水的卫生标准。

6、学校食品设备布局和工艺流程应当合理，防止待加工食品与直接入口食品、料与成品交叉污染，餐具和盛放直接入口食品的容器使用必须清洗、消毒。

7、存放食品的仓库应当干燥、通风、采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及其滋生条件的措施、储存食品的容器必须安全、无害，防止食品污染。

**幼儿园食品卫生制度篇十四**

一、严格执行《中华人民共和国食品卫生法》和卫生部、教育部下发的《学校食堂与学生群众管理规定》。食堂工作人员应树立良好的卫生意识，理解卫生监督。

二、膳食工作要坚持为师生生活服务的宗旨，以“管理育人”、“服务育人”为中心，讲究职业道德。

三、食堂和各餐厅务必领取卫生许可证，食堂工作人员务必持有效的健康证上岗，且上岗前参加相关培训，每年体捡一次。上班时光要穿工作服，戴帽，佩戴胸牌、健康证，并持续衣帽整洁。

四、设立食品卫生管理人员，卫生管理人员要定期检查，每月不少于两次，每季度给炊事人员上一次防疫卫生课，每学期召开1―2次卫生知识讲座。

五、采购食品应向持有卫生许可证的单位、个人购买，熟食务必定点采购，食品保证无毒、无害，贴合食品卫生要求。

六、食品的洗切、加工务必采取“一洗、二浸、三烫、四炒”的烹饪程序，要求彻底贴合卫生要求，保证不受污染；销售直接入口的食品，务必使用清洁工具，不准用手直接取食物；要生熟分开，实行“三刀三板”：生菜、生板；熟菜、熟板；面刀、面板；“三手”：饭前洗手，便后洗手，操作前洗手。

七、严格贯彻执行食品加工卫生“五四制”：

1、由原料到成品实行“四不”制度，即采购员不买、验收员不收、加工人员不用、厨师不烹饪腐烂变质食品。

2、食品存放实行“四隔离”制度，即生与熟、成品与半成品、食品与杂物和药物、食品与天然冰隔离。

3、用具实行“四过关”制度，即一洗、二刷、三冲、四消毒。

4、环境卫生采取“四定”办法，即定人、定物、定时光、定质量。

5、个人卫生做到“四勤”，即勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

八、生产加工用的工具、设备务必经常擦洗，持续清洁；餐具和盛放直接入口食品的容器，使用前务必洗净消毒；炊具、用具用后持续清洁。

九、物资进仓库要持续清洁卫生，存放要生熟分开，食品要隔墙离地存放，散装食品容器加盖存放，注意保洁、保鲜。

十、食堂餐厅和摊点，要有防蝇、防尘设施和冷藏设备，室内要有紫外线消毒灯，要有防鼠板和去污桶，做好“除四害”工作。

十一、加工烹饪食品的要注意营养搭配合理、平衡，要贴合学生生理发育的.需求。

十二、注意内外环境卫生，做到窗明几净、地面清洁、餐桌摆放整齐且清洁，随时打扫，少油腻，定期消毒，不留卫生死角。

十三、注意自身安全，不准穿拖鞋、背心、短裤；经常检修所用的电器设备，发现问题及时报修；安全操作，严防热油锅、热汤锅、开水锅烫伤，以及电器击伤；各组下班后，关掉一切水、电源，碳火盖好，以防漏火、漏电、漏水。

十四、加强思想政治工作，做好食堂工作人员的职业道德教育，进行预防食物中毒的教育，杜绝食物中毒的发生。

十五、对出现违反安全、卫生规定，造成食堂火灾或食物中毒及其它各种相关突发公共事件，视情节轻重，处以罚款，情节严重的追究法律职责。

**幼儿园食品卫生制度篇十五**

食品安全管理的这一定义包含了以下四层含义。

第一，食品安全管理的主体是政府食品安全管理相关部门，主要有国家食品药品监督管理局，农业部、卫生部、国家质检总局、国家工商总局、商务部、环境保护部等机关部门。国务院设立食品安全委员会。

第二，食品安全管理的客体是与食品有关的各个环节，包括食品生产和加工、食品流通和餐饮服务、食品添加剂的.生产经营、用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生产经营的工具、设备的生产经营、食品生产经营者使用食品添加剂、食品相关产品、对食品、食品添加剂和食品相关产品的安全管理，从而保证实现公众生命财产安全和社会利益目标。其受益对象是全社会。

第三，食品安全管理的内容集中概括为提高生活质量，保证社会公共利益。这就决定了食品安全管理是永久性存在的，而且随着社会发展会经常进行调整。

第四，食品安全管理只能是通过对食品安全的一系列活动的调节控制，使食品市场表现出有序、有效、可控制的特点，以确保公众的人身财产安全及社会的稳定，促进社会经济发展。

国家政府部门非常重视食品安全的管理，希望食品加工企业自身严加管控，确保消费者利益及健康。

食品卫生检查制度

1、设立食品卫生宿命检查监督小组，定期或不定期对食堂进行食品卫生检查和环境卫生检查；

2、把好食品采购、进货关，特别是对油、米、肉、菜等大宗，关键的食品要定点，不准采购霉变、有毒、有害或无证不合格的食品，确保所购食品卫生安全；

3、规范食品加工操作流程。做到粗细分区、肉菜分开、生熟隔离、洗消严格；

4、对储存食品应进行冷藏保鲜，无须保鲜的食品应做到离地隔墙，分类堆放整齐，先进先用、用前应检查有无变质变味；

5、保证不出售变质或夹生不熟食物，严防病毒交叉感染引发食物中毒；

6、规范食品运送渠道。做好的食品，通过专用电梯密闭容器运送。

7、检查结果应有记录，有汇报，查出问题，立即解决，并追究责任人的责任。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找