

食堂后勤保障标准化作业规程

第一章 总则

1.1 目的

建立完善的食堂后勤保障体系，确保食品卫生安全，提高供餐服务质量，保障就餐人员健康权益。

1.2 适用范围

适用于企事业单位、学校、医院等集体食堂的日常运营管理，包括原材料采购、食品加工、餐具消毒、环境卫生等环节。

第二章 人员管理标准

2.1 岗位职责

厨师长负责菜单设计及烹饪流程监督，每日检查食材新鲜度

配餐员需持健康证上岗，分餐时佩戴口罩及一次性手套

保洁人员定时巡查就餐区，每餐后清洁地面油渍

2.2 培训要求

新员工入职须完成 8 学时食品安全培训，内容包括：

食品交叉污染预防措施

刀具砧板色标管理方法

食物中毒应急处置流程

第三章 食品加工规范

3.1 原材料处理

蔬菜类需经过"一拣二洗三浸泡"程序，叶菜浸泡时间 ≥ 30 分钟

肉类分割需专用操作台，解冻应在冷藏环境下进行

干货食材离地存放于通风货架，定期检查虫蛀情况

3.2 烹饪控制

热加工食品中心温度须达 70°C 以上并维持 15 秒

油炸用油每日检测酸价，超过 5.0 必须更换

成品出锅至食用间隔不超过 2 小时

第四章 设备运维标准

4.1 厨房设备

蒸箱每日排污阀检查，压力表每月校准

冷藏设备温度记录频次：冷冻库-18℃以下/4 小时记录 1 次

油烟管道每季度专业清洗，留存清洗影像记录

4.2 餐具管理

洗碗机水温 $\geq 85^{\circ}\text{C}$ ，最后漂洗 pH 值 6.5-7.5

消毒柜紫外线灯管每半年更换，累计照射时间记录

破损餐具立即淘汰并登记报损

第五章 卫生控制体系

5.1 场所卫生

操作间地面每 2 小时冲洗 1 次，排水沟无残渣堆积

垃圾房实施"五专管理"：专人、专室、专桶、专车、专消毒

防鼠设施包括挡鼠板（高度 $\geq 60\text{cm}$ ）、粘鼠板（间距 $\leq 8\text{m}$ ）

5.2 个人卫生

工作人员指甲长度不超过 1mm，不得佩戴外露首饰

工作服每日更换，高温洗涤温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$

如厕后需使用专用洗手池，六步洗手法执行时间 ≥ 20 秒

第六章 应急预案

6.1 食品安全事故

疑似食物中毒立即封存 48 小时留样，上报市场监管部门

启动备用供餐渠道，保障特殊时期正常供餐

6.2 设备故障

停电时启用应急照明，冷库温度超过 -12°C 启动备用发电机

燃气泄漏处置流程：关闭总阀→开窗通风→禁用明火→报修

第七章 记录管理

晨检记录：员工体温、伤口检查、着装规范

留样记录：每餐次 $\geq 200\text{g}$ ，保存标签注明日期餐次

消杀记录：灭蝇灯虫尸清理、消毒液配制浓度

本规程自发布之日起执行，每年度修订一次，由后勤管理部门负责解释和监督实施。