

医院餐饮服务项目卫生管理控制方案

第一节 食堂环境卫生管理	2
一、基本要求	2
二、餐厅卫生管理	2
三、粗切配间卫生管理	3
四、仓库卫生管理	3
五、厨房卫生管理	3
六、备餐间卫生管理	4
七、烹饪间卫生管理	4
八、其他部位卫生管理	5
第二节 食堂食品卫生管理	8
一、卫生工作职责	8
二、食堂食品加工卫生管理	10
第三节 食堂从业人员卫生管理	15
一、食堂从业人员个人卫生要求	15
二、食堂从业人员健康管理	17
第四节 食堂餐厨废弃物处置	18
第五节 食堂卫生消毒管理	19
一、食堂卫生消毒制度	19
二、医院营养食堂消毒隔离管理	23
第六节 食堂除四害管理	25
一、指导思想	25
二、健全组织领导	25
三、主要任务	26

四、具体工作程序、措施 26

为了给医院员工及病患营造良好的就餐环境，确保食品卫生安全，使厨房及餐厅的卫生管理符合国家食品监督管理的相关要求，制定本管理方案。为了办好食堂，使食堂上等级，防止食物中毒或者其他食源性疾患事故的发生，保障医院医护人员及病患身体健康。

第一节 食堂环境卫生管理

一、基本要求

1. 食堂整体环境整洁，物品摆放有序；
2. 所有规章制度、标识上墙；
3. 地面清洁干燥，墙面无油腻污垢、不积灰；
4. 水池、地沟清洁、畅通；
5. 房顶、玻璃窗清洁、无油腻、斑点；
6. 防虫蝇、防虫设施齐全并完好。

二、餐厅卫生管理

1. 就餐大厅整洁明亮，餐桌上无灰尘，地板无垃圾，凳子无脏水、灰尘等。地板明亮干净，清洁工对大厅的地板每天至少要清扫、拖洗 1 次，对餐桌要随时清理，保证就餐大厅整洁卫生。

2. 食堂周边无杂物、垃圾、食堂外围排水沟无污物、垃圾，每天最少清扫 1 次，保证室外整洁、干净。

3. 大厅窗户每周至少擦拭一次，玻璃上无灰尘、无痕迹，保证清洁明亮。

4. 就餐大厅四周墙壁、天花板无蛛网，每周至少打扫一次。墙砖至少每月擦洗 2 次。

5. 就餐大厅有灭蝇、灭蚊、防毒、防鼠等设施，对大厅环境每月进行 1 次全面消毒。

6. 洗手间长期清扫冲洗，保证洗手间无臭味，每月消毒一次。

7. 食堂内外栏杆干净，无灰尘，坚持每天擦拭。

三、粗切配间卫生管理

1. 区域划分明确；

2. 公用具清洁无锈斑、霉斑，归类、定位摆放，标示清晰齐全；

3. 地面清洁干燥、无残渣，地沟、地沟盖清洁、畅通、无污垢、无异味；

4. 清洁池必须标示明显，清洁不堵塞、无油腻污垢；

5. 墙面、房顶、吊扇等设施清洁、无斑点、无积灰。

四、仓库卫生管理

1. 物品归类、分架摆放，整齐有序，挂牌齐全；

2. 仓库保持干燥通风。地面、货架、墙面、房顶、换气

扇等应保持清洁无积灰、无蛛网、无虫害、无鼠尿、无霉斑。

五、厨房卫生管理

1. 保持地面，清洁干燥。地面、墙面、吊扇、房顶等设施必须清洁、无油腻污垢；
2. 灶台清洁，脱排不油腻积垢，灶台底部无残渣，不积垢；
3. 操作台保持内外清洁、无油腻、调味品规范存放；
4. 工用具、货架清洁、无油腻、无附着物，标识明显、定位规范摆放；
5. 厨房地沟必须保持清洁通畅，无残渣、无异味，并做好地沟杀虫去味工作。

六、备餐间卫生管理

1. 操作台、货架、地架必须清洁、无污垢，每天清洗消毒；
2. 地面清洁干燥、无积水、无油腻。墙面、房顶、窗台、窗棱、空调、排气扇等均要求清洁卫生；
3. 紫外线灯必须符合使用要求；
4. 消毒液配制必须符合消毒要求，误差控制在；
5. 备餐间内使用的工用具必须全部消毒、保证无菌状态
6. 专间工作服必须干净，每天更换清洗。

七、烹饪间卫生管理

1. 上班时工作人员要穿洁净的工作服，戴工作帽，穿鞋，洗手。

2. 工作前检查自己的岗位卫生，发现上一班没有搞好卫生时应立即向主管报告并及时补做卫生工作。

3. 烹饪人员要注意原料的质量，在加工前须检查原料卫生，对不新鲜、有异味、不洁的原料不能加工。

4. 烹饪时要煮（炒）熟煮（炒）透，但不能煮焦，烹调后的食品不能用口直接试味，烹调后的食品应加盖或立即送出供客人食用，尽量缩短备餐时间，防止再污染。

5. 烹调后的食品如果要造型的，应用消毒后的用具操作。

6. 工作时不准抽烟、吃东西，各个岗位都要保持整洁、地面干爽、无杂物（特别是台下地面），地面、沟渠、柜内、柜面不能发现有老鼠、蟑螂、苍蝇及昆虫活动。

7. 烹调间、副食间内只能存放直接入口的食品和必需用的食具、工具，不准放任何杂物及私人用品，进入时要穿戴专用的工作服、帽，并洗手消毒。

8. 烹调的所有工用具必须保持洁净，特别是盛油器要内外光洁，每天过滤油渣。

9. 下班时，要搞好各自的岗位卫生，定点放好工用具。

10. 工作时不准戴戒指、手表，上洗手间要换去工作衣、帽，便后要洗手。

八、其他部位卫生管理

（一）货架

1. 用湿抹布擦拭干净。

2 架子上油腻多的地方可沾少许洗洁精水擦拭干净。

3. 标准：干净，无污物、油垢。

（二）调料车

1. 将原料先取出放在一边，用湿布将架子擦拭干净。

2. 将盛装调料的容器清理干净：调料已用完将容器清洗干净，调料未用完将容器外壁擦拭干净。

3. 将各种调料按照顺序分类码放，常用的放近处，不常用的放远处。

4. 容器加盖，做好防护措施。

5. 标准：码放整齐、干净、利落，无灰尘，不得存放私人物品。

（三）水池

1. 泡洗完原料后，将水池内的下角料清理干净。

2. 用清水将水池冲洗干净。

3. 标准：无杂物、垃圾，无油渍。

（四）灶台

1. 将锅刷洗干净。

2. 将灶台上的下角料清理干净。

3. 用抹布沾洗洁精水除去灶台上的油污。

4. 用清水将灶台冲洗干净。

5. 标准：干净无油垢。

（五）排风扇

1. 将排风扇拆卸开清洗。

2. 将排风扇的护盖卸下，用干软刷扫除护盖及风扇叶片上的灰尘、杂物等。

3. 用抹布或毛刷沾洗洁精水逐片擦洗一遍，再用干净的湿抹布擦拭一遍。

4. 然后用干抹布擦拭干净，晾干。

5. 将护盖装好。

6. 每周定期对排风扇进行一次彻底清洗。

7. 标准：清洁，无油垢。

（六）下水道

1. 掀开盖，将残渣杂物清理干净，保持下水道通畅。

2. 清水冲洗干净下水道内壁。

3. 标准：通畅，无积物。

（七）餐、桌椅

1. 用湿抹布擦掉桌椅上的残渣。

2. 用湿抹布沾洗洁精水擦洗桌椅面。

3. 用干抹布将桌椅面擦拭干净。

4. 每周用干抹布将桌腿和桌面的背部擦拭一次。

5. 标准：无污物、油迹，光亮不粘手。

（八）垃圾桶：

1. 将垃圾倒掉。

2. 将垃圾桶冲刷干净。

3. 冲净后加盖并定位放置。

4. 标准：内外壁无残物，洁净，有盖。

（九）地面：

1. 用笤帚扫净地面垃圾、杂物和积水。

2. 用墩布将地面擦洗干净。

3. 后厨操作间地面油腻较多的，用墩布沾洗洁精水或火碱水擦洗干净后，再用墩布沾清水将地面擦洗干净。

4. 标准：清洁，无油腻、杂物、积水。

（十）墙面：

1. 瓷砖墙面：

（1）每餐工作结束后，用抹布沾水擦洗墙面。

（2）油污较多可用抹布沾洗洁精水擦洗，再用湿抹布擦拭干净。

（3）每周定期清理墙角，防止有蜘蛛网存在。

2. 灰质墙面：

（1）每餐工作结束后，用干净笤帚将墙面上的杂物清理干净。

（2）每周定期清理墙角，防止有蜘蛛网存在。

（3）标准：清洁，无灰尘、油污和蜘蛛网。

（十一）窗户（玻璃）：

1. 用湿布自上而下擦拭门、窗、玻璃。

2. 用干抹布擦干。

3. 每周定期对窗户（玻璃）进行一次彻底清理。

4. 标准：门窗光亮、清洁，无油腻，不粘手。

第二节 食堂食品卫生管理

一、卫生工作职责

（一）食堂验收员岗位卫生责任制

1. 验收食品做好数量、质量、有毒有害食品处理等记录。
2. 检查所购食品有无合格或检疫证明。
3. 腐败变质、发霉、生虫、有毒有害、掺杂掺假等不符合食品卫生要求的食品不签收。
4. 验收后向仓库保管员或厨房有关人员分门别类交代清楚。
5. 验收记录妥善保存，以备查验。

（二）食堂仓库保管员岗位卫生责任制

1. 做好食品数量、质量、进发货登记，做到先进先出、易坏先用。
2. 定型包装食品按类别、品种上架摆放整齐，挂牌注明食品质量、进货日期。其他食品也要分类上架，隔墙离地存放。
3. 散装易霉食品勤翻勤晒，储存容器加盖密闭。
4. 肉类、水产、蛋品等易腐食品分类冷藏储存。
5. 食品与非食品、有毒药品、有强烈气味的物品不得同库存放。
6. 仓库经常开窗通风，保持干燥。
7. 冰箱、冷库经常检查，定期化霜，保持霜薄气足。
8. 经常检查食品质量，发现食品变质、发霉、生虫、超过保质期要及时处理。
9. 做好放火、防鼠、虫、蝇、蟑螂等工作。
10. 定期大扫除，保持仓库内外清洁。

（三）食堂服务人员岗位卫生责任制

1. 服装穿着整洁，注意个人卫生，不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指、手链等首饰。

2. 必须使用消毒后的餐饮具，未消毒的餐具不得摆上台面。

3. 做好台面调料、牙签、餐巾、茶水等清洁工作。

4. 端菜手指不接触食品，分餐工具不接触顾客的餐具。

5. 取冰块、馒头等直接入口食品用消毒后的食品工具。

6. 递小手巾用夹具，用后及时收回清洗消毒。

7. 用过的餐具及时撤回，并揩净台面。

8. 水果洗干净装盘，小水果洗净消毒后装盘。

9. 工作结束后，做好台面、桌椅及地面的清扫工作。

（四）餐厅清洁人员卫生职责

1. 按规定时间开关餐厅大门，非就餐时间严禁外人进入餐厅。

2. 工作时间要穿戴洁净工作服、帽，个人卫生符合要求。

3. 负责餐具及清洁工具的管理，清洁工具集中有序存放。

4. 餐厅桌面、椅面、水池、地面必须随时进行清理，不得有污渍、油垢和积水，餐桌清理须用专用清洁抹布。

5. 餐厅门窗玻璃整洁明亮，餐厅内空气清新，防蝇、防鼠设备齐全，无四害及蟑螂。

6. 垃圾、泔水等废弃物必须每餐一清，不得积存。

二、食堂食品加工卫生管理

食品加工卫生管理，实际上就是食品烹饪工艺流程中的卫生管理。

（一）食品烹饪过程的卫生管理

食品加工过程中的卫生质量，直接关系到食品成品的质量标准。由于烹饪原料及制作方法的不同，各工序必须严格遵守操作规程，不仅要注意在烹调过程中对原料中营养素的保护，更要注意食品制作过程中的卫生要求。一方面要注意最大限度地减少污染，避免异物的混入另一方面要注意保护原料的营养素不受破坏。食品烹饪过程的卫生管理要点具体如下：

1. 原料质量检验

（1）食堂应对准备加工的食品原料，半成品进行感官检查。

（2）把好原料卫生质量检验关，对批量的食品原料进行理化抽检，不符合国家卫生标准的原料一律不能进行烹调加工

2. 科学解冻食品原料

（1）冷冻的食品原料在解冻时，应经过缓慢的解冻后再烹制。

（2）解冻后的食品原料应一次使用完，不要二次冻结，以免影响原料的质量。

3. 严格管理火候

（1）食品在烹制加热过程中，要特别注意管理加热火力与时间的。不要把食品烧焦或烤糊，以防止化学性污染物的形成。

（2）如因不慎将食品烧焦，应该丢弃，不要供食用

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/135110200134012121>