

餐饮卫生管理制度（一）

- 一、卫生许可证应悬挂于明目处，准时参与验证换证。
- 二、从业人员每年体检一次，持有效的健康证并经卫生知识培训合格后方可上岗，凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得参与接触直接入口食品的工作。
- 三、应当成立食品卫生管理组织，有专人负责食品卫生工作。
- 四、从业人员上班时应穿戴清洁的工作衣帽，保持个人卫生。
- 五、坚持“四勤”（勤洗手，剪指甲；勤洗澡，剪发；勤换衣服；勤换洗工作衣帽），不留长指甲，上班不涂指甲油和不戴戒指。
- 六、做好厨房内外环境卫生，做到每餐一大扫除、每天一清洗。
- 七、餐具用品严格执行一洗、二冲、三消毒、四保洁制度。
- 八、不购进、不加工、不发售严禁生产经营的食品原料和成品。
- 九、生与熟，成品与半成品的加工和寄存要严格分开，并有明显的标志，不得混放导致交叉污染。
- 十、搞好食品防蝇、防尘、防腐、防鼠工作，搞好熟食操作间卫生，冷荤配餐所用工具必须专用，并有明显标志，不得混放。
- 十一、保持仓库、保管室卫生整洁，通风干燥，食品应当做到先进先出，隔墙离地，分类寄存。

十二、 及时处理好废弃物，各场所配置的废弃物盛放容器必须为有盖的密闭容器，并有明显的标志。

餐厅卫生管理制度（二）

一、 饮食卫生直接关系到用餐人员的健康，为保证食品卫生，防止食品污染和有害原因对人体的危害特制定本制度。

二、 自觉遵守《中华人民共和国食品卫生法》，接受食品卫生监督机构的监督、检查和指导，领办《食品卫生许可证》。

三、 严格贯彻饮食卫生“五四”制度，保持营业场所内外整洁，有防灭蚊、蝇、鼠、蟑螂等害虫的设施。

四、 清洁卫生形成制度，每天打扫，清除垃圾及剩饭菜，每周大扫。

五、 工作人员每年进行一次健康检查（包括临时工），经检查合格领取健康证后，方可从事饮食服务工作。对患有传染病、化脓性或渗出性皮肤病，以及其他有碍食品卫生疾病的人员，调离其工作岗位。

上岗工作应穿戴白色工作服和帽，并保持清洁，卖饭菜前手要洗净消毒，严禁用手抓熟食品和直接入口的食品。

六、食品分发时应用夹子。

七、餐具、碗筷每天蒸气消毒，密封保管。

餐厅卫生管理制度（三）

一、餐厅、厨房内外环境整洁，沟渠畅通，无蚊蝇等昆虫滋生地，地面无食物残渣，墙壁、墙群、天花板清洁无脱落，排烟排气设施无油垢沉积。

二、餐桌椅整洁，台布无积污、无油渍，地面清洁，玻璃光亮，有公共痰盂和洗手设施。

三、餐厅废弃物盛放容器必须密闭，外观清洁，密闭容器能盛装一种餐次的垃圾，并做到及时清理。

四、餐厅要每天打扫两次，每周大扫除一次，到达无蝇、无蜘蛛、

无蟑螂、无老鼠等活动。

- 五、上菜时服务员要检查食品卫生质量，不销售腐败、变质、变味、生虫、不洁食品，服务员的手不能接触直接入口食品，倒酒水、加菜加汤时用品不能直接接触顾客用过的餐（饮）具。
- 六、餐（饮）具寄存在餐厅工作台的保洁柜里。当餐使用的餐（饮）具开餐前半小时摆台，摆放时服务员手不能接触盛食品的部位。回收的餐（饮）具立即送到洗消间，不能停留在餐厅。
- 七、点心、熟食必须在防尘玻璃柜内销售，使用清洁、消毒的售货工具。
- 八、供顾客用的小菜、调味品在备餐间上碟后应寄存在柜内，不能露空寄存。
- 九、顾客用餐巾必须洁净，消毒后供顾客使用，餐巾不能同步收发。无条件消毒餐巾的可使用一次性纸巾。
- 十、餐厅内应设洗手消毒设备，并能正常使用。
- 十一、卫生间必须有专人管理，粪坑或便曹可自动冲洗，有流动水的洗手设备，间内外不得有异味。
- 十二、有空调设施的餐厅其空调系统必须符合公共场所空调系统的有关卫生规定。

食品采购卫生管理制度

- 一、 采购人员必须熟悉本餐厅所用的多种食品与原料的品种及有关的卫生原则、卫生管理措施和其他法律法规规定。掌握必要的食品感官检查措施。
- 二、 采购食品应遵照用多少定多少的原则。采购的食品原料及成品必须色、香、味、形正常，采购肉类、水产品要注意其新鲜度。
- 三、 采购人员不得采购腐败变质、霉变及其他不符合卫生原则规定如病死、毒死、死因不明、有异味的禽、畜、兽、水产动物等及其制品等；不得采购《食品卫生法》第九条规定严禁生产经营的食品；不得采购无证食品商贩或来路不明的食品。
- 四、 采购人员采购时应向供应商索取发票等购货凭据，并做好采购记录，便于溯源；向食品生产单位、批发市场等批量采购食品的，还应索取食品卫生许可证、检查（检疫）合格证明等，尤其是熟肉制品、豆制品、凉拌菜等直接入口食品。
- 五、 采购定型包装食品和食品添加剂，食品商标（或说明书）上应有品名、厂名、厂址、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者重要成分、保留期（保质期）、食用或者使用措施等中文标识内容。
- 六、 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检查合格证或检查单。

蔬菜等散装农副食品及鱼类等鲜活产品应保证由正规渠道进货，

最佳是定点采购，保证无农药及其他有害化学品污染，检查或索取检查合格证明。

七、所采购的食品容器、包装材料和食品用工具、设备必须符合卫生原则和卫生管理措施的规定，有检查合格证。

八、所采购的用于清洗食品和食品用工具、设备的洗涤剂、消毒剂必须符合有关的国家卫生原则和规定。

九、所采购的进口食品，食品添加剂，食品容器，包装材料和食品用工具及设备，必须符合对应的国家卫生原则和卫生管理措施的规定，有口岸进口食品卫生监督检查机构出具的检查合格证明，外文包装配有中文标识。

十、运送食品的工具如车辆和容器应当有必要的保温设备。运送过程应防雨、防尘、防蝇、防晒及其他污染。

十一、所采购食用物品入库前应进行验收，出入库时应登记，作好记录，建立台帐。

食品贮存卫生管理制度

- 一、 单位应根据不一样规模和操作需要设置食品储存库房和寄存设施，如冰箱、寄存架（柜）等。
- 二、 食品仓库实行专间专用，不得寄存有毒有害物品（如杀鼠杀虫剂、洗涤消毒剂等），不得寄存药物、杂品及个人生活用品等物品。食品成品、半成品及食品原料应分开寄存。
- 三、 库房应用无毒、结实、易打扫材料建成。库房可分常温库和冷库，冷库又包括高温冷库（冷藏库）和低温冷库（冷冻库）。
- 四、 常温库应设置防鼠、防虫、防潮、防霉的设施，并能正常使用；必须设置机械通风设施，并应常常开窗通风，定期打扫，保持干燥和整洁，清库时应做好清洁消毒工作。

冷库（包括冰箱）应注意保持清洁、及时除霜；冰箱、冰柜和冷藏设备必须正常运转并标明生、熟用途，冷藏库、冰箱（柜）应设外显式温度（指示）计并正常显示。

五、低温冷库（冷冻库）温度必须低于 -18°C ，高温冷库（冷藏库）温度必须保持在 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ ；冷藏设备、设施不能有滴水，结霜厚度不能超过1cm。

六、冷库内不可寄存腐败变质食品和有异味食品。食品之间应有一定空隙，直接入口食品与食品原料应分库冷藏。

七、食品要分类、分架、隔墙离地上架寄存，各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保留或分库寄存，易腐败食品要及时冷藏、冷冻保留，植物性食品、动物性食品和水产品冷藏冷冻时应分类摆放。

八、应建立食品进出库专人验收登记制度。要详细记录入库食品的名称、数量、产地、进货日期、生产日期、保持期、包装状况、索证状况等，并按入库时间的先后分类寄存。

九、食品储存要做到先进先出，尽量缩短储备时间，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规定的食品。

十、食品库房管理员必须熟悉食品库房卫生管理制度和各类食品储备的基本规定。发现腐败变质、超过保质期和《食品卫生法》严禁生产经营的食品时应及时处理。

操作间管理制度

- 一、 操作间所用原料应保持新鲜，冷冻的食品应在室温下缓缓地彻底融解，不能热水融解应急处理。

保持室内环境整洁，并设置密封垃圾容器，垃圾、杂物随时清理。

二、 工作人员上岗一定要每天更换清洁的工作衣帽，头发不许外露，

要彻底清洗手，工作时间不准抽烟、戴首饰。

三、 工作人员有外伤炎症者要包扎好伤口或暂停工作或不直接接触

食品。

四、 工作人员不能穿工作服上厕所，不能用餐具直接品尝食品。

五、 操作餐具应保持清洁，每次用完都要清洗。厨房工具应专用，

不能和粗加工间等部门用品合用。

六、 操作间加工所用原料进入时要认真检查，发现问题及时处理，

不洁净的返回粗加工间重新处理，腐烂变质或感官性状异常的

应停止使用。

七、 调料应认真检查，发现异物、杂物等及时筛选，严禁使用假冒

伪劣原料。

操作间卫生制度

- 一、操作间布局要合理，所用工具、容器要生熟分开，防止交叉污染。
- 二、保持室内环境整洁，并设置密闭垃圾容器，垃圾、杂物随时清理。
- 三、排烟、排气设施安全有效，通风良好。
- 四、保持下水道畅通，地沟内无积水、无污物。
- 五、健全防尘、防蝇、防鼠、防腐设施。
- 六、所用工具、容器要定期清洗消毒，常常保持清洁。

厨房食品留样制度

- 一、厨房提供的每样食品都必须由专人负责留样。
- 二、每样食品必须按规定留足 250 克，分别盛放在已消毒的餐具中。
- 三、留样食品取样后，必须立即放入完好的食品罩内，以免被污染。
- 四、留样食品冷却后必须用保鲜膜密封好，并在外面标明留样日期。
- 五、食品留样必须立即密封好、贴好标签后，必须立即存入专用留样冰箱的保鲜室。
- 六、每餐必须作好留样记录（留样日期、食品名称），便于检查。
- 七、留样食品必须保留 48 小时，时间到后方可倒掉。
- 八、留样冰箱为专用设备，留样冰箱内严禁寄存与留样食品无关的其他物品。

食品粗加工及切配卫生管理制度

- 一、单位应设置专用粗加工间或粗加工区域及设施，其使用面积应与生产供应量相适应。
- 二、粗加工间或粗加工区域地面应易清洗、不吸水、防滑、排水畅通，所用材料应无毒、无臭味或异味、耐腐蚀、不易发霉、符合卫生原则、有助于保证食品安全卫生。
- 三、粗加工场地应设有层架，加工场所防尘、防蝇、防鼠设施齐全并正常使用。加工用工具、容器、设备必须常常清洗，保持清洁，直接接触食品的加工用品、容器必须用后消毒。
- 四、解冻、择洗、切配、加工工艺流程必须合理，各工序必须严格按操作规程和卫生规定进行操作，保证食品不受污染。
- 五、加工前应认真检查待加工食品，发既有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

加工后食品原料要放入清洁容器内，不落地，有保洁、保鲜设施。

易腐食品应尽量缩短在常温下的寄存时间，加工后应在规定期间内及时使用或冷藏。

六、切配好的半成品应防止污染，与原料分开寄存，并应根据性质分类放在层架上。

七、加工后的蔬菜瓜果必须无泥沙、杂物、昆虫。蔬菜瓜果加工时必须做到一拣（拣去腐烂的、不能吃的）、二洗、三浸（必须浸泡半小时）、四切（按需要切形状）。

备餐及供餐卫生管理制度

一、备餐应在专间内进行。操作人员进入专间前应更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时宜戴口罩。

二、备餐间内应当由专人加工制作，非操作人员不得私自进入专间。不得在专间内从事与备餐无关的活动。

三、每餐（或每次）使用前应对专间进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时启动 30 分钟以上。

备餐间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。菜肴分派、造型整顿的用品应常常消毒。操作时要防止食品受到污染。

四、操作人员应认真检查待供应食品，发既有感官性状异常的，不得供应。

五、用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

六、在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）寄存的食品，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下寄存。

七、上菜通道必须与餐具回收通道分开，上菜时必须加盖保洁。

八、从业人员必须讲究个人卫生，必须熟悉并严格执行本岗位各项卫生操作规程和有关卫生规定。

九、从业人员上岗前必须接受卫生知识培训，学习有关卫生法规、基本卫生知识和基本卫生操作技能等，合格者发给“卫生知识培训证明”。

十、从业人员上岗前必须进行健康检查，领取健康合格证明后方能上岗；凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，治愈前不得从事直接接触食品的工作。

食（饮）具、用品洗消卫生管理制度

食（饮）具、用品清洗、消毒必须在专间进行，间内设有专用的洗、消设施，各类设施必须明显标示用途；设有带盖的废弃物盛放桶；设专人负责。

- 一、食（饮）具、用品清洗必须做到一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。使用的洗涤剂、消毒剂符合卫生规定。
- 二、食（饮）具、用品使用后应及时洗净消毒，定位寄存，保持清洁。已消毒和未消毒的食（饮）具、用品应分开寄存。
- 三、消毒后的食（饮）具、用品应贮存在专用保洁柜或保洁间内备用，保洁柜或保洁间应有明显的标识。保洁柜或保洁间应当定期清洗，保持洁净；无杂物，无蟑螂、老鼠活动的痕迹。保洁柜应带门。保洁柜或保洁间内不得寄存其他物品，每天使用前应清洗消毒。
- 四、应定期检查消毒设备、设施与否处在良好状态。采用化学消毒的应定期测量有效消毒浓度。所用药物必须符合卫生规定，有同意文号、保质期。
- 五、食（饮）具、用品最佳是采用热力消毒，尤其是湿热消毒法。因其材料不能适应热力消毒的才使用化学消毒措施。
- 六、采用洗碗机进行清洗消毒的，必须严格按洗碗机出厂阐明使用。
- 七、消毒后的食（饮）具、用品应符合《食（饮）具消毒卫生原则》（GB14934）的规定。食（饮）具感官指标必须符合卫生规定，物理消毒（包括蒸气等热消毒）：食具必须表面光洁、无油渍、

无水渍、无异味；化学（药物）消毒：食具表面必须无泡沫、无洗消剂的味道，无不溶性附着物。

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/725344013002011230>

八、