

建筑工地集体食堂卫生管理制度 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/295/2021_2022__E5_BB_BA_E7_AD_91_E5_B7_A5_E5_c61_295895.htm

1.建立健全的卫生管理组织和卫生档案管理制度

1.1施工单位负责人为工地食堂的卫生责任人，全面负责工地食堂的食品卫生工作。每个工地食堂还要设立专职或兼职的卫生管理人，负责工地食堂的日常食品卫生管理工作和卫生档案的管理工作。

1.2档案应每年进行一次整理。档案内容包括申请卫生许可的基础资料、卫生管理组织机构、各项制度、各种卫生检查记录、个人健康证明、卫生知识培训证明、食品原料和有关用品索证资料、餐具消毒自检记录、检验报告等。

2.严格做好从业人员卫生管理工作

2.1从业人员上岗前必须到卫生行政部门确定的体检单位进行体检，取得健康证明才能上岗。发现痢疾、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患者应及时调离。从业人员每年体检1次。

2.2切实做好从业人员卫生知识培训工作。上岗前必须取得卫生知识培训合格证明才能上岗。从业人员卫生知识培训每2年复训1次。

2.3应严格执行《南宁市食品生产经营从业人员卫生管理制度》，建立本食堂的从业人员卫生管理制度，加强人员管理。

3.落实卫生检查制度，勤检查，保卫生

3.1卫生管理人员每天进行卫生检查；各部门每周进行一次卫生检查；单位负责人每月组织一次卫生检查。各类检查应有检查记录，发现严重问题应有改进及奖惩记录。

3.2检查内容包括食品加工、储存、销售的各种防护设施、设备及运输食品的工具，冷藏、冷冻

和食具用具洗消设施，损坏应维修并有记录，确保正常运转和使用。

4.建立健全的食品采购、验收卫生制度，把好食品采购关

4.1采购的食品原料及成品必须色、香、味、形正常，不采购腐败变质、霉变及其他不符合卫生标准要求的食品。

4.2采购肉类食品必须索取卫生检验合格证明；采购定型包装食品，商标上应有品名、厂名、厂址、生产日期、保存期（保质期）等内容；采购酒类、罐头、饮料、乳制品、调味品等食品，应向供方索取本批次的检验合格证或检验单；采购进口食品必须有中文标识。

5.建立健全的食品贮存卫生制度，保证食品质量

5.1食品仓库实行专用，并设置能正常使用的防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风设施。食品分类、分架、隔墙离地存放，各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。

5.2食品进出库应有专人登记，设立台帐制度。做到食品勤进勤出，先进先出；要定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合卫生要求的食品。

5.3食品成品、半成品及食品原料应分开存放，食品不得与药品、杂品等物品混放。

5.4冰箱、冰柜和冷藏设备及控温设施必须正常运转。冷藏设备、设施不能有滴水，结霜厚度不能超过1cm。冷冻温度必须低于-18℃，冷藏温度必须保持在0-10℃。

6.做好粗加工卫生管理，把好食品筛选第一关

6.1工地食堂应设有专用初（粗）加工场地，清洗池做到荤、素分开，有明显标志。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。加工场所防尘、防蝇设施齐全并正常使用。

6.2初（粗）加工的择洗、解冻、切配、加工工艺流程必须合理，各工序必须严格按照操作规程

和卫生要求进行操作，确保食品不受污染。6.3加工后肉类必须无血、无毛、无污物、无异味；水产品无鳞、无内脏；蔬菜瓜果必须无泥沙、杂物、昆虫。蔬菜瓜果加工时必须浸泡半小时。

7. 做好加工制作过程卫生管理，确保出品卫生安全

7.1不选用、不切配、不烹调、不出售腐败、变质、有毒有害的食品。7.2块状食品必须充分加热，烧熟煮透，防止外熟内生；食物中心温度必须高于70℃。7.3隔夜、隔餐及外购熟食回锅彻底加热后供应。炒、烧食品要勤翻动。7.4刀、砧板、盆、抹布用后清洗消毒；不用勺品味；食品容器不落地存放。7.5工作结束后，调料加盖，做好工具、容器、灶上灶下、地面墙面的清洁卫生工作。

8.强化售饭间卫生管理，把好出品关

8.1售饭间必须做到房间专用、售饭专人、工具容器专用、冷藏设施专用、洗手设施专用。8.2售饭间内配置装有非手接触式水龙头、脚踏式污物容器、紫外线杀菌灯、通风排气空调系统等设施，室内做到无蝇，保持室内温度25℃以下。8.3售饭间内班前紫外线灯照射30分钟，进行空气消毒；工具、贴板、容器、抹布、衡器每次使用前进行清洁消毒；贴板做到面、底、边三面保持光洁。使用食品包装材料符合卫生要求。8.4工作人员穿戴整洁工作衣帽、口罩，保持个人卫生，操作前洗手消毒。8.5过夜隔夜食品回锅加热销售，不出售变质食品，当餐（天）未售完熟食品在0-10℃冷藏保存或60℃以上加热保存。8.6非直接入口的食品和需重新加工的食品及其他物品，不得在售饭间存放。

9.餐具用具必须清洗消毒，防止交叉污染

9.1洗碗消毒必须有专间、专人负责，食（饮）具有足够数量周转。9.2食（饮）具清洗必须做到一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。一刮：将剩余在食（饮）具上

的残留食品倒入垃圾桶内并刮干净；二洗：是将刮干净的食（饮）具用加洗涤剂的水或2%的热碱水洗干净。三冲：是将经清洗的食（饮）具用流动水冲去残留在食（饮）具上的洗涤剂或碱液。四消毒：洗净的食（饮）具按要求进行消毒。五保洁：将消毒后的食（饮）具放入清洁、有门的食（饮）具保洁柜存放。9.3.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、容器必须消毒。9.4餐具常用的消毒方式：煮沸、蒸气消毒，保持100℃作用10分钟。远红外线消毒一般控制温度120℃，作用15-20分钟。

洗碗机消毒一般水温控制85℃，冲洗消毒40秒以上。消毒剂如含氯制剂，一般使用含有效氯250mg/L的浓度，食具全部浸泡入液体中，作用5分钟以上。洗消剂必须符合卫生要求，有批准文号、保质期。9.5消毒后餐具感官指标必须符合卫生要求：物理消毒（包括蒸气等热消毒）食具必须表面光洁、无油渍、无水渍、无异味；化学（药物）消毒：食具表面必须无泡沫、无洗消剂的味道，无不溶性附着物。9.6保洁柜必须专用、清洁、密闭、有明显标记、每天使用前清洗消毒。保洁柜内无杂物，无蟑螂、老鼠活动的痕迹。已消毒与未消毒的餐具不能混放。10.注意保持室内外环境卫生清洁，建立环境卫生管理制度10.1厨房内外环境整洁，上、下水通畅。废弃物盛放容器必须密闭，外观清洁；设置能盛装一个餐次垃圾的密闭容器，并做到班产班清。10.2废弃油脂应由专业的公司回收，并应与该公司签订写有“废弃油脂不能用于食品加工”的合同。10.3加强除四害卫生工作，发现老鼠、蟑螂及其他有害害虫应即时杀灭。发现鼠洞、蟑螂滋生穴应即时投药、清理，并用硬质材料进行封堵。10.4操作间及库

房门应设立高50cm、表面光滑、门框及底部严密的防鼠板。
100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问
www.100test.com