# [社区食品安全工作计划]食品安全工作计划幼儿园

来源：网络 作者：烟雨蒙蒙 更新时间：2025-02-16

*食品安全是幼儿园安全工作的重要组成部分，事关于广大师生员工的生命安全，是维护幼儿园和社会稳定的大事。下面是本站小编为您整理的“食品安全工作计划幼儿园”,欢迎大家阅读，仅供大家参考，希望对您有所帮助，更多精彩内容请点击本站查看。　　　　为...*

　　食品安全是幼儿园安全工作的重要组成部分，事关于广大师生员工的生命安全，是维护幼儿园和社会稳定的大事。下面是本站小编为您整理的“食品安全工作计划幼儿园”,欢迎大家阅读，仅供大家参考，希望对您有所帮助，更多精彩内容请点击本站查看。

　　为了落实教育局关于学校(幼儿园)食品安全工作方案精神，把幼儿园食品安全工作摆上议事日程。为切实将幼儿园食品安全工作落实到实处，加大对幼儿园食堂的监管力度，确保幼儿园全体师生就餐安全，避免食品安全事故的发生，我幼儿园特制定如下方案：

　　幼儿园食堂食品安全监管领导小组：

　　组长：xxx

　　成员：xxx xxx xxx

　　幼儿园食品安全领导小组：

　　组长：xxx

　　成员：xxx xxx xxx

　　(一)幼儿园从事食品生产经营人员健康检查制度：

　　1、从事食品生产经营人员上岗前必须到尧都区疾病防控中心进行健康检查，合格并取得健康证方可上岗，工作时佩戴健康证。

　　2、本制度执行责任人每年组织本单位从业人员进行健康检查，并掌握结果。

　　3、本制度执行责任人定期检查从业人员持证情况，发现未持证，追究本制度执行人及责任人。，

　　(二)幼儿园食堂卫生检查制度：

　　1、建立健全的食堂卫生清扫工作，坚持环境卫生清洁“四定”(定人、定物、定时间、定质量)制度。

　　2、主管领导定期检查(每周二到三次)

　　3、食堂负责人自查(每天)

　　4、卫生领导组成员抽查(不定期)

　　5、按标准要求，不留死角。

　　6、查出问题，立即解决，并追究责任人。

　　(三)幼儿园食堂粗加工管理制度：

　　1、食堂管理员根据每日食谱要求，通知库管员准备每餐食品所用原料。

　　2、肉、禽类食品专用清洗池清洗，专用菜板，专用刀进行切割，装入容器备用。

　　3、蔬菜类根据不同品种进行粗加工程序：

　　(1)叶菜类摘除不可食部分，用洗菜池清洗后，用专用切菜板、专用菜刀，根据食谱要求切割装入装用容器备用。

　　(2)根茎类：在洗菜池中清洗干净外皮，需打皮处理的，打皮后再次清洗，然后用专用菜板，根据食谱要求切割装入容器备用。

　　4、粗加工人员必须穿戴整齐，持有健康证上岗。

　　5、负责人随时监督检查各岗位工作人员操作情况。

　　(四)幼儿园食品原料采购索证制度：

　　1、原料采购必须有专人负责并掌握食品卫生知识和采购常识。

　　2、定点采购食品及原料，采购定期包装食品时索要卫生许可证、食品检验合格证或化验单。采购肉类禽食品要索取检疫证明，采购非定期包装食品时，要检查食品的色、香、味、形等感官性状。

　　3、每次采货向货主索取收据，并保存收据至食品进行后无异常。

　　4、食品采购员必须有安全证。

　　(四)从业人员卫生知识培训制度：

　　1、幼儿园食堂卫生管理人员应该经常参加食品卫生知识及有关卫生法律、法规学习，掌握与食品卫生有关的法律法规和卫生识，并对本幼儿园食品从业人员进行卫生培训和教育。

　　2、卫生管理人员要定期组织本单位的从行业人员进行食品卫生知识培训做到按要求操作，养成良好的卫生习惯。

　　(五)食品添加剂管理制度：

　　1、烹饪食品时不得使用亚硝酸盐，幼儿园不得储存亚硝酸盐。

　　2、加工烹调食品必须使用食品添加剂时要在使用前看清其食品使用标签和说明书，标签模糊或来源不明的添加剂不得使用。

　　3、调料罐必须有用量标示，标明罐内调料品名、购入调料。

　　(六)餐具用餐清洗消毒制度：

　　1、使用后的餐具必须在指定清洗槽内将食物残渣和油污洗涤干净。

　　2、确认餐具已洗净后，将餐具放于消毒消毒柜内消毒。

　　(七)幼儿园食品安全应急处理预案：

　　为了及时处理和控制食物中毒事故，保障在校生的身体健康，特制定以下幼儿园食品中毒方案：

　　1、幼儿园食品中毒：

　　组长：xxx 总指挥负责向上级报告

　　组员：xxx 副总指挥协助总指挥

　　          xxx 后勤保障 封存可疑食品待查

　　         xxx 联系并安抚家长

　　2、食品安全紧急预案启动

　　当共同就餐幼儿就餐后一段时间出现恶心、呕吐、腹泻等症状，第一发现人应立即向学校食品安全领导小组长报告，并通知领导小组成员到岗，安全事故紧急预案马上启动。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找