# 幼儿园食品安全管理制度

来源：网络 作者：眉眼如画 更新时间：2024-07-02

*第一篇：幼儿园食品安全管理制度食品卫生安全管理制度一、建立由园长、后勤组长为食品卫生安全主管，配备专职人员为食品卫生安全管理人员。二、幼儿园食堂在取得卫生局发放的有效食品卫生许可证后方可开办。三、幼儿园食堂需符合上级部门的规定创设合理、卫...*

**第一篇：幼儿园食品安全管理制度**

食品卫生安全管理制度

一、建立由园长、后勤组长为食品卫生安全主管，配备专职人员为食品卫生安全管理人员。

二、幼儿园食堂在取得卫生局发放的有效食品卫生许可证后方可开办。

三、幼儿园食堂需符合上级部门的规定创设合理、卫生的食堂管理要求。

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、带上工作帽和佩戴口罩。

五、采购食品应当按照以下规定予以实施：

(1)食堂采购有后勤部负责，幼儿园指定送货单位，保健员验收，禁止三无食品、腐烂变质的食品进入厨房。

(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餐、点心的原料。(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)所有食堂物品由食堂工作人员负责，做到安全卫生，餐具、用具用后洗净，用前消毒，消毒后要用纱布盖好，并放在规定的位置。

(9)食堂应有食堂工作人员保持卫生、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。煤气要每天小查检查，每周大检查，用后及时拧紧开关。

六、饮水卫生应当按照以下规定予以实施：(1)提供给幼儿的饮水设备必须具有卫生许可证。

(2)要求保育员每天对幼儿的保暖桶和水杯进行消毒，严禁使用隔夜水，做到早放晚收，保暖水壶要上锁。

七、保健老师每天应认真做好食堂从业人员的晨检工作，一旦发现有腹泻、皮肤发炎出脓等不适合工作的症状应让其停止工作，回家治疗。

八、厨房工作人员要将安全放在第一位，下班后将厨房的门锁好，工作时间无特殊情况不准离开厨房，保证厨房有人，防止不法分子进入作案。

九、厨房仓库、储藏柜要及时上锁，由专人保管钥匙。

郑旺中心幼儿园

2024

**第二篇：幼儿园食品安全管理制度文本**

幼儿园从业人员健康检查制度

学校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心素质好。有健康的身体。责任心强。

二、食堂从业人员由学校一年一聘，学年初学校与伙食团从业人员签定聘任合同。

三、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。

四、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)不得从事伙食堂食品加工和销售工作。

五、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。

六、从业人员不能穿拖鞋上岗，不能戴首饰上岗。

七、每天早上上岗前由学校行政领导或食堂负责同志对从业人员进行认真检查，凡是个人卫生不符合要求的，不得上岗。

幼儿园从业人员培训制度

1、新上岗的从业人员必须进行预防性的健康查体，并参加卫生知 识培训，取得健康培训合格证后上岗。

2、识培训，凡患有“五病”或卫生知识培训不及格的人员不得上 岗。

3、本单位定期对从业人员进行卫生知识培训，并建立从业人员预 防性查体及卫生知识培训档案。

4、从业人员卫生知识培训坚持经常化，制度化。

5、督导从业人员自觉学习有关的卫生知识，并定期组织考核，考 核与岗位、工资、奖罚挂钩。

幼儿园食品安全管理员制度

一、制定食品卫生管理制度和岗位卫生责任制管理措施。

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。

食品安全自查与报告制度

1、食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，对社会和公众负责，采取有效管理措施，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放食品生产经营许可证。

2、建立健全本单位食品安全管理制度，并装裱上墙张贴在相应功能区；建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对食品生产经营全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人和员工奖罚制度管理，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。

3、3、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织贯彻落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度，并用《餐饮单位食品安全综合管理自查表》等进行相关记录，备查。

4、制订定期或不定期食品安全检查计划，采用全面检查、抽查与自查形式相结合，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

5、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

6、各岗位负责人、主管人员每天开展岗位或部门自查，指导、督促、检查员工进行日常食品安全操作程序和操作规范。

7、食品安全管理组织及食品安全管理员每周1-2次对各餐饮部位进行全面现场检查，同时检查各部门的自查记录，对发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

8、检查中发现的同一类问题经二次提出仍未改进的，提交上级部门按有关规定处理，严重的交市场监督管理局按有关法律法规处理。

9、在就餐场所设置食品安全宣传栏，主动公示诚信建设，及时处理消费者意见。

食品进货查验制度

第一条

依据《中华人民共和国食品安全法》，制定本制度。

第二条

购进的任何食品一律进行实地查验。

第三条

购进食品时，要查验证明供货方主体资格合法的有效证件，并按批次向供货方完毕取证明食品质量符合标准或规定，以及证明食品来源的票证，并保存原件或者复印件。需要查验和索取的具体票证，由《食品索证索要制度》作出规定。从“总经销”、《总代理》供货商采购食品的，还必须检验是否持有合法有效的授权文书，并将文书复印留存归档备查。

第四条

经营包装食品的，要对食品包装标识进行查验核对，主要查验内容包括：

①查验食品包装是否有中文标明的商品名称、生产厂家厂名、厂址；是否在包装上显著位置清晰标明食品名称、配料清单、配料定量、将含量和沥干物（固形物）含量。特殊膳食用食品是否在显著位置予以清晰标示能量营养素、食用方法和适宜人群的。

②是否标明生产日期、保质期、贮藏说明、产品执行标准、质量等级。③对使用不当，容易造成损害及可能危及人身、财产安全的食品是否标警示标记或中文警示语。

④经感官鉴别是否存在已经腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者有其他感官性状异常，可能对人体健康有害的。

⑤食品是否符合产品说明书的质量情况。

⑥是否存在应当检验、检疫而未检验、检疫，或者伪造检验、检疫结果，或者检验、检疫不合格的话；

⑦进口食品是否用中文标明的原产国国名或者地区名以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或者经销商名称和地址的。

⑧辐照食品、转基因食品是否在显著位置予以清晰标示的。

第五条

法律法规规定必须检验或者检疫的，必须查验其有效检验检疫证，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。

第六条

加强检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，要及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，不得进入库，并立即停止销售，并进行无害化处理。

第七条

审查食品是否与其广告宣传相一致，是否存在有虚假和误导宣传的内容。

第八条

在进货时，对查验不合格和无合法来源的食品，要拒绝进货。发现有假冒伪劣食品时，要及时报告当地工商行政管理部门。

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、营业执照和食品合格的证明文件，进行食品进货查验记录。企业总部向所属经者提供进货查验的证明。统一配送之外自行采购的食品，建立进货查验记录制度。

食品贮存管理制度

为规范食品、食品添加剂和食品相关产品贮存管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

二、食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。

三、食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

四、冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜（不得超过1cm）、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

五、冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得将食品堆积、挤压存放。

六、散装食品应盛装于容器内，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。

七、除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。

不合格食品召回制度

为了保障全体师生的健康安全，学校食堂如有下列不合格食品将退出销售地点：

一是有毒有害、腐烂变质、污秽不洁的食品；

二是包装破损造成不符合食品卫生要求的食品；

三是国家明令淘汰并停止销售的食品；

四是超过安全使用期或者保质日期的食品；

五是应当检验、检疫而未检验、检疫，或检验、检疫不合格的食品；

六是掺杂、掺假，以假充真、以次充好，偷工减料的食品；

七是使用非食用色素或其他非食用物质加工的食品；

八是伪造产地，伪造或者冒用他人厂名、厂址，在商品上伪造或者冒用认证标志、名优标志等质量标志，对商品质量作引人误解的虚假表示或者使用绝对化宣传用语的食品；

九是假冒他人的注册商标，或者擅自使用知名商品特有的名称、包装、装潢、造成和他人的知名商品相混淆，使购买者误认为是该知名商品的食品；

不合格食品处理制度

1、采购后发现不合格或有怀疑食品原材料（索证材料不齐的、感官质量不好，无合格标的，生产厂名，出产日期）立即退回供货商或生产厂家。

2、食品原材料在储存中发现有霉变或超过保质期，应立即报后勤主管，销毁。

3、不合格食品原材料处理后应及时做好记录（产品名称、数量或重量，生产厂家，处理原因等）。

4、对不合格食品原材料的处理过程，应有2人以上在场，并分别签署经手人，证明人姓名。

5、食堂自身制作的产品，发现有不合格现象时，参照本制度1至4点的规定。

废弃物处置制度

1、食品安全管理人员要自觉遵守《食品安全法》及有关法律法规，认真履行食品安全直接责任人职责，严格执行废弃物处置管理规定。

2、废弃物实行分类管理，分别处理。

3、废弃物处置安排专人负责，建立完整处置台账，详细记录并注明处理方式

4、负责人负责对废弃物处置工作的检查监督，对不按规定处理废弃物的，责令立即改正，并给予相关人员一定的处罚。

临近保质期食品管理制度

第一章 食品经营者制度

第一条

在从事流通环节食品经营的个体经营户，应严格按照本制度规定，及时设立临近食品专区（专柜），并在醒目位置粘贴“临近过期食品专区（专柜）”字样。

第二条

本制度所称临近保质期，是指距食品包装物上标明的最后保质日期的期限。临近保质期食品，是在临近保质期内但尚未超过保质期的食品。保质期指预包装食品在标签指明的贮存条件下，保持品质的期限。

第三条

食品经营户须依法取得主体资格（健康证、卫生许可证、食品流通许可证、营业执照），并保证相关证照在有效期内。

第四条

食品经营户须建立索证索票制度（食品进销货台账），严把食品安全准入关，并依照台账记录情况，及时区分临近过期食品将其摆放在临近过期食品专区（专柜），并在醒目位置粘贴“临近过期食品专柜”字样。

第五条

根据食品保质期的不同，参考行业惯例，对食品临近保质期界定如下：

（一）保质期在一年以上的（含一年，下同），临近保质期为45天；

（二）保质期在半年以上不足一年的，临近保质期为30天；

（三）保质期在90天以上不足半年的，临近保质期为20天；

（四）保质期在30天以上不足90天的，临近保质期为10天；

（五）保质期在10天以上不足30天的，临近保质期为2天；

（六）保质期在10天以下的，临近保质期为1天。

第六条 食品经营者应建立临近保质期食品销售管理制度。

食品安全突发事件应急处置方案

为了有效应急处置我园内可能发生的食品卫生安全事故，确保事故处理工作高效、有序地进行，最大限度地减轻事故造成的损失，切实保障师生的生命安全，维护幼儿园和社会稳定，促进幼儿园教育的健康发展，特制订本方案。

一、领导机构与职责：

1.统一指挥食品卫生安全事故处理，协调各方力量进行应急救援，控制事态发展。统一组织事故善后处理工作，落实整改措施，尽快恢复幼儿园正常教育、教学秩序。定期组织园内食品卫生安全工作总结、研讨，形成评估和反馈意见，并负责对幼儿园食品卫生安全工作的考核与评价。定期组织园内食品卫生安全工作总结、研讨，形成评估和反馈意见，并负责对幼儿园食品卫生安全工作的考核与评价。

2.医疗救护组：当发生食品卫生安全事故时，应立即向就近医疗机构发出医疗求援，拨打“120”医疗抢救电话。要及时果断将发病人员送到医院抢救。主动向医疗人员报告发病情况，做好秩序维护等工作。

二、事故应急处理。

1、报告制度。食品卫生安全事故发生后必须及时报告。具体为：师生发现少量（5人以下）轻度症状（如呕吐、腹泻）及时向组长报告；发现较严重食品卫生事故（指出现严重食物中毒症状者或出现5人以上相同症状的群体发病情况，下同），应立即向教育局或卫生监督局报告，同时立即启动幼儿园食品卫生安全应急预案。在事故处理中根据实际情况建立定时报告制度。

2、救援措施。一旦发生较严重幼儿园食品卫生安全事故，由园长负责救援指挥。园长应当机立断，立即启动学校应急预案，按照预备方案，各就各位，组织救援行动。初步摸清症状，群体发病的还应彻查事故原因，排查发病人员，并建立动态性名册，防止遗漏。

3、医疗救援。学校发生较严重食品卫生安全事故，应立即向就近医疗机构和卫生防疫部门发出医疗求援，并拨打“120”医疗抢救电话。要及时果断将发病人员送到医院抢救。主动向医疗人员报告发病情况，做好秩序维护等工作。

4、联系家长。幼儿园发生较严重食品卫生安全事故，应及时与发病学生家长取得联系，如实说明发病情况，不盲目猜测。做好幼儿家长思想安抚，防止过激行为发生。设立家园联络处，及时解答家长提出的问题，力所能及地为家长做好服务工作。

5、病源保护。幼儿园发生较严重食品卫生安全事故后，应立即封存食堂菜肴样品、可疑食品，以便及时查找致病原因。

6、人员调度。事故应急处理人员由领导小组组长统一调度，办公室具体安排，必要时可向卫生防疫部门抽调人员支援事故处理。明确分工，落实职责，听从指挥，确保到位。

7、信息公开。保障广大师生和家长在事故发生和处理过程中的知情权，及时、准确做好信息公开，并如实向上级部门汇报，不瞒报、谎报。对一些谣传也要及时澄清，避免不必要的误解。

投诉处理制度

为规范餐饮服务投诉受理管理，及时解决投诉举报事件，依据相关法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、对家长提出的投诉，应立即核实，妥善处理，并且留有记录，实行首接负责制。

二、接到家长投诉食品感官异常或可疑变质时，应及时核实该食品，如有异常，应及时撤换，同时告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

三、如有疑似食物中毒人员进行投诉的，应按《食品安全事件故应急处置方案》进行处理。

场所、设施及用具清洗消毒和维护保养制度

为规范餐饮单位场所及设施设备清洗消毒和维修保养，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

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、碱水（或洗涤剂）刷、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、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、药物泡、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GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》。

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。

十一、专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

十二、用于加工、贮存食品的工用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。食品接触面原则上不得使用木质材料（工艺要求必须使用除外），必须使用木质材料的工具，应保证不会对食品产生污染。

十三、各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、刀具、砧板等工用具，应分开定位存放使用，并有明显标识。

十四、贮存、运输食品，应具有符合保证食品安全所需要求的设备、设施，配备专用车辆和密闭容器，远程运输食品须使用符合要求的专用封闭式冷藏（保温）车。每次使用前应进行有效的清洗消毒，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

十五、应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。

十六、用于食品加工操作的设备、设施不得用作与食品加工无关的用途。

食品经营过程与控制制度

（一）食品采购

1.制定食品采购计划。确定采购食品的品种、品牌、数量等相关计划安排。

2.选择供货商。要认真查验供货商的主体资格证明，保证食品的来源合法。

3.签订供货合同。与供货商签订供货合同，明确双方的权利义务，特别是出现食品质量问题时的双方的责任和义务。

4.索取食品的相关资料。向供货商索取食品的相关许可证、QS认证证书、商标证明、进货发票等证明材料，采用扫描、拍照、数据交换、电子表格等科技手段建立供货商档案备查。

5.对食品进行查验。具备条件时设立食品检测室，对供货商提供的食品进行检测并做好详细记录。经查验不合格的食品，通知供货商做退货处理。

6.每一批次的进货情况详细记录进货台帐，账目保管期限为二年。

（二）食品储存

1.因公司食品销售业务主要为厂家（经销商）直接供货给客户，公司不单独设立仓库进行食品贮存，小批量的食品进货可短期存放于经营场所。

2.详细记录食品入库信息。食品入库要详细记录商品的名称、商标、生产商、进货日期、生产日期、保质期、进货数量、供货商名称、联系电话等信息。

3.按照食品储藏的要求进行存放。食品要离墙离地，按入库的先后次序、生产日期、分类、分架、生熟分开、摆放整齐、挂牌存放。严禁存放变质、有臭味、污染不洁或超过保存期的食品。

4.贮存直接入口的散装食品，应当采用封闭容器。在贮存位置表明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

5.食品出库要详细记录商品流向。销售的情况应建立销售台帐，详细记录购买方的信息，以备查验，账目保存期限为二年。

6.每天对库存食品进行查验。发现食品有腐烂、变质、超过保质期等情况，要立即进行清理。

7.每周对仓库卫生检查一次。确保库房通风良好、干净整洁，符合食品储存要求。

8.变质食品设立专门的仓库或容器进行保管。不得同合格的食品混放在一起，以免造成污染。

（三）食品运输

1.运输食品时运输工具和容器要清洁卫生，并生熟分开，运输中要防蝇、防尘、防食品污染。

2.在装卸所采购的食品时要讲究卫生，不得将食品直接与地面接触。

3.直接入口的散装食品，应当采用密闭容器装运。不得把直接入口的食品堆放在地面或与需要加工的食品原料和加工半成品混放在一起，防止直接入口的食品受到污染。

（四）食品销售

1.每天对商家销售的食品进行查验。销售人员要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，确保食品质量合格和食品安全。

2.对即将到达保质期的食品，集中进行摆放，并作出明确的标示。

3.用于食品销售的容器、销售工具必须符合卫生要求。

4.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。

5.销售散装、裸装食品必须有防蝇防尘设施，防止食品被二次污染。

6.销售的情况应建立销售台帐备查，账目保管期限为二年。

（五）不合格食品退市

1.食品安全管理人员在食品经营中发现经营的食品不符合食品安全标准，或接到执法部门、生产企业的召回通知，应当立即停止营业，下架封存，做好登记，并及时通知政府监管部门。通知相关生产经营者或供货商，并记录停止经营和通知情况。

2.在经营场所向消费者公示召回食品的名称、批号等信息，并安排专人处理消费者退货事宜。

3.被召回食品，食品安全管理人员应当进行无害化处理并予以封存，做好记录，严禁再次流入市场。

4.召回及封存食品的情况要及时通知供货商即政府监管部门。

5.不合格食品的处置。与供货商有合同约定的，按照约定执行。政府监管部门有明确要求的，按照政府部门的通知要求进行处置。

6.政府部门命令召回的不合格食品，其召回和销毁处理流程依照《食品安全法》等法律法规的规定及政府监管部门的通知要求执行。

7.不合格食品退换货、下架封存、召回等处置资料，要建立专门的档案进行保管，以备查验

食品添加剂使用公示制度

为规范食品添加剂和调味料公示管理工作，保障公众餐饮安 全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、需要公示的食品添加剂和调味料包括：加工过程中使用的所有食品添加剂，酱油、醋、盐、八角等各种香料。

二、需要公示的食品添加剂和调味料基本信息包括：品名、生产厂家、生产许可证编号、供货单位等。

三、公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂和调味料相符，不得提供虚假信息误导消费者。使用的食品添加剂和调味料有变化的要及时更换公示信息。

四、采购的食品添加剂和调味料要专店采购、专账记录、专区存放、专器称量、专人负责，并按照有效期使用。严禁采购和使用无合法生产资质以及标签不规范的食品添加剂和调味料。

五、公示栏应按照规定悬挂，便于公众了解相关信息。

幼儿园食品留样制度

制度是要求大家共同遵守的办事规程或行动准则。我园也有很多制度，有门卫制度、安全制度，食品留样也不例外，那就是《食品留样》制度。

1、食品留样是食堂规范操作程序中的一个环节。

2、由于我园是日托制幼儿园，孩子早晨是吃了早餐来园的，如果发生食物中毒事件，幼儿园有了食品留样，这样就可以很快找到食物中毒的原因。

3、留样的食品，每种菜250克，用专用留样盒盛放并放入冰箱。

4、加工食品48小时留样。

5、留样的食品要由专人保管，留样冰箱上锁。

6、留样冰箱要专用。

7、留样的冰箱结霜不得大于0.1，霜要是白的、稀的。

申请人：

日期：2024年9月1日

**第三篇：幼儿园食品安全管理制度**

幼儿园食品安全管理制度3篇

篇一

一、防止食物污染措施

(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：面碱、小苏打、明矾、硫黄去污粉、清洁剂、食品添加剂、发色剂等应分类专门贮存，禁止与其它物品特别是食品混装。

(八)剧毒物品(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、砧板、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。

二、食堂安全操作、预防火灾、防火措施

(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。

三、食堂工作人员刀伤、烫伤、烧伤和机械伤害预防措施

(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。

篇二

1.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.根据季节供应情况，制定适合各年龄组儿童的食谱。

3.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。

4.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。

5.准确掌握儿童出勤人数，作到每天按人按量供应主副食品。

6.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。

7.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。

8.建立严格的消毒卫生制度。规范操作。定期检查。

篇三

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，特制定食品留样试尝制度。

1、每餐坚持饭菜留样。配餐员在分配饭菜时，每样汤、菜、饭均须留样备份。

2、饭菜留样应留足数量400g，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2―8摄氏度左右。

3、饭菜留样必须保留四十八小时后方可倒掉。

4.留样前，必须对用于饭菜备份留样的容器进行清洗、消毒杀菌。

5.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、试尝情况”等的试尝留样记录，以备查验。

5、幼儿园分管领导不定期进行抽查并按食堂当天菜谱记载情况，逐一对照检查，若发现食堂没有坚持饭菜留样，应按幼儿园安全责任目标管理和食堂卫生责任追究制度，追究相关人员责任

幼儿园食品采购、索证、验收制度

一、采购食品必须有报帐收据及索取的检验合格证和食品卫生许可证等复印件。

二、所有食品入园时须经保健老师验收，合格后方可入园。

三、主副食品入库前要经仓管人员过秤、过数、签章后方可入库。

四、有计划购买食品，不浪费、不积压、注意质量、价廉物美，贯彻勤俭办事方针。

五、建立采购帐目，坚持各种手续，定期核实，帐、物相符。

幼儿园食品的加工烹任制度

1.食品加工前应检查食品原料的卫生质量，不合格原料不选用。

2.食品粗加工必须做到荤素食品分池清洗，荤食品不能放在洗蔬菜的水池中。蔬菜要先洗后切，不得将切好的菜长时间泡在水里。

3.严格执行生熟分开，刀板、抹布、容器、餐具均有生熟标记，不得混用。切配菜应有专门案板，荤素砧板必须分开。每天使用后洗刷干净，用前消毒。

4.灶台保持清洁，做到无油腻、无浮尘、无食物残渣，排气罩不滴油。工作结束后做好地面、灶台的清洁工作。

5.饭菜烹任时，尽可能保存食品的营养素，加工食品必须充分加热，使食品每个部位均匀受热。

6.为防止有害物质的产生，幼儿尽量少吃油炸食品，烧烤食品在烧烤时避免明火与食品直接接触。

**第四篇：2024最新幼儿园食品安全管理制度**

北阳幼儿园食品安全管理制度

为了避免幼儿园食堂发生火灾或伤害事故，预防造成食品污染事故的发生，防止食物中毒的事件发生，保证师生员工的人身安全，特制定食堂安全、食品安全管理制度。

一、防止食物污染措施

(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：面碱、小苏打、明矾、硫黄去污粉、清洁剂、食品添加剂、发色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、砧板、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。

二、食堂安全操作、预防火灾、防火措施

(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。

三、食堂工作人员刀伤、烫伤、烧伤和机械伤害预防措施

(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。

幼儿园食品卫生管理制度

1.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.根据季节供应情况，制定适合各年龄组儿童的食谱。

3.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。

4.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。

5.准确掌握儿童出勤人数，作到每天按人按量供应主副食品。

6.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。

7.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。

8.建立严格的消毒卫生制度。规范操作。定期检查。

幼儿园食品留样管理制度

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，特制定食品留样试尝制度。

1、每餐坚持饭菜留样。配餐员在分配饭菜时，每样汤、菜、饭均须留样备份。

2、饭菜留样应留足数量400g，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2―8摄氏度左右。

3、饭菜留样必须保留四十八小时后方可倒掉。

4.留样前，必须对用于饭菜备份留样的容器进行清洗、消毒杀菌。

5.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、试尝情况”等的试尝留样记录，以备查验。

6、幼儿园分管领导不定期进行抽查并按食堂当天菜谱记载情况，逐一对照检查，若发现食堂没有坚持饭菜留样，应按幼儿园安全责任目标管理和食堂卫生责任追究制度，追究相关人员责任

幼儿园食品采购、索证、验收制度

一、采购食品必须有报帐收据及索取的检验合格证和食品卫生许可证等复印件。

二、所有食品入园时须经保健老师验收，合格后方可入园。

三、主副食品入库前要经仓管人员过秤、过数、签章后方可入库。

四、有计划购买食品，不浪费、不积压、注意质量、价廉物美，贯彻勤俭办事方针。

五、建立采购帐目，坚持各种手续，定期核实，帐、物相符。

幼儿园食品的加工烹任制度

1.食品加工前应检查食品原料的卫生质量，不合格原料不选用。

2.食品粗加工必须做到荤素食品分池清洗，荤食品不能放在洗蔬菜的水池中。蔬菜要先洗后切，不得将切好的菜长时间泡在水里。

3.严格执行生熟分开，刀板、抹布、容器、餐具均有生熟标记，不得混用。切配菜应有专门案板，荤素砧板必须分开。每天使用后洗刷干净，用前消毒。

4.灶台保持清洁，做到无油腻、无浮尘、无食物残渣，排气罩不滴油。工作结束后做好地面、灶台的清洁工作。

5.饭菜烹任时，尽可能保存食品的营养素，加工食品必须充分加热，使食品每个部位均匀受热。

6.为防止有害物质的产生，幼儿尽量少吃油炸食品，烧烤食品在烧烤时避免明火与食品直接接触。

7.炊事人员尝菜时，不能用炒勺或手指，尝剩下的汤菜不能倒回锅内。

8.隔顿、隔夜食品，外购熟食，不得回锅烧后给孩子吃。9.幼儿园食堂不得制作凉菜、卤菜。幼儿园食品验收制度及保管制度

一、验收制度

1、幼儿园实行每天主副食品的验收制度

2、每天验收后及时做好书面记录(包括日期、名称、数量、质量)。

3、负责人：食堂管理员具体负责验收。

4、验收要求：

一闻：对每天购置的肉类、水产等副食品必须闻一闻，如发现变质及时退回。

二摸：摸一摸主食品的干湿度、对蔬菜及副食品要翻开摸一摸是否变质腐烂，发现问题及时退回。

三看：看食品的颜色、食品的出厂日期、保质期及合格证书，严禁假冒食用油、食盐、味精、劣质酱油等食品进入幼儿园。

二、保管制度：

1、仓库保管员必须经健康检查、卫生知识培训合格后上岗。

2、食品数量、质量和进、发货要登记，先进先出。

3、有过期及变质迹象的食品及时报告并销毁、处理。

4、包装食品按类别、品种上架存放，挂牌注明食品质量及进货日期;货物摆放符合有关要求;散装食品的储存容器加盖，并标注食品名称。

5、肉类、蛋品等易腐烂食品按规定冷藏或冷冻储存并保持规定的温度。

食品与非食品不得混放，仓库内不得存放私人用品及其他杂物。

严防鼠、虫、蝇和蟑螂污染食品及原料。

6、仓库经常开窗通风，保持库室内整洁。

7、仓库保管规范化。仓库保管员必须学习和掌握食品保藏知识和商品知识。

食品冷藏卫生制度

1、根据食品的种类选择冷冻或冷藏法保存食品，动物性食品应置于冷库或冷冻箱中保存;果蔬类食品及随即要用的食品应置冷藏箱内，在4℃左右温度下短期保存。

2、冰箱应经常检查制冷性能，由专人负责，定期除箱和除去冰块，清洗和消毒，使其保持整洁，无异味，臭味。

3、进出食品应有记录，做到先进先用，已腐败或不新鲜食品，不得放入冰箱内保存，已解冻的食品不宜再次冷冻。

4、冰箱中的各类食品应分开摆放，生熟食品不得混放;食品不得与非食品一起冷冻或冷藏;不得存放私人食品。

5、冰箱因停电或故障导致储存食品解冻，在重新冷冻前要进行清理。

熟食间卫生制度

1、食间内应保持清洁、整洁，每天用消毒水、紫外线灯各消毒一次，每天小扫除，每周大扫除，每月彻底大扫除一次。

2、熟食间有专人负责，每种用具应专用(刀、砧板、揩布、拖把、消毒用具)。

3、熟食间食具需经消毒后才能放置，生食和半制品不得置放。

4、工作人员进熟食间，必须清洁双手，换上专用衣鞋。

5、非熟食间用品，不得放入熟食间内。

6、非熟食间工作人员不得进入熟食间。

**第五篇：幼儿园食品安全管理制度**

目 录

1.食品安全管理组织及食品安全管理人员 2.食品与食品原料采购查验管理制度 3.场所环境管理制度

4.设施设备运行、维护管理制度 5.清洗消毒管理制度 6.从业人员健康查体管理制度 7.从业人员培训管理制度 8.五病调离制度 9.加工操作管理制度 10.废弃油脂管理制度 11.食品添加剂管理制度 12.食品留样制度

13.食品安全突发事件应急处置方案

一、幼儿园食品安全管理组织机构

食堂管理负责人：

食堂管理员：

采 购 员：

食品原料验收员：

食堂帐务管理员：

烹 调 员：

二、食品与食品原料采购查验管理制度

1.采购人员要认真学习有关法律规定，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生产经营资质（许可证）和产品的检验合格证明，同时按照相关食品安全标准进行核查。

3.所索取的检验合格证明由单位食品安全管理人员妥善保存，以备查验。4.腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有害有毒、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志不清、超过保质期限的食品不得 采购。

5.不得采购无《食品卫生许可证》、《食品生产许可证》、《食品流通许可证》的食品生产经营者供应的食品。

6.采购乳制品、肉制品、水产制品、食用油、调味品、饮料、冷食制品、食品添加剂以及食品药品监督管理部门规定应当索证的其他食品等，均应严格索证索票。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索取口岸监督部门出具的建议合格证书。

7.验收员在验收食品时，要检查验收所购食品有无检验合格证明，并做好记录。

三、场所环境管理制度

1.周围环境应打扫干净，阴沟要常疏通，废物桶加盖并及时清理。2.积极贯彻四害要求，消灭苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

3.厨房、餐厅及各操作间地面保持干净、干燥、无积水、无污垢、无垃圾、无卫生死角。

4.不乱倒垃圾，不乱倒污水。

5.门窗应有防蝇设施，室内经常保持通风

四、设施设备运行、维护管理制度

1.公用餐具及盛装饭菜的桶盘在用餐后及时清理消毒，再放进保洁柜中保持干净。

2.保洁柜、及相应器具应餐餐清洗消毒。

3.刀具、砧板、抹布、工具、容器等必须生熟分开，用后消毒，定位存放。4.定期检查各种设施设备，冷藏，冷冻设施卫生。5.对损坏的卫生设施，设备，工具应及时维修。

五、清洗、消毒管理制度

1.设立独立的餐饮具洗刷消毒室或专用区域，消毒间内配备消毒、洗刷保洁设备。2.洗刷消毒员必须熟练掌握洗刷消毒程序和消毒方法。严格按照“除残渣→碱水洗→清水冲→热力消→保洁”的顺序操作。药物消毒增加一道清水冲程序。3.每餐收回的餐饮具、用具，立即进行清洗消毒，不隔餐隔夜。

4.清洗餐饮具、用具用的洗涤剂、消毒剂必须符合国家有关卫生标准和要求。餐 具消毒前必须清洗干净，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，及时放入保洁柜密闭保存备用。

5.盛放消毒餐具的保洁柜要有明显标记，要经常擦洗消毒，已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放。

6.洗刷餐饮具的水池专用，不得在洗餐饮具池内清洗食品原料，不得在洗餐饮具池内冲洗拖布。

7.洗刷消毒结束，清理地面、水池卫生，及时清理泔水桶，做到地面、水池清洁卫生，无油渍残渍，泔水桶内外清洁。

8.定期清扫室内环境、设备卫生、不留卫生死角，保持清洁。

六、从业人员健康检查管理制度

1.食品生产经营人员每年必须进行健康检查。新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。2.食品生产经营人员持有效健康合格证明从事食品生产经营活动。

3.凡患有痢疾、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，化脓性或者渗出性皮肤病及其它有碍食品卫生的疾病，不得从事接触直接入口食品的工作。

4.凡检出患有以上“五病”者，要立即叫其调离原岗位，禁忌症患者及时调离率100%。

5.凡食品从业人员手部有开放性、感染性伤口，必须调离工作岗位。

七、从业人员培训管理制度

1.食品生产、经营、餐饮人员必须在接受食品安全法律法规和食品安全知识培训并经考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

2.认真制定培训计划，在食品药品监督管理部门的指导下定期组织管理人员、从业人员进行食品安全知识、职业道德和法制教育的培训以及食品加工操作技能培训。

3.餐饮服务食品人员的培训包括负责人、食品安全管理人员和食品从业人员，初次培训时间分别不少于20、50、15课时。

4.新参加工作人员包括实习工、实习生、必须经过培训、考试合格后方可上岗。5.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，待考 试合格后再上岗。

6.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。八、五病调离制度

1.幼儿园从业人员必须按规定定期进行健康体检；

2.新参加工作和临时参加工作的从业人员必须进行健康检查，检查合格取得健康证明后方可参加工作；

3.凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动期肺结核、化脓性、渗出性或接触性皮肤病患者必须立即调离直接幼儿服务的工作，治愈后方可恢复从事原工作； 4.幼儿园从业人员调离人员健康情况必须全程监护，了解病情状况； 5.向卫生行政部门及时通报幼儿园从业人员调离人员基本情况； 6.建立健全幼儿园从业人员调离人员健康档案； 7幼儿园对从业人员健康管理做到专人负责，统筹管理。

九、加工操作管理制度

1.使用食品添加剂要符合国家卫生标准；调料盛装符合卫生要求。2.品尝食品要用专用工具；剩余食品妥善保管。

3.用具、容器生熟分开、专用，用前消毒，用后清洁定位存放。4.各类食品原料使用前分类清洗。

十、废弃油脂管理制度

1.废弃油脂必须按国家《食品生产经营单位废弃食用油脂管理规定》进行管理。2.废弃油脂应设专人负责管理。

3.废弃油脂应有专门标有“废弃油脂”字样的密闭容器存放，集中处理。4.废弃油脂只能销售给废弃油脂加工单位和从事废弃物收购的单位，不得销售给其他单位和个人。

5.处理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。6.不得随便处理废弃食用油脂。

十一、食品添加剂管理制度

1.使用的食品添加剂必须符合GB2760《食品添加剂使用卫生标准》和卫生管理 办法的规定，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。2.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。

3.食品添加剂使用必须符合GB2760《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，不得随意扩大使用范围和使用量。4.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。5.不得以掩盖仪器腐败变质或以掺杂、掺假、伪造为目的使用食品添加剂

十二、食品留样制度

1.食堂提供的每样食品，由食堂分餐人员专人负责留样。

2.每餐留样的食品，按规定留足100克，分别盛放在已消毒的餐具中。3.留样食品取样后，立即存放在完好的食品罩内，以免被污染。

4.留样食品冷却后，用保鲜膜密封好，并在其外部贴上标签，标明留样日期、时间、品名、餐次、留样人。

5.将贴好标签的留样食品按秩序存放在恒温冰箱内保存。冰箱温度设定为0℃-4℃。

6.做好每餐每样留样食品的记录，包括食品样源、食品名称、留样时间、目测样状等，以备检查。

7.留样食品一般保存48小时，进餐者如无异常，即可处理留样的食品；如有异常，立即封存，送食品卫生安全部门查验。

8.食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。

9.卫生监督小组及监督管理员不定期检查留样工作，发现未按要求留样，将对责任人进行工作失职处罚。

十三、食品安全突发事件应急处置方案

一、防止食物中毒的措施

（一）健全食物中毒报告制度

认真贯彻执行卫生部、国家食品药品监督管理局关于食物中毒事故处理办法的精神以便及时采取防治措施。

（二）广泛开展预防食物中毒宣传教育

广泛深入地开展预防食物中毒的宣传，结合本单位实际情况，充分使用电视，黑 板报，宣传画等各种形式宣传普及有关卫生知识提高从业人员的卫生管理水平，减少食物中毒发生。

（三）细菌性食物中毒预防措施

预防细菌性食物中毒，应根据防止食品受到细菌污染，控制细菌的繁殖和杀灭病原菌三项基本原则采取措施，其关键点主要有：

1、避免污染。即避免熟食品受到各种致病菌的污染。如避免生食品与熟食品接触、经常性洗手、接触直接入口食物的还应消毒手部、保持食物加工操作场所清洁，避免昆虫、鼠类等到动物接触食品。

2、控制时间。即尽量缩短食品存放时间，不给予微生物生长繁殖的机会。熟食品应尽快吃掉；食品原料应尽快使用完。

3、清洗和消毒，这是防止食品污染的主要措施。对接触食品的所有物品应清洗干净，凡是接触直接入口食品的物品，还应在清洗的基础上进行消毒。生吃的蔬菜水果也应进行清洗消毒。

4、控制加工量。食品的加工量应与加工条件相吻合。食品加工量超过加工场所和设备的承受能力时，难以做到按卫生要求加工，极易造成食品污染，引起食物中毒。

（四）预防常见的化学性食物中毒措施

1、农药引起的食物中毒，蔬菜粗加工时以食品洗涤剂（洗洁精）溶液浸泡30分钟后再冲净，烹调经烫泡1分钟，可有效去除蔬菜表面的大部分农药。

2、豆浆引起的食物中毒。生豆浆烧煮时将上涌泡沫除净，煮沸后再以文火维持煮沸5分钟左右，可使其中的胰蛋白酶抑制物彻底分解破坏。应注意豆浆加热至800C时，会有许多泡沫上浮，出现“假沸”现象。

（五）发生食物中毒处理：

1、拨打120急救电话，及时把疑似食物中毒的人员送往医院。

2、及时向食品药品监督管理部门报告并保护好现场。

3、紧急处理。

（1）后勤保障（办公室）负责把疑似食物中毒的人员送往医院抢救。（2）及时报本单位有关领导，组织事故调查，处理临时紧急事务。

4、原因调查（1）保护好现场严防破坏，要对可疑食物或有毒食物取标封存。（2）积极配合食品药品监督管理部门、卫生行政部门调查取证。

（3）分析原因，根据现场调查和技术鉴定情况进行综合分析确定事故原因吸取教训。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！