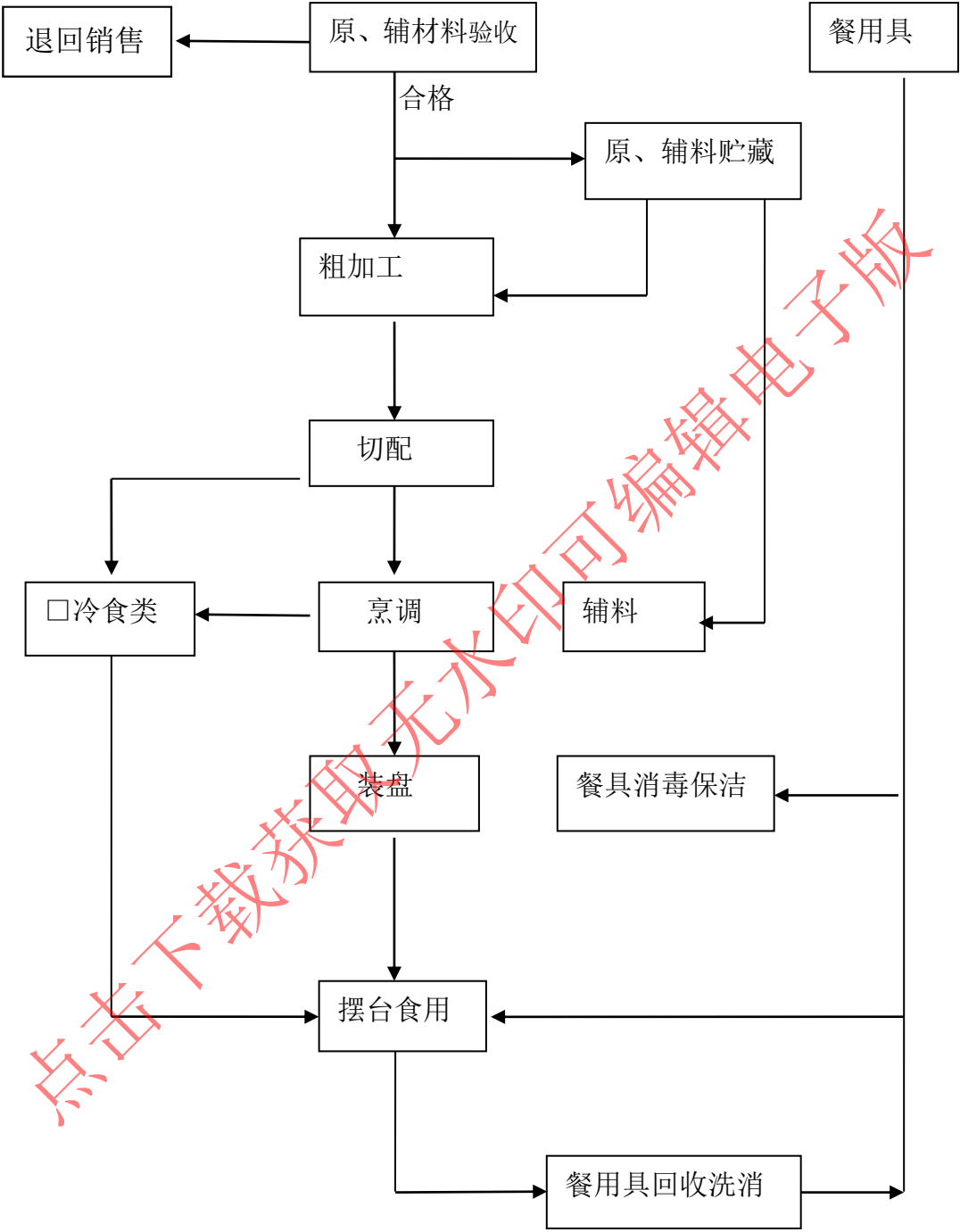


餐饮服务操作流程图



经营者签名或盖章

年 月 日

餐饮服务管理制度

第一章 总则

第一条 为规范本单位餐饮服务经营行为，落实食品安全主体责任，防范食品安全风险，保障就餐人员饮食安全与身体健康，依据食品安全相关法律法规，结合本单位餐饮服务操作流程，制定本制度。

第二条 本制度适用于本单位餐饮服务全流程管理，涵盖原辅料验收、贮藏、粗加工、切配、烹调、餐用具清洗消毒保洁、就餐服务、废弃物回收等各环节，全体餐饮从业人员必须严格遵照执行。

第三条 单位主要负责人为食品安全第一责任人，对本单位食品安全全面负责，落实各岗位人员岗位职责，定期开展食品安全自查，留存相关工作记录。

第二章 原、辅材料采购验收管理制度

第四条 采购食品原辅料应当选择资质齐全的供货单位，查验供货方营业执照、食品相关资质证明，做好进货查验记录，留存票据凭证。

第五条 原料到货后严格执行验收流程，对食材感官性状、保质期、包装完整性进行检查。

1. **验收合格：**做好入库登记，转入原料贮藏环节；
2. **验收不合格：**变质、过期、包装破损、来源不明的原辅料，予以拒收，做好不合格食材处置记录，严禁不合格食材流入加工环节。

第三章 原辅料贮藏管理制度

第六条 经检验合格的原辅料分类分区存放，做到生熟分开、荤素分开、成品与原料分开。

第七条 库房保持通风、干燥、避光，做好防鼠、防蝇、防虫、防潮措施。食品离地离墙存放，标识清晰，标注进货日期，执行先进先出原则。

第八条 冷藏冷冻食材严格控制贮存温度，冷藏温度 $0-8^{\circ}\text{C}$ ，冷冻温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，定期检查库房食材状态，及时清理变质、过期食材。

第四章 粗加工、切配管理制度

第九条 粗加工区域对蔬菜、肉类、水产品分开处理，配备专用清洗池、刀具、砧板，生、熟加工工具严禁交叉混用，防止交叉污染。

第十条 蔬菜充分浸泡清洗，去除泥沙、腐烂变质部分；畜禽肉类、水产品清理

干净，去除不合格部分。

第十一条 粗加工完成后进入切配工序。切配工具、操作台保持清洁，加工过程及时剔除变质食材。切配后的食材分类盛放，做好标识，及时进入烹调环节，不得长时间常温放置。

第十二条 加工辅料（调味料、香辛料等）妥善保管，开封后密封存放，防止受潮、污染、变质。

第五章 烹调加工管理制度

第十三条 热食烹调加工要保证食品烧熟煮透，控制加工中心温度，确保杀灭有害微生物。

第十四条 冷食类食品加工严格执行专间操作要求，专间人员穿戴专用工作服、口罩、手套，专间工具、容器专用，定时消毒，严控操作温度，防止冷食污染。

第十五条 烹调完成后的食品及时装盘，做好防护，避免食品受到灰尘、蚊虫等污染。

第六章 餐用具清洗、消毒、保洁管理制度

第十六条 餐具、饮具、食品加工用具实行“回收-清洗-消毒-保洁”流程。使用后的餐用具统一回收，清除食物残渣，清洗去除油污，再进行热力或化学消毒。

第十七条 消毒后的餐用具，放入密闭保洁柜存放，保洁柜定期清洗消毒，防止二次污染，未消毒餐具禁止投入使用。

第十八条 每餐结束后，对加工操作台、刀具、砧板、容器全部清洗消毒。

第七章 装盘、摆台与就餐服务管理

第十九条 烹调加工完成的食品，使用经过消毒的容器、餐具进行装盘，装盘过程做好人员卫生防护，佩戴口罩，避免手部直接接触食品。

第二十条 摆台使用洁净消毒后的餐具，摆台完成后做好防尘防护，防止餐具被污染。就餐人员食用完毕后，及时回收餐用具，进入洗消流程。

第八章 从业人员卫生管理

第二十一条 从业人员持有效健康证明上岗，患有消化道传染病等有碍食品安全疾病人员，不得从事食品加工工作。

第二十二条 上岗穿戴干净工作服、工作帽，操作食品佩戴口罩，勤洗手，加工前、处理生食材后、如厕后必须洗手消毒。工作场所禁止吸烟、随地吐痰。

第九章 记录与档案管理

第二十三条 建立食品进货查验记录、食材验收记录、消毒记录、食材销毁处置记录，如实填写相关台账。

第二十四条 本制度配套餐饮服务操作流程图，张贴于厨房醒目位置。

第十章 监督检查

第二十五条 负责人定期开展内部食品安全自查，对原料验收、储存、加工、消毒各个流程开展检查，发现问题立即整改。

第二十六条 积极配合市场监管部门监督检查，对提出的整改要求按时落实到位。

点击下载获取无水印可编辑电子版