

中学午餐配送服务卫生管理方案

目录

第一节 卫生管理制度.....	1
一、个人卫生管理.....	1
二、食品卫生管理.....	2
三、环境卫生管理.....	4
四、餐用具卫生管理.....	6
第二节 卫生管理规范.....	6
一、环境卫生规范.....	7
二、厨房生产设备与用具卫生规范.....	10
三、菜品加工过程的卫生管理规范.....	16
第三节 卫生管理标准.....	16
一、厨房环境卫生标准.....	16
二、通风照明卫生标准.....	17
三、微小气候卫生标准.....	18
四、日常卫生标准.....	18
五、冷荤卫生标准.....	19
六、饮用水卫生标准.....	19
七、虫害防治卫生标准.....	20
第四节 厨房卫生管理方案.....	20
一、粗加工间卫生操作方案.....	20
二、冷菜间卫生操作方案.....	27
第五节 人员卫生管理方案.....	29

一、“五专”的规定	29
二、厨房人员个人卫生要求.....	29
三、操作前卫生要求.....	30
四、操作时卫生要求.....	30
五、操作结束后卫生要求.....	30
第六节 食品、餐具清洗方案.....	31
一、清洗方法.....	31
二、消毒方法.....	31
三、从业人员洗手消毒方法.....	32
第七节 厨房除四害管理方案.....	32
一、总则	33
二、指导思想.....	33
三、主要措施.....	33
四、时间部署.....	34
五、组织领导.....	35
六、加强防制措施.....	35
七、保障措施.....	36
第八节 厨房废弃物处理.....	37

第一节 卫生管理制度

一、个人卫生管理

（一）午餐配送单位所有工作人员必须健康检查合格，

各项卫生法规培训合格后方能上岗。

（二）所有工作人员必须随时保持个人清洁卫生及仪表仪容整洁，符合标准，保持良好的卫生习惯。

（三）勤剪指甲。指甲长度不超过厘米，避免指甲缝藏纳污垢，影响食品卫生和个人健康。

（四）工作操作前、便后、休息后、中途离岗后，从地上拾起污物或手接触污物后等都必须将双手洗净，消毒、保持双手清洁。

（五）工作中不戴戒指或手镯，不准涂抹指甲油，以免污染食物和影响到洗手消毒。

（六）坚持勤洗澡、理发、洗头，男员工头发不盖耳为准，女员工头发不过肩为准。

（七）为防止个人日常穿着衣服中带有尘土，细菌而污染食品，坚持勤洗换衣服、被褥，保持个人服装整洁。

（八）工作服应经常换洗，被污物污染后立即更换。以保证工作服的整齐卫生。

（九）工作服应合身、衣领、衣袖、衣长应全部盖住内衣。佩带好工号牌。

（十）工作帽应能容纳全部头发、防止头发、皮屑落到食品中。

二、食品卫生管理

（一）食品加工制作的工具、用具、盛具、设备使用前必须进行严格的清洁卫生、消毒工作，合格后才能使用。

（二）加工制作时必须对原料进行严格检查，冲洗、浸泡消毒、漂洗，保证食品卫生。

（三）生、熟原料加工场所必须严格分用实行工具，用盛具专用制。

（四）外购食品做好各项验收工作，合格后方可制作和配发。

（五）已加工或已成品的食品必须做好保洁工作，防止污染。

（六）严格执行国家卫生行政部门批准的“食品添加剂，使用范围和使用量”的规定标准，严禁超标。

（七）原料、食品与半成品保管执行隔离制度，以保证使用合格和卫生安全。

（八）严格执行食品卫生法规，保证食品卫生，防止食品污染和有害因素对身体的危害，保证配送食品的安全。

（九）食品加工前严格执行原料的选料，备料标准。

（十）菜类使用前必须认真检查，保证原料新鲜，优质、无毒，无腐烂变质，未生虫，未被污染，食用卫生安全。

（十一）畜肉类要经卫生部门检验合格才能使用，鲜肉类、鸡肉应有光泽不粘手，有弹性，指压凹陷即恢复原状并且有鲜肉的正常气味。

（十二）鲜活原料应体壮，色泽正常，无病符合规格要求，达到使用标准。

（十三）海鲜、海鲜冻品色泽正常，肉质紧密，急（即）冻保鲜效果好，化冰后，无异味，符合加工标准。

（十四）干货原料应体干、无霉变，正常色泽，质优，规格符合标准，正常发制后达到要求。干果仁类原辅料要严禁进行筛选，清洗，去掉杂质泥沙，消毒后才使用，加工。

（十五）调料类应保持新鲜，不宜长期储存，特别是夏季更应注意，发现要变或白色泡沫物质应立即换掉。盛具必须专用，应做到盛具无毒无害，有益。

（十六）烹饪油脂。植物油应具有正常植物色泽、透明度、气味和滋味。无焦臭酸败及其他异味，动物油脂在常温下呈固态或液态，具有正常色泽固有香味。

（十七）粮食类。具正常的色、气味，无发霉变质或结块现象，无味，无虫害，未被污染，符合加工作用标准。

（十八）洗涤消毒程序：一洗、二清、三消毒、四保洁。

（十九）生熟原料和即食品种加工要严格分开使用菜墩、工具、盛具、设备不能混用，并有明显标记。菜墩要干净现本色，无腐烂，用前必须消毒、用后刮干净立放，保持干燥。

（二十）原料使用或加工前必须按标准进行洗涤或消毒，达到卫生标准生方可做精加工。

（二十一）成品制作要严格遵守各自的操作程序、规范、标准、煮熟烹透，以保证杀灭食品中的寄生虫，微生物和对人体有害的物质，保证安全。

（二十二）成品制作不得随意滥用药物（香料除外）。

（二十三）原料、半成品、成品的保管，严格分类分别放在专用盛具内，储于专用冷库及保鲜冷库房内货架上，并在门上，架上标明存放类别标志。

（二十四）冷库应按存放类别分别温度调至最佳位置。货架，位置必须通风或保持干燥，以保证物料的新鲜度和利用率。

（二十五）定期和随时清洗冷库、食品柜、货架、保证卫生和物料存放的卫生安全。

三、环境卫生管理

（一）环境卫生采取定人、定时间、定区域划片、包工包人的原则，各工作部门自觉严格执行。

（二）各加工间要求明亮、通风、清洁卫生。

（三）各种设备、工台要求干净光亮，现本色。

（四）地面、墙面、屋顶干净、无污迹、无油腻，干净清洁。门窗明亮，无污迹和灰尘。框架把手干净，无油腻。

（五）垃圾桶不得放在熟类和腌制品加工间内。垃圾桶要保持外部清洁，平时加盖。下班后及时倒至指定地点并要对垃圾桶进行及时清洗。

（六）保持地面卫生。现瓷砖本色，无污物，无废渣，无油渍。

（七）保持下水道畅通。并随时用热碱水或下水道清洗剂冲洗。

（八）保持抽油烟机和抽风管道的清洁，定期清除积油，保证网帘和外部洁净光亮，现本色。

（九）各加工点要求做到无鼠、无蝇、无蟑螂、无蚊虫等，保证各方不受污染。

（十）各加工间的清洗池要保持干净，水池的下水道口要加废渣过滤设备，下班及时倒掉并冲洗干净过滤网。

（十一）卫生工具、清洁剂等用后放在规定的地点，并保证清洗工具的清洁卫生。

（十二）专用水池不得洗涤任何加工、食用的原料和任何与食物有关的工具，盛具、设备零件等。

（十三）保持消防设备的外部卫生。

（十四）工作电话机要随时保持干净，无油腻、无污迹，听筒的送话器应注意消毒，防止传染病。

（十五）所有区域必须无蚊、蝇、老鼠和蟑螂，无蛛网，无灰尘。

（十六）货架、冷库内的物料，成品按类分开，摆放整齐。

（十七）各部门制定日常卫生、计划卫生的工作安排，并严格执行。

（十八）对各部门实行卫生目标责任制。下班前必须保证各自负责区域达到卫生标准后方能下班。

四、餐用具卫生管理

（一）设立独立的餐饮具洗刷消毒室或专用区域，消毒间内配备消毒、洗刷、保洁设备。

（二）洗刷消毒员必须熟练掌握洗刷消毒程序和消毒方法。严格按照“除残渣、碱水洗、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。药物消毒增加一道清水冲的程序。

（三）清洗餐饮具、用具、立即进行进行清洗消毒，不隔餐隔夜。

（四）清洗餐饮具、用具用的洗涤剂、消毒剂必须符合国家有关卫生标准和要求。餐具消毒前必须清洗干净，消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，及时放入保洁柜密闭保存备用。

（五）盛放消毒餐具的保洁柜要有明显标记，要经常擦洗消毒，已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放。

（六）洗刷餐钢具的水池专用，不得在洗餐饮具池内清洗食品原料，不得在洗具饮具池内冲洗拖布。

（七）洗刷消毒结束，清理地面、水池卫生，及时清理水桶，做到地面、水池清洁卫生，无油渍残渣，泔水桶内外清洁。

（八）定期清扫室内环境、设备卫生、不留卫生死角，保持清洁。

第二节 卫生管理规范

厨房卫生是餐饮卫生控制中最为重要的环节。由于厨房加工生产的菜品是供就餐客人直接食用的，如果不能保持菜肴、面点等食品的良好卫生状况，使进餐者在食用时产生种种不良的影响，其结果是可想而知的。因此，厨房的卫生管理与控制，必须是全方位的、严格的，不能有半点马虎。从厨房的环境卫生，到厨房的设备设施卫生，以及厨师的个人

卫生，都应该始终如一地保持清洁、无菌、无毒的良好状态。

一、环境卫生规范

（一）室内建筑环境卫生

1.天花板与墙壁清洁

天花板与墙壁卫生清洁的主要包括两个方面：

（1）一是使用吸尘器清除天花和上层墙壁没有使用瓷砖的部位上的灰尘。

（2）二是对用瓷砖装饰的下部墙壁，先用浸润清洁剂溶液的抹布自上而下擦拭一遍，再用清水洗涤的抹布擦拭干净。

2.门窗与防蝇设施清洁

厨房的门也是比较容易沾染污物的地方，一是厨师领取搬运食品原料出入频繁，二是传菜员的进出也非常频繁，都会使厨房的门被污染。厨房的门主要包括门扇、门框、拉手、防蝇门帘等。

（1）拉手

厨房的门拉手是整个清洁环节的重点，必须在开餐后每隔 1 小时清洁一次。拉手的情节包括拉手和拉手的周边地方。一般先用湿抹布擦拭一遍，以除其污迹，然后用干净的抹布蘸消毒清洁剂擦拭一遍，达到消毒效果，最后再用干净的干抹布擦拭一遍，以免粘滑。每天最后一次擦拭时，用消毒清洁剂擦拭后，不必用干抹布擦干，使其自然晾干，以保持干燥后的杀菌效力。

（2）安装防蝇门帘

厨房是食品加工的场所，为了保持厨房整体卫生效果，防蝇门帘也必须定期进行情节处理。

（3）安装灭蝇灯

灭蝇灯具有良好的诱杀蚊蝇的效果，但也要做到及时清洁，以保持良好的卫生环境。

3.窗与纱窗的清洁

厨房的窗子和纱窗是厨房特别容易沾染灰尘、油渍、污物的设备，也是卫生清洁的难点之一。特别是窗玻璃和纱窗，一旦被油渍污染，是特别不容易清洗的。正因为这样，厨房的窗与纱窗的清洁就更应引起重视。

4.排风换气口的清洁

排风换气设备主要安装在冷菜间、面点加工间等不安装油烟罩的小型厨房中，以保持厨房的空气清新，减少空气污染。排风换气口的出口安装有换风扇，由于排风口处空气流动量较大，因而很容易污染堆积灰尘、杂物等。为了保持清洁，排风换气口也应定期进行清洁。清洁的周期一般每周一次。

5.地面清洁与消毒

厨房的地面一般有两种。

一种是不上釉的防滑瓷砖，因为不上釉的瓷砖可以降低表面的滑度，增加地面的摩擦系数。另一种是水泥地面，与瓷砖地面相比，水泥地面的卫生要略差一些，但水泥地面具有经济、耐水性强、抗酸碱效果好等优点，但污染油渍后也会很滑，如果经常清洗，防滑效果会很好。

厨房地面由于污染的油渍、油污较多，清洗时可使用碱性清洁剂。并且以湿拖布除污与刮擦除污两种方法常见。

（二）废弃物处理

1.分类处理。液体废弃物与固体废弃物、有机废弃物与无机废弃物等分开放置。

2.垃圾桶加盖。垃圾桶一定要配备盖子，桶内置放塑料袋，定时把袋装的垃圾取走，并及时对垃圾桶进行清洗消毒处理。

3.清洗垃圾桶周围。废弃物清理后，垃圾桶周围也要进行清洗，用消毒液进行消毒处理，以保持清洁无菌。

（三）厨房环境卫生指标

1.日常卫生：厨房每日清扫不能少于4次，保持干净整洁，没有食品原料加工后的废弃物和下脚料的堆积；地面整洁防滑，无油污积淀；墙面无灰尘蛛网边角、下水滴漏处无生死角；炊具、厨具、餐具每餐使用后要进行洗涤消毒，保持清洁、明亮、无油渍；砧板、刀具定时煮沸消毒；各种盖布、盖帘、抹布要专布专用，每餐用后洗涤消毒；整个厨房的各种机械设备与冰箱、橱柜定时或每天或每餐用后擦拭室内无积水、无异味；

2.

冷菜、面点间卫生：冷菜间单独配置，不能与其他特别是生料加工混在一起；以“五专”为基本原则：专墩、专人、专用工具、专用消毒、专用冷藏设施；室内外紫外线消毒，刀具定时沸煮消毒；熟食架、冰箱每天清洗一次，每周用热碱水洗涤消毒一次，冰箱把手用消毒过的小方巾捆好，每天更换一次；食品储存柜每天擦拭一次，每周用清洁剂洗涤消毒一次；各种食品、半成品分开，生、熟分开，荤、素分开，专柜存放，用保鲜膜封严；出售的冷菜食品每天进行卫生防疫检验，检验率不低于 90%；冷菜间工作人员进入操作间前要洗手消毒；冷菜间工作人员除穿专制工服外，直接与食品接触的员工要戴一次性手套。

3.虫害防治：厨房对外开放的门窗结构严密，缝隙不超过 1mm；管道入口和排污水沟出入口安装金属网，网口洞隙小于 1mm，防止蚊蝇进入；厨房有防蝇、防鼠、防蟑螂与其他害虫的措施，定期组织进行除虫害防治活动；基本达到没有苍蝇、老鼠、蟑螂等虫害发生。

二、厨房生产设备与用具卫生规范

（一）厨房设备设施卫生

厨房是企业用于一切菜品加工的主要场所。厨房是加工菜品的地方，厨房环境的好坏、烹饪设备与用具等的卫生安全程度都会直接对菜品的卫生安全产生影响。因此，厨房的环境卫生、烹饪设备及各种用具的卫生就显得非常重要。

（二）下水通道的卫生

1.排污水系统必须保持完好无损，定期对下水通道进行清理，以保持排污水系统的畅通无阻；

2.翻开阴沟翻盖或窨井盖，用铁铲铲出粘附在阴沟内或漂浮在窨井内的污物，在沟内撒上碱水，冬季用热碱水，用硬毛刷洗刷；

3.阴沟盖及窨井盖也将沾附在上面的污物清除干净，用硬刷蘸碱水洗刷；

4.用清水将阴沟与盖及窨井盖一起冲洗干净，冬季用热水冲洗干净；

5.盖上阴沟翻盖与井盖，将阴沟和窨井周围的地面清洗干净；

6.夏季应在每天工作结束后，都要对阴沟及窨井盖进行彻底的清理，防止污水逆流及滋生微生物、病菌及蚊蝇等。冬季一般可每周清理 2—3 次，也可根据排污系统的实际情况进行定期清理。

7.阴沟的卫生要求是在日常的使用过程中保持无臭味臭气，无阻塞现象发生，阴沟盖及窨井盖面无污物，无油渍，清洁干爽。

（三）油烟排风设备

1.油烟排风管道内的排风扇及管道口处的引风机，也要定期进行除尘清洗；

2.油烟排风管道内的排风扇及管道口处的引风机，每周彻底擦洗一次；

3.油烟排风罩每天班后彻底擦拭一次，每周彻底清洗一次。

（四）冰柜使用卫生

1.冰柜的温度要恒定，不能忽高忽低，以利于抑制微生物的繁殖；

2.要根据原料与熟饭菜的性质确定保藏的时间等；

- 3.生、熟食品（原料）要分别保藏，不能混放在一起，熟食要经过降温后再放入；
- 4.食品原料放入前要清洗干净，经加工后放入；
- 5.对存放的食品原料要按品种、档次分开，有血水的原料放置下层，干爽的放上层；
- 6.存放在冰柜中的原料也要遵循先放先用的原则；
- 7.冰柜除霜时融解的冰水不能滴在食品原料上；
- 8.冰柜要定期清理、洗刷，夏季最少每 10 天洗刷一次，冬季每 30 天洗刷一次；
- 9.除霜时，先将冰柜内的货品移至其他冷藏柜内储存，打开冰柜门，关闭电源，使其自然融化，用抹布将冰水擦拭干净，然后换用另一块干净的湿抹布把冰柜内外擦拭一遍，晾干冰柜内水分后，接通电源，将原来存放的货品移至冰柜内；
- 10.清洗冰柜时，基本与冰柜除霜的程序相似，只是要把冰柜内的所有可以动的货架、食品盒等全部取出，消毒清洁剂进行洗涤消毒处理，擦净晾干后，将货架、食品盒等放回原处，再把货品移至冰柜内。

（五）炉灶卫生

炉灶的清洁主要是清除油渍污迹，由于炉灶的种类各不相同，清洁方法也有区别。

1.

燃油、燃气炒灶：待炉灶晾凉后，用毛刷对燃油、燃气的灶头进行洗刷除污，使其保持通油、通汽无阻，燃烧完全；清除燃火灶头周围的杂物；把灶台上的用具清理干净，用浸泡过清洁的抹布将灶台擦拭一遍，再用干净的湿抹布擦拭干净；用抹布把炉灶四周的护板、支架（腿）等一一擦拭干净。

2.蒸灶、蒸箱：蒸灶清洁时将笼屉取下，用清水冲洗笼屉内外，如果笼屉内有粘在上面的食品渣等，可用毛刷洗刷，再用清水冲洗干净，控干水分，然后将蒸锅和灶台洗刷干净放上笼屉；清洁蒸箱时，应先从蒸箱内部清洗，用毛刷将蒸箱内的隔层架、食品盒洗刷除净杂物、食品渣，用水冲洗干净，放净箱内存水，用抹布擦拭干净，然后用抹布将蒸箱外表擦拭干净。

3.电烤箱：断开电源，将晾凉的烤盘取出，用铁铲铲除烤盘上的硬结食品渣、焦块等，然后洒上适量餐洗净溶液浸泡 10—20 分钟，用毛刷洗刷烤盘内外，用清水冲洗干净，再用干抹布擦拭干净，将烤箱内分层板上的杂物、食品渣清扫干净，将远红外管上的粘结物用干毛刷扫除干净，最后将烤箱外表擦抹干净。

4.微波炉：微波炉是一种比较干净卫生的烹饪新炉灶，但长期使用也会沾染食品渣滓、油渍等，因此也应定期进行清洁处理，清洁的方法是先关闭电源，取出玻璃盘和支架，用清洁剂浸泡清洗，用清水冲洗干净，用干抹布擦抹干水分，然后用蘸过餐洗净溶液的抹布擦拭微波炉内胆及门，除净油渍杂物，再用干净的湿抹布擦拭干净，晾干后依次放入支架

和玻璃盘，最后用湿抹布将外表擦拭干净，擦拭触摸式温控盘时，要注意动作轻些，以免损伤温控盘上的按键。

（六）厨房用具卫生要求

厨房里的烹饪用具种类繁多，用途不一，主要有灶台用具、砧板用具以及划菜台和其他用具。灶台用具如调料盆罐、手勺、炊帚、锅铲、漏网、漏勺等，砧板使用的用具如木墩、各种刀具、配菜盘等，在每次使用结束后都要进行洗净与消毒处理。

1. 灶上用具卫生

（1）清洗：是将灶上用具放入按比例调制的洗涤剂水溶液中，对灶上用具进行彻底的洗刷，以除去灶上用具上的污物、油渍等。

（2）冲刷：把清洗过的烹饪用具用流动的净水将用具上的洗涤液冲洗干净。

（3）消毒：灶上用具的消毒一般采用煮沸或蒸汽消毒的方法，可将灶上用具放入 100℃ 的水中或 100℃ 的蒸汽中加热 5 分钟以上。

（4）存放：将消毒过的灶上用具晾干后放入专用的橱柜内存放，并确保橱柜是干净卫生的，以免造成灶上用具的再次污染。

2. 调理台用具卫生

- （1）清洗除污；
- （2）冲洗除去清洁剂液；
- （3）消毒灭菌；
- （4）卫生存放；

3. 砧板卫生

(1) 使用后应及时清洗、消毒：无论是木质的，还是合成的塑胶砧板，每次使用后都要充分加以清洗，然后进行消毒处理。

(2) 砧板要侧立存放：消毒后的砧板应在专门的地方（无污染可能的环境）存放，存放时要侧立起来，以避免底部受潮或切配台台面的污染，并在砧板上覆盖防蝇防尘罩之类的设备。

4. 餐具卫生

所有餐具不仅要经过清洗冲刷，还必须经过严格的消毒处理，尤其是尚未使用洗碗机的厨房企业更要严格消毒管理。

5. 卫生用具卫生

所谓卫生用具是指厨房在整理打扫卫生所使用的各种工具，这些卫生工具如毛刷、拖把、笤帚、铁簸箕、洗涤剂不能妥善处理，也会造成污染。因此，厨房所使用的各种卫生工具必须由专人负责管理，每次用完后一定要清洗干净、消毒后晾干，再厨房以外的专门位置存放，不得放在厨房内。

三、菜品加工过程的卫生管理规范

- (一) 对原料进行严格的卫生质量检验
- (二) 科学解冻食品原料
- (三) 加热过程严格控制火候
- (四) 菜品加热时用火要均匀
- (五) 生、熟食品一定要分开存放
- (六) 尽量缩短加工时间

- (七) 保持良好的环境卫生
- (八) 严格盛装时的卫生要求
- (九) 妥善保管剩余原料
- (十) 加强从业人员个人卫生管理

第三节 卫生管理标准

一、厨房环境卫生标准

(一) 设备齐全完好程度，厨房需要的炊具、厨具、炉灶、橱柜、冰箱等各种设备与用品齐全、先进、完好。

(二) 设备用品分区摆放合理性，各种设备和用品摆放应根据流程，位置摆放合理，方便维修和清扫，一般留有30cm的空间宽度，主通道一般不得窄于1.6M，有作业点的主通道不得窄于2.2M，要考虑到各种推车使用的可能性。

(三) 设备用品整体布局协调性，整体布局协调。

(四) 有无妨碍厨师工作现象，开餐出菜过道占用面积适当，有利于厨师操作。

(五) 连接餐厅的通道干净整洁，有隔音、隔气装置，设施完好有效。

二、通风照明卫生标准

(一) 通风设备齐全完好程度，厨房自然通风与机械通风设施、设备齐全，安装位置合理。

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/057121152151006056>