# 最新食堂卫生安全管理制度(八篇)

来源：网络 作者：落花人独立 更新时间：2024-10-15

*范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？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。食堂卫生安全管理...*

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？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。

**食堂卫生安全管理制度篇一**

一、进货查验制度

1、对采购的食品按照法律、法规和食品安全标准履行检查义务，检查食品感官质量和标签;查验是否为国家有关法律、法规禁止销售的食品;查验供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件。销售进口食品的，查验进口食品的合法证明。

2、对进入商场、超市、食杂店悬挂“总经销”、“总代理”字样牌匾的必须查验是否持有合法有效的授权文书，并将文书复印件留存归档备查。

3、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。企业总部向所属经营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。

二、索证索票制度

1、索证：进货时按规定向生产厂家或上级供货商索取“一照二证一报告”。即索取有效期内的营业执照、食品生产许可证、食品流通许可证等证件和质量检验合格报告。对生产厂家或上级批发企业的上述证照及时更新，以保证在有效期内。经营进口食品的，索取进口食品的合法证明。

2、索票：进货时索取载有食品的名称、规格、数量、生产批号(生产日期)、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容的进货票据。即经营预包装食品的应索取按照省工商局统一样式，运用电子台帐软件开具的供货凭证;经营生鲜食品的应索取厦门市生鲜食品安全监管信息系统开具的上市凭证。

3、食品索证索票后，在指定场所显要位置予以公示，供消费者进行查询及有关部门进行检查。

三、进销货台账制度

1、食品批发商建立食品进销货台帐制度，食品零售商建立食品进货台帐制度。

2、建立食品进销货台帐制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号(生产日期)、保质期、供货商名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的票据。

3、批发商销货时按照福建省工商局统一的供货凭证样式，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、生产日期、保质期、购货者名称及联系方式、销售日期等，运用电子台帐软件开具供货凭证，凭证格式为三联，第一联存根(批发商销货台账)，第二联购货单位(零售商记账凭证)，第三联随货同行(零售商进货台账)。

4、设立一个存放上一级批发商或厂家相关资质和台账的资料柜，按照供货商、进货时间、商品类别等不同，将供货凭证进行分类整理，定期装订成册，落实台账管理。批发商应将供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件及时扫描到电子台账软件中并上传许昌工商商品信息备案查询数据库。5、进货查验记录、批发记录或者票据应当真实，不得伪造，保存期限不得少于两年。

四、质量自检制度

1、经营生鲜食品的商场、超市、集贸市场、批发市场建立食品质量检测室(台)，为主开展水产、蔬菜等食品的检测工作。

2、设置食品质量检测岗位，配备两人以上专(兼)职食品质量检测人员，购置必要的检测设备，自行开展质量检测。

3、通过检测，及时发现食品质量问题，经检测不合格的食品进行退市处理，防止不合格食品进入流通环节，并将检测结果及时录入到厦门市生鲜食品安全监管信息系统。

4、在市场、超市内设立公示牌，对食品质量检测结果进行公示。

五、不合格食品退市制度

1、发现经营的食品不符合食品安全标准，立即停止经营，下架单独存放，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况，将有关情况报告辖区工商行政管理机关。在接到有关监管部门关于不合格食品退市通知后，及时按上述规定立即处理，并协助食品生产者执行食品召回制度

2、对贮存、销售的食品定期进行检查，查验食品的生产日期和保质期，及时清理变质、超过保质期及其他不符合食品安全要求的食品，主动将其退出市场，并做好相关记录。

六、消费投诉处理制度

1、在经营场所设立相应机构和人员，处理本经营场所发生的消费者食品投诉。提供食品时向消费者提供有关销售凭证(发票、信誉卡)，作出特殊承诺的提供书面凭证。

2、确定受理后，对消费者的具体投诉内容和要求进行登记、做好投诉人姓名、住址、邮政编码、联系方式、购买食品的日期、品名、牌号、规格、数量、计量、价格、受损害情况、消费者的要求等相关内容的登记记录，并由投诉人签字盖章，将投诉人提供的凭证和有关材料复印存档。

3、受理消费者食品投诉后，指定具体的工作人员进行调查处理，不得故意拖延或者无理拒绝。负责调查人员首先将企业自身情况调查清楚，结合投诉人意见，分清责任。经营者责任的，按规定或者与消费者约定应当给消费者退货、换货、赔偿的，及时给消费者解决;经营者没有责任，认真向消费者解释清楚。

**食堂卫生安全管理制度篇二**

食堂从业人员健康检查、晨检制度

一、食堂从业人员每年进行一次健康检查，持有有效的健康证和卫生知识培训合格证上岗。

二、建立员工健康检查花名册及档案资料，员工《健康证》实行统一保管，并随时接受卫生监督执法部门对从业人员的健康抽查。

三、严格控制凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病(包括病原携带者)，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

四、发现员工咳嗽、腹泻、发热、呕吐、手部皮肤破损、烫伤、皮肤湿疹或化脓、疥疮、咽喉疼痛等有碍食品卫生的病症时，应立即调离工作岗位，待查明病因，排除有碍食品卫生的病症或者治愈后方可重新上岗。

五、检查从业人员的穿戴是否规范：工作衣、帽，并把头发置于帽内。

六、检查从业人员个人卫生：指甲(不留长、不涂指甲油、不戴戒指)，戴口罩，工作前清洗、消毒手。

**食堂卫生安全管理制度篇三**

按照《中华人民共和国食品安全法》规定，履行食品安全第一责任人义务，严把食品质量关，严格执行食品安全管理制度，确保食品经营安全。

一、进货查验、记录和检查

食品经营者采购食品，应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。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和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。小食杂店进货时收取符合规定的“一票通”票据做为进货凭证。

食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。从事食品批发业务的经营企业应当建立食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证,食品批发者采取电子化手段对进销情况进行记录，实现可追溯。记录保存期限为该食品保质期满后半年，无保质期食品保存两年。

二、日常检查和召回

经营者发现其经营的食品不符合食品安全标准，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。定期对在售食品进行检查，对过期、变质食品，要主动及时下柜，采取无害化处理、就地销毁等措施，不再退回供货者，不改头换面重新上市;对群众反映大、投诉集中的重要食品，先予下柜，经鉴定合格再重新上柜销售。食品经营者对因自身原因所导致的不安全食品，应当根据法律法规的规定在其经营的范围内主动召回。食品经营者召回不安全食品应当告知供货商。供货商应当及时告知生产者。食品经营者在召回通知或者公告中应当特别注明系因其自身的原因导致食品出现不安全问题。食品集中交易市场的开办者、食品经营柜台的出租者、食品展销会的举办者、网络食品交易第三方平台提供者发现不安全食品的，应当及时采取有效措施确保相关经营者停止经营不安全食品。

三、消费者投诉处理

严格执行国家有关商品售后服务规定，努力提高售后服务水平，保障消费者的合法权益。积极配合市场监管部门处理消费者投诉，本着公平合理的原则，积极主动争取与消费者达成处理协议，不得无理拒绝和故意拖延。

四、食品信息公度

在经营场所显著位置设立“食品安全信息公示栏”，及时公布涉及食品安全的消费、监管等信息，必要时通过广播、电视媒体等途径公布，并建立食品安全信息公示档案，接受有关单位检查和消费者查询。

五、日常卫生管理

1.食品经营者应当具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营和贮存场所。食品经营场所和食品贮存场所不得设在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源25米以上。

2.食品经营场所与个人生活空间分开，经营场所应做到清洁、整齐，不准乱堆、乱放杂物，不得乱扔果壳、纸屑，不准随地吐痰、不准乱倒垃圾;经营场所每天最少清扫一次，每月一次全面清扫，保持地面、门窗、墙壁、天花板的清洁，不积尘、不积水、不积蜘蛛网。

3.食品存放整齐有序，分类分架、离地离墙摆放，不得与农药、化肥等有毒有害物品或者其他不洁物品混放。

4.仓储的食品做到先进先出，由专人定期检查，严防食品过期变质。食品贮存区应采取防鼠、防虫、防尘、防潮、通风等措施，确保存放的储物保持干燥清洁，整齐有序。

5.散装食品应设置专门的销售区域，以明显的标志区分或隔离。销售区域严禁放置废弃物处理设施，严禁销售任何非食品物品，并且根据所销售食品的需要，设置相应的温度调节、洗涤、消毒和存放设备、设施;在盛放散装食品容器或隔离设施上显著标识食品名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容;直接入品的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材料、餐具;散装食品销售应使用专用的售货工具分拣。

六、从业人员健康管理

1.直接接触入口食品的从业人员必须有健康证明方可上岗，每年至少要进行一次健康体检;

2.从业人员必须保持良好的个人卫生，勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗衣服、勤洗被褥、勤换工作衣帽;

3.从业人员人员不留长指甲、不染指甲油、不戴金银首饰;

4.从业人员进入经营场所前必须清净、消毒双手，穿戴整洁的工作服、工作帽、工作鞋，工作服应当盖住外衣，头发不得露于帽外;

5.从业人员在经营场所不得吸烟及从事其他有碍食品安全的活动。

七、突发食品安全事故紧急报告及处理

1.食品经营企业应当制定食品安全事故处置方案,定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况,及时消除食品安全事故隐患;

2.发生食品安全事故的单位应当立即予以处置，事故发生单位应当立即采取措施，防止事故扩大，及时向事故发生地县级以上食品药品监管部门、卫生行政部门报告。不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得毁灭有关证据。

**食堂卫生安全管理制度篇四**

食品卫生安全管理制度

1、提高全体厨房职工对食品卫生安全工作重要性的认识。

2、采购人员不得采购不新鲜或变质的原辅料，如发现班组可拒收。

3、厨房严禁向学生供应生抡海鲜、凉拌菜。

4、厨房人员按规定上班务必穿戴工作衣帽，须整洁。

5、每餐后，按规定对餐具进行蒸汽消毒。

6、紫外线杀菌灯每一天两次开启。(专人负责)

7、上班期间要严守岗位，认真掌握设备的运行状况，防止事故发生。

8、食梯上下工作专人负责。

9、学校医务人员不定期作食品卫生安全、食物中毒预防知识讲座。(本学期两次)

10、一旦有食品卫生安全事故发生，按规定上报，其直接职责人作待岗或解聘处理。

**食堂卫生安全管理制度篇五**

餐具清洗消毒制度

一、公用餐具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐具不得使用。

二、洗刷餐具必须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类、鱼类等其他水池混用，洗涤、消毒餐饮具所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

三、消毒后餐饮具必须存放在餐具专用保洁柜内备用。已消毒合未消毒餐具应分开存放，并在餐饮具存放处有明显标记。

四、洗刷消毒是餐饮加工过程中防止污染的主要措施之一。洗刷的目的是除去食品残渣、油污和其他污染物。消毒的目的是杀灭治病性微生物。洗刷是消毒的基础和准备，凡需要消毒的物品必须首先进行洗刷，洗刷可除去大部分微生物，洗刷不好将影响消毒效果，因此必须重视洗刷的重要性。公用餐具一定要洗刷彻底。

五、为保证有较好的洗刷效果，应使用流动水。最好使用热水进行洗刷，应对物品反复冲洗或反复洗刷，特别是一些表面粗糙有缝隙的物品，还必须用刷子刷。洗刷带油污的物品，必须加入洗涤剂，并与无油污的物品分开进行，刷洗后的物品应保持干燥。

六、在现有条件的情况下，使用物理消毒方法：

(一)消毒柜消毒：严格按照消毒柜操作要求进行消毒处理。

(二)煮沸消毒：消毒时把物品全部浸泡在水里，煮沸后保持10分钟以上。

(三)蒸汽消毒：把物品放在蒸箱内，使温度上升到100度作用10分钟以上。蒸箱外面应有温度显示，蒸箱密封要好，否则要在蒸箱上来气后，蒸汽消毒30分钟以上。

库房保管制度

一、所有物品应按不同种类、分架、隔墙、离地分别存放，每天定期进行打扫，保持整洁，要求离地面375px，离墙250px摆放整齐。

二、食品库房要明亮通风，早开窗、晚关窗，定期检查、翻晒、防止霉变事故。

三、米面、食用油、食品、调料等物质入库要逐件进行质量验收，对过期或变质不符合质量的食品不得入库。

四、对入库后的食品，做到先进先出、尽量缩短存放的时间，发现腐败变质、超过保值期的食品，采取措施及时处理。处理前必须与正常食品分开存放，并有明显标记，以防继续使用。

五、注意各库房清洁卫生，每周小扫除，每月大扫除，保持库房内、冰箱内无腥臭味。

六、冰箱、冰柜每两周必须化霜、彻底清理一次，冰箱、冰柜内存放的食品，严格做到生熟分开、肉类于水产品分开、成品与半成品分开存放。冰箱、冰柜内的各种食品要与冰箱、冰柜周边保持一定间隙，盛装食品的容器不能堆放。

七、做好防蝇、防鼠工作，采取有效措施消灭老鼠、苍蝇、蟑螂和有害昆虫及其子生条件。禁止存放有毒有害物品机个人生活物品。

凉拌菜加工间食品安全管理制度

一、为了保证凉拌菜的卫生，加工凉拌菜要做到“五专”：

(1)专人：固定专人加工凉拌菜;

(2)专室：专为加工凉拌菜用的加工间，不得加工其他食品，不得存放无关的物品。

(3)专用工具：加工凉拌菜用得刀、盆、盘、抹布、墩等工具，严禁于其它部位的工具混用：

(4)专用消毒设备：加工凉拌菜前进行紫外线消毒，时间不少于30分钟，人不要在里面。

(5)专用冷藏设备：凉拌菜加工间的冰箱专供存放凉拌菜及所用原料。

二、上岗人员保持个人卫生，穿戴清洁工作服衣帽，用肥皂，流动水洗手消毒后方可上岗操作。

三、进入凉拌菜间蔬菜，必须在凉拌菜间摘洗干净，在进入凉拌菜间消毒后放入冰箱或直接切配或凉拌。据食用时间越短越好。注意盛放凉拌菜的盘子不能重叠堆放，以防盘地污染下面的食品。

四、每天所剩凉拌菜要冷藏保存，冷藏保存时间不得超过1天。

五、凉拌菜间内的刀、盆、盘、抹布、墩等工具每日进行清洗消毒。

六、严禁在凉拌菜间内加工肉、禽、水产品、蛋等动物性食品。

**食堂卫生安全管理制度篇六**

一、严格执行《中华人民共和国食品卫生法》和卫生部、教育部下发的《学校食堂与学生群众管理规定》。食堂工作人员应树立良好的卫生意识，理解卫生监督。

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”为中心，讲究职业道德。

三、食堂和各餐厅务必领取卫生许可证，食堂工作人员务必持有效的健康证上岗，且上岗前参加相关培训，每年体捡一次。上班时光要穿工作服，戴帽，佩戴胸牌、健康证，并持续衣帽整洁。

四、设立食品卫生管理人员，卫生管理人员要定期检查，每月不少于两次，每季度给炊事人员上一次防疫卫生课，每学期召开1―2次卫生知识讲座。

五、采购食品应向持有卫生许可证的单位、个人购买，熟食务必定点采购，食品保证无毒、无害，贴合食品卫生要求。

六、食品的洗切、加工务必采取“一洗、二浸、三烫、四炒”的烹饪程序，要求彻底贴合卫生要求，保证不受污染;销售直接入口的食品，务必使用清洁工具，不准用手直接取食物;要生熟分开，实行“三刀三板”：生菜、生板;熟菜、熟板;面刀、面板;“三手”：饭前洗手，便后洗手，操作前洗手。

七、严格贯彻执行食品加工卫生“五四制”：1、由原料到成品实行“四不”制度，即采购员不买、验收员不收、加工人员不用、厨师不烹饪腐烂变质食品。2、食品存放实行“四隔离”制度，即生与熟、成品与半成品、食品与杂物和药物、食品与天然冰隔离。3、用具实行“四过关”制度，即一洗、二刷、三冲、四消毒。4、环境卫生采取“四定”办法，即定人、定物、定时光、定质量。5、个人卫生做到“四勤”，即勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

八、生产加工用的工具、设备务必经常擦洗，持续清洁;餐具和盛放直接入口食品的容器，使用前务必洗净消毒;炊具、用具用后持续清洁。

九、物资进仓库要持续清洁卫生，存放要生熟分开，食品要隔墙离地存放，散装食品容器加盖存放，注意保洁、保鲜。

十、食堂餐厅和摊点，要有防蝇、防尘设施和冷藏设备，室内要有紫外线消毒灯，要有防鼠板和去污桶，做好“除四害”工作。

十一、加工烹饪食品的要注意营养搭配合理、平衡，要贴合学生生理发育的需求。

十二、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，随时打扫，少油腻，定期消毒，不留卫生死角。

十三、注意自身安全，不准穿拖鞋、背心、短裤;经常检修所用的电器设备，发现问题及时报修;安全操作，严防热油锅、热汤锅、开水锅烫伤，以及电器击伤;各组下班后，关掉一切水、电源，碳火盖好，以防漏火、漏电、漏水。

十四、加强思想政治工作，做好食堂工作人员的职业道德教育，进行预防食物中毒的教育，杜绝食物中毒的发生。

十五、对出现违反安全、卫生规定，造成食堂火灾或食物中毒及其它各种相关突发公共事件，视情节轻重，处以罚款，情节严重的追究法律职责。

**食堂卫生安全管理制度篇七**

一、食品采购

经营单位采购食品，须按国家规定进行索证，应相对固定食品采购的场所，以保证其质量。

1、禁止采购以下食品：

(1)禁止采购变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不清混有异物或有其他感官形状异常、内含毒有害物质或被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

(2)未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品。

(3)超过保质期或不贴合食品规范规定的定型气装食品。

(4)其他不贴合食品卫生标准和要求的食品。

二、贮存

1、食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查及时处理变质或超过保质期的食品。

2、食品贮存场所禁止储存有毒、有害物品及个人生活物品。

3、用于保存食品的冷藏设备务必贴有标志。生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

4、用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器务必标志明显，做到分开使用，定位存放，持续清洁。

三、食品的加工、存放

1、食堂的炊事员务必采用新鲜、洁净的原料制作食品。不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品作原料。

2、加工食品务必做到熟透，需要熟制加工的大块食品，其中

心温度不低于70度。

3、加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

4、不得出售腐败变质或者感官性状异常有可能影响学生健康的食物。

四、食堂从业人员卫生要求

1、食堂从业人员和管理人员务必掌握有关食品卫生的基本要求。

2、食堂从业人员每年务必进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都务必进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、食堂从业人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的症状时，应立即脱离工作岗位，待查明病因，排除有碍食品卫生的病症或愈后方可重新上岗。

4、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯务必做到：

(1)工作前，处理食品原料后用肥皂及流动清水洗手;接触直接入口食品之前应洗手消毒。

(2)穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内。

(3)加工食品时不得留长指甲、涂指甲油及戴戒指等。

(4)不得在食品加工和销售场所内吸烟。

五、剩饭剩菜的处理

1、食堂管理人员应精确预测就餐人数，合理安排当餐饭菜的数量，饭菜尽量少剩或不剩。

2、食堂剩余食品务必冷藏，冷藏时光不得超过24小时，在确认没有变质的状况下，务必经高温彻底加热后方可继续食用。

3、对剩饭剩菜的保管、处理，要有专人负责，并作详细记录。

4、食堂负责人要严格对待剩饭剩菜的处理状况做好食堂卫生安全工作的监督和检查。

六、食堂留样要求的记录

1、食堂对外供应的所有食品、成品应安排专人负责，进行留样。

2、留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时，每个品种留样量不少于100克。

3、对留样食品的时光、菜名等其他留样状况进行详细登记、造册，负责人签字。

4、留样人员要切实重视食品流样工作的重要性，对留样的记录状况，食堂负责人检查、签名，相关记录至少保存12个月。

七、食品清洗和消毒

1、各食堂应制定清洗和消毒制度，以保证所有食品加工操作场所清洗卫生，防止食品污染。

2、使用的洗涤剂、消毒剂应贴合gbl4930。1《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和gbl4930。2《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》等有关条款和标准。

3、采用化学消毒时应注意防止污染食品和食品接触面。

4、已清洗和消毒过的设备和工具应在持续设施内定位存放且有明显标记，避免再次受到污染。

5、做好餐具消毒的记录工作，对消毒的器具数量及其它状况进行记录，负责人签字。

八、库房卫生要求

1、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。

2、同一库房内贮存不一样性质食品和物品的应区分存放区域。不一样区域应有明显的标识。

3、库房的构造应以无毒，坚固的材料建成且易于维持整洁，库房内应设置数量足够的物品存放架，其结构及位置应能使储藏的食品距离墙壁、地面均在10厘米以上，以利于空气流通及物品的搬运。

4、除冷库处的库房应有良好的通风、防潮设施或条件。

九、食品处理区(后堂)及餐厅的卫生要求

1、食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设且应平整、无裂缝。

2、粗加工、切配、餐具消毒等需经常冲洗场所，易潮湿场所的地面应易于清洗、防滑并有必须的排水坡度及排水高度。

3、设备的摆放位置应便于操作、清洗、维护和减少交叉污染。

4、用于原料、半成品、成品的工具和容器应分开并有明显的区分标志。原料加工中需配植物性和动物性食品的工具和容器宜分开并有明显的区分标志。

5、凉菜专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间，不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

6、凉菜操作人员进入专间前应更换洁净的工作衣帽，并将手洗净，消毒，工作时宜戴口罩。

7、生产加工经营场所内环境(包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等)应持续清洁和良好状态。

8、餐厅内桌、椅、台等应持续清洁。

9、废弃物至少应每一天清除一次，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

**食堂卫生安全管理制度篇八**

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《学校食堂与学生群众用餐卫生管理规定》。食堂工作人员应树立良好的卫生意识，理解卫生意识培养。

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、食堂工作人员务必持有效的健康证和卫生知识培训合格证方可上岗，上班时光要穿工作服，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，贴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，要贴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、案板等务必坚持做到随用随清洗，一日一消毒，经常持续清洁卫生。

8、食品的洗切、加工务必采取“一洗、二浸、三烫、四炒”的烹饪程序，加工好的食品要彻底贴合卫生要求，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，持续室内外清洁卫生，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