



20XX

专业合同封面

COUNTRACT COVER

甲方：XXX

乙方：XXX

P E R S O N A L

二零二四年度餐饮服务销售合同卫生要求

本合同目录一览

1. 卫生管理职责

1.1 餐饮服务提供方卫生管理职责

1.2 餐饮服务接受方卫生管理职责

2. 食品原料采购与验收

2.1 原料采购标准

2.2 原料验收流程

3. 食品加工与储存

3.1 加工场所卫生标准

3.2 食品储存条件

4. 餐具清洗与消毒

4.1 清洗流程

4.2 消毒方法与标准

5. 餐饮服务场所卫生

5.1 场所清洁标准

5.2 空气净化要求

6. 人员健康管理

6.1 员工健康检查

6.2 员工卫生培训

7. 食品安全事件处理

7.1 事件报告流程

7.2 事件调查与处理

8. 食品安全检查与评估

8.1 定期检查内容

8.2 评估标准与方法

9. 卫生设施设备维护

9.1 设备清洁与保养

9.2 设备更新与更换

10. 食品安全法规遵守

10.1 法规要求

10.2 违规责任

11. 食品安全信息公示

11.1 公示内容

11.2 公示方式

12. 卫生监督与责任追究

12.1 监督方式

12.2 责任追究机制

13. 合同履行与违约责任

13.1 合同履行要求

13.2 违约责任承担

14. 合同解除与终止

14.1 合同解除条件

14.2 合同终止流程

第一部分：合同如下：

1. 卫生管理职责

1.1 餐饮服务提供方卫生管理职责

1.1.1 餐饮服务提供方应建立健全卫生管理制度，确保餐饮服务场所的卫生安全。

1.1.2 定期对员工进行卫生知识培训，提高员工的卫生意识和操作技能。

1.1.3 对食品原料、加工场所、餐具等实施严格的卫生管理，确保食品卫生质量。

1.2 餐饮服务接受方卫生管理职责

1.2.1 餐饮服务接受方应配合餐饮服务提供方，共同维护餐饮服务场所的卫生安全。

1.2.2 定期对餐饮服务场所进行清洁和消毒，保持场所卫生。

1.2.3 对员工进行卫生教育，提高员工的卫生意识和操作技能。

2. 食品原料采购与验收

2.1 原料采购标准

2.1.1 食品原料应来自合法的供应商，确保原料来源的合法性。

2.1.2 原料应新鲜、无变质、无污染，符合国家食品安全标准。

2.2 原料验收流程

2.2.1 验收人员应核对原料的名称、规格、数量等信息，确保与采购单相符。

2.2.2 验收人员应检查原料的外观、气味、色泽等，确保原料符合质量要求。

2.2.3 验收不合格的原料应立即退回供应商，并做好记录。

3. 食品加工与储存

3.1 加工场所卫生标准

3.1.1 加工场所应保持清洁、通风、无异味。

3.1.2 加工场所应配备必要的卫生设施，如洗手池、消毒设施等。

3.2 食品储存条件

3.2.1 食品应按照种类、用途、保质期等进行分类储存。

3.2.2 冷藏食品应保持低温储存，防止食品变质。

3.2.3 食品储存场所应保持干燥、通风，防止食品受潮、发霉。

4. 餐具清洗与消毒

4.1 清洗流程

4.1.1 餐具使用后应立即进行清洗，去除食物残渣。

4.1.2 清洗过程中应使用清洁剂，彻底清洗餐具表面。

4.2 消毒方法与标准

4.2.1 餐具清洗后应进行消毒处理，可采用高温消毒或化学消毒。

4.2.2 消毒后的餐具应保持干燥，避免二次污染。

5. 餐饮服务场所卫生

5.1 场所清洁标准

5.1.1 餐饮服务场所应每天进行清洁，保持地面、墙面、桌面等清洁无污渍。

5.1.2 清洁过程中应使用适当的清洁剂，确保清洁效果。

5.2 空气净化要求

5.2.1 餐饮服务场所应保持空气流通，定期进行空气净化。

5.2.2 空气净化设备应定期维护，确保其正常运行。

6. 人员健康管理

6.1 员工健康检查

6.1.1 员工应定期进行健康检查，确保身体健康。

6.1.2 健康检查结果应符合国家相关规定。

6.2 员工卫生培训

6.2.1 餐饮服务提供方应定期对员工进行卫生知识培训，提高员工的卫生意识和操作技能。

6.2.2 培训内容应包括食品卫生、个人卫生、操作规范等。

8. 食品安全检查与评估

8.1 定期检查内容

8.1.1 食品原料采购、验收、储存的规范性。

8.1.2 食品加工、烹饪、售卖过程的卫生操作。

8.1.3 餐具清洗、消毒的频率和效果。

8.1.4 餐饮服务场所的清洁状况和空气流通情况。

8.1.5 员工健康状况和卫生培训情况。

8.2 评估标准与方法

8.2.1 评估标准应参照国家食品安全法规和行业标准。

8.2.2 评估方法包括现场检查、查阅记录、询问员工等。

8.2.3 评估结果应形成书面报告，并及时向双方当事人反馈。

9. 卫生设施设备维护

9.1 设备清洁与保养

9.1.1 定期对卫生设施设备进行清洁，保持其正常运行。

9.1.2 保养内容包括润滑、紧固、更换易损件等。

9.2 设备更新与更换

9.2.1 设备出现故障或无法满足卫生要求时，应及时更换。

9.2.2 更换设备应选择符合国家标准的产品。

10. 食品安全法规遵守

10.1 法规要求

10.1.1 餐饮服务提供方和接受方均应严格遵守国家食品安全法律法规。

10.1.2 食品安全法规的遵守情况将作为合同履行的重要依据。

10.2 违规责任

10.2.1 违反食品安全法规的行为，将依法追究法律责任。

10.2.2 双方当事人应共同承担因违规行为导致的损失和责任。

11. 食品安全信息公示

11.1 公示内容

11.1.1 食品安全检查结果。

11.1.2 食品卫生管理制度和措施。

11.1.3 员工健康检查结果。

11.2 公示方式

11.2.1 通过餐饮服务场所的公告栏进行公示。

11.2.2 可通过互联网、社交媒体等渠道进行公示。

12. 卫生监督与责任追究

12.1 监督方式

12.1.1 由双方共同指定的卫生监督人员负责监督。

12.1.2 卫生监督人员有权进入餐饮服务场所进行检查。

12.2 责任追究机制

12.2.1 对违反卫生要求的行为，将根据合同约定进行责任追究。

12.2.2 责任追究包括经济赔偿、合同解除等。

13. 合同履行与违约责任

13.1 合同履行要求

13.1.1 双方应按照合同约定，全面履行各自的义务。

13.1.2 餐饮服务提供方应保证提供的餐饮服务符合卫生要求。

13.2 违约责任承担

13.2.1 一方违反合同约定，导致合同无法履行，应承担违约责任。

13.2.2 违约责任包括但不限于赔偿损失、支付违约金等。

14. 合同解除与终止

14.1 合同解除条件

14.1.1 双方协商一致，可以解除合同。

14.1.2 一方严重违反合同约定，另一方有权解除合同。

14.2 合同终止流程

14.2.1 提出解除合同的一方应提前通知对方。

14.2.2 双方应在解除合同后，办理相关手续，清理债权债务关系。

第二部分：第三方介入后的修正

15. 第三方介入

15.1 第三方定义

15.1.1 本合同中“第三方”是指除甲乙双方以外的独立主体，包括但不限于中介方、顾问、检测机构、认证机构等。

15.2 第三方介入情形

1. 协商解决合同履行中的争议。

2. 进行食品安全检查、卫生评估。
3. 提供专业咨询服务。
4. 协助进行合同履行监督。

15.3 第三方职责

15.3.1 第三方应遵守国家相关法律法规,维护甲乙双方的合法权益。

15.3.2 第三方应按照甲乙双方的要求,独立、客观、公正地开展工作。

16. 甲乙双方额外条款

1. 第三方介入的具体事项和范围。
2. 第三方的选择标准和程序。
3. 第三方的费用及支付方式。
4. 第三方的责任和权利。

16.2 甲乙双方应确保第三方介入不会损害对方的合法权益,并承担因第三方介入而产生的风险。

17. 第三方责任限额

17.1 第三方在履行职责过程中,因自身原因造成甲乙双方损失的,应承担相应的赔偿责任。

17.2

第三方的责任限额由甲乙双方在合同中约定，并在第三方介入前明确告知第三方。

1. 食品安全事故造成的损失。
2. 卫生检查不合格造成的损失。
3. 专业咨询失误造成的损失。

18. 第三方与其他各方的划分说明

18.1 第三方与甲乙双方的关系为独立合同关系，第三方不承担甲乙双方之间的合同责任。

18.2 第三方与餐饮服务接受方的关系为服务提供关系，第三方仅对甲乙双方负责，不直接对餐饮服务接受方负责。

18.3 第三方在介入过程中，应尊重甲乙双方的意愿，不得擅自改变合同约定。

19. 第三方介入的终止

19.1 第三方介入的终止条件由甲乙双方在合同中约定。

19.2 第三方介入终止后，甲乙双方应就相关事宜进行结算，并解除与第三方的合同关系。

19.3 第三方介入终止后，甲乙双方应继续履行本合同的剩余条款，并承担相应的责任。

第三部分：其他补充性说明和解释

说明一：附件列表：

1. 卫生管理制度

要求：详细列出餐饮服务场所的卫生管理制度，包括卫生操作规程、清洁消毒流程、员工卫生培训计划等。

说明：该附件为餐饮服务提供方制定的内部卫生管理制度，用于指导日常卫生管理工作。

2. 食品安全检查记录

要求：记录每次食品安全检查的时间、地点、检查内容、检查结果、整改措施等。

说明：该附件用于记录餐饮服务场所的食品安全检查情况，确保食品安全。

3. 原料采购记录

要求：记录每次原料采购的时间、供应商、原料名称、规格、数量、单价、总价等。

说明：该附件用于记录餐饮服务场所的原料采购情况，便于追溯和管理。

4. 食品加工记录

要求：记录每次食品加工的时间、原料名称、加工方法、操作人员、加工数量等。

说明：该附件用于记录餐饮服务场所的食品加工情况，确保加工过程的卫生和安全。

5. 餐具清洗消毒记录

要求：记录每次餐具清洗消毒的时间、方法、消毒剂使用情况、操作人员等。

说明：该附件用于记录餐饮服务场所的餐具清洗消毒情况，保证餐具卫生。

6. 员工健康检查记录

要求：记录每次员工健康检查的时间、检查结果、健康证明等。

说明：该附件用于记录员工的健康状况，确保员工健康。

7. 食品安全事件报告

要求：记录食品安全事件的时间、地点、原因、处理措施、责任人等。

说明：该附件用于记录餐饮服务场所发生的食品安全事件，便于追溯和改进。

8. 第三方介入协议

要求: 详细列出第三方介入的具体事项、范围、费用、责任等。

说明：该附件用于明确第三方介入的相关事项，确保第三方介入的合法性和有效性。

说明二：违约行为及责任认定：

1. 违约行为：餐饮服务提供方未按照合同约定提供卫生合格的餐饮服务。

责任认定标准：根据食品安全检查记录、卫生管理制度等附件内容，判断餐饮服务提供方是否违反了卫生要求。

示例说明：若检查发现餐具清洗消毒记录不完整，可认定餐饮服务提供方存在违约行为。

2. 违约行为：餐饮服务接受方未按照合同约定配合餐饮服务提供方维护餐饮服务场所的卫生安全。

责任认定标准：根据卫生管理制度、场所清洁记录等附件内容，判断餐饮服务接受方是否履行了配合义务。

示例说明：若发现餐饮服务接受方未按照要求进行场所清洁，可认定餐饮服务接受方存在违约行为。

3. 违约行为：第三方未按照合同约定履行职责，导致甲乙双方损失。

责任认定标准：根据第三方介入协议、第三方工作记录等附件内容，判断第三方是否履行了合同约定的职责。

示例说明：若第三方在食品安全检查中存在重大失误，导致食品安全事故，可认定第三方存在违约行为。

4. 违约行为：甲乙双方未按照合同约定支付费用。

责任认定标准：根据合同约定的付款方式和时间，判断甲乙双方是否按时支付费用。

示例说明：若甲乙双方未在约定时间内支付费用，可认定存在违约行为。

全文完。

二零二四年度餐饮服务销售合同卫生要求 1

本合同目录一览

1. 卫生管理制度
 - 1.1 卫生管理组织架构
 - 1.2 卫生管理职责与权限
 - 1.3 卫生管理制度制定与修订
2. 食品原料采购与验收
 - 2.1 食品原料采购要求
 - 2.2 食品原料验收标准
 - 2.3 食品原料储存要求

3. 食品加工与烹饪

3.1 食品加工操作规范

3.2 食品烹饪操作规范

3.3 食品加工与烹饪卫生要求

4. 餐具清洗与消毒

4.1 餐具清洗操作规范

4.2 餐具消毒操作规范

4.3 餐具储存要求

5. 食品留样与检验

5.1 食品留样要求

5.2 食品检验方法与标准

5.3 食品检验结果处理

6. 环境卫生管理

6.1 环境卫生标准

6.2 环境卫生检查与考核

6.3 环境卫生整改措施

7. 人员健康管理

7.1 人员健康检查要求

7.2 人员健康证明管理

7.3 人员健康状况跟踪

8. 卫生培训与教育

8.1 卫生培训内容与方式

8.2 卫生培训计划与实施

8.3 卫生培训效果评估

9. 应急处理与事故报告

9.1 卫生事故应急预案

9.2 卫生事故报告流程

9.3 卫生事故处理与整改

10. 监督检查与考核

10.1 监督检查内容与方式

10.2 考核指标与标准

10.3 考核结果处理与奖惩

11. 合同履行与违约责任

11.1 合同履行要求

11.2 违约责任认定与处理

11.3 合同解除与终止

12. 争议解决与合同终止

12.1 争议解决方式

12.2 合同终止条件

12.3 合同终止后的处理

13. 合同附件与补充条款

13.1 合同附件内容

13.2 补充条款的制定与修订

13.3 补充条款的效力

14. 合同生效与解除

14.1 合同生效条件

14.2 合同解除条件

14.3 合同解除后的处理

第一部分：合同如下：

1. 卫生管理制度

1.1 卫生管理组织架构

1.1.1 设立餐饮服务卫生管理小组，负责日常卫生管理工作的组织

实施。

1.1.2

小组成员包括：卫生管理员、厨师长、服务员等，各司其职，确保卫生管理工作的有效执行。

1.2 卫生管理职责与权限

1.2.1 卫生管理员负责制定和修订卫生管理制度，组织实施卫生检查和考核。

1.2.2 厨师长负责食品加工与烹饪过程中的卫生管理，确保食品卫生安全。

1.2.3 服务员负责餐具清洗、消毒和环境卫生的维护。

1.3 卫生管理制度制定与修订

1.3.1 卫生管理制度应根据国家卫生标准和行业规范进行制定。

1.3.2 卫生管理制度应定期进行修订，以适应新的卫生要求和实际情况。

2. 食品原料采购与验收

2.1 食品原料采购要求

2.1.1 采购食品原料必须符合国家食品安全标准。

2.2 食品原料验收标准

2.2.1 验收时应检查食品原料的感官指标、包装、标签、生产日期等信息。

2.2.2 发现不合格的食品原料,应立即停止使用并报告卫生管理员。

2.3 食品原料储存要求

2.3.1 食品原料应按种类、批次进行分类存放，避免交叉污染。

2.3.2 食品原料储存环境应保持干燥、通风，温度控制在适宜范围内。

3. 食品加工与烹饪

3.1 食品加工操作规范

3.1.1 食品加工人员应穿戴清洁的工作服、帽、口罩等防护用品。

3.1.2 食品加工操作应严格按照操作规程进行，确保食品安全。

3.2 食品烹饪操作规范

3.2.1 烹饪过程中应保持烹饪设备的清洁，避免交叉污染。

3.2.2 烹饪温度和时间应控制在适宜范围内，确保食品熟透。

3.3 食品加工与烹饪卫生要求

3.3.1 食品加工与烹饪过程中应定期进行卫生检查，发现问题及时整改。

3.3.2 食品加工与烹饪区域应保持清洁、整洁，防止食品污染。

4. 餐具清洗与消毒

4.1 餐具清洗操作规范

4.1.1 餐具应采用洗涤剂进行清洗，确保清洗彻底。

4.1.2 清洗后的餐具应进行冲洗，去除洗涤剂残留。

4.2 餐具消毒操作规范

4.2.1 餐具消毒应使用符合国家卫生标准的消毒剂。

4.2.2 消毒后的餐具应进行晾干，避免交叉污染。

4.3 餐具储存要求

4.3.1 餐具应存放在干燥、通风的柜子里，避免潮湿和污染。

4.3.2 餐具储存期间应定期进行卫生检查，发现问题及时处理。

5. 食品留样与检验

5.1 食品留样要求

5.1.1 每次加工制作的食品应留样，留样量不少于 100 克。

5.1.2 留样应存放于冷藏设备中，温度控制在 2℃至 8℃。

5.2 食品检验方法与标准

5.2.1 食品检验应采用国家标准检验方法进行。

5.2.2 食品检验结果应符合国家食品安全标准。

5.3 食品检验结果处理

5.3.1 食品检验结果不合格的，应立即停止使用并报告卫生管理员。

5.3.2 食品检验结果合格的，应做好记录，以便追踪。

6. 环境卫生管理

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/398130141111007046>