

# 供餐企业配餐管理制度记录

## 目录

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| 食品安全管理人员制度 .....         | 1      |
| 从业人员健康管理制度 .....         | - 20 - |
| 进货查验制度 .....             | 4      |
| 食品安全自检自查与报告制度 .....      | 6      |
| 餐饮具清洗消毒保洁制度 .....        | 8      |
| 从业人员培训考核制度 .....         | 10     |
| 场所及设施设备清洗消毒和维护保养制度 ..... | 11     |
| 食品留样制度 .....             | 15     |
| 食品经营过程与控制制度 .....        | 16     |
| 食品安全追溯制度 .....           | 19     |
| 食品贮存管理制度 .....           | 20     |
| 食品添加剂使用制度 .....          | 22     |
| 餐厨废弃物（垃圾）处置制度 .....      | 24     |
| 不合格食品召回制度 .....          | 25     |
| 食品安全事故处置方案 .....         | 26     |

## **食品安全管理人员制度**

一、认真制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训以及操作技能培训。

二、新参加工作的人员包括实习工、实习生必须经过培训、考试合格后方可上岗。

三、建立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。

四、从业人员应坚持做到“四勤”。即勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服。禁止长发、长胡须、长指甲、戴手饰、涂指甲油、不穿洁净工作衣帽上岗和上岗期间抽烟、吃零食以及做与生产、加工、经营无关的事情。

五、对从业人员实行德、能、勤、纪综合考核。对德、能、勤、纪考核具优者给予表扬或奖励；对综合考核成绩欠佳者进行批评教育使其改正；对不改者劝其离岗或规定依法解除劳动合同。

## **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》、《食品经营许可管理办法》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。

## 进货查验制度

物品、食品的验收必须执行双重验收制度

1、食品验收：收货员与厨师长同时验收入厨，验收时保证食品原材料新鲜，符合做菜要求，海鲜类不能带水，足斤足两的验收，不弄虚作假。对于鲜肉、冻品等要检查当日检疫票是否合格，进口食品要检查中文标识，贵重食材要精准到个数或克数并做台账登记备案。

入库调料验收：收货员首先检查货品的数量、品牌、产地、规格、外观、生产日期、保质期和包装，严防假冒伪劣食品入库，收货员验收之后库管员做二次验收，如发现有不合格的调料，坚决退货。

2、物品验收：收货员检查物品的质量、数量、生产厂家（有封样的以封样为准），严禁以次充好，以少充多，验收不合格的退货，收货员验收之后库管员做二次验收。

3、验收合格后收货员开具入库单（收货单），一式五份，部门负责人或仓库库管员签名后，一份交验收货人员，一份交部门或库管员，一份交供货商留存，两份交财务会计入账。

4、无论是供应商还是采购购回的物品必须经收货员根据申购单验收货物，不允许直接将货物交与使用部门。

5、对于不符合采购申购单的采购，收货人员有权拒收。

6、在验收过程中收货员或使用部门有权对不符合要求的物品提出退货要求，经确认实属不符的由采购人员或供应商办理退货。

7、采购、收货和使用三个环节上的相关人员要相互监督、相互合作，共同做好工作，对于有争议的问题应各自向上级报告协调解决。

## 食品安全自检自查与报告制度

- 1、食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，对社会和公众负责，采取有效管理措施，保证食品安全，接收社会监督，承担社会责任。按照许可范围已发经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放食品生产经营许可证。
- 2、建立健全本单位食品安全管理制度，并装裱上墙张贴在相应功能区；建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对和食品生产经营全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人和员工奖罚制度管理，积极预防和控制食品安全事件，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。
- 3、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织贯彻落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度，并用《餐饮单位食品安全综合管理自查表》等进行相关记录、备查。
- 4、制定定期或不定期食品安全检查计划，采用全面检查、抽查与自查形式相结合，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。
- 5、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。
- 6、各岗位负责人、主管人员每天开展岗位或部门自查，指导、监督、检查员工进行日常食品安全操作程序和操作规范。

7、食品安全管理组织及食品安全管理员每周 1-2 次对餐饮部门进行全面现场检查，同时检查各部門的自查记录，对发现问题及时反馈，并提出期限改进意见，做好检查记录。

8、检查中发现的同一类问题经二次提出仍未改进的，提交上级部門按照有关规定处理。

## **餐饮具清洗消毒保洁制度**

- 1、盛放冷荤及烹饪、加工好的直接入口食品的盆、盘、碟、托盘、布菲等容器在盛放食品前必须清洗干净，无污渍，有效的消毒。
- 2、餐饮具洗涤、消毒池严格执行专池专用，明确标识：洗涤池、消毒池、冲洗池。
- 3、严格执行餐饮用具、容器洗刷消毒程序。步骤：去残渣-洗涤剂洗刷-药物消毒-净水冲-进入洗碗机，感官检查光、洁、涩、干。
- 4、消毒水池内壁有水面高度标志线，水位到线，加入规定容积的消毒药剂，使有效氯浓度达到 250ppm，药剂混匀放入消毒池内。使餐饮具、容器充分侵入含有消毒液的水内，浸泡消毒时间 5 分钟以上。
- 5、严格执行餐用具餐后洗净，用前消毒的原则。已消毒与未消毒的餐饮具分开存放，并在餐饮具贮存柜右上方贴有明显的“已消毒”“未消毒”标识。已消毒餐饮具柜必须是密闭中储存、分类摆放、整洁有序。餐具保洁柜每周清洗，保持洁净，保洁柜内无杂物，无个人物品。
- 6、洗碗机保持洁净，热力蒸汽必须达到规定温度，方可起到消毒作用。设备上显示清洗剂、消毒剂自动添加置正常无故障。洗碗机需保持无水垢，每周清理。洗、消池保持洁净、无残渣、台面及地面清洁无污垢。
- 7、从用餐容器清除下来的废弃物，按环保要求用专用带盖容器盛放，做到废弃物不暴露、不积压、不外溢、容器外观清洁、无异味。

8、从事洗涮、消毒工作的从业人员，上岗前需经卫生培训，独立操作前熟练掌握洗消工作程序与洗涤、消毒的相关卫生知识。

9、所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合国家标准，保证安全无害，由购置部门索取检验证明，存档备查。

10、未经消毒的餐、饮具容器不得盛放直接入口食品，禁止给客人使用，及禁止重复使用一次性餐、饮具。

11、洗涤剂、消毒剂、量杯等必须品存放在指定容器、规定位置内。

12、每日由负责人检测消毒剂配比度，并填写检测时间记录，每月记录上交食品卫生监督员，存档备查。

13、洗碗机工作消毒水温应控制在 85℃，时间为 40 秒钟。红外线工作消毒温度 120℃，时间为 10 分钟以上。

## **从业人员培训考核制度**

为了规范食堂服务人员培训，保障餐饮安全，依据《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，制定本管理制度。

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，方可从事餐饮服务工作。

二、食品全管理人员应制定从业人员食品安全教育和培训计划，组织从业人员参加各种上岗前和在岗培训。

三、食品安全教育和培训应针对每个食品经营岗位分别进行，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在上岗。

五、建立食品经营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。

## 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度

一、食品销售经营者应当建立场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度，明确清洗消毒和维修保养的对象、方法、频次和人员等内容，确保清洗、消毒效果。

二、食品销售经营、贮存场所内环境（包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等）应保持清洁和良好状况。废弃物及时清理，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

三、食品销售经营、贮存场所应当做好防虫、防鼠等措施，防止虫害污染。除虫灭害工作应当采取物理捕杀的方法。

四、食品销售设施设备应做到专区设置、专用标识、专人维护，确保设备设置能够正常运转。

五、各类食品销售设施设备使用后应当立即清洗，存放在清洁的容器或区域内。直接接触食品的应当消毒，非直接接触食品的适时消毒。

六、鼓励采用热力消毒方法对设施设备进行消毒，因材质、大小等原因无法采用热力消毒方法的可采用化学消毒方法。

七、清洗消毒食用的洗涤剂、消毒剂应当符合国家标准，对人体安全、无害。

八、应当定期维护食品加工、储存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施。校验计量器具，及时清理清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。

九、场所及设施设备清洗消毒和维修保养应当建立档案，如实记

录清洗消毒和维修保养的时间、对象、方法、频次和人员等内容，保存时限不得少于 2 年。

## 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度

一、食品销售经营者应当建立场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度，明确清洗消毒和维修保养的对象、方法、频次和人员等内容，确保清洗、消毒效果。

二、食品销售经营、贮存场所内环境（包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等）应保持清洁和良好状况。废弃物及时清理，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

三、食品销售经营、贮存场所应当做好防虫、防鼠等措施，防止虫害污染。除虫灭害工作应当采取物理捕杀的方法。

四、食品销售设施设备应做到专区设置、专用标识、专人维护，确保设备设置能够正常运转。

五、各类食品销售设施设备使用后应当立即清洗，存放在清洁的容器或区域内。直接接触食品的应当消毒，非直接接触食品的适时消毒。

六、鼓励采用热力消毒方法对设施设备进行消毒，因材质、大小等原因无法采用热力消毒方法的可采用化学消毒方法。

七、清洗消毒食用的洗涤剂、消毒剂应当符合国家标准，对人体安全、无害。

八、应当定期维护食品加工、储存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施。校验计量器具，及时清理清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。

九、场所及设施设备清洗消毒和维修保养应当建立档案，如实记

录清洗消毒和维修保养的时间、对象、方法、频次和人员等内容，保存时限不得少于 2 年。

## 食品留样制度

为切实保障宾客饮食安全，有效查处食物中毒等突发公共卫生事件提供可靠依据，根据《食品卫生法》、《部队餐饮卫生管理规定》等法规要求，学校食堂、集体食堂、集体用餐配送单位、重大活动餐饮、大型宴会、重要接待或就餐人数在 100 人以上的餐饮服务单位必须食品留样，制定食品留样制度。

一、留样工作由专人负责，专人操作，专人记录。留样食品应使用专用器具，食品留样冰箱为专用设备由专人管理，严禁存放与留样食品无关的物品。

二、留样食品范围为每日经厨房加工后的所有主副食品，不得缺样。

三、每种主副食品留样量不少于 125g，并分别盛放在已清洗消毒的专用留样容器内。冷藏温度为 0-8° C，留样时间 48 小时以上。

四、餐饮单位须购置与留样食品数量相适应的冷藏设施及留样工具，留样容器要大小适宜，便于盛放与清洗消毒。冷藏设备要贴有明显的“食品留样专用”标识。

五、留样主副食品冷却后，必须用保鲜膜密封好，放入专用器皿中加盖，并在外面贴上标签，标明编号、留样时间、餐别、餐名、留样量、消毒时间、销毁时间、留样人等，并按早、中、晚餐的顺序分类保存。

六、一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合监管部门进行调查处理，不得影响或干扰事故的调查处理工作。

## **食品经营过程与控制制度**

一、食品采购：制定食品采购计划。确定采购食品的品种、品牌、数量等相关计划安排。

二、选择供货商。认真查验供货商的主体资格证明，保证食品的来源合法。

三、签订供货合同。与供货商签订供货合同，明确双方的权利义务，特别是食品质量出现问题时双方的责任和义务。

四、索取食品的相关资料，向供货商索取食品的相关许可证、商标证明、进货发票等证明材料、采用扫描、拍照、数据交换、电子表格等科技手段建立供货商档案备查。

五、对食品进行查验，具备条件设立食品检测室，对供货商提供的食品进行检测并做好详细记录，经查验不合格的食品，通过供货商做退货处理。

六、按照《进货台账制度》对购进食品的名称、规格、数量生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容进行登记，建立台账，账目保管期限为两年。

七、食品储存：设立食品仓储仓库，专门用于存放查验合格的食品。

八、详细记录食品入库信息，食品入库要详细记录商品的名称、商标、生产商、进货日期、生产日期、保质期、进货数量、供货商名称、联系电话等信息。

九、按照食品储存的要求进行存放。食品要离墙离地，按入库先后次序、生产日期、分类、分架、生熟分开、摆放整齐、挂牌存放。严禁存放变质、有臭味、污染不洁或超过保存期的商品。

十、每天对库存食品进行查验。发现食品有腐败、变质、超过保质期等情况，要立即进行清理。

十一、每周对仓库卫生检查一次，确保库房通风良好、干净整洁，符合食品储存要求。

十二、变质食品设立专门的仓库货容器进行保管，不得同合格的食品混放在一起，以免造成污染。

十三、食品运输：运输食品的运输工具和容器要清洁卫生，运输中要防蝇、防尘、防食品污染。

十四、在装卸所采购的食品时要讲究卫生，不得将食品直接与地面接触。

十五、直接入口的散装食品，应当采用密闭容器装运。不得将直接入口食品对堆放在地面或与需要加工的食品原料和加工半成品混放在一起。

十六、食品销售：每天对销售的食品进行查验。销售人员要按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求销售预包装食品，明确食品质量合格和食品安全。

十七、对即将达到保质期的食品，集中进行摆放，并作出明确的标示。

十八、用于食品销售的容器，工具必须符合卫生要求。

## **食品安全追溯制度**

一、负责人是食品安全第一责任人，应当依照法律、法规和食品安全标准组织开展食品经营活动。

二、经营食品应当符合环境卫生要求，具备食品销售、储存、运输和装卸的卫生条件。

三、从事食品经营的人员应当遵守卫生要求，不符合法律规定健康要求的人员，不得参加接触直接入口食品的工作。

四、应当对采购的食品包装标识进行查验核对，禁止经营不符合卫生标准、超过保质期、无标签等不符合食品安全标准的食品。

五、应当按卫生管理制度定期对食品经营场所卫生情况进行检查，发现问题及时进行整改并做好记录。

六、采购食品应当查验供货者的主体资格、食品生产许可证和食品质量合格的证明文件，建立并执行食品进货查验记录制度，记录档案保存期限不得少于两年。

七、完整建立食品进销台账，适时对照自查，发现不合格食品，立即报告辖区管理部门，迅速将问题食品下架、撤回、及时告知供货商，并在经营场所显著位置醒目告示，召回售出的问题食品，退货或销毁。

## **食品贮存管理制度**

为保证食品安全，根据《食品安全法》等有关规定，制定本制度。

一、贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

二、食品和非食品(不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外)库房应分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

三、冷藏、冷冻柜(库)应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜(不得超过1cm)、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

四、冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得将食品堆积、挤压存放。

五、散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

## 食品添加剂使用制度

一、食品添加剂必须严格按照《食品安全法》和《餐饮服务食品安全操作规范》的规定使用。

二、酒店餐厅、食堂为现制现售模式，尽可能不用食品添加剂。一定要使用的，应尽量少用。

三、添加剂不应对人体产生任何危害。

四、不得使用食品添加剂来掩盖食品的缺陷（如霉变、腐败）或作为造假的手段。

五、食品添加剂的使用必须符合食品添加剂使用卫生标准或卫生部公告名单规定的品种及其使用范围、使用量，不得凭经验随意扩大使用范围和使用量；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。

六、购买食品添加剂必须索取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。

七、使用的食品添加剂必须有包装标识和产品说明书，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，并在标识上明确标示“食品添加剂”字样。

八、不得使用未经批准、受污染或变质以及超过保质期限的食品添加剂。

九、配备有食品添加剂专用称量工具，严格按照使用量使用。

十、存放食品添加剂，不需做到专柜、专架，定位存放，不得与非食用产品或有毒害物品混放。

十一、每次使用须有食品添加剂使用记录，做好台账并予以保存两年。

## **餐厨废弃物（垃圾）处置制度**

- 1、厨房内需设有专用的餐厨废弃物（垃圾）的存放容器并配有盖子。
- 2、每日餐厨废弃物（垃圾）遵守指定时间送往指定地点，集中进行专项清运，消毒。
- 3、餐厨废弃物（垃圾）置放场所、场地应时刻防止有害昆虫滋生，防止污染环境。
- 4、废弃的食用油脂应集中存放，并在存放容器上贴有明显标志，定期按照《食品生产经营单位废弃食用油管理规定》予以处理，并做好登记。
- 5、其它废弃物（垃圾）也需按相关规定，在容器上贴有专用标识，集中管理。
- 6、各类废弃物（垃圾）处理应妥善，需符合市政府管理部门及肖家河项目相应规定，做到废弃物专人管理。

## 不合格食品召回制度

为了加强对原辅料、半成品、成品中不合格品的控制，防止不合格品的非预期使用，制定本程序。

1、食品安全管理人员在食品经营中发现发现经营的食品不符合食品安全标准，或接到执法部门、生产企业的召回通知，应当立即停止营业，下架封存，做好登记，并及时通知政府监管部门。通知相关生产经营者或供货商，并记录停止经营和通知情况。

2、在经营场所向消费者公示召回食品的名称、批号等信息，并安排专人处理消费者退货事宜。

3、被召回食品，食品安全管理人员应当进行无害化处理并予以封存，做好记录，严禁再次流入市场。

4、召回及封存食品的情况要及时通知供货商及政府监管部门。

5、不合格食品的处置。与供货商有合同预定的，按照预定执行。政府监管部门有明确要求的，按照政府部门的通知要求进行处置。

6、政府部门命令召回的不合格食品，其召回和销毁处理流程依照《食品安全法》等法律法规及政府监管部门的通知要求执行。

7、不合格食品退换货、下架封存、召回等处理资料，要建立专门的档案进行保管，以备查验。

## **食品安全事故处置方案**

**一、定期检查各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。**

**二、发生食品安全事故，立即采取措施，防止事故扩大。召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者记录召回和通知情况；并及时向辖区市场监管局和区民政卫生与计划生育局报告；同时做好可疑食品的封存，以备检查和检验。**

**三、配合救治、停止供餐、封存现场、配合调查、做好事后处理及沟通**

**1、积极协助医疗机构进行救治**

**2、停止供餐并按照规定向所在地教育、食品安全监督管理、卫生健康等部门报告**

**3、封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设施设备和现场，并按照监管部门要求采取控制措施。**

**4、配合食品安全监督部门进行现场调查处理**

**5、配合相关部门对用餐消费者进行调查，加强与消费者联系并通报情况，做好沟通与引导工作。**