# 聂河幼儿园食堂工作人员卫生制度

来源：网络 作者：倾听心灵 更新时间：2024-07-21

*第一篇：聂河幼儿园食堂工作人员卫生制度聂河幼儿园食堂工作人员卫生制度1、确保食品干净卫生，质量优等，按时供应师生。2、食堂做到一切食品用具要经常清洗、消毒（蒸笼、铁桶、篮子、盖布、炸锅、和面机、面盆等）。3、学生用的餐具必须坚持做到“一冲...*

**第一篇：聂河幼儿园食堂工作人员卫生制度**

聂河幼儿园食堂工作人员卫生制度

1、确保食品干净卫生，质量优等，按时供应师生。

2、食堂做到一切食品用具要经常清洗、消毒（蒸笼、铁桶、篮子、盖布、炸锅、和面机、面盆等）。

3、学生用的餐具必须坚持做到“一冲、二洗、三净、四消毒”的程序，消毒完毕乒后放入专用的碗柜中。

4、食堂工作人员要自觉遵守公共卫生和个人卫生，凭健康证上岗位（食堂内、外要保持卫生，勤洗工作服，勤剪指甲，勤理发，女不留披肩发）。

5、食堂人员工作前要洗手消毒，穿戴整洁的工作衣帽上岗，便后要洗手，上班期间严禁穿拖鞋。

6、餐厅工作人员随时保证餐厅地面、桌面、椅子的清洁。做到一餐一清除，一周进行一次环境大扫除，保持整洁卫生。

7、要讲究职业道德，说话要文明，上班期间不准大声喧哗，不在工作场所打闹嬉戏，同志之间要加强团结，互相帮助。

8、应增强和保持卫生意识，养成良好的卫生习惯，不随便乱丢塑料袋，废弃物品一律丢入垃圾桶，不随便吐痰。

聂河幼儿园幼儿园幼儿饮食制度

一、幼儿的饮食有专人负责，民主管理，建立膳管会，定期研究伙食问题。

二、伙食费要专用，精打细算，计划开支，合理使用。

三、根据季节供应情况，制定适合幼儿年龄的定量食谱，并定期更换。

四、准确掌握幼儿出勤数，做到每天按人按量供应伙食，不吃隔日饭菜。

五、工作人员伙食和幼儿伙食要严格分开，不允许侵占儿童伙食。

六、保健人员要定期计算幼儿进食量，营养量，每月做营养分析一次保证儿童的进食量，蛋白质摄入量应占供给量的百分之八十以上。

七、按时开饭，幼儿进餐时间不少于二十至三十分种，保证幼儿吃饱每餐饭。

八、幼儿按一次饭、二次点心定食谱，食谱要适合幼儿的年龄，使幼儿能吃到多种多样的食物，把一日的食物定量标准恰当地分配到食谱中,以保证得到各种营养素和足够的热量。

九、要注意调配花样，增加幼儿进食量，科学烹调，尽最大努力保存营养素，特别要防止维生素的损失。

十、少吃甜食、油炸食品、腌制食品，不吃盖刀饭，要尽量多吃蔬菜和豆制品。

十一、加强体弱儿饮食管理。

十二、特别饮食：根据病儿病情做病号饭。

聂河幼儿园饮食卫生

一、要保持厨房的清洁，经常清扫。

二、食堂要严格执行《食品卫生法》，厨房用具、刀、饭菜、盆、橱、抹布等要做到生熟分开，洗刷干净，食具一餐一消毒，食物要有防蝇设备。

三、不买、不加工腐烂变质食物，买来的熟食加热处理后再吃，预防食物中毒及肠道传染病的发生。

四、食品库存不宜过多（梅雨季节更要从严控制库存量，防止食物霉变），库存食品均要离地、离墙，加盖保存，摆放有序，库房清洁，无虫害。

五、搞好幼儿进食卫生，饭前工作人员及幼儿都要用肥皂、流动水洗手，饭桌要用消毒水擦洗干净。

六、要培养幼儿不偏食，不吃零食的良好饮食习惯。

七、水果要洗净后再吃。

八、坚持上灶前洗手，入厕前脱工作服，便后用肥皂洗手，操作时不抽烟。

聂河幼儿园幼儿园食堂管理制度

1、在园长的同意领导下，建立完善食堂管理网络，完善幼儿园的管理。

2、园长是幼儿园的法人代表，全面负责食堂管理工作。总务主任协助园长组织领导后勤事务工作，负责食堂日常工作，组织食堂人员学习，保证按时、保质、保量、保洁地供应师生的午餐、开水。

3、保健员每月定期组织营养员学习幼儿园幼儿营养卫生保健的知识和烹调知识，巩固食堂营养员的专业思想，提高营养员的烹饪技能。

4、总务室平时对食堂人员进行防火知识的教育与宣传，增强食堂人员的防火意识，重视防火工作，备好防火器材。平时做到随手开关液化气，规范使用电热开水箱。

5、食堂要严格包好验收关，不购进、不加工腐烂、变质的食物，做好饮食卫生工作。

6、食堂人员要做好食堂内外的清洁卫生消毒工作。食堂管理领导小组每周对食堂环境及营养员工作进行检查，及时反馈检查情况，提高食堂工作效率，保证食堂整洁，规范操作。

7、食堂餐具要做到专人专管，不准私自出租出借。平时做到一餐一消毒，消毒完毕及时放入转用消毒柜。

8、食堂设备要认真保养，及时维修，确保食堂正常运转。

9、经常听取教师及家长的意见，提高服务质量。

10、食堂人员要定期检查身体，注意个人卫生。

11、食堂人员每天早晨量好体温，并口述无身体不适，无腹泻等异常情况。在身体正常的情况下才能上岗。

幼儿园健康及安全教育制度

（一）有育儿及卫生保健知识宣传形式及内容，定期对幼儿、保教人员、家长进行卫生保健健康教育。

（二）安全教育

1、对成人的教育：

（1）教育成人在照顾幼儿时必须做到放手不放眼，放眼不放心，凡幼儿活动的环境都应有安全设施。

（2）成人应态度和蔼动作轻柔，严禁威胁恐吓强行拉扯，体罚或变相体罚。

（3）各种物品应放在固定安全的地方，防止小儿接触烫的和可能伤害小儿的物品。药物应妥善保管，内服药、外用药应有明显标签，放在幼儿拿不到的地方，消毒药品、灭鼠杀虫剂、农药应上锁。给幼儿用药时，事先必须认真反复核对无误。

（4）普及各种常见意外事故的急救知识和技能。

（5）健全幼儿园安全制度，交接班制度和接送制度，防止小儿走失和被冒领。

2、对幼儿的教育：

（1）幼儿期：要注意安全行为的教育，如不要爬高，不要玩火，以免发生跌伤、烫伤。

（2）学龄前期：培养幼儿有安全的意识，并训练幼儿对意外事故的防备能力，启发诱导他们知道什么是安全的，什么是不安全的，后果会如何。

幼儿园卫生防疫和食品卫生工作责任追究制度

1、幼儿园是卫生防疫和食品卫生工作的责任主体，幼儿园的园长是责任人，具体负责对卫生防疫和食品卫生的监测、预警、报告、控制及卫生教育等工作。

2、幼儿园要主动地与地方卫生防疫部门加强沟通，接受指导，建立联络、检查制度，做好卫生防疫的宣传教育，并配合做好流行病调查，把卫生防疫和食品卫生工作落到实处。

3、加强对幼儿园、卫生防疫和食品卫生管理，指导开展形式多样的卫生防疫和食品卫生知识的活动，并纳入幼儿行为规范教育中，与幼儿园文明建设和社会公德教育相结合。

4、幼儿园要建立健全食品卫生安全管理制度，负责做好食堂从业人员晨检工作，定期组织对幼儿园食品卫生情况进行检查。

5、幼儿园要加强内部自身食品卫生安全管理，按照幼儿园制定的岗位责任制原则强化各岗位责任，并责任到人，幼儿园保健室应加强对幼儿园食堂卫生的业务指导和日常巡视。

6、建立和完善信息报告制度。

（1）园长是幼儿园信息传报的责任人。

（2）明确报告的范围、途径及要求。

（3）明确对突法事件应急处理的程序。

7、完善幼儿园卫生防疫和食品卫生的应急预案，成立应急工作小组。

8、对违反上级有关规定、玩忽职守、疏于管理。造成幼儿事

物中毒或者其他食源性疾患的责任人，以及造成事物中毒或者其他食源性疾患后，隐瞒实情不上报的责任人，由教育行政部门、按照有关规定给予批评或行政处分。造成重大食物中毒时间，情节特别严重的，追究响应责任人的法律责任。

聂河幼儿园食品原料采购索证制度

1.采购员要认真学习《广东省采购食品索证管理制度》，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、酒类饮料、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。

7.验收员在验收食品时，要检查所收购食品有无检验合格证明，并做好记录。

烹调加工管理制度

1.加工前检查食品原料质量，变质食品不下锅、不蒸煮、不烘烤。2.熟制加工的食品要烧熟煮透，其中温度不低于70摄氏度。油炸食品要防止外焦内生，加工后的直接入口熟食品要盛放在已经过消毒的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具或容器。

3.烹调后至使用前需要较长时间（超过两小时）存放的食品应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放，需要冷藏的熟制品应当在放凉后再冷藏。

4.隔餐隔夜熟制品必须经充分再热后方可食用。

5.灶台、抹布要随时清洗，保持清洁。不用抹布揩碗盘，滴在盘边的汤汁用消毒布揩擦。

6.严格按照《食品生产经营单位废气食用油脂管理规定》要求，收集处理废弃油脂，及时清洗抽油烟机罩。

7.剩余食品及原料按照熟食、半成品、生食的卫生要求存放，不可混放和交叉叠放。

8.工作结束后，调料加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

面食制作管理制度

1.加工前要检查各种食品原料，如米、面、黄油、果酱、果料、豆馅以及做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等，如果发生虫、霉变、有异味、污秽不洁等不符合卫生要求的情况，不能使用。

2.做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等原料要按照粗加工卫生制度的要求加工。蔬菜要彻底浸泡清洗，易造成农药残留的蔬菜（如韭菜）浸泡时间应在30分钟以上，然后冲洗干净。

3.各种工具、用具、容器需按照食品生熟不同分开使用，用后及时清洗，定位存放，菜板、菜墩洗净后立放。

4.糕点存放在专库或专柜内，做到通风、干燥、防尘、防蝇、防鼠、防毒，含水分较多的带馅糕点存放在冰箱内，做到生熟分开保存。5.按规定要求正确使用食品添加剂。

6.各种食品加工设备，如绞肉机、豆浆机、和面机、馒头机等用后要及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要清洗、晾干备用。

7.加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，面板清洁；各种容器、用具、刀具等清洗后定位存放。

聂河幼儿园传染病传报消毒制度

一、发现甲类传染病或疑似病人、乙类传染病中艾滋病、肺炭疽和突发公共卫生疫情，立即（2小时内）电话报告区疾病控制中心、区妇幼保健所、社区卫生服务中心，然后填写传染病报告单。

二、发现乙类传染病（除艾滋病、肺炭疽外）病人，及时填写传染病报告单，并在法定时间内（6小时内）报告。

三、发现丙类传染病和手足口病、水痘病人，及时填写传染病报告单，并在法定时间内（24小时内）报告。

四、发生公共卫生突发疫情应在2小时内报告。

五、发生传染病后立即隔离传染病患者，做好切断传播途径和保护易感者的工作。

六、对患儿所在的班级进行医学观察，在观察期间不并班和接受新儿童。

七、按“托幼机构消毒隔离工作常规”的要求，对环境和各种物品做好传染病终末消毒和医学观察期间的消毒工作。

八、配合疾病控制中心和区妇幼所进行流行学调查和疫点处理。

九、在传染病医学期间，如有新病例出现从最后一例算起重新观察至期满。

十、患儿返园时，应持有医疗机构出具的有效证明。

聂河幼儿园疾病追踪登记制度

为了保障广大小朋友的身体健康，有效防止传染病疫情在幼儿园的发生，早期发现传染病病人和疑似病人，做到早发现、早隔离、早治疗，根据《中华人民共和国传染病防治法》制定本幼儿园疾病追踪登记制度。

1、班主任对早晨到校的每个小朋友进行观察、询问，了解学生出勤、健康状况。

2、发现小朋友有传染病早期症状（如发热、皮疹、腹泻、呕吐、黄疸等）以及疑似传染病病人时，应当及时告知幼儿园疫情报告人。

3、幼儿园疫情报告人要进行进一步排查，以确保做到对传染病病人的早发现、早报告。

4、班主任应当密切关注本班小朋友的出勤情况，对于因病缺勤的学生，应当了解学生的患病情况和可能的病因，如有怀疑，要及时报告给幼儿园疫情报告人。

5、幼儿园疫情报告人接到报告后应及时追查学生的患病情况和可能的病因，以做到对传染病病人的早发现。

6、各班主任负责每天班内因病缺课同学的联系工作，密切关注其健康状况，学生凭医疗机构痊愈证明方可返园。

7、幼儿园疫情报告人对因病缺课情况进行统计，并按要求上报。

8、幼儿园突然出现大量学生不明原因缺课时，要及时上报教育部门。

食品原料采购索证制度

1.采购员要认真学习《湖北省采购食品索证管理制度》，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、酒类饮料、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。

7.验收员在验收食品时，要检查所收购食品有无检验合格证明，并做好记录。

粗加工管理制度

1.分设肉类、水产类、蔬菜、原料加工洗涤区或池，并要有明显标志。食品原料的加工和存放要在相应场所进行，不得混放和交叉使用。

2.加工肉类、水产类、蔬菜的操作台、用具和容器、要分开使用，并要有明显标志。盛装海水产品的容器要专用。

3.各种食品原料不得就地堆放。清洗加工食品原料必须先检查质量，发现腐烂变质、有毒有害或其他感官性状异常，不得加工。

4.蔬菜类食品原料要按“一择二洗三切”的顺序操作，彻底地清洗干净，做到无泥沙、无杂草、无烂叶。

5.肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工区或池进行。肉类清洗后无血、毛、污，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，活禽宰杀放血完全，去净羽毛、内脏。

6.做到刀不锈、板不霉、整齐有序，保持室内清洁卫生。加工结束及时拖清地面，水池、加工台工具、用具容器清洗干净，定位存放；切菜机、绞肉机等机械设备用后拆开清洗干净。

7.及时清除垃圾，垃圾桶每日清洗，保持内外清洁卫生。

**第二篇：幼儿园食堂工作人员卫生制度**

幼儿园食堂工作人员卫生制度

1、确保食品干净卫生，质量优等，按时供应师生。

2、食堂做到一切食品用具要经常清洗、消毒（蒸笼、铁桶、篮子、盖布、炸锅、和面机、面盆等）。

3、学生用的餐具必须坚持做到“一冲、二洗、三净、四消毒”的程序，消毒完毕乒后放入专用的碗柜中。

4、食堂工作人员要自觉遵守公共卫生和个人卫生，凭健康证上岗位（食堂内、外要保持卫生，勤洗工作服，勤剪指甲，勤理发，女不留披肩发）。

5、食堂人员工作前要洗手消毒，穿戴整洁的工作衣帽上岗，便后要洗手，上班期间严禁穿拖鞋。

6、餐厅工作人员随时保证餐厅地面、桌面、椅子的清洁。做到一餐一清除，一周进行一次环境大扫除，保持整洁卫生。

7、要讲究职业道德，说话要文明，上班期间不准大声喧哗，不在工作场所打闹嬉戏，同志之间要加强团结，互相帮助。

8、应增强和保持卫生意识，养成良好的卫生习惯，不随便乱丢塑料袋，废弃物品一律丢入垃圾桶，不随便吐痰。

**第三篇：幼儿园食堂卫生制度（范文）**

凤鸣幼儿园食堂卫生制度

一、严格执行各项卫生制度，食堂人员认真履行岗位职责。

二、食堂清洁卫生消毒做到：定人、定时、定区、定质量，每天消毒，并做好记录

三、管理人员及保健医生每天对食堂卫生进行检查，每周组织全园大检查，并作好记录。

四、环境卫生要求：食堂清洁卫生，无垃圾，无积水，无污垢，墙脚、屋顶、屋脚无蜘蛛网，洗碗池无沉渣，下水道通畅无阻，抽油烟机无油垢。

五、餐具卫生要求：餐具、炊具做到一洗、二清、三消毒、四保洁。保洁柜每天消毒，餐具消毒后立即放入保洁柜，防止二次污染。菜墩清洁，生熟分开，并有明显标识。灶台、案板清洁无污垢，无油腻，毛巾分类专用，冰箱厨柜定期消毒。

六、库房定期进行倒仓检查。

大连长兴岛临港工业区凤鸣幼儿园

2024.09.01

**第四篇：幼儿园食堂卫生制度**

食品原料采购索证制度

1.采购员要认真学习《山东省采购食品索证管理制度》，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、酒类饮料、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。

7.验收员在验收食品时，要检查所收购食品有无检验合格证明，并做好记录。

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。

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，必须贴有明显标识并有温度显示装置。肉类、水产品分柜存放，生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。

7.冷冻设备定期化霜，保持霜薄（不超过1cm）、气足。

8.经常检查食品质量，及时发现和处理变质、超过保质期限的食品。

9.做好防鼠、防蝇、防蟑螂工作，安装符合要求的挡鼠板；不得在仓库内抽烟。

粗加工管理制度

1.分设肉类、水产类、蔬菜、原料加工洗涤区或池，并要有明显标志。食品原料的加工和存放要在相应场所进行，不得混放和交叉使用。

2.加工肉类、水产类、蔬菜的操作台、用具和容器、要分开使用，并要有明显标志。盛装海水产品的容器要专用。3.各种食品原料不得就地堆放。清洗加工食品原料必须先检查质量，发现腐烂变质、有毒有害或其他感官性状异常，不得加工。

4.蔬菜类食品原料要按“一择二洗三切”的顺序操作，彻底地清洗干净，做到无泥沙、无杂草、无烂叶。5.肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工区或池进行。肉类清洗后无血、毛、污，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，活禽宰杀放血完全，去净羽毛、内脏。

6.做到刀不锈、板不霉、整齐有序，保持室内清洁卫生。加工结束及时拖清地面，水池、加工台工具、用具容器清洗干净，定位存放；切菜机、绞肉机等机械设备用后拆开清洗干净。

7.及时清除垃圾，垃圾桶每日清洗，保持内外清洁卫生。8.不得在加工、清洗食品原料的水池内清洗拖布。

烹调加工管理制度

1.加工前检查食品原料质量，变质食品不下锅、不蒸煮、不烘烤。

2.熟制加工的食品要烧熟煮透，其中温度不低于70摄氏度。油炸食品要防止外焦内生，加工后的直接入口熟食品要盛放在已经过消毒的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具或容器。

3.烹调后至使用前需要较长时间（超过两小时）存放的食品应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放，需要冷藏的熟制品应当在放凉后再冷藏。

4.隔餐隔夜熟制品必须经充分再热后方可食用。

5.灶台、抹布要随时清洗，保持清洁。不用抹布揩碗盘，滴在盘边的汤汁用消毒布揩擦。

6.严格按照《食品生产经营单位废气食用油脂管理规定》要求，收集处理废弃油脂，及时清洗抽油烟机罩。

7.剩余食品及原料按照熟食、半成品、生食的卫生要求存放，不可混放和交叉叠放。

8.工作结束后，调料加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

面食制作管理制度

1.加工前要检查各种食品原料，如米、面、黄油、果酱、果料、豆馅以及做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等，如果发生虫、霉变、有异味、污秽不洁等不符合卫生要求的情况，不能使用。

2.做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等原料要按照粗加工卫生制度的要求加工。蔬菜要彻底浸泡清洗，易造成农药残留的蔬菜（如韭菜）浸泡时间应在30分钟以上，然后冲洗干净。

3.各种工具、用具、容器需按照食品生熟不同分开使用，用后及时清洗，定位存放，菜板、菜墩洗净后立放。

4.糕点存放在专库或专柜内，做到通风、干燥、防尘、防蝇、防鼠、防毒，含水分较多的带馅糕点存放在冰箱内，做到生熟分开保存。

5.按规定要求正确使用食品添加剂。

6.各种食品加工设备，如绞肉机、豆浆机、和面机、馒头机等用后要及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要清洗、晾干备用。7.加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，面板清洁；各种容器、用具、刀具等清洗后定位存放。

从业人员健康检查制度

1.食品生产经营人员每年必须进行健康检查。

2.食品卫生管理人员负责组织本单位的健康查体工作，建立从业人员卫生档案，督促“五病”人员调离岗位，并对从业人员健康状况进行日常监督管理。

3.食品生产经营人员每年参加一次查体，每年到期前一个月参加健康复查，不得超期使用健康证明。4.新参加工作的从业人员、实习工、实习学生必须取得健康证明后上岗，杜绝先上岗后查体的事情发生。

5.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，不得参加直接入口食品的生产经营。

6.定期检查从业人员持证上岗情况，发现无有效健康证明者，交卫生监督部门按有关法律法规处理。

餐具、用具清洗消毒制度

1.设立独立的餐饮具洗刷消毒室，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（或餐洗净）→清水冲→热力消毒→保洁”的顺序操作。药物消毒增加一道清水冲工序。

3.每餐收回的餐饮具、用具，立即清洗消毒，不隔餐隔夜。

4.清洗餐饮具、用具用的餐洗净、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，及时将其放入保洁柜密封保存、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，不得在洗餐饮具的池内清洗食品原料，不得在洗餐饮具的池内冲洗拖布。7.洗刷消毒结束，要清理地面、水池卫生，及时清理泔水桶，做到地面、水池清洁卫生，无油渍残渣，泔水桶内外清洁。

8.定期清扫室内环境、设备，不留卫生死角，保持清洁。

食品卫生综合检查制度

1.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。2.各餐饮部位的卫生管理组织负责本部位的各项卫生管理制度的落实，每天在操作加工时段至少检查一次卫生，检查各岗是否有违法制度的情况，发现问题，及时指导改进，并做好卫生检查记录备查。

3.厨师长及各岗负责人、主管要跟随检查、指导，严格从业人员卫生操作程序，逐步养成良好的个人卫生习惯和卫生操作习惯。

4.单位卫生管理组织及卫生管理员每周1~2次对各餐饮部位进行全面现场检查，同时检查各部位的自查记录，对发现的问题及时反馈，并提出限期改正意见，做好检查记录。

5.检查中发现的同一类问题经两次提出仍未改进的，按有关规定处理，情节严重的交卫生监督部门按有关法律法规处理。

凉菜制作卫生管理制度

1.凉菜指定专人加工制作，其他人员不得随意进出凉菜间，个人生活用品及杂物不得带入凉菜间。2.凉菜间工作人员要严格注意个人卫生，在预进间二次更衣，穿戴洁净的衣、帽、口罩和一次性手套，严格洗手、消毒。

3.凉菜间内温度不得超过25摄氏度。

4.凉菜间的工具、用具、容器必须专用，用前消毒，用后洗净，保持清洁。

5.供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料须洗净消毒，未经洗净处理的不得带入凉菜间。

6.加工熟食卤菜要先检查食品质量，原料不新鲜不加工。熟食卤菜要在另间加工，加工后进凉菜间要改刀配制，剩余的存放在熟食冰箱内。

7.各种凉菜现配现用，尽量当餐用完，隔餐隔夜的改刀熟食及冷盘凉拌不能再做凉菜供应。

8.各种凉菜装盘后不可交叉重叠存放，传菜从食品输送窗口进行，禁止服务员直接进入凉菜间端菜。9.加工结束后，将剩余食品冷藏，清理室内卫生。10.上班前和下班后紫外线灯空气消毒各30分钟。

从业人员卫生知识培训制度

1.食品生产经营人员必须在接受食品卫生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.认真执行培训计划，在卫生行政部门的指导下定期组织管理人员、从业人员参加食品卫生知识、职业道德和法律、法规的培训以及卫生操作技能培训。

3.食品生产经营人员的培训包括负责人、卫生管理人员和食品从业人员，初次培训时间分别不得少于20、50、15课时。

4.新参加工作的人员包括实习工、实习生必须经过培训、考核合格后方可上岗。

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.建立从业人员卫生知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

餐厅卫生管理制度

1.点餐厅、包间要保持整洁，餐具摆台后或顾客就餐时不得清扫地面。餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的要回收保洁。

2.发现或被顾客告知所提供的食品确有感官性状异常或变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员，备餐人员要立即检查被撤换的食品和同类食品，做出相应处理，确保供餐安全卫生。

3.销售直接入口食品要使用专用工具。专用工具要消毒后使用，定位存放。要做到货款分开，防止污染。

4.供顾客自取的调味品要符合相应食品卫生标准和要求。5.必须使用消毒后的餐饮具，未经消毒的餐饮具不得摆台上桌。6.及时做好台面调料、牙签、餐巾、茶水等清洁消毒工作。

7.端菜时手指不接触食品，分餐工具不接触顾客餐具，递小毛巾用夹具，用后及时收回清洗消毒，用过的餐饮具及时撤回，并揩净台面。

8.工作结束后，做好台面、桌椅及地面的清扫工作，保持整洁卫生。

从业人员个人卫生管理制度

1.从业人员必须进行健康查体和卫生知识培训，取得合格证明方可上岗。

2.从业人员必须认真学习有关法律法规和食品卫生知识，掌握本岗位的卫生技术要求，养成良好的卫生习惯，严格遵守卫生操作规程。

3.坚持科学的洗手习惯：操作前、便后以及从事与食品无关的其他活动后应洗手，先用消毒液消毒，后用流动水冲洗。

4.从业人员不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指。不得在食品加工场所或销售场所内吸烟、吃东西、随地吐痰，不得穿工作服入厕。

5.从业人员不得面对食品打喷嚏、咳嗽及做其他影响食品卫生的行为，不得直接抓取直接入口食品或用勺直接尝味。操作用具用后不得随处乱放。

6.从业人员要注意个人卫生及形象，养成良好的卫生习惯，穿戴整洁的工作衣帽，头发梳理整齐置于帽内。

7.从业人员必须认真执行各项卫生管理制度。

配餐间卫生管理制度

1.配餐间工作人员要注意个人卫生，严格洗手消毒，穿戴整洁的工作衣帽，戴口罩和一次性手套。2.认真检查食品质量，发现提供的食品可疑或者感官性状异常，立即撤换并做出相应处理。3.传递食品用专用的食品工具，专用工具消毒后才能使用，定位存放。4.配餐前要打开紫外线灯进行紫外线消毒30分钟，然后对配餐台进行消毒。

5.工作结束后，清理配餐间卫生，要确保配餐台无油渍、污渍、残渍，地面清理卫生，紫外线灯消毒30分钟。

6.配餐间按专间要求进行管理，要做到“五专”（专用房间、专人制作、专用工具容器、专用冷藏设施、专用洗手设施），其他人员不得随意进出。传递食品从能够开合的食品输送窗进行。

**第五篇：幼儿园食堂工作人员卫生安全责任书**

幼儿园食堂工作人员卫生安全责任书

孩子是祖国的未来和希望，为了确保幼儿卫生安全，为了进一步增强食堂工作人员的卫生安全意识和责任心，严防食品卫生安全事故的发生，让幼儿家长放心和满意，特制订此安全责任书：

1、牢固树立“安全第一，责任重于泰山”的意识，时时把安全工作放在第一。

2、严格执行《食品卫生法》，食堂工作重地严禁非工作人员入内。

3、食堂工作人员必须取得健康证后才能从事食堂服务工作。

4、刀、墩、容器必须张贴标签，并分类使用，洗涤食品的容器必须按植物、动物类分开使用。

5、做好防蝇、防鼠工作。

6、食堂工作人员必须养成良好的个人卫生习惯，工作开始前、大小便后，接触初级食品原料或不干净的餐具、容器等之后，必须彻底洗手。

7、食堂工作人员进入食堂之前，必须穿戴整洁的工作服帽，才能工作，工作时不能吸烟、吃零食、挖耳、擤鼻涕，不能带入或存放个人生活用品，不要穿着工作服、鞋进入厕所。

8、幼儿开餐后及时整理餐具，同时对幼儿开餐场地进行消毒。

9、食堂工作人员定期给幼儿烧好预防茶，并送到各教室。

10、为幼儿提供合理的膳食，编制营养平衡的幼儿食谱，定期计算和分析幼儿的进食量和营养素摄取量。

11、食堂工作人员必须具备高度的责任心，兢兢业业做好本职工作。

12、食堂工作人员必须严把食品准入关，严防“三无”产品、过期食品入园。采购人员要建好台帐，并索取产品检验合格证。

13、食堂工作人员因失职造成幼儿卫生安全事故的，一切费用由当事人承担。

园长签字：

食堂负责人签字：

2024年9月1日

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！