

# 2023年餐饮卫生安全培训 餐饮卫生安全管理方案(优秀5篇)

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

## 餐饮卫生安全培训篇一

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\_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。

## 餐饮卫生安全培训篇二

根据xx号文件要求，对照省食品安全工作考核评价方案，认真自查。xx年我乡党委、政府领导高度重视，狠抓落实，切实抓好我乡辖区内的食品安全监管，保证了我乡食品安全事故零发生。

### 一、领导重视，落实监管责任

我乡成立了以分管领导为组长，派出所、综治、卫生等部门的人员为成员的食品安全领导小组。由领导小组负责检查辖区内的各食品加工、零售店、餐饮店，督促他们按月分类保管食品进货单，严把食品加工、流通、消费各道关口。同时，与各村签订食品安全责任书，落实村干部监督本村畜禽屠宰、农产品加工的责任。并在每个村设食品安全信息员1名，确保第一时间知晓食品安全有关情况。

### 二、广泛宣传，提高群众食品安全意识

xx年我乡以“共建诚信家园，同铸食品安全”为主题，通过张贴宣传标语、分发宣传资料等方法广泛宣传食品安全知识，牢固树立群众的食品安全意识，提高人民群众自我保护能力。

### 三、部门配合，扎实开展食品安全检查工作

定期、不定期会同派出所、综治办、澄江工商分局、卫生所、安全生产管理办公室等相关职能部门对辖区内的食品加工点、超市、市场、餐饮服务业、学校及其周边的商店等重点区域进行深入细致的检查。

- 1、严厉打击无证无照和非法使用添加剂食品经营、加工商店。对全乡的商店及餐饮服务业进行检查，未发现有无证照经营的。各种卤制品、熟食的加工店里未发现非法使用添加剂行为。

- 2、加强对商店“三无”食品的检查。我乡联合xx工商分局及乡派出所的工作人员重点对学校周边的商店进行了检查，查获“三无”食品十余类三百多件，及时消除安全隐患。
- 3、把好环境卫生关，在检查中，存在卫生条件不达标，当场责令整改。
- 4、加强学校、建筑工地等人员密集场所的食堂食品安全。我乡组织教育、卫生院、派出所等相关部门，对各中小学、幼儿园、建筑工地的食堂进行安全检查，要求食堂保持整洁卫生，健全卫生管理制度，确保学生、民众的身体健康。

### 餐饮卫生安全培训篇三

食品试尝留样，是预防师生食物中毒的有效措施，是检验是否是食物中毒的重要依据。为确保师生食品卫生安全，特制定食品留样试尝制度。

一、每餐坚持饭菜留样，并在留样容器盒上标明菜名、日期、时间等。

二、饭菜留样应留足数量（不少于250克），储存于专用冰箱，温度保持在2—8摄氏度左右。

三、每天坚持饭菜试尝，由承包方指定专人分别进行试尝，并按《食品留样试尝情况登记表》进行逐项登记。

四、饭菜留样必须坚持48小时。

五、食堂管理人员要每天检查一次检查食堂的清洁卫生，分管领导或行政值周领导不定期检查食堂的卫生情况。

若发现食堂没有坚持饭菜试尝留样，应追究相关人员责任。

学院食堂的原料采购是保证学院食品卫生安全的重要环节。为了保证学院师生食品卫生安全，按照《食品卫生法》的规定，特制定伙食团原料采购索证制度：

一、食堂采购人员采购原材料时，为保证全校师生的食品卫生安全，必须在中标单位定点采购食品。

二、不采购不符合食品卫生标准的食品和原料。

三、不采购无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品及原材料。

四、采购的食品及原材料应当新鲜，价格合理，并按每天食谱所定数量合理采购，严禁购买病死畜禽等动物食品。

五、食品采购回来，要有二人以上的人验收，并有验收记载。

六、凡无人验收或无验收记录，均视为不符合卫生标准的食品，食堂不得加工、使用。

## **餐饮卫生安全培训篇四**

1、认真贯彻执行“食品卫生法”和卫生“五四”制。

2、工作人员必须做到工作前和去厕所后要洗手。

3、各种餐灶具要随时洗刷干净，消毒存放，保持清洁卫生，工作间及环境卫生，应按责任区域进行清洁，做到天天清扫，每周彻底清扫一次，夏季要做到每日喷药消毒，并安排专人负责灭蚊蝇、蟑螂。

4、工作人员按时理发，按时更换工作服。

5、工作期间必须衣帽整洁，头发须梳理整齐置于工作帽内；

禁止在厨房内吸烟，穿拖鞋和赤背。

6、每周检查卫生，不合格者，视情节给予处罚。

1、操作期间，不准打闹，使用厨具应轻拿轻放，不准乱扔。

2、开关电器和设备时，要严格执行操作规程，不准用金属或湿手动电闸。

3、使用各种炊具机械，要严格操作规程操作，取放物料时必须关机。

4、非厨房工作人员不准进入厨房重地，工作时间禁止会客。

5、牢固树立“安全第一”的思想，定时进行安全教育和安全检查，分析安全隐患，防止各类事情的发生。

6、灭蝇、灭鼠药物要由专人使用、管理。喷洒药物时，须将各种食物、炊具等盖好，喷完后必须用水冲洗，以防中毒。

7、认真加强食品安全，防止出现食物中毒。

8、定期进行消防培训和演练，检查天然气等阀门始终处于完好状态。

2、原材料的购进须厨师长提出计划，报店长批准，报公司总仓库。

3、酒类物品须收银员（兼管酒水）提出计划单，经店长签字报酒水配送公司。

4、物料用品原则上统一领用，要严格控制物料消耗。

3、用具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒（蒸汽或开水）；

4、环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量。划片分工，包干负责；

5、个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；换衣服、被褥；勤换工作服。

## 餐饮卫生安全培训篇五

为了贯彻执行国家《食品卫生法》和《食品加工、出售、饮食卫生五四制度》，切实把好饮食卫生关，防止食物中毒事故和食源性疾病的发生，确保师生身体健康，特制订本制度。

一、食堂专设监控人员，在后勤处直接领导下检查各班组餐厅的各项卫生工作。各班组餐厅接受上级部门的检查和指导，接受用膳者的监督，及时发现并改正存在的问题。

二、非炊管人员（领导、卫生检查人员除外）不得进入厨房、熟食间、售饭处。

三、招收新工作人员必须先经过健康检查，取得健康证后方能上岗。炊管人员按规定每年进行一次健康检查，不合要求的人员应及时调离工作岗位。炊管人员必须经过食品卫生知识培训。

四、餐厅卫生实行划区包干，责任到人。

五、各餐厅的卫生工作列入当月的考核内容，对不符合卫生要求的给予相应处罚。

六、餐厅工作场所做到每天几小扫，每周一大扫，件件工作做到“落手清”，保持餐厅工作场所的整洁。

七、库房整洁，食品分类存放，先进先用。

八、荤素菜拣净洗洁，切配分开，防止交叉污染。

九、根据食品卫生有关规定，要求工作人员做到：

1、食品道道验收--凡腐烂变质（含超过保质期）的食品，采购人员不买，保管人员拒收。

2、生、熟食品样样分开--操作人员分开，盛具、工具分开，冰箱（库）存放分开。

3、食具件件分工--熟食盛具、刀、出售用的工具，使用前严格消毒，同时做好消毒后的保洁工作。

4、食物烧熟煮透，烹饪时防止外熟内生，隔餐饭菜必须蒸烧透后方能出售。

5、环境卫生整洁无害，下脚料及时清理并倒放在指定地点，餐厅有防尘、防\_四害\_装置或设施。人人动手灭鼠、灭蝇、灭蟑螂、灭蚊子。

6、讲究个人卫生，养成良好的卫生习惯，开饭时必须穿工作服，戴工作帽，个人卫生除做到\_四勤\_外，还应做到\_四不\_（即不随地吐痰、不乱扔烟蒂，不在开饭时间抽烟蹲坐、嬉闹和在操作间抽烟，不面对食品咳嗽、打喷嚏，不穿拖鞋和戴首饰戒指上班）和\_四洗手\_（即加工食品后再加工熟食前洗手，工作前洗手，大小便后洗手，搞好卫生后洗手。）