# 最新幼儿园食品安全知识(4篇)

来源：网络 作者：眉眼如画 更新时间：2024-07-11

*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。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？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。幼儿园食品安全知识篇一（一）严格执...*

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。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？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。

**幼儿园食品安全知识篇一**

（一）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。

（二）彻底消灭厨仓库、配食间的老鼠、蟑螂、苍蝇和蚊子。

（三）严禁采购，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。

（四）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。

（五）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，应禁止从事食品加工和食品供应工作。

（六）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。

（七）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。

（八）剧毒品（包括杀虫剂）禁止进入仓库和厨房。

（九）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。

（一）食堂的设备应符合消防规范，并需要配备足够的消防设备。

（二）加强火源管理，油灶、煤气炉灶、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。

（三）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。

（四）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。

（五）禁止一切非厨房人员进入操作场所。

（一）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。

（二）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。

（三）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。

（四）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。

为切实做好食堂、食品卫生安全工作，确保师生员工饮食卫生、安全，特订食堂卫生安全制度如下：

（一）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。

（二）根据卫生部门的规定要求，结合学校食堂实际情况，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。

（三）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。

（四）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。

（五）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。

（六）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。

（七）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。

（八）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。

（九）供应的熟食特别是荤菜须充分加热。

（十）食堂伙管定期检查食堂卫生，发现问题现场处理，并做好记录。

食堂从业人员的健康，直接影响师生的健康。为此，特制定食堂从业人员的健康检查制度。

（一）食堂从业人员必须政治思想好，心理素质好，有健康的身体，责任心强。

（二）食堂从业人员必须具有有效健康证明持证上岗，食堂从业人员每年到法定机构体检一次，体检符合要求，由疾控中心发给健康证，方可从事食堂工作。

（三）食堂从业人员一旦患上传染性疾病（痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性成渗性皮肤病等）不得从事食堂食品加工工作。

（四）从业人员个人卫生应做四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服，保持良好的个人卫生习惯。

（五）从业人员不能穿拖鞋上岗，不能戴首饰上岗，个人卫生不良不能上岗。

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。

（一）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。

（二）饭菜留样必须保留四十八小时后方可倒掉。

（三）留样前，必须对用于饭菜留样的容器进行清洗、消毒杀菌。

（四）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。

（一）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。

（二）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。

（三）所索取的检验合格证明由采购部门妥善保存，以备查验。

（四）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。

（五）不得采购无卫生许可证的食品生产经营者供给的食品。

（六）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，进口食品及其原料应具有口岸卫生监督部门出具的检疫合格证书。

（七）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。

（一）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。

（二）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。

（三）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，无卫生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。

（四）做好食品数量、质量入库登记，做好先进先出，易坏先用。

（五）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。

（六）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。

（七）任何生、熟食物都不得用非食品袋包装。

（八）任何冷藏食品都必须加盖。不得混放。

日常工作要求

（一）食品原材料要到信誉好的正规厂家或商家购买。除调料外，所有食品全部由食堂加工制作，不购买现成的食品。

（二）掌握好食品原材料库存量及存放时间，妥善管理，不得出现发霉变质现象。仓库内要做好灭鼠工作。

（三）原材料的贮存要分类、分架、离墙、离地。食品的存放、加工、分发要生熟分开。用具要有标识。

（四）已加工完的饭菜盛桶后要及时加盖、离地，做好防蝇防尘工作。

（五）饭菜按量制作与分发，不得存放剩饭菜。

（六）饭菜实行48小时留样并做好详细记录。

（七）非食堂人员严禁进入食堂。

（八）各班教师、保育员做好餐前消毒和幼儿卫生工作，避免食物的污染，加强对幼儿的观察，及时发现异常现象。

事故应急处理

（一）就餐后，当幼儿出现呕吐、腹泻等现象时，带班教师要立即向园长汇报，及时将幼儿送入医院。并在第一时间报告相关部门。

（二）食堂人员负责保留好饭样及餐具，备卫生防疫部门进行检验。期间，严禁无关人员进入食堂。

（三）组织由保健人员、后勤副园长、骨干教师组成的陪护队伍，具体负责陪护事宜。

（四）稳定幼儿情绪，做好家长工作，保证幼儿园正常的生活秩序和工作秩序。

（五）及时向主办单位及当地卫生防疫部门报告有关处理情况。

**幼儿园食品安全知识篇二**

1、幼儿园食品卫生应有专人负责，成立食品卫生管理委员会，定期检查食品卫生情况，总结经验，及时解决问题，不断提高儿童食品卫生的质量。

2、园所膳食费应专用，计划开支，合理使用，收支平衡，每人每月膳费中水、电、煤费不超过膳费5%，每月超支或结余不超过2 %。

3、幼儿园根据季节供应情况，制定适合各年龄组儿童的食谱。

4、食品由专人按实际需要采购，采购的食品应新鲜优质，每天由专人验收生、熟食品，并建立验收簿。

5、生食品经验收后入库，库存不宜过多，各类食品应按需要量领取，每月底盘存。库房由专人保管，建立出入库帐目。库房保持整洁干燥，各种盛器须加盖。过保质期的食品不得食用。

6、准确掌握儿童出勤人数，作到每天按人按量供应主副食品。

7、各种膳食烹调后，由专人检查质量，合格后根据各班用膳人数发出，营养员应到各班了解儿童用膳情况，听取对膳食的意见。

8、保健人员（或营养员）应定期进行食品卫生检查，对食品的保质期严格把关。做到过期不用，生熟分开。

9．建立严格的消毒卫生制度。规范操作。定期检查。

**幼儿园食品安全知识篇三**

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。

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。

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。

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。

**幼儿园食品安全知识篇四**

一、幼儿园食堂与幼儿集体用餐的卫生、安全管理必须坚持预防为主的工作方针，实行卫生部行政部门监督指导，教育行政部门监督，幼儿园具体实施的工作原则。

二、食堂应保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫。

三、食堂的设施设备布局合理，应有相对独立的食品原料存放间，食品加工间，用餐场所。

四、餐具使用前必须使用符合标准的洗涤剂、消毒剂洗净，消毒符合国家有关卫生标准。

五、严格把好食品采购关，食堂采购员必须持有卫生许可证的经营单位采购食品，以保证其质量。

六、食品存放应当分类、定期检查，及时处理变质或超过保持期限的食品。

七、食堂用的原料、炊具以及其他用具，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。

八、幼儿园食堂不得制售冷荤凉菜。

九、食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，必须高温彻底加热后，方可食用。

十、食堂从业人员每年必须进行健康检查，取得健康证后方可上岗。从业人员应有良好的个人卫生习惯。

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