

## 食堂卫生管理制度

为加强本单位食堂卫生管理，保障师生员工身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》及相关规范要求，制定本制度如下并严格执行。

一、食堂经理、合作项目负责人是食堂卫生管理、监督第一责任人。

二、食堂各餐厅应取得《食品经营许可证》后方可营业，《食品经营许可证》悬挂于经营场所醒目处。

三、餐饮业经营者必须建立健全卫生管理制度，配备专职食堂卫生监督管理人员。

四、环境及个人卫生

环境指食堂范围内，包括就餐场所、食品加工区、各类专间、仓库、卫生间、更衣室等处。遵循定岗位、定人员、定质量、划片包干、分工负责的原则。

(一) 食堂就餐场所环境

1.就餐场所正常使用期间应保持：

- (1) 地面干净、无垃圾、无油渍；
- (2) 餐桌、餐椅擦拭干净，无饭渣、油渍；
- (3) 门窗、玻璃干净、明亮；
- (4) 墙体整洁无剥落情形；
- (5) 天花板、墙角、风扇无蜘蛛网；
- (6) 纱窗、纱门、门帘、风幕、空调等设施干净且运转正常。

2.保证各区域供、就餐人员使用的洗手设施运转正常。

3.食堂就餐环境在任何时间内应保持清洁，无塑料袋、餐巾纸、菜叶等杂物。就餐结束后要及时回收餐饮具，并清洁餐桌椅。

4.食堂应有灭蝇、灭鼠、灭蟑螂及其它有害昆虫及其孳生条件的防范措施，操作间、餐厅、储藏室等处不得存放有毒有害危险物品。

(二) 食品加工处理区环境

1.明确食品经营场所及设施设备清洁、消毒责任人员，确保内外环境整洁、无卫生死角。

2.食品加工处理区域环境卫生应保持：

- (1) 所有操作台、各类水池干净、整洁，无菜渣、饭渣和油渍。
- (2) 食品加工制作的各类刀具、砧板清洗干净，必要时进行消毒，依据使用功能定位存放，摆放整齐。
- (3) 盛装各类食品的容器清洗干净、无油渍，定位存放，摆放整齐，井然有序，无杂乱感。
- (4) 餐饮具涮洗干净，无米粒，菜叶等食物残渣，并及时消毒和保洁。
- (5) 烹饪操作台面清洁、无油污、食物残渣，炉台底部无卫生死角；排烟、排气设施清洁卫生，无油垢沉积、不滴油，油烟管道定期清洗。
- (6) 墙面应保持清洁，无霉斑、无斑，无破损脱落。天花板应保持清洁、卫生，无结尘、无蜘蛛网。
- (7) 各功能区及走廊地区清洁、干净、无垃圾、无积水、无菜渣、饭渣和油渍。

(8) 所有货架物品摆放整齐，严禁出现腐烂变质现象。

3.和面机、绞肉机、冰柜、橱柜等设备要离地垫起摆放，其周围及下面应保

持干净、干燥、无杂物。

4.冷藏、冷冻设施内外清洁、定期除霜。

5.定期清洗、维护和面机、绞肉机、留样冰柜等食品加工、贮存等设施、设备，校验保温及冷藏冷冻等设备。

6.冷藏、冷冻、清洗消毒保洁设备的维护、保养、维修等形成记录，并建立档案。

7.需在专用操作区内（专区）加工制作的食品，应由专人加工制作，并且使用专用的工具、容器和设备，使用前消毒，使用后洗净并保持清洁。

8.所有餐厨废弃物做到日产日清，不得溢出存放容器。每日对餐厨废弃物存放容器进行清洗，必要时进行消毒。

### （三）个人卫生管理

1.所有餐饮从业人员在上岗工作前（包括临时工）必须先到具有体检资质的医疗机构进行健康检查，取得健康证明后方可从事餐饮工作。

2.所有工作人员工作期间必须佩戴卫生防疫部门核发的有效健康证，在岗人员每年进行一次体检，不合格者立刻调离食堂。

3.从业人员应当养成良好的个人卫生习惯。个人物品不得带入食品处理区，进入工作岗位前应当穿戴清洁的工作衣帽、口罩手套等。进入食品处理区的人非加工制作人员，应符合从业人员卫生要求。

4.从业人员工作期间不得留长指甲、涂指甲油，以及在加工场所内吸烟；不得披头散发（女性禁披发、男性禁留长发），工作帽应能将头发全部遮盖住；佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。

5.从业人员要严格遵守食品安全操作要求，不得面对食品打喷嚏、咳嗽及做其他影响食品安全的行为；不直接抓取直接入口食品或用加工工具直接尝味；操作用具使用后应定位存放。

6.从业人员进入专间（备餐间）开展与加工制作或备餐等与直接接触入口食品有关活动时，应在预进间更换专间（备餐间）专用的衣帽、口罩，将手部清洗消毒后方可进入专间（备餐间）。

7.从业人员在加工制作食品前，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部：

（1）加工制作不同存在形式的食品前。

（2）清理环境卫生、解除化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后。

（3）咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后。

（4）使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后。

（5）其他应重新洗净手部的情形。

8.从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行消毒。如佩戴手套，佩戴前应对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。手套使用过程中，应定时更换手套，并且存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。

9.从业人员应穿工作服上岗，以白色或浅色为宜，定点存放，定期清洗更换。工作服受到污染后，应及时更换。待清洗的工作服不得存放在食品处理区。

10.清洁操作区（专间或备餐间）专用工作服与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或表示区分。专间（备餐间）内从业人员离开专间（备餐间）

时，应脱去专间（备餐间）专用工作服。

11.食堂内禁止吐痰、嚼槟榔、抽烟、喝酒、喧哗、打闹。

#### （四）食品安全卫生管理

1.严把食品进货关。采购时应当索取食品及其原料的生产单位或供货商的食品生产（经营）许可证和营业执照，并对其是否在有效期限和许可项目范围内进行核对；同时，还应当索取产品第三方检测报告等产品合格证明文件。索取的食品生产许可证、食品经营许可证、检测报告等，由仓库统一保管备查。并将合格供货者列入《合格供货者名录》。认真做好包括进货名称、数量、索证情况、感官检查等项目验收记录，并妥善保存，以备查考。

2.食品质量检查验收环节要对照相关销售票据核对实物，做到票、帐、货相符。

审核生产经营单位的生产许可证是否在有效期限和许可范围内，检验合格证明和检验单是否为该批次产品的检验结果；核对包装标识是否按规定标明产品、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保质期、食用或使用方法等；标明具有保健功能的食品，是否有卫生部或国家食品药品监督管理局签发的保健食品批准证书，标签上是否有保健批号和标志；标识是否有“食品添加剂”字样；进口食品或进口冻品一律不得进入食堂；冻品外包装需消毒方可进入食堂。

（1）畜禽肉类：查验当次采购产品的动物产品检疫合格证明；验收猪肉时还应查验当次采购的猪肉肉品品质检验合格证明。

（2）预包装食品：查验包装完整性、清洁、无破损。标识与内容物一致；冷冻食品无解冻后再次冷冻情形；具有正常的感官性状；食品标签标识符合相关要求；食品在保质期内。冷藏食品表面温度与标签标示的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不易高于-9℃。

（3）散装食品：审核加工单位的生产许可证是否有效，检查标签是否按规定标明食品名称、配料表、生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法等。

（4）农副产品等非定型包装食品及原料；审核供货合同，检查有无腐烂变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或感官性状异常，如有上述问题，不签收、不入库。

3.采购食品添加剂必须从具有合法资质的经营单位购买，索取食品添加剂生产单位或供货商的食品生产（流通）许可证复印件和产品检验合格证明，并查验包装标签是否符合《食品添加剂卫生管理办法》的规定。食品添加剂标识应标明品名、产地、厂名、生产许可证编号、规格、配方或者主要成分、生产日期、批号或者代号、保质期、使用范围与使用方法等，并标示有“食品添加剂”字样。

4.食品添加剂应做到专人购买、专人保管、专柜存放、专人领用和专账记录。

5.奶油类原料必须低温存放，含奶、蛋的面点制作应在10℃以下、60℃以上的条件下保存。

6.各种食品原料不得落地存放，清洗加工食品原料必须先检查质量，发现有腐败变质、有毒有害或其它感官性状异常，不得加工和使用。

7.食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗；禽蛋在使用前应对外壳进行清洗干净后方可传递至烹饪区或糕点间，必要时消毒处理。

8.易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间,加工后应及时使用或冷藏。

9.加工用容器、工具应生熟分开并且有明显标识,定位存放,熟食器皿必须专用,且在使用前后洗干净;禁用塑料器皿盛熟食;盛装食品容器一律不允许直接落地或挪作它用。

10.厨房内所有冰箱、冰柜按不同操作间不同用途进行标注,并指定专人负责,不得将加工后的原料、半成品和成品混放。定期清洗、除霜、除臭,结霜厚度不超过1cm,冷藏温度保持在0~10℃,冷冻温度保持在-1℃~-20℃,做好除霜记录。

11.分设肉类、水产类、蔬菜类原料洗涤间或池,并有明显标志,各种食品原料的加工要在固定的相应场所内进行,动物性食品与植物性食品要分池清洗,分台加工、存放,不得混洗、混放,以免造成交叉污染。

12.蔬菜类食品原料要按“一摘二洗三去烂四切配”的程序进行,彻底浸泡清洗干净,做到无泥沙、无杂草、无烂叶烂根,对不能吃或不符合要求的部分要彻底清除。凡洗完的菜,不得含有泥沙、杂物并盛装好放置在菜架上,不允许在以后的任何加工程序中落地。

13.肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工洗涤间进行,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。

14.各备餐柜内调料、原料、辅料分类摆放整齐,定期检查、凡有超过保质期、无标签或标识不全者不得使用。

15.用于烹饪的调味料盛放器皿宜每天清洁,使用后随即加盖,不得与地面或污垢接触。

16.烹饪前应认真检查待加工食品,发现有腐败变质或者其感官性状异常的,不得进行烹饪加工。

17.需要熟制加工的食品必须烧熟煮透,烧煮煮透加工时食品的中心温度应不低于70℃。

18.加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

19.待出售的菜肴必须根据季节保温或加防蝇罩,做到夏防蝇,冬保温。

20.无适当保存条件(温度高于8℃且低于60℃),存放时间超过2小时的成品,需再次利用的应充分加热,加热前应确认食品是否变质,感官性状是否发生异常,严禁加工质量异常的食品。

21.冷冻成品应彻底解冻后经充分加热方可食用。

22.加热时食品应当烧熟煮透,食品中心温度应不低于70℃,不符合加热标准的食品不得食用。

23.装盘时对餐具进行检查,发现有污渍、异物、异味者不得使用,退回洗碗间重新清洗消毒。

24.出售直接入口食品必须使用售货工具,不得用手直接去拿食品。

25.禁止出售感官异常或变质食品。不得出售隔夜类素菜。荤类隔夜再出售时必须先闻先尝,确保无变质变味后,再加温热透方可出售,除荤类菜品其他一律不允许售卖。

26.凉拌菜及有关规定禁止在高校食堂加工生产的不能售卖。

27.禁止购买、出售过期和被污染食品及未经防疫部门检验合格成品和半成

品。

28.主副食中严禁出现沙子、头发、铁丝等赃物或杂物。

29.每餐、每样食品成品必须按要求留样：留样量不少于 125 克,分别盛放在清洗消毒的密闭专用留样杯中,在冰箱中冷藏(0-10℃)存放 48 小时,并在《留样记录表》上标明留样时间、菜名、餐次、留样人,便于检查。

30.餐饮具消毒前必须清洗干净,消毒后的餐具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物,应符合国家有关标准。认真做好消毒记录。清洗消毒餐饮具的餐洗剂、消毒剂必须符合国家有关标准和要求。

31.消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐具的保洁柜要有明显标记,并经常擦洗消毒,已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放。

32.各种食品加工用具、设备如:面板、面案、容器、绞肉机、和面机、面条机等,用后及时清洗干净,定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净、晾晒备用。

33.加工结束后及时拖清地面,水池、操作台、工用具、容器及所用机械设备清洗干净,定位存放,调料加盖加罩,做到刀不锈、板不霉、整齐有序,加工场所内的垃圾桶应加盖并及时清理垃圾,保持室内清洁卫生。

34.餐厨废弃物和废弃油脂有专门标有“餐厨废弃物或废物油脂”字样的密闭容器存放,集中处理。

35.餐厨废弃物和废弃油脂只能交由市政府指定的有资质餐厨废弃物和废弃油脂加工回收的单位,并分别与该加工单位签订合同,做到日产日清,不销售、外流给其他单位和个人。

36.在专用洗拖把池或洗拖把桶内涮洗拖把,不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖把。