**卫生管理制度**

本制度2019 年 7月发布

本制度起草、修订单位：万泰大酒店餐饮部

本制度主要起草人：餐饮部经理；袁爱华

本制度审核人：副总经理；任进涛

本制度批准人：总经理；张果

本制度由餐饮部负责解释、管理

1、备餐应在专间内进行。操作人员进入专间前应更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时宜戴口罩。

2、备餐间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。不得在专间内从事与备餐无关的活动。

3、每餐（或每次）使用前应对专间进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上。

4、备餐间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。菜肴分派、造型整理的用具应经常消毒。操作时要避免食品受到污染。

5、操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。

6、用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

7、在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。

8、上菜通道必须与餐具回收通道分开，上菜时必须加盖保洁。

9、从业人员必须讲究个人卫生，必须熟悉并严格执行本岗位各项卫生操作规程和有关卫生要求。

10、从业人员上岗前必须接受卫生知识培训，学习有关卫生法规、基本卫生知识和基本卫生操作技能等，合格者发给“卫生知识培训证明”。

11、从业人员上岗前必须进行健康检查，领取健康合格证明后方能上岗；凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、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的，治愈前不得从事直接接触食品的工作。