

学校食品安全管理制度和应急预案(实用9篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

学校食品安全管理制度和应急预案篇一

- 1、食品经营者应当依法按照保证食品安全的要求贮存食品，食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物质（如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等），不得存放个人物品和杂物。
- 2、设专人负责管理，并建立健全采购、验收、发放登记管理制度。做好食品出入库登记。做到先进先出，易坏先用。腐败变质、发霉生虫等异常食品和无有效票证的食品不得验收入库。及时检查和清理变质、超过保质期的食品。
- 3、各类食品按类别、品种分类、分架摆放整齐，做到离地10厘米、离墙10厘米存放于货柜或货架上。宜设主食、副食分区（或分库房）存放。
- 4、仓库内要用机械通风或空调设备通风、防潮、防腐、保持通风干燥。定期清扫，保持仓库清洁卫生。
- 5、散装食品应盛装于容器内，并贮存位置标明食品的名称、生产日期、保持期、生产者名称及联系方式等内容（供应商提供）。
- 6、肉类、水产、蛋品等易腐食品需冷藏储存。用于保存食品

的冷藏设备，须粘有明显标志（原料、半成品、成品等），肉类、水产类分柜存放，生食品、半成品、熟食品分柜存放，不得生熟混放、堆积或挤压存放。

7、应有满足生熟分开存放数量的冷藏设备，并定期除霜（霜薄不得超过1厘米）、清洁和保养，保证设施正常运转。

8、设置纱窗、排风扇、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、妨虫、防蝇、防蟑螂设施，不得在库房内吸烟。

9、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染。

配餐间卫生管理制度

1、配餐间按专间的要求进行管理，要做到“五专”（专用房屋、专人制作、专用工具、容器、专用冷藏设备、专用洗手消毒设施），其他人员不得随意进出。

2、配餐间工作人员进入专间前应二次更衣，更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时必须戴口罩。

3、空气消毒装置运转正常，每日工作前后开紫外线灯30分对室内空气进行消毒。

4、操作前应对配制食品进行检查，凡有腐烂变质或其它感观性状异常焊，不得配制使用。

5、盛放食品的容器放置在配餐台上，不得落地存放。

6、工作结束后，及时清理配餐间卫生，确保配餐台无残渣、汤汁，无油渍、污渍，地面清洁卫生，打开紫外线灯消毒30分钟。

学校食品安全管理制度和应急预案篇二

身体健康。学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营。食品从业人员每年必须体检一次，持有有效的健康证和培训合格证后方可上岗，凡有传染病者坚决予以辞退。

二、 进入食堂的各种原料，全部实行定点采购，确保食品质量。

由原料到成品实行“四不”，即不买腐烂变质原料；保管员不收腐烂变质原料；加工人员不用腐烂变质原料；售食品人员不卖腐烂变质食品。

1、 成品存放实施“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。

2、 用具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。

3、 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。

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

5、 定时做好餐具消毒工作，防止交叉污染。食品实行“五隔离”；即主食与副食，生与熟、成品与半成品、食品与杂食，食品与鼠药、农药隔离。

三、 放置食品的橱柜、货架应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；仓库应当通风良好，禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。食品应当分类、隔墙、离地存放，并定期检查、处理变质或超过保质期的食品。

四、 食品原料在使用前必须洗净；蔬菜与肉类、水产类分池

清洗，禽蛋在使用前应清洗，必要时消毒处理。

五、原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盘、框、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

六、冲洗灶具、地面、清洗水池，每星期大扫除一次，防尘、防蝇、防鼠设施齐全，食堂无污染、无杂物杂物。

七、经常对从业人员进行营养、卫生、职业道德和法制纪律教育，努力提高从业人员业务水平，树立爱岗敬业精神。

八、学校相关领导要经常检查饭菜质量，抓好卫生制度落实。保证学生就好餐。严禁闲杂生人进入食堂。

九、学校行政人员每天检查食堂管理、环境卫生、个人卫生、后勤服务等工作，总结经验，查找不足，改进工作。每天有人组织学生有序安全地就餐。

十、如发现食物中毒事故，及时上报领导，采取积极措施，并保护原料、工具、设备和现场，配合卫生、行政部分调查和处理。

学校食品安全管理制度和应急预案篇三

一、每天早晨商店工作人员上班后，由商店负责人对每位工作人员进行身体健康状况检查，检查内容如下：

- 1、观察商店工作人员精神状态是否有过度疲劳和病态；
- 2、观察商店工作人员眼球、面色是否特别黄(有患肝炎的可能)；
- 3、观察商店工作人员有否咳嗽、咯血(有患肺病的可能)；

- 4、观察商店工作人员双手有否化脓性或渗出性皮肤病；
- 5、询问商店工作人员有否痢疾和其他有碍食品卫生的疾病；
- 6、观察商店工作人员有否带戒指、项链等违规饰品，指甲是否剪短，个人卫生是否符合要求。

二、落实专人填写好晨检表，并在晨检表上签字，晨检表要求真实、准确。

三、如检查中发现个别商店工作人员不符合卫生要求或患有传染性疾病，按以下方法处理：

- 1、商店工作人员带戒指、项链等违规饰品，要求在工作前脱下；
- 2、指甲过长，个人卫生不符合要求的，责令其搞好个人卫生后上班。
- 3、患有凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病、活动性肺结核、化脓性或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。
- 4、商店工作人员及管理负责人在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的疾病时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

学校食品安全管理制度和应急预案篇四

1、建立以校长为第一责任人的学校食品安全管理机构，落实食品安全责任制度，明确各岗位、环节从业人员责任。定期开展食品卫生自查，督办解决存在问题，有相应的`自查自纠整改措施，记录齐全。

2、持有有效的卫生许可证，并悬挂在食堂的醒目位置，亮证经营。

3、在餐厅醒目位置公示安全责任人姓名、职责、安全责任制度、食堂《餐饮许可证》、从业人员《健康证》复印件、食品安全相关知识、食物操作流程规范、食品安全警示标语等。

4、建立健全卫生管理、从业人员准入及岗位责任制度，并统一设计、制作，张贴在相对应的各功能用房内。

5、学校食堂的选址应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，应距离粪坑、污水池、垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，并应设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外，应符合规划、环保和消防的有关要求。

6、学校食堂的场所设置、布局、分隔、面积要符合：（1）食品处理区均应设置在室内，有专用的粗加工、切配、烹调、消毒、保洁、备餐、原料库、餐厅等基本功能用房，条件允许的应设置成专间，布局应符合生进熟出的单一流向，并应防止在存放、操作中产生交叉污染。非食品处理区应设置后勤办公室、厕所、更衣室、非食品库房等。（2）食品处理区的面积应与就餐场所面积、供应的最大就餐人数相适应，一般供餐人数在100人以下的食品处理区面积不小于 30m² □100人以上每增加1 人增加 0.3 m² □其中切配、烹调场所占食品处理区面积一半以上。

7、设置食品卫生安全知识宣传栏，每月更新一次宣传内容，宣传资料齐全，存档、记录齐全。

8、配备专（兼）职食品安全专干，定期检查食品安全并有记录可查。按年度建立食堂规范化管理档案资料。

9、每月组织开展一次食堂从业人员卫生安全知识学习，每学

期进行一次测试，学习材料、学习记录、试卷和考核积分表齐全。

学校食品安全管理制度和应急预案篇五

为切实加强我校食品安全管理，确保在校师生的饮食安全，制定了以下十一个有关学校食品安全管理制度篇，同时重申以下管理意见。

一、严格执行《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营。

二、食品从业人员每年体检一次身体，持有效的健康证和培训合格证后方可上岗，上岗时必须穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

三、建立食品原料进货查验制度，禁止采购无卫生许可证、无健康证商贩提供的食品；无商品标签或超过保存期限等“三无”的食品；未经有关部门检疫、不合格的畜禽肉类制品；腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物的食品及其它不符合卫生要求的食品。

四、设立独立的食品库房，库内食品要分类存放，摆放整齐，做到先进先出，防止超期变质。

五、食品的保存、清洗、切配过程要做到生熟分开，冰柜、用具、容器应有生熟标记，不得使用塑料容器盛放熟食品。

六、食品的营养要搭配合理，符合学生生长发育的需求。

七、厨师操作前要对食品、半成品的质量严格检查，对不符合烧煮、烹调要求的食品不准进行烹调加工。烧煮时，应将食品上下翻动，使食品各部位都能受热，防止食物中毒事故的发生。

八、公共餐具必须经过严格的清洗消毒后方可使用。

九、学校每餐、每样食品按要求进行留样，分别留足100g盛放在已消毒的留样盒中，标明留样时期、品名、餐次、留样人后存入冰箱内，并作好留样记录。留样食品必须保留48小时，保存期内未发现食物中毒事件即可倒掉；留样食品盒应单独存放，不得与其它无关食品混放。

十、工具容器设备要洗净，厨具要摆放整齐。及时冲洗、清扫工作场所，保持环境卫生。

十一、完善防蝇、防尘、防鼠、防潮设施，定期开展除四害活动。

20xx年8月25日

学校食品安全管理制度和应急预案篇六

一、严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，保障就餐者的身体健康。学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营。食品从业人员每年必须体检一次，持有有效的‘健康证和培训合格证后方可上岗，凡有传染病者坚决予以辞退。

二、进入食堂的各种原料，全部实行定点采购，确保食品质量。由原料到成品实行“四不”，即不买腐烂变质原料；保管员不收腐烂变质原料；加工人员不用腐烂变质原料；售食品人员不卖腐烂变质食品。

1、成品存放实施“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。

2、用具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。

3、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。

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

5、定时做好餐具消毒工作，防止交叉污染。食品实行“五隔离”；即主食与副食，生与熟、成品与半成品、食品与杂食，食品与鼠药、农药隔离。

三、放置食品的橱柜、货架应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；仓库应当通风良好，禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。食品应当分类、隔墙、离地存放，并定期检查、处理变质或超过保质期的食品。

四、食品原料在使用前必须洗净。蔬菜与肉类、水产类分池清洗，禽蛋在使用前应清洗，必要时消毒处理。

五、原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盘、框、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

六、冲洗灶具、地面、清洗水池，每星期大扫除一次，防尘、防蝇、防鼠设施齐全，食堂无污染、无杂物杂物。

七、经常对从业人员进行营养、卫生、职业道德和法制纪律教育，努力提高从业人员业务水平，树立爱岗敬业精神。

八、学校相关领导要经常检查饭菜质量，抓好卫生制度落实。保证学生就好餐。

九、学校行政人员每天检查食堂管理、环境卫生、个人卫生、后勤服务等工作，总结经验，查找不足，改进工作。每天有人组织学生有序安全地就餐。

十、如发现食物中毒事故，及时上报领导，采取积极措施，并保护原料、工具、设备和现场，配合卫生、行政部分调查和处理。

学校食品安全管理制度和应急预案篇七

一、凡在本单位从事直接为师生服务的所有食堂工作人员包括管理员、厨师、采购员、库管员、清洁工等均应遵守本管理制度。

二、新参加或临时参加工作的'人员应经健康检查,取得健康证明后方可参加工作。餐饮从业人员每年至少进行一次健康检查必要时接受临时检查。

三、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病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安全疾病的不得从事直接入口食品的工作。

四、从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的应立即脱离工作岗位待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后方可重新上岗。

五、食品安全管理员要及时对在本单位餐饮从业人员进行登记造册建立从业人员健康档案组织从业人员每年定期到指定查体机构进行健康检查。

六、食品安全管理人员要随时掌握从业人员的健康状况并对其健康证明进行定期检查。

七、从业人员健康证明应随身佩戴携带或交主管部门统一保存以备检查。

从业人员培训管理制度

一、食堂从业人员包括新参加工作和临时参加工作的食堂从业人员必须经过培训、考核合格后方可从事学校食堂工作。

三、食品安全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食品安全法律、法规、规范、标准和食品安全只是、各岗位加工操作规程等。

四、培训方式以集中讲授与自学相结合定期考核不合格者待考试合格后再上岗。

五、建立食堂服务从业人员食品安全只是培训档案将培训时间、培训内容、考核结果记录归档以备查验。

学校食品安全管理制度和应急预案篇八

一、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。

二、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。

三、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。

2、操作间有瓷砖或其它防水、防潮、可清洗材料制成的墙裙、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。

四、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。

五、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。

六餐饮具所使用的洗涤及存放场所（橱柜）有明显的标记。

七、食堂用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

八、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。

学校食品安全管理制度和应急预案篇九

为做好食品经营工作，切实保障消费者人身安全和健康，特制定以下制度：

一、制定本单位食品卫生管理制度和岗位卫生责任制管理措施。

二、制定本单位食品经营场所卫生设施改善的规划。

三、按有关发放食品流通许可证管理办法，办理领取或换发食品流通许可证，无食品流通许可证不得从事食品经营。做到亮证、亮照经营。

四、组织本单位食品从业人员进行食品安全有关法规和知识的培训，培训合格者才允许从事食品流通经营。

五、建立并执行从业人员健康管理制度。

六、对本单位贯彻执行《食品安全法》的情况进行监督检查，总结、推广经验，批评和奖励，制止违法行为。

七、执行食品安全标准。

八、协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。