# 幼儿园食品卫生安全管理制度

来源：网络 作者：平静如水 更新时间：2024-10-11

*一、幼儿园食堂与幼儿集体用餐的卫生、安全管理必须坚持预防为主的工作方针，实行卫生部行政部门监督指导，教育行政部门监督，幼儿园具体实施的工作原则。　　二、食堂应保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫。　　三、食...*

　　一、幼儿园食堂与幼儿集体用餐的卫生、安全管理必须坚持预防为主的工作方针，实行卫生部行政部门监督指导，教育行政部门监督，幼儿园具体实施的工作原则。

　　二、食堂应保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫。

　　三、食堂的设施设备布局合理，应有相对独立的食品原料存放间，食品加工间，用餐场所。

　　四、餐具使用前必须使用符合标准的洗涤剂、消毒剂洗净，消毒符合国家有关卫生标准。

　　五、严格把好食品采购关，食堂采购员必须持有卫生许可证的经营单位采购食品，以保证其质量。

　　六、食品存放应当分类、定期检查，及时处理变质或超过保持期限的食品。

　　七、食堂用的原料、炊具以及其他用具，容器必须标志明显，做到分开使用。定位存放，用后洗净，保持清洁。

　　八、幼儿园食堂不得制售冷荤凉菜。

　　九、食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，必须高温彻底加热后，方可食用。

　　十、食堂从业人员每年必须进行健康检查，取得健康证后方可上岗。从业人员应有良好的个人卫生习惯。

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