# 食品卫生安全管理制度

来源：网络 作者：繁花落寂 更新时间：2025-08-06

*第一篇：食品卫生安全管理制度幼儿园食品管理制度1、幼儿园食品卫生安全管理必须坚持“预防为主”的工作方针，实行卫生行政部门监督指导、教育行政部门管理督查、幼儿园具体实施的工作原则。2、幼儿园成立“食品卫生安全领导小组”，配备专职或者兼职的食...*

**第一篇：食品卫生安全管理制度**

幼儿园食品管理制度

1、幼儿园食品卫生安全管理必须坚持“预防为主”的工作方针，实行卫生行政部门监督指导、教育行政部门管理督查、幼儿园具体实施的工作原则。

2、幼儿园成立“食品卫生安全领导小组”，配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。制定严格的检查、落实措施，建立岗位责任制，把责任逐级分解，落实到具体岗位和具体人员，一级抓一级，逐级负责，定期对责任落实情况进行督查。

3、幼儿园食堂必须取得所在区县卫生行政部门发放的《上海市食品卫生许可证》，严格执行卫生部门制定的有关幼儿园食堂规定的设施、人员配置标准，并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督检查。

4、幼儿园食堂应当建立各种食品卫生安全规章制度及岗位职责，相关的卫生管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。

5、必须认真贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法》，以“卫生法”为准绳，定期组织食堂管理人员和从业人员进行食品卫生安全各项法律法规与营养知识的学习和培训，并进行考核。

6、落实“幼儿园食品卫生安全管理制度”，定期开展各类检查评比活动及从业人员基本功大比武活动。

幼儿园保教管理制度

一、幼儿园成立保教组，负责组织和管理幼儿园保健、保育，教育、教学等业务工作。

二、幼儿园保教组应根据《幼儿园教育指导纲要》和幼儿园实际，认真讨论确定幼儿园学期工作目标和阶段性工作任务，有计划地、高效地组织幼儿园保健、保育，教育、教学活动的开展。并及时进行阶段性工作总结。

三、保教组应根据《幼儿园教育指导纲要》和幼儿年龄特点及发展水平确定学期、月目标，在幼儿广泛的兴趣点和关注点上生成课程和开展具体活动，有目的、有计划、循序渐进地有效组织和安排幼儿在园学习和生活。切实做到促进幼儿在原有水平上的发展。

四、保教人员认真履行工作职责，遵守幼儿园各项规章制度和教师行为规范。

五、保教人员本着尊重、平等、合作的原则，争取家长的理解、支持和主动参与，把家长作为幼儿园重要的合作伙伴，共同构建教育、教学活动，主动向家长交换幼儿在园情况。向家长宣传新《纲要》的教育思想和教育理念，正确引导家庭教育。对家长的意见和建议认真分析，积极落实，件件回复。

六、教师尊重幼儿的人格和权利，尊重幼儿身心发展的规律和学习特点，为幼儿身心发展创设和提供良好心理环境和物质环境，积极制作教玩具并引导幼儿共同参与。根据活动和幼儿发展需要及时投放材料，为幼儿的操作、发现、探索活动提供充分的条件。

七、保教人员认真做好班级清洁卫生消毒工作，保持环境和内务整洁。确保消防安全、场地安全和幼儿活动安全，避免意外事故的发生。做好幼儿保育工作。

八、教师做好本班工作，定期召开班务会，及时讨论、总结班级工作，对下一阶段工作作出部署。班级工作有记录，资料保管好。

九、教师应做好交接班、幼儿观察和家长工作等各项工作，并有记录，资料收集、整理好，按时入档。

幼儿园园管理制度

幼儿园建立由园长为组长，有关教职工负责人为组员的幼儿园校舍安全工作领导小组，具体负责校舍安全检查的具体工作。建立健全安全校舍管理责任制，层层负责；领导小组在开展校舍安全隐患排查整治过程中，认真做好以下四方面工作，确保幼儿园内教学用房、办公用房、生活用房，其中包括学校大门、食堂、宿舍、围墙、厕所、仓库、车棚等各项建筑设施的住用安全。

一、安全排查

组织工作经验丰富、责任心强的工作人员，对幼儿园校舍的安全隐患进行排查。要做到制度化、规范化、严格化，要做到定期检查和突击检查相结合，全面检查和重点检查相结合。对排查出的各类安全隐患，要逐一登记造册。

二、隐患治理

对排查出的房屋安全隐患，及时研究整改方案，制定整改措施，落实整改责任，全面排危排险，确保幼儿园校舍安全。如出现结构损坏、蛀虫、腐烂或其它重大险情的及时书面报告教委，及时研究落实维修措施；对经技术鉴定为危房的一律封房停用，并及早采取断然措施，消除祸患。凡发现校舍重大险情的均立即上报。

三、校舍维修

校舍安全工作领导小组对校舍进行经常性的维修保养工作，以确保安全使用。除特殊安全隐患应及时采取措施排除外，一般的校舍维修应安排在暑假或寒假进行。校舍维修应按实际情况分为小修、中修或大修。维修计划应经上级部门同意批准。

四、有关要求

加强领导，精心组织，明确责任，扎实有效开展安全检查工作。对园内校舍安全检查工作责任不落实，整治不到位，造成严重后果的，要依法依规追究责任。

校舍安全是幼儿园教育教学工作正常进行的重要保障，我园历来十分重视学校安全工作的教育和管理，牢固树立“安全第一，防范第一”、“学校安全无小事”的思想，树立“责任重于泰山”的意识，坚持警钟长鸣，常抓不懈，不断提高认识，严格管理，严密防范。

**第二篇：食品卫生安全管理制度**

食品卫生安全管理制度

一、严格执行《食品卫生法》和卫生部、教育部下发的《学

校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》。食堂工作人员应树立良好的卫生意识，接受卫生意识培养。

二、膳食工作要坚持为师生生活服务的宗旨，以“管理育

人”、“服务育人”为目的，坚持优质服务，讲究职业道德。

三、食堂工作人员必须持有效的健康证上岗。上班时间要

穿工作服，戴帽、口罩等。

四、采购验收食品应当无毒、无害，符合食品卫生标准和

营养要求，且有良好的感官形状。

五、加工烹饪食品的营养要搭配合理，要符合学生生理发

育的需求。

六、注意内外环境卫生，做到窗明几净、地面清洁、餐桌

摆放整齐且清洁，食堂卫生要随时打扫，定期消毒，不留死角。

七、餐具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须洗净消

毒；炊具用具用后清洗干净,保持清洁。

八、食品的洗切、加工必须采取“一洗、二浸、三烫、四

炒”的烹饪程序，加工好的食品要彻底符合卫生要求，保证不受污染。

九、物资进仓要保持清洁卫生，存放要生熟分开，包装食

品要离地存放，散装食品应用容器加盖存放，注意保质、保鲜。

十、加强思想政治工作，做好食堂工作人员的职业道德教

育，防止食物中毒等方面知识的教育，杜绝食物中毒。

十一、对出现违反安全、卫生规定，出现火灾或食物中毒的食堂，视情节轻重，追究当事人和领导者的责任，处以罚款，情节严重的追究法律责任。

1、食堂要认真执行《食品卫生法》，坚决杜绝食物中毒事故的发

生。

2、各村校根据本村实际，制定《食品卫生制度》。

3、利用各种活动，对学生进行食品卫生知识宣传教育。

4、食堂工作人员每天要认真清洗炊具并保管好，按《喷洒消毒制度》定期进行消毒处理，并做好记录。

5、食堂坚决不能存放有毒有害化学物品，禁止用化肥袋、饲料袋等有毒有害口袋、器皿存放食品。

6、教育学生养成吃东西前先洗手的习惯。生吃瓜果要洗净；不随便吃野菜、野果；不吃腐烂变质的食物。

7、教育学生不随便购买、街头小摊贩出售的劣质食品、饮料。

8、严格执行“三个动物”预检生熟饭菜、水质制度和24小时留样制度，并做好记录。

9、严格执行“两检查、三把关、四登记”制度及采购索证制。

10、食堂工作人员，要讲究个人卫生，做到每年体检一次，持证上岗，按要求穿、戴衣帽。

11、食堂工作人员不得穿拖鞋、戴戒指、手镯、手表、耳环上班。

**第三篇：食品卫生安全管理制度**

职工食堂食品卫生安全管理制度

一、卫生安全制度

（一）食堂环境要整洁有序。

1、采取有效措施，清除卫生死角，添设防蝇设施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其囊生条件。

2、环境卫生坚持一餐一小扫，一天一中扫，一周一大扫，包干负责。做到墙角无蛛网，墙面无污迹，地面无灰尘。

3、按规定摆放所有设施，在使用方便的基础上，力求整齐美观。

4、仓库要保持阴凉、干燥。物品摆放应分类分架，离地、离墙，标有物品名称标志。

（二）餐厅设备要洁净消毒。

1、各类设备在使用后都要擦抹干净，食品用具实行四过关：一洗、二刷、三冲、四消毒。

2、保洁柜等大的存放设备定时用消毒液洗消毒，餐盘等小的餐具用消毒柜消毒。

3、板、刀具使用后要消毒存放好。

（三）从业人员要健康卫生。

1、所有食堂从业人员均要持证（健康证）上岗。

2、从业人员出现以下疾病或病症应立即调离工作岗位，查明病因并治愈后视情况重新确定是否能够从事职工食堂工作岗位。

（1）凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎（包括病毒携带者）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病及其他有碍食品卫生疾病的人员不得在职工食堂工作；

（2）凡出现有碍食品卫生安全的病症（咳嗽、腹泻、发热、呕 吐、烫伤、手外伤、咽喉痛等）是，应立即脱离工作岗位，查明原因，治疗痊愈后方可重新上岗。

3、从业人员具有良好的个人卫生习惯，工作期间要穿戴好清洁的工作衣帽，并做到“四勤”（勤洗手和剪指甲，勤洗澡和理发，勤洗衣服，勤换工作服）和“两不”（不戴首饰、不抽烟喝酒）

（四）食品要确保安全卫生。

1、严格把好采购关。大宗食品采购时要定点采购，拒进过期、变质、有毒及其它不符合卫生标准和要求的食品。

2、清洗食品一定要彻底，并分池清洗，分筐摆放。

3、加工时用具要消毒。

4、加工食品必须做到熟透。

5、存放时生、熟及半成品食物均应分桶、分柜。

6、所有餐具设专人负责消毒。

（五）管理监督要严格有力。

1、监督协调小组负责对食堂的卫生安全管理、监督。

2、严禁非食堂人员随意进入灶房。

3、定时对食堂人员进行职业道德和法制教育，并安排一定时间进行食品卫生知识学习。

二、职工食堂工作人员卫生要求

1、应作好健康检查和培训，取得健康证明后方可上岗。

2、养成良好的个人卫生习惯，坚持做好“四勤”（即勤洗手、勤剪指甲、勤洗衣服、勤换衣服）。

3、工作前、处理食品原料后、便后均用肥皂及流动清水洗手，接触直接入口食品之前先洗手消毒。

4、在操作间内必须穿戴清洁的工作衣帽，并把头发置于帽内，分装食品、售菜时戴好口罩。

5、不得在食品加工和销售间内吸烟，不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指。

6、在离开食堂或进入厕所前必须脱下工作衣帽，在外出回来时必须洗手方可进入食堂操作间。

7、不得面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为。

三、建立健全有序有食品采购、验收要求。

1、食品采购定人、定责、定岗，每天采购的食品都要有登记记录，注明名称、数量、价格、金额等事项。

2、应相对固定食品采购的场所，同时也要掌握定点不定价的原则，关注市场行情。

3、采购的食品必须符合国家有关卫生标准与规定，必须新鲜、卫生、清洁。

4、严禁采购以下食物：

一是腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁，混有异物或其他感官性状异常，含有毒，有害物质或被有毒污染，可能对人体健康有害的食品。二是未经生猪产品卫生检验不合格猪肉类及制品 三是超过保质期或不符全食品标签的定型包装食品。四是其他不符合食品卫生标准和要求的食品，包括半成品。验收时由专职验收员和食堂厨师双方验收，有验收记录，注明名称、数量、价格、额等项，并签意见和验收人的名字及日期。对肉类、乳制品、酒类、腐竹、调味品及食品添加剂等，必须向被购入方索取品检验合格证或食品卫生检验合格证，对不合格产品一律拒收。

四、餐饮具消毒卫生制度

1、餐饮具洗刷消毒要按“一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁”的程序操作。

2、餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准，未经消毒的餐饮具严禁使用。

3、洗刷餐饮具必须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

4、洗涤、消毒餐饮具所使用的洗涤剂必须符合食品洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

5、消毒后的消毒餐饮具必须储存在餐具专用保洁柜内备用。

6、已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具储存柜上有明显标记。

7、餐饮具消毒有专人负责，按照有关消毒方法进行操作，并作好每次消毒登记。

五、仓库巡检制度

1、食品必须经验收合格后，方可进入食堂仓库。

2、食品进入仓库必须登记齐全。

3、食品贮存应当整齐、有序、分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查，及时处理变质和超过保质期的食品。

4、每种食品必须挂食品标牌，并注明相应项目。

5、食品仓库应当保持清洁、防潮，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。

6、严禁在仓库内存放有毒有害物品和个人物品。并做好进出食品记录和卫生工作。

7、剩下食品必须冷藏时间不得超过24小时。用于保存食品的冷藏设备，有标记，生、熟、半成品分柜存放，定期清洗，保持清洁。

六、预防食品安全事故发生的相关规定

1、职工食堂不准出售腐烂变质的食品，如发现食品有异味、发酵、液体混浊等现象，一律予以销毁杜绝出售。

2、入口食物一律要烧熟煮透：

（1）肉类食品切块不要太大，烧煮时要上下翻动，保证食品受 热均匀；

（2）烧菜时不贪图生嫩，杜绝外焦里生，油炸或烧烤类食品要防止大火过旺。

（3）防止烧煮时间过短，对外购熟食或隔餐隔夜食品，要回锅煮熟煮透。

（4）严格遵照食品的操作规程，不允许清洁食品被污染，特别对手工操作过程食品，对加工的刀、砧板、抹布、容器应生熟分开。（5）工作前、便后应洗手消毒，操作食品时应做到“三白”（白帽子、白衣服、白口罩），尝味时不用勺子。

（6）严禁用塑料盆、铝盆盛装熟食。

（7）不允许从业人员带菌毒接触食品。

（8）夏季不做生凉拌菜、冷盆菜和裱花蛋糕等食品。

（9）不售未经检验及病死的牲畜肉。

（10）加工食品时杜绝使用国家明令禁用的食品添加剂；对于可使用食品添加剂在使用时要严格按照《GB\_2760-2011\_食品安全国家标准\_食品添加剂使用标准》的规定进行使用。

永煤集团总医院

后勤科

**第四篇：食品卫生安全管理制度**

食品卫生安全管理制度

《中华人民共和国食品卫生法》和《中华人民共和国学校卫生工作条例》是学校开展卫生防疫管理的法律依据，各学校必须认真学习并坚持贯彻执行。

一、饮食卫生

1、人员配置

根据需要设立合理、充分的岗位，所配置的工作人员必须有高度的安全责任感，必须要有卫生防疫部门签发的个人健康证和相关的技术、职称等级证书。

2、责任制度

建立健全食堂卫生岗位责任制度、从业人员的晨检制度、食品留样试尝制度、食物运输管理制度、采购管理制度、食物入库、出库管理制度、物品管理制度和资金管理制度。

3、操作规程

（1）食堂工作间和餐厅要通风、明亮、洁净，保持良好的卫生环境，做到地面无杂物脏物、无油污等。食堂功能区（生加工间、粗加工间、配菜间）要严格区分，在加工时，严格按食堂工艺流程进行操作，防止出现混岗、漏岗，避免食品交叉污染；三防（防蝇、防尘、防鼠）设施要完善，要充分发挥各功能区和设施、设备的有效作用。食堂器具要做到生、熟分开，有明显标记，公用餐具要清洁、消毒。出售食品时，要使用售货工具，包括出售包子、馒头、油条等食品，不得用手接触，必须使用专门的器具。（2）坚持按规定程序灭鼠、灭蝇、灭蟑螂，要采取恰当的措施放灭虫药物，未用完的药物要妥善保管。特别是灭鼠工作，必须按规定购买鼠药，由经过受训的专人投放，并做到晚投放、早清扫。（3）食物采购，要严密把好采买、运输、验收入库三个环节，要坚持食品原料索证原则，坚持执行食品卫生的相关法律法规。建立优质优价供货网点，采购食物做到“三不”：不采购无固定厂名厂址，无商业标签和无生产日期、保持期，无卫生许可证的各类食品饮料和半成品；不采购不新鲜的蔬菜；不采购有质量问题的大米、面粉、食油、佐料等。

（4）库房要通气、透气，进入库房的食物验收登记后，要分门别类存放，标记标识要清楚，要注意先进先出，防止过期失效、腐烂变质。保管人员要做到心中有数，在领取和发放食物时，保管人员对发放的食物种类、数量要作好登记，领取人员对食物要进行检查验收，对感观情况进行登记，双方都要作好登记，以保证食物安全进入食堂进行加工。

（5）食堂管理人员要坚持试尝菜肴，要实行成品菜留样，次日24小时后若无食物中毒事件发生才可将所留样品处理掉。

4、从业人员的卫生意识

（1）从业人员要做到“四勤”，即：勤洗澡、勤洗手、勤理发、勤剪指甲。上岗时要穿戴工作衣帽，不戴饰物上岗。上厕所前要摘去工作衣帽，置于换衣间，便后要用消毒液浸泡洗手后，再穿戴好工作衣帽。上岗期间，禁止吸烟，不要对着食物咳嗽、打喷嚏。（2）加工食物时，不准用手抠鼻屎。烹调食物时，切勿用手指直接在汤汁中搅拌后，放入口中品味，切勿直接用汤勺或锅铲盛装汤汁对着口腔品尝。烹菜时，要将汤汁置入事先备好的碗勺内然后再进行品尝。

（3）在盛装食物时，不能用抹布和围裙擦拭盛装容器。盛装好的食物不能直接与地面接触，应放在规定的架子或操作台上，在出售前要加盖或加防蝇罩。在分发和出售食物时，不能用手直接接触食物，要戴上一次性手套。严禁从业人员穿拖鞋上岗，严禁赤膊上岗。

二、卫生防疫

1、学校饮水卫生

使用自来水的学校，要定时、定人清理水池、水管，以免污垢、杂质影响水的质量。要建立饮用水卫生管理制度，要有专人负责，要注意水源环境条件的变化，定期查验水质，加强水源管理。自来水必须烧开后才能供给师生饮用，必须用洁净的专用盛水器。

2、学生饮用水卫生

采购饮用水时，要核准供水商家提供的各种有效手续和卫生检疫部门出据的检疫报告及卫生指数。不采买不合格的饮用水，不采买不符合卫生指标的饮用水，不采买无证经营商贩提供的饮用水，不采买未取得生产经营许可权或未经生产厂家批准同意销售的不合格饮用水，不采买卫生条件不符合要求、无安全保障和生产设备设施不完善的饮用水具。

3、流行性传染病的防与治（1）学校要坚持对学生进行卫生健康教育，培养学生良好的卫生行为习惯。要主动和当地卫生防疫部门取得联系，在卫生防疫部门指导下对校园环境进行整治。要定期组织学生参加体检，及时发现疫情，特别是在春、秋两季传染病多发季节，更要加大力度进行检查，将防与治结合起来。

（2）发现疫情后，处理要及时、果断，要立即将病员进行隔离，切断一切传染源和传播途径，及时与学生家长取得联系，告知家长，让家长了解学生的发病情况。再尽学校所能，组织救治的同时，迅速通知传染病预防急控中心和医疗卫生部门、当地政府，并报告上级主管部门。学校要采取有力措施，动员一切力量控制疫情的发展，防止其蔓延。之后，对有关环境和病员接触过的物品进行全面消毒处理。

4、学生卫生习惯的养成教育

（1）要教育学生勤洗脸、洗头、洗手、洗脚、洗澡，勤剪指甲，每天早晚坚持刷牙，三餐以后清水漱口，要勤换衣服，着装整洁。（2）要教育学生按时进餐，主餐要吃饱。要讲究饮食的科学、合理、均衡，多吃蔬菜、水果，多喝水，保证身体发育对各种维生素及微量元素的需求。不乱吃零食，特别注意不购买、不食用无证经营的食品和饮料，防止病从口入。

（3）要教育和组织学生积极参加各类大扫除，参加灭鼠、灭蝇、灭蚊、灭蟑螂等除害活动。不乱扔果皮、纸屑，不随地吐痰，保持洁净的环境，有效地防御各类病害。

（4）要注意生长发育期的生理和心理卫生，合理引导学生培养自理能力，保持良好的站姿、坐姿和睡觉、行走的姿势。认真做好广播操和眼保健操，要保持身体各种机能的正常运行，切忌过度疲惫。保护好嗓音，切忌大喊大叫。不要随意憋住大、小便，保持身体排泄的通畅。

（5）要注意运动卫生，参加体育运动不要过度疲劳，参加喜爱的活动也不要一味沉溺进去，要防止身体超负荷运转。

**第五篇：食品卫生安全管理制度**

食品卫生安全管理制度

1、严格执行《食品卫生法》和卫生部、教育部下发的《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》。食堂工作人员应树立良好的卫生意识，接受卫生意识培养。

2、膳食工作要坚持为师生员工生活服务的宗旨，以“管理育人”、“服务育人”为目的，开展各种形式的经营服务活动，坚持优质服务，讲究职业道德。

3、食堂工作人员必须持有效的健康证和卫生知识培训合格证方可上岗，上班时间要穿工作服，戴帽、口罩、号码、胸卡等。

4、建立食品采购、加工登记制度。采购验收食品应当无毒、无害，符合食品卫生标准和营养要求，且有良好的感官形状。

5、加工烹饪食品的营养要搭配合理，要符合小学生生理发育的需求。

6、注意内外环境卫生，做到窗明几净、地面清洁、桌椅摆放整齐且清洁，食堂的卫生要随时打扫，定期消毒，不留死角。

7、各种餐具、容器、机械、灶台、案板等必须坚持做到随用随清洗，一日一消毒，经常保持清洁卫生。

8、食品的洗切、加工必须采取“一洗、二浸、三烫、四炒”的烹饪程序，加工好的食品要彻底符合卫生要求，保证不受污染。

9、搞好各种物质管理，做到按种类、生熟、冷热等分类分开存放，包装食品要离地存放，散装食品应用容器加盖存放，注意保质、保鲜。勤查勤防，防变质、防污染。

10、加强防腐、防尘、防蝇、防鼠、防霉、防潮六防检查，定期检查更换相应设施，不断改善相应的排污、洗涤、清扫设施。建立清洁值日制度，养成良好的卫生习惯，不准随地吐痰，乱倒垃圾，保持室内外清洁卫生，营造良好的卫生环境。

11、加强思想政治工作，做好食堂工作人员的职业道德教育，防止食物中毒等方面知识的教育，杜绝食物中毒。

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！