# 2024年最新食品安全卫生管理制度文件(7篇)

来源：网络 作者：心旷神怡 更新时间：2024-06-19

*在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。相信许多人会觉得范文很难写？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。最新食品安全卫生管理制度文件篇一...*

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。相信许多人会觉得范文很难写？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。

**最新食品安全卫生管理制度文件篇一**

1、食堂要由专职管理人员负责食堂物资的验收、出入、储存、保管等日常工作，认真做好出入库登记。严禁采购腐败、变质、过期及标识不全的食品。

2、食堂物资实行“先进先出”的原则，并按物资类别决定物资的储存方式及摆放位置。

3、食堂管理人员每周对食堂内的物资进行检查，对地面、货架、门窗、墙壁进行全面清洁。发现变质、破损、过期等物资要立即进行处理。

4、入库干杂调料要分类整理，严禁食品与非食品混放，堆放的食品隔墙（大于30厘米）、离地（大于２０厘米），整齐存放，并标明品名及入库的时间。检查生产日期和有效期（保质期），按照“先进先出”发放原则予以发放。

5、食堂内所有的货架、货墩、货柜都必须贴上标签，在标签上注明品名及规格，并在进出标签备注栏上注明进货批次、数量、日期及发货的数量、日期。

6、严格控制食堂内的温度，随时对食堂内的温度进行检查，保证通风良好，防止因温度过高或受潮而引起库存物质过早过期霉变。

7、食堂内严禁存放任何有毒有害、易燃易爆、易污染的物品及原材料。禁止在食堂内存放私人物品及从事与食堂贮藏无关的活动。

8、采购食品时必须向商家索要营业执照、卫生许可证、检验合格证明等资料备案存档。

9、定型包装食品和食品添加剂必须有产品说明书和产品标识，标出品名、厂名、厂址、生产日期、保质期等内容。

10、运输包装、容器应符合卫生要求，运输车辆应专用清洁，不得与有毒物、污物混运，防止交叉污染食品。

11、食品添加剂存放在固定场所或橱柜并上锁，包装上应标示“食品添加剂”字样，专人保管。添加剂的使用须由专门制作加工人员操作，严禁其他人员擅自取用，对其使用种类及数量须由专人记录在案。

12、食品冷藏、冷冻贮藏的温度应分别符合冷藏和冷冻温度范围的要求，冰箱（柜）宜设外显式温度（指示）计，以便于对其内部温度的监测。

13、食品冷藏、冷冻应做到原料、半成品、成品严格分开存放，应有明显区分标志。

14、食品在冰箱（柜）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，使用时应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

15、用于冷藏、冷冻食品的冰箱（柜），应定期除霜、清洁和维修，以确保其温度达到要求并保持卫生。

二、食品加工烹调制作管理制度

1、操作人员更衣、洗手后，方可进入操作间进行加工，防止二次污染。

2、加工前认真验收加工原料是否符合质量，严禁加工不合格原料。

3、待加工原料进行清洗后，分类存放，按存放时间进行先后加工，防止交叉污染。

4、加工植物类原料，应根据菜品及烹调的具体来定。对蔬菜原料进行捡摘剥削等加工处理；对容易去皮氧化的蔬菜要及时浸入水中，沥干水分，存于相应盛器内。

5、水产品和肉类产品加工应除尽污秽杂质，按用途进行原料加工，加工后严禁落地存放。冷冻食品应解冻后进行粗加工，加工时避免损伤鲜活水产品肉质。

6、活禽类加工应放血完全、褪毛干净、取内脏彻底；肉禽类清洗后无血、无毛，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，保持清洁卫生，不同原材料进行分开加工，防止污染。

7、配备有盖的污物桶、臊水桶，每日工作后垃圾日产日清，污物桶、臊水桶存放点随时保持干净整洁，定期进行消毒杀菌。

8、、烹制前，必须对烹制材料进行检查，严禁烹制变质食品及不符合卫生要求的食品及原材料。

9、熟食品应存放在专用的经过消毒的用具、餐具中。

10、剩余熟食品放入熟食箱存放，存放超过四个小时的熟食品，回锅后应彻底加热煮透方可供应。

11、工作结束后，调料加盖，调料瓶、炊具、工具、用具、灶上、灶下、台面清洁整理干净，地面清扫拖净。

**最新食品安全卫生管理制度文件篇二**

为加强学校食堂食品安全卫生管理，规范食堂生产经营行为，保障全校师生身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》、《学校食堂与集体用餐卫生管理规定》等相关法律法规，制定本制度。

一、学校校长是本校食品卫生安全的第一责任人，食堂管理员（事务长）是食品卫生安全的直接责任人，对学校的食品卫生安全负直接、全面的责任；学校总务主任食品卫生安全的第二责任人，学校分管后勤的校长是第三责任人。

二、学校校长要监督总务处、食堂管理员制订从业人员食品卫生教育和培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在岗培训。食品卫生教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括法律、法规、规范、标准和食品卫生知识、各岗位加工操作规程等。

三、食堂管理员应制订内部卫生管理制度，实行岗位责任制，制订卫生检查计划，规定检查时间、检查项目及考核标准，每次检查应有记录并存档。校长要定期检查落实情况，并提出整改意见。

四、食堂管理员应确定食堂工作流程各岗位责任制，明确各岗位负责人。

五、库房管理负责人：胡文辉，同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显标识；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，以利于空气流通及搬运。

六、原料采购负责人：胡迎春，原料采购严格把关，不得向没有与学校签订，《食品原材料定点供应协议书》和《食品原材料供应质量安全承诺书》的供应商采购食品，不得采购《食品安全法》规定禁止生产经营的食品；采购时应索取发票等购货凭据，并做好采购记录，便于溯源；向食品生产单位、批发市场等批量采购食品的，还应索取食品卫生许可证、检验（检疫）合格证明等。

七、厨房负责人：彭升阳，烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐烂变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工，不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应；需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度不得低于70摄氏度。严禁生熟交叉，生熟容器要标识，剩余食品要冷藏。

八、洗消间负责人：刘利燕，餐具做到一冲二洗三清四消毒五保洁。

九、食品卫生管理员：邱有志，监督管理食堂各个环节的食品卫生，对食品卫生检验工作进行管理并记录，对检查中发现的不符合卫生要求的行为及时制止并提出处理意见，组织从业人员进行健康检查，督促患有有碍食品卫生疾病和病症的人员调离相关岗位；接受和配合卫生监督机构对本单位的食品卫生进行监督检查，并如实提供有关情况。

**最新食品安全卫生管理制度文件篇三**

一、加强“安全第一”的意识，重视食堂卫生安全管理工作，将学校食堂卫生安全管理工作列入学校工作计划，由校长或副校长主管食堂卫生安全工作。

二、建立健全食堂卫生管理制度，责任到人，落实到位。

三、依法办事，执证上岗，必须有卫生许可证、从业人员健康许可证、培训证三证齐全。

四、加强安全防范意识，杜绝隐患，有防蝇、防霉变措施。食品操作间有专人负责，严防闲杂人员随便入内，非工作时间，食堂关门上锁。

五、食堂食品、食油必须是通过正规，采购的合格食品和食用油，定期检查食用油日期、色泽、气味，防止使用变质油。

六、保持餐具清洁卫生，配备消毒，定期消毒。

七、生食物与熟食物，清洁与不清洁食物必须分放，食品储藏间不得与杂物混放。

八、严格掌握食品有效期，保鲜期，定期清理储存食物，严防食物过期、霉变、鼠咬虫蛀。

九、食品工作人员必须统一着装，不得留长发和长指甲。

十、学校必须定期每月自查食堂卫生安全工作，并将自查结果由主管领导签名后存档。

**最新食品安全卫生管理制度文件篇四**

一、食品应当无毒、无害、符合应当有的营养要求，具有相应的色、香、味等感观性状。

二、专供学生用的食品必须符合国务院卫生行政部门制定的营养卫生标准。

三、食品经营过程必须符合下列卫生要求：

1、保持室内外环境整洁，采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂等有害物和有害昆虫，与有毒，有害物保持规定的距离。

2、要有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防毒、防尘、防蝇、防鼠、污水排放存放垃圾废弃物的设施。

3、食品不得接触有害物、不洁物。

4、食品贮存的不同设施必须安全、无毒、无害、保持清洁，防止食品污染。

5、直接入口的食品应当有小包装或使用无毒，清洁的包装材料。

6、食品经营人员应当经常保持个人卫生。销售食品时，必须将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽；销售直接入口的食品时，必须使用售货工具。

7、用水必须符合国家规定的城乡生活饮用水卫生标准。

8、使用的洗涤剂，消毒剂应当对人体安全、无害。

四、禁止经营下列食品：

1、腐烂变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异味或者其他感官性状异常，可能对人体健康有害的物质。

2、含有有毒、有害物质或者被有害物质污染的食品。

3、含有致病性寄生虫、微生物和微生物毒素超标的食物。

4、未经卫生检查或者检查不合格的肉类及其制品。

5、病死、毒死或死因不明的动物，水产品及其制品。

6、包装不洁，严重破损或者运输工具不洁造成污染的。

7、掺假掺杂、伪造、影响营养卫生的。

8、用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

9、超过保质期限的。

10、有关部门禁止销售的。

11、属于“三无”产品的。

**最新食品安全卫生管理制度文件篇五**

一、经营场所卫生管理制度

1、经营企业全体员工均应保持经营场所的干净、整洁。

2、经营场所内不得存放有毒、有害物品。

3、经营场所内不得随地吐痰、乱丢果皮、杂物等。

4、任何员工不得将易燃、易爆等物品带入经营场所内。

5、个人办公区间物品应摆放整齐，办公台不得摆放与办公无关的物品。

6、不得在经营场所内用餐，如需用餐需在本企业统一规定的区域内。

7、注意个人卫生，不得穿背心，拖鞋进入办公区域。

8、灭蚊灯、老鼠夹、杀虫剂应保持有效状态，发现故障应及时报告管理人员，管理人员应立即采取措施加以解决。

二、仓库卫生管理制度

1、所有入库产品应分区、分类摆放在规定的区间，出入库帐目应与货位卡相符。

2、应根据保健食品的性能及要求，将保健食品分别离地整齐存放于常温库、阴凉库或冷藏库，并保证保健食品的质量。

3、应合理使用仓容，堆码整齐、牢固，无倒置现象。库存保健食品应按保质期远近依序存放，先进先出，不同批号保健食品不得混垛。

4、仓库内应保持干燥、整洁、通风，地面清洁，无积水，门窗玻璃洁净完好，墙壁天花板无霉斑、无脱落，防虫、防鼠、防尘、防潮、防霉、防火设施配置齐全、措施得当。

5、仓库应定期做好清洁卫生消毒工作，每日进行防蝇、防鼠、防蟑检查和打扫卫生，每月进行一次消毒、杀菌，并作好记录。

6、非仓库员工不得进入仓库。进出仓库要换仓库专用鞋预防灰尘。

7、仓库内不得吸烟、喝酒、进食，不得存放与保健食品存放无关的私人私物，不得存放易燃、易爆和有毒物品。

**最新食品安全卫生管理制度文件篇六**

1、超市持有有效卫生许可证，并按许可项目的内容亮证经营。学校超市的法定代表人是食品卫生责任人，负责超市的食品卫生工作。超市若出售变质，过期食品，发生学生食物中毒，超市负责人负完全责任。

2、建立健全的卫生管理制度和详细的台帐制度，并有具体措施保证落实。

3、认真贯彻落实食品卫生法律法规，不采购、不销售、不制售不符合食品卫生要求的食品。随时检查每批上架食品的标签标识，保证内容规范完整。及时清理超过保质期限的食品。

4、上岗前进行健康检查，取得健康合格、培训合格证明后方能上岗。定期对从业人员进行食品卫生法律法规和食品卫生知识培训。

5、直接接触散装直接入口食品的从业人员，须穿戴整洁的工作衣帽，操作时带口罩、手套和帽子，不准佩带戒指、手镯、手表等饰物，不得留长指甲、染指甲，工作服应盖住外衣，头发不得露于帽外，手部有外伤应临时调离岗位。

6、从业人员工作时不准吸烟、吃食物或从事其他有碍食品卫生的活动，不准穿工作服上厕所或远离工作场所。

7、个人的衣物、药品、化妆品等不得存放在食品加工区及经营区内。

8、定型包装食品的产品标签内容应符合《食品标签通用标准》（gb7718）要求，食品标签不得与包装容器分开，不得模糊或脱落，生产日期与保质期在同一包装上。有中文标识，标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或代号、规格、配方或主要成分、保质期限、食用方法并符合“gb7718”的有关规定。产品标签、说明书不得有夸大或虚假的宣传内容。

9、散装食品必须符合卫生部《散装食品卫生管理规范》的规定：有防尘材料遮盖，并设有禁止消费者触摸的标志。设专人负责销售，并为消费者提供分拣及包装服务。

10、散装食品在适当的显著位置上标有食品名称、配料表、生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法等。标识内容必须与生产者出厂时的标注相一致，严禁更改原有生产日期和保质期限，严禁与不同生产日期的食品混装销售。

11、食品陈列与销售符合卫生要求，离墙、离地面。超市内外环境卫生整洁，做到食品无灰尘，无污染，保证学生吃上放心食品。

12、应按规定条件存放。展示、销售的需冷藏（冷藏温度为0℃～10℃）或冷冻（冷冻温度为－18℃以下）的食品，应置于相应条件下，并有明确的温度显示。

13、超市售货员在出售食用品时积极配合学校教育学生保护环境，不乱扔包装袋、瓶、纸等垃圾，负责超市周围的卫生清洁。

**最新食品安全卫生管理制度文件篇七**

一、采购制度

1、主食大米、面粉、食油的采购必须做到有校领导参与对对方的资质进行审查，严格把握购物渠道，并亲临察看，以确保大宗食品质量的安全可靠性。

2、把握好质量关，主副食的购置应有专人质检，做到几查、几看，对过期、发霉、变质、腐烂要拒之入库，对所采购的食品要从外观、质量、包装、标签等严格把关，并与对方签订责任书，拒无qs标志食品于校外。

3、季节（时菜）菜、小吃的配料等应实行采购招标等形式建立供货单位，责任人的信誉档案，不让农药残留或超标的蔬菜购入，从源头控制，确保质量，防止中毒事件发生。

4、采购数量要适量，主食不得超过十天；副食不超过三天；时菜不超过二天，做到进库放心，出库放心。

二、保管制度

1、保管有专人，库房位置应安全、通风、干燥。

2、每项食品的存放应离地12公分，离墙8公分，并做到不混放，地面、墙面保持干净。

3、货物存放和使用先后要有序。定期检查，并做好灭鼠、蝇、蟑螂等的消毒工作，对非保管人员不得随意入库房，以防带毒、下毒，保障食品卫生安全。

4、严格出库交货手续，对每项出库要登记，并对从业人员的使用过程实行监管，加强责任意识。

5、做好防火防盗，建立每日、每周、每月对食品卫生的检查与记录制度，发现问题及时整改、上报、消除隐患。

三、卫生制度

1、每个从业人员必须持《健康证》和培训后方可上岗。

2、每个工作台、岗每天必须干净无污染物并落实到每个组负责。

3、每个器具使用前后应检查，用84消毒液消毒，清洗干净，要存放在消毒柜里，擦抹要卫生；也可用高温蒸气消毒的方法进行消毒。

4、对患有病者（流感等）传染性的从业人员应立即停止上岗，治疗痊愈方可上岗。

5、严禁工作时谈话，嘻闹，以防疾病传染。

6、建立食堂食品卫生联防机制，并与卫生、公安部门密切配合，并制定和落实有效的防范措施，做好记录，确保学校师生安全。

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