# 餐饮业从业人员健康及卫生管理制度

来源：网络 作者：逝水流年 更新时间：2024-07-27

*第一篇：餐饮业从业人员健康及卫生管理制度从业人员健康及卫生管理制度1、食品生产经营人员每年必须按时进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的从业人员必须先进行健康检查，取得《健康证》后方可参加工作。杜绝先上岗后体检，不得超期使用《健康证》。...*

**第一篇：餐饮业从业人员健康及卫生管理制度**

从业人员健康及卫生管理制度

1、食品生产经营人员每年必须按时进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的从业人员必须先进行健康检查，取得《健康证》后方可参加工作。杜绝先上岗后体检，不得超期使用《健康证》。

2、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的人员，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疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。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。

3、食品生产经营者应依法建立从业人员健康档案管理制度，对从

业人员健康

状况进行日常监督管理，及时组织办理《健康证》年检及新上岗人员办证，组织每日人员晨检，督促以上“五病”人员调离。

4、从业人员必须认真学习有关法律法规，掌握本岗位要求，养成良好的卫生习惯，严格规范操作。生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽；头发梳理整齐置于帽后，销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的售货工具、戴口罩。不得用手抓取直接入口食品或用勺直接尝味，用后的操作工具不得随处乱放。

5、严格按规范洗手。工作人员操作前、便后以及与食品无关的其他活动后应洗手，按消毒液使用方法正确操作。

6、工作人员不得留过长头发、长指甲、涂指甲油、戴戒指、耳环等饰物。不得面对食品打喷嚏、咳嗽，不得在食品加工场所或销售场所内吸烟、吃东西、随地吐痰、穿工作服入厕及存在其他有碍食品安全的行为。

**第二篇：餐饮业从业人员卫生管理制度**

从业人员卫生管理制度

一、从业人员健康管理：

（一）从业人员应按《中华人民共和国食品卫生法》的规定，每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。凡患有痢疾、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卫生疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

（二）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卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗

（三）从业人员健康档案

二、从业人员培训：新参加工作及临时参加工作的从业人员必须接受酒店安排的卫生知识培训，合格后方能上岗；在职从业人员应进行卫生培训，培训情况应记录

三、从业人员个人卫生

（一）应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作人员还需戴口罩），头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物

（二）操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒

（三）接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手

1、开始工作前

2、处理食物前

3、上厕所后

4、处理生食物后

5、处理弄污的设备或饮食用具后

6、咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后

7、处理动物或废物后

8、触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后

9、从事任何可能会污染双手活动(如处理货项、执行清洁任务)后

（四）专间操作人员进入专间时宜再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作

（五）个人衣物及私人物品不得带入食品处理区

（六）食品处理区内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为

（七）进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求从业人员工作服管理

（一）工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色（或浅色）布料制作，也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分，如粗加工、烹调、仓库、清洁等

（二）工作服应有清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁。接触直接入口食品人员的工作服应每天更换

（三）从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服

（四）待清洗的工作服应放在远离食品处理区

（五）每名从业人员应有两套或以上工作服

**第三篇：从业人员健康及卫生管理制度**

从业人员健康及卫生管理制度

l、食品生产经营人员每年按时进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的从业人员先进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。杜绝先上岗后体检，不得超期使用健康证明。

2、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的人员，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疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

3、建立从业人员健康档案管理制度，对从业人员健康状况进行日常监督管理，及时组织办理健康证明年检及新上岗人员办证，每日组织从业人员晨检，督促“五病”人员调离。

4、从业人员认真学习有关法律法规，掌握本岗位要求，养成良好的卫生习惯，严格规范操作。生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽；头发梳理整齐置于帽后，销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的售货工具、戴口罩。不得用手抓取直接入口食品或用勺直接尝味，用后的操作工具不得随处乱放。

5、严格按规范洗手。工作人员操作前、便后以及与食品无关的其他活动后应洗手，按消毒液使用方法正确操作。

6、工作人员不得留过长头发、长指甲、涂指甲油、戴戒指、耳环等饰物。不得面对食品打喷嚏、咳嗽，不得在食品加工场所或销售场所内吸烟、吃东西、随地吐痰、穿工作服入厕及存在其他有碍食品安全的行为。

**第四篇：2024年从业人员健康及卫生管理制度**

2024年从业人员健康及卫生管理制度

1、食品生产经营人员每年必须按时进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的从业人员必须先进行健康检查，取得有效《健康证》和《餐饮人员卫生知识培训合格证》后方可参加工作。杜绝先上岗后体检。

2、患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎等传染病的人员，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疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作，并将调离工作岗位。

3、食品生产经营者应依法建立从业人员健康档案管理制度，对从业人员健康状况进行日常监督管理。

4、从业人员必须认真学习有关法律法规，掌握本岗位要求，养成良好的卫生习惯，严格规范操作。生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽;头发梳理整齐置于帽内，销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的制售工具、戴口罩，不得用手抓取直接入口食品或用勺直接尝味，用后的操作工具不得随处乱放。

5、工作人员操作前，以及与食品无关的其他活动后应严格按规范洗手并消毒。

6、工作人员不得留过长头发、长指甲、涂指甲油、戴戒指、耳环等饰物。在销售食品成品时必须戴口罩和一次性手套，不得在食品加工场所或销售场所内吸烟、随地吐痰、穿工作服入厕及存在其他有碍食品安全的行为。

**第五篇：餐饮业卫生管理制度**

一、餐饮业专用功能间包括凉菜间、熟食间、裱花间、果盘间、寿司间等制做直接入口食品的专用间；专间使用，做到专用房间，专人制作，专用工具、容器，专用冷藏设施，专用洗手消毒设施。

二、各功能间均设预进间，预进间内配置装有非手接触式水龙头和洗手、消毒盆各一个，给排水畅通，功能间内设脚踏式污物溶器、紫外线杀菌灯、通风排气系统、温湿度计等设施。

三、各功能间室内做到无蝇、无蟑螂、无老鼠、无昆虫活动；室内温度保持在25℃以下。

四、各功能间均在班前用紫外线灯照射30分钟，进行空气消毒，工具、砧板、容器、抹布、衡器每次使用前进行清洁消毒，砧板做到面、底、边三面保持光洁。

五、使用的餐饭具、容器及其它食品包装材料符合食品卫生要求。

六、加工前认真检查侍配制的成品凉菜，发现有腐败变质或者其它感官性状异常的，不进行加工、销售。

七、熟食勤做勤销，做到当餐制做，当餐用完，当餐（天）未售完熟食品在4-10℃冷藏保存，或60℃以上加热保存。

八、非直接入口的食品和需要加工的食品及其它物品、私人用品不在间内存放，不在间内进行食品原料加工等与凉水菜加工无关的活动。

九、供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料必须洗净消毒，食品原料未经洗净处理不带入凉菜间。

十、奶油类原料低温存放，含奶、蛋的面点制品及烧卤熟肉食品烹调后至食用前存放时间超过2小时的食物在10℃以下或60℃以上的条件下保存。

十一、蛋糕胚在10℃以下专用冰箱中贮存，裱浆和新鲜水果（经清洗消毒）当天加工、当天使用，植脂奶油裱花蛋糕储藏温度在3±2℃，蛋白裱花蛋糕、奶油裱花蛋糕、人造奶油裱蛋糕贮存温度不超过20℃。

十二、工作人员进入专间前更换整洁工作衣帽，并将手洗净、消毒、保持个人卫生，工作时佩戴一次口罩手套。

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！