# 1餐饮从业人员健康管理制度

来源：网络 作者：烟雨迷离 更新时间：2024-06-29

*第一篇：1餐饮从业人员健康管理制度从业人员健康管理制度一、凡在本单位从事直接为顾客服务的所有餐饮工作人员（包括厨师、服务员、洗碗工、采购员、库管员、管理员、餐厅领班等）均应遵守本制度。二、所有餐饮从业人员在人事部报到后，开始工作前（包括临...*

**第一篇：1餐饮从业人员健康管理制度**

从业人员健康管理制度

一、凡在本单位从事直接为顾客服务的所有餐饮工作人员（包括厨师、服务员、洗碗工、采购员、库管员、管理员、餐厅领班等）均应遵守本制度。

二、所有餐饮从业人员在人事部报到后，开始工作前（包括临时工）必须先到指定的卫生机构进行健康检查，取得健康证明后方可从事餐饮工作。

三、餐饮部负责人或食品卫生管理员要及时对在本单位从事餐饮工作人员进行登记造册，按照人事部安排，组织从业人员每年定期到指定卫生机构进行健康检查。

四、对凡发现患有痢疾、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的人员，人事部必须立即通知所在部门予以调离，不得参加接触直接入口食品的工作，并按规定进行治疗。

五、从业人员健康证明应随身佩带（携带）或交主管部门统一保存，以备检查。

六、单位食品卫生管理员和部门经理要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

七、从业人员健康证明应随身佩带或交主管部门统一保存，以备检查。

**第二篇：餐饮从业人员健康管理制度**

餐饮从业人员健康管理制度

为规范餐饮服务从业人员健康管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》、《山东省食品经营许可实施细则(实行)》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、凡在本单位从事直接为顾客服务的所有餐饮工作人员【包括采购员、库管员、厨师(学徒工)、洗碗工、洗菜工、传菜人员、售菜人员、服务员及食品安全管理员等】均应遵守本管理制度。

二、新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康证明后方可参加工作。餐饮从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。

三、凡患有痢疾、伤寒、甲型和戊型病毒性肝炎等消化道传染病，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安全疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

四、从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

五、食品安全管理员要及时对在本单位餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期到指定查体机构进行健康检查。

六、食品安全管理员和部门经理要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

七、从业人员健康证明应随身佩带(携带)或交主管部门统一保存，以备检查。

单位： 年 月 日

**第三篇：餐饮从业人员健康管理制度**

餐饮从业人员健康管理制度

一、为预防传染病的传播和由于食品污染引起的食源性疾病及食物中毒的发生，保证广大消费者和员工的身体健康，根据《食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理办法》有关规定，制定本制度。

二、凡在本单位从事直接为顾客服务的所有餐饮工作人员（包括厨师、服务员、洗碗工、采购员、库管员、管理员、餐厅领班等）均应遵守本制度。

三、所有餐饮从业人员在人事部报到后，开始工作前（包括临时工）必须先到指定的卫生机构进行健康检查，取得健康证明后方可从事餐饮工作。

四、餐饮部负责人或食品卫生管理员要及时对在本单位从事餐饮工作人员进行登记造册，按照人事部安排，组织从业人员每年定期到指定卫生机构进行健康检查。

五、对凡发现患有痢疾、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的人员，人事部必须立即通知所在部门予以调离，不得参加接触直接入口食品的工作，并按规定进行治疗。

六、从业人员健康证明应随身佩带（携带）或交主管部门统一保存，以备检查。

七、单位食品卫生管理员和部门经理要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

八、凡发现未经健康检查上岗工作或患有《食品卫生法》第二十六条中所列疾病而未及时调离的，将依据本单位奖惩办法对当事人和主管部门领导进行处罚，并依法接受卫生部门的行政处罚。

餐饮培训管理制度

为规范餐饮服务从业人员培训，保障公众餐饮安全，根据《食品 安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办 法》等法律、法规及规章，制定本管理规定。

一、餐饮服务从业人员包括新参加和临时餐参加工作的餐饮服务 从业人员必须经过培训、考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

二、食品安全管理人员应制定从业人员食品安全教育和培训计 划，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训。

三、食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进 行，内容应包括食品安全法律、法规、规范、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程等。

四、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者待 考试合格后再上岗。

五、建立餐饮服务从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果归档，以备查验。

餐饮仓库管理制度

一、仓库保管员按时到达工作岗位，到岗后巡视仓库，检查是否有可疑迹象，发现情况及时上报。

二、认真做好仓库的安全、整理工作，经常打扫仓库，合理堆放货物，及时检查火灾，危险隐患。

三、、负责全酒店物资的收、发、存工作。必须严格根据已审批的申购单按质、按量验收，根据发票名称、规格、型号、单位、数量、价格等办理验收手续，如有不符合质量要求的，要坚决退货，严格把好质量关。

四、货物入库时，一定要真实、准确的按照入库单上所列项目认真填写，确保准确无误。如有赠送的物品，按单价和数量正常填写入库单，并在名称后面标注为赠送，金额填写为零即可；所有物品及商品入库时全部按最小单位填写入库单，如瓶，个，支等，不允许以件，箱等单位填列；并由保管员，验收人及交物人在入库单上签字；验收后的物资，必须按类别，固定位置堆放、摆放，注意留好通道，做到整齐，美观。如实填写货物卡，货物卡应放在显眼位置。对于进仓的物品，应在包装上打上公司的标记，入库时间和批号。

五、负责鲜货、餐料验收监督，严格把好质量，数量验收关，对不够斤量的物资，除按实际重量验收外，还应要求供货补足或按实际重量计算金额付款。对于专用部门的物品及原料原则上由使用部门派专人进行验质，由保管员检验数量。保管员及验收人员应严把质量关,对于有质量问题的商品及物品,应拒绝接收,并退回供应商.六、发货时，按照先进先出的原则进行处理，严格审核领用手续是否齐全，严格验证审批人的签名式样，对于手续不全者，一律拒发。

七、注意仓库所有物品的存量，以降低库存为原则，根据实际使用量，科学制定各种物品的存量，并据此每周做出请购计划。

八、对于仓库积压物资和部门长期不领用的物品，要及时反映并催促各有关努门尽早处理,如在临界期一个月内与供应商沟通进行调换临界期的食品及酒水、调料等，如有滞销品应及时调换为畅销品,并做好出,入库单据的处理,以免造成不必要的损失和浪费。

九、出库物品，必须要由部门经理或厨师长签字方可出库。出库单按使用部门领用物品的实际数量填写，不允许多填或者少填，并由保管员、领用人在出库单中签字，物品出库和入库要及时登记造帐，结出余额，以便随时查核。如有多领物品,为避免浪费应及时返还大库,大库办理二次入库手续,调整库存数量。

十、出库时间：早10：00-11：00，下午：4：00-5：00。各部门应在营业前做好各项准备，用于营业用的各种物品及商品等，避免紧急出库，如有特殊情况，特殊对待。

十一、负责记好公司所有物资、商品的收发存保管帐目，将仓库前一天的物资入库单和出库单，整理归类后入帐。做到入帐及时，当日单据当日清理。并由保管员将当日出、入库票据交到财务部进行帐务处理。十二、十二、定期做好物资、商品的盘点工作，做到帐、货、卡三相符。对于大库每周由会计及日审进行一次抽点物品及商品，二级吧台每天由日审进行监督,随时进行盘点有疑问的商品,每月月底进行店内全面盘点，及时结出月末库存数，上报各有关部门。

十三、严禁借用仓库物品，严禁向供应商购买物品，严禁有意或无意地向供应商索要财物，严禁与使用部门勾结，损害公司利益，严禁与供货商、采购员勾结，损害公司利益。

十四、餐饮原料采购查验和索票索证、进货查验制度

一、餐饮服务提供者应建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验和索证索票制度。

二、餐饮服务提供者从食品生产单位、批发市场等采购的，应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件。从固定供货商或者供货基地采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体经营商户等采购的，应当索取并留存采购清单。

三、餐饮服务企业应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购记录制度。采购记录应当如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票据。

四、餐饮服务提供者应当按照产品品种、进货时间先后次序有序整理采购记录及相关资料，妥善保存备查。记录、票据的保存期限不得少于2年。

五、实行统一配送经营方式的餐饮服务提供者，可以有企业总部统一查验供货者的许可证和产品合格的证明文件等，建立食品进货查验记录。实行统一配送经营方式的，企业各门店应当建立总部统一配送单据台帐。

六、餐饮服务提供者应当按照国家有关规定和食品安全标准采购、保存和使用食品添加剂。应当将食品添加剂存放于专用橱柜等设施中，标示“食品添加剂”字样，妥善保管，并建立使用台帐。

餐饮具清洗消毒管理制度

一、餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

二、洗涮餐饮具必须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。餐具、容器、炊具应分开洗涤。洗涤、消毒餐饮具所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求并正确使用。

三、消毒后的餐饮具必须储存在餐具专用保洁柜内备用；已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具储存柜上有明显标记。餐具保洁柜应密闭并定期清洗、保持洁净。

赵县餐饮业食品安全公示栏 餐饮业餐饮消费安全承诺书 为保障消费者的饮食安全，本单位作为食品安全第一责任人，将认真履行法定义务，对本单位的食品消费安全负责，并向消费者郑重承诺：

1、认真履行食品安全义务，依法承担相应的法律责任，主动接受政府职能部门、消费者及社会的监督。

2、认真执行《食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等相关的法律法规的规定，建立健全本单位各项食品安全管理制度。

3、严格执行采购查验和索证索票制度，真实记录食品及其原料进货渠道和来源，决不经营使用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

4、严格按照餐饮服务食品安全操作规范要求加工食品，加强食品添加剂管理，决不超标使用和滥用食品添加剂。

5、严格实行餐饮具清洗、消毒、保洁管理的有关规定，保证向消费者提供安全放心的餐饮具。

6、从业人员保持良好的个人卫生，穿戴整洁，持有效的健康合格证明上岗。

7、建立食物中毒应急处理预案，发生食物中毒及时向食品药品监督管理部门报告，积极配合食品药品监督管理部门开展食物中毒事故调查和处理。餐饮食品添加剂使用管理制度

一、餐饮业使用食品添加剂必须符合《食品安全法》、《食品添加剂卫生管理办法》及餐饮卫生规范的相关规定。

二、餐饮业使用的食品添加剂品种、使用范围及使用量必须符合《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-2024）及卫生部公告名单。不符合卫生标准和卫生管理办法要求的食品添加剂不得使用。

三、餐饮业食品添加剂实行报告制度，拟使用的食品添加剂按报告备案表填写登记后报当地卫生监督机构审查，合格后方可使用。

四、购买食品添加剂必须索取响应的省级食品添加剂生产卫生许可证复印件和产品检验合格证明，进口食品添加剂应索取口岸食品卫生监督机构出具的卫生证明；进货验收要按照索证管理规定做好验收登记。

五、采取使用的食品添加剂必须有包装标识和产品说明书，包装标识内容包括：品名、产地、厂名、卫生许可证号、规格、配方或者主要成分、生产日期、批号或者代号、保质期限、使用范围与使用量、使用方法等，标识应明确标示有“食品添加剂”字样。

六、采购的食品添加剂必须按“三专一管”（即专柜保管、专人领用、专人使用和管理）的原则保管使用。

七、严禁在食品中使用下列物质：

1、有毒有害化学物质；

2、将工业级化工产品作为食品添加剂使用的物质；

3、GB2760名单外的物质；

4、包装标识不全、受污染或变质以及超过保质期的食品添加剂；

5、亚硝酸盐内物质。

6、八、严禁超过《食品添加剂使用卫生标准》中使用范围和剂量使用食品添加剂。

九、严禁使用食品添加剂掩盖食品腐败变质，严禁以掺杂掺假、伪装为目的的使用食品添加剂。

十、违反相关规定采购使用食品添加剂或使用非食用物质，将依法受到处罚；涉嫌犯罪的，将依法追究刑事责任。餐饮食品药品监督管理部门规定的其它制度

一、为加强餐饮服务食品安全日常监督管理，保障消费者食品安全，充分发挥消费者的社会监督作用，促进餐饮服务提供者不断提高食品安全管理水平，根据卫生部《餐饮服务食品安全监督管理办法》，结合我省监管实际，制定本办法。

二、全省范围内食品药品监督管理部门对餐饮服务提供者食品安全监督检查的信息依照本办法予以公示。

三、省食品药品监督管理局负责全省餐饮服务食品安全监督信息公示的管理和指导工作。设区的市及县（市、区）食品药品监督管理局负责本辖区餐饮服务食品安全监督信息公示的管理工作。

四、餐饮服务食品安全监督信息公示应遵循合法、公正、真实、透明的原则。

五、食品药品监督管理部门应定期对餐饮服务提供者进行监督检查，并以简洁、形象的方式向消费者直接公示检查结果。

六、设区的市及县（市、区）食品药品监督管理局应当确定餐饮服务食品安全监督检查的具体内容，并制定综合评分标准。监督检查的内容应包括：餐饮服务食品安全管理制度，从业人员健康档案，培训情况，食品安全管理员配备情况，场所卫生管理情况，工艺流程执行情况，加工制作、销售、服务过程的食品安全情况，原材料采购、贮存及索票索证情况，设施设备维护情况，专间管理情况，

**第四篇：幼儿园餐饮从业人员健康管理制度**

幼儿园餐饮从业人员健康管理制度

幼儿园餐饮从业人员健康管理制度提要：

建立每日晨检制度。有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈。幼儿园餐饮从业人员健康管理制度

为规范餐饮服务从业人员健康管理，保障公众餐饮安全，依据相关法律法规及规章，制定本管理制度。

一、新参加和临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

二、餐饮从业人员每年进行一次健康检查，必要时进行临时健康检查。

三、从事接触直接入口食品工作的人员患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的食品生产经营者，应当将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

四、建立每日晨检制度。有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

五、食品安全管理员要及时对本单位餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期到指定体检机构进行健康检查。

六、食品安全管理员和部门经理要掌握从业人员健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

七、从业人员健康证明应随身佩戴，主管部门留存复印件，以备检查。

**第五篇：餐饮从业人员健康管理制度**

餐饮从业人员健康管理制度

一、为预防传染病的传播和由于食品污染引起的食源性疾病及食物中毒的发生，保证广大消费者和员工的身体健康，根据《食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理办法》有关规定，制定本制度。

二、凡在本单位从事直接为顾客服务的所有餐饮工作人员（包括厨师、洗碗工、采购员、库管员、管理员、餐厅领班等）均应遵守本制度。

三、所有餐饮从业人员在人事部报到后，开始工作前（包括临时工）必须先到指定的卫生机构进行健康检查，取得健康证明后方可从事餐饮工作。

四、餐饮部负责人或食品卫生管理员要及时对在本单位从事餐饮工作人员进行登记造册，按照人事部安排，组织从业人员每年定期到指定卫生机构进行健康检查。

五、对凡发现患有痢疾、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的人员，人事部必须立即通知所在部门予以调离，不得参加接触直接入口食品的工作，并按规定进行治疗。

六、从业人员健康证明应随身佩带（携带）或交主管部门统一保存，以备检查。

七、单位食品卫生管理员和部门经理要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

八、凡发现未经健康检查上岗工作或患有《食品卫生法》第二十六条中所列疾病而未及时调离的，将依据本单位奖惩办法对当事人和主管部门领导进行处罚，并依法接受卫生部门的行政处罚。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！