

广西工程职业学院

桂工程院〔2023〕110号

关于印发《广西工程职业学院食堂卫生管理制度》的通知

校属各单位：

现将《广西工程职业学院食堂卫生管理制度》印发给你们，
请遵照执行。



广西工程职业学院食堂卫生管理制度

为规范食堂服务人员管理，保障学生餐饮安全，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，结合我校实际情况，制定本管理制度。

第一章 食堂从业人员个人卫生管理

第一条 从业人员必须进行健康检查和食品安全知识培训等合格后方可上岗。

第二条 操作人员在上岗前以及上厕所、处理原料、从事与食品无关的其他活动后，应洗净双手。

第三条 操作人员工作时必须穿戴洁净的工作衣帽，接触直接入口食品时还必须戴口罩。

第四条 不得用手直接抓取备餐食品。

第五条 不得穿戴工作衣帽进入厕所及与生产无关的场所。

第六条 不得在操作间内吃食物、吸烟、随地吐痰及放置与生产无关的个人物品。

第七条 无关人员不得随意进出操作间，特别是熟食间、凉菜间、裱花间。

第八条 勤洗澡、勤换衣服、勤理发、不留长指甲。

第九条 操作食品过程中要时刻保持手的清洁卫生，不得涂指甲油和佩带饰物，接触食品前必须洗手，出售直接入口食品时，要使用工具售货。

第十条 在岗期间发现法律规定的不得从事食品生产经营工作的疾病，以及发热、上呼吸道感染、腹泻、手有外伤等情况，也必须暂停接触食品的工作。

第二章 食堂从业人员健康检查和卫生知识培训管理

第十一条 食品生产经营人员每年必须进行健康检查新参加工作 and 临时参加工作的食品生产经营人员必须进行健康检查，取得健康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品卫生的疾病的，不得参加接触直接入口食品的工作。对患病的职工要及时就診治疗，严重者还要住院隔离治疗，待痊愈后，凭治疗单位出具的证明方能复工。

（一）痢疾

1. 各型菌痢及带菌者应暂时调离接触食品工作，根据病情可住院或留家隔离，隔离期自发病日起不少于一周；

2. 明确诊断的病人，均应全程治疗（于症状消失后继续服药3天）停药后第5天做大便培养，阴性者解除管理，阳性者按带菌者处理；

3. 慢性、迁延性病人（指病程超过2个月或半年内经常反复发作者），要暂时调离接触直接入口食品工作，经过全程治疗后于第5天作大便培养，阴性者在半年内未再复发，可以接触直接入口食品工作。

（二）伤寒

伤寒病人应隔离治疗，经彻底治疗痊愈停药 3 天后，大便培养连续三次（每次间隔一天）阴性者，可恢复接触直接入口食品工作。

（三）病毒性肝炎

病毒性肝炎病人应立即进行隔离治疗。急性期病人待临床症状消失，肝功能正常后可恢复不接触食品、食具的工作。病人在痊愈后再观察半年，半年内无明显临床症状，且每隔二个月一次，连续三次肝功能检查均正常时方可恢复原工作。疑似肝炎病例未确诊或未排除前应暂停原工作。慢性活动性肝炎或慢性迁延性肝炎病人，必须一律调离接触直接入口食品、食具的工作。如系乙型肝炎表面抗原阳性，滴度较高，或 e 抗原亦阳性不得参加接触直接入口食品的工作。

（四）肺结核

活动性肺结核各型排菌的肺结核病人或痰菌阳性而有空洞者，一律不准接触食品工作。经痰菌检查为阴性的肺结核病人，可根据医疗单位意见恢复工作，但不能接触直接入口食品工作，经治疗后病灶静止稳定或硬结钙化者仍可从事原工作，但必须定期随访复查。

（五）化脓性、渗出性皮肤病

患化脓性、渗出性皮肤病者必须暂时停止接触食品工作，经治疗痊愈后再恢复原工作。

食品从业人员每年都应接受卫生知识培训和法制、职业道德教育。新进人员以及临时工应做到培训后上岗，通过卫生培训，懂得讲卫生的重要性，自觉遵守各项操作卫生制度，防止食品污染，保障食品卫生安全。

第十二条 卫生知识培训

（一）餐饮服务从业人员包括新参加工作和临时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

（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、考核结果记录归档，以备查验。