

雅安职业技术学院后勤管理处

后勤处通知〔2020〕14号

后勤管理处关于印发食品安全管理制度 和餐饮服务食品安全操作规程的通知

各校区餐饮公司、博娟超市、学院食品安全管理人员：

为进一步规范学院学生食堂、校园超市食品安全管理，更好地保障师生的身体健康和饮食安全，我处对原有的食品安全管理制度和操作规程作了补充和完善，现印发给你们，请认真遵照执行

后勤管理处

2020年7月8日

食品安全管理制度

目录

- 1、食品安全自查与报告制度
- 2、食品安全管理员制度
- 3、食品安全检查管理制度
- 4、学校食堂投诉管理制度
- 5、食堂从业人员晨检制度
- 6、从业人员健康管理制度
- 7、从业人员培训管理制度
- 8、从业人员个人卫生管理制度
- 9、食品进货查验记录管理制度
- 10、食品贮存管理制度
- 11、粗加工切配食品安全管理制度
- 12、烹调加工食品安全管理制度
- 13、面点加工食品安全管理制度
- 14、凉菜加工食品安全管理制度
- 15、食品留样管理制度
- 16、餐饮具清洗消毒保洁管理制度
- 17、食品用设备设施管理制度
- 18、餐厨废弃物管理制度
- 19、食品添加剂管理制度

餐饮服务食品安全操作规程

目录

- 1、粗加工及切配操作规程及要求
- 2、烹调加工操作规程及要求
- 3、面点加工操作规程及要求
- 4、裱花操作规程及要求
- 5、备餐及送餐操作规程及要求
- 6、餐饮具清洗消毒保洁操作规程及要求
- 7、原料采购操作规程及要求
- 8、食品贮存操作规程及要求
- 9、库房操作规程及要求
- 10、凉菜配制操作规程及要求
- 11、现榨果蔬汁及水果拼盘制作操作规程
- 12、烧烤加工操作规程及要求

食品安全管理制度

食品安全自查与报告制度

一、学院应当建立食品安全自查制度，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规要求，制定本制度，实施自查计划，定期对学院食堂、超市食品安全状况进行检查评价。

二、食品安全自查由学院食品安全管理机构组织，食品安全管理员具体负责，对检查中发现的食品安全问题提出整改意见，限期整改到位。

三、食品安全自查分为定期自查和专项自查。定期自查应当依据学院食堂、超市的食品安全风险等级确定自查频次；专项自查应当根据食品监管部门、消费者、媒体等渠道获知的食品安全风险信息立即实施。

四、学院学生食堂布局、制作工艺流程、内部管理流程等重点管理项发生变化的，应当立即组织食品安全自查。

五、食品安全自查不合格项，应当查清原因，立即整改；有证据表明可能危害食品安全的食品，应当立即停止销售，并向当地食品监管部门报告，待问题排查清楚，经整改合格后方可重新销售。

六、食品安全自查应当建立档案，如实记录食品安全自查组织实施时间、计划、人员、结果和排查整改情况，不得涂改或污损，保存时限不得少于2年。

食品安全管理员制度

为规范食品安全管理员的管理，落实学院食品安全主体责任，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，结合本学院实际，制定本制度。

一、学院成立食品安全领导小组，学院法定代表人（负责人）为食品安全第一责任人，配备专职食品安全管理员，在学院食品安全领导小组的领导下，负责学院食品安全管理工作，认真履行食品安全管理员职责。

二、学院应当加强对食品安全管理人员的培训和考核，食品安全管理人员应当掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。

（一）食品安全法律、法规、规章、规范性文件、标准；

（二）食品安全职业道德规范；

（三）食品安全专业知识；

（四）食品生产加工操作技能；

（五）食品安全管理技能；

（六）食品安全事故应急处置知识与能力；

（七）其它应具备的知识与技能。

三、食品安全管理员的职责

（一）负责拟订本学院食品安全管理制度并组织实施，推动本学院建立完善的食品安全保证体系，对本单位的食品安全工作负直接管理责任。

（二）按照食品安全法律法规要求制定食品从业人员食品安全知识、技能和法律法规的培训计划并组织实施，建立培训档案。

(三)对食品从业人员进行健康管理，建立健康档案，督促食品从业人员按规定定期进行健康检查，对患有有碍食品安全疾病的人员提出工作岗位调整意见并督促落实。

(四)建立和完善本学院食品安全自查制度、质量管理体系，并确保其有效运行；定期对食品安全状况进行检查评价，对存在不符合食品安全要求的，制订并落实有关整改措施。

(五)对食品原料、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验、采购记录和食品添加剂贮存、使用进行管理。

(六)组织制定食品安全检查计划，对食品安全管理制度落实情况、食品加工制作过程的食品安全状况、食品安全操作规范的执行情况定期进行检查并记录、存档。对检查中发现的不符合食品安全要求的行为应及时制止并提出处理意见；负责组织实施对不合格食品召回。

(七)对场所环境卫生和餐厨垃圾处理进行管理。

(八)所在学院发生疑似食物中毒和食品污染事故时，及时将事故发生情况报告当地食品安全监管部门，采取措施防止事态扩大，配合监管部门调查处理。

(九)积极配合食品安全监管部门开展的监督检查工作，并如实提供有关情况。

四、食品安全管理员依照规定履行职责，任何人不得干涉、阻挠。食品安全管理员发现本单位有违反食品安全法律法规行为或者存在重大食品安全隐患，所在单位拒不改正的，有权向监管部门反映或举报。

食品安全检查管理制度

学校食堂投诉管理制度

为保证食堂餐饮安全，加强对学校食堂餐饮安全的管理和监督，保障师生健康，特制定以下学校食堂餐饮安全投诉管理制度：

食堂餐饮安全投诉处理具体由学校食堂食品安全管理小组负责收集投诉意见，同时对投诉意见及时进行分析、研究、反馈、督促整改和追究有关人员责任。

1、在校内设立投诉信箱，定人每天开启信箱收集食堂餐饮安全投诉意见，做好投诉记录。

2、根据《中华人民共和国食品安全法》、《学校卫生工作管理条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》等食堂餐饮安全管理要求，对被投诉的责任人，经查实违反食堂餐饮安全规定和要求的，对责任人进行批评、教育，有关责任人必须以书面形式提出整改意见，限期整改到位。同时学校对责任人参照学校奖惩条例按工作失误处理。

3、对经教育没及时进行整改或有严重工作失误的食堂工作人员，学校不再聘任其担任食堂工作人员。

4、根据投诉情况，学校餐饮安全管理小组应及时召集食堂食品安全负责人开会，对食堂餐饮安全工作进行分析和督促整改，从而加强食堂食品安全管理工作。

5、接到师生投诉食品感官异常或可疑变质时，应及时核实该食品，如有异常，应及时撤换，同时要求送餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

6、及时把处理意见反馈给投诉人，征求投诉人的意见，直到满意为止。

7、如有疑似食物中毒的人员对食堂进行投诉的，学校餐饮安全工作领导小组做好下列工作：

①立即停止餐饮加工出售活动，并在第一时间报告所辖区市场监督管理部门、教育主管部门、卫生健康等部门。

②立即将发病师生送往医院，并协助医疗机构救治病人。

③保留造成食物中毒或可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、

设备和现场，待确认后交予疾控部门处理。

④积极配合市场监督管理、疾控部门进行调查，并按其要求如实提供有关材料和样品。

⑤落实市场监督管理、疾控部门要求采取的其他措施，并妥善处理善后事宜，维持学校正常的教育教学秩序。

⑥配合市场监督管理、疾控部门分析引起食物中毒的原因，总结经验教训，提出整改意见，杜绝类似事件再次发生。

投诉举报电话：市场监督管理局：12315

食堂从业人员晨检制度

为确保学校食品安全，有效防止食物中毒及传染病的发生，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国传染病防治法》的相关规定，特制定本制度。

一、每天早晨上班后，由食堂负责人及食品安全管理员对食堂工作人员进行身体健康状况检查，检查内容如下：

- 1、观察食堂工作人员精神状态是否过度疲劳和病态。
- 2、观察食堂工作人员双手是否有化脓性或渗出性皮肤病。
- 3、询问食堂工作人员是否有腹泻、呕吐、发热、头痛、咳嗽等症状，对发热员工加测体温，是否高于38度。
- 4、观察食堂工作人员是否带戒指、手链、手镯等饰品，指甲是否剪短，个人卫生 是否符合要求。

二、每天由晨检人员填写好晨检表，并在晨检表上签字，晨检表填写真实、准确、规范。

三、如检查中发现食堂工作人员不符合食品安全要求或患有传染病，按以下方法处理：

- 1、食堂工作人员带戒指、手链、手镯等违规饰品的，要求在工作前脱下。
- 2、指甲过长，个人卫生不符合要求的，责令其搞好个人卫生后方可上班。
- 3、对凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病及其他有碍食品安全疾病的，应立即调离接触直接入口食品工作，待所患疾病治愈后方可重新上岗。
- 4、食堂工作人员出现发热、头痛、咳嗽、腹泻、呕吐等症状的，应立即脱离工作岗位，待查明原因，疾病治愈后，方可重新上岗。

从业人员健康管理制度

一、凡在本单位从事直接为消费者服务的所有餐饮从业人员（包括厨师、服务员、洗碗工、采购员、库管员等）均应遵守本管理制度。

二、新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康证明后方可参加工作。餐饮从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。

三、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，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安全疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

四、从业人员必须每天进行晨检，并做好相应记录，遇有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

五、食品安全管理员要及时对在本单位餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期到体检机构进行健康检查。

六、食品安全管理员和部门负责人要随进掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

七、从业人员健康证明应随身佩带（携带）或交主管部门统一保存，以备检查。

从业人员培训管理制度

一、餐饮服务从业人员（包括新参加工作和临时参加工作的餐饮服务从业人员）必须经过培训、考核合格后，方可从事餐饮服务工作的。

二、食品安全管理人员应制定从业人员食品安全教育和培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训。

三、食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括食品安全法律、法规、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程等。

四、培训方式以集中讲授与自学相结合，每年定期考核，考核合格后方可上岗。

五、建立餐饮服务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。

从业人员个人卫生管理制度

一、餐饮服务从业人员应保持良好的个人卫生，操作时应穿戴整洁的工作服、工作帽、头发事得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。专间操作人员应戴口罩、手套。

二、从业人员操作时手部应洗净，操作时应保持清洁。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

三、接触直接入品食品的操作人员在有下列情形时应洗手：1、处理食物前；2、上厕所后；3、处理生食物后；4、处理被污染的设备或饮食用具后；5、咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；6、处理动物或废物后；7、触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；8、从事任何可能会污染双手的活动后。

四、非接触直接入口食品的操作人员，在有下列情形时应洗手：开始工作前；2、上厕所后；3、处理被污染的设备或饮食用具后；4、咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；5、处理动物或废物后；6、从事任何可能会污染双手的活动后。

五、专间操作人员进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩带口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

六、不得将私人物品带入食品处理区。

七、不行在食品处理区内吸烟、饮食或从事其它可能污染食品的行为。

八、进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

食品进货查验记录管理制度

一、指定经培训合格的专（兼）职食品安全管理人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。专（兼）职食品安全管理人员应当掌握餐饮服务食品安全法律知识、食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识。

二、采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。长期定点采购的，与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

三、从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单及检验合格证明。

四、从食品经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品经营许可证，留存盖有供货方公章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

五、从食品经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品经营许可证，留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证和每笔送货单。

六、从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商采购的，应当查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

七、从食品经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

八、采购乳制品的，应当查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。

九、批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品

法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

十、采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章（或签字）的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告（或复印件）。

十一、食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，餐饮服务提供者应当查验产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录。采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

十二、按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造。进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。其他各项记录保存期限宜为2年。

食品贮存管理制度

一、贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存在放有毒、有害物品及个人生活用品。

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

三、食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

四、冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设置可正确指示温度的温度计，定期除霜（不得超过1cm）、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

五、冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得将食品堆积、挤压存放。

六、散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

七、除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。

粗加工切配食品安全管理制度

一、加工前应认真检查待加工食品。发现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。

二、食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

三、植物性食品原料要按“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。

四、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，加工动物性食品、植物性食品、水产品的操作台、用具和容器要有明显标志并分开使用。

五、切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。已盛装食品的容器不得直接置于地上。

六、切配好的食品应在规定时间内使用。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。

七、加工结束及时拖清地面，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，做到刀不锈、板不霉，整齐有序，及时清理垃圾，保持室内清洁卫生。

八、在专用洗拖布池或洗拖布桶内涮洗拖布。不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

烹调加工食品安全管理制度

一、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。用水水质符合GB5749《生活饮用水卫生标准》规定。

二、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70° C。油炸食品要防止外焦里生，油炸食品时避免温度过高、时间过长；随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复煎炸使用。

三、使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

四、烹调后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当高于60° C或低于10° C的条件下存放，需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区凉透后及时冷藏，并标注加工时间等。

五、隔餐熟制品、外购熟食品必须在食用前充分加热煮透（中心温度不低于70° C）。不得将回收后的食品经加工后再次销售。

六、用于原料、半成品、成品的各种工具、容器标识明显，分开使用，定位存放，保持清洁。加工后的直接入口食品要盛放在消毒后的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

七、灶台、抹布要随时清洗，保持干净。不用未消毒抹布擦拭碗碟。按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。

八、工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

面点加工食品安全管理制度

一、加工前应认真检查各种食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

二、未用完的点心馅料、半成品‘应冷冻或冷藏，并在规定存放期限内使用。

三、各种工具、用具、容器生熟分开使用，用后清洗干净，定位存放。各种熟食面点改刀，要在专用的熟食板上进行，不得在面案上直接改刀。

四、当餐未用完的面点，应妥善保存，糕点存放在专用柜内，水份含量较高的含奶、蛋的点心应当在10° C以下或60° C以上的温度条件下贮存，注意生熟分开保存。

五、使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、保用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专有专柜保存。

六、各种食品加工用具、设备如：面板、面案、绞肉机、馒头机、豆浆机、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、晒干备用。

七、加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，用具、设备清洁。各种容器、用具、刀具等清洗后定位存放。

凉菜加工食品安全管理制度

一、加工前应认真检查待配制的凉菜，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

二、固定专人加工制作，其他人员不得随意进出凉菜间，凉菜间工作人员进入专间前应二次更衣、洗手消毒，工作时应戴口罩。

三、个人生活用品及杂物不得带入凉菜间，不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

四、专间每餐（或每次）使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上，开启空调，室内温度不超过25° C，并做好记录。

五、供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。

六、凉菜间的设备、工具、容器必须专用，用前消毒，操作过程中注意清洗、消毒，防止交叉污染，用后应洗净并保持清洁。

七、凉菜间内冰箱必须专用。熟食品用容器及保鲜纸密封保存于冰箱中，不得重叠存放。

八、各种凉菜装盘后不可交叉重叠存放，传菜从食品输送窗口进行，禁止传菜人员直接进入凉菜间端菜。

九、各种凉菜现配现用，尽量当餐用完，剩余尚需使用的应存放于专用冰箱中冷藏或冷冻，食用前需要加热的按规定进行再加热。

食品留样管理制度

一、学校食堂应对食品进行留样，以便于必要时检验。

二、食品留样的采集和保管必须有专人负责。餐饮服务提供者应当指定经培训合格的专（兼）职食品安全管理人员负责食品留样采集和保管、填写食品留样记录。

三、食品留样冰箱为专用设备，应标识有食品留样字样，严禁存放与留样食品无关的物品，并上锁保管。

四、食品留样要配备经消毒的专用取样工具。

五、食品留样容器应采用带盖密封容器，每次留样前应进行清洗、消毒。样品应密闭保存在留样容器里。不同食品品种应分别不同容器独立盛装留样，防止样品之间污染。

六、留样的食品样品应采集在操作过程中或加工终止时的样品，不得特殊制作，每个品种留样量应满足检验需要，不少于125克。原则上留样食品应包括所有加工制作的食品成品。

七、留样食品盛装后，必须立即加盖密封好，并在外面标明留样时间、品名、餐次、留样人；贴好标签后，必须立即存入专用留样冰箱内。

八、留样样品应存放在0℃--8℃的冷藏条件下，保存48小时以上，不得冷冻保存。时间达到48小时后方可销毁。

九、要作好每次留样记录，记录每份样品食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员。留样记录至少应保存12个月，以备查验。

十、一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，餐饮服务提供者应及时提供留样品，积极配合相关部门进行调查处理工作；不得有留样品而不提供不真实的留样品，影响或干扰事故的调查处理工作。

餐饮具清洗消毒保洁管理制度

一、设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域（或专间）及设备，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

二、餐饮具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明用途。

三、接触直接入口食品的餐饮具使用前应洗净并消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。不得重复使用一次性餐饮具。

四、餐饮具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不行隔顿、隔夜。

五、餐饮具应首选热力方法进行消毒，严格按照“除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。使用化学药物消毒的严格按照“除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、药物泡、清水冲、保洁”的顺序操作，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。

六、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，符合GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》。

七、消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐饮具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定期清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

八、洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣、泔水桶内外清洁。

九、定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

十、专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

食品用设备设施管理制度

一、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。

二、配备与食品品种、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。

三、有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件。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小于6 mm的防鼠金属格栅或网罩；距地面2 m高度可设置灭蝇设施。

四、配置方便使用的从业人员洗手设施，附近设有相应清洗、消毒用品、干手设施和洗手消毒方法标示。宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关。

五、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。

六、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。食品接触面原则上不得使用木质材料（工艺要求必须使用除外），必须使用木质的工具，应保证不会对食品产生污染。

七、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。

八、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。

九、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。

十、用于食品加工操作的设备、设施不得用作与食品加工无关的用途。

餐厨废弃物管理制度

一、安排专人负责本单位餐厨废弃物的处置、收运、台账管理工作。

二、建立餐厨废弃物产生、收运、处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况。

三、严禁乱倒乱堆餐厨废弃物，禁止将餐厨废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施。

四、餐厨废弃物应做到日产日清，餐厨废弃物存放容器应配有盖子，以坚固及不透水的材料制成，及时清洗，必要时进行消毒。

五、师生用餐后产生的泔水必须倒于指定地点（泔水桶），泔水必须逐日处理，泔水桶应使用坚固、或搬动、有加盖的容器，泔水倒入时不宜过量以免溢出。

六、餐厨废弃物放置场所应防止有害昆虫的孳生，防止污染食品。

七、餐厨废弃物应由具有资质的专业的公司或个人进行回收，每年应签订合同及承诺书，并留存运输人身份证明，禁止将餐厨废弃物交给未经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理。

八、单位负责人应实时监测单位餐厨废弃物的处置管理，并对处置行为负责，发现餐饮服务环节违法违规处置餐厨废弃物的，应第一时间向当地市场监督管理局或环保部门举报。

食品添加剂管理制度

一、食品添加剂的使用必须符合GB2760-2011《食品添加剂使用标准》或卫生部公告名单规定的品种及其使用范围、使用量，杜绝使用《食品中可能违法添加非食用物质和易滥用食品添加剂品种名单》中物品的现象。

二、不得以掩盖食品腐败变质或掺杂、掺假、伪造为目的使用食品添加剂；不得由于使用食品添加剂而降低了食品质量的安全要求。餐饮单位加工经营食品为现制现售模式的，尽可能不用食品添加剂，确须用的，必须在限量范围内使用。

三、必须采购使用食品添加剂包装标签上有注明中文“食品添加剂”字样的食品添加剂，食品添加剂的具体标签要求应符合《中华人民共和国食品安全法》第47、48和66条的规定。

四、购入食品添加剂时，须索证索票，索取生产许可证明和产品检验合格证明，并登记台账，详细记录所使用的食品添加剂的名称、使用方法、数量等内容。

五、餐饮单位自制火锅底料、自制饮料、自制调味料使用的食品添加剂，在店堂醒目位置或菜单上予以公示。

六、严禁违法使用硼酸、硼砂、含铝添加剂、罂粟粉、废弃食用油脂、工业石蜡等一切非食用物质；严禁超范围、超量使用和滥用食品添加剂。

七、餐饮单位应指定专人负责管理食品添加剂；使用食品添加剂的人员需经过专业培训。使用食品添加剂应配备专用称量工具，严格按限量标准使用，每次使用食品添加剂须有使用记录。存放食品添加剂，专柜必须标示“食品添加剂”字样，并做到“五专”制度（专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存），不得与非食用产品或有毒有害物品混放。

八、定期检查食品添加剂使用情况，食品添加剂应少进勤进，先进先出。避免过量库存和过期，对已使用或库存的食品添加剂应每月检查一次，过期的食品添加剂应及时处理。

餐饮服务食品安全操作规程

粗加工及切配操作规程及要求

一、加工前应认真检查待加工食品，发现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。

二、食品原料按照挑拣、整理、解冻、清洗、切配，剔除不可食用部分等工序进行加工处理。

三、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，水产品在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

四、蔬菜在使用前冲洗干净并浸泡30分钟以上，以降解蔬菜中农药残留量，预防食物中毒。

五、易腐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。

六、切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

七、已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。

八、蔬菜、肉类、海鲜等食品原料的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

九、加工结束将地面、水池、加工台、工具、容器清洗干净，保持清洁，垃圾及时入桶。

烹调加工操作规程及要求

一、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。

二、食品添加剂的使用应符合GB2760《食品添加剂使用卫生标准》的规定，并应有详细记录。

三、不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

四、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃。

五、加工后的成品应与半成品、生食品分开存放，盛装容器专用，严禁与盛装半成品及生食品的容器混用。

六、需要冷藏的食品，应尽快冷却后再冷藏。食品冷藏柜要保持清洁，生食品、半成品、成品要分柜存放，并有明显标志

七、加工结束将地面、加工台、工具、容器清洗干净，保持清洁，垃圾及时入桶。

面点加工操作规程及要求

一、加工前应认真检查各种食品原辅料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

二、食品添加剂的使用应符合GB2760《食品添加剂使用卫生标准》的规定，并应有详细记录。

三、不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

四、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃。

五、未用完的点心馅料、半成品点心，应在冷柜内存放，并在规定存放期限内使用。

六、奶油类原料应低温存放。水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在10℃以下或60℃以上的温度条件下贮存。

裱花操作规程及要求

一、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，工作时应戴口罩。

二、专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。

三、加工前应认真检查待配制的食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

四、食品添加剂的使用应符合**GB2760**《食品添加剂使用卫生标准》的规定，并应有详细记录。

五、专间每餐（或每次）使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启**30**分钟以上。

六、专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。

七、蛋糕胚应在专用冰箱中贮存，贮存温度**10℃**以下。

八、裱浆和新鲜水果（经清洗消毒）应当天加工、当天使用。

九、植脂奶油裱花蛋糕储藏温度在**3±2℃**，蛋白裱花蛋糕、奶油裱花蛋糕、人造奶油裱花蛋糕贮存温度不得超过**20℃**。

备餐及供餐操作规程及要求

一、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，工作时应戴口罩。

二、专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。

三、操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。

四、操作时要避免食品受到污染。

五、菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。

六、用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

七、在烹饪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。

八、专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上。

九、专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。

餐饮具清洗消毒保洁操作规程及要求

一、餐饮具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐饮具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

二、清洗方法

1、采用手工方法清洗的应按以下步骤进行：

- (1) 刮掉沾在餐饮具表面上的大部分食物残渣、污垢。
- (2) 用含洗涤剂溶液洗净餐饮具表面。
- (3) 最后用清水冲去残留的洗涤剂。

2、洗碗机清洗按设备使用说明进行。餐具表面食物残渣、污垢较多的，应用手工方法先刮去大部分后，再进入洗碗机清洗。

三、消毒方法

1、物理消毒。包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法。

- (1) 煮沸、蒸汽消毒保持100℃10分钟以上。
- (2) 红外线消毒一般控制温度120℃保持10分钟以上。
- (3) 洗碗机消毒一般水温控制85℃，冲洗消毒40秒以上。

2、化学消毒。主要为各种含氯消毒药物。

(1) 使用浓度应含有效氯250mg/L（又称250ppm）以上，餐饮具全部浸泡入液体中，作用5分钟以上。

(2) 化学消毒后的餐饮具应用净水冲去表面的残留消毒剂。

四、保洁方法

1、消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干，不应使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染。

2、消毒后的餐饮具应及时放入餐具保洁柜内。

五、应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

六、消毒后餐饮具应符合**GB14934**《食(饮)具消毒卫生标准》规定。

七、不得重复使用一次性餐饮具。

八、已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

原料采购操作规程及要求

（一）应符合国家有关食品安全标准和规定的有关要求，并应进行验收，不得采购《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的农产品。

（二）建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购、查验和索证索票制度。

（三）从食品生产单位、批发市场等批量采购的，应查验供货者的食品生产经营许可证和食品合格证明等文件。

（四）从固定供货商或供货基地采购的，应索取并留存供货基地或供货商的资质证明、采购供货合同、每笔供货清单。

（五）采购记录应如实记录食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票据。

（六）采购记录及相关资料应按产品品种、进货时间先后次序有序整理，妥善保存备查，进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

（七）入库前应进行验收，出入库时应登记，作好记录。

食品贮存操作规程及要求

(一) 贮存食品的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如：杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。

(二) 食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

(三) 食品冷藏、冷冻贮藏的温度应分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

1、食品冷藏时，原料、半成品、成品应置于冰点以上较低温度下贮存，冷藏环境温度的范围应在0℃~8℃。

2、食品冷冻时，原料、半成品、成品应置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存，冷冻温度的范围宜低于-12℃。

3、食品冷藏、冷冻贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放。冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标志，宜设外显式温度（指示）计，并定期校验，以便于对冷藏、冷冻柜（库）内部温度的监测。

4、食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

5、食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食品堆积、挤压存放。

6、用于贮藏食品的冷藏、冷冻柜（库），应定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

库房操作规程及要求

- （一）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。
- （二）食品库房应根据贮存条件的不同分别设置，必要时设冷冻（藏）库。
- （三）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。
- （四）库房的构造应以无毒、坚固的材料建成，应能使贮存保管中的食品品质的劣化降至最低程度，防止污染，且易于维持整洁，并应有防止动物侵入的装置（如库房门口设防鼠板）。
- （五）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10cm以上，以利空气流通及物品的搬运。
- （六）除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。
- （七）冷冻（藏）库应设可正确指示库内温度的温度计。
- （八）食品库房内应设置问题食品待处理区（或柜），建立问题食品处理记录，确保出库食品符合食品安全要求。

凉菜配制操作规程及要求

一、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，工作时应戴口罩。

二、专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

三、加工前应认真检查待配制的成品凉菜，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

四、食品添加剂的使用应符合**GB2760**《食品添加剂使用卫生标准》的规定，并应有详细记录。

五、专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启**30**分钟以上。

六、专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。

七、供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。

八、制作好的凉菜应尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱内冷藏或冷冻，食用前应充分加热。

现榨果蔬汁及水果拼盘制作 操作规程及要求

一、从事现榨果蔬汁和水果拼盘加工的人员操作前应更衣、洗手并进行手部消毒，操作时佩戴口罩。

二、现榨果蔬汁及水果拼盘制作的设备、工具应专用。每餐次使用前应消毒，用后应洗净并在专用保洁设施内存放。

三、用于现榨果蔬汁和水果拼盘的瓜果应新鲜，未经清洗处理的不得使用。

四、制作的现榨果蔬汁和水果拼盘应当餐用完。

烧烤加工操作规程及要求

一、烧烤加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

二、原料、半成品应分开放置，成品应有专用存放场所，避免受到污染。

三、烧烤时宜避免食品直接接触火焰和食品中油脂滴落到火焰上。