

酒店卫生管理制度(范本)

酒店卫生管理制度(范本)1

一、前厅卫生标准

- 1、地面无杂物，地砖无污渍。
- 2、物品摆放整齐，无无用物及杂物。
- 3、桌面光亮无灰尘，无水渍，杂志摆放整齐。
- 4、总台台面无灰尘，无杂物，物品摆放整齐
- 5、烟灰缸无烟灰，无烟头，透亮无杂物，加入水。
- 6、沙发摆放整齐，干净无杂物。
- 7、玻璃门透亮无灰尘，无手印，无油渍。
- 8、墙面无灰尘，无无用挂物。
- 9、早八点准时待岗进入正常工作状态，违者罚款 50 元。

二、包房卫生标准

- 1、地毯无杂物，无油渍，定期清洗。
- 2、床面干净整齐，无毛发，无油渍。
- 3、枕头摆放标准，床单中线与枕头中线同一直线，床单于床相配套。
- 4、房间内物品摆放标准，整体美观，无破损，不能正常使用的物品。
- 5、灯、电视、空调、风机按要求开关，无客时有节约意识。

6、按时开窗通风，除异味。

7、房间内摆设无灰尘，无油渍。

8、房间地面吸尘每天一次。

9、贵宾房卫生间地面无积水，无毛发，无灰尘，镜面无水渍、明亮。面盆无水渍、无油渍、无毛发、无皂痕；卫生间内所有物品摆放整齐，物品配全，无灰尘；浴缸内无积水，无毛发，无灰尘；马桶内外干净，无污渍，卫生间内无异味。

10、窗户玻璃无灰尘，无水痕，透亮，纱窗无破损。

三、男女宾部卫生标准

1、地面光亮无杂物，无毛发，无积水，时刻保持干净。

2、更衣室无灰尘，衣架摆放整齐，无破损。

3、更衣室客用凳子、浴巾铺放整齐干净，无毛发，污污点。

4、干身室商品摆放标准，有秩序，物品柜无破损，无灰尘，玻璃门透亮。

5、干身室拖鞋摆放整齐，地面无水渍，地巾无污点、经常更换，消毒柜能正常使用，按要求消毒，柜内物品摆放整齐。

6、布草框不能乱放，布草不能溢出。

7、不能用新的一次性内裤、毛巾打扫卫生。

8、水区地面无积水，无杂物，无灰尘，物品按位置摆放。

9、客用洗浴设备光亮，无水锈，无铁锈，能正常使用，无灰尘。

10、地沟每天定期清洗，龙骨每天清洗干净无污点。

11、镜面无污点，无水渍，无灰尘。

12、水池及时清理尘灰，水质好，无悬浮物，节约用水，冲浪床无沉灰，无水锈，无污痕，水池地面无沉淀物，水温 38—40 度。

13、饮料柜内饮料摆放整齐，无杂物，无灰尘。

14、地面无水渍、无灰尘、无皂痕，光亮。

15、干湿冰蒸房干净，浴巾干净无污点，木板干净无灰尘，水缸内无沉灰，内外干净明亮，无污点，玻璃门窗透亮，无水渍，无水痕。

16、卫生间无异味，无积水，隔断光滑，无污点，保持原色，便池水阀光亮无铁锈，无污点，纸篓内纸不溢出。

17、顶部每周清洗一次，保持风口无灰尘。

18、灯光照明正常，各种设备使用正常。

酒店卫生管理制度(范本)2

管理制度

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、食品贮存应当分类、分架、离地存放。

3、经常检查，及时处理变质或超过保质期的食品。

4、食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

5、用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品、和熟食品柜存放。

6、仓库经常开窗通风，保持干燥。

7、做好防鼠、虫、蝇及防蟑螂工作。

8、每天分工打扫卫生，保持仓库室内外清洁。

酒店卫生管理制度(范本)3

1、健全卫生管理制度，建立完善的卫生管理档案（卫生许可证申办申请书，人员花名册及健康证、培训合格证取得时间，监督监测资料等），配备专人管理卫生工作。

2、必须亮证经营（卫生许可证），持证上岗（健康证、培训合格证）。直接为顾客服务的从业人员，每年应进行一次健康检查，持有“健康合格证”方能从事本职工作。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动期肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍公共卫生的疾病的，治愈前不得从事直接为顾客服务的工作。

3、保持场所内、外环境整洁，经常开窗换气，不乱放、挂或晾晒衣物等。从业人员的日常生活的用具不与顾客用品混用、混放。工作间的摆放要合理、整洁，每层客房应设专用消毒间及顾客用品保洁柜。使用的抹布一定要清洁卫生，专布专用，物见本色还要定期消毒。空调器滤网或风扇清洁无积尘。环境整洁、美观，下水管通畅，地面无果皮、痰迹和垃圾，公用卫生间要每日清扫、消毒，设置能密闭的垃圾容器，采取切实可行的灭蝇、灭鼠、灭蚊措施。建立完善的清洗、消毒、保洁设施。

4、从业人员应掌握本职工作所需的卫生知识，应经常保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲、勤换洗工作服及勤洗澡、理发，不涂指甲油，不戴戒指、不吸烟、工作前和便后要洗手。用品、用具的消毒工作专人负责，做到一客一换、一消毒，长住客床上用品至少一周一换。茶具表面必须光洁、无油渍、无水渍、无异味。

5、采取消毒苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及其孳生条件的措施，彻底消灭室内的蚊、蝇、蟑螂和老鼠。

6、认真执行“法定传染病报告”及“公共场所危害健康事故报告”制度。

7、严格执行《公共场所卫生管理条例》，自觉接受卫生监督员的监督。

一、客房从业人员健康检查、培训及个人卫生制度

一、客房从业人员必须按规定取得有效健康证和卫生知识培训合格证后方可上岗操作。每年体检一次。

二、凡患有痢疾，伤寒，病毒性肝炎等消化道传染病(包括病毒携带者)，活动性肺结核，化脓性、渗出性皮肤病以及其他有碍卫生的疾病(腹泻、咳嗽、发热、呕吐、手外伤等)不准上岗。客房从业人员凡患病、有疾病先兆必须向单位报告，患者本人与其他知情健康从业人员均不得隐瞒。

三、上岗前必须穿戴清洁的工作衣佩戴好工号牌。上岗时不准穿拖鞋。工作前接触不洁物后必须用肥皂及流动清水洗手。

四、保持个人卫生，勤洗手，勤剪指甲、勤理发、勤洗澡、勤换洗工作服帽，不随地吐痰，不乱丢废弃物。不得留长指甲、涂指甲油以及戴戒指等手饰。严禁在工作场所内吸烟、随地吐痰、揪鼻涕、搔痒、掏耳朵、剔牙和嬉戏打闹。从业人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。

五、每名从业人员配有的工作服须定期清洗，保持清洁。

六、不准把私人物品、有害物品带入工作间。

酒店卫生管理制度(范本)4

本制度适用于公共用品、用具消毒间的卫生管理，员工均应熟知本制度并遵照执行。

一、消毒间必须做到专人、专室、专用，即专人负责，专设房间，消毒间不得与其他房间混用或合用。

二、消毒间房门应标有“消毒间”字样，消毒工作要在专用设施内进行，去污池、消毒池、清洗池不能混用。

三、消毒后的清洁物品应立即存放于保洁柜中，物品消毒、领取均要如实填写工作记录。

四、保洁柜为盛放清洁物品使用，未经消毒物品不得存放其中；各类物品保洁柜不允许混用。

五、消毒剂、洗刷工具和配制量具为消毒工作专用，不允许挪作他用。消毒剂、洗刷工具和配制量具必须放置在专用保洁设施内。

六、应保证去污池、消毒池、清洗池池内清洁，无污迹、残渣，所有消毒用容器均应能够正常使用，出现损坏应及时向部门负责人报告。

七、员工采用化学消毒剂进行消毒时，应开窗通风或打开排风设备。

八、消毒间内不得存放任何与消毒无关的物品。

九、消毒间负责人完成消毒操作后应及时将消毒间上锁。

十、地面采用湿式清扫，室内台面、柜顶、墙壁均不得有积尘。

酒店卫生管理制度(范本)5

1、负责大堂范围内大理石地面推尘、清扫。

2、负责大堂范围内烟箱、烟缸、家具、墙柱的清洁。

3、负责前厅内外卫生。

4、负责公共区域内卫生间卫生清洁。

5、负责客用电梯内外卫生。

6、负责对公共区域内地毯、地垫吸尘、去渍。

7、负责公共区域内植物的叶面、花盆内外卫生。

8、负责公共区域内玻璃清洁。

9、负责酒店外围卫生。

10、负责员工区域过道、更衣室、电梯、地垫、垃圾房、卫生清洁。

11、负责公共区域内日常抹灰工作。

12、负责公共区域内其他日常卫生清洁。

13、完成上级交办的其他工作任务，并做好交接

酒店卫生管理制度(范本)6

(一) 总则 酒店卫生管理制度

1、酒店场所内、外环境整洁，经常开窗换气。不乱放、挂或晾晒衣物等。从业人员的日常生活和用具不与顾客用品混用、混放。工作间的摆放要合理、整洁，每层客房应设专用消毒及顾客用品保洁柜。使用的抹布一定要清洁卫生，专布专用，定期消毒。窗台式空调器滤网或风扇清洁无积尘。

2、卧具要一客一换、长住客每周一换，卫生洁具及餐具应一客一消毒，并有保洁措施。

3、采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及其滋生条件的措施，彻底消灭室内的蚊、蝇、蟑螂和老鼠。

4、认真执行“法定传染病报”及“公共场所危害健康事故报告”制度。

(二) 客用口杯、茶杯消毒制度

1、消毒剂：“一片净消毒片，”优氯净“消毒粉

2、清洁剂：去污粉、洗衣粉

3、消毒工具：消毒柜、消毒桶、百洁布

4、存放工具：茶杯储存柜

5、程序

1)从客房撤出的茶杯、口杯放到消毒间倒尽茶水；

2)把茶杯放到清洗池内，用清

洁剂洗净，然后放到冲洗池内用清水冲净；

3)用消毒剂配上一定量例水装到消毒桶内，按药剂说明为准，一桶水放一片“一片净”消毒片；

4)将洗过的茶杯、口杯浸泡在消毒水内，时间至少 10 分钟以上(化学消毒法)；

5)或将清洗好的茶杯、口杯擦干连同铁框一并放到消毒柜内消毒(物理消毒法)；

6)打开消毒电源(自动消毒)，消毒至少 45 分钟后将茶杯取出；

7)取出已消毒茶杯、口杯储存到封闭的保洁柜里以便备用；

8)在消毒记录上做到登记，记录消毒的时间和姓名。

三) 餐饮部卫生管理制度

卫生工作关系到企业的信誉和经营，又关系到社会精神文明建设，更关系到广大消费者的身体健康乃至生命安全。养成良好的卫生意识和习惯，不但是每个服务人员工作的优良表现，也是一个人良好修养与习惯的表现。

一、个人卫生

1、做到四勤：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服和被褥；勤换工作服。

2、上班前和大小便后要洗手。

3、要有健康意识，定期作体格检查，预防疾病，当发现有感冒、咽喉炎、肝炎、皮肤病时应主报上司，休假疗养好再上班。

4、管理人员应十分重视服务人员的个人卫生与健康，要为他们创造一些必要的条件，并经常进行检查督促，使个人卫生形成制度。

二、工作卫生

1、当班时避免触摸头发或面孔，不能对着食品顾客咳嗽、打喷嚏；不准随地吐痰；不准吸烟。

2、手指不可接触到食物，亦不可碰触杯口、刀尖、筷子前端及汤匙盛汤部分。

3、服务员使用的抹布、垫布等天天要清洗干净，用开水浸烫，以减少或消灭细菌。托盘等工具必须保持清洁。

4、凡腐烂变质和不符合卫生要求的食品果断不出售。

5、从碟上掉落下来的食物不可给客人食用。

6、不可使用掉落地上的餐具及席巾。

7、对不干净的餐具和台布要及时送回洗洁处清洗，不可摆用。

8、 严禁随地丢弃废纸、倒水、乱放茶水杯。

9、 不同的食物不要随便混淆，以免有损味道。

10、在服务过程中要留心就餐者，发现病态者及带菌者，对其所用餐具要单独收拾，重点消毒。

11、收市时注意卫生，牙签、纸巾等杂料当尽力避免掉在地上，以免不雅和增加清洁困难(正确的方法是：先拿开碗碟等餐具，用台布包住倒杂料或用 扫把清扫)。

12、在适当情况下，要经常使用托盘，训练自己成为一名出色的服务员。

一) 总则

1、酒店场所内、外环境整洁，经常开窗换气。不乱放、挂或晾晒衣物等。从业人员的日常生活和用具不与顾客用品混用、混放。工作间的摆放要合理、整洁，每层客房应设专用消毒及顾客用品保洁柜。使用的抹布一定要清洁卫生，专布专用，定期消毒。窗台式空调器滤网或风扇清洁无积尘。

2、卧具要一客一换、长住客每周一换，卫生洁具及餐具应一客一消毒，并有保洁措施。

3、采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及其滋生条件的措施，彻底消减室内的蚊、蝇、蟑螂和老鼠。

4、认真执行“法定传染病报”及“公共场所危害健康事故报告”制度。

二) 客用口杯、茶杯消毒制度

1、消毒剂：“一片净消毒片，” 优氯净“消毒粉

2、清洁剂：去污粉、洗衣粉

3、消毒工具：消毒柜、消毒桶、百洁布

4、存放工具：茶杯储存柜

5、程序

1)从客房撤出的茶杯、口杯放到消毒间倒尽茶水；

2)把茶杯放到清洗池内，用清洁剂洗净，然后放到冲洗池内用清水冲净；

3)用消毒剂配上一定量例水装到消毒桶内，按药剂说明为准，一桶水放一片“一片净”消毒片；

4)将洗过的茶杯、口杯浸泡在消毒水内，时间至少 10 分钟以上(化学消毒法)；

5)或将清洗好的茶杯、口杯擦干连同铁框一并放到消毒柜内消毒(物理消毒法)；

6)打开消毒电源(自动消毒)，消毒至少 45 分钟后将茶杯取出；

7)取出已消毒茶杯、口杯储存到封闭的保洁柜里以便备用；

8)在消毒记录上做到登记，记录消毒的时间和姓名。

三) 餐饮部卫生管理制度

卫生工作关系到企业的信誉和经营，又关系到社会精神文明建设，更关系到广大消费者的身体健康乃至生命安全。养成良好的卫生意识和习惯，不但是每个服务人员工作的优良表现，也是一个人良好修养与习惯的表现。

一、个人卫生

1、做到四勤：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服和被褥；勤换工作服。

2、上班前和大小便后要洗手。

3、要有健康意识，定期作体格检查，预防疾病，当发现有感冒、咽喉炎、肝炎、皮肤病时应主报上司，休假疗养好再上班。

4、管理人员应十分重视服务人员的个人卫生与健康，要为他们创造一些必要的条件，并经常进行检查督促，使个人卫生形成制度。

二、工作卫生

1、当班时避免触摸头发或面孔，不能对着食品顾客咳嗽、打喷嚏；不准随地吐痰；不准吸烟。

2、手指不可接触到食物，亦不可碰触杯口、刀尖、筷子前端及汤匙盛汤部分。

3、服务员使用的抹布、垫布等天天要清洗干净，用开水浸烫，以减少或消灭细菌。托盘等工具必须保持清洁。

4、凡腐烂变质和不符合卫生要求的食品果断不出售。

5、从碟上掉落下来的食物不可给客人食用。

6、不可使用掉落地上的餐具及席巾。

7、对不干净的餐具和台布要及时送回洗洁处清洗，不可摆用。

8、严禁随地丢弃废纸、倒水、乱放茶水杯。

9、不同的食物不要随便混淆，以免有损味道。

10、在服务过程中要留心就餐者，发现病态者及带菌者，对其所用餐具要单独收拾，重点消毒。

11、收市时注意卫生，牙签、纸巾等杂料当尽力避免掉在地上，以免不雅和增加清洁困难（正确的方法是：先拿开碗碟等餐具，用台布包住倒杂料或用扫把清扫）。

12、在适当情况下，要经常使用托盘，训练自己成为一名出色的服务员。

四、公共场所管理制度及禁示制度

1、公共场所应符合国家相关卫生标准和要求，主要有空气、微小气候(温度、湿度、风速);水质;采光;照明;噪音;顾客用具和卫生设施。

2、严格执行卫生部发布的《公共场所卫生管理条例实施细则》中的总则、卫生管理、卫生监督、罚则、附则等内容。

3、公共场所直接为顾客服务的从业人员每年进行一次健康检查，患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动期肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍公共卫生的疾病的，治愈前不得从事直接为顾客服务的工作。

4、公共场所应做好以下卫生工作：

1) 公共场所环境复杂，应避免滋生虫害，避免其成为传播某些疾病的媒介；

2) 从业人员人员的健康状况与顾客的健康状况是相互影响的，所以应严格做好从业人员的健康检查；

3) 对供公众使用的器具，应严格执行消毒管理，杜尽因器具消毒工作没有做到位而传染某些疾病；

4) 公共场所室内人群集中，易使空气污浊，并传播疾病，所以应严格做好消毒和空气通风等工作；

5) 公共场所顾客逗留时间短，存有依靠思想，对公共场所保洁的责任心差，容易使公共场所变脏、变乱。应随时做好公共场所的保洁工作，及时清理卫生死角，杜尽滋生虫害的可能；

6) 公共场所容易通过物件的存放或接触，产生相互污染，影响人们的健康。应严格做好公共场所物件的分类存放、分类管理工作，避免交叉污染

5、酒店严格执行以下禁烟制度：

1) 员工在公共场所禁止吸烟，违规者按照《员工手册》处罚；

2) 酒店做好禁止吸烟的宣传教育工作；

3) 在禁止吸烟的公共场所内设置醒目的禁止吸烟标志；

4) 在禁止吸烟的场所内不放置吸烟器具，不得设置烟草广告。

五、空调清洗制度

为保证酒店中心空调系统的正常运行和送风的清洁度，为宾客提供舒适的消费环境，特制订如下制度。

一、中心空调冷却水系统每月根据水质情况，投加水处理药剂一次，每年清洗一次。

二、中央空调冷却水系统每月根据水质情况，投加水处理药剂一次，每年清洗一次。

三、中央空调冷却塔每月排污一次，每年清洗一次。

四、中央空调末端风机盘管进风口过滤网每月清洗一次，表冷器根据脏污情况，每两年清洗一次。

五、中央空调新风机组(新风柜)进风口过滤网每月清洗一次，表冷器根据脏污情况，每年清洗一次。

酒店卫生管理制度(范本)7

为保证餐饮食品卫生，保障消费者身体健康，根据《中华人民共和国食品卫生法》、《餐饮食品卫生管理办法》的有关规定，制定本制度：

一、依法加强自身管理,建立健全卫生管理组织和机构,配备专职或兼职食品卫生管理人员,定期对制度执行情况和食品卫生工作情况进行检查和考评,做到检查有纪录,处理有结果。

二、卫生许可证悬挂于店堂醒目处,严禁无证或超许可范围生产经营各类食品。从业人员须持有效健康合格证明,经培训合格后方可上岗工作。

三、保持经营场所内外环境整洁,消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件。

四、工作人员工作时须穿戴清洁的工作衣帽,不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指等首饰。

五、冷荤菜加工须做到五专:即专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏,不得将未经清洗处理的食品原料带入冷荤间。

六、餐饮具和盛放直接入口食品的容器,使用前必须洗净、消毒,保持清洁。未经消毒的餐饮具不得使用。

七、不购进、不加工、不出售腐败变质、有毒有害、超过保质期等不符合卫生标准和要求的食品。

八、严格落实各项食品采购及索证制度。采购各类食品必须向供货商索取卫生许可证、检验合格证或检验报告单,并建立食品购销台帐。

九、保持生产工艺流程合理,生食品、成品、半成品的加工和存放要有明显标志,不得混存、混放。防止待加食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染。食品不得接触有毒有害物品。

十、定期做好从业人员的健康体检和卫生知识培训工作

(一) 卫生管理制度种类

1 餐饮业卫生管理组织;2 餐厅卫生管理制度;3 冷菜间卫生管理制度;4 初加工间卫生管理制度;5 烹调加工卫生管理制度;6 食品初加工卫生管理制度;7 食品库房卫生管理制度;8 食品销售卫生管理制度;9 食品采购验收制度;10 卫生除害管理制度;11 卫生检查制度;12 从业人员体检、培训卫生管理制度;13 档案管理制度;废弃油脂管理制度。

(二) 制订各种卫生制度的要素

1 卫生管理组织构成

①单位负责人;

②卫生管理人员;

③相关部门的经理;

④卫生组织机构至少由 3 人组成。

2 餐厅卫生制度

①餐桌椅整洁，地面清洁，玻璃光亮，有公共痰盂和洗手设施。

②要每天清扫两次，每周大扫除一次，达到无蝇、无蜘蛛。

③不销售变质、生虫食品。

④小餐具用后洗净、消毒、保洁。

⑤服务小员穿戴清洁工作衣帽，工前、便后洗手消毒。

⑥点心、熟食必须在防尘防蝇玻璃柜内销售，坚持使用清洁的售货工具。

⑦服务人员工作时禁止戴戒指，手链，涂指甲。

3 凉菜间(冷荤间、熟食间)卫生制度

①做到专间、专人、专用工具、案板、容器、抹布、衡器。

②室内做到无蝇，并配有流水洗手、消毒、脚踏式污物容器、紫外线杀菌灯、冷藏等设施。

③刀板、容器、衡器每次使用前进行清洁消毒，班前紫外线灯照射 30 分钟，进行空气消毒。

④使用食品包装材料符合卫生要求。

⑤工作人员穿戴整洁工作衣帽、口罩，保持个人卫生，操作前洗手消毒。

⑥熟食勤作、勤销，做到当天制作，当天销售，过夜隔夜食品回锅加热销售，不出售变质食品。

⑦非直接入口的食品和需重新加工的食品及其他物品，不得在凉菜(熟食)间存放。

4 初(粗)加工间卫生制度

①有专用加工场地和食品验收人员，腐败变质原料不加工使用。

②清洗池做到荤、素分开;上下水通畅，设有能盛装一个班产垃圾的密封容器。

③加工后食品原料要放入清洁容器内(肉禽、鱼类要用不透水容器)，不落地，有保洁、保鲜设施。

④加工肉类、水产品、蔬菜的操作台要分开使用，并有明显标志。

⑤工作人员穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

⑥防尘防蝇设施齐全，运转正常。

5 烹调加工卫生制度。

①不选用、不切配、不烹调、不出售腐败、变质、有毒有害的食品；

②块状食品必须充分加热，烧熟煮透，防止外熟内生；

③隔夜、隔餐及外购熟食回锅彻底加热后供应；

④炒菜、烧煮食品勤翻动；

⑤刀、砧板、盆、抹布、盆用后清洗消毒；不用勺品味；食品容器不落地存放；

⑥制作点心用原料要以销定量，制作时使用色素、香精等食品添加剂，严格执行国家《食品添加剂使用卫生标准》；

⑦工作结束后，调料加盖，做好工具、容器、灶上灶下、地面墙面的清洁卫生工作。

⑧操作人员应注意个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不留长发指甲，不蓄长发和胡须，不吸烟，不随地吐痰等；

⑨具备能盛放一个餐次的密闭垃圾容器，并做到班产班清。

6 食品粗加工卫生制度

①所有原辅料投产前必须经过检验，不合格的原辅料不得投入生产。

②择洗、切配、解冻、加工工艺流程必须合理，各工序必须严格按照操作规程和卫生要求进行操作，确保食品不受污染。

③包装食品使用符合卫生要求的包装材料，包装人员的手在包装前要清洗消毒。

④加工用工具、容器、设备必须经常清洗，保持清洁，直接接触食品的加工用具、容器必须消毒。

⑤工作人员穿戴整洁工作衣帽，保持个人卫生。

⑥加工所防尘、防蝇设施齐全并正常使用。

7 食品仓库卫生管理制度

①食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常；

②食品应分类，分架，隔墙隔地存放，各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存；

③建立仓库进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合卫生要求的食品；

④食品成品、半成品及食品原料应分开存放，食品不得与药品、杂品等物品混放；

⑤食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁；

⑥工作人员应穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

8 食品销售卫生制度

①销售定型包装食品商标上应有品名、厂名、厂址、生产日期、保存期(保质期)等内容，进货时向供方索取食品卫生监督机构出具的检验报告单，严禁购销产品标志不全或现售现贴商标的食品；

②销售食品必须无毒无害，禁止出售变质、生虫、掺假、掺杂、超过保存期和其他不符合食品卫生标准和规定的食品；

③出售直接入口的散装食品应有防蝇、防尘设施，并正当使用。使用工具售货及无毒、清洁的的运装材料，禁止使用废旧报纸运装食品。货款、工具分开存放，所用工具班前应彻底清洗消毒；

④从业人员穿戴清洁的工作衣帽，并做到：不留长指甲、长头发、长胡须，不戴戒指，不涂指甲油，操作时不吸烟；

⑤吧台内严禁落地存放食品，严禁乱堆、乱放食品及其他杂物。

9 食品采购、验收卫生制度

①采购的食品原料及成品必须色、香、味、形正常，不采购腐败变质、霉变及其他不符合卫生标准要求的食品；

②采购肉类食品必须索取兽医卫生检验合格；

③采购酒类、罐头、饮料、乳制品、调味品等食品，应向供方索取本批次的卫生检验合格证或检验单；采购进口食品必须有中文标识；

④采购定型包装食品，商标上应有品名、厂名、厂址、生产日期、保存期(保质期)等内容；

⑤运输车辆和容器应专用，严禁与其他非食品混装、混运。

⑥食品采购入库前应由库管人员进行验收，合格者入库储存，不合格者退回。

10 除害卫生制度

①操作间及库房门应设立高 50cm、表面光滑、门框及底部严密的防鼠板；

②发现老鼠、蟑螂及其它有害害虫应即时杀灭；

③发现鼠洞、蟑螂滋生穴应即时投药、清理，并用硬质材料进行封堵。

11 卫生检查制度

①卫生管理人员应每天进行卫生检查；

②各部门每周进行一次卫生检查；

③单位负责人每月组织一次卫生检查;

④各类检查应有检查记录;

⑤发现严重问题应有改进及奖惩记录;

⑥检查食品加工、储存、销售、陈列的各种防护设施、设备及运输食品的工具,冷藏、冷冻设施,损坏应维修并有记录,确保正常运转和使用。

12 从业人员体检、培训制度

①从业人员上岗前必须到卫生行政部门确定的体检单位进行体检和培训;

②发现五病患者及时调离;

③未取得体检、培训合格证明不得上岗;

④从业人员体检、培训合格证明应随身携带,以备检查。

13 餐饮业卫生管理档案制度

①有专人负责、专人保管;

②档案应每年进行一次整理;

③档案内容:卫生申请基础资料、卫生机构、各项制度、各种记录、个人健康、卫生知识培训、索证资料、餐具消毒自检记录、检验报告等。

14 食品添加剂使用与管理制度

①食品添加剂必须使用国家批准的品种和在允许范围内使用。

②采购食品添加剂要有记录并存档。

③食品添加剂要专人负责保管,并负责告诉烹调厨师适用范围和使用量。

④盛放食品添加剂要有专用容器和明显标志。

⑤不得在食品中乱加添加剂。

⑥实行食品添加剂使用责任追究制。

15 面食制作卫生管理制度

①. 米面及其他杂粮必须有卫生检验合格证明。

②. 用发酵剂、食用碱等添加剂必须有索证。

③. 面食间清洗水池荤、素分开，并有明显标志。

④. 面食间案板必须荤、素分开使用，并有标志。

⑤. 必须有盛放肉(馅)等专用冰箱。

⑥. 室内做到放蝇、防尘、防鼠。

⑦. 加工人员穿戴整洁工作衣帽，保持个人卫生，不准戴戒指、手链、涂指甲等。

⑧. 有室内卫生定时清扫制度。

16 裱花制作卫生管理制度

①. 进入裱花间必须更衣、洗手消毒。

②. 裱花用食品添加剂必须是允许使用的品种，并在允许使用量范围内使用，不能乱加。

③. 要定时进行空气消毒，保持室内清洁状态。

④. 专用裱花工具要定时清洁消毒，防止污染。

⑤. 加工人员要穿戴整洁卫生衣帽、口罩，定时洗手消毒，保持个人卫生。不允许戴手饰及染指甲等。

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/517130103002010002>