

食堂食品安全工作汇报 食堂食品安全工作总结(汇总7篇)

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。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

食堂食品安全工作汇报篇一

五月份以来，我们幼儿园对食堂进行了全方面的自查工作，从幼儿园安全管理、餐饮服务许可证、环境卫生、从业人员健康证明、食品库的管理、索证索票管理、留餐管理、加工制作管理制度、清洗消毒工作、使用食品添加剂等方面，深入查找自身存在的突出问题和薄弱环节，认真进行整改。

在自查过程中，我们发现索票索证管理、食品存放及清洗消毒工作是我们的薄弱环节，在教育局上级领导的亲临指导下，在索票索证管理方面我们对食品的进货渠道、合格证、出厂日期、进货台帐进行逐一排查核对，做到三证齐全。在食品存放环节，首先清理了存放食品的周围环境，对食品原材料进行了分类存放，分类管理。厨房用具及幼儿餐具的清洗消毒工作，是我们的重点，加强对食堂从业人员的培训，认真落实到每日的工作当中。在用品存放环节，我们对消毒设备进行了合理化的改造，调整了存放空间。更适合幼儿园餐具存放要求。

我们树立“安全无小事，健康是大事”的思想，坚持“预防为主”，把确保幼儿食品安全放在幼儿园工作的首要位置，确保幼儿健康成长。

在食品安全工作中明确园长为第一责任人，主管园长为直接

责任人，并成立由主管园长为组长，教务处、总务处、保健室等组成的卫生检查组，定期做好幼儿园食品安全检查，我们通过多种形式向幼儿和家长宣传讲解食品安全知识和预防食物中毒的要求，取得家长的支持配合。在教学中充分利用情景演示培养幼儿良好的个人饮食卫生习惯，教育幼儿不买街头无照、无证商贩出售的各类食品。幼儿园为加强食堂从业人员的安全意识加强了学习培训，明确工作重点，严格落实责任。在培训中加强对留餐管理及清洗消毒的认识，责任到人，确保留餐制度、清洗消毒工作的执行与落实，在开学初幼儿园与食堂从业人员签定了食品安全责任书，做到食品安全人人重视。

严把食品出入关，凡购进的食品必须做到定点采购，索票索证，三证齐全，将不合格的食品从源头堵住，确保幼儿园的粮油蔬菜质量可靠，新鲜安全。在处理厨余垃圾方面，幼儿园在开学初就和养猪业主签订了回收协议。确保厨房垃圾不做它用。

在饮食加工环节我们按照食品安全法的有关规定，严格执行有关规定，不超标使用添加剂，保证饮食安全。

- 1、蔬菜要新鲜无霉变，土豆无发芽，鱼类肉类无变质腐烂。
- 2、对出入库食品重点检查食品商标，生产保质期、合格证，以及新鲜程度，做好记录，登记在册。
- 3、对所有食品留样不少于100克，保留48小时，作好留样记录。
- 4、严格实行食品分区加工制度，蔬菜分粗、细加工区，面点加工区，主食加工区，清洗消毒区等进行分区加工。
- 5、食品贮藏要摆放规范，分类，分架，隔墙，离地，防蝇，防蚊，防鼠，防毒，食品库内禁止存放有毒有害物品。

6、食堂做到定期消毒，做好记录，配备紫外线消毒灯、消毒柜、消毒池。每天餐后都要对所有餐具、厨具进行消毒灭菌处理。

一年来，我们一幼二部食堂基本做到管理机构健全，卫生岗位责任制明确，食堂卫生管理和规范操作制度有上墙、有实施，制订食物中毒联防机制和应急措施，食堂从业人员岗前培训、健康检查制度能落实，食品原料采购能按要求定点、索票索证、及时登记，并能落实专人收集整理有关食品安全相关资料。我园强化食品安全日常监管，积极配合相关部门查处食品安全事故。我园将食品安全管理纳入日常管理来监管，每天采购入园的食品都要经过严格的验收方可入库，从没有发生过一起大的或小的食品安全事故。每次检查都得到了市、县教育和食品监督部门的一致好评。

1、食堂从业人员文化素质不高，对食品安全容易麻痹，及时加强从业人员的食品安全培训。

2、由于教学楼设计时，考虑不全面，食堂在地下室。一定处理好排污工程。粗加工间，缺少清洗池。

3、食品库通风换气不好，尽量不存放太多原材料，每周进货。总之食品安全无小事，是一项长抓不懈、容不得一点马虎的工作，是关系到全园师幼生命安全与否的大事，为此我们要制定食品安全长效机制措施，让食品安全工作真正做到“安全无小事，健康是大事”，让家长放心，让孩子开心。

食堂食品安全工作汇报篇二

为认真贯彻落实开教[20xx]49号（开阳县20xx年秋季学校食堂食品安全专项检查工作方案）文件精神，并结合我园实际情况，从20xx年10月11日起，在全园范围内深入开展了食堂食品安全专项整治工作，现将主要工作总结如下。

幼儿园食堂按照上级要求，幼儿园食品安全建立了食品安全责任制、办理了具有餐饮服务许可证、环境卫生也做到整洁、从业人员健康证明有效、严查索证索票制度的落实、清洗消毒也要求到了位、加工管理制度也得到落实、不存在违法使用食品添加剂行为。

通过自查，我园食堂食品安全状况总体较好。但是，在自查过程中也发现存在一些问题：一是食堂对食品原料的渠道进货审查不严，部分加工原料无有效的索证索票，个别承包商还存在厌烦日常监督检查的情绪。二是学校食品留样不规范，留样冰箱未专用。

严格按照《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》规定，金中幼儿园对自查出的食堂食品安全问题将落实到人逐一要求整改。

食堂食品安全工作汇报篇三

一是执法人员现场排查食堂安全隐患，积极与学校交流执法过程中发现的问题，现场指导整改，加强执法效果；二是与学校签订食品安全责任书，督促学校加强领导，认真落实食品安全主体责任，重申义务教育阶段学校食堂应由学校自主经营，统一管理，不得对外承包；三是严格原材料采购索证索票及台账登记，从食品采购、加工、留样、供餐等环节指导食堂从业人员规范操作。

1、检查内容：“明厨亮灶”改造情况；餐饮服务许可情况；环境卫生、“三防”设施情况；从业人员健康管理；落实索证索票制度、食品贮存措施、加工制作管理、食品添加剂使用、餐用具清洗消毒保洁、餐厨废弃物管理、留样登记管理、应急处置、用气用电安全等，另外还检查了农村暂无热餐供应的学校营养餐发放管理、留校学生住宿、学校保卫安全等情况。

2、检查情况：共检查学校（含托幼机构）20家，有学校食堂17家，有许可证17家，已完成“明厨亮灶”改造4家（其中3家视频厨房，1家透明厨房）。此次下发监督意见书9份，责令整改9家。

3、存在问题：

（1）采购索证索票和验收登记不规范。部分学校食堂采购登记项目和品种不全，索证索票做得不够规范，特别是索取的采购发票不正规，多为手写单据。

（2）部分从业人员卫生意识差，操作期间不穿戴工作衣帽，不注意个人卫生。

（3）一些学校食堂本学期新招聘从业人员还未及时进行健康体检。

（4）食品留样不规范。个别学校食堂留样量少于150g且未标注具体日期，部分学校食堂留样登记不全。

（5）一些学校食堂环境卫生差，不能严格按照功能分区操作，物品堆放凌乱。

食堂食品安全工作汇报篇四

我大队高度重视本次建筑工地食堂食品安全专项整治工作，将其纳入重要议事日程，召开了专题工作会议安排部署工作。根据方案要求，专项针织工作执法人员要有大局意识、责任意识、安全意识，明确监管职责，认真落实地方政府负总则，监管部门各负其责、企业是第一责任人的责任体系。坚持日常监管与集中整治相结合、食堂自律与强化监管相结合的监管方式。进一步加大建筑工地食堂食品安全监管；力度，提高建筑施工单位负责人和从业人员的食品安全意识。

一是重点检查各建筑工地食堂《餐饮服务许可证》持证和从业人员健康检查及食品安全知识培训情况，对未办理许可证经营或未进行健康检查的从业人员，已发进行了处理。二是重点检查食用油、肉及肉制品、食品添加剂、夏季蘑菇等食品原（辅）料采购索证索票及台账建立情况，要求其不得采购和使用《食品安全法》禁止生产经营的食品。三是要求各食堂食品加工制作必须按照操作规范进行，严格食品留样制度，以及时了解食品安全状况，严防食品交叉污染。四是对厨房设备、消毒设备、食品加工场所环境卫生状况进行了检查，对存在的环境卫生差、台账建立不全等问题，执法人员当场下达了《现场检查笔录》和《监督整改意见书》，责令其限期整改。

专项检查期间，我大队共出动执法人员350人次，执法车辆177台次，检查建筑工地食堂49家，下达整改意见通知书40余份，查处违法案件0起。

保证建筑工人身体健康和饮食安全，建立健全建筑工地食堂安全投诉机制，畅通投诉举报渠道是必举之措。为此，我大队向各工地食堂公开了分片管理人员和单位投诉举报电话（04778575308），要求对投诉举报工作做到“日清、日结”。

整治期间，我大队积极通过各种方式宣传整治情况以及食品安全知识。执法人员广泛宣传《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规，发放《食品安全法学习手册》55本，宣传资料18份。通过这些举措，极大地营造了建筑工地食堂食品安全整治氛围，进一步增强了建筑工地食堂经营者的法律意识和广大建筑工人的食品安全意识。

通过此次专项整治，辖区内各建筑工地食堂食品安全状况的到了明显好转，建筑工人食品安全意识显著提高，建筑工地食堂食品安全责任进一步夯实，建筑工地食品安全信息投诉举报制度全面落实；建筑施工单位是建筑工地食堂食品安全

责任主体，建筑工地项目负责人是建筑工地食堂食品安全第一责任人，建筑工地食堂管理人员的食品安全直接负责人的食品安全责任体系进一步健全，各项监管措施落实到位，成效显著。

食品监察队

二0xx年九月二十九日

食堂食品安全工作汇报篇五

按照要求，我校食品安全管理、餐饮服务许可证、环境卫生、健康证明、索证索票管理、加工制作管理制度、清洗消毒、使用食品添加剂等八个方面进行自查，深入查找存在的突出问题和薄弱环节，并认真进行了整改。

切实加强组织领导。我校都高度重视学校食堂食品安全工作，摆到更加突出的位置来抓。要坚持标本兼治、着力治本，把集中整治与日常监管、食堂自律与强化监管、全面推进与重点突破有机结合起来，将宣传教育贯穿始终、完善制度贯穿始终、落实责任贯穿始终、检查指导贯穿始终，确保整治取得实效。

1. 自查了学校食堂是否建立食品安全责任制。认真核查学校是否将食堂食品安全工作纳入学校日常管理之中，对食堂是否有管理方面的规定和要求。2. 自查食堂是否具有餐饮服务许可证。认真核查学校食堂许可证是否过期，是否存在超范围、超能力经营问题，是否存在不具备条件而未及时注销许可证等问题。对新开办的食堂，及时联系县食品药品监督管理局严格按照规定办理许可证，对设施设备不具备、食品安全管理制度不健全的及时整改，办理许可证。

3. 自查学校食堂环境卫生是否整洁。积极主动、科学有效地做好传染病防控措施，认真核查了学校食堂环境是否定期清

洁和保持良好；是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及孳生条件的防护措施；是否具有足够的通风和排烟装置。

4. 自查学校食堂从业人员健康证明是否有效。认真核查是否具有从业人员健康管理制度和措施；从业人员是否具有健康合格证明；健康证明是否有效；是否建立从业人员健康档案；当从事直接入口食品工作的人员患有有碍食品安全疾病时，是否及时将其调整到不影响食品安全的工作岗位。

5. 自查学校食堂索证索票和食品添加剂等制度是否落实。认真核查学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收，是否具有进货台账，库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求。重点检查食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否存在国家禁止使用或来源不明的情况，严查食用油脂、肉、米、面、蔬菜、调味品等大宗食品及散装食品的进货渠道和索证索票情况。认真核查学校食堂食品添加剂采购和使用管理制度落实情况，严查是否存在违法使用食品添加剂行为，是否达到专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求。

6. 自查学校食堂饮用水卫生管理措施、食堂清洗消毒是否到位。以供水设施卫生状况及饮用水水质情况为重点，认真核查学校食堂是否配备有效消毒设施；消毒池是否与其它水池混用，消毒人员是否掌握基本知识；餐饮具消毒是否符合相关要求。

7. 自查学校食堂加工管理制度是否落实。认真核查原料清洗是否彻底，粗加工是否达到要求，是否生熟分开，是否存在交叉污染，四季豆、豆浆等是否烧熟煮透；是否违规制售冷荤凉菜和豆角行为，操作人员是否佩戴口罩；严查是否按规定留样，是否具有留样设备，留样设备是否正常运转。

一是深入开展教育培训。进一步加强对学校食堂的食品安全

培训，认真组织后勤人员学习《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务许可管理办法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》培训结束后，要将相关资料整理、保存好，以备检查，主要负责人要切实承担学校食堂食品安全第一责任人的责任，建立健全食品安全、饮用水和传染病防治等各项管理制度，确保各项工作不留盲点、不留死角。

二是认真开展全面排查。继续组织本校、园的相关人员对学校食堂进行全面排查，认真查找薄弱环节，及时采取有效措施，堵塞管理漏洞。

应急预案，结合传染病防控、饮用水卫生、食品安全等监管工作，及时发现风险隐患，督促排查，降低学校突发公共卫生事件危害，提高防控水平及应对能力。

食堂食品安全工作汇报篇六

今天小编为大家收集整理回来了一些关于工作计划的范文，希望能够为大家带来帮助，希望大家会喜欢。同时也希望给你们带来一些参考的作用，如果喜欢就请继续关注我们的后续更新吧！

为营造学校良好教学环境，稳定学校教学工作，保障师生员工生命安全和身体健康，拟定2018年学校食品卫生安全工作计划。

一、指导思想

以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，树立“学校教育健康第一”的指导思想，坚持以人为本，遵循预防为主、常抓不懈、标本兼治、着力治本的方针，紧紧抓住关系教职员工身体健康的突出问题，深入开展学校食品卫生安全和学校传染预防工作，为促进学校教学稳定工作提供有利保障。

二、加强领导，明确职责

切实加强对学校食品卫生安全工作的领导。学校成立食品卫生领导小组，明确监督员职责，责任细化，层层抓落实，有关部门参与，聚为合力，形成上下联动的工作格局，有效预防、控制和消除食品卫生安全事故的危害，组织、协调指导应急处置工作，把危害后果控制在最小范围，并降到最低程度。

三、突出重点、很抓落实

本期学校食堂、小卖部全部承包出去，学校将坚持把学校食堂、食品卫生安全和传染病防治工作作为大事来抓，紧紧围绕确定的工作目标，很抓落实，力争取得明显效果。重点抓好三个方面的工作。

(一)、加强学校食堂安全监管，提高餐饮质量

学校食堂监管从源头抓起，建立经营者采购食品时索取产品合格证制度，严把进货渠道关，加强食品卫生日常管，并有专人负责，积极配合卫生监督部门落实卫生防病和食品卫生管理措施，规范食品烹饪方法选择的科学性，禁止向学生出售变质的食品和“三无”产品，依法强化学校食品卫生后勤管理，让学生吃上放心的饭菜，坚决控制学生食物中毒事故的发生。

(二)、加强事前预防工作，提高突发事件的处置能力

为进一步落实预防为主，常抓不懈的工作方针，学校逐步完善对学校食品卫生安全和急性传染病在学校爆发流行的管理措施，学校制定食品卫生安全和传染病防治预案，同时制定突发事件应急预案，同时制定突发事件的应对和处理能力。

(三)、加强校内外门前摊点治理，营造安全卫生的学习环境

学校门前、周边普遍存在大量食品经营、摆摊设点叫卖的现象，多数卫生状况较差，制售伪劣食品，只图营利，不顾学生健康，是隐患的源头，必须堵住。学校门前和周边环境卫生治理涉及到很多单位和部门，教育部门和学校主动与有关执法部门联系，密切配合开展专项治理，坚决取缔学校门前、周边无证非法经营的食品销售摊贩，杜绝以各种方式侵犯学生健康权益行为，在突击检查的基础上，建立长效机制，巩固治理成果，防止反弹。

学校保安人员维护校门前安全的积极性调动起来，委以重任，要求保安人员要担负每日校门前流动摊点、小贩的驱赶清理工作，对不听劝阻者，及时通知市食品安全协调办协助执法，使教学环境得到净化。

四、加强业务培训工作、提高监管水平

加强校医、专职管理干部业务知识

培训，提高他们的业务能力和依法管理的水平。同时对经营食品的从业人员进行业务培训，让其弄懂危害学生身体健康的食品以及如何提高自己的烹饪方法，以免造成食物中毒事件的发生。坚持培训上岗、执证上岗制度，增强责任感、使命感，确保食品卫生安全。

五、加大督查督办力度，推动工作开展

加大督查督办工作，对学生反映比较集中的问题重点督查。对学校门前摊点、商贩反弹快、成效甚微的现象，重点抓、反复抓、抓反复，将学校自治和协同有关职能部门综合治理有机结合起来，把突击检查和长期管理结合起来，造成一定声势，营造专项治理氛围，督查中对工作出现推委扯皮、拖拉疲沓、整改不办，造成后果的学校及个人，依法追究学校负责人的责任。强化人们的安全意识和职责，推动工作开展。