# 食品原料采购索证索票、购进验收制度

一、采购员在采购下列食品及其原料时，应当按照国家有关规定进行索证。1、乳制品；

2、肉制品；3、水产制品；4、蛋制品；5、粮谷类制品；6、蛋糕（包括面包）；7、食用油；

8、调味品、酱腌菜；9、蜂蜜；10、豆类、薯类、蔬菜类、菌类、果品类制品；11、酒类、饮料（包括固体、液体）、茶叶及冷饮食制品；12、专供婴幼儿的主、辅食品；13、新资源食品、表明具有特定保健功能的食品、特殊营养食品等需要特殊审批的食品；14、食品添加剂； 15、食品容器、包装材料、食品用工具、设备；16、食品用洗涤剂、消毒剂及洗消剂；17、进口食品及出口转内销食品；18、食品药品监管部门认为应当索证的其它食品。

二、采购上述食品时，应当索取食品生产单位或供货商的生产（食品流通）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，还应当索取食品生产单位或委托检测单位出具的同批次产品质量和卫生检验合格证或报告。

三、采购肉禽类原料应索取动物卫生监督机构出具的检疫合格证。

四、进口食品及其原料应索取口岸进口食品监督检验机构和国家进出口商品检验部门的检验证明。

五、食品检验合格证明或化验单，应注明厂名、品名、生产日期及批号。证、单只对该批号产品生效，证、单有效期限与该批食品的保质期一致。证、单不得涂改或伪造。

六、采购定型包装食品的标签应符合 GB《预包装食品标签通则》的规定，采购散装食品应符合有关法律法规的要求。

七、采购的食品必须符合国家有关安全标准和规定，禁止采购《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品。

八、索取的食品生产许可证、食品流通许可证、检验单，由采购部统一保管备查。

九、采购人员应定期向主管部门和当地食品药品监督管理机构反映采购食品的安全质量情况，如有问题或怀疑有其它异常情况，应及时向监管机构报告。

十、采购的食品及原料在入库前，库管员应对其食品质量情况进行感官检查。

（一）肉类：审核有无农业部门检疫合格证明，查验胴体有无检验印章；

（二）预包装食品：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表明产品名称、规格、净含量、生产日期、成分或配料表、生产者名称、地址或联系方式、保质期、产品标准代号、贮存条件、生产许可证编号等；表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；进口食品是否有口岸进口食品监督检验机构和国家进出口商品检验部门的卫生检验证明，是否有中文标识；

（三）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；

（四）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，如有上诉问题，不签收、不入库。

十一、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，其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。

# 食品添加剂使用安全管理制度

一、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产品名称、规格、净含量、生产日期、成分或配料表、生产者名称、地址或联系方式、保质期、产品标准代号、贮存条件、生产许可证编号等，并标示有“食品添加剂”字样。

二、不得用非食品添加剂加工食品。

三、使用食品添加剂时，要按照规定使用范围和使用量，不得凭借经验随意扩大使用范围和使用量。不得使用未经批准、受污染或者变质以及超过保质期的食品添加剂。不得以掩盖食品腐败或以掺假、掺杂、伪造为目的而使用食品添加剂。

四、食品添加剂应做到专人购买、专人保管、专柜存放、专人领用和专帐记

五、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。

六、自制火锅底料、自制饮料、自制调味料等使用食品添加剂的，向食品药品监督管理部门备案，并在经营场所醒目位置或菜单上公示。

# 餐厅食品安全管理制度

一、餐厅服务员应勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡和理发、勤换衣服、服装整洁，化妆淡而大方。不得留长指甲、涂指甲油，工作期间不得戴戒指、耳环、手镯等饰物。

二、保持餐厅环境整洁。纱窗、纱门、纱罩、门帘、风幕、灭蝇灯等三防设施运转正常。鼠、蝇、蟑螂、蚊子密度不得超过国家有关标准。保证供用餐者使用的洗手设置运转正常。

三、做好台面调料、牙签、台布、餐巾、餐具等清洁卫生工作，及时更换破损的调料盒、

台布、餐巾、餐具（必须经过清洗消毒）等。

四、摆台后或有顾客就餐时不得清扫地面，餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的应收回保洁。

五、端菜时手指不得接触食品，销售直接入口的食品使用专用工具，分菜工具不接触客人餐具。

六、取冰块时应用工具，不用时应悬挂或放置于消毒水内，制冰机用水应经过净化处理。七、刀、叉、茶杯、酒杯等不得用台布或抹布擦拭。

八、水果清洗消毒后装盘，需切开的水果洗净消毒后在凉菜间内分切装盘。

九、供顾客自取的调料，应当符合相应的食品安全标准和要求，并做到及时更换，防止过期、霉变。

十、凉菜在专间内切配，现用现配；菜肴上桌距开餐时间不超过 2 小时。

十一、当发现或被顾客告知所提供的食品确有感官性状异常或可疑变质时，应立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员。

十二、备餐柜内不得放置与开餐无关的物品及个人用品。工作结束后及时做好台面、地面等的清扫整理工作。

# 设施设备运行、维护和卫生管理制度

为规范餐饮服务食品用设备、设施管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

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。主要设施应易于维修和清洁。

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径小于 6mm 的防鼠金属隔栅或网罩；距地面 2m 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），必须使用木质材料的工具，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需要求的设备、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。

# 餐饮具洗消管理制度

一、设置独立的餐饮具洗刷消毒间，配备专用洗刷、消毒、保洁设备。

二、洗刷消毒员必须熟练掌握洗刷消毒程序和消毒方法。(1)物理消毒。严格按照“除残渣→碱水洗→清水冲→热力消→保洁”的顺序操作。煮沸、蒸汽消毒保持 100℃10 分钟以上。红外线消毒一般控制温度 120℃保持 10 分钟以上。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，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。化学消毒后的餐饮具应用净水冲去表面的消毒剂残留。

三、餐具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不隔顿、隔夜。

四、清洗消毒餐饮具的餐洗净、消毒剂必须符合国家有关标准和要求。

五、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。

六、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。

七、洗刷餐饮具的水池专用，不得在清洗餐饮具的水池内清洗食品原料、洗衣等，更不能洗拖把。

八、洗刷消毒结束，及时清理地面、水池环境卫生、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、定期清扫室内环境、设备，不留环境卫生死角，保持清洁。十、认真做好消毒记录。

**预防食物中毒制度**

一、豆浆、四季豆等含有天然有毒物质，必须煮熟煮透方能食用。

二、马铃薯(土豆)发芽时，因芽内含有龙葵素，必须将芽彻底挖掉，才可进行烹调食用。三、未烧熟煮透的海产品不得食用，熟透的海虾、海蟹应一次或当天食用，如有剩余，

放凉后立即妥善冷藏，再次食用前要加热煮透。

四、夏秋季多发细菌性食物中毒，要注意食物加工消毒及炊具、餐具消毒。

五、严防发生投毒事件。外部人员不得随意进入食品加工经营场所，加强餐饮服务人员的思想建设，及时化解矛盾，以免发生过激行为。

六、食品仓库、加工间不得存放任何有毒、有害物质。

七、如怀疑有食物中毒发生时，应迅速上报卫生行政部门和食品药品监管部门，采取及时有效措施进行处置。

# 餐饮服务单位食品安全事故应急处置

发生食物中毒等食品安全事故，应立即采取以下措施：

1、立即停止餐饮服务经营活动，并向辖区食品药品监管部门报告，报告电话 12331；

2、主动协助医疗机构救治患者，医疗急救电话 120；

3、保留相关可疑食品、食品原料及现场，配合卫生、食药监部门开展食品安全事故调查。

# 餐饮服务从业人员健康及培训管理制度

一、为预防传染病的传播和由于食品污染引起的食源性疾病及食物中毒的发生，保证广大消费者和员工的身体健康，根据《食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》的有关规定，制定本制度。

二、凡在本单位从事直接为顾客服务的所有餐饮工作人员（包括厨师、服务员、洗碗工、采购员等）均应遵守本制度。

三、所有餐饮从业人员在开始工作前（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。

四、餐饮部负责人或食品安全管理员要及时对在本单位从事餐饮工作人员进行登记造册， 组织从业人员每年定期到指定卫生机构进行健康检查。

五、对凡发现患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），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的疾病的人员，不得参加接触直接入口食品工作。

六、从业人员健康证明应随身佩戴（携带），以备检查。

七、食品安全管理员必须参加食品药品监督管理部门组织的培训和考核，考核合格的才能上岗。其他从业人员由本单位组织培训食品安全法律法规和基本知识，考核合格的才能上岗。定期对所有从业人员进行食品安全法律法规和基本知识的再教育。

八、建立从业人员食品安全知识培训档案。将培训时间、地点、培训内容、授课人、考试试卷及考核结果记录归档，以备查验。

# 粗加工切配食品安全管理制度

一、清洗、加工食品前应先检查原料质量，剔除不可食用部分，不加工不符合食品安全要求的原料。

二、蔬菜类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、无杂草、无烂叶烂根。

三、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。

四、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。

五、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，不得混用。

六、清洗后的食品应保持清洁，放置于货架，易腐食品及时冷藏保鲜，防止腐败变质。七、加工肉类、水产类、蔬菜类的操作台、用具和容器要分开使用，并有明显标识，盛

装海水产品的容器要专用。

八、加工结束及时拖清地面，水池、操作台、工具用具、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。

九、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。

# 烹调加工食品安全管理制度

一、加工前检查待加工食品原料质量，变质食品不下锅、不蒸煮、不烧烤。

二、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。

三、熟制加工的食品要烧熟、煮透、其中心温度不低于 70℃，油炸食品要防止外焦里生。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。

四、烹调后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应当在高于 60℃或低于

10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品，应待凉后再冷藏。

五、灶台、抹布要随时清洗、保持干净，不用抹布揩碗盆。

六、隔餐隔夜熟制品、外制熟食品必须在食用前充分加热煮透。七、按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。

八、工作结束后，调料加盖，工用容器、厨具洗刷干净，定位存放。

九、清理室内环境卫生，灶上、灶下、地面及操作台清洗冲刷干净，不留残渣、油污、卫生死角，及时清理垃圾。

# 食品冷藏管理制度

一、存放原料、半成品和熟食品的冰箱或冰柜以及食品留样冰箱应分开使用，并标明用途及责任人；

二、冷藏、冷冻库装温度显示装置良好，定期校验，确保冷藏设施正常运转和使用； 三、定期清洗、除霜、除臭，结霜厚度不超过 1 ㎝，冷藏温度保持在 0～10℃，冷冻温

度保持在-1℃～-20℃，做好除霜记录；

四、冰箱内不得存放未清洗干净的非包装食品，不超量贮存食品；

五、肉类、水产类分库存放，生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放，开罐食品或成品、半成品应倒入盛器加盖（或保鲜膜）保存，熟制品应当放凉后再冷藏；

六、自行加工的成品、半成品需要存放时应贴上标签，注明加工日期和保质期限，在规定时间内使用；

七、专人负责，落实责任，每日对存放的食品进行检查。

# 备餐间食品安全管理制度

一、备餐间按专间的要求进行管理，要做到“五专”（专用房间、专人制作、专用工具、容器、专用冷藏设备、专用洗手消毒设施），其他人员不得随意进出。

二、备餐间工作人员进入专间前应二次更衣，更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒， 工作时要求戴口罩。

三、空气消毒装置运转正常，每日工作前后开紫外线灯 30 分钟对室内空气进行消毒。四、操作前应对配置食品进行检查，凡有腐烂变质或其它感官性状异常时，不得配制使

用。

五、盛放食品的容器放置在备餐台上，不得落地存放。

六、工作结束后，及时清理备餐间环境卫生，确保备餐台无残渣、汤汁，无油渍、污渍， 地面清洁卫生。

# 凉菜加工食品安全管理制度

一、加工前应认真检查待加工食品及原料的质量，发现有腐烂变质或其它感官性状异常时，不得加工和使用。

二、凉菜间工作人员操作前将手洗净、消毒、并戴口罩。

三、固定专人加工制作，其他人员不得随意进出凉菜间，个人生活用品及杂物不得带入凉菜间。

四、操作前在无人的情况下开紫外灯 30 分钟进行空气消毒，开启空调，使室内温度不超过 25℃。

五、凉菜间的工具、容器、用具必须专用，用前消毒，保持清洁。

六、供加工凉菜用的蔬菜，水果等食品原料须洗净、消毒。未经洗净处理的不得带入凉菜间。

七、各种凉菜现配现用，尽量当餐用完，配置好的凉菜如有剩余，下餐不能再作凉菜供

应。

八、凉菜间内冰箱必须专用，熟食用容器及保鲜纸密封保存于冰箱中，不得重叠存放。九、操作过程中，注意刀具、砧板、抹布和手的清洗、消毒，每加工配制完一种食品或

在制作另一种食品前，对上述用具和手进行清洗。

十、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。

十一、加工结束后，将剩余食品冷藏。做好刀具、砧板、容器、抹布的清洗消毒，清理室内环境卫生，保持清洁整齐，打开紫外灯 30 分钟进行空气消毒。

# 面点制作食品安全管理制度

一、加工前要对待加工使用的食品原料质量感官检查，发现生虫、霉变、有异味、污秽不洁等不符合食品安全要求的情况，不能加工。

二、做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等原料要按照粗加工食品安全制度的要求加工。蔬菜要彻底浸泡清洗；易造成农药残留的蔬菜应该浸泡 30 分钟以上，然后冲洗干净再加工制作。

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，应当妥善保存，糕点存放在专用柜内，含水分较多的带馅糕点， 要冷藏，注意生熟分开保存。

五、使用的食品添加剂必须符合国家食品安全标准，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。

六、各种食品加工用具、设备如：面板、面案、容器、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、晾晒备用。

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、刀具等清洗干净后定位存放。

八、做好防鼠、防蝇、防蟑螂工作。

# 裱花制作食品安全管理制度

一、裱花间的卫生要求同凉菜间，专人加工制作，其他人不得随意进出。

二、工作人员严格注意个人卫生、在预进间二次更衣，穿戴洁净的工作衣、帽、口罩， 严格洗手消毒。

三、裱花间的温度不得超过 25℃，操作前或加工结束后紫外线消毒 30 分钟。

四、工作人员在加工前应当认真检查待加工食品及原料的质量，发霉、虫蛀、变质的原料不得使用，不得加工。

五、鲜蛋应清洗（必要时消毒）后再使用，冰蛋根据使用数量融化，当天融化、当天使用，当天用完，奶油要专柜低温保存。

六、裱花间工具、用具、容器必须专用，用前消毒,用后清洗干净，保持清洁。

七、使用的食品添加剂必须符合国家食品安全标准，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。

八、工作结束后，做好用具、容器、抹布、台面等清洗消毒工作。

# 餐厨废物和废弃油脂处置管理制度

为履行好食品安全第一责任人的法定义务，防止“地沟油”流入食品生产经营和使用环节，保障人民群众食品安全和身体健康，根据《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。建立以下制度：

一、餐厨废弃物和废弃油脂应设专人负责管理。

二、餐厨废弃物和废弃油脂应有专门标有“餐厨废弃物或废弃油脂"字样的密闭容器存放， 集中处理。

三、餐厨废弃物和废弃油脂只能销售给有资质餐厨废弃物和废弃油脂加工单位，做到日产日清，不得销售给其他单位和个人。

四、处理餐厨废弃物和废弃油脂要建立档案，详细记录销售时间、种类、数量、收购单位、用途、联系人姓名、电话、地址、收货人签字等，并长期保存。

五、不得随便处理餐厨废弃物和废弃油脂。

# 餐饮服务食品安全管理制度

为加强本单位食品安全管理，保障公众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。

一、本单位的法定代表人(负责人或业主)是本单位食品安全的第一责任人，设立专职或兼职的食品安全管理员。

二、应取得《餐饮服务许可证》后方可营业，《餐饮服务许可证》悬挂于经营场所醒目处。三、严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》进行操作。

四、从业人员必须取得《健康证》并随身佩戴上岗。

五、从业人员必须在接受食品安全法律法规和食品安全知识培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作，建立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。

六、建立统一规范的食品安全管理档案，落实食品药品监督管理部门的监督整改意见， 及时消除食品安全隐患。

七、专职（或兼职）食品安全管理人员应经常督促检查并落实从业人员个人卫生规范、清洗消毒操作规范、食品采购索证、进货验收和台账记录、库房管理规范等各项食品安全管理制度，定期组织从业人员学习食品安全操作规范和相关法律法规，并做好记录。

# 食品添加剂和调味料公示管理制度

为规范食品添加剂和调味料公示管理工作，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、需要公示的食品添加剂和调味料包括：加工过程中使用的所有食品添加剂，酱油、醋、盐、八角等各种香料。

二、需要公示的食品添加剂和调味料基本信息包括：品名、生产厂家、生产许可证编号、供货单位等。

三、公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂和调味料相符，不得提供虚假信息误导消费者。使用的食品添加剂和调味料有变化的要及时更换公示信息。

四、采购的食品添加剂和调味料要专店采购、专账记录、专区存放、专器称量、专人负责，并按照有效期使用。严禁采购和使用无合法生产资质以及标签不规范的食品添加剂和调味料。

五、公示栏应按照规定悬挂，便于公众了解相关信息。

# 从业人员“五病”调离制度

1、餐饮服务单位从业人员必须按规定定期进行健康体检；

2、新参加餐饮服务单位工作和临时参加工作的从业人员必 须进行健康检查，检查合格取得健康证明后方可参加工作；

3、从事接触直接入口食品工作的人员患有痢疾、伤寒、病 毒性肝炎（甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，必须调整到不影响食品安全的工作岗位；

4、餐饮服务单位从业人员调离人员健康情况必须全程监 护，了解病情状况；

5、向食品药品监督管理部门及时通报餐饮服务单位从业人 员调离人员基本情况； 6、建立健全餐饮服务单位从业人员档案、调离人员健康档 案；

7、餐饮服务单位对从业人员健康档案管理做到专人负责， 统一管理。

# 关键环节食品加工操作规程

加工操作规程应包括对采购验收、运输、贮存、粗加工、切配、烹调、备餐、供餐以及凉菜配制、果蔬汁现榨、水果拼盘制作、生食海产品加工、饮品制作、面点制作、裱花、烧

烤、食品再加热、餐饮器具消毒保洁、食品留样等加工操作工序的具体规定和操作方法的详细要求。

## 烹调操作规程

（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）不得将回收后的食品经烹调加工后再次销售。

（三）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℃。有国际或发达国家标准足以证明加工某种食品中心温度略低于 70℃，能保证食品安全，也可允许该种操作方式。

（四）加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

（五）需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区于 90 分钟冷内却至 10℃以下或四小时内冷却至 5℃以下后再冷藏，并加贴标签。

（六）用于烹饪的调料器皿宜每天清洁，使用后随即加盖或苫盖，并不得与地面或污垢接触。

（七）菜点用的围边、盘花应保证清洁新鲜无腐败变质。**备餐及供餐操作规程**

（一）操作前应清洗、消毒手部，在备餐专间内操作应符合下列要求：

1.加工前应认真检查待加工的原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2.饮品制作的设备、工具、容器等应专用。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。

3.生豆浆烧煮时应将上涌泡沫除净，煮沸后再以文火维持煮沸 5 分钟以上。

4.自制含酒精的饮品，所使用的原料应符合有关要求。

（二）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。

（三）操作时应避免食品受到污染。

（四）菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。

（五）用于菜肴装饰的原料使用前应洗净，不得反复使用。

（六）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。

## 凉菜配制操作规程

（一）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。

（二）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。

（三）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。

（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，并做好记录。

（五）专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

（六）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。

（七）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中冷藏或冷冻， 食用前按下列规定进行再加热：

1.无适当保存条件（温度低于 60℃、高于 10℃），存放时间超过 2 小时的食品，需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。

2.冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用。

3.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℃。有国际或发达国家标准足以证明加工某种食品中心温度略低于 70℃，能保证食品安全，也可允许该种操作方式。

## 现榨果蔬汁及水果拼盘制作操作规程

（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，操作时应佩戴口罩。

（二）现榨果蔬汁及水果拼盘制作的设备、工用具应专用。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蔬菜、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。面点制作操作规程要求

（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）需进行热加工的应按下列要求进行操作：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℃。有国际或发达国家标准足以证明加工某种食品中心温度

略低于 70℃，能保证食品安全，也可允许该种操作方式。

（三）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。

（四）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。

## 裱花操作操作规程

（一）专间内操作应符合下列要求：

1.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。

2.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。

3.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，并做好记录。

4.专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

（二）蛋糕胚宜在专用冰箱中冷藏，贮藏温度 10℃以下。

（三）裱浆和新鲜水果（经清洗消毒）应当天加工、当天使用。

（四）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℃。

烧烤加工操作规程要求

（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。**生食海产品加工操作规程**

（一）加工生食海产品的应设立专间（专间要求同凉菜间），或在凉菜间内设置专区。

（二）从事生食海产品加工的人员操作前应清洗、消毒手部，操作时应佩戴口罩。

（三）用于生食海产品加工的设备、工具、容器应专用。用前应消毒，用后应洗净并在专用保洁设施内存放。

（四）用于加工的生食海产品应符合相关食品安全要求。

（五）加工操作时应避免生食海产品的可食部分受到污染。

（六）加工后的生食海产品应当放置在密闭容器冷藏保存，或者放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。

（七）放置在食用冰中保存时，加工后至食用的间隔时间不得超过 1 小时。食品再加热操作规程要求

（一）无适当保存条件（温度低于 60℃、高于 10℃），存放时间超过 2 小时的食品，需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。

（二）冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用。

（三）加热时中心温度应符合下列规定，不符合加热标准的食品不得食用。

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℃。有国际或发达国家标准足以证明加工某种食品中心温度略低于 70℃，能保证食品安全，也可允许该种操作方式。

## 食品添加剂的使用操作规程

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。食品添加剂存放应有固定的场所（或橱柜），应标示 “食品添加剂”字样，并有专人保

管。

## 餐饮器具清洗消毒保洁操作规程

（一）餐饮器具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐饮器具应贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施应有明显标记。餐饮器具保洁设施应当定期清洗，保持洁净。

（二）餐饮器具使用前应按《餐饮器具清洗消毒推荐方法》的规定洗净并消毒（详见本规范附件 2）。

（三）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。

（四）消毒后餐饮具应符合 GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定。

（五）不得重复使用一次性餐饮具。

（六）已消毒和未消毒的餐饮器具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。

（七）餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的应收回保洁。

（八）盛放调味料的容器应定期清洗消毒。**留样管理操作规程要求**

（一）学校（含托幼机构）食堂、集体用餐配送单位、重大活动餐饮服务和超过 100 人聚餐，餐饮服务提供者提供的食品应留样。

（二）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 小时以上，每个品种留样量不少于 100g。

# 餐饮服务单位食品安全承诺书

为进一步加强行业自律，自觉规范餐饮服务生产经营活动，切实保障广大人民群众身体健康，我单位承诺如下：

一、认真执行《食品安全法》，切实保障消费者的饮食安全。二、依法取得《餐饮服务许可证》，承担食品安全主体责任。三、落实食品安全管理制度，配备专兼职食品安全管理人员。四、组织从业人员健康查体和培训教育，保持良好个人卫生。五、采购食品原料做到索证索票，坚持进货查验并如实记录。六、严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》，把好质量关。七、规范食用油脂和添加剂管理使用，杜绝添加非食用物质。八、加强餐饮具的清洗消毒与保洁，提供安全合格的餐饮具。九、及时报告和处置食品安全事故，配合相关部门开展调查。十、保持加工经营场所整洁卫生，营造良好的餐饮服务环境。

承 诺 单 位：

负责人（签名）：

年 月 日