

福建卫生职业技术学院文件

闽卫院〔2009〕111号

福建卫生职业技术学院食堂卫生管理规定

为了切实搞好学院食堂环境、饮食供应以及配套设施的卫生，防止病从口入，杜绝食源性疾患及食物中毒事故的发生，确保师生员工用餐卫生与安全，特制定本规定。

一、由后勤部门、学生膳食委员会、学生会生活部组成食堂卫生工作监督小组负责食堂的卫生监督工作。依照《中华人民共和国食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理条例》、《学校卫生工作条例》、《学校集体用餐卫生监督办法》、《食物中毒事故处理办法》以及卫生行政部门制定的有关食品卫生管理规定和卫生标准，进行定期检查和不定期抽查。

二、食堂工作人员必需持有健康证，每年定期进行健康检查，发现系传染病患者及带菌者应立即予以辞退。

三、食堂工作人员应搞好个人卫生，工作时间必须穿工作服、戴工作帽、佩戴服务牌，不准抽烟、留长指甲、戴戒指、穿拖鞋等。

四、严格把好食品原料进货、采购关。所有原材料都必须通过正规渠道采购进货，采购时须查验和索取相应的卫生检验合格证。不得购进来路不明、未经检验或不合格的肉、禽、蛋、水产品以及蔬菜瓜果等。不得使用非食品添加剂。

五、在食品采购、加工、存放、供应过程中，应做到食品容器生熟分开，食品冷藏生熟分开，砧板刀具生熟分开，货、款分开，防止交叉污染。食物、货源要做到无污染、无霉变，不得接触有害、有毒物品。食品原料仓库不得存放非食品原料物品，并做好防鼠、防霉工作。

六、食品在切配、加工前应先检查质量。荤素食品分池清洗，蔬菜按一拣二泡三洗四切的顺序操作，浸泡时间应在半小时以上。加工结束后应将地面、水池、加工台、工具、容器清洗干净。

七、配备相应的清洗消毒设备，不使用对人体有害的洗涤剂、消毒剂。清洗餐具应按一刮二洗三漂四消毒五保洁的顺序操作，工作结束后，应做好工具容器及加工场所的卫生。

八、出售的食品应无霉变、无异味、无杂质。每餐菜肴（包括外送的熟食）按照规定留样 48 小时。

九、做好食堂操作间、售菜间的卫生，防蝇防鼠，随时保持清洁整齐、无灰尘、无杂物、无油垢。操作间排水管道应畅通、清洁、无异味，垃圾桶要加盖并及时清理，垃圾要袋装并倒在指定位置。

十、售菜间紫外线消毒灯每两天开启一次，每次半小时。上班期间必须开灭蝇灯。非食堂工作人员严禁进入操作间、售菜间。

十一、餐厅卫生应保持清洁，餐桌摆放整齐，每周冲洗一次地面、擦一次玻璃，并对卫生包干区进行一次大扫除。就餐时间应及时将用过的餐具收回，并擦清桌面。

十二、若发生食源性疾患，食堂经营者要负责全部医药费和营养费，并给予停业整顿及经济处罚，若发生食物中毒则交有关部门处理，并承担相应的法律责任。

十三、食堂经营者应负责卫生安全的检查与监督，发现问题及时纠正、及时报告。

十四、食堂经营者或工作人员若有违反以上规定，学院将予以警告教育、罚款、停业整顿、责令辞退相关责任人、中止执行经营协议等处理，直至由有关部门追究其法律责任。

福建卫生职业技术学院

二〇〇九年十一月十九日