

# 2023年食堂食品安全卫生计划 食堂卫生 安全管理制度(模板7篇)

计划在我们的生活中扮演着重要的角色，无论是个人生活还是工作领域。计划可以帮助我们明确目标，分析现状，确定行动步骤，并制定相应的时间表和资源分配。下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的计划书范文，我们一起来了解一下吧。

## 食堂食品安全卫生计划篇一

一、食堂工作人员必须严格遵守有关食品卫生“五、四”制。

二、食堂工作人员在上岗前必须检查自身的`清洁卫生情况，不留长指甲、不留长发，不许任何人穿戴工作衣帽上岗。

三、食堂工作人员在操作时严禁吸烟，严禁随意谈笑，在配制冷餐菜肴时，必须戴口罩操作。

四、食堂工作人员在进行菜肴加工时，每道工序必须对下道工序负责，做到后道工序监督前道工序的工作情况，发现问题，在无法立即纠正的情况下，及时向事务长汇报，不得随意放过。

五、食堂工作人员在进入熟菜间时，必须在消毒池里洗手。严禁用手直接接触任何熟食品。

六、食堂工作人员在每道工序告一段落和结束当天工作时，必须做好卫生工作，做到桌上、地上、餐具上无油腻，无污迹。

七、食堂工作人员在使用盛熟食的餐具时，一定要注意灭菌消毒情况。严禁出现不消毒的餐具流入熟菜间。

八、每天饭菜24小时留样，一旦发生食品安全问题，保证有据可查。

九、一切闲杂人等禁止进入食堂，防止蓄意破坏、投毒等。

十、一旦发生突发事件，应及时向学校领导汇报，采取有效措施。

## 食堂食品安全卫生计划篇二

1、学校食堂要依照《食品卫生法》要求到县卫生防疫站申领《食品卫生许可证》，并每年年审一次。

2、食堂要制定卫生、管理制度，有相应的防蝇、防鼠、防尘、消毒、更衣、盥洗、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。保证学生的膳食安全和食品安全。

3、食堂从业人员应每年一次到县卫生防疫部门进行健康体检，领取合格的《健康证》后方可上岗工作，发现患传染病人员应立即换岗。平时应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，销售直接入口食品时，必须使用售货工具。

4、食堂工作间要与餐厅隔开，非工作人员不得入内，以防万一。

5、严格进货渠道，建立进货登记制度，并设置档案。采购人员不得采购来路不明的食品，制售各类食品要保证卫生质量。

6、食堂供应学生的膳食应注重营养搭配，保持新鲜，严禁向学生供应有毒、有害、腐烂、变质、过期食品；新鲜的瓜果蔬菜要认真清洗；严防食物中毒或农药中毒。

7、保持食堂内外的环境卫生，要经常对餐具用具进行清洗消毒，生熟案板刀具要分开存放。

8、存放食品的仓库应当干燥、通风，采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其它有害昆虫及其孳生条件的措施，贮存食品的容器必须安全、无害，防止食品污染。

9、认真做好防盗、防火、防毒、用电用气安全，不准私拉乱接电源；严禁将煤气罐倒置外加热使用；开油锅人员不得随便离开，防止发生事故。电器、制冷设备应由专人管理。

10、食堂必须使用合格的压力容器、锅炉，每年要检测，要定时检查，锅炉工要持证上岗，严格按操作规程操作，液化气罐与灶头应有1.5米的安全距离，严防事故发生。

11、认真接受卫生、防疫、质监、教育局工作人员对食堂的检查，凡有不合要求之处立即整改，并实行责任追究。

### **食堂食品安全卫生计划篇三**

食堂是企业员工就餐场所，必须严格执行各项卫生管理制度，以保证食堂卫生的安全。

1、食堂必须经卫生部门检查、审定合格后发给《餐饮服务许可证》后方可投入使用。

2、食堂必须制定有关卫生的管理规定，定期检查，餐具要定期消毒，防止传染病传播。

3、生、熟食物必须分开存放，严禁购买腐烂变味食品、携带农药、杀虫剂进入食堂，防止中毒。

4、米、菜要清洗干净，食物要煮熟，变质的食物不得食用。

5、饭、菜煮熟后要加罩盖好，要定期消除蟑螂、苍蝇和灭鼠工作，防止疫病发生。

6、工作人员必须是健康、无任何疾病的人员担任，工作时须穿工作服和带口罩，讲究卫生，并定期检查身体。

7、食堂必须做到“三清”：桌板清、地面清、餐具清；“三洁”：个人卫生整洁、灶台整洁、各种餐具清洁。每天用完的厨具要洗干净，要专人负责，厨具使用前必须进行消毒。

8、严禁非食堂工作人员随便进入灶间和食品加工间。

9、保证煤气使用安全。定期和不定期检查煤气管道、阀门、灶头，发现隐患及时排除；严格按操作规程操作；用完煤气后要关闭相应煤气管道阀门，下班时一定要关掉气源总阀门。

10、保证用电安全。定期和不定期检查电线、电路、开关、插座，发现损坏和隐患，及时更换和排除；各种电器在使用完毕后都要及时关闭并切断电源。

11、保管好食堂各有关部位的灭火器，不得随意更换位置、撤掉、损坏，如发现问题应立即报告，并及时予以妥善处理。食堂工作人员都必须会熟练使用灭火器。

12、食堂下班后关闭所有电器设备开关，切断电源；保安要巡查食堂各个部位，检查安全和消防隐患，并及时报告处理。

13、每天进行卫生清洁，每周大搞卫生一次，饭堂内不许到处乱堆杂物，饭堂的泔水和垃圾要当天清理。

14、做好各项防火和其它安全管理工作

## **食堂食品安全卫生计划篇四**

为了保证食品安全卫生，保障员工身体健康，根据中华人民共和国《食品安全法》和国家《食品安全管理条例》等有关规定，特制定如下管理制度：

- 1、从事食品生产、经营单位应成立食品安全卫生领导小组，食品安全卫生有专人管理和负责。
- 2、食品生产、加工、经营必需办理有关许可证，有关许可证应悬挂在醒目位置。从业人员每年进行一次健康检查，取得健康证、经培训合格后方可上岗。
- 3、从业人员上班时，应穿戴整洁的工作衣帽，并保持个人卫生，凡患有传染病者，不得直接接触食品工作。
- 4、做好食堂内外环境安全卫生工作，做到每餐一打扫，每天一清洗。食堂周围不得堆放垃圾，污水要暗渠排放。
- 5、食堂用水要符合国家《生活饮用水卫生标准》，污水排放要符合国家《污水综合排放标准》的要求。
- 6、食用工具，每天用后应洗净，保持清洁。食（用）工具做到“一洗”、“二刷”、“三冲、”“四消毒”。
- 7、采购人员不得购进、加工、出售腐烂变质、有毒、有害和过期的食品。采购食物时，要索取有关方面证件并做好登记记录。
- 8、生熟食品、成品、半成品的加工和存放要有明确标记，分类存放，不得混放。
- 9、搞好操作间的安全卫生，冷荤配餐用工具必需专用，并有明显标志。
- 10、如发现就餐者出现腹痛、腹泻、呕吐、头疼、头晕等食物中毒症状者，应立即报告卫生防疫部门。并将中毒者送医院就医。
- 11、保持库房整洁，食品应做到有分类、有标识、离地、离

墙保管。

12、及时处理好垃圾、垃圾桶应有盖和标记，搞好“三防”工作。

## 食堂食品安全卫生计划篇五

工地现场设项目部职工食堂和分包队职工食堂两个食堂，均已办理《卫生许可证》，炊事人员已办理《健康证》，为保证现场职工和分包队工人的身体健康和生命安全，提高食堂卫生管理水平，项目部制定以下规定：

1. 分包单位不得私自乱设食堂，必须由项目部集中建立，统一管理；
3. 饮水器具必须由炊事人员管理，定期清洗，保证卫生；
6. 工地发生法定传染病和食物中毒时，必须尽快向上级主管部门和卫生防疫机构报告，并积极配合卫生防疫部门进行调查处理及落实消毒、隔离、应急接种疫苗等措施，防止传染病的传播流行。

## 食堂食品安全卫生计划篇六

- 1、食堂必须经卫生部门检查、审定合格后发给《餐饮服务许可证》后方可投入使用。
- 2、食堂必须制定有关卫生的管理规定，定期检查，餐具要定期消毒，防止传染病传播。
- 3、生、熟食物必须分开存放，严禁购买腐烂变味食品、携带农药、杀虫剂进入食堂，防止中毒。
- 4、米、菜要清洗干净，食物要煮熟，变质的食物不得食用。

- 5、饭、菜煮熟后要加罩盖好，要定期消除蟑螂、苍蝇和灭鼠工作，防止疫病发生。
- 6、工作人员必须是健康、无任何疾病的人员担任，工作时须穿工作服和戴口罩，讲究卫生，并定期检查身体。
- 7、食堂必须做到“三清”：桌板清、地面清、餐具清；“三洁”：个人卫生整洁、灶台整洁、各种餐具清洁。每天用完的` 橱具要洗干净，要专人负责，橱具使用前必须进行消毒。
- 8、严禁非食堂工作人员随便进入灶间和食品加工间。
- 9、保证煤气使用安全。定期和不定期检查煤气管道、阀门、灶头，发现隐患及时排除；严格按操作规程操作；用完煤气后要关闭相应煤气管道阀门，下班时一定要关掉气源总阀门。
- 10、保证用电安全。定期和不定期检查电线、电路、开关、插座，发现损坏和隐患，及时更换和排除；各种电器在使用完毕后都要及时关闭并切断电源。
- 11、保管好食堂各有关部位的灭火器，不得随意更换位置、撤掉、损坏，如发现问题应立即报告，并及时予以妥善处理。食堂工作人员都必须会熟练使用灭火器。
- 12、食堂下班后关闭所有电器设备开关，切断电源；保安要巡查食堂各个部位，检查安全和消防隐患，并及时报告处理。
- 13、每天进行卫生清洁，每周大搞卫生一次，饭堂内不许到处乱堆杂物，饭堂的泔水和垃圾要当天清理。
- 14、做好各项防火和其它安全管理工作

## 食堂食品卫生安全计划篇七

一、食堂工作人员必须严格遵守有关食品卫生“五、四”制。

二、食堂工作人员在上岗前必须检查自身的'清洁卫生情况，不留长指甲、不留长发，不许任何人穿戴工作衣帽上岗。

三、食堂工作人员在操作时严禁吸烟，严禁随意谈笑，在配制冷餐菜肴时，必须戴口罩操作。

四、食堂工作人员在进行菜肴加工时，每道工序必须对下道工序负责，做到后道工序监督前道工序的工作情况，发现问题，在无法立即纠正的情况下，及时向事务长汇报，不得随意放过。

五、食堂工作人员在进入熟菜间时，必须在消毒池里洗手。严禁用手直接接触任何熟食品。

六、食堂工作人员在每道工序告一段落和结束当天工作时，必须做好卫生工作，做到桌上、地上、餐具上无油腻，无污迹。

七、食堂工作人员在使用盛熟食的餐具时，一定要注意灭菌消毒情况。严禁出现不消毒的餐具流入熟菜间。

八、每天饭菜24小时留样，一旦发生食品安全问题，保证有据可查。

九、一切闲杂人等禁止进入食堂，防止蓄意破坏、投毒等。

十、一旦发生突发事件，应及时向学校领导汇报，采取有效措施。