

# 最新学校食堂食品安全管理方案总结 学校食堂食品安全管理制度(优质6篇)

为了确定工作或事情顺利开展，常常需要预先制定方案，方案是为某一行动所制定的具体行动实施办法细则、步骤和安排等。方案对于我们的帮助很大，所以我们要好好写一篇方案。下面是小编精心整理的方案策划范文，欢迎阅读与收藏。

## 学校食堂食品安全管理方案总结篇一

1、食堂应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

2、食堂的布局应当合理，应有独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。

3、食堂加工操作间应当符合下列要求：

(1)、设有独立的粗加工间、原料库、更衣室、操作间(8m<sup>2</sup>以上)。

(2)、操作间有瓷砖或其它防水、防潮、可清洗材料制成的墙裙(1.5m以上)、排气扇、纱门纱窗、密闭的废物桶，下水道出口处有防鼠金属隔栅。

(4)、配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠、污水排放和符合卫生要求的存放废弃物的设施和设备。

(5)、原料库有防鼠、防虫、防霉、防潮措施，原料离地离墙10cm存放，保持空气流通。

4、食堂应当使用耐磨损、易清洗无毒材料制造或建成的餐

饮具专用洗刷、消毒池等清洗设施设备。采用化学消毒的，必须具备 2 个以上的水池，并不得与蔬菜、肉类清洗的设施混用。要做到四分开：餐具洗清分开，原料荤蔬清洗池分开，切配用具生熟、荤蔬分开，贮存生熟、成品半成品分开，并有明显的文字标识。

5、 餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐饮具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

6、 餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合国家卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所(橱柜)，并有明显的标记。

7、 食堂用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

8、 学校食堂必须取得由食品药品监管部门核发的餐饮服务许可证，未取得餐饮服务许可证的学校不得开办食堂；食堂从业人员要持有健康证及培训合格证方可上岗，并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督。

## **学校食堂食品安全管理方案总结篇二**

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证时, 应立即调离工作岗位, 待查明病因, 排除有碍食品卫生的病证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。

### **学校食堂食品安全管理方案总结篇三**

一、指定经培训合格的专兼职人员负责食品、食品添加剂及食品相关茶品采购索证索票、进货查验和采购记录。专兼职人员应当掌握餐饮服务食品安全法律只是、餐饮服务食品安全基本只是以及食品感官鉴别常识。

二、采购食品、食品添加剂及食品相关产品应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购并应当索取、留存有供货方盖章或签字的购物凭证。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。长期定点采购的与供应商签订包括食品安全内容的采购供应合同。

三、从生产加工单位或生产基地直接采购时应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件留存盖有有供货方公章或签字的每笔购物凭证或每笔送货单。

四、从流通经营单位商场、超市、批发零售市场等少量或临

时采购时应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件留存加盖有供货公章或签字的每笔购物凭证或每笔送货单。

五、从流通经营单位商场、超市、批发零售市场等少量或临时采购时应当确认其是否有营业执照和食品流通许可证留存盖有供货方公章或签字的每笔购物凭证或每笔送货单。

六、从农贸市场采购的应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章或签字的购物凭证从个体工商户采购的应当查验并留存供应者盖章或签字的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

七、从食品流通经营单位商场、超市、批发零售市场等和农贸市场采购畜禽肉类的应当查验动物产品检疫合格证明原件从屠宰企业直接采购的应当索取并留存供货方盖章或签字的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

八、采购乳制品的应当查验索取并留存供货方盖章或签字的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。

九、食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前餐饮服务提供者应当查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定与购物凭证是否相符并建立采购记录。采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

十、按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的'相关证照、产品合格证明文件和进货记录不得涂改、伪造其保存期限不得少于2年。

## **学校食堂食品安全管理方案总结篇四**

1、食堂应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、

蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

2、食堂的布局应当合理，应有独立的'食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。

3、食堂加工操作间应当符合下列要求：

(1) 设有独立的粗加工间、原料库、更衣室、操作间（8m<sup>2</sup>以上）。

(2) 操作间有瓷砖或其它防水、防潮、可清洗材料制成的墙裙（1.5m以上）、排气扇、纱门纱窗、密闭的废物桶，下水道出口处有防鼠金属隔栅。

(3) 地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造，具有一定坡度，易于清洗与排水；

(4) 配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠、污水排放和符合卫生要求的存放废弃物的设施和设备。

(5) 原料库有防鼠、防虫、防霉、防潮措施，原料离地离墙10cm存放，保持空气流通。

4、食堂应当使用耐磨损、易清洗无毒材料制造或建成的餐饮具专用洗刷、消毒池等清洗设施设备。采用化学消毒的，必须具备2个以上的水池，并不得与蔬菜、肉类清洗的设施混用。要做到四分开：餐具洗清分开，原料荤蔬清洗池分开，切配用具生熟、荤蔬分开，贮存生熟、成品半成品分开，并有明显的文字标识。

5、餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用。

已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐饮具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

6、餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合国家卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所（橱柜），并有明显的标记。

7、食堂用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

8、学校食堂必须取得由食品药品监管部门核发的餐饮服务许可证，未取得餐饮服务许可证的学校不得开办食堂；食堂从业人员要持有健康证及培训合格证方可上岗，并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督。

## **学校食堂食品安全管理方案总结篇五**

2、对采购回来的食品严格把关、做好食品的入库验收、登记工作。每日对入库食品进行登记造册，做到勤进快销，并建好三级管理台账（采购、供货商、领料人签名）。台帐中应有食品采购日期、数量、单价、生产厂家、保质期、出厂日期、供货人、以及供应商的卫生许可证、身份证号、采购合同及检疫证等。

3、规范食品添加剂管理，认真执行卫生部门精神，建好台账，严格把关，做好“五专”管理要求。

4、认真学习食品保管与食品卫生知识，能够辨识腐败变质、失效、过期等伪劣食品，懂得学生营养配餐知识。

5、入库食品做到分类、分架、隔墙、离地、标示存放；上报计划要少报勤报，做到食品先进、先出；定期检查、及时处理变质或过期食品。

6、食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

7、讲究个人卫生，不用手接触直接入口食品，熟食入库及时加盖。

8、搞好室内外清洁卫生，做到湿式清扫，每日保洁，保持室内食品堆放整齐。

9、严格监督工作人员及非工作人员在库房及各操作间、餐厅内抽烟。（禁止非工作人员进入库房）。

10、加强食堂防盗防毒管理，出入库房及下班时要及时上锁，不能将钥匙随便交他人保管，保障师生安全、健康。

## **学校食堂食品安全管理方案总结篇六**

2、对采购回来的食品严格把关、做好食品的'入库验收、登记工作。每日对入库食品进行登记造册，做到勤进快销，并建好三级管理台账（采购、供货商、领料人签名）。台帐中应有食品采购日期、数量、单价、生产厂家、保质期、出厂日期、供货人、以及供应商的卫生许可证、身份证号、采购合同及检疫证等。

3、规范食品添加剂管理，认真执行卫生部门精神，建好台账，严格把关，做好“五专”管理要求。

4、认真学习食品保管与食品卫生知识，能够辨识腐败变质、失效、过期等伪劣食品，懂得学生营养配餐知识。

5、入库食品做到分类、分架、隔墙、离地、标示存放；上报计划要少报勤报，做到食品先进、先出；定期检查、及时处理变质或过期食品。

- 6、食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品应分柜存放。
- 7、讲究个人卫生，不用手接触直接入口食品，熟食入库及时加盖。
- 8、搞好室内外清洁卫生，做到湿式清扫，每日保洁，保持室内食品堆放整齐。
- 9、严格监督工作人员及非工作人员在库房及各操作间、餐厅内抽烟。（禁止非工作人员进入库房）。
- 10、加强食堂防盗防毒管理，出入库房及下班时要及时上锁，不能将钥匙随便交他人保管，保障师生安全、健康。