

# 广东工业大学食堂管理规章制度

## 膳食办公室工作职责

负责全校师生的餐饮服务，做好食堂、餐厅等的经营监管工作。具体工作如下：

1. 遵守国家政府法律法规，认真贯彻落实上级部门有关规章制度，做好食堂等餐饮场所的经营和监管，为师生员工提供优质、安全的餐饮服务。

2. 负责全校食堂工作的总体发展规划，制定远期、中期、近期工作目标，提升校园餐饮服务水平。

3. 制定和完善食堂经营监管规章制度和工作机制，做到食堂等餐饮场所的安全、规范管理。

4. 负责自营食堂的经营管理，做好全成本核算，完成学校下达的经济指标和工作任务。

5. 组织做好学校食堂合作经营伙伴的引进招标工作，负责合作食堂的日常监管、营业款结算和考核奖励等工作。

6. 负责自营食堂员工的招聘、培训、考核、计生管理等工作，联系合作食堂办理食品经营许可证、健康证、计生报表等工作。

7. 加强与食监委等学生组织的业务联系，引导师生参与食堂监督管理和文明食堂建设。

8. 完成上级领导交办的其他工作。

## 食堂安全管理制度

一、成立食品安全组织机构，建立食品卫生安全管理制度。

二、建立食品安全岗位责任制，明确各部门、各岗位的卫生安全职责，责任落实到人。建立检查制度，实行日查、周查、月分析、季评比，经常检查督促、加强考核。

三、由原料到食品实行“四不制度”：采购员不购买腐烂变质的原材料；保管验收员不接受腐烂变质的原材料；加工人员不使用腐烂变质的原材料；营业员不售卖腐烂变质的食品。

四、食品存放实行“四隔离”：生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品、杂物

药物隔离；食品与天然冰隔离。

五、餐（用）具实行“五过关”：一刮、二洗、三冲、四消毒（煮沸、蒸汽、红外线或洗碗机消毒）、五保洁。

六、保持室内外环境卫生优美，环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量。划片分工、包干负责。

七、从业人员掌握基本的操作技能，养成良好的卫生习惯，个人卫生做到“四勤”：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗勤换工作服。

八、食堂卫生间必须有专人管理，厕位及便槽可自动冲洗，有流水的洗手设备，间内不得有异味。

九、员工进出食堂随手关门，由专人检查防“四害”设施，定期由专业人员进行灭“四害”工作，实施时应对各种食品（包括原料）做好保护措施，不得污染食品（原料）及环境，实施后必须彻底清洁。

十、食堂应在食品生产经营场所适当位置张贴醒目而有吸引力的食品安全方面的宣传资料和岗位安全管理制度。

### 食堂采购工作制度

一、根据《广东工业大学后勤部门大宗物品集中采购实施细则（试行）》的规定，需集中采购的食品物资由学校相关部门组织采购，其余食品物资由食堂自行组织采购。

二、采购人员必须熟悉本食堂所用的各种食品与原料的品种及相关的卫生安全标准、卫生安全管理办法和其他法律法规要求。掌握必要的食品感官检查方法。采购的食品原料及成品必须色、香、味、形正常，肉类、水产品要保持新鲜。

三、采购人员不得采购腐败变质、霉变及其他不符合卫生安全。标准要求如病死、毒死、死因不明、有异味的禽、畜、兽、水产动物等及其制品等；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；不得采购无证食品商贩或来路不明的食品。

四、采购人员采购时应向供应商索取发票等购货凭据，并做好采购记录，向食品生产单位、批发市场等批量采购食品的，还应按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》做好索证索票工作，包括营业执照、食品经营许可证、检验（检疫）合

格证明、本批次的检验检疫报告、购物凭证或送货单，索证索票复印件应加盖公章和标注与原件相符等，并与生产厂家（供货商）签订《食堂食品、用品供货安全协议》；食堂禁止采购熟肉制品、凉拌菜等直接入口食品。

五、采购定型包装食品和食品添加剂，食品商标（或说明书）上应有品名、厂名、厂址、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保存期（保质期）、食用或者使用方法等中文标识内容。

六、蔬菜等农副食品及鱼类等鲜活产品应保证由正规渠道进货，最好是定点采购，检查或索取检验合格证明，确保无农药及其他有毒有害化学品污染。

七、所采购的食品容器、包装材料和食品用工具、设备必须符合食品安全标准和食品安全管理办法的规定，并做好索证工作，有检验合格证。

八、所采购的用于清洗食品和食品工具、设备的洗涤剂、消毒剂必须有符合相关的国家食品安全标准和要求，并做好索证工作，有检验合格证。

九、所采购的进口食品，食品添加剂，食品容器、包装材料和食品用工具及设备，必须符合相应的国家食品安全标准和食品安全管理办法的规定，有口岸进口食品法定检验机构出具的检验合格证明（或入关通关证明），外包装配有中文标识。

十、运输食品用的工具如容器和车辆应专用并保持清洁，严禁与其他非食品混装、混运。运输冷冻食品应当有必要的保温设备。运输过程应防止污染。

十一、所采购食用物品入库前应进行验收，出入库时应登记，建立台帐。

### 仓库管理工作制度

一、必须落实进货验收制度，把好食品及其原料的进货关，坚持索证制度。所有入库食品及其原料必须有《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求的各类证票。

二、物品存放要离地离墙，采取必要的通风、防潮措施，避免阳光直接照射物品而使其变质。

三、建立入库、出库物品台帐登记制度。建立原料、用品出入货台帐记录。存放的所有物品要有明确标记，台帐记录包括物品的采购日期、名称、数量、生产单位、供货商、索取证照、采购票据及验收人签名，索证要附后备查。库存物品要按入库时间先后分类上架存放，并须做到先进先出，避免长时间储存而生虫，发霉等。

食品与非食品不能混放。

四、建立库存物品定期检查制度，防止物品过期变质。对库存超过保存期限的物品或出现腐败变质、生虫、霉变的食品要及时处理。严禁使用过期变质食品。

五、洗洁用品、药品、腐败变质物品、有强烈气味的物品或其他有毒、有害物质不能与食品同库存放。

六、保持仓库内外环境清洁、进库物品堆放整齐合理，库内通道畅通。门窗完整坚固、能防虫防鼠。

七、严禁在仓库内点燃火种。应配置必须的消防器具。

八、定期对仓库进行灭鼠、除虫处理。防止生物媒介造成的污染及损害。

九、保持库内干燥环境，认真记录仓库的温度。

十、根据进库物品不同属性，分别设置不同的库区（房）、并确保储存条件符合规定要求。

### 粗加工间工作制度

一、食堂应设置专用粗加工间或粗加工区域及设施，其使用面积应与生产供应量相适应。

二、粗加工间或粗加工区域地面应易清洗、不吸水、防滑、排水通畅，所用材料应无毒、无臭味或异味、耐腐蚀、不易发霉、符合卫生标准、有利于保证食品安全卫生。

三、粗加工场地应设有层架，加工场所防尘、防蝇、防鼠设施齐全并正常能用。加工用工具、容器、设备必须经常清洗，保持清洁，直接接触食品的加工用具、容器必须用后清洗消毒。

四、解冻、择洗、切配、加工工艺流程必须合理，各工序必须按操作规程和卫生要求严格执行，确保食品不受污染。

五、动物性食品与植物性食品应分池清洗，水产品应在专用水池清洗，并有明显标志。加工肉类、水产品与蔬菜的操作台、用具和容器要分开使用，并有明显标志。

六、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。不合格原料处理后应及时做好记录。禽蛋在使用前应专池

对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

七、加工后食品原料要放入清洁容器内（肉禽、鱼类要用不透水容器）、不落地，有保洁、保鲜设施。易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应在规定时间内及时使用或冷藏。

八、加工后的肉类必须无血、无毛、无污物、无异味；水产品无鳞、无内脏。

九、蔬菜必须进行蔬菜农药速测，合格后再加工，并填写《食堂蔬菜残留农药检测记录表》备查，加工后的蔬菜瓜果必须无泥沙、杂物、昆虫。蔬菜瓜果加工时必须做到一拣（拣去腐烂的、不能吃的）、二洗、三浸（必须浸泡半小时）、四切（按需要切形状）。

十、加工时做到菜头等废弃物不落地，加工结束将地面、水池、加工台、工具、容器清扫洗刷干净，保持清洁，并及时清倒垃圾。

### 烹调间工作制度

一、工作人员要求穿戴整洁的工作服、工鞋、工帽，佩戴工牌上岗，上岗前必须洗手。工作时不准戴戒指、手饰，上厕所要换去工作衣、帽，便后要洗手。勤理发、洗澡、剪指甲，保持仪表整洁。

二、细加工人员：加工前检查原料质量，不烹饪加工、不用不符合食品安全要求的原料，加工完后清洗台面、工用具，把砧板竖起放好，工用具收入柜内。

三、配菜（执码）人员，检查已加工好的原料，不新鲜、有异味的原料不得配菜烹饪，配菜碟要保持干净，配好菜后放在打荷台专用的保洁柜内。放入保洁柜内的消毒食具要进行验收，不符合卫生要求的，退出重新洗消。

四、烹调人员要注意原料的质量，烹调时要煮（炒）熟、煮（炒）透，使食品每个部位都均匀受热（食品中心温度70℃以上），（特别是急炒时检查有无外熟内生），但不能煮焦。打荷台上应设两条抹布，一条消毒抹布放在消毒碟上，用作抹打在碟边的芡汁。另一条抹布用作抹台等。烹调后的食品不能用口直接试味。生熟食盘（盆）要分开，标志明确。蔬菜要防止农药污染引起的中毒，要做到一洗、二浸、三烫（飞水）四烹调。

五、食堂禁止加工野生菌、发芽土豆、面豆等食材有毒素的食品，原则上不加工凉菜、凉面、四季豆等菜品。

六、加工好的成品必须与半成品和生食品明显分开，分架规范摆放，生熟食（用具）分开，防止交叉污染。

七、工作时不准抽烟，吃东西，各个岗位都要保持整洁，地面干爽，无杂物（特别是台下面地板），地面、沟渠、柜内、柜面干净卫生，不能有老鼠、蟑螂、苍蝇及昆虫等活动。

八、冰库（箱）要有专人负责，定期清洗，有可视温度，做到霜薄冷藏效果好，食品按顺序存放，生熟分开，成品半成品，原料分开存放，并加上标签品名，食品应先进先出。存放入冰库（箱）内的熟食品，应用容器严密盛装，防止血水等滴入。冰库（箱）内架、地面（箱内）、冰库（箱）门要保持洁净，冰库（箱）内不能有异味。

### 食堂烧腊间工作制度

一、严格按照烧烤间的流程进行加工，加工间、凉胚间和烧烤间每天做好卫生清洁工作，清理清洁烤炉。

二、待烧烤的光鸭、光鸡、光鹅、猪肉等应该无血、无毛、无污物、无异味，冷冻原材料必须彻底解冻洗净，家禽类内肚应清洗干净，方可调料，当餐未用完的调料鸭酱必须做好保鲜工作。烧烤食材调料禁止使用化学合成色素。

三、待烤食品调料后必须挂在鸭架上凉胚，下面垫托盘接血水。加工后及时清洗鸭架和清理垃圾。

四、烧鸭等食材凉胚时不得贴墙挂。禁止食材落地加工或存放。

五、洗肉和洗葱、姜等配料的水池要分类、分开使用，并有标示。

六、食品调料分类规范存放，麦芽糖加盖防尘、防虫。

七、每餐擦洗、消毒成品凉冻柜，烧烤好的成品必须在凉冻柜内放凉或及时送进熟食间内存放，做到生熟食品、工具分开，防止交叉污染。

八、烧鸭、烧鹅等食品必须烤熟烤透，颜色均匀，防止烤焦，烤焦食品供应时必须切除干净。

九、木炭要集中存放，烤房内木炭须盆或桶装，加盖。

十、下班前搞好各自岗位的卫生工作。将刀、砧板、容器、用具、台面、鸭架烤炉、凉冻柜彻底清洗干净，并清洁环境卫生。

## 点心间工作制度

- 一、对原料要进行验收，各种原料要符合食品卫生安全标准，并加上品名标签。
- 二、不准使用腐烂变质、虫蛀、霉变、脂肪酸败、过期和含有杂质的原料。
- 三、用蛋必须先洗干净，才能打蛋。原料按照外包装要求条件保存，使用奶油要有专柜存放，保存时必须采用低温保存。
- 四、生产加工的工用具、容器、砧板等要天天清洗，保持清洁卫生。
- 五、生产人员操作时，要穿戴整洁的工作服、工帽、工鞋，佩戴工牌上岗，并要洗手，检查自己的岗位卫生，进入成品间必须洗手消毒。
- 六、使用食品添加剂要符合食品安全标准。禁止使用化学合成色素。
- 七、成品不能露空存放、生熟面点分开规范存放。成品间内可以存放必需用的已消毒食具、工用具。成品柜只能存放成品。
- 八、面点成品的分刀、裱花必须严格按照熟食品操作流程操作，工具必须专用、消毒、卫生，生熟工具分开。
- 九、应保持环境整洁、卫生，食品生产场地“三防”设施要定期检查，发现破损要及时改正。成品间内不能有老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫活动。
- 十、下班前搞好各自岗位的卫生工作。将刀、砧板、容器、用具、台面、发酵面缸、搅拌机、发酵箱等食品机械彻底洗刷干净，并清洁环境卫生。

## 配餐(快餐)间工作制度

- 一、配餐（快餐）间必须设有预进间，预进间内设有洗手、消毒设施，配制有效消毒洗手液（一般用含有效氯 25% 的漂白粉按 1:20 比例加水配制或消字号洗手液）供员工泡手消毒，员工进入配餐间必须二次更衣并洗手消毒。配餐间内配备有充足有效空气消毒装置。使用紫外线装置消毒的，紫外灯（波长 200—275nm）应按功率不小于 1.5W/m<sup>3</sup> 设置，距离操作台垂直高度 1.2 米，预进配餐间前开灯消毒 30 分钟以上。
- 二、员工进入配餐间操作必须戴口罩、一次性手套，工作服、工帽工鞋整洁，佩戴工牌，保持个人卫生。
- 三、间内设有与配餐（快餐）相适应的配餐台和能够开合的食品传输窗。配餐（快餐）间要每餐一清扫，保持室内干净整洁，不得存放与配餐无关的杂物或有毒

有害危险化学品。

四、“三防”设施健全，并采取安全有效的措施，定期消灭蚊蝇、蚂蚁、蟑螂和老鼠。

五、配餐间只能存放直接入口食品及必需用的已消毒的食具、工用具。不能堆放非直接入口的食品和需要重新加工的食品，未消毒工具和私人用品一律禁止进入。

六、备餐时配餐间保持室温 25℃ 以下。空调设备定期进行内、外清洗消毒。

七、在温度低于 60℃ 且高于 10℃ 无适当保存条件下，存放时间超过 2 小时的熟食，需要再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。

八、销售剩余食品必须专柜冷藏存放，隔夜或隔餐食品必须充分加热后方可销售，不出售感官异常或变质食品。

九、工作结束后清洁间内案台、工具、设备卫生，清洁环境卫生，保持地面不湿、不滑卫生干净，并关好售卖窗口。

十、专人对出售的食品进行留样，留样量不低于 125g，0℃-8℃ 间冷藏保存 48 小时并登记好《留样记录》

### 熟食间工作制度

一、熟食间应做到专用房间，专人制作，专用工用具容器，专用冷藏设施，专用洗手消毒设施。

二、熟食间应设预进间，预进间内配置有非手接触式水龙头和洗手消毒盆，给排水畅通。熟食间内配置紫外线杀菌灯、灭蝇灯、通风排气或空调设备、温湿度计等设施。

三、熟食间内“三防”设施齐全，做到无蝇、无蟑螂、无老鼠、无昆虫活动。

四、熟食间空调设备完好能用，室内温度保持在 25℃ 以下，并经常清洁空调设施，特别是定期清理空调送风机的内部卫生，防止机内积污发霉滋生细菌，引起食品污染。

五、熟食间应班前紫外线灯照射 30 分钟，进行空气消毒；工具、砧板、容器、抹布每次使用前进行清洁消毒；砧板做到面、底、边三面光洁。预进间消毒泡手液要勤换，确保有效，每餐登记《熟食间工具消毒、环境清洁消毒情况登记表》。

六、熟食勤作、勤销，做到当餐制作，当餐用完，当餐（天）未售完熟食食品应

在 4—10℃条件下冷藏保存或 60℃条件下加热保存。

七、非直接入口食品和需重新加工的食品及其他物品、私人用品不得在间内存放；不得在专间内进行食品原料加工等与熟食加工无关的活动。

八、工作人员进入专间前应更换整洁工作服、工帽、工鞋，并将手洗净、消毒，保持个人卫生，工作时戴口罩，戴一次性手套。

九、熟食加工结束后，必须及时清洗场地、刀具、砧板、托盘、容器、加工台，并摆放整齐，室内必须开启消毒灯消毒一小时。

### 食堂明档工作制度

一、工作人员要求穿戴整洁的工作服、工鞋、工帽、佩戴工牌上岗，上岗前必须洗手。工作时不准戴戒指、手饰。加工售卖时必须戴一次性手套和口罩。

二、明档间内只能摆放已粗加工好的净菜净肉，所有食材的粗加工必须在粗加工间内完成，不得在明档内进行粗加工。

三、明档间内只能存放当餐使用的调配料和食材、用品，其他食品原材料、调料、用品不得在明档内堆存。

四、明档内净肉、净菜、调料规范摆放，严格工作流程，烹饪前检查食材质量，即加工即售卖，做到保质保量，煮熟煮透，生熟明显分开，防止交叉污染。

五、明档间内已消毒备装熟食的餐具必须专区存放，做足保洁工作，防止污染。

六、明档间内炉灶功能与生产品种匹配，灶台排水良好，如灶台排水不好必须每个烹饪岗位配备一只洗锅油水收集桶，禁止油水直接下地。

七、明档间内烹饪时不能直接用口试味，各个岗位都要保持整洁，设备干净，地面干爽，无杂物，特别是要搞好灶台底下地板卫生。每周进行两次大扫除。

八、明档内必须配备灭蝇灯、防鼠等设施，每月进行“灭四害”工作，做到无鼠、无蟑、无蝇、无虫；抽排系统良好，大扫除时对烟管、天花、墙壁进行清洁，做到无尘、无积污。

九、员工个人物品不得带进工作间内，保持明档间内卫生整洁。

十、下班前必须规范保存好剩余食材及调料，调料要加盖，用剩餐具必须放回保洁柜保洁，并彻底清洗工具、用具、设备，搞好各自岗位的卫生工作，关好所有售卖窗口。

## 洗消间工作制度

- 一、洗碗消毒必须有专人负责，餐具必须有足够周转的数量。
- 二、餐具清洗必须做到一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。
  - (一)刮是刮洗餐具上残留的食物残渣。
  - (二)洗在 40℃—50℃温水配有洗洁精溶液中用抹布用力刷洗餐具。
  - (三)冲把餐具里外冲洗干净。
  - (四)消毒洗净的的餐具须按煮沸或蒸气消毒要求消毒或侧放在容器中经过远红外线 120℃消毒 20 分钟才能取出；不能用高温消毒的玻璃杯等应用药物消毒；药物消毒应严格按照消毒药物的有效浓度和浸泡时间规定进行消毒。消毒后食具只能用消毒巾抹擦干。
  - (五)保洁消毒过的餐具放入保洁柜，由专人保管。
- 三、清洗完的餐具必须无污垢，无油渍，无食物残渣。
- 四、消毒后的餐具应无水干爽，无污垢，无油渍，无食物残渣、无异味，并填写《集体食堂餐用具消毒记录》和操作员签名，做到抽检合格。
- 五、消毒的餐具不能与未消毒的餐具混放，防止交叉污染，禁止使用未消毒的用具和餐具供餐。
- 六、每餐次应对洗消设备进行清洁，定期消毒。
- 七、保洁柜必须用消毒水每天清洁一次，柜内做到无杂物、无苍蝇、无蟑螂活动。
- 八、排（污）水管道内的食物残渣必须每天下班前清理，并冲洗干净。

## 食品留样制度

- 一、食品实行留样制度，每餐对直接入口的食品进行留样，各种食品的留样重量不少于 125g，置于经消毒加盖的容器内，标明品名，制作日期、餐次，再放入专用 0-8℃冷柜内保存 48 小时备查。
- 二、用于盛装留样食品的容器必须容易清洗和消毒，每样食品都必须用独立的容器分开盛放和保存。
- 三、必须将一日三（四）餐所售食品都进行 100%留样，以便在发生食物中毒事件后进行调查处理时采样。留样的食品要留在专用的冰箱中进行储存，要在留样冰

箱上加上“食品留样专用”的标志。

四、食品留样应有专人管理，每餐留样后，留样负责人应填写《食堂每餐售卖食品留样记录》备查和归档。

### 食堂食品添加剂使用工作制度

一、食堂采购的食品添加剂必须有标签、说明书和包装。标签应当标明产品的名称、规格、净含量、生产日期，成分或者配料表，生产厂家的名称、地址、联系方式，保质期，产品标准代号，贮存条件，生产许可证编号，食品添加剂的使用范围、用量、使用方法和法律法规或者食品安全标准规定必须标明的其他事项。同时标签上必须载明“食品添加剂”字样。

二、食堂必须做好食品添加剂的采购索证索票和查验记录，做到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

1. 食品添加剂采购人员应到证照齐全、有生产经营资质的产家或经销点采购，并按照标签的要求选购合格产品，并做好索证索票工作，登记《食品添加剂采购台帐登记表》存档。

2. 食品添加剂进库时，必须查验合格，存放有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称，安排专人负责保管，并上锁。保管人员应登记《食品添加剂保管领用登记表》存档。

3. 食品添加剂必须专人领用、使用，使用食品添加剂应符合国家有关规定，进行食品生产加工时，应严格依照食品安全标准关于食品添加剂的品种、使用范围、用量的规定，采用精确的计量工具称量，并登记《食品添加剂使用情况登记表》。

三、食堂生产食品使用食品添加剂，必须填写《食堂使用食品添加剂公示表》，并在食堂就餐大厅显眼位置公示。

### 食堂员工个人卫生工作制度

一、食堂员工每年必须进行健康检查并随时进行自我医学观察，及时发现并报告自己患有的可能污染食品的疾病；新参加工作和临时参加工作的食堂员工必须进行健康检查，取得能从事餐饮服务的《健康证明》后方可上岗工作。

二、凡患有痢疾、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卫生的疾病者应及时调离，并登记《食堂员工健康状况检查登记表》，治愈后须获得能从事餐饮服务的《健康证明》方能上岗。管理员每天观察员工个人卫生、健康情况，如果发现异常，应立即离岗，待确诊无疾病才能返岗。

三、患有皮疹皮损、烫伤、眼睛溢液、耳溢液、鼻腔流液、腹泻、咳嗽、近期曾到过疫区活动以及家庭成员中患有有碍食品卫生的疾病等情况也应及时报告管理人员，以便及时调换岗位、医学观察和治疗。

四、食堂员工应讲究个人卫生，做到：

1. 勤洗手：如开工前和上厕所后、处理食品原料或废弃物后、触摸宠物或动物后；洗手后要用干净手巾擦干，不可用围巾或工作服等其他擦手；

2. 勤消毒：如接触直接入口食品前或加工时间过长时，中间应随时洗手，洗手后，双手应放在消毒剂水溶液中浸泡或涂擦消毒剂后充分揉搓 20--30 秒进行消毒；

3. 上岗时不得留长指甲、禁止涂指甲油、戴戒指、手链、手表等饰物；

4. 不得有面对食品打喷嚏、咳嗽、随地吐痰及其他有碍食品卫生的行为；

5. 在食品加工和销售场所内不得有吸烟、剔牙、掏鼻屎、挖耳朵、抓头发、用后的操作用具及手套随处乱放等可能污染食品的行为。

五、食堂员工应当穿整洁的工作服、工鞋，戴整洁的工作帽、工牌，头发应梳洗整齐并置于帽内。

六、食堂员工售卖食品时必须戴一次性手套，拿盛有食品的餐具时应握不接触食品的部位。

七、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戴口罩，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。

八、个人衣物及私人物品不得带入食品加工和处理区；下班后应将自己分管的范围清洁干净后才离开；严格按照规定的良好操作规程进行本岗位的工作，掌握并自觉执行岗位卫生制度。

### 食堂防火安全工作制度

一、食堂必须成立防火安全保卫小组，食堂经理为防火安全责任人。

二、厨房必须保持清洁，染有油污的抹布、纸屑等杂物要及时消除，炉灶油垢

常清洗，以免火屑飞散，引起火灾。

三、厨房内禁止吸烟，炒菜时，切勿随便离开或分神处理其他厨务，防止炉头锅、鼎烧焦引起火灾。

四、易爆危险物品必须妥善管理，不可靠近火源，例如酒精、汽油、煤气钢瓶、火柴等不可放置与炉具或电源插座附近。

五、规范使用加热电器设备，须防止水分烧干起火，用电切勿利用多口插座同时使用多项电器。

六、规范用电，定期对用电线路进行检查，外部绝缘体破裂或者插座头损坏应立即更换或者修理；发现电线起火时，应迅速切断电源，切勿用水泼覆其上，以防触电。

七、规范使用煤（天然）气，使用煤气钢瓶不可横放，炉灶点火及熄火须正确操作，常检查煤气管线（道）及开关，以防煤气泄漏，引起火灾或者中毒。

八、使用煤气炉、煤气管道，切勿靠近电气线路或者电源插座装置。炉具及钢瓶未经检验合格，一律禁止使用。

九、每日工作结束时，必须清理厨房，检查电源及煤气、热源火种等开关是否确实关闭。防火检查不可遗忘，以防万一。

十、如发生火警，应立即启动《人员灭火疏散预案》。

十一、食堂员工应学习消防知识、救火常识以及学会正确使用消防器材。灭火器及消防栓要经常检查，以免失效。

十二、消除安全隐患，加强对外来人员进行管理，陌生人一律禁止进入，对外来人员坚持查证、询问并做好记录，做好食堂的防盗、防投毒等安全保卫工作。

### 人员灭火疏散预案

一、火灾发生后，工作人员要立即组织人员疏散，确保人员安全，同时拨打“119”通知消防中心。

二、人员扑救初期火灾，要做好自救工作。

三、确定人员切断火源、电源，关闭燃气阀门。

四、组织人员定期熟悉环境，确保疏散顺利。

五、工作期间要确保安全出口畅通，疏散指示及事故照明完整好用。