

餐饮从业人员卫生管理制度

为规范餐饮从业人员个人卫生管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，餐饮服务人员要遵循以下卫生管理制度。

1. 从业人员应养成良好的卫生习惯，随时保持整洁。

个人卫生坚持做到“四勤、三不、三要、四坚持”。

“四勤”：勤洗手剪指甲；勤洗澡理发；勤洗衣服被褥；勤换工作服。

“三不”：不准将非食品加工制作用品和个人生活用品带入操作场所；工作时不准戴戒指、项链、手链（镯）、耳环等饰物和涂指甲油；不准在操作场所吸烟、穿工作服进厕所及离开生产加工经营场所。

“三要”：上班时要穿戴整洁的工作衣帽，头发必须全部戴于帽内；加工制作冷菜等熟食品和配餐间操作时要戴口罩；直接入口食品要用专用工具拿取。

“四坚持”：坚持卫生操作规程，坚持公用物品消毒，坚持湿式清扫，坚持漱口刷牙防口臭。

2. 接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：

- (1) 处理食物前；
- (2) 上厕所后；
- (3) 处理生食物后；
- (4) 处理弄污的设备或饮食用具后；
- (5) 咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；
- (6) 处理动物或废物后；

(7) 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；

(8) 从事任何可能会污染双手的活动（如处理货项、执行清洁任务）后。

3. 非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) 上厕所后；

(3) 处理弄污的设备或饮食用具后；

(4) 咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；

(5) 处理动物或废物后；

(6) 从事任何(其他)可能会污染双手的活动后。

4. 个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

5. 不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

6. 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。