

山东省烟台第四中学食品卫生 安全管理制度

一、食品采购及保管制度

1. 库房要由专职管理人员负责库房物资的验收、出入库、储存、保管等日常工作，认真做好出入库登记。严禁采购腐败、变质、过期及标识不全的食品。

2. 库房物资实行“先进先出”的原则，并按物资类别决定物资的储存方式及摆放位置。

3. 库房管理人员每周对库房内的物资进行检查，对地面、货架、门窗、墙壁进行全面清洁。发现变质、破损、过期等物资要立即进行处理。

4. 库房内所有的货架、货墩、货柜都必须贴上标签，在标签上注明品名及规格，并在进出标签备注栏上注明进货批次、数量、日期及发货的数量、日期。

5. 库房内严禁存放任何有毒有害、易燃易爆、易污染的物品及原材料。禁止在库房内存放私人物品及从事与库房贮藏无关的活动。

6. 采购食品时必须向商家索要营业执照、卫生许可证、检验合格证明等资料备案存档。

7. 定型包装食品和食品添加剂必须有产品说明书和产品标识，标出品名、厂名、厂址、生产日期、保质期等内容。

二、食品加工烹调制作管理制度

1. 操作人员更衣、洗手后，方可进入操作间进行加工，防止二次污染。

2. 加工前认真验收加工原料是否符合质量，严禁加工不合格原料。

3. 待加工原料进行清洗后，分类存放，按存放时间进行先后加工，防止交叉污染。

4. 加工植物类原料，应根据菜品及烹调的具体来定。对蔬菜原料进行捡摘剥削等加工处理；对容易去皮氧化的蔬菜要及时浸入水中，沥干水分，存于相应盛器内。

5. 水产品 and 肉类产品加工应除尽污秽杂质，按用途进行原料加工，加工后严禁落地存放。冷冻食品应解冻后进行粗加工，加工时避免损伤鲜活水产品肉质。

6. 配备有盖的污物桶、臊水桶，每日工作后垃圾日产日清，污物桶、臊水桶存放点随时保持干净整洁，定期进行消毒杀菌。

7. 烹制前，必须对烹制材料进行检查，严禁烹制变质食品及不符合卫生要求的食品及原材料。

8. 熟食品应存放在专用的经过消毒的用具、餐具中。

9. 工作结束后，调料加盖，调料瓶、炊具、工具、用具、灶上、灶下、台面清洁整理干净，地面清扫拖净。

三、餐具清洗消毒保洁制度

1. 餐厅每日用完后的菜墩、菜刀必须放在适量的消毒液中进

行浸泡，浸泡时间为 15—30 分钟；不能进行浸泡的不锈钢桌、不锈钢架等用具必须定期用适量浓度消毒液进行擦拭。清洗餐具、用具时，应做到“四池分开”，并在水池的明显位置注明标识。

2. 餐具、用具在清洗消毒过程中须做到“一洗、二清、三消毒、四冲洗”，不得减少任何环节。

3. 清洗时，在水池里放入 5—10/1000 的洗涤剂，注入热水，将洗洁剂搅拌均匀，水温控制在 40℃；在将餐具、用具内的杂物刮掉，放入水池浸泡 5—10 分钟后进行清洗。

4. 洗净后，凡能用蒸汽消毒的餐具、用具、器皿等，均应放入蒸车内进行消毒，蒸汽温度大于或等于 95℃，蒸煮时间为 15—30 分钟；凡不能用蒸煮的塑料餐具、用具、器皿等，须用药物浸泡进行消毒（药物浓度参照说明书），浸泡时间为 15—30 分钟。

5. 对每餐未使用的餐具，必须收回洗碗间用清水冲洗，进行消毒后，方可再用。消毒后的餐具、用具、器皿等干燥后，应放入指定的位置，并加盖封闭，防止细菌浸入。

6. 洗碗间及消毒间必须保持整洁、卫生、明亮，不得存放有毒物品、有毒气体、污物、易爆物品等。

7. 下班时，专职管理人员应锁好餐具间及洗碗间的门窗。

四、从业人员健康检查及卫生知识培训制度

1. 员工须参加基础卫生培训、持有效健康证后方可上岗，健康证时效为一年。

2. 员工（待聘人员）办理健康证须统一组织在指定地点进行体检。

3. 员工（待聘人员）健康证办理须本人进行，严禁代检、代查；严格遵守体检注意事项。

4. 健康证到期再行体检的员工，检查未合格的应立即停岗，停岗期间禁止进入加工间、禁止与原材料接触。经复查仍不合格的将予以解聘，复查合格者则恢复原岗位工作；待聘人员体检不合格的，不予聘用。

5. 单位结合季节特点，每年组织开展突发性传染病、肠道疾病及其他季节性多发疾病专题知识培训。

五、卫生检查及餐厅卫生管理制度

1. 卫生管理人员每天不定时的对食堂及餐厅的大厅、外厅、后堂、用具、设施设备进行抽查，并对存在的问题作好记录，及时向食堂及餐厅负责人提出改进意见。

2. 抽调相关卫生管理人员组成专项卫生检查考评小组，每周五对食堂、餐厅及部门卫生状况进行全面检查，并作好卫生检查记录。

3. 食堂、餐厅及各部门卫生状况经多次通报仍未落实和完善的，卫生管理人员有权对相关负责人进行批评和相应处罚；卫生执行情况将与年终考核挂钩。

4. 餐厅卫生由专人负责，定岗、定人、定区域。

5. 餐厅每日清洁 1—3 次，每周定期进行卫生大扫除，并用杀虫剂、消毒剂全面杀虫及消毒。杀虫剂要与消毒剂分开放置，并指定专人进行管理。

6. 员工在工作时，着装要穿戴整洁，不得留长发、长指甲；不得用双手接触或沾染所盛装食物的容器内部及食物成品，尽量使用专用的夹子、勺子等用具进行采用。

7. 餐厅工作人员在上班前和入厕后，要彻底清洁、消毒双手，保持双手清洁卫生。

六、食物留样及食物中毒报告制度

1. 提供的每餐每样食品都必须由专人负责留样。每样食品必须留足 100 克，分别盛放在消毒的餐具中。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。

2. 留样食品必须保留 48 小时，时间到满后方可倒掉。

3. 留样冰箱为专用设备，留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的其他食品。

4. 经营场所发生食物中毒，应立即向卫生部门报告，同时向上级主管部门汇报。

山东省烟台第四中学

