

餐饮服务食品经营者食品安全管理制度

根据《食品安全法》等有关法律、法规和规章的规定，结合我单位工作实际，现就食品安全管理工作作如下制度：

一、从业人员健康管理和培训管理制度

1、从事直接接触入口食品的从业人员每年必须按规定经过健康检查及卫生知识培训合格,同时取得健康体检合格证及培训合格证后,方可上岗工作。

2、开展从业人员每日晨检工作。凡患有伤寒、痢疾、甲型戊型病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等国家卫生行政部门规定的疾病，必须立即调离食品工作岗位,在未彻底治愈前,保证不从事食品生产经营活动。

3、从业人员必须保持良好的个人卫生，不留指甲、不染指甲油、不戴首饰，勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗衣服、勤洗被褥、勤换工作衣帽。

4、从业人员进入经营场所前必须洗净、消毒双手，穿戴整洁的工作服、工作帽、工作鞋，工作服应当盖住外衣，头发不得露于帽外，不得吸烟及从事其他有碍食品卫生的活动。

5、建立健全从业人员健康档案和培训台账。我单位按规定聘请经过培训并取得培训合格证或从业资格证的食品安全管理人员，定期开展食品专业技术人员、从业人员食品安全知识的培训并经考核合格后,方可从事食品生产经营工作。

二、食品安全管理员制度

在上级部门的领导下，贯彻执行食品安全法等法律法规的规定，认真落实食品安全管理规章制度，并做好以下工作：

1、制定并执行本单位食品安全管理制度，拟定并实施年度自查和巡查工作计划，探索和推行先进管理规范 and 手段。

2、定期组织开展本单位食品安全自查和管理，并做好记录。对违反法律规定和不符合卫生要求的行为进行批评、制止，严重者及时向单位领导汇报，并提出处理意见。

3、执行从业人员健康管理制度，检查食品专业技术人员、从业人员健康合格证明，坚持一年一次的健康体检，上岗前必须先体检合格，做到持证上岗。定期开展知识培训和内部考核。

4、定期组织开展场所内外环境卫生清洁，组织检查场所条件、设施设备的维护保养。

5、主动接受食药监管部门的培训考核，积极配合有关部门的监督检查。发现食品状况有发生食品安全事故潜在风险的，建议单位领导立即停止食品生产经营，并及时向食药监部门报告。

6、有关法律、法规、规章、规范性文件确定的其他餐饮服务食品安全管理。

三、食品安全自检自查与报告制度

单位负责人、食品安全管理人员要按照年度自查和巡查工作计划的要求开展自检自查工作：1、制订定期或不定期食品安全检查计划，采取全面检查、抽查与自查相结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况，重点对员工健康管理、进货索证索票、餐具清洗消毒、设备设施管理、加工操作规范、环境卫生管理等各项工作进行自查。2、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次各岗位重点环节食品安全检查，每周对各环节进行全面现场检查，发现存在食品安全问题和隐患的，要及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。3、各岗位负责人、主管人员要服从食品安全管理员检查指导，每天开展岗位或部门自查，及时发现和纠正从业人员违反制度要求操作的行为。4、检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的，按本单位有关奖惩等规定处理。有发生食品安全事故潜在风险的，应当建议本单位领

导立即停止生产经营活动，并及时向食药监部门报告。5、各种检查结果记录归档备查。

四、食品加工操作过程与控制制度

（一）粗加工风险控制要求

1、粗加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质、超过保质期或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

2、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，加工肉类、水产类的操作台、用具和容器与蔬菜分开使用，并要有明显标志。

3、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、杂草、烂叶。

4、肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工洗涤区或池进行。

（二）烹调加工风险控制要求

1、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。不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

2、热加工食品必须充分加热，烧熟煮透，防止外熟内生；食物中心温度必须高于70℃。

3、加工后的成品应与半成品、原料分开存放。需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

4、烹调后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应及时采用高于60℃热藏或低于10℃冷藏（冷藏的熟制品应当在冷却后及时冷藏）。隔餐及外购熟食要回锅彻底加热后才能供应。

5、加工用工具、容器、设备必须经常清洗，保持清洁，刀、砧板、盆、抹布用后须清洗消毒；直接接触食品的加工用具、容器必须彻底消毒。

6、工作结束后，调料要加盖，做好工具、容器、灶上灶下、地面墙面的清洁卫生工作。

（三）专间操作风险控制要求

1、专间及出菜通道要洁净，不能堆放任何杂物。专间（台）只能存放直接入口食品及必需用的食具、工用具。

2、专间使用前应当进行空气消毒，每次记录使用时间和累计时间，及时更换。

3、专间的各种刀具、砧板、切片机械等工用具、容器必须专用，定位存放。使用前消毒，用后洗净。

4、操作人员进入专间前要二次更衣、洗手消毒，闲杂人员不得随意进入备餐间。备餐间窗口保证关闭状态，不得随意开合。

5、待用烧卤熟肉、点心必须存放在凉冻间（柜），凉冻间（柜）内不能存放非直接入口的食品和需重新加工的食品及其他物品、私人用品。

6、保持专间清洁，每天严格做好有关工用具和空气消毒、卫生清扫等工作，并做好相关记录。

（四）食品添加剂使用风险控制要求：

1、食品添加剂的使用必须符合 GB2760—2014《食品添加剂使用标准》以及国家卫生计生委发布的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的食品添加剂品种名单》中物品的现象。

2、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和安全要求。

3、餐饮单位加工经营食品一般为现制现售模式，尽可能不用食品添加剂，确须使用的，应在限量范围内使用。

4、严禁在餐饮环节使用亚硝酸盐。

5、购入食品添加剂时，须索证索票并登记台账。应索取生产许可证明和产品检验合格证明。

五、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度

1、本单位配备足够的加工设施和卫生设备。主要设施宜采用不锈钢，易于维修和清洁。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。

2、采取有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件等防蝇防尘防虫防鼠设施设备。直接与外界相通的门窗均设置纱门、纱窗、门帘或空气幕，门下设防鼠板，排水沟、排气排烟出入口应有网眼孔径小于6mm的隔栅或网罩。

3、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。

4、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。

5、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。

6、从业人员必须熟练掌握餐用具清洗消毒程序和消毒方法。严格按照“除残渣→碱水洗→清水冲→热力消→保洁”的顺序操作。药物消毒增加一道清水冲程序。

7、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，及时放入保洁柜。盛放消毒餐具的保洁柜要有明显标记，要经常擦洗消毒，已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放。

8、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。

六、进货查验和记录制度

1、餐饮服务提供者应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品(一次性餐用具等食品容器、包装材料和食品用工具、设备、洗涤剂、消毒剂等)的采购查验和索证索票制度确保所购原料符合食品安全标准,并便于溯源。

2、进行采购时,选择许可证照齐全有效的食品生产经营单位,查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。索取留存有效购物凭证(发票、收据、进货清单等)。

3、应当建立台账(采购记录),如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容,并保留载有上述信息的进货清单或票据等相关凭证。采购记录及相关资料保存期限不得少于产品保质期满后6个月,无保质期的,不少于2年。

4、实行统一配送经营方式的餐饮服务提供者,可以由企业总部统一查验供货者的许可证和产品合格的证明文件等,建立食品进货查验记录。门店自行采购的产品,应当遵照以上规定执行查验索证索票制度。

5、采购食品时应进行感观检查,不得采购腐败变质、掺杂掺假、霉变生虫、污染不洁、有毒有害、有异味、超过保质期限的食品及原料,以及外观不洁、破损、包装标签不符合要求或不清楚、来源不明、病死或死因不明的畜禽、水产及其制品加工食品。

七、食品贮存管理制度

1、食品经营者应当依法按照保证食品安全的要求贮存食品。食品与非食品不能混放,食品仓库内不得存放有毒有害物质(如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等),不得存放个人物品和杂物。

2、设专人负责管理,并建立健全管理制度。做好出入库登记,保证先进先出,易坏先用。及时检查和清理变质、超过保质期限的食品并做好相关记录。

- 2、各类食品按类别、品种分类、分架摆放整齐，做到隔墙离地。
- 4、仓库内要保持通风、防潮、防鼠、防虫，定期维护，及时清扫，保持清洁。
- 5、散装食品应盛装于容器内，并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（供应商提供）。
- 6、肉类、水产、蛋品等易腐食品需冷藏储存。冷藏冷冻设备，须贴有明显标志（原料、半成品、成品）。生食品、半成品、成品分柜存放，不得生熟混放、堆积或挤压存放。
- 7、应有满足生熟分开存放数量的冷藏设备，并定期除霜（霜薄不得超过 1cm）清洁和保养，保证设施正常运转。
- 8、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，并配备保温和冷藏设施，不得与有毒、有害物品一同运输。

八、食品添加剂使用公示制度

- 1、需要公示的食品添加剂是在食品加工过程中使用的所有食品添加剂。
- 2、需要公示的食品添加剂基本信息包括：品名、生产厂家、生产许可证编号、供货单位等。
- 3、公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂相符，不得提供虚假信息误导消费者。使用的食品添加剂有变化的要及时更换公示信息。
- 4、采购的食品添加剂要专人采购、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。
- 5、公示栏应按照规定悬挂，便于公众了解相关信息。

九、废弃物处置制度

- 1、餐厨废弃物和废弃油脂应设专人负责管理。
- 2、餐厨废弃物和废弃油脂应有“餐厨废弃物或废弃油脂”字样的密闭容器存放，

做到日产日清，最长暂存时间不超过 12 个小时。

3、餐厨废弃物和废弃油脂应交由经相关部门许可或者备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理。餐饮单位应与处置单位或个人签订合同，并索取其经营资质证明文件复印件。

4、餐饮单位不得乱倒乱堆餐厨废弃物，不得将餐厨废弃物直接排放到雨水管道、污水管道、公共厕所、公共水域或交给未经相关部门许可或者备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理。

5、餐饮单位应建立餐厨废弃物处置台帐，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，定期向监管部门报告。

十、食品留样制度。

- 1、大型宴会、重要接待，厨房每样食品都必需由专人负责留样；
- 2、每餐、每样食品必须按要求留足 100g,分别盛放在已消毒的餐具中；
- 3、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；
- 4、留样食品冷却后,必须用保鲜膜密封好(或加盖),并在外面标明留样时期、品名、餐次、留样人；
- 5、食品留样必须立即密封好、贴好标签后,必须立即存入专用留样冰箱内；
- 6、每餐必须作好留样记录:留样时期、食品名称,便于检查；
- 7、留样食品必须保留 48 小时,时间到满后方可倒掉；
- 8、留样冰箱为专用设备,留样冰箱内严禁存放与留样食品
- 9、留样的采集和保管必须有专人负责，配备经消毒的专用取样工用具和样品存放的专用冷藏箱。
- 10、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。

对于餐饮单位，不同食品品种分别用不同容器盛装留样，防止样品之间污染；留样容器应专用并经消毒确保清洁、样品应密闭保存在留样容器里。对于配餐企业，可以直接在配送好的集体用餐盘(份)中采集，以保证样品的代表性，每个品种留样量不少于100g，最好达到250g。

11、留样样品，采集完成后应及时存放在5℃左右的冷藏条件下，保存48小时以上，不得冷冻保存。

12、原则上留样食品应包括所有加工制作的食品成品，并做好留样记录和样品标记，每份样品必须标注品名、加工时间、加工人员、留样时间(XX月XX日XX时)。其它情况则可根据需要可由卫生监督机构或餐饮单位自行决定留样品种。

13、一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品，影响或干扰事故的调查处理工作。

十一、食品安全突发事件应急处置预案

为维护广大消费者和全体职工身体健康和生命安全，保障单位正常运营，维护社会稳定，根据《食品安全法》等法律法规的要求，结合工作情况，特制定如下食品安全应急预案：

一、领导小组

成立食品安全事故应急处置领导小组，负责本单位食品安全事故应急处置工作。

组 长：

组 员：

二、应急处置程序

(一) 及时报告

发生食品安全事故后，单位负责人要在2小时内向市市场监管局(食药监局)联

系电话：12315)报告，报告内容有：发生食品安全事故的单位、地址、时间、中毒人数及死亡人数，主要临床表现，可能引起中毒的食物等。并按照相关部门的要求采取控制措施。

(二) 立即抢救

单位负责人在第一时间组织人员，立即将中毒者送医院(120)抢救，协助医院进行调查和抢救。

(三) 现场处置

单位负责人要立即停止食品生产经营活动，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场。病人吃剩的食物不要急于倒掉，食品用工具容器、餐具等不要急于冲洗，病人的排泄物(呕吐物、大便)要保留，提供留样食物。

(四) 场地维稳

发生食物中毒后，本店的从业人员要尽力做好现场疏导、解释和安抚工作，要稳定消费者和病人情绪，确保事态可控，任何人不自行散布事故信息。无法控制的，要及时与110控制中心联系。

(五) 配合调查处理

单位负责人要配合市场监管局(食药监局)进行食品安全事故调查处理，如实反映食品安全事故情况、病人中毒情况。

三、事故责任追究

对事故延报、谎报、瞒报、漏报或处置不当的，要追究当事人责任；造成严重后果的，要追究其法律责任。

特别说明：食品经营企业要制定相应的食品安全追溯制度。

十二、定期清洁卫生间制度

卫生间的清洁工作主要包括地面、墙面、门窗、天花板、隔板(隔墙)、卫生洁具及其他室内设施的清洁等,可分为每日常规清洁和周期性大清洁两种。每日常规清洁的次数根据洗手间检查表和标准要求而定,周期性大清洁可根据具体情况拟定计划,一般可每星期、每半月或每月安排一次。

一、卫生间的清洁、保洁标准

- 1.天花板、墙角、灯具目视无灰尘、蜘蛛网。
- 2.目视墙壁干净,坐便器等卫生洁具洁净无黄渍。
- 3.卫生间内空气清新无异味。
- 4.墙面四角保持干燥,无蛛网,地面无脚印、无杂物;
- 5.地面无烟头、纸屑、污渍、积水。
- 6.卫生间的门要求洁净,无手印、无黑点、污渍、门缝及闭门器无尘土。
- 7.玻璃镜面保持光亮、无水点、水渍、无手印。
- 8.台面、洗手盆、水龙头、皂液盒要求无污物、无水迹、无杂物、白洁光亮。
- 9.垃圾及时倾倒,不得过半,垃圾袋及时更换,垃圾筒内壁及筒后墙面要保持无污迹。
- 10.各种设施干净无污垢,地面无积水、无痰迹、无异味、无烟头。

二、卫生间的每日常规清洁

卫生间每日常规清洁的主要内容是按清洁质量标准进行地面的清扫、卫生洁具的清洁、用具的擦洗等。

1.清洁程序:准备工作—放水冲刷坐便器—收集废弃物+清洁坐便器—清洁盥洗器具及其他设施—清扫地面—检查及整理。卫生间的清洁应“从左到右,从上到下”“从里到外”依次进行,对于单个器具的清洁,应按先内后外再对各附件进行清洁的顺序进行。

2.清洁方法:卫生间的清洁工作一般应安排在人流量小的时段或按洗手间检查表进行。操作程序和方法如下:①准备工作 a.准备好所需的工具和用具。如:扫把、地拖、带柄尼龙刷、抹布、干毛巾。b.准备和配制好清洁剂和用品。如:洁厕水、万能清洁剂、皂液、厕纸等。c.打开门,启动排气扇通风换气,在门口放置清洁工作标志牌。②放水冲刷坐便器。开启冲水阀将坐便器内的粪尿冲净,在坐便器内倒入规定数量的洁厕水,浸泡一定时间,以利发挥其最佳效用。③收集废弃物、清扫地面垃圾,清倒垃圾篓,换新垃圾袋后放回原位。④清洗座便器。依次逐个彻底清洗,包括各配件、附件。先用带柄尼龙刷沾洁厕水刷洗坐便器内壁,洗净后用清水冲净,然后用湿抹布沾万能清洁剂擦洗水箱,坐便器的座沿、盖子外侧、底座,再用清水抹布擦洗干净,最后用干抹布擦干水迹。⑤清洁盥洗器具及其他设施 a.清洁盥洗台先用湿抹布沾万能清洁剂擦洗台面二洗手盆、水龙头,再用清水抹布:擦洗干净,最后用干毛巾擦干水迹。b.清洁梳妆镜先均匀喷上清洁玻璃水,然后用湿抹布擦洗干净,最后用干毛巾擦净。⑥清扫地面先清扫地面,然后用湿地拖擦净地面,必要时可使用万能清洁剂,最后从里到外,用干地拖将地面拖干。⑦检查及整理,清洁作业完毕,应环视整个卫生间一遍,看是否有遗漏和不彻底之处,如有应及时补做。然后喷洒适量的空气清新剂,检查是否需要补充皂液、厕纸和手纸。废物筐放在固定的地方,清倒

垃圾,更换新的垃圾袋,最后收拾好工具和用具,关好门窗等。

3.垃圾处理:配备足够数量的垃圾桶,桶内应放置塑料袋以便包扎清理,并加盖密封,以免不良气味外溢污染空气。垃圾桶应及时清理,每次清理后应用热水、消毒剂认真洗刷。

4.卫生间及时打扫,全天保洁,通风良好,做到地面无积水、无痰迹、无蝇蛆、无烟头,便池无便迹、无尿垢、无污物。洗手池无积水、无污渍、洗手台保持干净、干燥、

无异味、不放无关的物品。

5.卫生间的清洁频次

每天早 8:00 全部打扫一次,营业期间每隔 1 小时,清洁一次。

三、卫生间的周期性大清洁在每日常规清洁的基础上有计划地定期对卫生间的墙面、门窗、天花板、隔板(隔墙)、灯具及通风设备等进行清洁。

四、清洁卫生间的注意事项

1.卫生洁具多为陶瓷制品,禁止使用碱性清洁剂,以免损伤瓷面。

2.卫生洁具容易破碎,清洁时不能用工具的坚硬部分撞击,也不能让重物落下因冲击而致使卫生器具破损。

3.卫生间必须保证设施完好,标志醒目,上下水道畅通,无跑冒、滴、漏现象,如有损坏要及时报行政部维修;一旦发现卫生洁具或排水管道堵塞,应立即疏通。疏通时,应根据堵塞的严重程度和堵塞的部位采用相应的办法:如果堵塞不严重,堵塞部分在排水人口处,可用夹钳式铁丝钩取出堵塞物;如果堵塞物已进入排水的存水弯,可将排通器胶皮碗口竖压排水口,手持把柄,反复下压上抽,将其疏通,疏通时,应用湿布盖住地漏,以便形成真空而利于疏通。如果堵塞严重,应及时通知管道工疏通。

十三、定期清洗消毒空调及通风设施制度

1、专人负责空调的卫生管理工作。管理人员应进行有限公司卫生知识培训。

2、空调通风的周围应环境整洁,严禁堆放无关物品。

3、卫生清扫工具、消毒设备必须专物专用,严禁挪为它用。使用合格的消毒剂,做到索证齐全。开放式冷却塔每年清洗不少于一次。

4、空调房间内的送、排风口应经常擦洗,保持清洁,表面无积尘与霉斑,过滤器应保持清洁卫生;空气过滤网、过滤器和净化器等每六个月检查或更换一次。

5、风管系统的清洁应当集中空调通风系统清洗规范。

6、定期进行集中空调系统卫生科学评价，并有评价报告；定期对通风管道进行清洗，并有相关资料。

7、保证空调系统所吸入的空气为室外新鲜空气，严禁间接从空调通风的机房、建筑物楼道及天棚吊顶吸入新风。

8、空调系统的冷却塔、过滤网、表冷器、冷凝水盘表面应保持清洁，定期进行检查、清洗、消毒和更换，并做好相应记录