# 最新饭店食品安全管理制度目录 饭店食品安全管理制度及流程(五篇)

来源：网络 作者：浅唱梦痕 更新时间：2024-09-12

*人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。饭店食品安全管理制度目录 饭店食品安全管...*

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

**饭店食品安全管理制度目录 饭店食品安全管理制度及流程篇一**

二、新参加工作的从业人员，实习工，实习学生务必取得健康证明后上岗，杜绝先上岗后查体的事情发生。

三、食品卫生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，督促\"五病\"人员调离岗位，并对从业人健康状况进行日常监督管理。

四、凡患有痢疾，伤寒，病毒性肝炎等消化道传染病以及其他有碍食品卫生疾病的，不得参加接触直接入口食品的生产经营。

五、当观察到以下症状时，应规定暂停接触直接入口食品的工作或采取特殊的防护措施:腹泻;手外伤，烫伤;皮肤湿疹，长疖子;咽喉疼痛;耳，眼，鼻溢液;发热;呕吐

食品安全管理制度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:

**饭店食品安全管理制度目录 饭店食品安全管理制度及流程篇二**

1、食品储存有专门的食品库房，进出食品应登记。

2、库房周围保证无污染源。

3、库房应配备专职管理人员定期清扫，定期通风换气，定期查看是否有超期食品，如有超期食品及时处理。

4、经检验合格包装的成品应贮存于成品库，其容量应与生产潜力相适应。按品种、批次分类存放，防止相互混杂食品库房内不得存放个人物品，不得存放有毒有害物品，个性是外观与食品相似的有毒有害物品或其他易腐、易燃品。

5、冷藏食品应配备专用的冰箱、冰柜。

6、食品储存配备专用消毒设备，随时对储存的工具、容器、水果、蔬菜等进行洗刷消毒。

7、成品码放时，与地面，墙壁应有必须距离，便于通风。要留出通道，便于人员、车辆通行，要设有温、湿度监测装置，定期检查和记录。

**饭店食品安全管理制度目录 饭店食品安全管理制度及流程篇三**

为加强餐饮服务食品安全管理，规范餐饮服务经营行为，保障消费者饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规、规章的规定，制定以下各项管理制度。

从业人员健康管理制度

一、凡在本单位从事直接为顾客服务的所有餐饮工作人员(包括厨师、服务员、洗碗工、采购员、库管员、管理员、餐厅领班等)均应遵守本管理制度。

二、新参加或临时参加从事食品操作与服务的人员，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、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疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

四、从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、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体检机构进行健康检查。

六、食品安全管理员和部门经理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及晨检。

七、食品安全管理人员应统一保管从业人员健康证明(或复印件)，以备检查。

从业人员培训管理制度

一、餐饮服务从业人员(包括新参加工作和临时参加工作的餐饮服务从业人员)必须经过培训、考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

二、食品安全管理人员应制定从业人员食品安全教育和培训计划，组织各部门负责人和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、建立餐饮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。

原料采购查验和索票索证管理制度

一、餐饮服务提供者应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验

和索证索票制度。

二、餐饮服务提供者从食品生产单位、批发市场等采购的，应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件;从固定供货商或者供货基地采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等;从超市、农贸市场、个体经营商户等采购的，应当索取并留存采购清单。

三、餐饮服务企业应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购记录制度。采购记录应当如实记录产品名称、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，或者保留载有上述信息的进货票据。

四、餐饮服务提供者应当按照产品品种、进货时间先后次序有序整理采购记录及相关资料，妥善保存备查。记录、票据的保存期限不得少于2年。

食品仓储管理制度

一、食品经营者应当依法按照保证食品安全的要求贮存食品。食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物质(如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)，不得存放个人物品和杂物。

二、设专人负责管理，并建立健全采购、验收、发放登记管理制度。做好食品数量质量出入库登记，做到先进先出，易坏先用。腐败变质、发霉生虫等异常食品和无有效票证的食品不得验收入库。及时检查和清理变质、超过保质期限的食品。

三、各类食品按类别、品种分类、分架摆放整齐，做到离地10厘米、离墙10厘米存放于货柜或货架上。宜设主食、副食分区(或分库房)存放。

四、仓库内要用机械通风或空调设备通风、防潮、防腐，保持通风干燥。定期清扫，保持仓库清洁卫生。

五、散装食品应盛装于容器内，并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(供应商提供)。

六、肉类、水产、蛋品等易腐食品需冷藏储存。用于保存食品的冷藏设备，须贴有明显标志(原料、半成品、成品、留样等)。肉类、水产类分柜存放，生食品、半成品、熟食品分柜存放，不得生熟混放、堆积或挤压存放。

七、应有满足生熟分开存放数量的冷藏设备，并定期除霜(霜薄不得超过1cm)、清洁和保养，保证设施正常运转。

八、设置纱窗、排风扇、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得在仓库内抽烟。

九、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保温和冷藏设施，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

餐饮具清洗消毒保洁管理制度

一、设置专用的餐饮具清洗、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、洗涤溶液洗、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。使用化学药物消毒的严格按照除残渣、洗涤溶液洗、清水冲、消毒溶液泡、清水冲、保洁的顺序操作，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。

六、消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合相关卫生标准。

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，保洁柜应当定期清洗，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。专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

餐厨废弃物和废弃油脂处置管理制度

一、餐厨废弃物和废弃油脂应设专人负责管理。

二、餐厨废弃物和废弃油脂应有专门标有“餐厨废弃物或废弃油脂

三、餐厨废弃物和废弃油脂只能销售给有资质餐厨废弃物和废弃油脂加工单位，并与收购方签订收购协议，做到日产日清，不得销售给其他单位和个人。

四、处理餐厨废弃物和废弃油脂要建立档案，详细记录销售时间、种类、数量、收购单位、用途、联系人姓名、电话、地址、收货人签字等，并长期保存。

五、不得随便处理餐厨废弃物和废弃油脂。

单位(盖章)：

**饭店食品安全管理制度目录 饭店食品安全管理制度及流程篇四**

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，个性是对油、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，透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，并追究职责人的职责。

**饭店食品安全管理制度目录 饭店食品安全管理制度及流程篇五**

为切实搞好学校食品安全卫生管理工作，从源头防止食物中毒，为学校师生营造一个安全、卫生的环境，特制订本管理制度。

1、设置学校食品卫生管理机构

2、积极配合、主动接受卫生行政部门对学校食品卫生的监督检查，对卫生行政部门提出的意见和建议，及时采取措施进行整改。

3、建立食品中毒或其他食源性疾患等突发事件应急处理机制，如发生上述事件，立即停止经营活动，并向学校和教育行政部门、卫生部门报告，不得缓报、瞒报、漏报。

4、实行事故责任追查制度。

(一)必须具备的条件：

1、食品加工人员必备的卫生条件：从业人员必须经培训合格后持证上岗，有健康证，并随时保持个人衣帽、仪表整洁。

2、操作间必备的卫生条件：设施布局合理，生熟分开，标志明显，餐具存放整齐，密闭保存。

3、食品采购、贮存必备的卫生条件：采购食品符合卫生标准，有检验证明，有冷藏冷冻设施，厨房有冰箱数台。库房整洁通风，防鼠设施齐全，原料摆放整齐，标志明显，物品分类分架存放。

4、食品原料及食品添加剂符合规定：使用的原材料及添加剂符合卫生要求，定型包装食品有厂名、品名、厂址、生产日期、保存期，无超过保存期或腐败变质食物。用于原料半成品、成品的器具、用具，要分开使用，定位保洁。

5、餐具消毒：消毒设施必须监测合格、符合要求，并正常运转，有专人负责餐饮具消毒并熟练掌握操作规程。

6、环境卫生：环境整洁卫生，有防鼠、防蝇、防尘设施。

7、餐厅卫生：餐厅店堂整洁卫生，摆放餐具符合卫生要求。

(二)加工过程的卫生要求：

1、严格杜绝用腐败变质及其它不符合卫生要求的食品及其原料加工食品的行为。

2、粗加工过程中动物性食品与植物性食品必须分开存放。

3、用于原材料、半成品、成品的工具不得混用，保持清洁。加工后的原料、半成品、成品存放，符合卫生要求，防止交叉污染。

4、食物没有烧熟煮透不得食用。隔夜隔餐的熟制品食用前必须要充分加热，加热不彻底的严禁食用。

5、不得购买感观异常或变质食物。

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