西北能化办〔2021〕135号

西北能化公司职工食堂管理规定

一、食品卫生[管理制度](http://www.canyin168.com/glyy/yg/kzzd/" \o "酒店管理制度)

（一）工作人员个人卫生

1.着装仪表：工作人员在工作时必须将工衣、工帽穿戴整齐。工作服除起着劳动保护的作用外，还应素雅，穿着大方。头发要保持清洁，发型和长发以不影响工作和卫生为标准。女性工作人员不可化妆和佩戴首饰；工作服要保持清洁卫生，勤洗勤换并做到专人专用。离开岗位应及时换下工作服。

2.男工作人员严禁留长发、胡子、长指甲；女工作人员头发盘在工作帽内为宜，严禁留长指甲及涂指甲油。

3.严禁工作人员上班时间掏耳朵、挖鼻孔、搔头发、抓痒或对着别人打喷嚏，严禁随地吐痰、乱抛垃圾。

4.严禁在洗碗池、洗菜池内洗涤衣服、鞋袜或其它私人物品。

5.所有工作人员在工作前必须先洗手再用消毒水浸泡双手两分钟，每次离开工作岗位从事非食品加工的工作，再回来制作食品前要重复洗手、消毒程序。

6.所有工作人员在供餐时必须戴好口罩，需要用手接触食品及餐具时必须戴上一次性卫生手套。

7.严禁工作人员在工作时间内抽烟、喝酒、吃零食或嬉笑打闹、吵架、打架、赌博等非工作行为。

8.从业人员持有效健康证明及卫生知识培训合格证明上岗。

9.落实晨检制度，发现有发热、咳嗽、腹泻等症状及化脓性皮肤病者应立即暂停其工作。

（二）仓库管理

1.配料、辅料仓库

（1）该仓内只限存配料、辅料，严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用的物品。

（2）所有物品必须有明确的分类、标识，分区存放。

（3）仓库必须分类设立明确的仓库管理明细帐，对物品的入库日期、数量、有效日期、领出日期、数量、领出者都做出详细的记录。

（4）仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序，每天专人负责定时清洁。

（5）仓库必须实行专人定点管理，注意防盗、防火、防虫害，人离开时必须锁好仓库门，按规定定期杀虫灭鼠，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

（6）物品的存放量以每周用量为最高贮藏量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

2.主粮仓库

（1）该仓内只限存放大米、面粉、豆类、谷类等主食物品；严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用物品。

（2）所有物品存放时必须分类分区存放，放置时贴近地面的物品须用地脚架或地胶隔离防潮，做到离地离墙。

（3）仓库必须设立专用管理明细帐，对物品的入库日期、数量、有效日期、领出日期、领出者都要做出详细的记录。

（4）仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序，每天专人负责定时清洁。

（5）仓库必须实行专人定点管理，注意防盗、防火、防虫害，人离开时必须锁好仓库门，按规定定期杀虫灭鼠，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫；

（6）物品的存放量以每周为最高贮存量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

（三）防疫防病制度

为了最大限度减少霍乱弧菌、志贺痢疾杆菌、沙门菌、弯曲菌、致病大肠杆菌O157：H7和利斯特菌等食源性感染病的发生，采取以下控制措施：

1.到持有卫生许可证的经营单位采购食品，并相对固定食品采购供应商。饭堂内所使用的动物性食品原料在采购时必须索取相关的检验检疫合格证，并查看相关合格标记，质量检验员根据“动物性食品的检验标准”  进行严格的再次检验。

2.采购新鲜洁净的食品原料。

3.购买在保质期内的定型包装食品，产品标签有生产单位、生产地址、生产日期、保存期及产品配料等内容。

4.不采购来历不明、不能提供相应产品标签的散装食品。

5.不外购冷荤凉菜和糕点制品，不外购已加工好的熟食。

6.用于原料、半成品、成品的食品容器和工具标识清楚，做到分开使用。

7.冷冻肉类（包括冻结的熟肉半成品）在烹调前应完全解冻。

8.烧熟煮透所有食物尤其是肉、奶、蛋及其制品，大块食物的中心温度不低于70℃。

9.蔬菜烹调程序：一洗二浸三烫四炒。

10.煮熟闷透四季豆、豇豆等架豆类食品，使其失去原有的生绿色和豆腥。

11.豆浆要彻底煮熟，煮沸后持续加热5～10分钟。

12.不加工冷荤凉菜。

13.食品以即制即售为原则，制售周期一般不超过2小时。

14.剩余可食用食品在再次出售前要高温彻底加热。

15.不使用发芽马铃薯、野生蘑菇、葫芦瓜等可能含有毒有害物质的原料加工食品。

16.食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。

17.生、熟食品使用的刀具、砧板严格分开使用。

18.食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。

19.妥善保管有毒害物质，灭鼠药、杀虫剂等有毒有害物质，不得存放在食品库房、食品加工和进餐场所。

20.冰箱等冷藏设备要定期清洁，并保证冰箱的冷藏效果。

21.餐具洗消程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。

22.热力消毒要求：蒸汽消毒100℃作用10分钟以上，干热消毒120℃作用15～20分钟，煮沸消毒15分钟以上。

23.消毒柜消毒要求：严格按消毒柜指示时间消毒，定期检查，保证消毒效果。

（四）食品加工卫生制度

1.食材粗加工

（1）认真挑选，去尽黄叶和杂物。

（2）瓜果去皮彻底，芽眼挑尽。

（3）肉类去净残毛、污垢。

（4）家禽等去净残毛、内脏、尾翘等物。

（5）干货按正规操作涨发。

（6）食材洗涤须一浸、二洗、三清、四进筐。

（7）原材料、半成品、成品容器分开使用，干货、瓜果蔬菜、肉类食品的清洗池分开使用，避免交叉污染。

（8）用于盛装瓜果青菜等半成品的容器使用前后必须清洗干净，放置在指定区域并明确标识，严禁直接放置于地面。

（9）粗加工操作间在加工食品时，不能将垃圾直接丢在地面或下水道内，应直接入垃圾桶，粗加工操作期间在使用完毕后必须保持干爽清洁。

2.食材切配

（1）根据当天菜式由主厨将切配要求填写在生产看板上。

（2）切配过程严格执行“三检制度”（“自检、互检、专检”）。

3.烹饪

（1）专业[厨师](http://chushi.canyin168.com/" \o "厨师)烹调，每种菜都有专人负责，分工明确并作好出品记录。

（2）炒菜时注意把握火候，既节约燃料又保证菜式的质量。

（3）调味料齐全且按标准量投放，确保菜式的味道符合要求。

（4）厨师炒菜根据开餐时间把握好烹调进度，确保供餐高峰的供给量能满足要求，供餐收尾后又没有过多的浪费。

（5）根据员工的满意度调查结果检讨当天烹调过程中所存在问题，制定改善方案并加强培训。

（6）严格按“蒸饭作业指引”加工好每一餐米饭，确保米饭质量符合要求。

（五）餐具卫生

1.打饭的铲子、菜勺不能直接放在台面上，应放置在干净的桶内或盆子里且须有区域标识。

2.使用后的饭碗、汤碗、菜碟、筷子等餐具必须经过漂洗、清水加洗洁精清洗、清水漂洗、高温消毒四道程序的处理，保证餐具内外干净、干燥、无饭菜渣、无油迹、无洗洁精泡沫、无异味方可投入使用：每天每餐经消毒的餐具必须有人检查并规范填写检查记录，经检查符合卫生标准的方可投入使用，每次餐具检查的合格率不能低于97％，经消毒后的餐具盛食品的位置。

3.随时保持地面、台面、水沟、门窗等干净整洁。

4.注意切配前、切配中、切配后卫生的维护与清扫。

5.清洗瓜果蔬菜、肉类食品、餐具、用具的水池必须标识清楚并分开使用，下班前必须将所有水池清洗干净；炒锅、煲汤锅用完后要保持清洁并放入适量清水。

（六）厨房卫生

1.炉灶、蒸柜等厨房设备每天清洁，抽油烟系统定期清洁。

2.工作台、货架、调料台随时保证清洗干净。

3.油、盐、酱油等常用配料和未用完的米、菜，下班前盖好。

4.定期清洗冰箱、雪柜，保证清洁卫生。

5.每周必须对食堂进行一次彻底的卫生大扫除，范围包括：办公室、仓库、洗手间、烹调间、粗加工间、走廊、餐厅、供餐区等所有的设施/设备：包括门窗、天花板、地面、墙壁、墙角、灯管、插座、开关、灶具、餐具、下水道、抽油烟管道、冰箱、洗碗池、洗菜池、搁物板、风扇、餐桌、凳子及所有卫生死角等。

6.垃圾桶和馊水桶身需基本保持干净、标识明确并加盖，按时清理。

7.其它以《西北能化公司环境卫生管理办法》2.5条为准。

（七）[餐厅卫生](http://www.canyin168.com/glyy/cygl/cyws/" \o "餐厅卫生)

1.开餐前餐厅内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污，开餐过程中也必须有专人维护餐厅内的清洁。

2.餐厅内的墙面、门窗、天花、瓷砖、玻璃需保持无灰尘、蜘蛛网，风扇、灯管、灭蝇灯、宣传[标语](http://www.canyin168.com/glyy/jiudiankouhao/" \o "酒店标语)、开关插座要保持干净。

3.每周2次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，尽量做到餐厅内无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等。

4.剩菜、剩饭要及时运走，保证餐厅无异味。

5.各出入口、饭菜售卖窗口采取适当措施防止人员摔跤。

6.其它以《西北能化公司环境卫生管理办法》2.5条为准。

二、食品质量监督制度

（一）采购环节的质量监督

1.严禁一切“三无”商品进入职工食堂。

2.规范供应商评定程序，严格审核其综合能力，确保采购的商品符合国家卫生标准及质量标准。

3.严格采购、验收环节，对食材品种、批量、抽样数量、检验结果、不合格处理结果、采购日期及分发数量进行详细的记录，以便于出现质量问题的追溯。

（二）加工过程的质量监督

1.加强对食品整个生产加工过程的全程监督，确保加工质量符合要求，并作好过程质量记录。

2.综合部定期、不定期对食品卫生、食品质量、过程卫生、安全隐患等各个环节进行随机抽查，并将检查结果作为评估服务质量的依据，客观地予以考核。

（三）伙食管理委员会监督

成立伙食监督管理委员会，随机对食堂的食物原料、加工过程及出品进行质量抽查，及时解决问题。

 三、考核管理规定

对食堂每月进行综合考核一次，以伙食管理委员会检查、综合部食堂管理员平时抽查为主，抽查扣分计入月度综合考核。综合考核得分不得低于90分，考核结果低于80分时，每低1分扣罚100元，从承包方当月结算资金中直接扣除。

附件：西北能化公司职工食堂检查考核表

鄂尔多斯市西北能源化工有限责任公司

2021年8月2日

西北能化公司综合部 2021年8月4日印发

西北能化公司职工食堂检查考核表

检查人：  检查时间： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检查项目** | **检查内容** | **检查参照标准（违反一项扣1分）** | **违规事项** | **扣分** |
| 1 | 采购 | 对供货商资质审查 | 索取食品检验合格证、化验单、营业执照、卫生许可证 |  |  |
| 2 | 采购合格食品 | 无腐败、霉变、生虫，无毒、无害，符合卫生标准 |  |  |
| 3 | 择菜洗菜 | 水池区分 | 洗菜用水池与洗餐具水池分开 |  |  |
| 4 | 择菜清理 | 摘除杂质、残枝、去根、清黄叶、削腐、剔虫、除泥沙 |  |  |
| 5 | 洗菜 | ①盐水浸泡30分钟，再漂洗干净。②清洗三遍（洗一道，清两道），所有原料先洗后切。 |  |  |
| 6 | 切配 | 切菜 | ①不新鲜、腐败变质不切。 ②食品不着地存放。 ③以销定量，先烹制的先切。 ④不成捆切根，不偷工减料。 ⑤条块整齐，粗细均匀，适合烹调要求。 ⑥刀、砧板、抹布、容器清洁。 |  |  |
| 7 | 配菜 | ①营养、色、型、主配料合理。②配菜台面、菜架随时保持干净。 |  |  |
| 8 | 烹饪 | 烹饪技术、食品安全知识 | ①掌握烹调技术及面点制作方法，胜任工作。②腐败变质等不合格产品不烹制不烧煮。③执行操作规程，食品烧熟煮透、烤熟煎透，防止里生外熟。 |  |  |
| 9 | 节约 | 做好烹调前的准备工作，按人数合理投料烹制，合理使用原料、调味品、燃料，防止浪费，厉行节约。 |  |  |
| 10 | 创新 | 钻研烹调技术，不断创新菜品，增加花色品种，满足职工需求。 |  |  |
| 11 | 卫生 | 环境卫生 | ①责任区卫生划片分工，责任到人，并每天进行清扫。②采取措施消除鼠害、虫害、蚊蝇。③设备布局合理，整齐、有序、清洁。④室内无积尘、蛛网，地面无积水、油腻并保持干燥，墙壁和房顶无油污、霉斑、滴水。⑤垃圾、废弃物存放在专用容器中，并加盖密闭。 |  |  |
| 12 | 个人卫生 | ①所有人员必须每年体检，持证上岗。②必须穿戴清洁浅色工作服和帽，头发不露帽外，不戴戒指，不涂指甲油，不留长发，操作直接入口食品戴口罩。③上岗前和大小便后必须洗手，不得穿工作服和帽进入卫生间。④上岗后不吸烟，不吃食物，不随地吐痰，不乱扔废弃物，不把个人用品带入岗位，不得对着食品咳嗽、打喷嚏。⑤勤洗手，勤剪指甲，勤理发洗澡，勤换工作服帽。⑥不直接用勺尝味，不得用工作服或围腰擦手，不得在食品加工操作区会客。 |  |  |
| 13 | 厨房操作间卫生 | ①盛放食品用具做到生熟分开、荤素分开、冷热分开、食品和非食品分开，不落地，洁净，整齐有序。②各种电器设备用具摆放整齐，清洁卫生，专人负责。③操作台、货物架、调料台、蒸箱清洁无灰尘、油污，洗菜池无泥沙、脏垢及异味。抹布专用洁净，不用抹布擦碗盘。④每次操作完毕彻底清扫一次，每周大扫除一次，确保地面、墙壁、顶棚、炉灶、容器用具、案板工具等光亮、干燥、整齐、卫生。通风、排烟、排水良好。⑤洗碗间、蒸饭间沟道畅通，无积水。⑥及时清理废弃物和垃圾。 |  |  |
| 14 | 餐厅卫生 | ①餐前必须做好餐厅清洁工作，桌面光洁，地面洁净，并随时保洁，垃圾及时清除。 ②就餐中有专人负责餐桌、地面清洁卫生。③餐后必须对餐厅及时进行全面清洁卫生，清除垃圾。④餐厅洗手池内无积垢，保持畅通。 |  |  |
| 15 | 餐具洗刷消毒卫生 | ①坚持“去残渣、洗涤剂洗刷、净水冲洗、消毒柜高温消毒”四道消毒工序，以光、洁、干为消毒要求。②消毒后的备用餐具整洁有序，碗柜防尘，无杂物，无油污。③洗碗池专用，洁净，无残渣，无油垢。④每餐后餐具必须使用消毒柜消毒，餐具摆放正确合理。各种盆等用具要用消毒剂或沸水煮进行消毒，并用苫布防尘。 |  |  |
| 16 | 食品冷藏卫生 | ①动物性食品应冷冻保存，果蔬类食品应冷藏在4℃左右温度下短期保存。②专人检查冰箱性能，定期除霜、清洗、消毒，无异味，清洁。③食品分类存放，进出食品有记录，先进先出先用，腐败或不新鲜的食品不得放入冰箱保存，已解冻的食品不宜再冷冻。 |  |  |
| 17 | 仓库管理 | 任职资格 | 身体健康，经卫生知识培训合格后上岗。 |  |  |
| 18 | 登记 | 进出货、数量、质量必须登记，先进先出。 |  |  |
| 19 | 存放 | ①按类别、品种上架存放。②货物应分类、分架、隔墙、离地，标注名称。③散装食品储存容器加盖。④食品与非食品不得混放，不得存放私人用品及其他杂物。 |  |  |
| 20 | 温度 | 冷冻或冷藏的食品要保持规定的温度。 |  |  |
| 21 | 防虫害 | 严防鼠、虫、蚊蝇、蟑螂污染食品及原料。 |  |  |
| 22 | 检查 | 经常开窗通风，保持室内清洁，检查处理变质或超保质期的食品。 |  |  |
| 23 | 服务 | 售饭操作 | ①服务人员必须持证上岗。②上岗前必须穿戴好工作服、帽、口罩、手套，保持良好形象。③使用文明用语，热情服务，一视同仁，足量均匀售饭，禁止与就餐者发生冲突。 |  |  |
| 24 | 收餐操作 | ①使用收餐车（桶）。 ②先把残剩菜肴倒入垃圾桶内，收餐具轻拿轻放，声音要小。③分类分档收取餐具，残剩菜肴集中处理。④用洗洁精与干净抹布擦拭餐桌、转盘，清理地面。⑤检查餐台餐椅是否对齐。 |  |  |
| 25 | 监督 | 工序确认 | 按工序逐一建立工作记录体系，记录确认，上下工序监督，明确责任，督促落实。 |  |  |
| 26 | 应急 | 食物中毒 | 建立明确的食物中毒应急预案 |  |  |

本次检查得分：