

重庆青年职业技术学院文件

重青院发〔2017〕17号

重庆青年职业技术学院 关于印发食品卫生安全管理制度

各二级单位：

《重庆青年职业技术学院食品卫生安全管理制度》已经学院领导会签审议通过，现印发于你们，请遵照执行。

重庆青年职业技术学院
2017年3月17日



重庆青年职业技术学院 食品卫生安全管理制度

为了加强食品卫生安全管理,预防食物中毒事故或其他食源性疾患事故的发生,根据《食品安全法》和上级有关规定,特制定本制度。

一、食品采购索证及保管制度

(一)采购食品时,必须要求商家提供营业执照、卫生许可证、检验合格证明等资料备案存档,并建立健全台账制度。

1.采购米、面、油、肉等大宗物资时,要先考察相关商家经营实体、经营状况后,方能进行集中、定点采购,并要求商家提供营业执照、卫生经营许可证、质量检验报告(复印件)。

2.采购调料制品、调味品时,要求商家提供营业执照、卫生经营许可证、质量检验报告(复印件)。

3.自送物资、家禽、动物食品的,商家必须提供营业执照、卫生经营许可证、检疫合格证(复印件)。

(二)明确专职库房管理人员,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。

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

(四) 入库干杂调料要分类整理, 严禁食品与非食品混放, 并标明品名及入库时间。检查生产日期和有效期(保质期), 按照“先进先出”的原则予以发放。

(五) 严格控制库房内温度, 随时对库房温度进行检查, 保证通风良好, 防止因温度过高或受潮而引起库存物质过早过期霉变。

(六) 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, 以及从事与库房贮藏无关的活动。

(七) 食品冷藏、冷冻贮藏的温度应分别符合冷藏和冷冻温度范围的要求, 冰箱(柜)宜设外显式温度(指示)计, 便于对其内部温度的监测。

(八) 食品冷藏、冷冻应做到原料、半成品、成品分开存放, 有明显区分标志。

(九) 食品在冰箱(柜)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, 使用时应遵循先进先出的原则, 变质和过期食品应及时清除。

(十) 严禁采购腐败、变质、过期以及标识不全的食品。

二、食品加工烹调制作管理制度

(一) 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。

(二) 加工前认真验收加工原料是否符合质量要求, 严禁加工不合格原料。

(三) 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。

（四）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。

（五）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。

（六）活禽类加工应放血完全、褪毛干净、取内脏彻底；肉禽类清洗后无血、无毛，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，保持清洁卫生。不同原材料进行分开加工，防止污染。

（七）配备有盖的污物桶、臊水桶，随时保持干净整洁，定期进行消毒杀菌。

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

（九）熟食品应存放在专用的、经过消毒的用具、餐具中。

（十）剩余熟食品存放熟食箱，存放超过4小时的熟食品，回锅后应彻底加热煮透方可供应。

（十一）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。

（十二）厨房管理人员下班时，应检查各功能区域的卫生状况，并做好记录。

三、餐具清洗消毒保洁制度

（一）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。

（二）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。

（三）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℃，再将餐具、用具内的杂物刮掉，放入水池浸泡 5—10 分钟后进行清洗。

（四）洗净后，凡能用蒸气消毒的餐具、用具、器皿等，均应放入蒸车内进行消毒，蒸气温度大于或等于 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，浸泡时间为 15—30 分钟。

（五）对未使用的餐具，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，应放入指定位置，并加盖封闭，防止细菌浸入。

（六）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。

四、从业人员健康检查及卫生知识培训制度

（一）食堂员工必须参加基础卫生培训，且持有效健康证后方可上岗。

（二）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。

(三) 员工在岗期间，健康证原件交个人保管，复印件交食品专职管理员统一存档管理。

(四) 健康证到期而未办理的员工，应立即组织办理，直至领取新证后方能上岗工作。

(五) 食品专职管理员必须经常对从业人员的个人健康、卫生情况进行检查，如有异常情况应及时上报、处理。

五、卫生检查及餐厅卫生管理制度

(一) 食品专职管理员每天不定时地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，及时向食堂负责人或承包人提出改进意见。

(二) 坚持巡查登记汇报制度，规范填写卫生安全日督查记录，并做好存档备查。

(三) 餐厅卫生由专人负责，做到定岗、定人、定区域。

(四) 餐厅每日清洁 1—3 次，每周定期进行卫生大扫除，并用消毒剂全面消毒，指定专人进行管理。

(五) 食堂员工必须穿戴整洁，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，使用专用的夹子、勺子等用具进行采用。

(六) 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。

(七) 摆放在餐厅的保洁设施应清洁卫生，非食品用具不得与食品用具混放。

六、食物留样及食物中毒报告制度

(一) 提供的每餐每样食品都必须由专人负责留样，每

样食品留足 150 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。

（二）留样食品冷却后，必须用保鲜膜密封好，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，并作好留样记录。

（三）留样食品必须保留 48 小时，时间到满后方可倒掉。

（四）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。

（五）凡发生食物中毒事件，必须第一时间向卫生部门和上级主管部门报告。

（六）停止食物销售，保护现场，封存可疑食品，关闭有关通道，控制员工和外来人员进出、接触。

（七）积极配合有关部门调查，如实回答调查人员的询问，共同寻找中毒原因。