

饭店食品安全管理制度

一、食品采购

经营单位采购食品，须按国家规定进行索证，应相对固定食品采购的场所，以保证其质量。

1、禁止采购以下食品：

（1）禁止采购变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不清混有异物或有其他感官形状异常、含有毒有害物质或被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

（2）未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品。

（3）超过保质期或不符合食品规范规定的定型气装食品。

（4）其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

二、贮存

1、食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查及时处理变质或超过保质期的食品。

2、食品贮存场所禁止储存有毒、有害物品及个人生活物品。

3、用于保存食品的冷藏设备必须贴有标志。生食品、半成品和熟食应分柜存放。

4、用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，保持清洁。

三、食品的加工、存放

1、食品的炊事员必须采用新鲜、洁净的原料制作食品。不得 加工或

使用腐败变质和感官性状异常的食品作原料。

2、加工食品必须做到熟透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于 70 度。

3、加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

4、不得出售腐败变质或者感官性状异常有可能影响学生健康的食物。

四、食品从业人员卫生要求

1、食品从业人员和管理人员必须掌握有关食品卫生的基本要求。

2、食品从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、食品从业人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等碍于食品卫生的症状时，应立即脱离工作岗位，待查明病因，排除有碍食品卫生的病症或愈后方可重新上岗。

4、食品从业人员应有良好的个人卫生习惯必须做到：

（1）工作前，处理食品原料后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒。

（2）穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内。

（3）加工食品时不得留长指甲、涂指甲油及戴戒指等。

（4）不得在食品加工和销售场所内吸烟。

五、剩饭剩菜的处理

1、食品管理人员应精确预测就餐人数，合理安排当餐饭菜的数量，

饭菜尽量少剩或不剩。

2、食品剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过 24 小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后方可继续食用。

3、对剩饭剩菜的保管、处理，要有专人负责，并作详细记录。

4、食品负责人要严格对待剩饭剩菜的处理情况做好食品卫生安全工作的监督和检查。

金星幼儿园食品留样管理制度

- 1、所有加工的食品应安排专人负责，进行留样。
- 2、留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时，每个品种留样量不少于 100 克。
- 3、对留样食品的时间、菜名等其他留样情况进行详细登记、造册，负责人签字。
- 4、留样人员要切实重视食品留样工作的重要性，对留样的记录情况，食品负责人检查、签名，相关记录至少保存 12 个月。

食品清洗和消毒

1、各食品应制定清洗和消毒制度，以保证所有食品加工操作场所清洗卫生，防止食品污染。

2、使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB14930. 1《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和 GB14930. 2《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》等有关条款和标准。

3、采用化学消毒时应注意防止污染食品和食品接触面。

4、已清洗和消毒过的设备和工具应在保持设施内定位存放且有明显标记，避免再次受到污染。

5、做好餐具消毒的记录工作，对消毒的器具数量及其它情况进行记录，负责人签字。

库房卫生要求

1、食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。

2、同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域。不同区域应有明显的标识。

3、库房的构造应以无毒，坚固的材料建成且易于维持整洁，库房内应设置数量足够的物品存放架，其结构及位置应能使储藏的食品距离墙壁、地面均在 10 厘米以上，以利于空气流通及物品的搬运。

4、除冷库处的库房应有良好的通风、防潮设施或条件。

食品用设备设施管理制度

1、食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设且应平整、无裂缝。

2、粗加工、切配、餐具消毒等需经常冲洗场所，易潮湿场所的地面应易于清洗、防滑并有一定的排水坡度及排水高度。

3、设备的摆放位置应便于操作、清洗、维护和减少交叉污染。

4、用于原料、半成品、成品的工具和容器应分开并有明显的区分标志。原料加工中需配植物性和动物性食品的工具和容器宜分开并有明显的区分标志。

5、生产加工经营场所内环境(包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等)应保持清洁和良好状态。

6、餐厅内桌、椅、台等应保持清洁。

7、废弃物至少应每天清除一次，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

烹调加工管理制度

一、员工须持有效《健康证》和《食品卫生知识培训合格证》方可上岗。

二、养成良好个人卫生习惯，做到勤洗手洗澡，勤理发勤更衣，不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指，上岗或返岗前必须洗手消毒。不得有面对食品咳嗽、打喷嚏等有碍食品卫生的行为。班前班后搞好各自岗位卫生工作。

三、天花板、墙壁、各种管道表面无破损、无油污、无霉点，通风良好。地面平整干爽，无杂物（尤其是灶台、案台下的地面），下水道通畅。地面、沟渠、柜内、柜面不能有老鼠、蟑螂、苍蝇及昆虫活动。及时清除垃圾，垃圾桶应有盖并盖好，无破损无溢漏，桶盖与外壁应保持清洁。

四、细加工员工，加工前应检查待加工的食品及其食品原料，发现有腐败变质或其它感官性状异常的，不得进行加工或使用。加工后清洗台面工用具，刮洗好后的砧板应竖起放好，工用具收入柜内。

五、配菜员工，检查已加工好的原料，不新鲜，有异味不得进行配菜。配菜碟要干净，配菜碟应与客人进餐用的餐具不同。

六、放入餐具保洁柜内的消毒餐具要进行验收，不符合卫生要求的，应退回重新洗消。

七、烹调时注意原料的种类、性质、厚薄和数量，必须煮（炒）熟煮（炒）透。加工蔬菜应做到一洗（洗干净）、二浸（水中浸

泡 30 分钟）、三烫（开水烫后弃除菜水）、四炒，以防止蔬菜上残留的农药引起食物中毒。

八、配餐应在专用配餐间内进行，配餐间内只能存放可直接入口的食品和必需的餐具、工用具，不准存放任何杂物及私人物品。大型宴会、酒会时要留样观察 72 小时以上。

九、雪柜（冰箱）要有专人负责，食品摆入有序，烹调间内不得存放熟食品（包含所有可直接入口食品。熟食品只能在相应的功能专间内雪柜或冰箱中存放），半成品与原料分开存放，并在柜门上注明相应标识。半成品存放时注意加盖封包。雪柜内架、柜内底、柜门等各种应定期及时清洗保持洁净，雪柜内不得有异味。

十、所有工用具应保持洁净，下班时定点摆放。

金星幼儿园食品储存管理制度

一、用于食品储藏的库房应有专人负责管理，管理员应经常检查，同时确保冷藏器械的正常运转，发现问题及时反应，并及时整改，如发现异常现象，应立即切断电源，停止操作，检查处理后再使用。

二、食品储藏处由专人管理，任何人不能存放私人食品。

三、食品的储藏应保持清洁卫生，食品排放整齐，定期进行卫生清理。

四、生熟食品应分开储藏。

从业人员个人卫生管理制度

1、必须每年进行一次健康检查，按规定项目进行体检，不漏报，不搞冒名顶替。若确诊为“五病”患者，要服从调离接触直接入口食品的工作。

2、定期接受食品卫生知识培训和卫生法规教育，不断提高自己的业务水平和卫生知识水平。

3、保持个人卫生。要严格做到“四勤”：勤洗手、勤剪指甲，勤洗澡、理发，勤换工作服、围裙。

4、工作期间应做到：（1）穿戴工作衣帽，工作衣帽应保持清洁卫生；决不能用工作服擦手、擦鼻涕。（2）不得留长指甲，不涂指甲油；（3）不得戴戒指、手镯、手链、手表等饰物（4）不得将私人物品带入操作间。

5、严格遵守卫生操作规程，端饭菜时，手指不准接触饭菜；做饭、炒菜、处理食品时，不得吸烟，不得随地吐痰，不得对着食品打喷嚏、不得大声说笑。工作期间不用手挖鼻孔、掏耳朵、抓头、剔牙。

6、不能用炒菜勺直接入嘴品味，更不能把尝剩的食品再往锅里倒。

7、烹调好的菜，不得直接用手去抓。

8、有条件者应接受预防接种，尤其是注射乙型肝炎疫苗可有效地防止感染上乙型肝炎。

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/945042134230011212>