

2024年食品安全制度幼儿园三篇

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://xiaorob.com/zhuanti/fanwen/199837.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

食品安全制度幼儿园篇一

二、食品安全专职管理人员，应经常浏览查阅国家有关食品安全信息网，及时注意当前有关的食品安全信息。

三、如有接到或发现食品安全的有关信息后，处谿小组立即按要求仔细询问有关情况，填写情况记录，提出初步控制意见，情况比较严重的要立即上报食品安全管理的有关部门。并配合相关部门人员调查、核实、处理。

四、在知悉发生重大食品安全事故后，1小时内报告卫生、质检等部门，并根据事故处理的进程或上级要求，作出阶段性报告。

五、在接到食品安全事故或者疑似食物中毒事故报告后，有关人员应当及时到达现场进行调查处理，采取下列措施：

（一）、协助卫生机构对中毒人员进行救治。

（二）、立即停止有关食品的采购、食用，对可疑中毒食品及有关食品工具和现场采取临时控制措施。

（三）、积极配合卫生、食品监管部门的调查小组进行调查。

（四）、对造成食品安全事故的食品或者有证据证明有可能导致食品安全事故的食品采取下列临时控制措施：

1、封存造成食品安全或者可能导致食品安全的食品及其所有物品。

2、封存被食用污染的食品工具用具，在取得食品监督部门的同意后，再及时清洁消毒。

六、总结分析造成食品安全事故的原因，吸取教训、认真反省，按

有关要求整改，并提出预防措施，防止事故的再次发生。

七、加强有关人员的卫生知识培训，加强有关物件的清洁消毒。

八、严格检验，做到不合格、不卫生的食品不采购、不食用。

食品安全制度幼儿园篇二

常温贮存

- 1、门窗、四壁完整，不漏雨，地面用不渗水无毒材料铺石。
- 2、库内保持通风、干燥，避免阳光直射。
- 3、要安装纱门、纱窗，挡鼠板，保证无蝇、无鼠、无有害昆虫。
- 1、建立入库、出库食品登记制度。按入库时间先后分类存放，先进先出。
- 2、各类食品成品要分开存放、按品种类，进库整齐存放日期分类。
- 3、存放的食品成品应与墙壁，地面保持一定的距离。离地20cm—30cm，离墙30cm，货架之间有间距，中间留有通道。
- 4、建立库存食品定期检查制度掌握食品的保质期，防止发生霉烂，软化发臭，鼠咬。
- 5、仓库要定期打扫。
- 6、食品成品贮存库内不得存放农药等有毒有害物品。
- 7、冷库内不得存放腐败变质食品和有异味的食品。

食品安全制度幼儿园篇三

- 1、食品经营从业人员每年必须按时进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的从业人员必须先进行健康检查，取得健康合格证明后方可上岗，不得先上岗后体检。
- 2、患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。餐饮服务经营者应当将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位。
- 3、食品经营服务提供者应依法建立从业人员健康档案管理制度，对从业人员健康状况进行日常监督管理，及时组织健康年检及新上岗人员健康检查，组织每日人员晨检，督促以上“五病”人员调离。
- 4、从业人员必须认真学习有关法律法规，掌握本岗位要求，养成良好的卫生习惯，严格规范操作。经营餐饮食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽；头发梳理整齐置于帽后，销售无

包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的售货工具、戴口罩。不得用手抓取直接入口食品或用勺直接尝味，用后的操作工具不得随处乱放。

5、严格按规范洗手。工作人员操作前、便后以及与食品无关的其他活动后应洗手，按消毒液使用方法正确操作。

6、工作人员不得留过长头发、长指甲、涂指甲油、戴戒指、耳环等饰物。不得面对食品打喷嚏、咳嗽，不得在食品加工场所或销售场所内吸烟、吃东西、随地吐痰、穿工作服入厕及存在其他有碍食品安全的行为。

7、食品经营服务提供者应当依照《食品安全法》的相关规定组织职工参、食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和食品安全知识，明确食品安全责任，并建立培训档案。加强专（兼）职食品安全管理人员食品安全法律法规和相关食品安全管理知识的培训。

8、从业人员必须接受食品安全知识培训并经考核合格后，方可直接从事餐饮服务工作。从业人员包括餐饮业和集体用餐配送单位中从事食品采购、保存、加工、供餐服务等工作的人员。

9、建立从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果等有关信息记录归档，并明细每人培训记录，以备查验。

1、制定本单位食品安全管理制度和岗位安全责任制管理措施。

2、制定本单位食品经营场所卫生设施改善的规划。

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

4、食品安全管理人员应认真制订培训计划，定期组织有关管理人员和从业人员（含新参加和临时人员）开展食品安全知识、食品安全事故应急及职业道德培训，使每名员工均能掌握岗位食品安全知识及要求。

5、培训方式以集中授课与自学相结合，定期考核，不合格者应待考试合格后再上岗。

6、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。

7、执行食品安全标准。

8、协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

为规范餐饮服务食品安全检查管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

1、依照法律、法规和食品安全标准从事餐饮服务食品经营活动，采取有效管理措施，保证食品安全，按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放食品经营许可证，接受社会监督，承担主体责任。

- 2、建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或兼职经过培训合格的食品安全管理员，对餐饮服务全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人，严格落实监督部门的监管意见和整改要求。
- 3、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织落实管理人员和从业人员食品安全知识培训，员工健康管理、索证索票、餐饮具清洗消毒、综合检查、设备管理，环境卫生管理等各项食品安全管理制度。
- 4、制订定期或不定期食品安全检查计划，出去全面检查、抽查与自查结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。
- 5、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。
- 6、各岗位负责人、主管人员要服从食品安全管理员检查指导，每天开展岗位或部门自查，及时发现和纠正从业人员违反制度要求操作的行为。
- 7、食品安全管理员每周1—2次对各环节进行全面现场检查，发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。
- 8、检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的，按本单位有关规定处理。
- 9、各种检查结果记录归档备查。

第一条、为了加强本公司食品质量安全监督管理，确保本经营单位按照法定条件、要求从事食品经营活动，销售符合法定要求的食品，保护消费者的合法权益，制定本制度。

第二条、凡进入本公司的食品都应当实行进货检查验收，审验供货方的经营资格，验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。

第三条、经营进口包装食品的，本公司应在食品包装上注明中文标明的商品名称、生产厂名和厂址商标、性能、用途、生产批号、产品标准号、定量包装商品的净含量及其标准方式：根据商品的特点和使用要求，需要标明的规格、等级、所含主要成分和含量；限期使用商品的生产日期、安全使用期（保质期、保鲜期、保存期）和失效日期，对使用不当、容易造成商品损坏可能危及人身、财产安全的商品的警示标志或中文警示语。

第四条、法律、法规规定必须检验或者检疫的农产品及其他食品，本公司必须查验其有效检验检疫证明，未经检验检疫的，不得上市销售。法律、法规没有明确规定的，应经有关产品质量检测机构或市场设立的检测点检测合格才能上市销售。

第五条、本公司的经营者应经常检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。

第六条、本公司的经营者按照食品广告指引购进食品时，要注意查验是否有虚假和误导宣传的内容。

第七条、本公司的经营者在进货时，对查验不合格和无合法来源的食品，应拒绝进货。发现有假冒伪劣食品时，应及时报告当地工商行政管理部门。

为保证食品安全，根据《食品安全法》等有关规定，制定本制度。

- 1、贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。
- 2、食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。
- 3、食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。
- 4、冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜（不得超过1cm）、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。
- 5、冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得将食品堆积、挤压存放。
- 6、散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

为了加强本单位食品等产品安全管理，规范不合格产品退出市场管理，树立本单位诚信、负责的形象，加强与监督管理部门的协调、配合，保障消费者人身健康和生命安全，依据《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》等法律规定，所谓食品召回，是指生产销售的食品存在安全隐患，可能对人身健康和生命安全造成损害的，或者不符合产品质量标准的，并已经进入流通、消费领域，为避免不合格产品危及人身安全及财产损失，本单位及时将缺陷产品从流通、消费领域收回，予以处理或者销毁，并承担相关费用的制度。

下列食品必须严格遵守本制度召回：

- （一）存在安全隐患，可能对人身健康和生命安全造成损害的产品；
- （二）检验、检疫不合格的，或依法应当检验、检疫而未经检验、检疫的产品；
- （三）超过安全使用期限或者保质日期的产品；
- （四）掺杂、掺假，以假充真、以次充好，偷工减料，假冒他人的注册商标等违法产品；
- （五）与监督管理部门抽检核定质量不合格产品同批次的产品；
- （六）被监督管理部门责令召回、或本单位认为需要召回的产品。
- （七）法律法规规定其他应当召回的产品。

发现所销售的食品属本制度所列的不合格食品，或接到食品企业通知的，应立即启动不合格食品召回程序。

产品召回程序包括下列步骤：

- （一）立即停止销售该产品；
- （二）立即通知消费者停止使用；
- （三）立即向工商行政管理部门及有关监督管理部门报告；
- （四）及时向社会公布有关信息，信息公布应能够覆盖销售范围；
- （五）为消费者办理退货退款手续，召回不合格产品；
- （六）召回的食品按规定销毁或无害化处理。

产品召回应自觉接受工商行政管理部门及有关监督管理部门的指导和监督，产品召回情况应及时、完整、真实地报告工商行政管理部门及有关监督管理部门。

不合格食品退货和召回的费用，按照《供货合同》的有关约定办理，或者由供应商和销售商协商，原则上由对产品质量不合格负责的单位承担。实施召回的不合格食品应当定点存放，存放场所应当有明显标志，召回食品的批号和数量必须准确记录。食品召回后，应当对该食品质量不合格的原因进行分析并整改。

本单位的所有人员应自觉遵守本制度，对违反本制度的一律从严追究其责任。

1、根据食品保质期的不同，参考行业惯例，界定食品临近保质期为：保质期在一年以上的（含一年，下同），临近保质期为45天；保质期在半年以上不足一年的，临近保质期为30天；保质期在90天又红又专上不足半年的，临近保质期为20天；保质期在30天以上不足90天的，临近保质期为10天；保质期在10天以上不足30天的，临近保质期为2天；保质期在10天以下的，临近保质期为1天。

2、食品安全管理员负责管理临近保质期食品的销售、退货、销毁等工作，并负责培训员工有关临近保质期食品管理知识。

3、临近保质期食品实行每天定时、定人的日常检查制度。

4、临近保质期食品实行专区存放，或统一粘贴“临近保质期食品”标签。

5、临近保质期食品到期尚未售出的应立即下架，停止使用、销售，及时销毁，禁止退回供货商或者生产商，并建立销毁记录台账。销毁记录台账保存期限不得少于一年。销毁超过保持期食品，应确保该过期食品外包装一并销毁。销毁记录台账应如实记录超过保质期的食品的名称、规格、数量、生产批号（或生产日期）、销毁时间或地点、销毁方式方法、承毁人、监销人等内容。

6、制订临近保质期食品退货规则。食品经营者如与供货商有临近保质期食品退货约定，应及时

办理退货手续。退货记录内容包括退货商品名称、规格、数量、退货时间等，并由双方签字盖章（含电子盖章）。

1、食品安全管理人员要自觉遵守《食品安全法》及有关法律法规，认真履行食品安全直接责任人职责，严格执行废弃物处置管理规定。

2、废弃物实行分类管理，分别处理。

3、废弃物处置安排专人负责，建立完整处置台账，详细记录并注明处理方式

4、负责人负责对废弃物处置工作的检查监督，对不按规定处理废弃物的，责令立即改正，并给予相关人员一定的处罚。

一、目的：对已发生的食品安全事故，迅速做出应急响应措施，并认真做好食品安全处置工作，使各级领导和相关部门掌握相关情况，取得指导和处置的主动权，最大限度地减少食品安全事故造成的影响，特制定本方案。

二、定义：食品安全事故，指食物中毒，食源性疾病、食品污染等源于食物，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。

三、责任

1、本单位负责人负责在第一时间立即向食品药品监督管理部门报告食品安全事故发生情况。

2、本单位食品安全专（兼）职管理人员负责组织对食品安全事故造成的食品安全问题进行记录，并配合相关部门分析和处理。

3、本单位食品安全专（兼）职管理人员负责制定必要的食品安全事故应急预案，在食品安全事故中对食品安全等问题进行统筹协调和尽快解决。

4、本单位负责人在发生疑似或认定为食品安全事故后负责配合执法人员对可疑食品进行封存留样（每个品种留样量不少于200克，在冷藏条件下保存48个小时）及现场控制等具体工作。

5、本单位各相关部门负责本岗位的食品安全生产工作，如出现食品安全事故后配合政府相关部门进行原因调查和分析，妥善处置所涉及的不安全食品和原料。

四、工作程序

1、报告原则

每名员工有义务在第一时间报告或越级报告本单位所发生的食品安全事故。

2、报告程序

发生食品安全事故时本单位各部门负责人应立即向主管领导汇报，对于重大的食品安全事故要立即向企业主要负责人报告，并在两小时内及时向当地卫生行政部门和食品药品监督管理部门报告

，任何部门或者个人不得对食品安全事故隐瞒缓报，不得毁灭有关证据。

1初次报告

尽可能清除报告食品安全事故发生的时间、地点、单位、危害程度、发病人数、死亡人数、事故报告单位及报告时间、报告单位联系人员及联系方式、事故发生原因的初步判断、报告事故的简要经过、事故发生后采取的措施及事故控制情况等。

2阶段报告

既要报告新发生的情况，也要对初级报告的情况进行补充和修正，包括事故原因和影响因素，提出今后对类似事故的防范和处置建议。

3、食品安全事故处置

本单位发生食品安全事故后应立即停止经营活动，对引起中毒的可疑食品，原料立即封存，放入冷藏箱（柜）等待调查人员查验，禁止继续使用和擅自销毁可疑食品、原料；对制作、盛放可疑食品的工具、容器以及厨房灯可能的中毒现场进行控制；在执法人员到达后，积极配合执法人员对中毒事件进行调查处理。

五、责任追究

1、本单位负责人及各部门负责人必须保持每天24小时联络通畅，对无法联络造成严重后果的要严肃追究责任。

2、本单位各部门主要负责人为本部门食品安全事故报告的第一责任人，如事故发生后，要及时要求实事求是上报，不得迟缓、漏报和瞒报，如因报告不实，影响领导决策，影响事件处理的，要追究有关领导和责任人的责任。哪一级发生迟报、漏报、瞒报造成严重后果的，要严肃查处。

一、顾客投诉的接收

1、遇有宾客投诉时须礼貌、耐心地接待。应怀着同情心聆听宾客诉说，必要时可礼貌地询问，但切忌打断宾客的讲话。2、表示出对宾客投诉的关心，使宾客平静下来。

3、仔细聆听或向宾客了解投诉的原因；询问投诉内容、原因、发生时间、地点、涉及人员、宾客要求等，并尽量留下宾客的联系资料。

4、显示决断力。站在宾客立场上表示同情，真诚地向宾客致歉，并正面回答客人问题（要注意语言技巧）。

5、充分意识宾客的自尊心。

二、宾客投诉的记录及调查

1、了解宾客最初的需要和问题的所在。

2、找有关人员进行查询，了解实际情况。

3、投诉宾客的姓名、有关内容记录要准确具体。

4、调查认真细致，对待宾客投诉要保持冷静，不推诿、不争辩、不怠慢，专心致志为宾客解答问题。

三、告诉宾客处理问题的办法

1、积极寻求解决办法，尽量满足宾客要求。

2、事实调查清楚，提出处理办法后，耐心转告投诉人，征求投诉人对处理的意见，不得强迫宾客接受。

3、按协商后双方认可的。办法解决宾客问题。

4、如属无效投诉应耐心向宾客解释，需要时作出相应的处理，在不损害企业利益的前提下“把对让给宾客”。不要对无法办到的事做出承诺。

5、如属有效投诉，即企业方面原因引起的投诉，要主动承担责任并表示歉意，不使顾客情绪进一步恶化。投诉处理人在折扣权限下，可以减免一定金额，如报损等，但如果超出权限金额，需要向更高级别的管理人员要求授权；通常在给顾客补偿的时候，就会在送鲜花、水果、饮料、礼品或者房间升级等福利上考虑，尽量避免直接作折扣。

6、把将要采取的措施告诉投诉者，并监督执行情况。

四、对处理问题的过程作追踪检查

一旦宾客选择了解决方法便即刻开始工作，同时关注处理的进展情况并作追踪检查。并将追踪检查回访情况如实登记《顾客投诉记录表》上以备查。

更多 范文大全 请访问 <https://xiaorob.com/zhuanli/fanwen/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发