

# 最新外卖饮食安全演讲稿 饮食安全演讲稿 (实用9篇)

演讲稿是演讲者根据几条原则性的提纲进行演讲，比较灵活，便于临场发挥，真实感强，又具有照读式演讲和背诵式演讲的长处。大家想知道怎么样才能写得一篇好的演讲稿吗？以下是我帮大家整理的最新演讲稿模板范文大全，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

## 外卖饮食安全演讲稿篇一

大家早上好！

今天我演讲的题目是：“食品安全有保障，绿色消费享健康”

爱默生说过，健康是人生第一财富。人最珍贵的是生命，人最主要的是健康。然而在我们平时的生活中总有一些无道德的商家，为了赚取黑心钱，不惜采用一切方法。他们制售三无商品，危害我们的生命健康。而三无食品，正将黑手伸向我们高中生群体。

何为三无食品？三无食品是指无产品名称、厂名、厂址、生产日期和保质期的食品。三无食品往往是过期食品、含有色素和防腐剂的食品，甚至是地下工厂生产的食品。食用了这一类食品，吃过后轻则腹痛，重则呕吐、腹泻、以至食物中毒。

现在，每到放学的时刻，都是路边小摊的“丰收时期”。许多同学都会以百米冲刺般的速度飞奔至校门口，挑选那些看似颜色亮丽、美味可口食品。事实上，它那绚丽的颜色是人工色素，而那种香喷喷的感觉，是过量加入人工香料的物质。这些食品，华而不实，虽然香甜可口，但害人不浅。不合格的食品中的菌落数、大肠菌群、过氧化值指标超标，还能产

生亚硝胺、铅等致癌物质。大量食用这些食品，会导致肠胃不适，损害肝脏，影响神经系统，乃至威胁生命。作为我们，决不能为了一时享受而拿自己的健康开玩笑。

春季是流行性感冒、麻疹、流行性腮腺炎、猩红热，水痘、流脑等传染病的多发季节，也是病毒、细菌、支原体、衣原体大量传播的季节。常言道，病从口入，不健康的饮食会极大增加患病的机率。而一个人患病，可能会传染一群人，乃至一个班级。一年之计在于春，千万别因饮食耽误了大好韶光。

三无食品不仅危害着我们的健康，还会影响我们的学习与发展。

或许，我们会以为这离我们很遥远。但其实，一切都在我们身边。每年高三体检中，全区都会有几十名甚至更多学生被查出转氨酶偏高、乙肝病毒等疾病。这些疾病，不仅危害身体健康，还会增加学习时的压力和烦恼，更会影响部分专业的填报。而这些疾病，往往都是因为大量食用三无食品。量变引起质变，我们只关注到一时的香甜，殊不知，我们在扼杀自己的前途！三无食品不仅原料安全没有保障，而且小贩与社会上各式各样的人接触，食品上是否会携带乙肝等遗传疾病，我们又从何得知呢？与其抱着“我应该不会摊上吧”的想法，倒不如“防患于未然”。

第一，不喝不买街头无照、无证商贩出售的各类食品；不食用来历不明的可疑食物，增强学生食品卫生安全意识和自我保护能力。

第二，尽量少吃零食，不吃过了保质期的零食。当你花钱买零食时，首先要查明其商标、批号、保质期，特别是超过了保质期限，说明这些零食可能已经变质，不能食用。

第三，尽可能到正规大型超市去购买食品。大型超市食品流

通快、管理规范、进货渠道正规，出现伪劣商品或过期商品的机会少，商品质量有保证。

第四，喝饮料时，不能喝已经开过盖、破坏了密封圈的饮料；不能喝超过保质期的饮料；不能喝“三无”饮料，没有生产批号、没有厂址、没有生产日期的产品一般都是伪劣商品，质量低下，病菌严重超标。另外，要吃熟食，不喝生水。

“以人为本，安全第一”，食品安全需要你我的参与，食品安全需要你我共同努力。生命的美好从健康做起，身体的健康从食品安全做起，食品的安全从自我开始。为了阳光更加灿烂的明天，同学们，让我们从自我做起，共同营造一个“食品安全有保障，绿色消费享健康”的社会！

我的演讲到此结束，谢谢大家！

## 外卖饮食安全演讲稿篇二

民以食为天，食以安为先，饮食安全直接关系到广大人民群众的身体健康和生命安全。下面就由本站小编为你带来饮食安全演讲稿，希望你喜欢。

各位领导、各位同仁，大家好！

感谢大家百忙之中来我校检查指导，感谢上级领导对我们的信任。

渭南高级中学于20xx年8月建成招生，是我市唯一的一所市教育局直属学校。20xx年经省教育厅评估被命名为陕西省示范高中。学校目前占地面积200亩，建筑面积110000平方米，基础建设和设施设备投资2.5亿元。现有教职工318人，学生4500余人。学校餐厅建筑面积5598平方米，投入资金932万元，设有三个就餐大厅和27个服务窗口，配备了先进的餐厅设施设

备，能满足4800名师生同时就餐。

几年来，我们紧密围绕打造一流品牌的学校的发展总目标，坚持‘以人为本，安全第一，民主管理，服务师生’的原则，狠抓餐厅食品安全管理，努力使餐厅管理做到科学化、规范化、制度化、自动化，为教育教学和学校发展发挥出了积极的后勤服务保障作用。

20xx年，我校餐厅被高新区食品药品监督管理局评为“20xx年度食品卫生达标先进单位”，同年9月份被渭南市食品卫生量化评级认定为b级，12月份在高新区组织的有100多家餐饮单位参加的食品安全知识竞赛中获得第三名;20xx年，我校餐厅被高新区食品药品监督管理局评为“20xx年度食品安全先进单位”，4月份，被渭南市食品卫生量化评级认定为a级。

下面我从六个方面对我校餐厅卫生安全管理情况做以汇报。

### 一、强化机构建设，狠抓责任落实

安全责任重于泰山，没有安全，何谈教育。一直以来，我们坚持把安全管理特别是餐饮卫生安全管理作为头等大事，列为“一把手”工程来抓，学校专门成立了由党福奎校长亲自挂帅，由主管副校长、总务主任、校办主任参加的学校餐厅卫生安全工作领导小组。领导小组负责制定学校餐厅卫生安全年度工作计划和多项管理制度，并定期不定期召开会议，研究解决餐厅卫生工作中的重大问题。学校总务处还确定了伏波同志担任餐厅安全工作专干，负责学校餐厅安全的具体监督落实工作，收集灶委会和学生监督团意见和建议，对经营者生产经营、饭菜质量、花色品种、饭菜价格及利润率等进行检查、核实和监督。

学校餐厅在内部日常管理工作中也全面建立了全员岗位责任制，由刘智毅负总责、薛新建主管餐厅日常管理工作中、王钥担任食品安全病媒生物防治监管员、刘翠霞担任食品留样监

管员、刘红飞担任原料采购监管员，下设27个作业小组，每个小组确定一名同志为组长，零距离负责，监控本小组整个操作过程。

此外，为了发挥好民主监督作用，学校还倡导成立了灶委会和学生监督团，吸收教职工和学生代表参加，对餐厅卫生安全质量价格等工作及时提出意见或建议。

通过这样一级抓一级，层层抓落实，为搞好餐厅卫生安全工作提供了有力的组织保障。

## 二、建立健全制度，管理有章可循

健全的规章制度，是实施科学管理的基础。我校餐厅管理严格执行《中华人民共和国食品安全法》《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定了《渭南高级中学餐厅安全制度》《渭南高级中学食品卫生管理制度》《食物中毒与疫情报告应急处理制度》以及《餐厅从业人员管理制度》等各项规章制度二十七项，力争对每个环节的管理都能有章可循，明确了岗位职责和食品加工操作规程，对环境卫生、食品安全和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生安全管理有据可依。

## 三、加强正面引导，规范人员管理

我们坚持员工上岗前必须进行岗前培训，学习相关的法律、法规和学校餐厅管理的各项规章制度，提高法律意识和食品卫生安全意识。同时，学校总务处还坚持每周一晚餐后召开餐厅工作人员例会制度，有餐厅安全专干和灶委会总结上周工作，对表现好的操作小组进行表扬、奖励，对出现问题的操作小组提出批评、处罚，并持续组织餐厅从业人员进行有关政策法规学习，做好对他们的思想宣传教育工作。

为了提振餐厅工作人员的士气，我们还鼓励餐厅工作人员参

与教职工乒乓球比赛、篮球比赛等群体活动，要求餐厅全体工作人员参加每周一学校的升旗仪式，每天早餐前宣誓、早餐后出操，吸引他们以主人公的态度做好本职工作，提高了餐厅工作团队的凝聚力和活力。目前，餐厅共有各类操作人员132人，人人精神面貌良好，纪律性和责任心普遍增强，身体健康，持健康上岗率达到100%。

#### 四、严格把好‘六关’，强化流程管理

一是进货关。我校餐厅主要原料、辅料均采用定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式，每天由专职管理人员负责验货，采取看(生产日期、卫生许可证、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等)、闻(有无异味等)方式严把进货关。每次进货由专人验收确定食材新鲜可靠后，作好进货入库登记，并建立购物索证、报告资料，丁伏波同志不定期查看进货三证。

二是储存关。为确保原料储存安全，餐厅专门制作了不锈钢货架，各类原料必须用食品级储物箱密封后保存，并在储物箱上贴有分类标识，方便原料取用。米、面、油三大类原料用量很大，易受潮发霉，餐厅专门制作了20厘米高的不锈钢台架，确保米、面离地、离墙存放，油料整齐堆放。我们还为每个操作小组配备了专用冰箱，要求各操作小组安排专人专管，定期除霜并认真记录资料，确保冷藏效果，原料进柜前必须用食品级保鲜盒盛放，生熟分开、荤素分开进行存放，学校不定期抽查。

三是加工关。我们要求操作人员严格按操作规程加工食物，蔬菜在使用前必须入水浸泡半小时以上去残留农药或菜虫等。如发现食物酸变、腐烂、变质及污染，严禁加工使用，餐厅管理人员每餐加工期间不定期抽查，发现问题均能及时处理并对相关人员予以重罚，杜绝了变质食材的使用。学校严查剩饭剩菜，每天早上餐厅安全专干和餐厅主管都会现场检查

剩饭剩菜，发现有剩饭剩菜立即现场处理，进行重罚，要求餐厅从业人员加工食物时禁止重复使用油料。同时，为了防止人为投毒、病菌传播及交叉感染，我们在加工场所入口处安装了警示标志，禁止未穿戴工装及无关人员不得进入加工储藏场所，。

四是留样关。每餐销售前，餐厅留样管理员都会到各操作小组用专用留样杯收集留样食物，按照要求标明生产日期、操作小组、食物名称等信息存放在留样室的冷藏柜存放48小时以上，同时安排各作业小组组长提前就餐，记录食后反映，让试尝成为一道工序。

五是销售关。学校要求餐厅在销售过程中做到调味品专盒专用，不允许有调料混放的情况产生，不允许用有色塑料袋装盛食物。为了保证食物质量重量，我们专门建立了复秤台，如果师生就餐过程中对重量有异议，可以参照销售窗口上方的公示重量进行复秤，确保每位师生都能吃到足量的饭菜。同时，从学生进入我校的第一天起，学校就培养他们用餐完毕自觉将残食碗筷送往收残台良好习惯，还在收残台配有专职卫生保洁人员进行收残处理。

六是保洁关。餐厅的水池专池专用，分别设有洗菜池、浸泡池和拖把池，并有明显标识。为保证师生用餐安全，餐厅配备了大型洗碗机，每餐后碗筷分类送往后堂专设的洗碗间，消毒程序按分类-去残-浸泡-刷洗-冲洗-消毒-分装-保洁8个程序进行，要求保洁人员不得减少任何环节，消毒完的餐具必须用放入碗柜内，并关好柜门，防止污染学校不定期抽查。食物废料处理方面，我们和正规的食物废料收集单位签订了长期食物废料收集合同，每餐后食物废料收集单位都会来学校进行食物废料收集并和餐厅管理人员一起填写记录。

## 五、建立监督机制，抓好病媒防治

为了加大对餐厅食品卫生监督力度，学校专门成立了监督管

理机构，由餐厅安全管理领导小组负责餐厅日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和填写餐厅档案。丁伏波同志及餐厅经理每天都对餐厅工作情况进行检查、量化考核，还在师生中开展民意测评，定期召开学生代表会议，及时征求学生意见及建议，发现问题及时解决，不定期请防疫部门对餐厅进行检查指导，形成了管理部门、教师、学生对学校餐厅管理的全方位网络化监督，确保餐厅食品安全卫生。

学校在建设之初就设计餐厅25米以内无厕所、垃圾堆放点、污水池等设施，餐厅内排污沟加装了防鼠网。为做好病媒生物防治，防止传染病传播，我们还联系市病媒生物消杀队定期来校做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，从根本上切断传染源，保证了师生饮食安全。同时，餐厅装有紫外线灭蝇灯定时开启杀灭蚊、蝇，并安排专人采购合格药品，建立消毒记录资料，对蚊、蝇、蟑螂等病媒生物进行消杀，坚持每餐后对原料间、操作间、销售间进行清理防止交叉污染，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件。做到了药品采购有票据，消杀有记录。

## 六、加强硬件建设，杜绝生产隐患

5、餐厅配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠设施，建有排水沟，地面由无毒、防滑地板铺设，方便污水排放，同时还配备有符合卫生要求的存放废弃物设施。

总之，多年来，在各级政府和食品卫生监督部门以及教育行政部门的正确领导和关心支持下，在餐厅全体同志的辛勤工作和全体师生的共同配合下，我校餐厅卫生安全管理工作日趋规范，各项措施不断增强，保持了食品安全事故零记录，为师生饮食安全和身体健康提供了有力保障，也为打造品牌名校，办人民满意教育发挥了积极作用。今后，我们将更进一步，狠抓餐厅食品安全卫生的标准化、规范化、制度化、自动化管理，主动适应学校发展的要求，不断提高学校餐厅

食品安全卫生管理工作水平。

各位领导、各位老师：大家好？

近期，普定一中发生的食物中毒事件，给我们这座的每位敲响了警钟。夏季更是各种食品问题高发期。为了确保食堂食品的安全，确保师生的人身生命安全，经过两年来对幼儿园的食堂管理，不断摸索学习，发现了食堂管理五句话对食堂管理很有用，在五句话是：一个到位、两证齐全、三项制度、把好四关、五点要求。

一个到位：就是管理工作到位。

幼儿园食堂工作人园要明确职责，按照签订的安全责任书，严格履行安全责任，确保食堂、食品安全。幼儿园负责人要定期巡查，出现问题，要及时上报、及时处理。

两证齐全：即食堂从业人员健康证和餐饮服务许可证。

1、凡从业人员一律要有健康证，根据食品药品监督管理局要求，定期对从业人员体检，证明材料妥善保存。

2、幼儿园必须办理餐饮服务许可证。

三项制度：一是幼儿园食堂、食品要成立安全领导小组。定期召开安全会议，学习上级有关文件精神，指导食堂管理工作。二是切实做好厨房卫生防疫工作。夏季蚊虫、老鼠活动猖獗，要做好防范工作。厨房餐具、菜案及泔洗池要及时消毒。厨房卫生要及时打扫，包括厨具、灶台、地面、墙壁、门窗等都要清洁，做到不留死角。三是加强食堂设施、设备安全管理。厨房就是阵地，就是岗位，要坚守工作岗位。厨房没人时要上锁，防止投毒事件的发生。

把好四关：包括购买关、储存关、烹饪关、发放关

1、购买关：要购买新鲜蔬菜、肉食、合格的米面、油及作料，并索要食品合格证。

2、储存关：所有食品均要分类上架储存；肉食及需要保鲜的要进冷柜储存；所有食品都要留样48小时以上。

3、烹饪关：厨房灶台、菜案要保持干净；所有荤素菜系、米饭、面点要煮熟，汤类要烧开；严禁做凉菜。

4、发放关：餐具要洁净，不能露天存放，要及时消毒；要选择安全的运输工具运送幼儿菜饭，饭菜运送要用桶盆盖子遮挡，做到途中不出现任何安全问题；发放饭食时，教师、保育员及配送午餐人员要做好就餐期间的值班工作，确保师生就餐安全。

五点要求：

一是合理安排师生膳食。根据幼儿的膳食要求，合理搭配午餐。每周均要有菜谱，每天要及时公布，告知老师、学生及家长。

二是严把师生就餐质量关。食堂食品要进行成本核算，在食堂正常运行的情况下，保证师生吃饱、吃好。

三是加强采购管理。食品采购要及时将购买物品全部入库。加强食堂资金管理，及时建立账册，要定期或不定期抽查，发现问题，及时整改。

四是加强食堂剩菜、饭管理。每天剩菜、剩饭等要及时清理掉，不得留给师生第二天食用。

五是要本着节俭办食堂的原则，所有食品等原材料不得浪费，要妥善保管。

以上是我本人对幼儿园食堂管理的一些看法，以大家共勉。  
谢谢！

## 外卖饮食安全演讲稿篇三

大家好！

一、加强学习，提高认识。我们要利用课余时间，认真学习《中华人民共和国食品安全法》及其它的食品安全常识，积累一些食品安全知识，提高自己的辨识能力，尤其是对“无厂名、无厂址、无生产日期”的“三无”食品的辨识能力，充分认识到“三无”、过期、不洁等食品的危害性。

二、增强意识，自觉抵制。切实增强我们的食品安全意识和自我保护意识，在校园内营造人人讲究饮食安全的氛围，自觉抵制“三无”食品、无“qs”标志的食品和其它垃圾食品，坚决不购买不健康的食品，也要教育自己的亲人、朋友和同学积极抵制这些不健康食品。

三、积极宣传，勇于监督。人人争当食品安全的小小宣传员和监督员，及时向身边的同学、亲人和朋友宣传食品安全科普知识，宣传《食品安全法》，勇于监督身边的食品经营商，发现“三无”食品或其它不符合规定的食品，请及时向工商部门举报。同学之间也互相监督，坚决杜绝不安全的食品进入我们的校园。

同学们，让我们从小事做起，从身边做起，从自我做起，珍惜健康，安全消费，远离不安全食品，让我们共同为创建和谐校园、安全校园贡献一份力量吧！

食品是大家没天的必需品，然而随着现代工业的不断发展，我们赖以生存的生态环境遭到破坏。农药，生长素，激素等的使用使许多动植物食品失去了安全。

我的演讲完毕，谢谢大家！

## 外卖饮食安全演讲稿篇四

大家下午好！

我是来自\_\_级班\_\_班的\_\_，

人们常说：“民以食为天”，食以安为先，食品是我们人类赖以生存的基本保障，是我们生活中必需品。

但是，在如今的中国，我们应对的却是染色馒头、地沟油、注水肉，以及残留农药的蔬菜；还有就是问题奶粉，吃出了多少大头娃娃和结石娃娃。难道不是吗？一种.种假冒伪劣食品被揭露、被曝光；一齐起触目惊心的造假案件被查处、被打击；一条条鲜活的生命被残害、被扼杀，一颗颗善良的心灵被愚弄、被震撼。

接连不断发生的恶性食品安全事故，引发了人们对食品安全的高度关注，不仅仅严重影响到了人们的身体健康，造成了巨额的财产损失，而且也影响到了中国的经济发展、食品的出口、社会稳定等一系列问题。

伟大的诗人艾青曾说过：“为什么我的眼里常含着泪水，因为我对这土地爱得深沉”，虽然这天的我们不再需要经历战火的洗礼、也不再担心国土的沦陷。但是，我们有义务为了民族的食物安全，为了民族的将来贡献出自我的力量。

食物安全事件所暴露的体制问题和道德缺失，也向全社会发出了预警信号。我们也就应看到，作为商人的一种道德缺失问题，已经损坏了市场经济的秩序，挑战了社会礼貌的底线——社会主义市场经济，也是法制经济，更是道德经济，一个以人为本的现代社会，决不允许基本道德的失守。

请拷问一下自我的心灵：我们是否离祖先为我们留下的传统美德越来越远？是否已经背离了社会公德？沉痛的教训告诉企业家们：在追逐利润的同时，务必坚守自我的道德底线，承担起应有的社会职责，以牺牲道德和消费者利益换取利润，最终必然付出沉重的代价。

我们肩负着时代的重任，背负着不可推卸的神圣使命，我们要承担起中华民族食品安全自救的职责，这是一场没有硝烟的战争。我们是民族的期望，是社会主义建设事业的生力军，伟大民族的复兴需要我们。

心在哪里，哪里就有风景；志在哪里，哪里就有成功；爱在哪里，哪里就有感动。我们秉持清华人的智慧，用爱战胜所有的不可能，借着博商的平台托起我们民族食品安全的梦想，为博商的明天、为民族的未来谱写新的篇章。

那么来吧，同学们：让我们携起手来共同努力，用实际行动挺起我们民族的脊梁，共同呼唤礼貌和道德的回归，共同呼唤民族精神的觉醒，让中华民族精神的火炬一代一代永远传承！我相信，这是我们清华人的愿望，也是我们博商人的愿望，更是我们中华民族的完美愿望！

## 外卖饮食安全演讲稿篇五

各位领导、各位同仁，大家好！

感谢大家百忙之中来我校检查指导，感谢上级领导对我们的信任。

渭南高级中学于20xx年8月建成招生，是我市唯一的一所市教育局直属学校。20xx年经省教育厅评估被命名为陕西省示范高中。学校目前占地面积200亩，建筑面积110000平方米，基础建设和设施设备投资2.5亿元。现有教职工318人，学生4500余人。学校餐厅建筑面积5598平方米，投入资金932万元，设

有三个就餐大厅和27个服务窗口，配备了先进的餐厅设施设备，能满足4800名师生同时就餐。

几年来，我们紧密围绕打造一流品牌的学校的发展总目标，坚持‘以人为本，安全第一，民主管理，服务师生’的原则，狠抓餐厅食品安全管理，努力使餐厅管理做到科学化、规范化、制度化、自动化，为教育教学和学校发展发挥出了积极的后勤服务保障作用。

20xx年，我校餐厅被高新区食品药品监督管理局评为“20xx年度食品卫生达标先进单位”，同年9月份被渭南市食品卫生量化评级认定为b级，12月份在高新区组织的有100多家餐饮单位参加的食品安全知识竞赛中获得第三名;20xx年，我校餐厅被高新区食品药品监督管理局评为“20xx年度食品安全先进单位”，4月份，被渭南市食品卫生量化评级认定为a级。

下面我从六个方面对我校餐厅卫生安全管理情况做以汇报。

## 一、强化机构建设，狠抓责任落实

安全责任重于泰山，没有安全，何谈教育。一直以来，我们坚持把安全管理特别是餐饮卫生安全管理作为头等大事，列为“一把手”工程来抓，学校专门成立了由党福奎校长亲自挂帅，由主管副校长、总务主任、校办主任参加的学校餐厅卫生安全工作领导小组。领导小组负责制定学校餐厅卫生安全年度工作计划和多项管理制度，并定期不定期召开会议，研究解决餐厅卫生工作中的重大问题。学校总务处还确定了伏波同志担任餐厅安全工作专干，负责学校餐厅安全的具体监督落实工作，收集灶委会和学生监督团意见和建议，对经营者生产经营、饭菜质量、花色品种、饭菜价格及利润率等进行检查、核实和监督。

学校餐厅在内部日常管理工作中也全面建立了全员岗位责任制，由刘智毅负总责、薛新建主管餐厅日常管理工作中、王钥

担任食品安全病媒生物防治监管员、刘翠霞担任食品留样监管员、刘红飞担任原料采购监管员，下设27个作业小组，每个小组确定一名同志为组长，零距离负责，监控本小组整个操作过程。

此外，为了发挥好民主监督作用，学校还倡导成立了灶委会和学生监督团，吸收教职工和学生代表参加，对餐厅卫生安全质量价格等工作及时提出意见或建议。

通过这样一级抓一级，层层抓落实，为搞好餐厅卫生安全工作提供了有力的组织保障。

## 二、建立健全制度，管理有章可循

健全的规章制度，是实施科学管理的基础。我校餐厅管理严格执行《中华人民共和国食品安全法》《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定了《渭南高级中学餐厅安全制度》《渭南高级中学食品卫生管理制度》《食物中毒与疫情报告应急处理制度》以及《餐厅从业人员管理制度》等各项规章制度二十七项，力争对每个环节的管理都能有章可循，明确了岗位职责和食品加工操作规程，对环境卫生、食品安全和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生安全管理有据可依。

## 三、加强正面引导，规范人员管理

我们坚持员工上岗前必须进行岗前培训，学习相关的法律、法规和学校餐厅管理的各项规章制度，提高法律意识和食品卫生安全意识。同时，学校总务处还坚持每周一晚餐后召开餐厅工作人员例会制度，有餐厅安全专干和灶委会总结上周工作，对表现好的操作小组进行表扬、奖励，对出现问题的操作小组提出批评、处罚，并持续组织餐厅从业人员进行有关政策法规学习，做好对他们的思想宣传教育工作。

为了提振餐厅工作人员的士气，我们还鼓励餐厅工作人员参与教职工乒乓球比赛、篮球比赛等群体活动，要求餐厅全体工作人员参加每周一学校的升旗仪式，每天早餐前宣誓、早餐后出操，吸引他们以主人公的态度做好本职工作，提高了餐厅工作团队的凝聚力和活力。目前，餐厅共有各类操作人员132人，人人精神面貌良好，纪律性和责任心普遍增强，身体健康，持健康上岗率达到100%。

#### 四、严格把好‘六关’，强化流程管理

一是进货关。我校餐厅主要原料、辅料均采用定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式，每天由专职管理人员负责验货，采取看(生产日期、卫生许可证、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等)、闻(有无异味等)方式严把进货关。每次进货由专人验收确定食材新鲜可靠后，作好进货入库登记，并建立购物索证、报告资料，丁伏波同志不定期查看进货三证。

二是储存关。为确保原料储存安全，餐厅专门制作了不锈钢货架，各类原料必须用食品级储物箱密封后保存，并在储物箱上贴有分类标识，方便原料取用。米、面、油三大类原料用量很大，易受潮发霉，餐厅专门制作了20厘米高的不锈钢台架，确保米、面离地、离墙存放，油料整齐堆放。我们还为每个操作小组配备了专用冰箱，要求各操作小组安排专人专管，定期除霜并认真记录资料，确保冷藏效果，原料进柜前必须用食品级保鲜盒盛放，生熟分开、荤素分开进行存放，学校不定期抽查。

三是加工关。我们要求操作人员严格按操作规程加工食物，蔬菜在使用前必须入水浸泡半小时以上去残留农药或菜虫等。如发现食物酸变、腐烂、变质及污染，严禁加工使用，餐厅管理人员每餐加工期间不定期抽查，发现问题均能及时处理并对相关人员予以重罚，杜绝了变质食材的使用。学校严查

剩饭剩菜，每天早上餐厅安全专干和餐厅主管都会现场检查剩饭剩菜，发现有剩饭剩菜立即现场处理，进行重罚，要求餐厅从业人员加工食物时禁止重复使用油料。同时，为了防止人为投毒、病菌传播及交叉感染，我们在加工场所入口处安装了警示标志，禁止未穿戴工装及无关人员不得进入加工储藏场所，。

四是留样关。每餐销售前，餐厅留样管理员都会到各操作小组用专用留样杯收集留样食物，按照要求标明生产日期、操作小组、食物名称等信息存放在留样室的冷藏柜存放48小时以上，同时安排各作业小组组长提前就餐，记录食后反映，让试尝成为一道工序。

五是销售关。学校要求餐厅在销售过程中做到调味品专盒专用，不允许有调料混放的情况产生，不允许用有色塑料袋装盛食物。为了保证食物质量重量，我们专门建立了复秤台，如果师生就餐过程中对重量有异议，可以参照销售窗口上方的公示重量进行复秤，确保每位师生都能吃到足量的饭菜。同时，从学生进入我校的第一天起，学校就培养他们用餐完毕自觉将残食碗筷送往收残台良好习惯，还在收残台配有专职卫生保洁人员进行收残处理。

六是保洁关。餐厅的水池专池专用，分别设有洗菜池、浸泡池和拖把池，并有明显标识。为保证师生用餐安全，餐厅配备了大型洗碗机，每餐后碗筷分类送往后堂专设的洗碗间，消毒程序按分类-去残-浸泡-刷洗-冲洗-消毒-分装-保洁8个程序进行，要求保洁人员不得减少任何环节，消毒完的餐具必须用放入碗柜内，并关好柜门，防止污染学校不定期抽查。食物废料处理方面，我们和正规的食物废料收集单位签订了长期食物废料收集合同，每餐后食物废料收集单位都会来学校进行食物废料收集并和餐厅管理人员一起填写记录。

五、建立监督机制，抓好病媒防治

为了加大对餐厅食品卫生监督力度，学校专门成立了监督管理机构，由餐厅安全管理领导小组负责餐厅日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和填写餐厅档案。丁伏波同志及餐厅经理每天都对餐厅工作情况进行检查、量化考核，还在师生中开展民议测评，定期召开学生代表会议，及时征求学生意见及建议，发现问题及时解决，不定期请防疫部门对餐厅进行检查指导，形成了管理部门、教师、学生对学校餐厅管理的全方位网络化监督，确保餐厅食品安全卫生。

学校在建设之初就设计餐厅25米以内无厕所、垃圾堆放点、污水池等设施，餐厅内排污沟加装了防鼠网。为做好病媒生物防治，防止传染病传播，我们还联系市病媒生物消杀队定期来校做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，从根本上切断传染源，保证了师生饮食安全。同时，餐厅装有紫外线灭蝇灯定时开启杀灭蚊、蝇，并安排专人采购合格药品，建立消毒记录资料，对蚊、蝇、蟑螂等病媒生物进行消杀，坚持每餐后对原料间、操作间、销售间进行清理防止交叉污染，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件。做到了药品采购有票据，消杀有记录。

## 六、加强硬件建设，杜绝生产隐患

5、餐厅配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠设施，建有排水沟，地面由无毒、防滑地板铺设，方便污水排放，同时还配备有符合卫生要求的存放废弃物设施。

总之，多年来，在各级政府和食品卫生监督部门以及教育行政部门的正确领导和关心支持下，在餐厅全体同志的辛勤工作和全体师生的共同配合下，我校餐厅卫生安全管理工作日趋规范，各项措施不断增强，保持了食品安全事故零记录，为师生饮食安全和身体健康提供了有力保障，也为打造品牌名校，办人民满意教育发挥了积极作用。今后，我们将更进一步，狠抓餐厅食品安全卫生的标准化、规范化、制度化、

自动化管理，主动适应学校发展的要求，不断提高学校餐厅食品安全卫生管理工作水平。

## 外卖饮食安全演讲稿篇六

大家早上好!按上级文件精神，受学校委托，今天由我来作国旗下讲话。我今天国旗下讲话的主题是《关注食品安全，加强疾病防控》。常言道：国以民为本，民以食为天，食以安为先，食品是人类生存的第一需要，食品安全直接关系到人民群众的生活，社会的稳定，关系着子孙后代的幸福和民族的兴旺昌盛。随着我国社会经济的发展和人民生活水平的提高，人们对健康和食品安全更加关注。

1、树立食品安全观念，了解食品安全知识，增强自我防护能力。在购买食品时，应选择正规的大型商场和超市，同时注意食品包装上有无生产许可证号、生产厂家和生产日期。

2、培养良好的饮食观念，养成健康的饮食习惯。不要为了追求味蕾的刺激，去食用流动摊点的小吃、外卖，造成不必要的身体透支。我校食堂是省3a级示范食堂，每天为全校师生提供安全营养的饭菜，请大家放心食用。另外，请同学们不挑食，不偏食，注意营养均衡;自备水杯，多饮白开水，少喝含有防腐剂、色素的饮料。

同学们，春天是一年中最美好的季节，风和日丽，万物复苏，然而在这明媚的大好时光里，细菌、病毒也异常活跃，也是一些传染病的高发季节。学校里人群高度密集，而同学们又是传染病的易感人群，一旦感染，必然会对生活与学习造成较大的影响。

为此提请同学们注意以下几点：1、教室每天要开窗通风，个人养成良好的卫生习惯;2、生活要有规律，要保证充足的睡眠时间;3、加强体育锻炼，增强免疫力。特别值得一提的是，春季气候多变，乍暖还寒，若骤减衣服，极易降低人体的呼

吸道免疫力，造成细菌的侵入，可有些同学已经按耐不住脱去冬装，穿着单薄的衣衫坐在教室里上课，极易导致感冒发烧，希望同学们在保持风度的同时也要保证温度。

同学们，身体是革命的本钱，唯有拥有健康的身体，才能更好地生活与学习，才能应付各种困难和挑战。

最后，祝愿老师们、同学们都能有一个健康的身体，享受这美好的春天！我的国旗下讲话到此结束，谢谢大家！

## 外卖饮食安全演讲稿篇七

大家好！

“一年之计在于春，一日之计在于晨。”一天中的营养早餐十分重要，它能使你集中精力，有足够的营养供应身体需要，更好地进行学习和工作。在参加了“谷粒谷力小记者健康营”活动后，我受益匪浅。

那天，阿姨首先给我们介绍了膳食宝塔，让大家明白了多吃粗粮有利于身体健康。而我则是个“小小肉师傅”，对肉情有独钟，其他的菜总是挑三拣四，特别是蔬菜谷物一类更是拒之门外。餐桌上，只要有肉，我就大开胃口，一顿下来肚子装得满满的。现在想想，这样的饮食真不该啊，营养失衡不说，还影响了胃的消化，难怪经常肚子不舒服。

每天早上，可以看到一些学生背着书包，匆匆抓起早餐，一边咬着，一边去上学。这些司空见惯的现象，真的很不好。早餐要讲究质量，细嚼慢咽，让我们的身体能更好地吸收营养。早上还可以喝碗粥，滋润肠子；吃一个鸡蛋，补充蛋白质；喝些牛奶或谷粒谷力就更丰富了！

最后，阿姨为我们仔细讲解了一个物美价廉的营养食品——玉米，分析了它的用途与生长过程，我们听得十分入迷。最

后，阿姨还为我们制订了一款含有丰富营养的方便早餐，令我们的口水“飞流直下三千尺”，活动在热烈的掌声中画上了句号。

我们小学生正处于长身体、长知识的重要时期，所以更要重视早餐，不挑食，不偏食，保证营养的均衡，每天带着好心情上学，健康快乐地成长。

## 外卖饮食安全演讲稿篇八

下面，我将就这几个方面给大家做一些提醒和要求。

### 1、要注意交通安全。

要求大家在来回学校路上骑车要靠右行，要主动避让机动车辆，不在公路上骑飞车，不并行骑车，不放开手骑车。乘车时不搭乘“麻木”三轮车，不搭乘车况不好的车；上车后不推推搡搡，不将头伸出窗外；下车时要等车停稳；过马路时要先观察两边车辆情况。走读学生晚自习后要按要求，结伴回家；路校偏僻的要求家长接送。现在交通的日益发展的进步，加强这方面宣传教育工作日趋迫切。

### 2、消防安全。

在我们日常生活里，天天都离不开火，使用和管理得好，就对人有益、有利，使用管理不好，会发生火灾，影响人们的生活，给国家和人民生命财产造成重大损失，所以搞好消防安全教育是非常重要的。必须掌握火燃的根源，也就是燃烧的三要素：可燃物、助燃物、火源。要注意的是使用的明火、吸烟，玩火，燃放烟花爆竹、生炉子、易燃易爆物品，各种电器使用等。综上所述，所以让学生了解消防知识，怎样使用灭火剂和灭火器，及时报警和自救等一些知识。

学生要严格执行《中华人民共和国食品卫生法》和学校卫生

条例，懂得食品卫生常识，自觉防止食物中毒，识别污染、变质、有毒等食品，注意个人卫生，消除四害，保证人身安全。同学们购买袋装食品时，要看包装是否完好，看清楚生产日期、保质期、生产厂家及地址，不购买“三无”食品；不在校门口和街头流动摊点购买零食，防止误食不卫生食品等，造成食物中毒，同时注意不要暴饮暴食。师生间无传染性疾病发生，加强体检、消毒工作。

#### 4、要注意教室和宿舍的安全。

要求大家不要用手触摸电线、灯管和插座，发现电器损坏后不要擅自修理，应向老师和学校报告，请专人修理；上下楼梯要靠右慢行，不许将手搭在他人肩上或背上，不许坐在楼梯扶手上往下滑，不准在楼梯、走道上疯赶打闹；严禁将火柴、打火机等火种带进宿舍和教室，寝室内严禁点蚊烟。若需用灭蚊片驱蚊，必须由老师亲手操作。严禁在寝室床铺上翻上爬下地打闹；刮风下雨要及时关好门窗；防止玻璃坠落伤人。

#### 5、集体活动和课外活动安全。

#### 6、体育卫生安全。

以上所讲这些，学校要纳入日常工作中，对安全教育学校要集中组织学习，对有些细节的方面要仔细辅导，让同学们必须掌握安全知识，对这项工作必须抓出成效，为祖国下一代健康成长，我们一定要创造出良好的环境。

#### 7、要注意活动安全。

上体育课前要作好准备活动，运动时注意不要剧烈碰撞，以免撞伤或摔伤；课余活动严禁疯赶打闹；劳动时不要用劳动工具玩打，注意劳动安全；在同学间遇到矛盾时，一定要冷静理智，不要动手动脚，以免给自己和同学带来不良后果。

当然，安全方面还包括很多内容：如家庭安全、交友安全、防拐骗等。总之。希望同学们时时处处注意安全，以免使自己造成不必要的伤害。

一是要养成良好的个人卫生习惯，勤洗澡，勤换衣，勤剪指甲，勤洗衣服鞋袜；穿戴整洁，朴素大方，不蓬头垢面；不吸烟，不喝酒，不随地吐痰，不乱倒剩菜剩饭；生活有规律，注意劳逸结合，按时作息，讲究用眼用脑卫生。

二是自觉保持公共卫生。要求大家每天做好校园清洁卫生，教室坚持每天用拖把擦洗，桌椅摆放整齐，地面、墙壁、门窗干净无灰尘，无蛛网；寝室物品摆放得体美观、地面保持干燥无渍水，洗后衣物要扭干挂在室外晾晒，以免造成楼内积水；严禁在教学楼里大小便；清洁区要坚持每天打扫，做到无杂草、无果皮纸屑，无卫生死角，课后每班卫生监督员要负责保洁。

三是清扫的垃圾要统一倒在指定地点，严禁乱堆乱倒垃圾。

同学们，“重安全，守纪律，讲卫生”是我们实现新学期新目标的重要保障。古人云：勿以善小而不为，勿以恶小而为之。让我们从点滴小事做起，时刻牢记安全，严遵守纪律，养成良好卫生习惯，共同营造一个优美和谐的学习环境。

俗话说，“没有规矩，不成方圆”，这个“规矩”就是纪律，我们知道，良好的纪律是学好科学文化知识的保障。在一个有良好的校风、班风环境中，必然受到良好学风的熏陶。一个纪律泛散的集体，不可能有良好的学风，学习也就得不到保证。因此，好的环境，好的秩序，必须靠健全严明的规章制度和纪律来维持。

作为一名学生，要严格遵守《中小学生守则》和《中小学生日常行为规范》，严格遵守学校各项规章制度，切实做到：尊师爱友，自强自律；诚实守法，文明礼貌；遵守公德，爱

护公物。

与纪律同行，与安全同行，去实现我们每一个人的梦想。与纪律同行，与安全同行，是我们的人生更加灿烂辉煌。谢谢大家！

## 外卖饮食安全演讲稿篇九

我们都知道，健康和生命一旦失去，就不会再有机会重来。

健康是多么重要，生命是多么宝贵啊！

我们应该始终保持自己的健康，珍惜自己的生命，食品安全是生命健康最有力的保障。

俗话说，民以食为天，食品是人类生存的第一需要，食品安全直接关系到人民的生命、后代的幸福和国家的繁荣。不谈食品安全，哪怕是一块豆腐，一颗豆芽，都会使你残缺不全。不了解食品安全，哪怕是一小袋盐，也会破坏免疫系统；不要食品安全，哪怕是一个小小的想法，就能把充满活力的生命置于危险之中。

我们不断从报纸和电视上看到有关食品安全的新闻：南京的“冠生园”事件，三亚的“毒咸鱼”事件，广东的“瘦肉精”事件，这些食品安全的事件让我们震惊，不寒而栗。我们不禁要问：我们还能吃什么？我们吃得安全吗？我们变得越来越关注食品安全，越来越渴望绿色食品。

在过去，我是街边烧烤店的常客，每次经过，我都要吃一些来充饥。

有一天，我路过烧烤店，香味吸引了我，我忍不住去买了两串。看着红色的火焰。听着烤肉发出滋滋的声音，闻到烧焦的味道，我口水都要流下来了，恨不得立刻吃到嘴里。就在

那一刻，我看到一个服务员捡起地上的竹签，把它们拿到桶里随便洗了洗，然后又继续使用。看到这一幕，我惊呆了，瞬间失去了食欲，转身就走。从那时起，再也不敢光顾这样的小吃摊了。

目前，仍然有很多人，尤其是学生们，他们会在放学后聚在一起吃烧烤。在这里，我想再次提醒大家，烧烤既不卫生，可能还会有致癌物质。

作为老师，我们应该托起明天的太阳，我们有责任关心学生，让学生健康成长。我们要教育学生积极参与，从我做起，从点滴做起，了解食品卫生安全知识，学习食品质量和安全相关的法律法规，监督和揭露食品安全事件和相关不法分子，传播食品安全知识，为国家卫生事业做出自己的努力。