

公司管理制度

卫生质量管理

认真贯彻执行中华人民共和国《食品卫生法》。

一、严格执行卫生部、商业部关于食品加工、销售、饮食业卫生《五·四制》规定。

二、从业人员个人卫生及健康管理制度

（一）不留长发、长指甲、长胡子，做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗头、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服。上班时穿戴干净整洁的工作衣帽、口罩。

（二）上岗不准吸烟、赤脚，不准穿拖鞋、背心，不准穿工作服上卫生间，食堂内不准随便吐痰。

（三）上岗前洗手，便后洗手。

（四）从业人员应持有效合格的健康证经培训后方可上岗，并建立从业人员健康档案。

（五）每年进行一次身体检查，凡患有传染病者或带有传染病菌者不准从事饮食工作。

（六）加工销售直接入口食品必须洗手、消毒、戴口罩。

（七）从业人员如有发热，腹泻皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明因素、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

三、仓库卫生制度

仓库必须实行专人定点管理，要有防鼠、防蝇、防潮、防火、防盗等措施。做到按规定定期杀虫灭鼠，保证无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫

（一）仓库要及时整理清扫，做到地面无垃圾、货架无灰尘、物品摆放整齐有序。

（二）仓库进出的物资要认真登记立账。凡腐烂变质、生虫、有害有毒食品不准入库。

（三）库存商品按类别上架存放，各种食品要有标签，粮食存放应隔墙和高于地面 15 公分以上。各种调料容器加盖，并有标记。

（四）出库物品做到先进先出，易坏先用。

（五）对库存原料和食品要定期检查，保证质量，发现问题及时妥善解决。

（六）仓库内严禁存放易燃、易爆、有毒物品，严禁存入其它杂物和私人物品。

四、操作间卫生制度

（一）地面保持清洁，瓷砖见本色、显原型，门窗洁净明亮，无灰尘油垢，电风扇、灯具见本色。

（二）各种炊具、用品、操作台摆放整齐、生熟分开，成品存放实行“四隔离”，即：生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂物、药物隔离；食品与天然冰隔离。并有明显标记。餐具做到一浸、二刷、三洗、四消毒、五保洁，清洗消毒后的餐具必须符合饮食卫生规定。

（三）灶台清洁、调料盆放置有序。炊具经常洗刷、做到木见本色、铁器发亮。

（四）所有机械用完后及时进行保养、擦拭、并保持清洁。

（五）水池保持清洁，素池、荤池分开，上下水道畅通，排水沟无垃圾、无异味。

（六）门窗有防蝇、防尘、防鼠设施。室内通风，光线好。

（七）生菜上架、先洗后切。

（八）人员穿戴工作衣帽、口罩从事操作活动，并严格遵守个人卫生制度相关规定。厨师长或餐厅经理定期检查。

五. 冷库、冰库、冰箱卫生及管理制度

（一）严格执行《食品卫生法》和食品卫生《五·四》规定，严格杜绝无检疫证、食品卫生许可证的肉类及食品进入冷库。

（二）冰箱必须指定专人负责保管、清洗，负责人要经常检查机器功能、箱内湿度、食品，任何人员不得私自存放食品。

（三）冰箱在使用中，随手关门，食物需快进快出。热食必须冷到常温后，才干放入冰柜。

（四）冷库、冰柜、冰箱内食品必须知道进库日期，务必做到先存先用。物资要按照食品卫生规定分类堆放，鱼、肉、生、熟食品分开存放，防止交叉污染。存放食品要用标志。

（五）经常检查冷库存放的货品，存放食品要按注明标志存放，不重叠、不积水，防止霉烂变质。

（六）冷库、冰柜、冰箱按规定定期清理除霜除杂质，做到库内无腥臭味，地面无血水。如发现问题要及时报告解决，如发现冷冻机有故障，必须由专人维修，不准擅自拆卸。

六. 餐厅卫生制度

地面、餐桌、坐凳、电器设备、窗、墙壁等保持整齐、清洁、无油污、无灰尘，餐桌做到随时清扫。

（一）餐厅通风良好，光线好，就餐环境舒适。

（二）防蝇灯、防尘设备齐全，做到定期消毒灭蝇，防止传染病。

（三）保持售饭用品、盛装食品用品、售饭台清洁卫生，主食品有盖布，并保持干净。

七、环境卫生制度

（一）食堂周边环境卫生干净、无杂物、无死角。

（二）食堂周边的墙壁干净、无污垢、无乱贴乱画、乱搭乱挂，屋顶、墙角无蜘蛛网。

（三）洗碗池清洁，上、下管道畅通。

（四）食堂排水沟要保持清洁无杂物，以免堵塞排水管道。

（五）剩菜、剩饭倒入泔水桶，天天清除，泔水桶加盖。

（六）垃圾及时清理，做到一日三清，垃圾倒到指定位置。

（七）环境卫生采用“四定”：定人、定物、定期间、定质量，划分工、包干负责。

（八）采用积极措施消灭“四害”。室内外要保持无鼠迹、蟑螂及虫卵、苍蝇，无“四害”粪便和其它残留物。

八、饭菜质量管理控制制度

提高员工思想结识，加强组织领导，贵公司与我公司联合成立食堂工作管理小组，对食堂的卫生安全、饭菜质量、进销价格等进行检查和监督。

一、科学制订食谱，调剂三餐把戏，每周周末制订下周的菜谱，按照强化早餐、丰富午餐、调剂晚餐的规定，做到一日三餐不重样，做好荤素的合理搭配和调整控制，使菜谱做到干稀搭配、荤素搭配、米饭与面食搭配，餐餐都有新把戏；同时考虑季节变化、节假日、就餐人员的饮食习惯和特殊规定合理调剂，从细节、微小的方面做起，把职工的三餐品种、把戏、质量做到位。

二、严把进货关口，保证饭菜质量

1. 严把进货关。食用油、蛋类、肉类等的采购必须国家食品安全的规定，从正规渠道进货，对酱油、醋、盐等调味品杜绝购买散货，必须购买品牌产品，蔬菜的购买必须保证时令新鲜。

2. 严把卫生质量关。严格食堂卫生清理时间，做好食堂消毒等防控工作，保证达成地面无垃圾、墙面无污痕、用品无油渍、库房无鼠虫、地沟无积塞、外围无杂物的“六无”标准，积极做好卫生防疫工作，保证食品卫生安全，杜绝各种传染病的发生。

3. 严把管理资料关。管理小组对食堂的采购、开支情况进行监督，对食品采购流程及出入库情况全程进行参与，每月予以公示，让员工心里明明白白。

4 制定厨师考核办法，从工作态度、饭菜质量、卫生、服务意识等方面进行具体检查和量化考核，有效提高厨师工作积极性、积极性。

九、文明服务制度：

1. 对待用膳员工做到服务周到、积极热情、耐心细致、诚心诚意，使

之有宾至如归之感。

2. 为减少就餐者排队时间，做好开饭前准备工作，尽量增设饭菜供应点，做到所有工作人员上阵。
3. 天热时做好降温工作，增设冷饮、冷食供应；天冷时做好保温工作，保证热饭、热菜、热汤供应，餐厅里保证免费菜汤、调味品的供应。
4. 加强成本意识，做到买卖公平，食品出售不缺斤短两，克扣顾客，做到老少生熟内外同样。
5. 为员工提供良好的就餐环境和生活方便，及时解答顾客提出的问题
6. 虚心听取员工意见和建议，不断改善工作，以求得理解和支持。

十、安全生产管理制度

- 一. 使用厨房设备时要检查是否运作正常，厨房设备要有专人操作，严格按设备操作流程进行，严禁多人同时操作；设备只能全停止后，才干进行下一步工作；
- 二. 清洁设备时应断掉电源，设备有安全罩的应保持在对的位置；
- 三. 厨房的利器工具每位员工必须小心使用和保管，做到定点存放、专人负责，使用后放回原处，刀具要保持清洁锐利以免打滑伤人，带刀行走时，刀尖必须向下，用布擦拭时，刀口必须向外。
- 四. 使用厨具时特别是玻璃餐具每位员工都必须小心使用，注意不要碰撞或其他因素损坏；
- 五. 对的使用电器，严禁违规操作，出现零件松动或设备故障应及时报修，未修好前做明显标记提醒别人；
- 六. 保持地面整洁及时清理油污和积水以免滑倒别人；
- 七. 严禁单人搬动重物，地面不得随意堆放杂物；
- 八. 过热液体严禁存放于高处；严禁在油温升高时溅入水分；

九. 严禁长时间在冷冻物品间以免知觉下降发生意外；

- 十. 严禁身份不明人员进入厨房，以免发生意外事故；
- 十一. 严禁使用包装有破损的食品，以免用餐人员误食；统一杀虫时要注意食品的保护以免发生意外事故。
- 十二. 使用气炉前必须检查气门开关，然后再开始开气点火以保证安全，使用炉灶时必须做到不离人。
- 十三. 天天使用气炉要做记录，做到谁先开气谁署名确认，谁最后关气谁署名确认，提高责任心。
- 十四. 各种机电设备和电器要做到先熟悉使用方法后才干使用，既保证用品使用寿命，又保证人身安全。
- 十五. 冰箱使用时每个相关人员都必须在下班前仔细检查冰箱的温度及其他情况是否正常、防止停电或故障导致食物变质。

十一、安全贯彻制度

1. 按照消防部门检查规定配置消防栓、灭火器、灭火毯等消防器材。
2. 厨房必须保持清洁，染有油污的抹布、纸屑等杂物，应及时消除，炉灶、排烟管道油垢，定期清洗并记录。
3. 定期对线路检查，外部绝缘体破裂或插座头损坏应及时报工程部维修；发现电线走火时，迅速切断电源，切勿用水泼覆其上，以防导电。
4. 凡食堂内需要使用煤灶或其他灶具的必须经行政保障部审批批准后方可使用，严禁擅自增长煤灶。
5. 食堂使用煤灶，必须实行集中、统一管理。需设食堂消防安全员一名，配合行政保障部安全主管工作，并认真组织贯彻消防安全工作。
6. 食堂灶台人员把油下锅后，严禁擅离灶台，防止热油燃烧引起

灾。如意外燃烧失火，应迅速用灭火毯盖于锅上，并用灭火器灭火，严禁直接用水灭火，防止伤人。

7. 天天下班后要检查炉灶是否灭火，水、电、煤气是否关闭，门窗是否关好。
8. 每月定期或不定期对食堂、员工宿舍进行消防安检工作，并做好安全检查记录，及时排除安全隐患和出具有关整改告知书。
9. 在整改期限内，食堂负责人必须严格执行整改内容，不得故意阻碍或迟延，否则追究其本人经济责任和行政责任。
10. 食堂负责人必须认真学习《消防法》，制定消防安全知识学习计划，食堂工作人员须熟悉掌握消防器材的使用方法，并知道灭火器所在位置，定期进行消防知识培训，定期检查灭火器是否有效，并及时更新，结合实际认真贯彻消防各项工作。
11. 严禁工作人员在食堂特别在操作间吸烟，一旦发生火情现场人员应当保持清醒、冷静的状态，先检查起火因素再应组织就近人员灭火，并迅速向消防中控室报警。

十二、餐具清洗消毒卫生管理制度

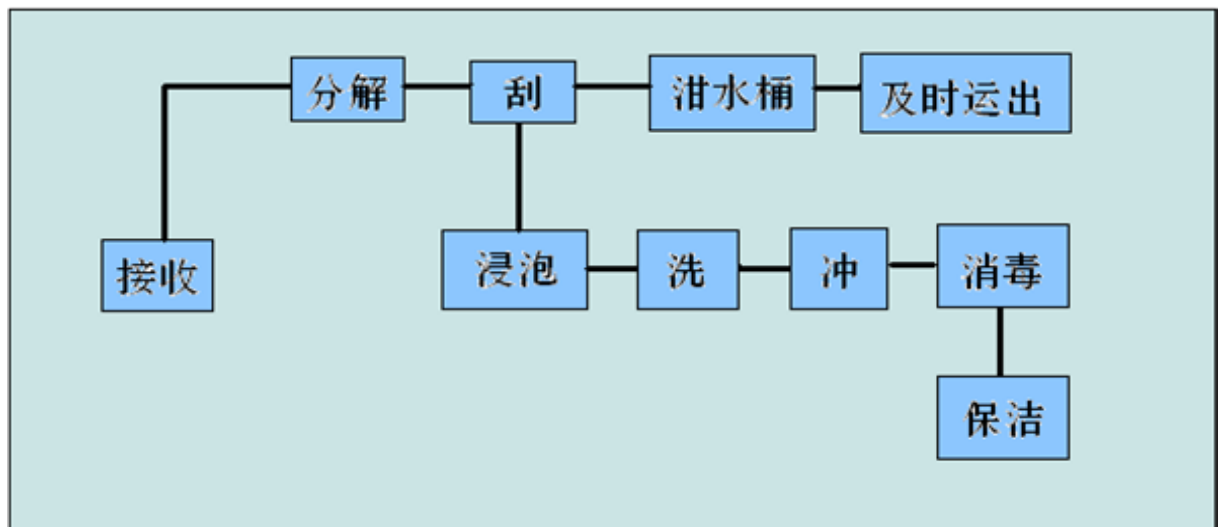
1. 洗刷餐具必需有专用水池，不得与清洗蔬菜，肉类等其它水池混用，洗涤，消毒餐具所使用的洗涤剂，消毒剂必需符合食品用洗涤剂，消毒剂。
2. 餐具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐具应储存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。已消毒和未消毒的餐具应分开存放，餐具保洁柜应当定期清洗，保持清洁，保洁柜内不得存放其它物品。
3. 接触持戒入口的餐具使用前应洗净并消毒。

4.应定期检查消毒设施，设备是否处在良好状态。采用滑雪消毒的应定期测量有效消毒浓度。

5.消毒后餐具应符合 GB14934 《食（炊）具消毒卫生标准》规定。

6.不得反复使用一次性餐具。

餐具泔水回收示意图



十三、消毒柜操作规程制度

食堂要有专人负责消毒柜的管理与维护，不准负责人以外的人随便使用。先把餐具清洗干净，沥干水后再放入消毒柜内消毒。先放入餐具关好门后，再通电消毒。不耐高温的餐具不得放入消毒柜内消毒。消毒完毕后关掉电源。每班要进行擦抹干净，要注意安全，不要发生烫伤事故，要防止外人或小孩触电及烫伤。如发现漏电等故障，应立即切断电源，找电工修理，不得私自开机修理。使用前参考使用说明书规定。不严格按操作规程使用，出现问题严格考核并追究责任

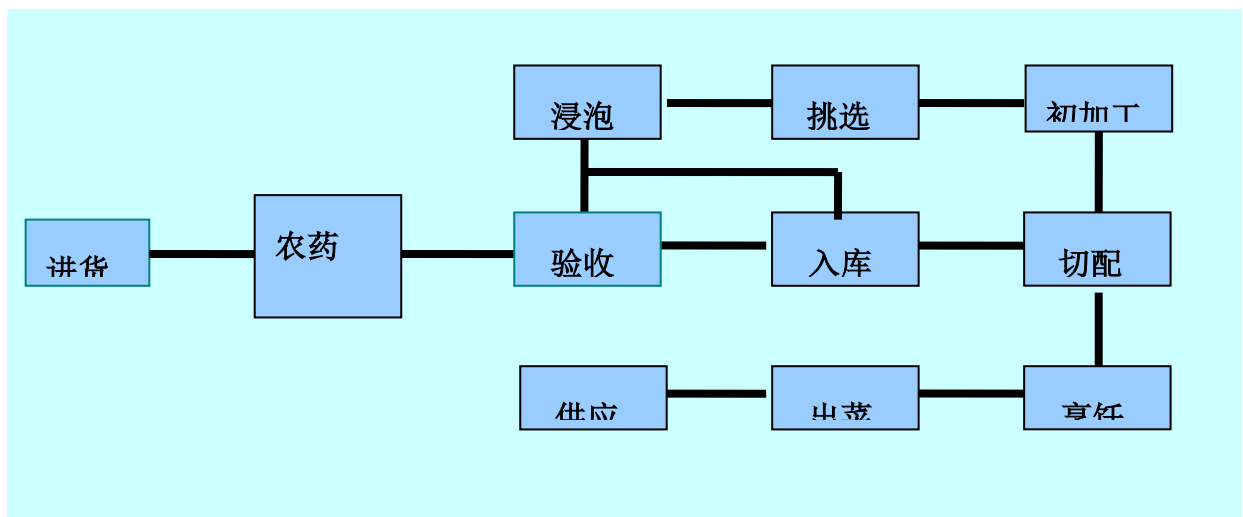
十四、原材料采购管理制度

原料是保证菜品质量的第一步，因此，我方十分重视该项管理方案的制定

1.物色筛选合格供应方，并建立供应商管理台账。

- 2.对供应商建立考核机制，优胜劣汰，保证原材料供应时间，数量，质量水平不断提高。
- 3.建立原材料采购“过三关”机制，仓管第一关验收，厨师长第二关验收，餐厅经理随机第三关验收，有效保障原材料质量。
- 4.购买包装食品上必须要有生产单位、生产地址、生产日期、保质期、产品配料等内容。绝不采购三无商品。
- 5.建立市场价格对比机制，管理人员经常进行市场走访，调查原材料价格及质量情况，进行对比并记入台帐资料。

原料进货加工流程图



- 1.冷菜间应有单独降温设施，在显著位置悬挂温度计，室温控制在 25℃以下。
- 2.有紫外线消毒灯，悬挂在工作台上方离地面 2--2.5 米紫外线消毒灯在无人的情况下，天天对空气及工作台消毒两次，每次半小时上岗操作前，定期用酒精棉花擦拭灯管，以免积灰。
- 3.有洗手设施（自来水），有用于从业人员洗手，抹布消毒的消毒液，在专用容器存放，并有明显标记。抹布专用，用后清洗消毒。
- 4.消毒液配置比例符合规定。
- 5.有消毒登记本，有天天的消毒液配置记录。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/038070106126006077>

6.