**食堂安全管理制度**

一、目的

为确保食堂安全及员工就餐饮食安全,杜绝食堂各类安全事故,特制定本制度。

二、范围

适用于公司食堂安全与食品安全管理。

三、职责

3.1公司食品安全管理实行总经理负责制,授权副总经理分管食堂安全与食品安全管理全面工作。

3.2总务科长具体负责食堂安全与员工饮食安全各项工作的执行追踪与改善落实。

3.3安全专负责食堂安全与员工饮食安全制度执行情况的检查、监督及改善跟催落实。

3.4食堂工作人员负责具体操作各项食堂安全和食品安全各项措施的执行实施,并严格遵守各项食堂安全与食品安全规范,对食堂安全及食品安全性直接负责。

四、管理内容

4.1现场卫生及设备使用安全

4.1.1食堂必须依法取得经营许可证后方可从事食堂经营活动,并且在经营许可证有效期满30日前到发证机关申请办理复验手续;

4.1.2高标准严格做好食堂现场6S管理(整理、整顿、清洁、清扫、素养、安全) ,为保障食堂及食品各项安全、防止各类可能的安全隐患与事故发生提供基本先决条件;

4.1.3食物只能在工作台上操作加工,不得放在地面或其他非加工操作区域操作,刀抹布等必须保持清洁、卫生,砧板做到“三面”光洁(砧板面、砧板底、砧板边保持光洁),砧板在使用后刮洗清洁后竖放;

4.1.4餐具清洗必须做到洗、二 刷、三冲、四清毒、五保洁:

(1)冲洗:将餐具上的食物残渣倒后,冲冼-次放在指定地方分类放置;

(2)洗刷:将餐具上的食物油污在40摄氏度左右水中用毛巾擦刷洗食具;

(3)冲洗:把食具放入清水池,里外冲洗干净;

(4)消毒:将洗净的餐具整理好后放入消毒柜,经过红外线消毒后才能取出;

(5)保洁:对消毒好的汤碗要妥善存放，确保全部干净整洁;

4.1.5加工食品用工具容器必须有明显的标志,做到生熟分开使用、定位存放、用后洗净、保持清洁;

4.1.6定期采取有效措施,消除老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫孳生的条件;

4.1. 7加工完毕后及时处理好垃圾放到指定地点,配备污物桶、潲水桶,潲水当晚倒除,不在厨房隔夜,食物残渣桶必须每天下班后冲洗干净,保证水沟、过滤网和清洗池无残渣;

4.1. 8坚持每天小扫除(扫地、洗地、抹柜),每周大扫除(洗墙壁、 抹门窗、风扇、盆盖) , 室内外环境卫生用水冲洗,并做好《食堂卫生消杀记录表》;

4.1. 9现场工作人员应做到:

(1)统-着工作服，围裙、帽子要穿戴整齐,男女员工的头发都需塞进帽沿里,不可裸露在外;

(2)不得留长指甲(待剪指甲最长不得超过1.5mm、不戴戒指,加工食品时必须按规定清洗手部卫生;

(3)工作时不准穿高跟鞋、拖鞋或打赤脚、赤膊,不得染指夹、擦口红;

(4)避免让手接触或沾染成品食物与盛器,尽量利用夹子、勺子等工具取用,接触成品操作必须戴口罩;

(5)如有咳嗽、吐痰、打喷嚏等症状必须避开食物;

(6)工作前、方便后应彻底洗手,保持双手的清洁，上厕所要换去工作服、帽);

4.1.10食品加工设备的操作必须严格执行设备操作规程,坚持每日点检、每月检修并作好相应记录,特别注意防止液化器具漏气;

4.1.11食堂每次下班必须做好设备及设施的安全检查,关窗锁门、关闭灶具、断电熄火等等,确认安全后登记《食堂日安全检查表》后方可离开。

4.2食品采购及入库

4.2.1食材采购必须到证照齐全的生产经营单位或市场采购,并现场查验产品的卫生状况和包装、标识，购买符合国家相关法律、法规的产品,不得采购食品卫生不达标或无卫生许可证的食品及原材料;

4.2.2凡定点采购的商家每年至少一次将营业执照卫生许可证、商铺负责人、联系电话等资料交公司安全炅审核,确保无误后转食品安全管理员备案存查;

4.2.3采购肉类要查验检疫检验合格证明,并索取购物凭证;其他食物或调味品的采购,也要严把采购质关，严格杜绝腐烂、质、变味、发霉、过期等不卫生食品流入食堂;

4.2.4食物入库时由厨师核验,确认食物品象安全、食品检验安全、卫生证明齐全后在《食品材料采购验收记录表》中签字确认,并将此表和食品检验安全卫生证明交食品安全管理员备案存查;

4.2.5食物保持新鲜、清洁、卫生,并于清洗后分类分别储放冷藏区或冷冻区,勿将食物在生活常温中暴露大久，食品按要求顺序存放:

 (1)生食与熟食要分开存放;

 (2)洗洁用品、药品、有强烈气味的物品及其它有害物质不能与食品同箱存放;

(3)成品、半成品、佐料分开存放,防止食物间串味;

(4)定型包装食品与散装食品隔离分箱架存放;

(5)肉类及其制品,除马上加工使用外,必须放进冰柜,应有容器盛放,温度控制在零摄氏度以下;

(6)采购的蔬菜必须新鲜,感观性状良好,不得用隔夜蔬菜;

(7)库存食品要分类存放并做好标识,如:佐料类(姜蒜、糖、调味.... ),汤材类(雪耳绿豆、虫草花、茶树..... ),早餐原材料类(米丝、面条、干合.... ), 并做到先进先出;

(8)严禁使用过期、腐败变质、生虫、酸败、霉变的食品。

4.3食物的制作:厨师须严格按照“ 食品安全法”制作,不违规制作,不昌险制作,不随意制作,并按4.5规定进行留样。

 4.3.1烹调时要煮(炒)熟、煮(炒)透，烹调后的食品不能用口直接试味;

 4.3.2材原则上做到当天进货,当天用完,如有隔夜食物,应分类凉透后盖上保鲜膜放入冰箱,使用时必须先看再闻,必要时再品尝后,确认在无异味或无变质的前提下方可使用,蒸煮烧透后供员工食用;

 4.3.3肉类食 品清洗应无血、无污染,鱼类清洗要无鳞、无内脏, 素菜洗后无泥沙杂物,禽、畜、鱼肉类品不得落地加工,加工完后及时上架,做好保鲜工作,每次使用鸡蛋时必须对蛋壳进行清洗再加工使用，严禁提前1小时将鸡蛋打好;

4.3.4蔬菜瓜果加工 :蔬菜瓜果进货后必须分类放在蔬菜框内,不得随地堆放,加工时必须做到一选、二洁、三切，洗涤蔬菜要有足量清洁水水洗,洗涤后的蔬菜不得有泥沙、杂物、昆虫等,注意对类似长牙土豆的食物,不得加工食用,对四季豆等加工不当会产生中毒的食物要确保烹调程序正确;

4.3.5严把供餐卫生质量关。加工食品必须做到烧熟煮透,需要熟制加工的大块食品,其中心温度不低于70°C ;加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放,防止交叉污染;

4.3.6食品在烹调后到出售前,若超过2小时的,应当置于高于60C或低于10C的条件下存放; .

4.3. 7必须当餐加工,不得使用剩饭菜,不得制售冷荤凉菜;

4.4食堂从业人员健康检查和培训

食堂从业人员按要求如期进行健康检查和卫生知识培训, 持健康合格证上岗,工作期间应穿戴清洁的工作衣帽,养成良好的个人卫生习惯;

4.4.1食堂从业人员每天要晨检,并填好《食堂人员晨检记录表》, 发现痢疾、伤寒、化脓性或渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生的疾病时,须立即脱离工作岗位,等治愈体检合格后方可上岗;

4.4.2建立在岗人员培训计划,定期组织食堂从业人员学习食品安全相关业务知识, 增强卫生意识和安全法律意识;

4.4.3积极参加各类业务技能培训,有计划地提高业务能力,不断提升改进各种烹调技艺;

4.4.4收集好培训资料,作好培训记录,整理交给食品安全管理员存档备查。

4.5食品留样

4.5.1每天提供的成品必须按要求留足100,分别盛放在己消毒密封的餐具中,并张贴食品留样标识卡，待冷却后放入冰箱内保存。填写《食品留样记录表》;

4.5.2留样食品保留时间不低于48小时，时间到后且没有发生食物中毒事件的方可倒掉,并在留样记录表做好相应记录。每周交- -次至食 品安全管理员存档备查。

4.6安全纪律

 4.6.1厨房烹饪作业起火时,制作间不得离人;

 4.6.2非食堂工作人员不准进入食堂,严禁就餐者进入制作间自取食品、俱; (允许主管领导或专项检查人员因工作需要入内的情况,但须要确保身体健康状态良好)。