

食堂后勤保障服务标准

一、卫生方案

1、个人卫生

1.1 工作人员必须取得健康证并经过安全卫生培训合格后方可上岗。

1.2 讲究个人卫生衣着整洁，工作时间按要求穿着工衣戴好工帽，负责分餐人员要戴口罩和一次性手套。

1.3 如发现传染病者应及时报告，并暂停工作，不能带病上岗。

1.4 做到“四勤”勤洗手、勤剪指甲、勤理发、勤洗工作服。

1.5 厨房和工作时间不准吃零食，厨房内严禁吸烟及随地吐痰。

1.6 不得在洗碗池内洗涤、鞋、袜等物品。

1.7 工作时不能对着食物说笑，咳嗽，打喷嚏。

1.8 制作熟食前用洗洁精洗手，并戴上一次性手套，不得直接用手拿熟食物品。

2、食品卫生

2.1 确保食品绝对无毒、无害，符合营养和卫生要求，具有相应的色香味等感官性状。

2.2 蔬菜加工时必须，一泡、二洗、三清、四烫，洗后菜中不得有泥沙，虫子和杂物黄叶等。用淡盐水浸泡 30 分钟以上，发现变质腐烂的菜品立即丢弃处理。

2.3 菜要炒熟、炒透，油炸食品不能炸糊。

2.4 肉类鱼类要保持鲜活。

2.5 必须坚持生熟分开原则，粗加工和精加工分开，过期变质，有毒食物应及时倒掉销毁，绝不能使用。

2.6 蔬菜瓜果，肉类，干货，半成品，须分类存放，并离地面 15 公分以上，严禁直接放于地面。

2.7 销售直接入口食品，必须使用工具，切不可用手直接出售。

2.8 餐后要及时清理售菜台的卫生，切忌台面脏、乱、差。

3、厨房卫生

3.1 刀石、占板、锅铲、盆、桶、勺等厨房用具在使用前要清洗干净，按规定摆放整齐，刀、石、占板要生熟分开使用。

3.2 切完菜，应及时清理垃圾集中处理，并清洗工作台，地面，并及时清洗切肉机，切菜机。

3.3 货架、油烟罩、蒸柜、炉灶、洗菜池、洗碗池，每天保证清洗干净。

3.4 开封调料和未用完的米、油、菜要及时进冰柜和加盖。

3.5 清除卫生死角，防止老鼠、苍蝇、蟑螂等污染食物。

3.6 定期清理冰柜，保持洁净无异味。

3.7 垃圾箱，污物桶要及时清洗干净，保持无异味。

3.8 餐后及时清理售菜窗口及售菜台卫生，清洗盛菜盆、盒，并定点摆放整齐及时冲洗地面，水渠，确保下水道畅通，无油污、菜渣。

4、餐厅卫生

4.1 地面经常清洗，保持台净、地净，无垃圾杂物、无积水、干净清爽。

4.2 桌面、台凳餐后及时清理，确保干净无残渣，无尘埃。

4.3 墙壁、门窗、风扇、灯管定期清洗无蜘蛛网。

4.4 每周一次大扫除，用清洁剂洗台面、地面、门窗，尽量做到无蝇、蚊、蟑螂等。

4.5 专人负责回收餐具，不得乱放。剩菜剩饭，倒入指定容器及时加盖或运走，确保餐厅无异味。

5、餐具卫生

5.1 打菜勺、打饭勺，要用盆盛放，不能直接放于台面。

5.2 餐具必须做到：一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁，餐具内外要干净，干燥无油污，无洗洁剂泡沫。

5.3 餐具要集中摆放整齐，保持清洁，用白布盖好，防止虫蚁污染，未消毒餐具不得循环使用。

5.4 餐具用具用完及时清洗，做到谁使用谁清洗或专人清洗。

6、切配卫生

6.1 切配组在加工物料前，必须对物料进行质量检查，不加工病死、毒死、死因不明、腐败变质的禽兽、肉及鱼类。

6.2 在加工过程中，肉类菜类不得落地，万一不小心掉落地面，必须清洗干净才能使用，盛菜的篮筐不能直接着地，必须放置垫板之上。

6.3 蔬菜必须经过“一拣，二洁，三浸泡”过程，浸泡内时间不能少于 30 分钟，确保清洗过的蔬菜无泥沙、无黄叶、无杂物、无青虫等。

6.4 所有菜类必须放置于菜架上，不得随地乱堆放，切配清洗好的菜类应及时送往烹调间，并加盖，以备厨师取用。

6.5 肉类必须把毛，鳞，甲壳清理干净，后方可进一步加工，不得先加工后清理。

6.6 切配完后必须把占板清洗干净并消毒，竖起晾干。

1) 洗烫法：用完后，用刀具，硬刷将占板面上残渣刮干净，再用自来水冲净，然后用开水缓慢烫两遍，竖起晾干。

2) 阳光消毒法：按上法将占板洗净然后放在阳光下晒 2 个小时，让阳光中的紫外线对占板进行消毒杀菌。

3) 撒盐消毒法：占板先刷洗，除去面上残渣，然后在其上面撒上一些盐过一整夜，以起到消毒作用。

6.7 下班前，搞好各自岗位卫生工作，并检查扫尾是否彻底。

7、烹调卫生

7.1 各厨师应每餐对所需锅、盆、铲等工具用清洁剂彻底清洗，以保证菜肴不变污染，每锅菜后应用清水洗锅。

7.2 油、盐、调料用后剩品应及时清理并加盖，以防被污染。

7.3 吊于灶台或地面的肉菜未经清洗不得直接放下锅。

7.4 厨师炒菜前必须对各类菜品调料进行检查发现质量不良应拒绝使用并报告主管。

7.5 烹饪菜肴，必须煮熟煮透。

7.6 厨师对当餐剩余的生、熟菜要风冷，水冷后及时放入冰柜，叶菜要摊开存放。

7.7 厨师必须安排专人对冰柜进行管理，冰柜物料应按顺序存放，生熟分开，半成品与成品分开，并按先进先出的原则加以使用，雪柜内物料须用保鲜纸封存，冰柜内外定期清洗，确保无异味。

7.8 下班前各厨师应将自己用具清洗干净后放置于定点位置，并彻底检查自己的工作是否全面完成。

8、仓库卫生

仓库，采购是饭堂原料供应部门，原料品质好坏，仓管员、采购员负有重要责任，为保证食品的卫生安全性，特制定如下仓库采购卫生制度，仓管员采购员必须严格遵守。

8.1 仓管员、采购员必须通过正确的途径采购材料，严禁向供货商收取任何回扣和好处费。

8.2 采购的食品及其它辅助料必须符合国家有关食品卫生标准和营养要求并具有良好的感官性状，不得进购假冒伪劣材料。

8.3 仓管员对所购进的食品及辅料必须严格检查，对不符合食品卫生要求及假冒伪劣物品一律拒收。

8.4 货品按性质分类存放，并粘上标识，注明进货日期做到先进先出的原则，食品要离地面、离墙，并不能和清洁用品、有强烈气味、有毒、有害化学物品一起存放。

8.5 仓管员应经常对库存物料品质进行检验，对库存时间过长并超过保质期的或因其他原因出现腐迂变质，生虫霉变的食品和辅料应及时报废处理，不得发出仓库使用。

8.6 仓库必须长期保持清洁和干燥，不得有鼠、虫、苍蝇等，并搞好个人卫生。

9、宿舍卫生

9.1 宿舍是自己居住的地方，劳累一天有个干净，舒适的环境休息，以补充一天消耗的体力。

9.2 地面，卫生间每天安排专人或轮流清扫，冲洗地面不得有烟头杂物，卫生间内无污物、无异味。

9.3 个人用品摆放整齐，鞋类在自己床位相对应床下放置，不得随

意乱扔乱放，水鞋统一放于阳台外不得放于宿舍内，影响空气。

二、消毒方案

1、食用的洗涤消毒

所有的食具、茶具经消毒后，方可使用。

2、 热力消毒（程序：除残渣→热碱水浸泡洗刷→清水冲→热力消毒）

2.1 煮沸消毒：将洗涤好的餐具放入℃的水中煮沸分钟。

2.2 蒸汽消毒：将洗涤好的餐具放入蒸汽柜内，温度保持℃，消毒时间不得少于分钟。

2.3 红外线消毒：将洗涤好的餐具放入消毒柜，温度保持℃，消毒时间不得少于分钟。

3、药物消毒（对不宜蒸、煮消毒的饮具、茶杯、酒杯可在洗净后用化

学药物消毒。程序：除残渣→热碱水浸泡洗刷→药物消毒→清水冲）

3.1 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害，必须经省级以上卫生行政部门批准生产的产品。

3.2 消毒液浓度、消毒时间必须严格按消毒液的使用说明进行。

4、食具的保管

经消毒的食（饮）具应有专门的存放柜，存放整齐避免与其它杂物混放，防止食具重复污染，并对存放柜定期进行清洗消毒。

项目	时 间	内 容	要 求
消毒	6:00---6:15	1、配比消毒液 2、清洗锅灶、用具、 操作台 3、用消毒毛巾擦拭案	1、1： 200 的浓度 2、顺序擦拭，毛巾不能 一块擦到底 3、 滞留 十分钟

		板、菜刀、水池、水龙头 4、清水擦拭	4、方法同上
验收	周一上午	1、由库管与食堂负责人	1、菜、水果：要看颜色是否新鲜，称重量 2、肉：要看颜色、闻味道，称重量 3、根据菜单清点品种
早餐餐具的清洗消毒	8:30---9:15	1、由 2 人进行清洗消毒	1、先去除食物残渣，使用专用水池 2、放入有餐洗净的水池内清洗 3、放入清水内清洗两遍 4、入蒸箱摆放好消毒 30 分钟以上
中餐餐具清洗消毒	13:15---13:30	餐具的清洗与消毒	1、与早餐餐具的清洗消毒一样
晚餐餐具消毒	18:15--18:30	餐具的清洗与消毒	与早餐操作一样
卫生的扫除	上午：8:30--9:30 上午：13:30--14:30x	厨房卫生扫除	1、锅灶、操作台、案板、菜刀、水池、地面清理消毒。物品摆放有序，无污物、无油污、无积水

	晚 上 : 18:30-19:30		2、垃圾清理、刷垃圾桶 3、 关闭煤气、水电、门窗
--	----------------------	--	------------------------------