# 幼儿园食品安全管理员制度(二十三篇)

来源：网络 作者：情深意重 更新时间：2024-07-29

*在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。幼儿园食品安全管理员制度篇一...*

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**幼儿园食品安全管理员制度篇一**

二、制定食品经营场所卫生设施改善的规划。

三、按有关发放食品流通许可证管理办法，办理领取或换发食品流通许可证，无食品流通许可证不得从事食品经营。做到亮证、亮照经营。

四、组织食品从业人员进行食品安全有关法规和知识的培训，培训合格者才允许从事食品流通经营。

五、建立并执行从业人员健康管理制度。

六、对贯彻执行《食品安全法》的情况进行监督检查，总结、推广经验，批评和奖励，制止违法行为。

七、执行食品安全标准。

八、协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

经营设备和工具清单

烤箱2个

冰柜2个

展示柜1个

柜台1个

燃气灶3个

**幼儿园食品安全管理员制度篇二**

一、制定本单位食品卫生管理制度和岗位卫生责任制管理措施。

二、制定本单位食品经营场所卫生设施改善的规划。

三、按有关发放食品流通许可证管理办法，办理领取或换发食品流通许可证，无食品流通许可证不得从事食品经营。做到亮证、亮照经营。

四、组织本单位食品从业人员进行食品安全有关法规和知识的培训，培训合格者才允许从事食品流通经营。

五、建立并执行从业人员健康管理制度。

六、对本单位贯彻执行《食品安全法》的情况进行监督检查，总结、推广经验，批评和奖励，制止违法行为。

七、执行食品安全标准。

八、协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

食品安全检查制度

一、配备专职或者兼职食品安全管理人员，负责日常食品安全监督检查。

二、食品安全管理人员坚持落实每天检查各部门、各岗位的卫生状况和岗位责任制的执行情况，并作好登记。

三、每日组织一次卫生检查，单位负责人每月组织考核食品安全管理人员工作。

四、每次检查，都必须有记录。

五、发现问题，应有人跟踪改正。

六、检查内容应包括食品储存、销售过程;陈列的各种防护设施设备，冷藏、冷冻设施卫生和周围环境卫生。

七、对损坏的卫生设施、设备、工具应有维修记录，确保正常运转。

八、各类检查记录必须完整、齐全，并存档。

食品从业人员卫生制度

一、从业人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

二、勤洗澡、勤洗手、勤剪指甲。

三、勤洗衣服、被，勤换工作服，进入操作间须戴发帽，头发必须全部戴入帽内。

四、定期理发，不留长胡须。

五、平日不染红指甲，上班不戴戒指，手表，手镯。

六、不准穿工作服上厕所，大小便后坚持洗手消毒。

七、工作时严禁吸烟。

八、工作时不要随地吐痰。

九、不准用工作服擦汗,擦餐具或擦鼻涕。

十、不准用手抓直接入口食品。

十一、不准对着食品咳嗽或大喷嚏。

十二、自觉遵守卫生制度。

十三、抹布专用，经常搓洗，消毒。

**幼儿园食品安全管理员制度篇三**

一、配合食品药品监督管理部门对本单位餐饮食品安全进行监督检查，并如实提供有关情况;

二、定期协助组织本单位从业人员进行食品安全法律法规和食品安全知识培训;

三、制定本单位食品安全管理制度及岗位责任制度，并对执行情况进行督促检查;

四、检查餐饮服务环节中的食品安全状况并记录，对检查中发现的不符合要求的行为及时制止并提出处理意见;

五、对食品安全检验工作进行管理;

六、对本餐饮服务单位从业人员进行健康管理，督促患有有碍食品安全疾病和病症的人员调离相关岗位;

七、建立健全餐饮服务单位食品安全管理档案，保存各种检查记录;

八、所在餐饮服务单位发生疑似食物中毒和食品污染事故时，协助单位及时报告卫生及食品药品监督管理部门，采取措施防止事态扩大，配合监管部门调查处理;

九、协助所在餐饮服务单位定期向食品药品监督管理部门上交本单位的餐饮服务环节食品安全综合自查报告;

十、与保证餐饮服务食品安全有关的其他管理工作。

**幼儿园食品安全管理员制度篇四**

(一)企业负责人岗位职责

1、对公司保健食品的经营负全面责任，保证公司执行国家有关保健食品的法律、法规和行政规章。

2、负责建立、健全公司质量管理体系，加强对业务经营人员的质量教育，保证公司质量管理方针和质量目标的落实和实施。

3、负责签发保健食品质量管理制度及其他质量文件，负责处理重大质量事故，定期组织对质量管理制度的执行情况进行考核。

4、负责对保健食品首营企业和首营品种的审批，对公司购进的保健食品质量有裁决权。

5、负责国家和上级主管部门有关保健食品的法律法规及各项政策在公司内部的贯彻实施。

6、负责选拔任用各方面的合格人员，定期开展质量教育和培训工作，每年组织一次全员身体检查。

(二)食品卫生管理员岗位职责

1、认真学习和贯彻执行国家有关保健食品的法律、法规和行政规章，严格遵守公司的质量和卫生管理的规章制度，对保健食品的卫生管理工作负直接责任。

2、按时做好营业场所和仓库的清洁卫生工作，保持内外环境整洁，保证各种设施、设备安全有效。

3、每年负责安排公司经营人员的健康检查，建立并管理员工健康档案，监督检查员工保持日常个人卫生。

4、负责监督做好营业场所和仓库的温湿度检测和记录，保证温湿度在规定的范围内，确保保健食品的质量。

5、保证保健食品的经营条件和存放设施安全、无害、无污染，发现可能影响保健食品质量的问题时应立即加以解决，或向总经理报告。

(三)购销人员岗位职责

1、严格遵守国家有关保健食品的法律法规和各项政策，遵守公司各项质量管理的规章制度，特别是采购和销售方面的管理制度。

2、采购人员应根据公司的计划按需进货、择优采购，严禁从证照不全的公司或厂家进货。

3、对购进的保健食品应按照合同规定的质量条款，认真检查供货单位的《卫生许可证》、《工商执照》和保健食品的《批准证书》、《检验合格证》，对保健食品逐件验收。

4、销售人员应确保所售出的保健食品在保质期内，并应定期检查在售保健食品的外观性状和保质期，发现问题立即下架，同时向质管部报告。

5、销售时应正确介绍保健食品的保健作用、适宜人群、使用方法、食用量、储存方法和注意事项等内容，不得夸大宣传保健作用，严禁宣传疗效或利用封建迷信进行保健食品的宣传。

6、营业员应每天上下午各一次做好营业场所的温湿度检测和记录，如温湿度超出范围，应及时采取调控措施，确保保健食品的质量。

7、营业员应经常注意自己的身体状况，当患有痢疾、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、精神病以及其他有碍食品卫生的疾病的，应立即停止工作并向主管负责人报告。

8、营业员应热心为顾客服务，随时听取顾客的意见和建议，及时改进工作并向上级领导反馈信息。

**幼儿园食品安全管理员制度篇五**

(一)餐饮服务单位食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录管理;

(二)餐饮服务单位场所环境卫生管理;

(三)餐饮服务单位食品加工制作设施设备清洗消毒管理;

(四)餐饮服务单位人员健康状况管理;

(五)餐饮服务单位加工制作食品管理;

(六)餐饮服务单位食品添加剂贮存、使用管理;

(七)餐饮服务单位餐厨垃圾处理管理;

(八)有关法律、法规、规章、规范性文件确定的其他餐饮服务食品安全管理。

**幼儿园食品安全管理员制度篇六**

食品安全(food safety)指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。根据世界卫生组织的定义，食品安全是“食物中有毒、有害物质对人体健康影响的公共卫生问题”。食品安全也是一门专门探讨在食品加工、存储、销售等过程中确保食品卫生及食用安全，降低疾病隐患，防范食物中毒的一个跨学科领域。

一、管理人员制度

一、制定本单位食品卫生管理制度和岗位卫生责任制管理措施。

二、制定本单位食品经营场所卫生设施改善的规划。

三、按有关发放食品流通许可证管理办法，办理领取或换发食品流通许可证，无食品流通许可证不得从事食品经营。做到亮证、亮照经营。

四、组织本单位食品从业人员进行食品安全有关法规和知识的培训，培训合格者才允许从事食品流通经营。

五、建立并执行从业人员健康管理制度。

六、对本单位贯彻执行《食品安全法》的情况进行监督检查，总结、推广经验，批评和奖励，制止违法行为。

七、执行食品安全标准。

八、协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

二、进货索证索票制度

(一)严格审验供货商(包括销售商或者直接供货的生产者)的许可证和食品合格的证明文件。

(二)对购入的食品，索取并仔细查验供货商的营业执照、生产许可证或者流通许可证、标注通过有关质量认证食品的相关质量认证证书、进口食品的有效商检证明、国家规定应当经过检验检疫食品的检验检疫合格证明。上述相关证明文件应当在有效期内首次购入该种食品时索验。

(三)购入食品时，索取供货商出具的正式销售发票;或者按照国家相关规定索取有供货商盖章或者签名的销售凭证，并留具真实地址和联系方式;销售凭证应当记明食品名称、规格、数量、单价、金额、销货日期等内容。

(四)索取和查验的营业执照(身份证明)、生产许可证、流通许可证、质量认证证书、商检证明、检验检疫合格证明、质量检验合格报告和销售发票(凭证)应当按供货商名称或者食品种类整理建档备查，相关档案应当妥善保管，保管期限自该种食品购入之日起不少于2年。

三、进货查验记录制度

(一)每次购入食品，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

(二)采取账簿登记、单据粘贴建档等多种方式建立进货台账。食品进货台账应当妥善保存，保存期限自该种食品购入之日起不少于2年。

(三)食品安全管理人员定期查阅进货台账和检查食品的保存与质量状况，对即将到保质期的食品，应当在进货台账中作出醒目标注，并将食品集中陈列或者向消费者作出醒目提示;对超过保质期或者腐败、变质、质量不合格等食品，应当立即停止销售，撤下柜台销毁或者报告工商行政管理机关依法处理，食品的处理情况应当在进货台账中如实记录。

四、 库房管理制度

(一)食品与非食品应分库存放，不得与洗化用品、日杂用品等混放。

(二)食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。

(三)食品应分类，分架，隔墙隔地存放。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。

(四)贮存散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

(五) 建立仓库进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，

及时清理不符合食品安全要求的食品。

(六)食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。

(七)工作人员应穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

五、食品销售卫生制度

(一)食品销售工作人员必须穿戴整洁的工作衣帽，洗手消毒后上岗，销售过程中禁止挠头、咳嗽，打喷嚏用纸巾捂口。

(二)销售直接入口的食品必须有完整的包装或防尘容器盛放，使用无毒、清洁的售货工具。

(三)食品销售应有专柜，要有防尘、防蝇、防污染设施。

(四)销售的预包装及散装食品应标明厂名、厂址、品名、生产日期和保存期限(或保质期)等。

六、食品展示卫生制度

(一)展示食品的货架必须在展示食品前进行清洁消毒。

(二)展示食品必须生、熟分离，避免食品交叉感染。

(三)展示直接入口食品必须使用无毒、清洁的容器，保持食品新鲜卫生，不得超出保质期。

(四)展示柜的玻璃、销售用具、架子、灯罩、价格牌不得直接接触食品，展示的食品不得直接散放在货架上。

(五)展示食品的销售人员必须持有有效健康证明上岗，穿戴整洁的工作衣帽。

七、人员健康检查制度

(一)食品经营人员必须每年进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作，不得超期使用健康证明。

(二)食品安全管理人员负责组织本单位从业人员的健康检查工作，建立从业人员卫生档案。

(三)患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

八、安全知识培训制度

(一)认真制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训以及操作技能培训。

(二)新参加工作的人员包括实习工、实习生必须经过培训、考试合格后方可上岗。

(三)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、考核结果记录归档，以备查验。

九、用具清洗消毒制度

(一)食品用具、容器、包装材料应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

(二)食品用具要定期清洗、消毒。

(三)食品用具要有专人保管、不混用不乱用。

(四)食品冷藏、冷冻工具应定期保洁、洗刷、消毒，专人负责、专人管理。

(五)食品用具清洗、消毒应定期检查、不定期抽查，对不符合食品安全标准要求的用具及时更换。

十、卫生检查制度

(一)制定定期或不定期卫生检查计划，将全面检查与抽查、问查相结合，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

(二)卫生管理人员负责各项卫生管理制度的落实，每天在营业后检查一次卫生，检查各岗是否有违反制度的情况，发现问题，及时指导改进，并做好卫生检查记录备查。每周1-2次全面现场检查，对发现的问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

十一、农村食品安全监管

一是受消费水平及消费观念的影响，农村市场假冒伪劣商品现象较为普遍，多数农民属于低水平消费群体，购买能力有限，所以他们购物时多图便宜，而且识假辨假能力差，因而为成本低、价格低的假冒伪劣商品提供了市场。

二是经营主体的素质相对较低，他[1]们大多数是农民，文化程度较低，缺乏必要的法律常识和守法经营观念。个别经营者往往只求经济利益，不管商品质量，更不会去考虑人们食用不合格食品所造成的恶果。所以，即使是食品已经超过保质期，或是明明知道是劣质食品，为了不让自己亏本，甚至是有利可图，经营者也会想尽一切办法将商品销售出去。

三是在农村，小卖部、食品商店等零散食品经销商大量存在，他们经营规模小，广泛分布在农村的各个角落。这些状况满足了农村的消费需求，但不利于监管。

四是农民消费者自我权益保护意识较差。遇到自身权益受到侵害时，他们不能正确运用法律维权，多是自认倒霉。还有的是碍于同乡的情面，不主张自己的权益，因而使违法经营长期得以生存。

五是维权成本较高。为几元钱的食品，费钱投诉很不合算。

【食品安全管理制度】

食品安全管理制度(样例)

根据《食品安全法》及其实施条例、《食品流通许可证管理办法》等有关法律、法规、规章的规定，制定我单位食品安全管理工作制度如下：

一、食品安全管理人员责任制度

(一)负责人职责：对本单位食品安全负领导责任，负责规范本单位食品经营行为，建立健全安全管理制度及其落实，对经营人员的进行食品安全法律法规及相关知识培训，身体健康检查等工作。

(二)管理人员职责：对食品安全管理工作负直接责任，对日常销售和存储食品的质量及状态进行检查，发现可能影响食品安全的问题应立即解决或向负责人报告，监督和检查经营人员做好营业场所和仓库的清洁卫生工作，确保食品销售、存储符合相关条件及存放设施安全、无害、无污染。

(三)技术人员职责：依照法律、法规采购、销售符合安全标准的食品，定期检查在售食品的外观情况和保质期，发现超过保质期、外观异常等不符合安全标准的食品立即下架，并向食品安全管理人员报告。

二、食品进货查验记录管理制度

(一)采购食品时，查验供货者的营业执照、许可证、食品合格的证明文件或该批次检查合格报告，查验其它与食品包装、标签宣传内容有关的证书等;向供货者索要进货商品的销售票据，并通过复印、存档等方式，记载查验情况。

(二)采购食品后，在台账上对采购的食品如实做好购入食品的记录或者保留载有相关信息的进货票据，按照供货商或进货时间等标准，将载有记录内容的票据统一规范装订成册或者粘贴在台账上，台账记录票据的保存期不得少于2年。

(三)从事食品批发业务的经营者销售食品时，向购货者开具并保留载有食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、购货者名称及联系方式、销售日期等内容的清单或“票证通”销售票据。

三、食品安全检查管理制度

(一)配备专职或者兼职食品安全管理人员负责日常食品安全监督检查。

(二)定期检查经营场所或库存的食品是否符合其规定储存条件，配套的冷藏、冷冻设施及其它防护设施是否工作正常，预包装、散装食品其包装和标识是否符合规定，外观是否有异常，检查和清理临近保质期的食品，并做明示，及时清理变质或超过保质期的食品。

(三)在运输时间时，用于运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

(四)积极配合政府职能部门对食品质量的抽样检验，适时向有检测资质的部门送检可能有问题的食品，检测不合格的食品立即下架退市，并按有关规定通知相关销售单位和监管部门，并将检测结果装订保存归档。

四、食品退市召回、销毁制度

(一)在日常检查中发现有不符合食品安全标准或接到有关生产者或政府部门通知要求召回的食品，按照通知和有关法律法规要求做好食品召回工作，并记如实录好召回食品处理情况。

(二)在日常检查中发现《流通环节食品安全监督管理办法》第九条规定禁止经营的食品，立即停止销售，下架退市，按有关规定销毁，做好记录并通知工商部门。

五、食品从业人员健康管理制度

(一)建立食品从业人员健康管理制度，食品经营人员必须取得健康证明后方可参加工作，健康证应随身携带以备检查，并且每年进行健康检查。

(二)患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

六、食品从业人员及场所卫生管理制度

(一)食品从业人员自觉遵守卫生制度，做到以下要求：

⑴衣容整洁卫生;

⑵定期理发，不留长胡须，不染红指甲，上班不戴戒指，手表，手鐲;

⑶不准穿工作服上厕所，大小便后洗手消毒;

⑷工作时严禁吸烟，随地吐痰，不准用工作服擦汗,擦餐具或擦鼻涕;

⑸不准用手抓直接入口食品;⑹不准对着食品咳嗽或大喷嚏。

(二)食品经营场所及贮存卫生管理要求：

⑴各类食品要分开存放，存放的食品应与墙壁，地面保持一定的距离。离地10cm，离墙10cm，货架之间有间距，中间留有通道;

⑵场所内门窗、四壁完整，不漏雨，地面整治，保持通风、干燥，避免阳光直射;

⑶配套必备的冷藏、冷冻设施，采取防护措施，防止食品发生霉烂，软化发臭，保证无蝇、无鼠、无昆虫;

⑷每天清洁室内卫生，抹布专用，经常搓洗，消毒。

⑸食品经营、贮存场所内不得存放农药等有毒有害物品。

七、从业人员食品安全知识培训制度

(一)新参加工作的人员包括实习工、实习生必须经过培训、考试合格后方可上岗。

(二)制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训以及操作技能培训，建立从业人员食品安全知识培训档案，记录培训情况，以备查验。

八、消费投诉处理制度

在经营场所指定专职人员负责消费者对有问题食品的投诉，查清情况，分清责任，合理解决消费者诉求，本单位没有责任的，认真向消费者解释清楚，不拖延或者无理拒绝消费者的投诉;若消费者对处理有争议，请工商部门等行政部门处理，本单位给予积极配合。

**幼儿园食品安全管理员制度篇七**

为做好食品经营工作，切实保障消费者人身安全和健康，特制定以下制度：

食品安全管理人员制度

一、制定本单位食品卫生管理制度和岗位卫生责任制管理措施。

二、制定本单位食品经营场所卫生设施改善的规划。

三、按有关发放食品流通许可证管理办法，办理领取或换发食品流通许可证，无食品流通许可证不得从事食品经营。做到亮证、亮照经营。

四、组织本单位食品从业人员进行食品安全有关法规和知识的培训，培训合格者才允许从事食品流通经营。

五、建立并执行从业人员健康管理制度。

六、对本单位贯彻执行《食品安全法》的情况进行监督检查，总结、推广经验，批评和奖励，制止违法行为。

七、执行食品安全标准。

八、协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

食品安全检查制度

一、配备专职或者兼职食品安全管理人员，负责日常食品安全监督检查。

二、食品安全管理人员坚持落实每天检查各部门、各岗位的卫生状况和岗位责任制的执行情况，并作好登记。

三、每日组织一次卫生检查，单位负责人每月组织考核食品安全管理人员工作。

四、每次检查，都必须有记录。

五、发现问题，应有人跟踪改正。

六、检查内容应包括食品储存、销售过程;陈列的各种防护设施设备，冷藏、冷冻设施卫生和周围环境卫生。

七、对损坏的卫生设施、设备、工具应有维修记录，确保正常运转。

八、各类检查记录必须完整、齐全，并存档。

食品采购管理制度

一、采购食品，应当查验供货者的许可证和食品合格的证明文件。应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。食品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于二年。

实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格的证明文件，进行食品进货查验记录。

二、采购各类食品应注意生产日期或保存期等食品标识，不应采购快到期或超期食品。

三、采购时应向销售方索取该批产品有效许可证和食品合格的证明文件。

四、禁止采购腐败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常、可能对人体健康造成危害的食品。

五、禁止采购病死、毒死、死因不明或有明显致病寄生虫的禽、畜、水产品及其制品、酸败油脂、变质乳及乳制品、包装严重污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁而造成污染的食品。

六、禁止采购掺假、掺杂、伪造、冒牌、超期或用非食原料加工的食品。

七、采购人员应记录采购食品的来源及保管好相关的资料，注意个人卫生并随时接受管理人员检查。

食品从业人员健康管理制度

一、食品经营者建立并执行从业人员健康管理制度。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

二、食品经营人员每年进行健康检查，取得健康证明后参加工作。

三、应当建立健全本单位的食品安全管理制度，加强对职工食品安全知识的培训。

四、从业人员体检合格证明应随身携带，以备检查。

五、从业人员健康检查合格证不得涂改，过期、笔迹不清无效。

食品从业人员个人卫生制度

一、从业人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

二、勤洗澡、勤洗手、勤剪指甲。

三、勤洗衣服、被，勤换工作服，进入操作间须戴发帽，头发必须全部戴入帽內。

四、定期理发，不留长胡须。

五、平日不染红指甲，上班不戴戒指，手表，手鐲。

六、不准穿工作服上厕所，大小便后坚持洗手消毒。

七、工作时严禁吸烟。

八、工作时不要随地吐痰。

九、不准用工作服擦汗,擦餐具或擦鼻涕。

十、不准用手抓直接入口食品。

十一、不准对着食品咳嗽或大喷嚏。

十二、自觉遵守卫生制度。

十三、抹布专用，经常搓洗，消毒。

食品仓库卫生岗位责任制

一、食品贮存方法：

1、低温贮存

1)冷藏贮存：0℃至-10℃条件下贮存

2)冷冻贮存：0℃至-29℃条件下贮存

2、常温贮存

贮存基本要求(1)清洁卫生(2)通风干燥(3)无鼠害

二、食品贮存库的卫生要求：

1、门窗、四壁完整，不漏雨，地面用不渗水无毒材料铺石。

2、库内保持通风、干燥，避免阳光直射。

3、要安装纱门、纱窗，挡鼠板，保证无蝇、无鼠、无昆虫。

4、高温冷库温度控制在4℃-0℃。

低温冷库温度控制在-18℃以下。

三、食品贮存的卫生管理

1、建立入库、出库食品登记制度。按入库时间先后分类存放，先进先出。

2、各类食品要分开存放、按品种种类，进库整齐存放日期分类。

3、存放的食品应与墙壁，地面保持一定的距离。离地20cm-30cm，离墙30cm，货架之间有间距，中间留有通道。

4、建立库存食品定期检查制度掌握食品的保质期，防止发生霉烂，软化发臭，鼠咬。

5、仓库要定期打扫。

6、食品贮存库内不得存放农药等有毒有害物品。

7、冷库内不得存放腐败变质和有异味的食品。

本制度一式两份，一份交许可机关留存，一份由经营者张贴悬挂于经营场所醒目位置。

【食品安全的管理制度】

一、食品安全管理人员制度

(一)、制定本单位食品卫生管理制度和岗位卫生责任制管理措施。

(二)、制定本单位食品经营场所卫生设施改善的规划。

(三)、按有关发放食品流通许可证管理办法，办理领取或换发食品流通许可证，无食品流通许可证不得从事食品经营。做到亮证、亮照经营。

(四)、组织本单位食品从业人员进行食品安全有关法规和知识的培训，培训合格者才允许从事食品流通经营。

(五)、建立并执行从业人员健康管理制度。

(六)、对本单位贯彻执行《食品安全法》的情况进行监督检查，总结、推广经验，批评和奖励，制止违法行为。

(七)、执行食品安全标准。

(八)、协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

二、进货索证索票制度

(一)严格审验供货商(包括销售商或者直接供货的生产者)的许可证和食品合格的证明文件。

(二)对购入的食品，索取并仔细查验供货商的营业执照、生产许可证或者流通许可证、标注通过有关质量认证食品的相关质量认证证书、进口食品的有效商检证明、国家规定应当经过检验检疫食品的检验检疫合格证明。上述相关证明文件应当在有效期内首次购入该种食品时索验。

(三)购入食品时，索取供货商出具的正式销售发票;或者按照国家相关规定索取有供货商盖章或者签名的销售凭证，并留具真实地址和联系方式;销售凭证应当记明食品名称、规格、数量、单价、金额、销货日期等内容。

(四)索取和查验的营业执照(身份证明)、生产许可证、流通许可证、质量认证证书、商检证明、检验检疫合格证明、质量检验合格报告和销售发票(凭证)应当按供货商名称或者食品种类整理建档备查，相关档案应当妥善保管，保管期限自该种食品购入之日起不少于2年。

三、食品进货查验记录制度

(一)每次购入食品，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

(二)采取账簿登记、单据粘贴建档等多种方式建立进货台账。食品进货台账应当妥善保存，保存期限自该种食品购入之日起不少于2年。

(三)食品安全管理人员定期查阅进货台账和检查食品的保存与质量状况，对即将到保质期的食品，应当在进货台账中作出醒目标注，并将食品集中陈列或者向消费者作出醒目提示;对超过保质期或者腐败、变质、质量不合格等食品，应当立即停止销售，撤下柜台销毁或者报告工商行政管理机关依法处理，食品的处理情况应当在进货台账中如实记录。

四、 库房管理制度

(一)食品与非食品应分库存放，不得与洗化用品、日杂用品等混放。

(二)食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。

(三)食品应分类，分架，隔墙隔地存放。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。

(四)贮存散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

(五) 建立仓库进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，

及时清理不符合食品安全要求的食品。

(六)食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。

(七)工作人员应穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

五、食品销售卫生制度

(一)食品销售工作人员必须穿戴整洁的工作衣帽，洗手消毒后上岗，销售过程中禁止挠头、咳嗽，打喷嚏用纸巾捂口。

(二)销售直接入口的食品必须有完整的包装或防尘容器盛放，使用无毒、清洁的售货工具。

(三)食品销售应有专柜，要有防尘、防蝇、防污染设施。

(四)销售的预包装及散装食品应标明厂名、厂址、品名、生产日期和保存期限(或保质期)等。

六、食品展示卫生制度

(一)展示食品的货架必须在展示食品前进行清洁消毒。

(二)展示食品必须生、熟分离，避免食品交叉感染。

(三)展示直接入口食品必须使用无毒、清洁的容器，保持食品新鲜卫生，不得超出保质期。

(四)展示柜的玻璃、销售用具、架子、灯罩、价格牌不得直接接触食品，展示的食品不得直接散放在货架上。

(五)展示食品的销售人员必须持有有效健康证明上岗，穿戴整洁的工作衣帽。

七、从业人员健康检查制度

(一)食品经营人员必须每年进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作，不得超期使用健康证明。

(二)食品安全管理人员负责组织本单位从业人员的健康检查工作，建立从业人员卫生档案。

(三)患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

八、从业人员食品安全知识培训制度

(一)认真制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训以及操作技能培训。

(二)新参加工作的人员包括实习工、实习生必须经过培训、考试合格后方可上岗。

(三)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、考核结果记录归档，以备查验。

九、食品用具清洗消毒制度

(一)食品用具、容器、包装材料应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

(二)食品用具要定期清洗、消毒。

(三)食品用具要有专人保管、不混用不乱用。

(四)食品冷藏、冷冻工具应定期保洁、洗刷、消毒，专人负责、专人管理。

(五)食品用具清洗、消毒应定期检查、不定期抽查，对不符合食品安全标准要求的用具及时更换。

十、卫生检查制度

(一)制定定期或不定期卫生检查计划，将全面检查与抽查、问查相结合，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

(二)卫生管理人员负责各项卫生管理制度的落实，每天在营业后检查一次卫生，检查各岗是否有违反制度的情况，发现问题，及时指导改进，并做好卫生检查记录备查。每周1-2次全面现场检查，对发现的问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

**幼儿园食品安全管理员制度篇八**

本单位按照《中华人民共和国食品安全法》规定，履行食品安全第一责任人义务，严把商品质量关，建立和执行以下与经营食品相适应的经营管理制度，确保食品经营安全。

一、进货查验记录制度。本单位采购食品，应当认真履行进货查验义务，查验供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件，建立索证档案，不从无合格经营资质的供货者处进货，不接受来历不明的上门送货行为，不经销三无(无厂名、厂址、生产日期)的食品和过期变质等违法食品，保证所售食品质量安全。本单位采购食品，应当向供货者索取“一票通”进货凭证。从事食品批发业务时，应当向购货者提供“一票通”销货凭证。要按工商部门要求，收集规范“一票通”凭证作为食品进(销)货台帐，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供(购)货者名称及联系方式、进(销)货日期等内容。妥善保管书式台帐档案，条件允许情况下，建立电子台帐，台帐保存期限不得少于2年。

二、从业人员健康检查管理制度。

1、从业人员必须有健康证明方可上岗，每年至少要进行一次健康体检。从业人员患上有碍食品安全的疾病时，应立即离开原岗位。病愈须取得健康证明后，方可重新上岗。

2、从业人员必须保持良好的个人卫生，不留指甲、不染指甲油、不戴金银首饰，勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗衣服、勤洗被褥、勤换工作衣帽。

3、从业人员进入经营场所前必须清净、消毒双手，穿戴整洁的工作服、工作帽、工作鞋，工作服应当盖住外衣，头发不得露于帽外，不得吸烟及从事其他有碍食品卫生的活动。

4、应建立从业人员健康档案，档案至少保存三年。

三、从业人员学习培训制度

1、本单位负责人、食品安全管理人员、食品安全专业技术人员和从业人员必须接受食品安全法律法规和食品卫生知识培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作。

2、认真制定培训计划，在有关主管行政部门的指导下，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全、卫生知识、职业道德和法律、法规的培训以及卫生操作技能培训。

3、定期组织本单位食品从业人员学习《食品安全法》、《浙江食品流通许可实施细则(暂行)》等，及时掌握和了解国家及地方的各项食品安全法律、法规，做知法守法的模范。

4、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者离岗学习一周。

四、不合格食品下柜销毁制度。本单位发现经营的食品不符合食品安全标准，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营者和通知情况，并向工商部门报告。对过期、变质的食品和国家监管部门通报要求下柜停售的食品，要主动及时下柜，采取无害化处理、就地销毁等措施，不再退回供货者，不改头换面重新上市;对群众反映大、投诉集中的重要食品，先予下柜，经鉴定合格再重新上柜销售。

五、消费者投诉处理制度。严格执行国家有关商品售后服务规定，努力提高售后服务水平，保障消费者的合法权益。积极配合工商部门、消保委处理消费者投诉，本着公平合理的原则，积极主动争取与消费者达成处理协议，不无理拒绝和故意拖延。

六、食品信息公示制度。在经营场所显著位置设立“食品安全信息公示栏”，及时公布涉及食品安全的消费、监管等信息，必要时通过广播、电视媒体等途径公布，并建立食品安全信息公示档案，接受有关单位检查和消费者查询。

七、日常卫生管理制度。

1、经营场所应做到清洁、整齐，不准乱堆、乱放杂物，不得乱扔、乱倒垃圾，不准随地吐痰;经营场所每天一清扫，每月一大扫，保持地面、天花板的清洁，不积尘、不积水。

2、商品陈列有序，分类分架、离地离墙摆放，不与有毒有害或者其他不洁物品混放。

3、仓储的食品做到先进先出，由专人定期检查，严防食品过期变质。食品贮存区应采取防鼠、防虫、防潮、通风等措施，确保存放的储物保持干燥清洁，整齐有序。

4、散装食品应设置专门的销售区域，以明显的标志区分或隔离。根据所销售食品的需要，设置相应的温度调节、洗涤和存放设备、设施;在盛放散装食品容器或隔离设施上显著标识食品名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容;直接入品的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材料、餐具;散装食品销售应使用专用的售货工具分拣。

八、突发食品安全事故紧急报告及处理制度。

1、食品经营企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患;

2、发生食品安全事故时，应当立即予以处置。对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备等，立即采取封存等控制措施，并自事故发生之时2小时内向县级卫生行政部门报告，防止事故扩大。

3、积极配合食品安全事故调查处理工作，不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报、不得毁灭有关证据。

制作单位：

签字( 盖章 )：

年 月 日

**幼儿园食品安全管理员制度篇九**

为认真履行《食品安全法》，保证食品安全，特制定食品安全管理制度。

第一条 本食品经营店负责人 ：全面负责食品安全管理，并对职工进行食品安全知识培训教育;食品安全管理人员 ：具体负责食品安全管理，查验并检查食品的安全性。

第二条 食品经营人员不能有《食品安全法》第三十四条所规定的消化道传染病和有碍食品安全的疾病，必须取得健康证明，方可从事食品经营，并每年进行一次健康检查。

第三条 进货时向供货人索取有效的营业执照、食品生产(流通)许可证、食品合格的证明文件等，查验其是否合法、有效。同时索取进货单据，并保存进货单据至少2年。

第四条 建立食品进货查验记录，如实记录进货的食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等。对批发的食品建立食品销售记录，如实记录所销售食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、购货者名称及联系方式、销售日期等内容。进销货记录保存期限不少于2年。

第五条 经常检查食品是否污染、变质、是否超过保质期或者保存期。

第六条 购进食品时：

(一)不从无主体资质的供货单位或个人进货;

(二)不购进食品质量资质证明不齐全的食品;

(三)不购进质量不合格食品和有问题的食品;

(四)不购进无厂名厂址、无生产日期和保质日期、无合格证食品、劣质食品、冒牌食品等不合格食品，

(五)不购进法律、法规禁止销售的食品。并承诺不销售上述食品。

第七条 保持店铺内外清洁、卫生。不与非食品混放，防止污染。

第八条 发现不合格食品时，立即停止经营、下架、做好登记，并通知相关供货人和消费者。

第九条 所销售的食品引发食品安全事故，及时向相关职能部门报告，对涉嫌食品下架、登记，通知供货人，并主动配合职能部门对事故进行调查和处理。

经营者签名：

时间： 年 月 日

**幼儿园食品安全管理员制度篇十**

明确进货查验记录制度具体负责人、管理人员及查验人员;进货查验的具体内容包括(食品供货者的食品生产许可证、食品流通许可证、营业执照并保留相关证明的复印件备查。查验食品品种和批次出厂检验合格证或质量检验合格报告、进口食品的商检证等法律法规规定的证明文件并复印备查);为了提高食品安全水平也可以采取先进技术手段，记录法律、法规要求的记录事项。经营预包装食品应查验食品标签名称、规格、净含量、生产日期;成分或者配料表;生产者的名称、地址、联系方式;保质期;贮存条件等内容并按照食品标签标示的警示内容、警示标志、警示说明或者注意事项等内容;经营散装食品，应当在散装装食品的容器、外包装上标明食品名称生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容;查验记录方式及时间;操作办法;制度落实人等。

主要内容：

1、食品贮存场所设专门区域，不得与有毒、有害物品同库存放;设有隔离地面10厘米以上的平台和层架，有良好的通风、防潮、防鼠设施;散装食品要有专用食品容器，并符合标签标注制度要求。

2、食品贮存场所、经营场所与经营品种、数量相适应;食品区和非食品区、食品区内预包装食品与散装食品、冷冻、冷藏、保鲜食品应具有明显区分或隔离标志(食品专柜)并保持清洁;严禁放置废弃物处理设施，以防止污染。

3、销售散装食品做好标签标注工作，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品名称生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

食品经营者销售生鲜食品和熟食制品，应当符合食品安全所南非要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

盛放散装食品的容器和工具应符合国家标准，定期清洗，消毒。

主要内容：

食品经营从业人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可从事食品经营，其检查项目等事项应当符合所在省、自治区、直辖市的规定。患有痢疾、伤害、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作疾病的从业人员。食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽;销售无包装的直接入口食品时应当使用无毒、清洁的售货物工具。

主要内容：

1、聘请有关部门人员，不定期对食品从业人员进行专题讲座，学习有关卫生管理，卫生法律、法规，肠道传染病的预防等卫生知识，以提高员工的食品安全防护素质。

2、组织管理人员、从业人员参加食品安全法培训班学习，以提高食品安全管理水平。

3、坚持每月对食品从业人员进行食品安全知识培训。对不能达到食品安全要求的人员实行停岗培训，待合格后再行上岗。经培训仍不合格者予以劝退。

4、对培训情况记入培训档案并保存。

主要内容：

商场、大型超市应当配备快速检测设备和检测人员，开展食品快速抽样检测。禁止不符合食品安全要求的食品经营。

主要内容：

明确食品经营贮存、运输、装卸等环节容器、工具和设备管理人员，在食品经营者贮存、运输和装缷食品时使用的容器、工具和设备应当安全、无害，定期清洗，消毒，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

主要内容：

按照《食品安全法》的要求：食品经营企业应当建立并执行食品退市制度。食品经营企业自检或根据有关部门的通报，发现其经营的食品不符合食品安全标准，应采取如下措施。

一、立即停止经营，下架单独存放。

二、通知相关生产经营者和消费者。

三、立即清点不合格食品并登记造册记录停止经营和通知情况。

四、将有关情况报告辖区工商行政管理机关。

五、按照工商部门的要求进行处理 。

明确不合格食品下架存放地及具体操作人员及制度落实人员。

主要内容：

成立机构、组成人员，明确各自责任;定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患;如何落实食品安全事故报告制度，发生食品安全突发事件，及时向工商、卫生等有关部门报告;在处置食品安全事故中采取哪些措施;对食品安全事故不得隐瞒、谎报、缓报、不得毁灭有关证据。

主要内容：

(一)坚决贯彻执行《食品安全法》，承担经营者的责任和义务，维护消费者的合法权益，做到诚实守信，依法经营。

(二)认真执行国家有关的质量、计量、食品安全等方面的规定，把好售前、售中、售后三个环节，为消费者提供安全、符合国家标准的食品。

(三)严把食品市场准入关和食品进货渠道，按要求建立进货查验、购销台帐、食品退市等食品安全管理制度，杜绝假冒伪劣食品、不合格食品进入本店，杜绝以次充好、缺斤少两，杜绝价格欺诈，不发布虚假广告、虚假信息欺骗误导消费者。

(四)保证销售食品的质量，不销售《食品安全法》中规定的禁止销售的食品及失效、变质的食品。

(五) 保证销售的食品有产品质量检验合格证明，有中文标明的食品名称、生产厂厂名和厂址、生产日期和保质期。

(六)不伪造食品产地，不伪造或者冒用他人的厂名、厂址 。

(七)不销售掺杂、掺假，以假充真，以次充好，以不合格食品冒充合格的食品，不欺诈消费者。

(八) 主动向消费者提供销售凭证，对不符合食品安全标准的食品履行更换、退货等义务。

(九)本制度采用在店内显著位置张贴等承诺方式向社会公示，便于社会监督。

**幼儿园食品安全管理员制度篇十一**

(一)严格审验供货商(包括销售商或者直接供货的生产者)的许可证和食品合格的证明文件，包括营业执照、生产许可证或者流通许可证、标注通过有关质量认证食品的相关质量认证证书、进口食品的有效商检证明、国家规定应当经过检验检疫食品的检验检疫合格证明等文件。

(二)实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格的证明文件，进行食品进货查验记录。

(三)索取和查验的文件应当按供货商名称或者食品种类整理建档备查，保管期限不少于2年。

(四)购入食品时，索取供货商出具的正式销售发票，或者索取有供货商盖章或者签名的销售凭证，销售凭证应当记明食品名称、规格、数量、生产批号、保质期、销货日期、供货者名称及联系方式等内容。

(五)选择账簿登记、单据粘贴、电子文档等其中一种方式建立进货台账。食品进货台账保存期限不少于2年。

(六)食品安全管理人员定期查阅进货台账和检查食品的保存与质量状况，对即将到保质期的食品，应当在进货台账中作出醒目标注，并将食品集中陈列或者向消费者作出醒目提示;对超过保质期或者腐败、变质、质量不合格等不符合食品安全标准的食品，应当立即停止销售，撤下柜台销毁，并追回已经售出的食品。食品的处理情况应当在进货台账中如实记录。

(一)食品与非食品应分库存放，或设专门区域，不与有毒有害物品同库存放。

(二)食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。

(三)食品应分类、分架、隔墙隔地存放。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。

(四)贮存散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

(五) 建立食品进出库专人验收登记制度，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合食品安全要求的食品。

(六)食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。

(七)工作人员应保持个人卫生。

(一)食品与非食品、生食品与熟食品分开摆放，避免食品交叉感染。

(二)展示食品的货架、用具必须在展示食品前进行清洁消毒，并定期进行保洁、消毒，用具不混用、不乱用。

(三)销售直接入口的食品必须有完整的包装或防尘容器盛放，使用无毒、清洁的售货工具。

(四)展示柜的玻璃、架子、灯罩、价格牌不得直接接触食品，展示的食品不得直接散放在货架上。

(五)销售人员必须持有有效健康证明上岗，穿戴整洁，并保持个人卫生。

(六)配备专职或兼职食品卫生管理人员，负责各项卫生制度的监督落实工作。

(七)进行定期或不定期卫生检查，检查内容应包括从业人员个人卫生状况;陈列的各种防护设施设备，冷藏、冷冻设施卫生和运转情况以及周围环境卫生。

(八)发现问题，由卫生管理人员跟踪改正。

(九)每次检查，都必须有记录。记录必须完整、齐全，并存档。

(一)制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训以及操作技能培训。

(二)新参加工作的人员包括实习工、实习生必须经过培训后方可上岗。

(三)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、考核结果记录归档，以备查验。

(四)食品安全管理人员负责组织本单位从业人员的健康检查工作，建立从业人员健康检查档案。

(五)食品经营人员必须每年进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作，不得超过期限使用健康证明。

(六)患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

**幼儿园食品安全管理员制度篇十二**

为了进一步建立规范、有序的学校食堂卫生安全管理机制，预防食品中毒等突发事故的发生，确保学校食品卫生安全和食堂食品卫生安全工作的良好状况，保障师生员工身体健康，维护学校正常教育教学生活秩序。特制定以下管理制度。

食堂食品采购制度

一、鲜菜、鲜肉、鲜鱼、鲜蛋必须定点采购。

二、采购的食品必须符合国家有关卫生标准和规定。

三、禁止采购下列食品：

(1)有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其它感官性状异常的食品。

(2)无检验合格证明的肉类食品。

(3)超过保质期限及其它不符合食品标签规定的定型包装食品。

(4)无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品。

四、采购食品车辆专用，盛装容器清洁卫生，生熟分开，运输过程采取防蝇、防尘、防晒、防雨措施;装卸食品轻拿轻放，讲究卫生，食品不直接接触地面，不在人行道、路边堆放直接入口食品。

五、采购肉类食品等必须索要检验合格证或化验单;采购蔬菜,要向菜农了解农药喷施情况;对所有食品进货建立记帐制度，写明采购食品及其原料名称、时间、地点、数量、人员，并对采购食品及其原料记录生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、和食用方法等。对所有食品留样和做好记录。

六、采购食品及其原料等索证必须做到如下要求：

1、采购大批量定型包装食品及其原料向供应商索取同批次食品卫生检验合格证或化验单、购物发票和《卫生许可证》复印件。

2、采购小批量定型包装食品及其原料，向供应商索取购物发票或购物凭证。

3、采购散装食品及其原料时进行色泽、气味、滋味和形态等感官性状检查，并索取购物发票或购物凭证。

4、索取的食品卫生检验合格证或化验单和购物发票、凭证与采购食品名称、商标、批号或生产日期相一致。

5、不采购无法提供检验合格证或化验单和购物发票、购物凭证等证明材料的食品及其原料。

食堂餐厅、环境卫生保洁制度

一、明确食堂工作人员的卫生职责，每天做好食堂内外环境保洁工作。

二、有专人负责餐厅、环境卫生的打扫，保持厨房、餐厅内外清洁卫生，水沟畅通，洗手设备运转正常。

三、采取有效的措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生的条件，厨房、餐厅、仓库、凉菜等专用间视野内无、苍蝇、老鼠。

四、餐厅地面、墙壁、门窗、灯具、桌椅等清洁整齐，室内无有害昆虫、老鼠。

五、加工用设施、设备和工具清洁，厨房地面无食物残渣，排烟排气设施无油垢沉积，墙壁、天花板清洁工、无霉斑。

六、每餐餐具清理结束后，全体食堂工作人员要将食堂工作区域(含餐厅的地面、台面、和桌椅)打扫清理冲洗干净，不留一点残渣，做到清洁卫生，防止蚊虫等孳生。

七、垃圾箱加盖，废弃物容器密闭，外观清洁，并有明显标识，垃圾、废弃物及时清除。

八、废弃油脂、泔油脂水按有关规定及时处理。

九、每次长假，全体食堂工作人员提前1天上班，打扫清理食堂内外卫生，并将所有食堂的餐具、用具按要求进行消毒。

食堂设施、设备与环境卫生制度

1、食堂应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

2、食堂的布局应当合理，应有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、 食堂加工操作间应当符合下列要求：

(1)、设有独立的粗加工间、原料库、更衣室、操作间(8㎡以上)。

(2)、操作间有瓷砖或其它防水、防潮、可清洗材料制成的墙裙(1.5m以上)、排气扇、纱门纱窗、密闭的废物桶，下水道出口处有防鼠金属隔栅。

(3)、地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造，具有一定坡度，易于清洗与排水;

(4)、配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠、污水排放和符合卫生要求的存放废弃物的设施和设备。

(5)、 原料库有防鼠、防虫、防霉、防潮措施，原料离地离墙10cm存放，保持空气流通。

4、 食堂应当使用耐磨损、易清洗无毒材料制造或建成的餐饮具专用洗刷、消毒池等清洗设施设备。采用化学消毒的，必须具备 2个以上的水池，并不得与蔬菜、肉类清洗的设施混用。要做到四分开：餐具洗清分开，原料荤蔬清洗池分开，切配用具生熟、荤蔬分开，贮存生熟、成品半成品分开，并有明显的文字标识。

5、 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分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐饮具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

6、 餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合国家卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所(橱柜)，并有明显的标记。

7、 食堂用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

8、 学校食堂必须取得由食品药品监管部门核发的餐饮服务许可证，未取得餐饮服务许可证的学校不得开办食堂;食堂从业人员要持有健康证及培训合格证方可上岗，并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督。

食堂餐具用具清洗消毒制度

一、有餐具用具专用洗刷设备(水池)，有充足、有效的餐具用具消毒设备(消毒柜、消毒池)，有充足、完善的餐具用具保洁设施(碗柜、碗橱)。

二、餐具用具严格执行一洗、二冲、三消毒、四保洁制度。热力消毒按除渣→洗涤→清洗→消毒程序进行;化学消毒按除渣→洗涤→消毒→清洗程序进行，并有三联池(一洗、二消、三冲)。

三、煮沸、蒸汽消毒保持100℃作用10分钟，电烤消毒温度保持120℃作用20分钟，红外线消毒控制120℃作用15~20分钟。

四、已消毒和末消毒的餐具用具分开存放，并有明显标识。消毒过的餐具用具放在专用的保洁柜内或清洁橱内。做好防蝇防尘。

五、餐具用具实行专人清洗消毒，并做好记录，使用洗涤剂和消毒剂符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求，并专人负责保管。

六、餐具用具清洗消毒完毕，废弃物及时清理，做好洗消间的清洗卫生。

食堂从业人员健康检查、晨检制度

一、食堂从业人员每年进行一次健康检查，持有有效的健康证和卫生知识培训合格证上岗。

二、建立员工健康检查花名册及档案资料，员工《健康证》实行统一保管，并随时接受卫生监督执法部门对从业人员的健康抽查。

三、严格控制凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病(包括病原携带者)，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卫生的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

四、发现员工咳嗽、腹泻、发热、呕吐、手部皮肤破损、烫伤、皮肤湿疹或化脓、疥疮、咽喉疼痛等有碍食品卫生的病症时，应立即调离工作岗位，待查明病因，排除有碍食品卫生的病症或者治愈后方可重新上岗。

五、检查从业人员的穿戴是否规范：工作衣、帽，并把头发置于帽内。

六、检查从业人员个人卫生：指甲(不留长、不涂指甲油、不戴戒指)，戴口罩，工作前清洗、消毒手。

从业人员卫生知识培训制度

1、员工上岗前进行食品卫生法律法规和食品卫生知识培训，经考试或考核合格后方可上岗。

2、每年组织员工员工两次以上卫生知识培训，进行《食品卫生法》、食品卫生知识和职业道德教育，不断提高员工素质。

3、建立员工培训档案资料，包括培训时间、地点、内容、对象、授课人员和考试或考核资料等。

4、每年制定员工学习和培训计划，包括经常性教育和有计划组织培训，单位法人、食堂承包人每年学习时间不少于20学时，食堂专职管理员不少于50学时，员工不少于15学时。

5、员工熟悉岗位卫生制度，经常抽查员工的卫生知识知晓情况，并作为考核、续聘员工的条件之一。

食堂人员个人卫生守则

一、工作前、处理食品原料后或接触直接入口食品之前都应当用自来水洗手。

二、坚持四勤(勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤换衣服;勤洗工作衣、帽)，不得留长指甲、涂指甲、戴戒指。

三、不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其它有碍食品卫生的行为，以免食品受到污染。

四、不得在食品加工和销售场所内吸烟、不吃零食、不挖耳、不揩鼻涕，不用手直接抓取入口的食品，厨师不用加工用具直接尝味。

五、服务员穿整洁统一的工作服，厨房操作人员应穿戴整洁的工作衣、帽、头发应梳理整齐并置于帽内。

食堂食品切配管理制度

一、切配前必须认真检查食品原料质量，腐败变质、不鲜或有毒有害原料不切配。

二、切配用刀、砧板、案板、盆、盘等用具、容器用后洗刷干净，做到刀不生锈，砧板不发霉，加工台面、抹布干净。

三、切配过程生熟食品分开，生熟用具、容器分开，严防交叉污染。

四、切配水产品的刀、砧板，刮洗干净后再切配其他食品。

五、工作结束后，地面、台面冲洗干净，废弃物及时清除，做好切配场所的清洁卫生。

食堂食品烹调加工管理制度

一、烹调前必须认真检查食品质量，腐败变质、有毒有害或其他感观性状异常的食品原料不下锅、不蒸煮、不烘烤。

二、烹调食品烧熟煮透，中心温度达低于70℃以上，烹调后食品至食用不超过2小时。凡隔餐、隔夜、外购熟食回烧后供应，熟制品应与食品原料或半成品分开存放，半成品应与食品原料分开存放。

三、调料符合卫生要求，盛装调料的容器清洁卫生，使用后加盖。食品不接触有毒物、不洁物。

四、碗、盘、盆、抹布等用具、容器生熟分开，烹调后的熟制品使用消毒过的餐具、容器盛装。不用抹布揩碗盘，滴在盘边汤汁用消毒过的布或餐巾、餐纸揩。

五、煎炸食用油高温(230℃)多次使用，发现颜色变深或有异味的油脂废弃不用。

六、工作结束后，工具、用具、灶上、灶下、地面、台面洗刷清扫干净，做好烹调加工场所的清洁卫生。

食堂食品配餐管理制度

一、配餐间间使用前进行室内空气消毒，每次消毒0.5-1小时。

二、员工进入配餐间进行二次更衣和洗手，消毒配餐间内不得存放任何杂物和个人用品。非配餐间员工不得擅自进入配餐间。

三、配餐所用的勺、盘、盆、碗、碟等餐具经消毒后使用，并做好餐具保洁。

四、配餐剩余尚需使用的熟制品存放于专用冰箱内冷藏，冷藏时间不超过24小时。不加工经营宾客、员工、学生吃剩的食品。

五、配餐结束，及时处理配餐剩余食品，并做好配餐间的清洁卫生。

学校食堂食品(凉菜)留样制度

一、制售凉荤凉菜有明显标志的留样专用冰箱，留样冰箱实行专人负责。

二、建立凉菜留样记录，包括日期、餐次、当餐经营凉菜名称、留样凉菜名称、留样数量、留样人等。

三、有专人负责凉菜留样，用已消毒过的用具取样，每种凉菜取样不少于250g样品，放入消毒过容器内盖好或用食品级包装袋密封后置于专用冰箱内冷藏。

四、凉菜留样冷藏保存24小时以上，以备查验。

学校食品卫生安全责任追究制度

一、明确各部门、各工作人员食品卫生安全岗位职责。

二、分析事故发生原因，根据学校食品卫生安全各项制度，不同岗位职责，追究相应的责任。

三、根据事故情节不同的严重程度，学校按照上级部门有关规定，对有关工作人员给予批评或行政处分情节严重的，由执法机关依法追究相应的法律责任。

学校食物中毒或其他食源性疾患突发事件应急预案制度

一、学校要对全体师生进行食品卫生安全的防范自我保护及救助方法的宣传、教育。

二、食堂一旦发现食品、饮水等有问题，要求学生马上停用，并立即向学校食品卫生安全工作领导小组和学校食品卫生安全突发事故工作领导小组汇报，协助学校争取急救措施和补救办法。

三、学生一旦发现食物中毒现象，应立即报告班主任或课任教师和医务室或食堂，班主任或课任教师和医务室或食堂应立即报告学校食品卫生安全工作领导小组和学校食品卫生安全突发事故工作领导小组。学校及时向上级主管部门及卫生防疫机构报告。

四、按病人的情况立即送有关医院治疗，协助卫生医疗机构救治病人。

五、保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。

六、配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品。

七、全校教职工齐心协力做好学生家长工作，把事态控制在最小范围，保证学校正常教学秩序。

南宁市上尧小学饮用水管理制度

为进一步加强学校学生饮用水卫生，保障学生的饮水安全，依据《食品卫生法》、《生活用水卫生监督管理办法》、《学校卫生工作条例》等法律法规的要求，制定本管理制度：

(一) 认真执行有关卫生法律法规和规范性文件，坚持灭“四害”等病媒生物防治的常规工作，确保我校师生的饮水安全。经常观察饮水设施内外部的卫生和水质情况，及时清除污垢，保证师生饮用水的干净和卫生。

(二)电热开水机提供师生饮用的开水须保证达到100℃。提供给师生直接饮用的开水应降温到60-70℃后存入保温桶，确保师生安全。

(三)饮用水管理工作人员每年必须进行一次健康检查，凡患有痢疾、伤寒、病毒型肝炎、活动型肺结核以及化脓性、渗出性皮肤病，不得从事饮用水管理工作。

(四)注意安全、节约用电。当天工作、学习结束后必须关闭房间所有电源，包括饮水机电源。严禁学生自行拆卸饮水机，如有故障及时到总务处更换。

(五)学校应制定饮水突发污染事件的应急处理办法。并自觉接受当地生活饮用水卫生监督机构的监督检查和业务指导。

**幼儿园食品安全管理员制度篇十三**

品采购索证验收制度

1、餐饮行业应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品(一次性餐用具等食品容器、包装材料和食品用工具、设备、洗涤剂消毒剂等)的采购查验和索证索票制度，确保所购原料符合食品安全标准。

2、采购食品原材料必须到许可证照齐全有效、有相对固定场所的食品生产经营单位，订购学生集体用餐(含学生饮用奶)须到具备相应资质的单位。向固定供货采购食品的，宜签订采购供货合同。

3、应当建立台账(采购记录)。按格式如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保持期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货清单或发票。

4、应当按照产品品种、进货时间先后次序有序整理、保存代购记录及相关资料，记录、票据的保存期不得少于2年。

5、采购食品时应进行感观检查，不得采购腐败变质、掺杂掺假、霉变生虫、污秽不洁、有毒有害、有异味、超过保质期期限的食品及原料，以及外观不洁、破损、包装标签不符合要求或不清楚、来源不明、病死或死因不明的畜禽、水产及其制品加工食品。

6、未包装食品及食品添加剂标签要求应符合《中华人民共和国食品安全法》第42、47、48和66条的规定。

**幼儿园食品安全管理员制度篇十四**

为做好食品经营工作，切实保障消费者人身安全和健康，特制定以下制度:

食品经营基本条件与要求

一、食品经营范围与证照要求:

1、我单位申请许可经营范围为食品流通许可范围为;

2、我单位保证仅在食品流通许可部门核准的许可范围及第一条所列的食品范围内从事食品经营活动;

3、根据第二十一条的规定，若本单位经营场所的经营条件发生变化，不符合食品经营要求时，将立即采取整改措施;有发生食品安全事故的潜在风险的，立即停止食品生产经营活动，并向有关行政管理部门报告;需要重新办理许可手续的，将依法办理;

4、如若本单位的生产经营活动涉及食品生产或餐饮服务的，本单位保证在获得相关部门的许可及增加经营范围后，方始经营。

二、本单位经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求:

1、具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离;

2、具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、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或者设施;

3、有食品安全专业技术人员、管理人员和保证食品安全的规章制度;

4、具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物;

5、餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁;

6、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输;

7、直接入口的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材料、餐具;

8、食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽;销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的售货工具;

9、用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准;

10、使用的洗涤剂、消毒剂应当对食品生产经营人员安全、无害;

11、法律、法规规定的其他要求。

三、本单位不得经营下列食品:

1、用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品;

2、致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品;

3、营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品;

4、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品;

5、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品;

6、未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品;

7、被包装材料、容器、运输工具等污染的食品;

8、超过保质期的食品;

9、无标签的预包装食品;

10、国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品;

11、其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

四、按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。销售散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

五、预包装食品的包装上应当有标签。

标签应当标明下列事项:

1、名称、规格、净含量、生产日期;

2、成分或者配料表;

3、生产者的名称、地址、联系方式;

4、保质期;

5、产品标准代号;

6、贮存条件;

7、所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称;

8、生产许可证编号;

9、法律、法规或食品安全标准规定必须标明的其他事项;专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签还应当标明主要营养成分及其含量。

六、按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求，销售预包装食品。

食品安全管理人员职责

一、制定本单位食品卫生管理制度和岗位卫生责任制管理措施。

二、制定本单位食品经营场所卫生设施改善的规划。

三、按有关发放食品流通许可证管理办法，办理领取或换发食品流通许可证，无食品流通许可证不得从事食品经营。做到亮证、亮照经营。

四、组织本单位食品从业人员进行食品安全有关法规和知识的培训，培训合格者才允许从事食品流通经营。

五、建立并执行从业人员健康管理制度。

六、对本单位贯彻执行的情况进行监督检查，总结、推广经验，批评和奖励，制止违法行为。

七、执行食品安全标准。

八、协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

食品安全检查制度

一、公司配备专职或者兼职食品安全管理人员，负责日常食品安全监督检查。

二、食品安全管理人员应每天检查各部门、各岗位的卫生状况和岗位责任制的执行情况，并作好登记。

三、每日组织一次卫生检查，单位负责人每月组织考核食品安全管理人员工作。

四、每次检查，都必须有记录。

五、发现问题，应有人跟踪改正。

六、检查内容应包括食品储存、销售过程;陈列的各种防护设施设备，冷藏、冷冻设施卫生和周围环境卫生。

七、对损坏的卫生设施、设备、工具应有维修记录，确保正常运转。

八、各类检查记录必须完整、齐全，并存档。

食品采购管理制度

一、采购食品，应当查验供货者的许可证和食品合格的证明文件。应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。食品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于二年。实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格的证明文件，进行食品进货查验记录。

二、采购各类食品应注意生产日期或保存期等食品标识，不应采购快到期或超期食品。

三、采购时应向销售方索取该批产品有效许可证和食品合格的证明文件。

四、禁止采购腐败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常、可能对健康造成危害的食品。

五、禁止采购病死、毒死、死因不明或有明显致病寄生虫的禽、畜、水产品及其制品、酸败油脂、变质乳及乳制品、包装严重污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁而造成污染的食品。

六、禁止采购掺假、掺杂、伪造、冒牌、超期或用非食原料加工的食品。

七、采购人员应记录采购食品的来源及保管好相关的资料，注意个人卫生并随时接受管理人员检查。

食品从业人员健康管理制度

一、食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

二、食品生产经营人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

三、应当建立健全本单位的食品安全管理制度，加强对职工食品安全知识的培训。

四、从业人员体检合格证明应随身携带，以备检查。

五、从业人员健康检查合格证不得涂改，过期、笔迹不清无效

食品从业人员个人卫生要求

一、从业人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

二、勤洗澡、勤洗手、勤剪指甲。

三、勤洗衣服、被，勤换工作服，进入操作间须戴发帽，头发必须全部戴入帽内。

四、定期理发，不留长胡须。

五、平日不染红指甲，班上不戴戒指，手表，手镯。

六、不准穿工作服上厕所，大小便后坚持洗手消毒。

七、工作时严禁吸烟。

八、工作时不要随地吐痰。

九、不准用工作服擦汗，擦餐具或擦鼻涕。

十、不准用手抓直接入口食品。

十一、不要对着食品咳嗽或大喷嚏。

十二、自觉遵守卫生制度。

十三、抹布专用，经常搓洗，消毒。

食品成品仓卫生岗位责任制

一、食品成品贮存方法:

1、低温贮存1)冷藏贮存:0℃-10℃条件下贮存2)冷冻贮存:0℃-29℃条件下贮存

2、常温贮存:贮存基本要求(1)清洁卫生(2)通风干燥(3)无鼠害

二、食品成品贮存库的卫生要求:

1、门窗、四壁完整，不漏雨，地面用不渗水无毒材料铺石。

2、库内保持通风、干燥，避免阳光直射。

3、要安装纱门、纱窗，挡鼠板，保证无蝇、无鼠、无有害昆虫。

4、高温冷库温度控制在4℃-0℃。低温冷库温度控制在-18℃以下。

三、食品成品贮存的卫生管理

1、建立入库、出库食品登记制度。按入库时间先后分类存放，先进先出。

2、各类食品成品要分开存放、按品种类，进库整齐存放日期分类。

3、存放的食品成品应与墙壁，地面保持一定的距离。离地20cm-30cm，离墙30cm，货架之间有间距，中间留有通道。

4、建立库存食品定期检查制度掌握食品的保质期，防止发生霉烂，软化发臭，鼠咬。

5、仓库要定期打扫。

6、食品成品贮存库内不得存放农药等有毒有害物品。

7、冷库内不得存放腐败变质食品和有异味的食品。

**幼儿园食品安全管理员制度篇十五**

主要内容：

明确进货查验记录制度具体负责人、管理人员及查验人员;进货查验的具体内容包括食品供货者的食品生产许可证、食品流通许可证、营业执照并保留相关证明的复印件备查。。查验食品品种和批次出厂检验合格证或质量检验合格报告、进口食品的商检证等法律法规规定的证明文件并复印备查)为了提高食品安全水平也可以采取先进技术手段，记录法律、法规要求的记录事项。经营预包装食品应查验食品标签名称、规格、净含量、生产日期;成分或者配料表;生产者的名称、地址、联系方式;保质期;贮存条件等内容并按照食品标签标示的警示内容、警示标志、警示说明或者注意事项等内容;

二、食品质量承诺制度

主要内容：

(一)坚决贯彻执行《食品安全法》，承担经营者的责任和义务，维护消费者的合法权益，做到诚实守信，依法经营。

(二)认真执行国家有关的质量、计量、食品安全等方面的规定，把好售前、售中、售后三个环节，为消费者提供安全、符合国家标准的食品。

(三)严把食品市场准入关和食品进货渠道，按要求建立进货查验、购销台帐、食品退市等食品安全管理制度，杜绝假冒伪劣食品、不合格食品进入本店，杜绝以次充好、缺斤少两，杜绝价格欺诈，不发布虚假广告、虚假信息欺骗误导消费者。

(四)保证销售食品的质量，不销售《食品安全法》中规定的禁止销售的食品及失效、变质的食品。

(五) 保证销售的食品有产品质量检验合格证明，有中文标明的食品名称、生产厂厂名和厂址、生产日期和保质期。

(六)不伪造食品产地，不伪造或者冒用他人的厂名、厂址 。

(七)不销售掺杂、掺假，以假充真，以次充好，以不合格食品冒充合格的食品，不欺诈消费者。

(八) 主动向消费者提供销售凭证，对不符合食品安全标准的食品履行更换、退货等义务。

(九)本制度采用在店内显著位置张贴等承诺方式向社会公示，便于社会监督。

三、从业人员健康检查制度

主要内容：

食品经营从业人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可从事食品经营，其检查项目等事项应当符合所在省、自治区、直辖市的规定。患有痢疾、伤害、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作疾病的从业人员。

食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽;销售无包装的直接入口食品时应当使用无毒、清洁的售货物工具。

四、散装食品标签标注制度

主要内容：

销售散装食品做好标签标注工作，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品名称生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

食品经营者销售生鲜食品和熟食制品，应当符合食品安全所南非要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

盛放散装食品的容器和工具应符合国家标准，定期清洗，消毒。

五、不符合食品安全标准食品下架退市制度

主要内容：

按照《食品安全法》的要求：食品经营企业应当建立并执行食品退市制度。食品经营企业自检或根据有关部门的通报，发现其经营的食品不符合食品安全标准，应采取如下措施。

一、立即停止经营，下架单独存放。

二、通知相关生产经营者和消费者。

三、立即清点不合格食品并登记造册记录停止经营和通知情况。

四、将有关情况报告辖区工商行政管理机关。

五、按照工商部门的要求进行处理 。

明确不合格食品下架存放地及具体操作人员及制度落实人员。

六、食品事故报告制度

主要内容：

明确责任人，及时消除食品安全事故隐患;发生食品安全突发事件，及时向工商、卫生等有关部门报告;在处置食品安全事故中采取哪些措施;对食品安全事故不得隐瞒、谎报、缓报、不得毁灭有关证据。

一、进货查验记录制度度

明确进货查验记录制度具体负责人、管理人员及查验人员;进货查验的具体内容包括(食品供货者的食品生产许可证、食品流通许可证、营业执照并保留相关证明的复印件备查。查验食品品种和批次出厂检验合格证或质量检验合格报告、进口食品的商检证等法律法规规定的证明文件并复印备查);为了提高食品安全水平也可以采取先进技术手段，记录法律、法规要求的记录事项。经营预包装食品应查验食品标签名称、规格、净含量、生产日期;成分或者配料表;生产者的名称、地址、联系方式;保质期;贮存条件等内容并按照食品标签标示的警示内容、警示标志、警示说明或者注意事项等内容;经营散装食品，应当在散装装食品的容器、外包装上标明食品名称生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容;查验记录方式及时间;操作办法;制度落实人等。

二、食品贮存管理和散装食品标签标注制度

主要内容：

1、食品贮存场所设专门区域，不得与有毒、有害物品同库存放;设有隔离地面10厘米以上的平台和层架，有良好的通风、防潮、防鼠设施;散装食品要有专用食品容器，并符合标签标注制度要求。

2、食品贮存场所、经营场所与经营品种、数量相适应;食品区和非食品区、食品区内预包装食品与散装食品、冷冻、冷藏、保鲜食品应具有明显区分或隔离标志(食品专柜)并保持清洁;严禁放置废弃物处理设施，以防止污染。

3、销售散装食品做好标签标注工作，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品名称生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

食品经营者销售生鲜食品和熟食制品，应当符合食品安全所南非要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

盛放散装食品的容器和工具应符合国家标准，定期清洗，消毒。

三、从业人员健康检查制度

主要内容：

食品经营从业人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可从事食品经营，其检查项目等事项应当符合所在省、自治区、直辖市的规定。患有痢疾、伤害、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作疾病的从业人员。 食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽;销售无包装的直接入口食品时应当使用无毒、清洁的售货物工具。

四、从业人员食品安全知识培训和宣传教育制度

主要内容：

1、聘请有关部门人员，不定期对食品从业人员进行专题讲座，学习有关卫生管理，卫生法律、法规，肠道传染病的预防等卫生知识，以提高员工的食品安全防护素质。

2、组织管理人员、从业人员参加食品安全法培训班学习，以提高食品安全管理水平。

3、坚持每月对食品从业人员进行食品安全知识培训。对不能达到食品安全要求的人员实行停岗培训，待合格后再行上岗。经培训仍不合格者予以劝退。

4、对培训情况记入培训档案并保存。

五、食品安全检验制度

主要内容：

商场、大型超市应当配备快速检测设备和检测人员，开展食品快速抽样检测。禁止不符合食品安全要求的食品经营。

六、运输工具安全、无毒、无害、清洁制度

主要内容：

明确食品经营贮存、运输、装卸等环节容器、工具和设备管理人员，在食品经营者贮存、运输和装缷食品时使用的容器、工具和设备应当安全、无害，定期清洗，消毒，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

七、不符合食品安全标准食品下架退市制度

主要内容：

按照《食品安全法》的要求：食品经营企业应当建立并执行食品退市制度。食品经营企业自检或根据有关部门的通报，发现其经营的食品不符合食品安全标准，应采取如下措施。

一、立即停止经营，下架单独存放。

二、通知相关生产经营者和消费者。

三、立即清点不合格食品并登记造册记录停止经营和通知情况。

四、将有关情况报告辖区工商行政管理机关。

五、按照工商部门的要求进行处理 。

明确不合格食品下架存放地及具体操作人员及制度落实人员。

八、食品安全应急预案制度

主要内容：

成立机构、组成人员，明确各自责任;定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患;如何落实食品安全事故报告制度，发生食品安全突发事件，及时向工商、卫生等有关部门报告;在处置食品安全事故中采取哪些措施;对食品安全事故不得隐瞒、谎报、缓报、不得毁灭有关证据。

九、食品质量承诺制度

主要内容：

(一)坚决贯彻执行《食品安全法》，承担经营者的责任和义务，维护消费者的合法权益，做到诚实守信，依法经营。

(二)认真执行国家有关的质量、计量、食品安全等方面的规定，把好售前、售中、售后三个环节，为消费者提供安全、符合国家标准的食品。

(三)严把食品市场准入关和食品进货渠道，按要求建立进货查验、购销台帐、食品退市等食品安全管理制度，杜绝假冒伪劣食品、不合格食品进入本店，杜绝以次充好、缺斤少两，杜绝价格欺诈，不发布虚假广告、虚假信息欺骗误导消费者。

(四)保证销售食品的质量，不销售《食品安全法》中规定的禁止销售的食品及失效、变质的食品。

(五) 保证销售的食品有产品质量检验合格证明，有中文标明的食品名称、生产厂厂名和厂址、生产日期和保质期。

(六)不伪造食品产地，不伪造或者冒用他人的厂名、厂址 。

(七)不销售掺杂、掺假，以假充真，以次充好，以不合格食品冒充合格的食品，不欺诈消费者。

(八) 主动向消费者提供销售凭证，对不符合食品安全标准的食品履行更换、退货等义务。

(九)本制度采用在店内显著位置张贴等承诺方式向社会公示，便于社会监督。

一、进货查验记录制度

明确进货查验记录制度具体负责人、管理人员及查验人员;进货查验的具体内容包括(食品供货者的食品生产许可证、食品流通许可证、营业执照并保留相关证明的复印件备查。查验食品品种和批次出厂检验合格证或质量检验合格报告、进口食品的商检证等法律法规规定的证明文件并复印备查);经营预包装食品应查验食品标签名称、规格、净含量、生产日期;成分或者配料表;生产者的名称、地址、联系方式;保质期;贮存条件等内容并按照食品标签标示的警示内容、警示标志、警示说明或者注意事项等内容;经营散装食品，应当在散装装食品的容器、外包装上标明食品名称生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容;查验记录方式及时间;操作办法;制度落实人等。

二、从业人员健康检查制度

主要内容：

食品经营从业人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可从事食品经营，其检查项目等事项应当符合所在省、自治区、直辖市的规定。患有痢疾、伤害、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作疾病的从业人员。 食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽;销售无包装的直接入口食品时应当使用无毒、清洁的售货物工具。

三、从业人员食品安全知识培训和宣传教育制度

主要内容：

1、聘请有关部门人员，不定期对食品从业人员进行专题讲座，学习有关卫生管理，卫生法律、法规，肠道传染病的预防等卫生知识，以提高员工的食品安全防护素质。

2、组织管理人员、从业人员参加食品安全法培训班学习，以提高食品安全管理水平。

3、坚持每月对食品从业人员进行食品安全知识培训。对不能达到食品安全要求的人员实行停岗培训，待合格后再行上岗。经培训仍不合格者予以劝退。

4、对培训情况记入培训档案并保存。

四、食品贮存和销售标签标注管理制度

主要内容：

1、食品贮存场所设专门区域，不得与有毒、有害物品同库存放;设有隔离地面10厘米以上的平台和层架，有良好的通风、防潮、防鼠设施;散装食品要有专用食品容器，并符合标签标注制度要求。

2、食品贮存场所、经营场所与经营品种、数量相适应;食品区和非食品区、食品区内预包装食品与散装食品、冷冻、冷藏、保鲜食品应具有明显区分或隔离标志(食品专柜)并保持清洁;严禁放置废弃物处理设施，以防止污染。

3、做好销售标签标注工作，经营预包装食品应查标签名称、规格、净含量、生产日期;成分或者配料表;生产者的名称、地址、联系方式;保质期;贮存条件等内容并按照食品标签标示的警示内容、警示标志、警示说明或者注意事项等内容;经营散装食品，应当在散装装食品的容器、外包装上标明食品名称生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

五、食品安全应急预案制度

主要内容：

成立机构、组成人员，明确各自责任;定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患;如何落实食品安全事故报告制度，发生食品安全突发事件，及时向工商、卫生等有关部门报告;在处置食品安全事故中采取哪些措施;对食品安全事故不得隐瞒、谎报、缓报、不得毁灭有关证据。

六、不符合食品安全标准食品下架退市制度

主要内容：

按照《食品安全法》的要求：食品经营企业应当建立并执行食品退市制度。食品经营企业自检或根据有关部门的通报，发现其经营的食品不符合食品安全标准，应采取如下措施。

一、立即停止经营，下架单独存放。

二、通知相关生产经营者和消费者。

三、立即清点不合格食品并登记造册记录停止经营和通知情况。

四、将有关情况报告辖区工商行政管理机关。

五、按照工商部门的要求进行处理 。

明确不合格食品下架存放地及具体操作人员及制度落实人员。

七、食品市场的开办者审查入场食品经营者的许可证管理责任制度

主要内容：

审查入场食品经营者的许可证，明确入场食品经营者的食品安全管理责任。 市场开办单位应当对入场食品经营者的食品流通许可证等许可证进行审查，确定相关许可证是否真实有效。对未取得相关许可证的，不得允许其入场经营。对取得相关许可证的入场食品经营者，市场开办单位应当与其签订食品安全责任书，明确其食品安全管理责任。市场开办单位就制定食品安全检查制度及其他管理制度，指定专人负责食品安全管理。 食品安全管理人员应当接受食品安全知识和业务知识培训。

八、食品市场开办者定期检查公共卫生和入场经营者食品质量责任制度

主要内容：

市场开办单位定期对入场食品经营者的经营环境和条件进行检查，并对检查情况进行记录。检查和记录的内容包括：食品经营者是否取得食品流通许可证等许可证，经营内容是否与许可范围一致;相关人员是否取得健康证明，是否受过食品安全知识培训;是否建立和执行食品进货查验记录制度;食品经营条件和过程是否符合《食品安全法》规定的要求;经营的食品是否属于禁止生产经营的食品;是否有其他违反食品安全管理规定的行为。

对检查中发现的总是应督促入场经营者及时采取整改措施，发现食品经营者有违行为的，应当及时制止并立即报告所在地县级工商行政管理部门或者食品药品监督管理部门。

市场开办单位应负责处理涉及食品安全问题的群众投诉，并主动向有关监管部门举报入场经营者的食品安全违法行为，积极配合有关部门调查处理入场经营者的食品安全违法案件。市场开办单位应当配备快速检测设备和检测人员，开展食品快速抽样检测。禁止不符合食品安全要求的食品经营。

九、食品市场开办者的赔偿连带责任制度

主要内容：

未履行规定义务，本市场发生食品安全事故的，应当承担连带责任。 本市场发生食品安全事故，给消费者造成人身和财产损失的，市场开办单位应当与食品经营者承担连带责任。消费者可以要求市场开办者承担全部和部分民事责任，也可要求食品经营者承担全部或部分民事责任。

十、食品质量承诺制度

主要内容：

(一)坚决贯彻执行《食品安全法》，承担经营者的责任和义务，维护消费者的合法权益，做到诚实守信，依法经营。

(二)认真执行国家有关的质量、计量、食品安全等方面的规定，把好售前、售中、售后三个环节，为消费者提供安全、符合国家标准的食品。

(三)严把食品市场准入关和食品进货渠道，按要求建立进货查验、购销台帐、食品退市等食品安全管理制度，杜绝假冒伪劣食品、不合格食品进入本店，杜绝以次充好、缺斤少两，杜绝价格欺诈，不发布虚假广告、虚假信息欺骗误导消费者。

(四)保证销售食品的质量，不销售《食品安全法》中规定的禁止销售的食品及失效、变质的食品。

(五) 保证销售的食品有产品质量检验合格证明，有中文标明的食品名称、生产厂厂名和厂址、生产日期和保质期。

(六)不伪造食品产地，不伪造或者冒用他人的厂名、厂址 。

(七)不销售掺杂、掺假，以假充真，以次充好，以不合格食品冒充合格的食品，不欺诈消费者。

(八) 主动向消费者提供销售凭证，对不符合食品安全标准的食品履行更换、退货等义务。

(九)本制度采用在店内显著位置张贴等承诺方式向社会公示，便于社会监督。

**幼儿园食品安全管理员制度篇十六**

学校食品安全管理制度

为防止学校食物中毒或其他食堂性疾患事故的发生，保障师生身体健康，特订本校食品安全管理制度：

  一、 原料采购及索证制度： 食堂采购员必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品、购物要供方提有关食品书面证明材料，不采购以下食品：

(一)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官性状异常，含有毒有害物质或者有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

(二)未经兽医卫生检查或者检验不合格的肉类及其制品;

(三)其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

 二、 厨房卫生制度及管理制度

(一)厨房必须添置“四防一消”设施。

(二)要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。

(三)严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保学生用餐的卫生与安全。

(四)厨房一天打扫三次以上，确保地面无积水、无垃圾。

三、餐具用具消毒制度

(一)餐饮具使用前必须洗净、消毒，未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性的餐具。

(二)消毒后的餐饮具必须贮存专用柜内备用。

(三)洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求，必须有固定的存放橱柜，并有明显的标记。

(四)用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其它工具，容器必须标志明显做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

四、餐厅卫生管理制度

(一)餐厅每天必须彻底打扫三次确保地面无垃圾积水。

(二)每周用“84”消毒液消毒二次。

(三)学生各人用各人的餐具(必须人人都有餐具)

五、卫生检查制度

(一)管理人中必须进行健康检查。取得健康证明后方可参加工作。

(二)患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾痛。不得从事接触直接入口食品工作。

(三)食堂从业人员及集体餐、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证或治愈后，方可重新上岗。

六、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：

(一) 工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流行清水洗手。接触直接入口食品之前应洗手消毒。

(二)穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内;

(三)不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品;

(四) 不得在食品加工和销售场所内吸烟。

七、卫生突发事件报告制度

(一)学生如有食物中毒或其他食源性疾患，应在第一时间向医疗保健或卫生防疫机构上报，并向中心学校报告(上报时间不得拖延两个小时)。

(二)应立即组织对中毒师生进行救治，尽快协助有关部门查明事故原因，控制食物中毒事故进一步扩大。

(三)学生所在班的班主任将该事件的详细情况与处理结果和工作的改进意见书面材料及时上报学校。

**幼儿园食品安全管理员制度篇十七**

食品经营过程从食品采购、运输、验收、贮存、销售各环节以及现场加工食品的场所、设施、人员的基本卫生要求和管理准则。

一、食品经营卫生管理要求食品经营者应保证经营环境、设施设备、人员满足食品经营卫生要求。食品经营者应对所经营食品安全进行承诺。经营单位应设立食品安全控制管理部门或配备专(兼)职人员负责食品经营卫生管理。食品经营者应当接受每年一次的食品安全培训。经营单位应建立与食品经营相关的卫生管理制度。

二、采购应建立食品采购制度。包括供货商的选择和评价、采购流程、食品验收标准等内容。应设立食品采购质量控制部门，对供应商的合法资质、生产能力、加工条件、卫生状况、质量管理水平、信用资质等进行评价，并建立合格供方档案。应查验供货者的营业执照、生产许可证和食品合格等相关证明文件，并存档备案。采购实行食品生产许可证的食品应具有食品生产许可证 qs 标志。

三、运输应建立食品运输制度。明确送货人员在食品运输过程中对于车辆卫生、食品卫生的质量安全职责。食品运输应采用符合卫生标准的运输工具，应保持清洁和定期消毒。车厢内无不良气味、异味。不得将食品与有毒、有害物品一同运输。运输包装材料或容器应完整、清洁、无污染、无异味、无有毒有害物质，达到相关食品卫生标准要求，且应具有一定的保护性，在装卸、运输和储存过程中能够避免内部食品受到机械或其他损伤。散装的食品应该具备符合安全卫生和运输要求的独立外包装。冷藏食品的运输可采用冷藏车、保温车、冷藏列车、冷藏船、冷藏集装箱等运输工具。一般情况下，允许冷藏温度接近的多种食品拼箱装运.应查验索取供应商提供的营业执照、食品生产许可证、合格证明及认证证书，并备案。实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。货证不符的应拒收或单独存放并做好标识;应检查标识是否清楚、正确，标识不清楚的单独应存放。

四、销售应建立食品安全销售管理制度。明确销售人员在食品销售过程中的质量安全责任。应有与经营食品品种、规模相适应的销售场所。营业场所应布局合理，与生活等区域分开。应有与经营食品品种、数量相适应的销售设施设备。食品销售有温度要求的应配备销售冷冻食品必备的冷藏库(柜)、冷冻(库)柜等设施设备。销售场所应有照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫和消毒的设施设备。照明设备安装在食品的正上方应使用防爆型照明设备。与食品表面接触的设备与用具，应无毒、无害或无异味、耐腐蚀、不易发霉、表面平滑且可承受重复清洗和消毒的材质制造。销售场所应进行定期卫生检查和清洁，冷藏、冷冻库(柜)应当定期维护保养、清洗、清除异味，温度指示装置应当定期校验。销售冷藏、冷冻食品应按食品标签明示的温度进行控制，超出温度、湿度规定应及时采取措施。应当按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求，销售预包装食品。销售的食品应分类上架摆放或垫离，不应落地码放。上架销售的食品必须严格控制在保质期内，做到先进先出，并为消费者预留合理的存放和使用期。销售预包装食品不应延长原有的生产日期和保质期限，不应拆封后重新包装或散装销售。超过保质期限的食品应以破坏性方式处理销毁，并记录。应建立食品销售台账，记录销售食品的基本情况。

五、设备与工具卫生要求加工用设备和工具的构造应有利于保证食品卫生、易于清洗消毒、易于检查，避免因构造原因造成润滑油、金属碎屑、污水或其他可能引起污染的物质滞留于设备和工具中。食品容器、工具和设备与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，设备内部角落部位应避免有尖角，以避免食品碎屑、污垢等的聚积。设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。用于原料、半成品、成品的工具和容器，应分开并有明显的区分标志;原料加工中切配动物性和植物性食品的工具和容器，宜分开并有明显的区分标志。

**幼儿园食品安全管理员制度篇十八**

第一条为了加强本经营单位食品质量安全监督管理，确保本经营单位按照法定条件、要求从事食品经营活动，销售符合法定要求的食品，保护消费者的合法权益，制定本制度。

第二条凡进入本经营单位的食品都应当实行进货检查验收，审验供货方的经营资格，验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。

第三条经营包装食品的，本经营单位的经营者要对食品包装标识进行查验核对，内容包括：

(一)中文标明的商品名称、生产厂名和厂址;

(二)产品质量检验合格证明;

(三)商标、性能、用途、生产批号、产品标准号、定量包装商品的净含量及其标准方式;

(四)根据商品的特点和使用要求，需要标明的规格、等级、所含主要成分和含量;

(五)限期使用商品的生产日期、安全使用期(保质期、保鲜期、保存期)和失效日期;

(六)对使用不当、容易造成商品损坏可能危及人身、财产安全的商品的警示标志或中文警示语。

第四条法律、法规规定必须检验或者检疫的农产品及其他食品，经营者必须查验其有效检验检疫证明，未经检验检疫的，不得上市销售。法律、法规没有明确规定的，应经有关产品质量检测机构或市场设立的检测点检测合格才能上市销售。

第五条本经营单位的经营者应经常检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。

第六条本经营单位的经营者按照食品广告指引购进食品时，要注意查验是否有虚假和误导宣传的内容。

第七条规模较大的商场或市场，要配备相应的检测设施，对在场内销售的食品进行检测，经检测不合格的禁止上市销售，并登记检测结果存档备查。

第八条本经营单位管理人员要指导场内经营者做好食品进货查验工作，检查督促经营者落实进货查验工作，对重要食品的相关票证，应统一保管，集中备案，接受行政执法部门的检查。

第九条本经营单位的经营者在进货时，对查验不合格和无合法来源的食品，应拒绝进货。发现有假冒伪劣食品时，应及时报告当地工商行政管理部门。

单位名称(盖章)：

法定代表人(负责人)签名：

**幼儿园食品安全管理员制度篇十九**

一、学校建立食品卫生安全主管领导负责制，配备专职或兼职的食品卫生安全管理人员。

二、学校食堂在取得食品药品监督管理局发放的有效食品卫生许可证后方可开办。

三、学校食堂实行后勤社会化、承包(托管)经营等形式的，应当选择具有有效营业执照和食品卫生许可证的餐饮企业提供餐饮服务，并与其签订合同。如不能达到安全和卫生要求的，学校应当予以更换。

四、食堂员工必须每年一次定期体检，并持有效的健康证上岗工作。平时应当接受卫生知识培训，养成良好的卫生习惯，搞好个人卫生，工作前做到洗手消毒和佩戴口罩。

五、采购食品应当按照以下规定予以实施：

1)食堂采购实行领导负责制，指定专职采购、验收人员。并实行组长负责制。

2)采购原料必须做到无害无毒，不使用国家禁止使用的动植物及有碍人体健康的原料，不使用无商品名称、厂名、厂址、生产日期、保存期等不符合国家《食品标签通用标准》的食品原料。

3)采购食品原料时必须向供货商索取卫生许可证及产品检验合格证。不得擅自采购来历不明的食品。杜绝加工销售掺杂作假、以劣充好的伪劣食品，采购的原料须有专业人员验收质量和数量，并做到每天一次性配好中、晚餐原料。

4)配菜中心的报价和自行采购的发票都必须写明品种、数量、单价、金额。报价、发票应当与当天的菜单相符合。

5)食品原料必须做到分类存放，生熟分开，并做好防尘、防蝇、防鼠、防潮。加工熟食品应当洗手消毒，佩戴口罩，使用售货夹。

6)加工蔬菜做到反复漂洗，避免蔬菜污染，预防引起食物中毒。

7)生熟食品分开存放，每天留样保存48小时，并标明时间，菜名，留样人员等。生熟砧板要分开，摆放食品和厨具要规范、整洁、有序。

8)餐具要有专人负责，做到安全卫生，使用前必须进行消毒。

9)食堂应当保持卫生、整洁、无异味、无虫害、地面无积水、污物，垃圾桶随时盖严、并及时清理，定时进行大扫除。

10)脱排油烟机和烟道要定期清洗，厨房必须配全消防器材。非食堂工作人员严禁进入厨房。

六、饮水卫生应当按照以下规定予以实施：

1)学生的饮用水由学校卫生教师负责管理。

2)提供给学生的饮用水和饮水设备必须具有卫生许可证。

3)由总务处负责，卫生室监督，每月定期做好饮水机内部消毒清洗工作。

4)要求学生每天带好自用的水杯，不得使用公共水杯。

食堂工作人员岗位责任制

为了提高食堂管理工作更好地为项目部职工服务，根据公司对职工食堂管理标准要求，结合本项目部的实际情况，特制订本规定：

1、认真贯彻执行公司及项目部制订的各项食堂管理制度，争创“文明食堂”。

2、食堂管理人员搞好食堂的经济核算工作。

3、严格执行食品卫生法规和公司“七项食堂卫生制度”及有关制度，检验和监督食堂有关人员把好食品、环境、个人卫生关。

4、合理安排好食堂工作人员的工作班次，保证广大职工的正常就餐，并根据施工特点，做好现场职工的就餐。

5、据货源情况做好菜、饭、点心品种规格的协调管理工作，使职工吃到品种多、味道好、经济实惠的饭菜及点心

6、积极完成上级交给的任务，做好食堂工作人员的思想工作，搞好业务素质，努力培养新手，提高炊事员的烹调技术。

食堂工作人员劳动纪律

1、上班不迟到、早退，遵守纪律。

2、上班时间内不准干私活，不准擅自离开工作岗位，擅自离岗而 造成的一切损失均由本人负责。

3、无故不得请假，确需请假者必须提出申请，经管理员批准后， 方准请假。

4、炊事人员必须服从管理员安排，不准擅自更换班头，否则造成后果均有更换者自行负责。

5、食堂工作地点不准吸烟，不准喝酒，更不准假公济私、损公利己，以及有偷盗事件发生，违者将严肃处理 。

6、炊事人员上班时间一定要做到“三白”，否则不准上岗 7、不准赌博、斗殴、酗酒。

8、炊事人员要顾全大局，急工地所急，想工地所想，把工作做好做细。

炊事人员卫生制度

1、上班应穿戴整齐，工作衣和饭裙必须干净。烹调与出售饭菜时必须做到“三白”。(即：白工作衣、白工作帽、白口罩)

2、要做到勤剪指甲、勤理发、勤洗澡。进入熟菜间工作，须用消毒水洗手后用专用毛巾揩净，方可进入操作。

3、每年一次定时进行健康检查，取得健康证和卫生培训合格证方可从事炊事员工作。

4、在烹调操作时，品尝菜肴口味应用小碗或菜盆。品尝后的余汁一律不准再倒入锅中。

5、严禁在操作时吸烟，食物用具要清洁卫生。

食品卫生有关制度

一、四不制度：

1、采购员不买腐烂变质的原料。 2、保管员不验收腐烂变质的原料。 3、加工人员不加工腐烂变质的原料。 4、炊事员不出售腐烂变质的饭菜、食品。

二、四隔离制度： 1、生菜与熟菜分开。 2、成品与半成品分开。 3、食物与杂物分开。 4、生盆与熟菜盆分开。

三、三过关制度：

餐具和盛器的清洗、消毒、保洁要过关。

四、厨房卫生四定制度：

定人、定时、定物、定质量，计划包干分工负责。

五、四勤三白制度：

1、四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗衣服和被褥、勤换衣服。 2、三白：白帽子、白衣服、白口罩。

食堂卫生消毒制度

1、当天收回的餐具，当天清洗消毒，不隔天隔夜。

2、清洗消毒的餐具，按一刮、二洗、三过、四消毒、五保洁的顺序操作，对油渍的餐具先用温水或洗洁精洗净。

3、对用蒸汽消毒的餐具，温度一定要达到要求。一旦漏汽要及时维修，保证消毒温度不低于95度，时间不少于15分钟。

4、对用化学消毒法进行消毒的，浓度和消毒时间要达到所用消毒液(粉)的使用要求和规定。消毒完毕取出餐具后要沥尽消毒液，不得用揩布揩干，以免再污染。

5、对已消毒完毕的餐具应放入清洁柜内，防止再污染。

6、冰箱必须每月清洗一次。

食堂饮食卫生管理七项制度

一、验收制度：

执行制度要严格，变质食品拒不收，入库验收保质量，做好记录不能忘，仓内经常保清洁，先进先吃防霉变，验收把关执行好。

二、切配制度：

菜不新鲜不加工，拣菜必须拣干净，盛菜箩筐要清洁，洗菜定要洗干净，荤菜加工按规格，生熟盛器定分清，熟菜切配先洗手，刀具砧墩消毒清，成品遮好防灰尘，刀具防锈要保养，工作完毕落手清。

三、烧菜制度：

群众口味要常想，花色品种要多样，烧熟煮透保质量，现烧现吃味道香，调味作料放适量，味道要用碗来尝，生熟盛器分清爽，隔顿小菜要回锅，工作完毕落手清，食物中毒要防止。

四、留样制度：

留样盛器要洗清，三餐留样切勿忘，样品保留一周天，备于检查保存好。

五、供应制度

“四勤三白”要做到，洗手消毒不能忘，生拌食品不进间，变质食品不出售，点心要用食品钳，开饭要用专用箱，揩布定要分清爽，保持整洁不能忘。

六、消毒制度

盛器消毒不能忘，蒸汽温度要达到，密封间设消毒水，必须顿顿换清爽，收进菜券要消毒，群众利益记心上。

七、个人卫生：

“四勤三白”要做到，操作不能抽香烟，随地吐痰更不准，手带戒子不卫生，男性长发欠雅观，人人卫生保健康。

预防食物中毒制度

一、不出售腐烂变质的食品，如发现食品有异味、发酵、液体混浊，一律不准出售。

二、入口食物一律要烧熟煮透：

1对肉类食品切块不要太大，烧煮时要上下翻动; 2、不贪图生嫩;

3、不做到外焦里生，油炸或烧烤食品(如：面拖鱼、炸猪排等)要防止大火过旺。

**幼儿园食品安全管理员制度篇二十**

食品安全综合管理制度

1、严格遵守《食品安全法》及国家有关食品安全的法律、法规，确保提供的食品安全卫生。

2、依法亮证经营，不超许可范围经营，不超出供餐能力承接聚餐活动。保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。不擅自变更加工布局及场所用途，新、改、扩建加工场所或变更许可内容，先经过监管部门审查通过再进行。

3、成立食品安全管理小组，餐饮业法人是本单位食品安全第一责任人，配备专兼职食品安全管理员。

4、食品安全管理员负责对食品生产经营全过程的食品安全状况实施内部检查管理，督促检查食品安全制度的落实情况，积极预防和控制食品安全事件，严格落实监管部门的监管意见和整改要求，并做好相关记录。

5、各岗位负责人、主管人员每天在部门内开展岗位自查，食品安全管理员每天在操作加工时段进行一次以上食品安全检查，食品安全管理小组每周进行1次食品安全全面检查，发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

6、依法制定并落实食品安全事故应急处置方案，关注社会食品安全预警提示，积极预防和控制食品安全事件。

**幼儿园食品安全管理员制度篇二十一**

一、 严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，保障就餐者的

身体健康。学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营。食品从业人员每年必须体检一次，持有效的健康证和培训合格证后方可上岗，凡有传染病者坚决予以辞退。

二、 进入食堂的各种原料，全部实行定点采购，确保食品质量。

由原料到成品实行“四不”，即不买腐烂变质原料;保管员不收腐烂变质原料;加工人员不用腐烂变质原料;售食品人员不卖腐烂变质食品。

1、 成品存放实施“四隔离”;生与熟隔离;成品与半成品隔离;食品与杂品、药品隔离;食物与天然冰隔离。

2、 用具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。

3、 环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。

4、 个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤洗衣服;勤换工作服。

5、 定时做好餐具消毒工作，防止交叉污染。食品实行“五隔离”;即主食与副食，生与熟、成品与半成品、食品与杂食，食品与鼠药、农药隔离。

三、 放置食品的橱柜、货架应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂;仓库应当通风良好，禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。食品应当分类、隔墙、离地存放，并定期检查、处理变质或超过保质期的食品。

四、 食品原料在使用前必须洗净;蔬菜与肉类、水产类分池清洗，禽蛋在使用前应清洗，必要时消毒处理。

五、 原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盘、框、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

六、 冲洗灶具、地面、清洗水池，每星期大扫除一次，防尘、防蝇、防鼠设施齐全，食堂无污染、无杂物杂物。

七、 经常对从业人员进行营养、卫生、职业道德和法制纪律教育，努力提高从业人员业务水平，树立爱岗敬业精神。

八、 学校相关领导要经常检查饭菜质量，抓好卫生制度落实。保证学生就好餐。严禁闲杂生人进入食堂。

九、 学校行政人员每天检查食堂管理、环境卫生、个人卫生、后勤服务等工作，总结经验，查找不足，改进工作。每天有人组织学生有序安全地就餐。

十、 如发现食物中毒事故，及时上报领导，采取积极措施，并保护原料、工具、设备和现场，配合卫生、行政部分调查和处理。

**幼儿园食品安全管理员制度篇二十二**

一、为了加强对流通环节食品质量监督管理，严把食品上市质量关，保护消费者合法权益，根据国家有关法律、法规、规章，结合实际情况，制定本制度。

二、加强对食品进货、入库、保管、上柜销售等环节的全程管理，严格审验经销食品的质量及相关身份证明，确保所经销的食品质量安全、可靠。

三、对采购的食品按照法律、法规和食品安全标准履行检查义务，检查食品质量和标签，查验供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件，销售进口食品的，同时查验进口食品的合法证明，做好记录、保管和备查工作，批发经营部和连锁超市要运用信息化手段并积极运用信息化手段进行管理，提高工作效率。

四、对经进货审验发现食品明显存在质量问题或标识不规范、标注不真实等情况的，应拒绝进货，并及时向当地工商行政管理部门或有关行政职能部门反映。

五、对供货方不能或拒绝提供相关证明材料以及有其他可疑问题的，及时与食品上标注的生产厂家进行联系查对，经查对情况不实的，拒绝进货，并及时将情况向当地工商行政管理部门反映。

六、经营者应加强对上柜食品的日常管理。食品在上柜前，由负责上货人员进行感观检查，凡发现已过保质期、霉变或包装破损的食品应立即撤柜，不得对外销售;对临近保质期的食品，及时发出警示，妥善处理，保质期届满一律撤柜，不得对外销售。

七、有条件的经营者自备技术设备对进货食品实行进货检验，对不具备条件的，对进货食品质量有疑义的应当送检。

八、经营者要配备专职进货验收人员或其他质量管理人员，日常加强对内部员工的食品质量检验技能及相关法律法规的业务培训，要积极参加由工商行政管理部门牵头组织培训学习和考试。

[篇四:食品质量自检制度]

一、本市场(超市、商场)建立健全食品质量自我检查管理制度，自觉履行食品质量管理职责。建立食品质量管理机构，配备检测仪器，设立食品质量管理岗位，指定有业务水平的人员担当食品质量管理工作。

二、根据季节变化、消费者投诉反映的热点和相关行政部门要求，及时制定检测工作计划，调整和规范检测的品种、数量、批次。

三、每日营业前对蔬菜、水发食品、腌制品、米、面、豆制品等食品的甲醛、甲醛次硫酸氢钠(吊白块)、二氧化硫、亚硝酸盐、残留农药等指标重点检测。检测品种、数量、项目、结果等在醒目位置公示。检测资料妥善保存，检测结果及时登记台帐，台帐保存期限不少于2年。

四、通过对食品质量进行常规抽检，发现有质量问题的食品，要立即送法定检验机构检验，同时通知柜台暂停销售，经确认确实存在质量问题的，应及时移交工商部门处理。

五、对经抽检判定为不合格的食品，立即停止销售，协助工商部门追查进货源头。对已经销售的食品，应迅速采取措施召回。

六、有计划地邀请法定检验机构，对场内仪器进行抽样检验、质量判定，公布食品质量信息，指导消费。

**幼儿园食品安全管理员制度篇二十三**

一、学校食堂

学校食堂与学生集体用餐的卫生管理工作，必须严格按照《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》和《学生集体用餐卫生监督办法》等法律法规进行。学校食堂必须在取得《食品卫生许可证》，100%食堂从业人员取得“健康合格证”后方可开业;食堂采购要有相对固定的食品采购单位，采购时要索证索票100%(“票”是指进货凭证，“证”是指供货营业执照、卫生许可证、食品合格检验证)，及相关的检验合格和化验单;蔬菜残留农药检测、记录率100%;饭堂食物留样率100%。

二、学校小卖部

小卖部主要是销售饮料、零食等直接入口的食品，是学校食品卫生安全隐患的一个重点部位。学校要加强对小卖部承包者的资质审查和日常管理，确保校内小卖部依法经营，学校小卖部持证率100%(营业执照、卫生许可证)，并要建立食品进货台帐(台帐到工商分局购买)制度。证照不齐全或者发现违法经营或超范围经营的，要立即整顿，甚至停办。

三、学校饮用水(包括自备水及二次供水设施)

保障饮水安全，首先要从源头抓起，有二次供水设施的学校，要向供应商索证索票，建立定期的检测制度，发现水质有问题的，要立即停止向师生供水。购买饮用水的学校要建立台帐制度，向有资质的供应商购买饮用水，并且要100%索证索票。

四、学校食品安全责任追究

要明确校长作为学校主要负责人，是学校食品卫生安全工作第一责任人，其他领导、教师在自己负责的工作岗位上承担相应的安全责任。若管理缺位，导致学校发生食物中毒事件的，要严格按照《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》追究相关责任人的行政责任。

另外，在发生了食物中毒事故以后，要严格按照《突发公共卫生事件应急条例》的有关规定及时上报，不得隐瞒、缓报、谎报。

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