# 食堂安全保卫制度(十篇)

来源：网络 作者：九曲桥畔 更新时间：2024-06-07

*每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。食堂安全保卫制度篇...*

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。

**食堂安全保卫制度篇一**

⑴认真执行饮食卫生的有关规定。

⑵讲究个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣，便后洗手，不随地吐痰、扔杂物，不刁烟作业。上班时穿戴工作衣、帽、口罩。

⑶生熟食品分开保管，肉菜洗干净、无杂物，熟食要加盖加罩，售剩的饭菜及时存放保管好，再售时应煮透，不售变质、变味、腐烂饭菜。

⑷冰柜应保持清洁，无霉烂臭味、异味。

⑸每餐下班后，把分工包干地段清洗干净；饭盆、菜盆、勺铲、蒸笼等用具洗净后放整齐，用前消毒；台、桌擦洗干净；搅拌机无酸味，切肉机无异味。

⑹每周大扫除一次，保持厨房、餐厅内外、台、桌面及用具清洁卫生，厨房、餐厅每天洗一次。

⑺采购员不购腐烂、变质、变味食物。无关人员不准进入厨房、加工间。

⑻厨师不加工变质、变味、腐烂食品，严防食物中毒事故发生。

**食堂安全保卫制度篇二**

1、保护医院患者和全体员工的生命财产安全是每位员工的职责，如遇险情必须立即报告并积极协助保卫部门和相关人员排除险情；

2、当紧急意外情况发生时，全体员工必须服从现场最高职务领导指挥，通力合作，发扬见义勇为，奋勇献身的精神，全力保护医院财产及人员的生命安全，保证医院的正常经营。

1、医院根据国家有关保密工作法及自身实际，制订并实施本保密制度，全体员工必须严格遵守；

2、医院的保密资料：人事资料，新的服务开发计划、财务资料，合同书，接待计划等各种秘密载体，包括以文字、数据、符号、图形、图像、声音等方式记载医院秘密信息的纸介质，磁介质，光盘等各类物品；

3、因工作需要掌握的保密资料，未经批准，任何人员无权向他人提供，员工离职时，必须交回手中全部与医院业务有关的各种记录、图纸和文件；

4、员工要做到不该打听的不打听，不该看的.不看，不要求传达的不传达，不该外借的不外借；

5、各部门、科室对于没有长期保留价值的图文资料应报院领导审核后统一销毁，不可擅自处理或散落在外；

6、无论通过任何途径泄露医院机密的行为，均属严重违纪、违法行为，必将受到医院制度和国家法律的制裁。

**食堂安全保卫制度篇三**

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

**食堂安全保卫制度篇四**

1、学校食堂要依照《食品卫生法》要求到县卫生防疫站申领《食品卫生许可证》，并每年年审一次。

2，食堂要制定卫生、管理制度，有相应的防蝇、防鼠、防尘、清毒、更衣、盥洗、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。保证学生的膳食安全和食品安全。

3、食堂从业人员应每年一次到县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，发现患传染病人员应立即换岗。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、食堂工作间要与餐厅隔开，非工作人员不得入内，以防万一。

5、严格进货渠道，建立进货登记制度，并设置档案。采购人员不得采购来路不明的食品，制售各类食品要保证卫生质量。

6、食堂供应学生的膳食应注重营养搭配，保持新鲜，严禁向学生供应有毒、有害、腐烂、变质、过期食品；新鲜的瓜果蔬菜要认真清洗；严防食物中毒或农药中毒。

7、保持食堂内外的环境卫生，要经常对餐具用具进行清洗消毒，生熟案板刀具要分开存放。

8、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。

9、认真做好防盗、防火、防毒、用电用气安全，不准私拉乱接电源；严禁将煤气罐倒置外加热使用；开油锅人员不得随便离开，防止发生事故。电器、制冷设备应由专人管理。

10、食堂必须使用合格的压力容器、锅炉，每年要检测，要定时检查，锅炉工要持证上岗，严格按操作规程操作，液化气罐与灶头应有1.5米的安全距离，严防事故发生。

11、认真接受卫生、防疫、质监、教育局工作人员对食堂的检查，凡有不合要求之处立即整改，并实行责任追究。

**食堂安全保卫制度篇五**

为了进一步加强食堂食品卫生安全防范工作，维护稳定的教学秩序，不断提高饭菜质量与服务质量，防止食物中毒，现制定田林中学食堂内部食品卫生安全管理制度，望全体食堂工作人员认真学生，领会精神，坚决贯彻。

一、食堂必须按卫生监督部门的要求办出食品卫生许可证。

二、食品（原料）采购

（1）肉类采购必须要有肉品检验检疫证明。

（2）豆制品采购必须要有送货清单。

（3）蔬菜采购必须要有农副产品批发时常的蔬菜农药残留检测报告。

（4）其它食品采购要有对方的`营业执照和食品卫生许可证的复印件。

三、食品贮存要有专人负责，通风良好有效，离地隔墙，分类分架，不得存放有毒、有害物品及个人的生活用品，无鼠迹、苍蝇、蟑螂等。

四、餐饮具清洗应当有专用水池，荤、蔬清洗池应分开。

五、熟食品、半成品、生食品、食品原料应当分开存放，防止交叉污染，食品不得接触有毒物与不洁物。

六、食品原料必须新鲜洁净，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及其原料。

七、不得加工凉拌菜、生拌菜。不得加工改刀菜。食品必须烧熟烧透，中心温度不得低于70度，时间不得超过3小时。

八、熟食品必须要有留样，数量不少于250克，时间不得少于48小时。

九、食堂如有剩余食品，必须冷藏。冷藏时间不得超过24小时。在重新食用前应确认未变质，并经高温彻底加热后再食用。

十、食堂从业人员必须要有卫生部门体检后的健康证，持证上岗。

十一、工作完毕要清扫干净工作场所，保持食堂的整洁。

十二、食堂从业人员必须“三白”上岗（头戴白帽子，口戴口罩，身穿白工作服），不戴耳环、首饰、勤剪指甲，勤理发，勤洗澡，勤洗衣服等。

十三、冰箱内存放食品生、熟必须分开。

**食堂安全保卫制度篇六**

一、学校食堂要依照《食品卫生法》要求到市卫生防疫站申领《食品卫生许可证》，并每年年审一次。

二、食堂要制定卫生、管理制度，有相应的防蝇、防鼠、防尘、清毒、更衣、盥洗、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。保证学生的膳食安全和食品安全。

三、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，发现患传染病人员应立即换岗。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。

四、食堂工作间要与餐厅隔开，非工作人员不得入内，以防万一。

五、严格进货渠道，建立进货登记制度，并设置档案。采购人员不得采购来路不明的食品，制售各类食品要保证卫生质量。

六、食堂供应学生的膳食应注重营养搭配，保持新鲜，严禁向学生供应有毒、有害、腐烂、变质、过期食品；新鲜的瓜果蔬菜要认真清洗；严防食物中毒或农药中毒。如发生食物中毒，食堂工作人员应负一切经济、法律责任。

七、保持食堂内外的环境卫生，要经常对餐具用具进行清洗消毒，生熟案板刀具要分开存放。

八、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。

九、食堂人员要协助学校认真做好防盗、防火、防毒、用电用气安全，不准私拉乱接电源；严禁将煤气罐倒置外加热使用；开油锅人员不得随便离开，防止发生事故。电器、制冷设备应由专人管理。

十、食堂必须使用合格的压力容器，每年要检测，要定时检查，液化气罐与灶头应有1.5米的安全距离，严防事故发生。

十一、认真接受卫生、防疫、质监、市局工作人员对食堂的检查，凡有不合要求之处立即整改，并实行责任追究。

**食堂安全保卫制度篇七**

为规范学校食堂食品安全快速检测行为，发挥快速检测设备的作用和优势，进一步提高学校食堂自身管理水平，保障学校食品安全，现就学校食堂开展食品安全自检工作制定本制度：

一、学校食堂应建立食品安全检测工作制度，指定工作责任心强的检测人员负责自检工作。该人员须经相关培训后方可上岗。

二、检测人员负责快速检测设备的使用与维护。操作前应对快速设备进行全面检查，确保设备（试剂）完好，符合检测条件；同时，仔细阅读设备使用说明书，并严格执行其中的规定和要求，保证自检结果的可靠性。

三、检测人员在对食品及其原料进行检测前，应先对待检样品进行初步感官检查，判断是否新鲜，对过期变质的食品及其原料予以初步筛眩

四、检测人员应随机抽取样品，保证待检样品的代表性。发现抽检样品不合格时，应进行复检，如复检仍为不合格，通知食堂主管领导，停止使用该批次的.食品及其原料，并积极查找原因；必要时应及时向监管部门汇报。

五、各学校食堂应根据实际情况确定检测的项目和频次。如农药残留的测定应尽可能每天测定，粮油、调味品等应按进货批次进行检测。

六、对于日常卫生管理中的一些动态指标，如餐具洁净度、紫外线照度、消毒液余氯浓度等，应结合日常的管理情况，定期开展检测工作；

七、中高考等重大考试活动期间，应增加检测频次，及时消除食品安全隐患。

八、检测完毕后，工作人员应如实填写《食品安全快速检测结果记录表》，并定期整理、归档。

**食堂安全保卫制度篇八**

1、所有食品原料均必须有验收人员验收后，才可进入食堂。

2、验收人必须对物品质量、数量、价格进行认真验收，并做好记录。

3、采购的食品原料必须新鲜卫生，如验收发现腐烂变质不符合卫生要求或不合格的，一律拒之门外。

4、蔬菜类食品原料，必须由专门验收人员对其进行残留农药检测，发现有残留农药超标的，即不合格蔬菜，不准食用。

5、包装定型食品，验收时要看清厂名厂址、生产日期和保质期，拒绝过期食品和假冒伪劣食品进入食堂。

6、在清洗加工操作过程中，也要严格把关，发现不合格食品，一律清除。

7、建立生猪类、豆制品类、蔬菜类的验收登记台帐制度，做好食品的.留样工作。

8、做好食品采购的索证工作，验收时要仔细检查，如畜禽肉类的检验检疫合格证明单，食用油的质量评价指标等。

**食堂安全保卫制度篇九**

为了搞好食堂安全管理，确保师生的人身安全和学校工作的正常运行，杜绝食堂安全事故的发生，我校紧密结合实际情况，特制定本校食堂安全保卫管理制度。

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。

二、食堂托管公司主要负责人为食堂安全直接责任人。

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、食堂必须持当年有效卫生许可证；

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、搞好防火、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、汤盆要加盖加锁或有专人严加看管，防止投毒事件的发生。

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、不制作冷荤食品，食品留样48小时以上。

4、煮饭起火时灶间不离人，禁止使用电炉煮饭、烧开水、取暖。

5、非食堂工作人员不准进入食堂。

6、要指定专人处理好膳务工作后关窗锁门、关闭灶具、断电熄火，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。

**食堂安全保卫制度篇十**

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只是、餐饮服务食品安全基本只是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。

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