

本单位按照《中华人民共和国食品安全法》规定，履行食品安全第一责任人义务，严把商品质量关，建立和执行以下与经营食品相适应的经营管理制度，确保食品经营安全。

一、进货查验记录制度。

二、从业人员健康检查管理制度。

- 1、从业人员务必有健康证明方可上岗，每年至少要进行一次健康体检。从业人员患上有碍食品安全的疾病时，应立即离开原岗位。病愈须取得健康证明后，方可重新上岗。
- 2、从业人员务必持续良好的个人卫生，不留指甲、不染指甲油、不戴金银首饰，勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗衣服、勤洗被褥、勤换工作衣帽。
- 3、从业人员进入经营场所前务必清静、消毒双手，穿戴整洁的工作服、工作帽、工作鞋，工作服应当盖住外衣，头发不得露于帽外，不得吸烟及从事其他有碍食品卫生的活动。
- 4、应建立从业人员健康档案，档案至少保存三年。

三、从业人员学习培训制度

- 1、本单位负责人、食品安全管理人员、食品安全专业技术人员和从业人员务必理解食品安全法律法规和食品卫生知识培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作。
- 2、认真制定培训计划，在有关主管行政部门的指导下，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全、卫生知识、职业道德和法律、法规的培训以及卫生操作技能培训。
- 3、定期组织本单位食品从业人员学习《食品安全法》、《浙江食品流通许可实施细则（暂行）》等，及时掌握和了解国家及地方的各项食品安全法律、法规，做知法守法的模范。
- 4、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者离岗学习一周。

四、不合格食品下柜销毁制度。

本单位发现经营的食物不贴合食品安全标准，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营者和通知状况，并向工商部门报告。对过期、变质的食物和国家监管部门通报要求下柜停售的食物，要主动及时下柜，采取无害化处理、就地销毁等措施，不再退回供货者，不改头换面重新上市；对群众反映大、投诉集中的重要食物，先予下柜，经鉴定合格再重新上柜销售。

严格执行国家有关商品售后服务规定，努力提高售后服务水平，保障消费者的合法权益。用心配合工商部门、消保委处理消费者投诉，本着公平合理的原则，用心主动争取与消费者达成处理协议，不无理拒绝和故意拖延。

六、食品信息公示制度。

在经营场所显著位置设立“食品安全信息公示栏”，及时公布涉及食品安全的消费、监管等信息，必要时透过广播、电视媒体等途径公布，并建立食品安全信息公示档案，理解有关单位检查和消费者查询。

七、日常卫生管理制度。

- 1、经营场所应做到清洁、整齐，不准乱堆、乱放杂物，不得乱扔、乱倒垃圾，不准随地吐痰；经营场所每一天一清扫，每月一大扫，持续地面、天花板的清洁，不积尘、不积水。
- 2、商品陈列有序，分类分架、离地离墙摆放，不与有毒有害或者其他不洁物品混放。
- 3、仓储的食品做到先进先出，由专人定期检查，严防食品过期变质。食品贮存区应采取防鼠、防虫、防潮、通风等措施，确保存放的储物持续干燥清洁，整齐有序。

八、突发食品安全事故紧急报告及处理制度。

- 1、食品经营企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实状况，及时消除食品安全事故隐患；
- 2、发生食品安全事故时，应当立即予以处置。对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备等，立即采取封存等控制措施，并自事故发生之时2小时内向县级卫生行政部门报告，防止事故扩大。
- 3、用心配合食品安全事故调查处理工作，不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报、不得毁灭有关证据。

为保证食品安全，履行“食品安全第一责任人义务”，特制定以下制度和措施：

一、配备与经营相适应，并能确保食品安全的经营设备或设施。

写清楚经营范围、经营方式以及配备的经营设备或设施。

确保配备的经营设备或设施符合下列要求：

- 1、具有与经营的食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防鼠、防虫、洗涤及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施。
- 2、设备空间布局 and 操作流程合理，符合食品安全要求。

符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。食品应与有害物品分开运输、存放。

4、销售散装食品应当使用无毒、清洁的包装材料；同时设置标牌，标明食品的名称、配料、生产日期、保质期等；销售人员应当穿着隔离衣，并使用无毒、清洁的售货工具。

二、配备与经营相适应，并符合下列要求的经营场所和仓储场所。

经营场所所在位置适合从事食品经营，与有毒、有害场所（物品）及其他污染源保持安全距离；

经营场所与生活场所分开或隔断，并保持卫生整洁；

三、明确食品安全管理操作流程

我单位从事 xx 经营，整个经营过程分？个环节。分别是：（例子）食品采购、食品储存、食品运输、食品销售、不合格食品退市。

（一）食品采购（责任人：）

- 1、制定食品采购计划。确定采购食品的品种、品牌、数量等相关计划安排。
- 3、签订供货合同。与供货商签订供货合同，明确双方的权利义务关系，特别是出现食品质量问题时的双方的责任和义务。
- 4、索取食品的相关资料。向供货商索取食品的生产许可证、QS 认证证书、商标证明、进货发票等证明材料，采用扫描、拍照、数据交换、电子表格等科技手段建立供货商档案备查，按照政府食品监管要求，将相应资料录入“食品进销货台帐”系统并将资料上传政府食品安全电子监管系统。
- 5、对食品进行查验。具备条件时设立食品检测室，对供货商提供的食品进行检测并做好详细记录。经查验不合格的食品，通知供货商做退货处理。
- 6、每一批次的进货情况详细记录进货台帐，账目保管期限为二年。
- 7、按照政府食品监管要求，将每一批次的进货资料录入“食品进销货台帐”系统并将资料上传政府食品安全电子监管系统。

（二）食品储存（责任人：）

- 1、设立食品储存仓库。专门用于存放查验合格的食品。
- 3、按照食品储藏的要求进行存放。食品要离墙离地，按入库的先后次序生产日期、分类、分架、生熟分开、摆放整齐、挂牌存放。严禁存放变质、有臭味、污染不洁或超过保质期的食品。

买方的信息，以备查验，账目保管期限为二年。

6、每天对库存食品进行查验。发现食品有腐烂变质，超过保质期等情况，要立即进行清理。

7、每周对仓库卫生检查一次。确保库房通风良好、干净整洁，符合食品储存要求。

8、变质食品设立专门的仓库或容器进行保管。不得同合格食品混放在一起，以免造成污染。

（三）食品运输（责任人：）

1、运输食品时运输工具和容器要清洁卫生，并生熟分开，运输中要防蝇、防尘、防食品污染。

2、在装卸所采购的食品时要讲究卫生，不得将食品直接与地面接触。

3、直接入口的散装食品，应当采用密闭容器装运。不要把直接入口的食品堆放在地面或与需要加工的食品原料和加工半成品混放在一起，防止直接入口的食品受到污染。

（四）食品销售（责任人：）

2、对即将到达保质期的食品要集中摆放，并作出明确标示。

3、用于食品销售的容器、销售工具必须符合卫生要求。

5、销售散装、裸装食品必须有防蝇防尘设施，防止食品被二次污染。

6、批发销售的情况应建立销售台账备查，相应资料应当及时录入“食品进销货台账”系统并将资料上传政府食品安全电子监管系统。账目保管期限为二年。

（五）不合格食品退市（责任人：）

1、食品安全管理人员在食品经营中发现经营的食品不符合食品安全标准，或接到执法部门、生产企业的召回通知，应当立即停止经营，下架封存，做好登记，并及时通知政府监管部门。

2、通知相关生产经营者或供货商，并记录停止经营和通知情况。

3、在经营场所向消费者公示召回食品的名称、批号等信息，并安排专人处理消费者退货事宜。

4、被召回的食品，食品安全管理人员应当进行无害化处理并予以封存，做好记录，严禁再次流入市场。

5、召回及封存食品的情况要及时通知供货商及政府监管部门。

明确要求的，按照政府部门的通知要求进行处置。

7、政府部门明令召回的不合格食品，其召回和销毁处理流程依照《食品安全法》等法律法规的规定及政府监管部门的通知要求执行。

8、不合格食品退换货、下架封存、召回等处置资料，要建立专门的档案进行保管，以备查验。

四、明确食品安全管理人员

我单位由张 xx、李 xx、赵 xx 等？个人负责食品安全管理工作。

张 xx 负责食品采购环节和食品储存环节的食品安全管理工作；其具体职责是：

李 xx 负责食品运输环节的食品安全管理工作；其具体职责是：

赵 xx 负责食品销售、不合格食品退市环节的食品安全管理工作；其具体职责是：

（一）进货与供货商档案相对应制度

索证索票和进（销）货台帐应当真实，保存期限不得少于二年。

（二）食品进货查验记录制度

1、执行食品质量进货查验登记制度。在进货时，索取并认真检验供货商的营业执照、许可证、食品质量合格证、检验检疫证明、销售发票等经营性证明文件。

2、经营者查验食品质量、核对食品标识的主要内容：中文标明的食品名称、生产厂名和厂址；商标、品牌、生产批号、产品标准号、定量包装食品的净含量及其标准方式；

3、根据食品的特点和使用要求，需要表明规格、等级、所含主要成份的名称和含量；

4、限期食用的食品，是否在显着位置清晰标明生产日期和保质期或者失效日期。

5、对使用不当、容易造成食品损坏可能危及人身、财产安全的商品进行警示标志或中文警示语。

食品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于二年。

（三）从业人员健康制度

1、食品经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。

2、食品经营者应当对了解和掌握从业人员健康状况，并对从业人员健康状况进行日常监督管理。

3、食品从业人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可从事食品经营工作。

化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

（四）食品储存运输制度

1、食品经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，储藏食品应隔墙离地 20 公分，存放食品的仓库通风良好，门窗、地面、货架清洁整齐，库内无老鼠、蟑螂及其他昆虫，不存放过期、变质食品；不得存放私人物品；不存放有毒有害物品及其他杂物。食品储存过程中采取保质措施，做好质量检查工作，及时处理有变质征兆的食品。

3、储存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒有害物品一同运输。装卸食品不得接触地面，装车后除能加锁的运输车辆外，人不离车，运输食品的车辆必须有防尘、防蝇、防晒、防雨设施。

（五）不合格食品退市制度

1、执行质量承诺和不合格食品退市制度。食品经营者对经营的食物向消费者作出质量承诺。

2、对经检查、检测发现的有质量问题的食品，采取拒绝上市、撤下柜台、强制退市、追溯召回等措施，防止有质量问题的食品上市。对库存食品进行清理查验，自觉抵制不合格食品。发现有可能或已确认为不合格的食品，主动采取中止进货、停止销售、召回、退货、就地封存等适当措施，并将退市食品、退市情况报管辖地工商所处理和备案；

3、接到不合格食品退市通知后，立即将不合格食品下架、退市，集中处置，并做好退市记录和处置记录；同时将退市情况报告辖区工商所；对已售出的不合格食品，立即报告辖区工商所，并在新闻媒体或者在经营场所入口处等显着位置设置醒目告示，告知召回食品的名称、品种、规格、批号、上市时间等内容。

4、凡上市的散（裸）装食品必须有防蝇防尘设施。确保经营食品质量安全。食品经营者发现其经营的食物不符合食品安全标准，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。

5、可能造成安全卫生危害的，立即向当地工商行政管理部门或相关行政管理部门报告。

6、经营者进货时应当与经销商或生产商签订合同，在合同中订立供货方食品质量保证及对不合格食品的召回、退货赔偿条款。

1、食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，对社会和公众负责，采取有效管理措施，保证食品安全，理解社会监督，承担社会职责。按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放食品生产经营许可证。

位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对食品生产经营全过程实施内部检查管理并记录，落实职责到人和员工奖罚制度管理，用心预防和控制食品安全事件，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

3、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织贯彻落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度，并用《餐饮单位食品安全综合管理自查表》等进行相关记录，备查。

4、制订定期或不定期食品安全检查计划，采用全面检查、抽查与自查形式相结合，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实状况。

5、食品安全管理员每一天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的状况，发现问题，及时告知改善，并做好食品安全检查记录备查。

6、各岗位负责人、主管人员每一天开展岗位或部门自查，指导、督促、检查员工进行日常食品安全操作程序和操作规范。

7、食品安全管理组织及食品安全管理员每周1—2次对各餐饮部位进行全面现场检查，同时检查各部门的自查记录，对发现问题及时反馈，并提出限期改善意见，做好检查记录。

8、检查中发现的同一类问题经二次提出仍未改善的，提交上级部门按有关规定处理，严重的交市场监督管理局按有关法律法规处理。

9、在就餐场所设置食品安全宣传栏，主动公示诚信建设，及时处理消费者意见。

1、设立食品卫生检查监督小组，定期或不定期对食堂进行食品卫生检查和环境卫生检查；

2、把好食品采购、进货关，个性是对油、米、肉、菜等大宗，关键的食品要定点，不准采购霉变、有毒、有害或无证不合格的食品，确保所购食品卫生安全；

3、规范食品加工操作流程。做到粗细分区、肉菜分开、生熟隔离、洗消严格；

4、对储存食品应进行冷藏保鲜，无须保鲜的食品应做到离地隔墙，分类堆放整齐，先进先用、用前应检查有无变质变味；

5、保证不出售变质或夹生不熟食物，严防病毒交叉感染引发食物中毒；

6、规范食品运送渠道。做好的食品，透过专用电梯密闭容器运送。

7、检查结果应有记录，有汇报，查出问题，立即解决，并追究职责人的职责。

食品存贮制度

2、库房周围保证无污染源。

3、库房应配备专职管理人员定期清扫，定期通风换气，定期查看是否有超期食品，如有超期食品及时处理。

4、经检验合格包装的成品应贮存于成品库，其容量应与生产潜力相适应。按品种、批次分类存放，防止相互混杂食品库房内不得存放个人物品，不得存放有毒有害物品，个性是外观与食品相似的有毒有害物品或其他易腐、易燃品。

5、冷藏食品应配备专用的冰箱、冰柜。

6、食品储存配备专用消毒设备，随时对储存的工具、容器、水果、蔬菜等进行洗刷消毒。

7、成品码放时，与地面，墙壁应有必须距离，便于通风。要留出通道，便于人员、车辆通行，要设有温、湿度监测装置，定期检查和记录。

从业人员健康检查制度

一、食品生产人员每年务必进行健康检查，不得超期使用健康证明。

二、新参加工作的从业人员，实习工，实习学生务必取得健康证明后上岗，杜绝先上岗后查体的事情发生。

三、食品卫生管理人员负责组织本单位从业人员的健康检查工作，建立从业人员卫生档案，督促 五病 人员调离岗位，并对从业人健康状况进行日常监督管理。

四、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疾病的，不得参加接触直接入口食品的生产经营。

五、当观察到以下症状时，应规定暂停接触直接入口食品的工作或采取特殊的防护措施：腹泻；手外伤，烫伤；皮肤湿疹，长疖子；咽喉疼痛；耳，眼，鼻溢液；发热；呕吐

食品安全管理制度为做好食品经营工作，切实保障消费者人身安全和健康，特制定以下制度：

第一条根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》的规定，本食品经营企业现建立员工食品安全知识培训制度，加强对职工食品安全知识的培训。

第二条加强对企业职工安全知识培训是食品安全法对食品经营企业建立食品安全管理制度的重要内容。本企业各级管理人员、经营人员及经营活动有关的人员，均应遵守本制度。

一)加强本企业员工的食品安全培训，强化员工的食品安全意识，增强职业素养。提升食品安排管理技能。

(二)通过对食品安排知识的培训和学习，本企业员工要明确自身的安全责任。特别要明确食品经营企业是食品安全第一责任人。(三)积极开展对本企业员工的食品安全知识培训。确保本企业食品经营安全。

第四条培训内容：《中华人民共和国食品安全法》及实施条例、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》等一系列行政法规和部门规章。

第五条培训方式：本企业的食品安全知识培训以企业定期组织集中学习和员工自学方式为主，以外部培训为辅，任何人无正当理由，均不得缺席本企业培训，并自觉完成学习计划。

第六条培训时间：本企业规定员工每周对食品安全内容进行自学，每月组织一次集中学习。每季度组织员工进行食品安全知识培训

一、食品安全管理组织构成

1.单位负责人；

2.食品安全管理人员；

二、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.服务人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。

三、凉菜间(冷荤间、熟食间)制度

1.凉菜制作必须做到“五专”：即专人、专室、专工具、专冷藏、专消毒。并在凉菜制作间入口处设预进间，供工作人员二次更衣、洗手消毒使用。

2.凉菜制作间内必须安装空调设施，保证室温低于 25℃。

3.凉菜制作间加工前必须进行紫外线消毒，每次消毒时间不少于 30 分钟。

4.凉菜制作前要将刀、砧板、台面、手进行消毒并有消毒记录。

不得进行加工;供加工用的蔬菜、水果等食原料，必须洗净消毒，未经清洗处理的，不得带入凉菜制作间。

6..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。

7.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。

8.工作结束后要做好工具、容器的清洗消毒及制作间内的清洁卫生工作。

9.非专业间操作人员不得擅自进入，不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

四、初(粗)加工间制度

1.有专用加工场地，工具、容器要专用，腐败变质原料不加工使用。

2.各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品应在专用水池清洗，禽蛋在使用前应将外壳洗净，必要时进行消毒处理，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。

五、烹调加工制度。

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《食品添加剂使用安全标准》；

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；

六、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。
- 1、炊事人员应每年进行健康检查，经过卫生知识培训，取得健康合格证明和卫生知识培训合格证明后方可上岗，工作时穿戴整齐的工作衣帽，保持良好的个人卫生。
 - 2、食堂工作人员进行食品加工时应遵守相应岗位的卫生操作规程，有良好的卫生习惯。
 - 3、保持食堂和餐厅的环境卫生整洁，每天进行卫生清扫，及时清运餐厨垃圾。
 - 4、食品加工按照工序流程规范进行，各功能专间专用，不得交叉；生熟食品容器及工具标识清楚，不得混用。
 - 5、及时修缮维护卫生基础设施，保证清洗、消毒和防尘、防蝇、防鼠设施的正常使用。
 - 6、建立健全卫生管理档案，做好各类台账记录，并妥善保存二年。
 - 7、食品采购渠道合法，验收认真，索证索票；食品 and 食品原料设专间储存，分类分架，隔墙离地。
 - 8、规范进行餐（饮）具消毒，消毒岗位从业人员熟悉消毒知识，按规范开展餐（饮）具消毒和保洁，并做好台账记录。
 - 9、食品添加剂使用实行专人专柜管理，严格按照国家标准规定的使用范围和使用量使用，并进行公示。
 - 10、严格执行食品留样制度。要求生、熟食品，各 100 克，48 小时，专人负责，锁存留样。

一、目的

法》，结合公司实际，特制定本制度。

二、适用范围

（一）本制度适用于本公司食品生产经营的餐厅、水吧、外卖点及食堂的食品安全管理。

（二）任何部门和个人有权举报食品生产经营中的违法行为，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。

三、职责

（一）本公司所有公园应当严格执行本制度和有关食品安全的法律、行政法规的规定，保证食品安全。

（二）公园的主要负责人全面负责本公园的食品安全管理。

（三）主要负责人、安全负责人、经营负责人、食品从业人员人员应认真履行本单位规定的相关职责，切实做好食品安全工作。

四、食品安全管理规定

（一）食品安全知识培训、宣传

1、公司食品从业人员、新入职员工包括实习生，必须在接受食品安全法律法规和食品安全知识培训，考核合格后方可上岗。

2、应当认真制订培训计划，定期组织管理人员、从业人员进行食品安全知识、职业道德和法律教育的培训以及食品加工操作技能培训。

3、公司食品从业人员包括负责人、食品安全管理人员和服务人员，对其的初次培训时间应分别不少于 20、50、15 课时。

4、建立从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

5、公司应当定期使用广播、壁报、标语、视频等形式开展经常性的食品安全知识宣传和普及教育。

（二）员工身体健康、卫生要求

1、公司食品从业人员须持有《健康证》且在有效期内方可从事食品生产经营活动。食品从业人员，新入职员工包括实习生每年必须进行健康检查，取得《健康证》后方可上岗，严禁先上岗后查体的情况发生。

2、公司负责组织食品从业人员的健康检查工作，建立其卫生档案，督促“五病”人员调理岗位，并对从业人健康状况进行日常监督管理。

性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病及其他有碍食品卫生的疾病，不得从事接触直接入口食品的工作。

4、凡是餐饮从业人员手部有开放性、感染性伤口的，必须调离工作岗位。当观察到员工有以下症状时，应暂停接触直接入口食品的工作或采取特殊的防护措施：腹泻；手外伤、烫伤；皮肤湿疹、长疖子；咽喉疼痛；耳、眼、鼻溢液；发热；呕吐。

5、餐饮从业人员应当认真学习有关法律法规和食品安全指示，掌握本岗位的卫生纪律要求，养成良好的卫生习惯：勤洗手，勤洗澡、理发、剪指甲，勤洗衣服、被褥，勤换工作服。

6、操作前、处理食品原料后、从事与食品加工无关的其他活动后、上厕所后或接触直接入口食品之前都应洗手，先用消毒液消毒，后用流动水冲洗。

7、不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指，不得在食品加工或者销售场所内吸烟、吃东西、随地吐痰，不得穿工作服入厕。

8、不得面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为，不得用手抓取直接入口食品，用勺直接尝味，使用后的操作工具不得随处乱放。

9、要注意个人卫生形象，养成良好的卫生习惯，穿戴整洁的工作衣帽，头发梳理整齐置于帽后。进入备餐间必须更衣两次，按分餐要求洗手消毒、带口罩、带卫生手套、带工作帽。

（三）食品采购

1、采购食品时，要按照国家有关规定向供应商索取并仔细查验《营业执照》、《食品生产许可证》或者

《食品流通许可证》、标注通过有关质量认证食品的相关质量认证证书、进口食品的有效商检证明、国家规定应当经过检验检疫食品的检验检疫合格证明。注意查验证件有效期限，是否是伪造、涂改、借用的证件。

4、禁止采购腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有毒有害、质量不新鲜及无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标志不清、超过保质期限的食品和原料；禁止采购无《食品卫生许可证》或《食品生产许可证》、《食品流通许可证》的食品和原料。

（四）食品存储管理

1、仓库负责人须对入库的食品做好验收工作，在食品台帐上详细登记供货单位、产品名称、数量、批次、保质期限和相关证件是否齐全，相关证件证明应当保存一年以上备查。不符合要求的不得入库。

2、食品安全管理人员定期查阅食品台账和检查食品的储存状况，对即将到保质期的食品，应当在食品台账中做出醒目标注，并优先出货；对超过保质期或者腐败、

损。食品的处理情况应当在食品台账中如实记录。

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

4、食品与非食品应分库存放，不得与洗化用品、日杂用品等混放。

5、食品应分类（即：食品原料、半成品、成品；植物性食品、动物性食品和水产品；生、熟食品等）分架、隔墙隔地（隔地30cm、隔墙 10cm）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，散装食品应盛装在容器内并加盖密封并张贴标识。

6、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。食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥整洁。

（五）食品设备设施、餐具管理

1、食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局设备、设施，防止在操作中产生交叉污染。

2、配备与经营的食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施，主要设施宜采用不锈钢，易于维修和清洁。

3、加工与用餐场所（所有出入口），设置纱门、纱窗、门帘或空气幕，如木门下端设金属防鼠板，排水沟、排气、排油烟出入口应有网眼孔径小于6mm 的防鼠金属隔栅或网罩；距地面 2m 高度可设置灭蝇设施；有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件。

4、食品处理区应采用机械排风、空调等设施，保持良好通风，及时排除潮湿和污浊空气。

5、用于加工、贮存食品的工用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。

6、各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、刀具、砧板等工用具，应分开定位存放使用，并有明显标识。

7、贮存、运输食品，应具有符合保证食品安全所要求的设备、设施，配备专用车辆和密闭容器，远程运输食品须使用符合要求的专用封闭式冷藏（保温）车。每次使用前应进行有效的清洗消毒，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

8、应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。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。

池内冲洗其他物品和保洁用品。

10、收回的餐饮具、用具，须立即进行清洗消毒，不隔餐隔夜。

11、清洗餐饮具、用具的洗涤剂、消毒剂须符合国家有关卫生标准。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。

12、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，不准放入私人物品，防止交叉污染。

13、洗刷消毒结束，须清理地面、水池卫生，及时清理泔水桶，做到地面、水池清洁卫生，无油渍残渍，泔水桶内外清洁。

（六）食品粗加工管理

14、分设肉类、水产类、蔬菜原料加工清洗区域池，并有明显标志。食品原料的加工和存放要在相应位置进行，不得混放和交叉使用。

15、加工肉类、水产类的操作台、用具和容器与蔬菜分开使用，并要有明显标志，盛装水产品的容器要专用。

16、各种使用原料不得随地堆放，清洗加工食品原料须先检查质量，发现有腐败变质、有毒有害或其他感官性状异常的，不得加工。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。

17、蔬菜类食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工洗涤区域池内进行。肉类清洗后无血、毛、污，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，活禽宰杀放血完全，去净羽毛、内脏。

18、做到刀无锈、砧板不霉，整齐有序，保持室内清洁卫生。加工结束后及时清理地面、水池、加工台，及时清除垃圾，垃圾桶每日清洗，保持内外清洁卫生。

（七）烹调加工管理

1、烹调加工前须认真检查食品原料的质量，不得烧煮腐败变质、有毒有害的食品。

2、烹制加工的食品要烧熟煮透，其中心温度不低于70℃，油炸食品要防止外焦里生，加工后直接入口的熟食要盛在已消过毒的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

3、烹调后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品应当在高于60℃，或低于10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品应在放凉后再冷藏。

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/785104110001011201>