



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

上海工商外国语职业学院

上海思博职业技术学院

后勤保卫处

饮食商务服务管理制度

2025年10月



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

目录

第一部分：宗旨	3
第二部分：餐饮卫生、安全制度	3
1. 卫生、安全责任	3
2. 采购和验收	3
3. 加工和储藏	4
4. 炊、餐具卫生	5
5. 个人卫生	6
6. 环境、设备卫生	6
7. 安全防火制度	7
第三部分： 管理办法	8
第四部分：奖、罚措施	9
后勤保卫处饮食服务中心安全保卫制度	11
原材料卫生管理制度	12
食品添加剂使用与管理制度	15
预防食物中毒控制机制	17
食堂突发事件应急预案	22
食堂水电气暂停供应应急预案	28
从业人员洗手消毒方法	30
食堂食品采购索证验收登记制度	31
食堂库房管理制度	32
食堂原料采购制度	34
食品验收管理制度	36
采购验收保管管理细则	40
学校食堂备餐间卫生管理制度	42
食堂餐具清洗消毒操作程序	43
用电安全管理规定	44
用水安全管理规定	45
食堂消防安全管理制度	46
燃气设施运行、维护和抢修制度	48
燃气设施安全管理制度	50
蒸饭箱米饭加工制度	53
洗碗机操作流程	54
切肉机（绞肉机）操作规范	55
电饼铛操作规范	56
食堂监控系统管理制度	57
直饮水卫生管理制度	59
制水间、设备和管网的卫生要求	61
食堂 “6T” （5s）实务现场管理	62
后勤保卫处餐饮服务制度编制说明	64



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

后勤保卫处饮食服务中心卫生安全管理制度

第一部分：宗旨

饮食服务中心各班组须严格执行国家《食品卫生法》和《上海市食品卫生条例》，切实抓好饮食服务的卫生、安全工作，做到规范操作、层层落实、职责明确、奖罚分明，进一步提高饮食服务水平，确保饮食服务卫生和安全，严防食物中毒。

第二部分：餐饮卫生、安全制度

1. 卫生、安全责任

1-1 各班组的卫生、安全责任人为各班组负责人（或承包人），对本班组的各种生产经营及其厨房、餐厅、设备、餐具、饭菜等的卫生、安全负全部责任。

1-2 各班组在生产经营期间，如发现有卫生、安全方面的隐患、事故，要立刻上报餐饮部或后勤保卫处饮食服务中心。

2、采购和验收

2-1 认真做好采购和验收工作，不采购和不接收有害、腐烂、变质、变味、酸败、霉变、虫蛀、污秽不洁、超期的食品；不购无检验合格的肉食品及假冒的食用油、食盐、味精和劣质酱油；不向无卫生许可证的厂商和非定点单位订购食品、乳制品。做到食品件件验收，专人负责。

2-2 各班组在验收货物时，应严格执行本制度的相关规定和《中华人



民共和国食品卫生法》、《上海市食品卫生条例》的相关规定。

3. 加工和储藏

3-1 各类蔬菜加工必须严格遵守一摘二捡三洗净四切配的程序进行，在清洗过程中注意多浸泡，严防残留农药，保证洗净的蔬菜、荤菜和半成品上架摆放，不重叠放置，不放置在地上。

3-2 加工食品必须做到烧熟烧透，对剩饭、剩菜要严格处理：当天隔顿的饭、菜回锅必须保证足够的杀菌时间和温度，做到先闻后尝是否变味、变质，如有变味、变质严禁再加工出售；隔夜的素菜一律处理掉，严禁再次加工出售。

3-3 使用食品添加剂，必须符合食品添加剂使用卫生标准和卫生管理办法的规定，目前只允许计量使用酵母、无铝泡打粉两种食品添加剂，并要求做好相关使用记录。

3-4 各种饭菜、点心、汤等食品中不得有蚊、蝇、虫、和其它杂物等。

3-5 不具备做凉菜、生拌、卤菜、冷面和奶油蛋糕条件的餐厅不准生产相关食品，严防食物中毒。

3-6 食堂炊事员必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及其原料。

3-7 食品在烹饪后至出售前，不得超过 2 个小时，若超过 2 个小时存放的，必须在高于 60 摄氏度或低于 10 摄氏度的条件下存放。

3-8 食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过 24 小时，在确认没有



变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可继续出售。

3-9 每餐售卖的食品应各取不少于 125 克样品，有专门盛器、标签、专人负责，留样 48 小时，留样记录完整，以备查验。留样柜内除存放每餐留样食品外，禁止存放任何其它食品，定期彻底清洗，做到内外干净、整洁。

3-10 粗加工区各类蔬菜必须分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期限的食品，禁止存放有毒、有害物品及私人物品。

3-11 冰箱门上必须贴有生、熟、半成品字样，生熟分开，食品分柜存放，每周必须彻底清理、除霜，做到无血水，无臭味。

4、炊、餐具卫生

4-1 炊具、餐具在使用前必须严格消毒，碗、筷、快餐盘在用膳前必须严格消毒处理，并保洁存放，要无油腻污秽，并有专人负责。

4-2 盛器具在每次使用前要严格消毒，保持清洁卫生，有明显区别标志，生熟分开，荤素分开，禁止用塑料制品作为半成品、熟制品当盛器。从精加工区开始所有盛器必须用不锈钢、铝制品、搪瓷制品的盛器具。

4-3 卤食品在切配时必须配有专用砧板、刀具、抹布，在使用前用蒸汽消毒。

4-4 炒、炸用的工具不准落地或挪作他用。

4-5 灶台上、下和脱排油烟机要经常清洗（每餐后清洗一次，每三天



一大洗), 无油腻污秽, 无残留物。

4-6 食品加工机械设备操作完后做到清洁无污染。

4-7 对各种公用餐具必须严格的进行清洗、消毒、保洁。每餐后必须做到一刮冲二浸泡三清洗四消毒五保洁。

5、个人卫生

5-1 厨师、炊事员、售卖员、服务员、清洗员等操作人员必须穿工作服、戴工作帽、戴口罩。售卖员、服务员必须戴工作手套。

5-2 要注意个人卫生, 服饰统一、整齐、整洁、无污垢。勤理发、勤剪指甲、勤换衣、勤洗澡, 开饭前洗手消毒, 便后洗手消毒, 在上岗工作时不准戴戒指, 染指甲油。

5-3 食物出售或上餐桌时不准用手直接拿取或接触食品。

5-4 不准在厨房区、过道、售卖间、餐厅抽香烟。

5-5 厨师、炊事员、售卖员、服务员、清洗员等操作人员必须持有效的健康证。

6、环境、设备卫生

6-1 所有操作台, 物架要求整洁、干净、水池要求无沙泥、无污垢。

6-2 防夏蝇、冬保温, 经常灭“四害”, 有专人负责。

6-3 厨房操作间必须做到清洁、整齐、有序, 每次加工完毕及时清扫, 并将已加工食品堆放整齐。



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

6-4 各班组所经营的厨房、餐厅、包箱每天三餐后小扫除，每星期一大扫除。对墙壁、屋顶要求无黑垢、无蜘蛛网，门窗干净，玻璃明亮，灶台、脱排油烟罩、各种厨房设备、电扇、灯、餐桌椅、台布、地板等要无灰层、油垢。

6-5 各班组卫生划片包干，责任到人，并有具体名单。

6-6 卫生监督员必须每天对各班组餐厅、厨房进行全面检查，有记录。

6-7 明沟、暗沟、下水道、天沟畅通无杂物。清洗池内外无油腻污垢。垃圾桶要有盖且无污染，周围清洁。

7. 安全防火制度

7-1 保持消防通道畅通，在任何时候都不得在消防通道内放置任何杂物。

7-2 保持消防栓，消防管道、消防器材（消防箱、消防桶、灭火器、报警器等）及其相应空间的完好无损，不被挪用、占用，不得放置其它物品。

7-3 各班组应对其经营的厨房区域及其对应餐厅的所有的电器、配电箱进行管理，并由专人负责。

7-4 厨房和餐厅的各种电器须有专人负责，各种电器及线路不得有漏电隐患。要正确使用各种用电器，在使用时，应本着节约用电的原则，根据实际需要使用时，不得乱使用，不得浪费，做到人走灯灭。

7-5 所有员工应严格执行安全操作规程，所有班组都配有安全监督员，



及时检查、记录有关安全事宜，防止事故发生。加工设备应备有防护罩。

7-6 各班组负责人应抓好防火、防爆、防盗工作。要有防火措施，灭火器材位置合理并由专人负责监管，每一位员工必须懂灭火常识，必须会操作使用各种防火器材。

7-7 电线、插座、插头、电器排列规范、安全，并且功能良好。不得乱拉电线，不得超负荷使用各种用电器。

7-8 各种电器、配电箱内不准存放任何物品，用完后必须关好。

7-9 各班组的燃油、燃气、蒸汽由专人负责，做到人走阀门关闭，各种阀门及管道不得有泄露隐患。

7-10 各种压力容器、蒸汽锅、蒸饭车、蒸汽灶等在使用时，必须遵守操作规程，必须有专人负责，蒸汽压力必须在规定压力范围内，严禁超出规定压力使用。

7-11 各班组操作压力容器等蒸汽设备的人员必须按国家的相关规定持有相应的证书方可上岗作业。

7-12 班组负责人要定期对员工开展安全教育和培训，并有记录。

7-13 各班组如发现存在安全方面的隐患，应立该上报。

第三部分： 管理办法

1、各班组要配备并层层落实卫生、安全责任人，并需配卫生、安全监督员，要建立卫生、安全台帐及每天检查的记录情况，各班组负责人认真抓好饮食服务卫生和安全工作。



2、建立饮食服务卫生和安全管理网络，将卫生和安全生产的要求落实到人，做到每一个环节、每一项工作、每一件物品有专人负责。工作中的薄弱环节找不到责任人的，由班组负责人负责。

3、建立餐饮部各班组负责人例会制度（每周一次），经常交流工作情况，解决突出问题，并及时做好职工的安全生产教育，建立定期岗位培训制度，新进人员经过培训。

4、由餐饮部监督和指导下班组的安全生产工作。由餐饮部组织各班组的卫生、安全监督员等作为检查员进行定期检查或不定期抽查，并对发现的问题根据相关奖罚措施进行处理。

第四部分：奖、罚措施

1、经对各班组的实际检查，违反餐饮部卫生和安全管理制的，处罚办法如下：

1-1 凡违反“第二部分：餐饮卫生、安全制度”中任一项条款的，视情节轻重以 50 元/次为起点对进行罚款。

1-2 存在较大的安全隐患却未采取措施的，以 100 元/次为起点给予罚款。

1-3 发生事故未造成损失的，以 200 元/次为起点给予罚款。

1-4 发生事故，造成一定损失或影响的，以 300 元/次为起点给予罚款，并由责任人给予赔偿各种损失。

1-5 发生食物中毒等重大事故的，以 1000 元/次为起点给予罚款，由



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

各餐饮公司赔偿各种损失，并承担相应法律责任。

1-6 以上罚款全部由各承包餐饮公司缴纳，餐饮公司可以据实情追罚到具体责任人（但不应超过总罚款金额的 60%）。



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

后勤保卫处饮食服务中心安全保卫制度

1、树立高度的安全防范意识，确立“安全第一”的思想。本着预防为主，管理从严，建立健全各项安全岗位责任制及各种规章制度，做到工作有措施，措施有落实。

2、认真贯彻执行国家的法律、法令和安全保卫的有关规定，并将安全保卫管理纳入经营管理，行政管理工作的范围，做到同计划、同部署、同评比、同总结。

3、实行主管领导负责制，增强全体职工的安全防范意识，促进防范措施的落实。

4、建立防火措施，各类易爆易燃物品要妥善保管 防止火灾发生。

5、建立值班制度，值班人员要加强责任心，认真做好电话记录，处理好有关事务。

6、定期进行安全检查工作，必要时组织临时抽查和重点检查，对查出的隐患和问题，该整改的整改，一时解决不了的也要采取相应的措施，以保安全。

7、组织健全信息网络，发现问题及时上报，不得延误和不报，重大事件要保护现场，提供情况，协助查破。

8、加强对职工的法制教育，利用各种形式宣传法律知识，提高职工的法制观念，做遵纪守法职工。



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

原材料卫生管理制度

为加强食堂餐饮卫生安全管理，保障全院师生身体健康。切实做好饮食服务的卫生、安全工作。根据《中华人民共和国食品卫生法》，《上海市食品卫生条例》以及学校后勤保卫处签署的《饮食服务协议》，结合食堂具体情况制定本细则。

第一条本细则适用于本食堂从事餐饮业的餐厅、点心间。

第二条 各餐厅、点心间食品采购必须从正规渠道进货，采购的食品必须符合国家卫生标准和规定。

（一）所有采购物品（包装箱）必须具备以下标记：

- 1、市场准入证（QS 标志）、产品合格证（检疫证）
- 2、厂名、厂址、产品名称
- 3、生产日期、保质期

（二）各餐厅、点心间禁止采购下列食品：不采购腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；不采购未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；不采购超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品；不采购其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

第三条 各餐厅、点心间采购食品时必须做好索证备案工作。所有自行采购物品必须严格执行索证制度，具体要求如下：生产厂家：营业执照、卫生许可证、工业食品生产许可证复印件等。



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

经销商：营业执照、卫生许可证、从业人员健康证复印件等。包装标签朝外，每箱必须注明黑字进货日期。

第四条 各餐厅、点心间每天所采购食品必须做好验收入库记录。各餐厅、点心间派人采购食品必须做好验收入库记录，（详细目录含规格、品牌、数量等），必须接受饮食服务中心检查人员的现场查验。如果发现情况不符、食品采购无入库验收记录或记录不全将进行处罚。

第五条 管理办法各班组要将食品采购的卫生和安全要求落实到人，做到每一个环节、每一项工作、每一件物品有人负责。各餐饮公司必须严格遵守餐饮公司的规章制度和餐饮公司的整改意见及要求。由饮食服务中心对各班组进行定期检查或不定期抽查，并对发现的问题根据相关奖罚措施进行处理。

（一）违反本细则规定，各餐厅、点心间采购不符合国家卫生标准的食品造成食物中毒事故或其他食源性疾患的，5人以下处1000元罚款，5—10人处2000元罚款，10人以上处3000元罚款。

（二）违反本细则规定，受到卫生监督部门处罚的，处1000元罚款，受到学校领导点名批评处300元罚款，受到学校主管部门通报批评处100元罚款。

（三）违反本细则规定，不从正规渠道进货处100元罚款，第二次以后加倍处罚。

（四）违反本细则规定，属三无产品或标记不全物品处100元以上罚款。



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

(五) 违反本细则规定，未做好索证备案处 100 元罚款，缺一张证处 50 元罚款。

(六) 违反本细则规定，食品采购无入库、验收记录处 100 元罚款，记录不全处 50 元罚款。

(七) 凡违反本规定中任一项内容的，视情节轻重以 50 元/次为 起点进行罚款。



食品添加剂使用与管理制度

1、食品添加剂必须严格按照《食品安全卫生法》和《餐饮业食品卫生管理办法》的规定使用。

2、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适用范围、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。

3、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。

4、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。

5、食品添加剂有适用禁忌与安全注意事项的，应当在标识上给予警示性标示。

6、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。

7、不得为掩盖食品腐烂或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂。

8、食品添加剂使用必须建立管理制度，并制定“五专”即专人 采购、专人保管、专人领用、专人使用和专柜存放的原则。

9、各班组必须将择优定点采购的单位上报饮食服务中心，具体包括：供货单位的联系人、联系电话等有关材料。



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

10、饮食服务中心将针对各班组进行不定期的抽查，各班组提供的材料不得以少充多，弄虚作假。各班组月底必须提供本月的实际采购量，饮食服务中心将采取电话回访的形式及时向供应商了解各班组的实际用量。

11、食品添加剂使用必须无条件的服从饮食服务中心所作出的规定，无计量量具的班组严禁使用食品添加剂，在使用过程中必须有专人负责并有详细记录，杜绝凭经验操作。

12、针对以上规定，饮食服务中心要求各班组认真负责落实，对落实不到位的，马虎了事的，一经查实，严厉处罚，绝不姑息，罚款起点 200 元，再发现将加倍处罚。



预防食物中毒控制机制

为进一步加强食品卫生管理，预防和控制食物中毒事故的发生，特做如下规定：

1. 严格执行《食品安全卫生法》，安全卫生监督专管食品卫生工作，每一环节落实责任到人，做到制度健全，措施落实，严防食物中毒的发生。

2. 把好食品采购关，确保食品原料新鲜、卫生，防止受到农药等有毒有害物质污染。不得使用有毒有害的动植物作为食品原料，严禁使用河豚鱼。

3. 食品加工由生到熟，防止交叉污染，当餐加工、当餐供应，熟食卤菜烧煮后到使用的间隔时间严格控制在4小时以内，存放超过4小时的隔夜隔餐熟食制品必须回锅煮沸后方可使用。严禁外卖卤菜直接供应学生。

4. 熟食必须烧熟煮透，油炸、热炒等食品要防止外熟内生。有重大接待任务和大型宴会食品要预先制定食谱，经卫生部门审定，不得随意更改。所有供应的菜肴执行48小时留样制度。严禁加工、供应生食海（水）产品，每一道食品加工实行厨师签字制度。

5. 做好操作卫生工作，食品加工、贮存、销售中严格做到生食品与半成品、熟食分开；用于生、熟食品的工具、容器必须有明显标记，严格分开使用。

6. 做好食品容器、用具及操作者手的清洗消毒工作，直接接触熟食品的砧板、刀、盘等容器用具必须经过严格消毒后方可使用。

7. 食品从业人员必须取得有效的健康证明后上岗，单位必须组织自查，



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

有腹痛腹泻、皮肤破损化脓或渗出性炎症以及其他有碍食品卫生疾患的人员必须暂时调离直接接触食品的岗位，康复后回原岗位工作。

8. 学校管委会对违反《食品安全卫生法》的行为将按有关规定严格处罚，对造成严重食物中毒事故或其他严重食源性疾患，对人体健康造成严重危害的依法追究刑事责任。



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

食堂治安消防安全应急预案

食堂消防安全工作，是关系到全校师生及食堂职工生命安全的大事，本着预防为主的原则，在平时工作中必须严格按消防管理的有关规定办事，并成立食堂消防管理领导小组，在定期检查的基础上，认真落实食堂重点部位安全保卫责任区，做到防范于未然，切实做到食堂消防安全无事故。为应对突发事件制定消防安全应急预案。

一、火警通报顺序一旦出现火灾，要立即通知食堂经理，由经理上报饮食服务中心处主任，并根据火势的大小上报保卫处或拨打火警 119，同时及时组织扑救。

二、全体人员注意事项

- 1、当某处发生火灾时，全体人员应保持镇定，及时报警并迅速依据任务分工和组长的命令担负起扑救任务，不要坐等消防员前来抢救而延误时机；
- 2、迅速切断配电箱总电源；关闭燃气、燃油阀门。
- 3、火灾发生后，除参与抢救工作外，其余人员应迅速远离现场，以免影响或妨碍抢救工作。
- 4、现场有危险品、易燃易爆物品，应迅速搬离。

三、各组成员注意事项

1、灭火组：

- ①了解食堂建筑格局及出口；
- ②了解电及天然气管道铺设的线路；



③清楚食堂所有消防设施的放置地点；

④了解消防设备的保养维护与操作方法；

⑤了解火势情况是否能控制。 成员：各楼层厨师、司炉工、部分职工。

2、警戒组：

①了解食堂建筑格局及出口。

②当某处发生火灾时，应迅速确定安全出口组织疏散。

③在警戒线负责拦阻无关人员进入火灾现场。 成员：保卫人员、饮食服务中心处人员。

3、救护组：

①应接受紧急救护工作；

②应配备急救箱；

③应了解一般药物的使用情况。 成员：校医室成员。

四、火灾原因调查

火灾发生后，食堂办公室要积极协助公安消防机关查明火灾原因，提供必要的信息，属人为的火灾事故按照事故原因没有查清不放过，事故责任不放过，没有落实防范措施不放过的原则，进行严肃处理。

五、防火注意事项

1. 食堂天然气应从室外单独引入，定期检查天然气导管、接头、仪表阀门，防止泄露时，首先要关闭阀门，及时通风，严禁明火和启动各种电源开关；要随时用漏气检测仪进行检测。

2. 厨房内的电气机械设备不得过载运行，并防止电器设备和线路受热、



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

受潮、腐蚀、摩擦等损毁。

3. 油炸食品时，锅内的油不得超过 $2/3$ ，以防溢锅引起火灾。
4. 厨房工作结束后，应及时关闭电源、气源，检查无误后方可离开。
5. 厨房应按有关规范配备相应灭火器材。



食堂突发事件应急预案

为有效预防和控制集体食物中毒的发生和流行，保障学校师生身体健康和生命安全，维护正常的学校和秩序，依据《突发公共卫生事件应急条例》和《食品卫生法》的有关规定和卫生检测法等相关文件的要求，制定本预案。本预案使用本学校食堂突发事件的预防控制工作。

一、组织管理

（一）组织领导学校食品卫生安全工作由校长负总责，按照各处室、班具体管理原则，切实加强领导。各班主任通力合作，各处室精密配合，学校统一调控，采取有效措施，共同做好学校食品卫生安全联控工作。学校食品卫生安全工作领导小组负责统一指挥、统一协调本学校食品卫生安全联防联控学校集体食物中毒应急工作。

“食堂突发事件应急小组”组成成员如下：

组长：分管校长 副组长：后保处处长，分管处长

组员：饮食服务中心工作人员安全卫生监督员 食堂经营负责人

（二）领导小组职责

- 1、制定集体食物中毒应急处理预案和监测方案。
- 2、建立健全学校食品卫生安全责任制度、食物中毒责任追究制度、食物中毒报告制度等各项管理制度。
- 3、加强学校食品卫生的宣传教育，增强师生员工防病意识和自我保护能力，指导、加强对师生员工的健康日常管理。
- 4、根据卫生部门的建议对师生集体用餐、饮用水卫生安全等方面存在



问题进行及时整改，把问题消灭在萌芽之中。

5、积极开展学校爱国卫生运动，进行环境整治和预防性消毒杀菌，特别是食堂，要积极消除“四害”及其孳生场所，保障学校食堂环境卫生整治。

6、一旦发生学校集体食物中毒，要积极做好突发事件的应急处理工作和协助工作，按卫生、公安部门的要求，如实提供有关材料和样品。

7、会同卫生、工商、公安部门，切实做好对校园周边地区饮食摊点的检查整治力度。

二、突发事件的监测与报告

（一）维护良好的就餐秩序。

1、当发生学生吵闹、争执时，饮食服务中心负责人和食堂管理人员应迅速到场予以劝阻，对当事人进行说服教育，及时进行处理，避免事态扩大。

2、若矛盾激化时，应及时上报校领导或后保处处长处长，并提供当时的情况，交由相关部门处理。

（二）保证合理的饭菜价格。

1、当发生学生对饭菜价格和质量有疑义时，食堂管理人员应认真提取学生的意见，详细询问情况，并做好记录。

2、食堂管理人员要经常协同质控部作认真调查，对随意调价或变相涨价，或饭菜质量问题，一经查实，均予以一定的经济处罚。



3、由经营商或管理人员，退回饭菜的价款，并给学生满意的答复。

（三）食物中毒时间的处理。

1、监测。严格按照《突发公共卫生事件应急条例》和《食品卫生法》和《学校食堂管理条例》的相关规定，加强对学校食堂卫生监督、监测工作，坚持定期和不定期检查各项食卫制度和记录的检查，一旦发现学生集体用餐、饮用水卫生安全等方面存在问题，及时通知有关单位进行整改，防范学校食物中毒时间发生如有发现学校集体食物中毒，立即按规定成粗向有关部门报告情况，同时，实施应急预案。

2、报告。学校教职员工应关爱学生，一旦发现食物中毒情况，学校后勤保卫处必须在第一时间向领导和校医室报告，由学校办公室规定向相关部门报告；任何部门和个人都不得隐瞒、缓报、谎报或者授意他人隐瞒、缓报、谎报。

3、应急处理要求。

（1）学校一旦发生食物中毒或者疑似食物中毒事故时，应立即停止造成食物中毒窗口、楼层的经营活动。

（2）及时联络学校院办和附近的卫生机构救治病人。

（3）“食堂突发事件应急小组”全体成员应急速赶赴学校，在组长指挥下开展相关救治工作。

（4）院办和保安应立即封闭食堂，保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，以备查验。并配合卫生部门



调查，如实提供材料和样品。

(5) 立即上报学校领导，并有组长负责在 2 小时内上报上级教育和卫生行政部门，任何部门和个人不得隐瞒、谎报、拖延、阻挠事故报告。

(6) 对造成食物中毒事故的食堂和个人，由卫生行政部门按照《食品安全法》和《食品卫生行政处罚办法》的有关规定，予以行政处罚。

(7) 对造成严重食物中毒事故构成犯罪的或者有投毒等犯罪嫌疑的，通过学校保卫部门移动司法机关处理。

(四) 学生罢餐应急预案。

1、饮食服务中心各食堂管理员根据学生就餐规律，密切注意学生就餐人数变化情况，如在就餐时间或就餐人数上出现异常，食堂管理员应立即向饮食服务中心副主任汇报；

2、饮食服务中心副主任确认情况后，及时向处长和饮食服务中心主任汇报；

3、饮食服务中心密切注意学生集结动向，保持和餐饮公司的联系，配合学校、餐饮公司相关部门做好学生思想工作；

4、饮食服务中心通知运菜车待命，随时准备应急出车；调集学校、餐饮公司要求的后勤保障物资，准备好运送工作；

5、饮食服务中心调集中心所有工作人员待命，随时配合学校、餐饮公司工作人员，做好送餐准备工作；

6、在接到学校、餐饮公司领导的送餐指示后立即装盒、装车，送餐到



学生集结地，及时分发快餐。

（五）发生火灾时的应急预案。

- 1、中心员工在发生火情时，作为第一信息负责人立即向中心领导报告，并参与应急处理的全过程。
- 2、中心领导在接到火灾报告后，确定火情，拨打火警电话（电话 119）并说明火灾发生的详细地点，并及时向领导汇报火灾情况；根据火灾发生地点通知总配电房或学生区配电房关闭电源；
- 3、中心领导在通知领导后，立即报告学校领导，在消防车未到达前，组织人员对火灾现场进行扑救，确定是否有人员伤亡，如有人员伤亡，立即拨打医院急救中心或急救中心（电话 120）；
- 4、在消防车赶到后，向其介绍火灾现场的基本情况，并配合消防队进行灭火；
- 5、协助消防部门做好火灾事故的善后调查及处理工作。

（六）机械、蒸汽伤害应急预案

- 1、中心员工在发生机械、蒸汽伤害情况时，第一信息负责人立即向中心领导、管理员报告，并参与应急处理。
- 2、中心领导在通知学校领导后，确定伤害情况，立即组织救援，并根据实际情况拨打医院急救中心或急救中心（电话 120）；
- 3、在急救人员还未达到之前，请学校医务室工作人员及专职医生对受伤的员工进行紧急处理，防止二次事故发生；



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

- 4、在急救人员到达后，协助急救人员对受伤员工的救助，并送往医院。
- 5、调查事故原因，做好事故善后工作，并向餐饮公司汇报伤亡 等情况。



食堂水电气暂停供应应急预案

为做好后勤保障工作，后勤保卫处对水电突发事故作出以下措施：

一、暂停水电时应急预案

1、若学校预先通知停电，食堂管理人员应提前通知食堂各服务点；

2、若为发生突发性停电、停水时，应立即向有管部门打电话询问原因，以备向工作人员解释清楚；并协同院办尽快解决。同时通知 食堂工作人员做好相应工作，向学生说明情况，并调整用餐时间，保证学生用餐；

3、若遇到晚餐时停电，管理人员和值日教师要依靠应急灯，做好学生的疏散工作。总值班室及时安排人员发电，以维护学校正常秩序；

二、天然气停气时应急预案

1、饮食服务中心天然气在发生突发情况时，作为第一信息负责人立即向中心领导报告，并参与应急处理的全过程。

2、饮食服务中心领导在接到突发事故报告后，确定事故后，立即拨打火警电话（电话 119）并说明事故发生的详细地点，立即报告学校保卫处，并及时向学校领导汇报事故情况；并及时通知学校总配电 房或有关工作人员去配电房；关闭电源开关，并根据事故发生的情况 组织疏散、处理事故；

3、中心领导在通知后勤保卫处领导后，在消防车未到达前，组织人员对 火灾、及其他事故现场进行应急处理，确定是否有人员伤亡，如有人员伤亡，立即拨打校医院医院急救中心或急救中心（电话 120）；

4、在消防车赶到后，向其介绍火灾现场的基本情况，并配合消防对进行灭火，及救援工作；



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

5、协助消防部门做好事故的善后调查及处理工作。



从业人员洗手消毒方法

一、洗手程序

第一步（内）：洗手掌，流水湿润双手，涂抹洗手液（或肥皂），掌心相对，手指并拢相互揉搓。

第二步（外）：洗背侧指缝，手心对手背沿指缝相互揉搓，双手交换进行。

第三步（夹）：洗掌侧指缝，掌心相对，双手交叉沿指缝相互揉搓。

第四步（弓）：洗指背，弯曲各手指关节，半握拳把指背放在另一手掌心旋转揉搓，双手交换进行。

第五步（大）：洗拇指，一手握另一手大拇指旋转揉搓，双手交换进行。

第六步（立）：洗指尖，弯曲各手指关节，把指尖合拢在另一手掌心旋转揉搓，双手交换进行。

第七步（腕）：洗手腕手臂，揉搓手腕、手臂，双手交换进行。

二、手消毒方法。

清洗后的双手在消毒剂水溶液中浸泡 20-30 秒，或涂擦消毒剂后充分揉搓 20-30 秒。



食堂食品采购索证验收登记制度

1. 采购食品做到计划进货，以保证食品新鲜和卫生质量。
2. 采购食品、原料、半成品应向有食品卫生许可证的供货单位进行定点采购，并向供货方索取该批食品的卫生检验合格证。
3. 采购食品时向供货方提出具体质量要求，亲自查看食品质量，包括熟食检查等。
4. 采购粮食、食用油、肉类、蛋类、禽类、乳制品、调味品、豆制品、食品添加剂等，均要向供货方索取检验、检疫报告单（证明），索取各类证件，建立索证台账。
5. 采购预包装食品要查看包装标示是否齐全，是否有生产日期、保质期等，标示不全的不应采购。
6. 腐败变质、发霉、生虫、虫蛀、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品不得采购，非定点屠宰的生猪肉不得采购。
7. 采购食品时应防止运输过程中的污染，供货方运货的要严格进行检查，如收到污染，应拒绝接受送来的食品。



食堂库房管理制度

为防止食品污染，确保食品卫生安全，以利保管员做好库房工作，特制定库房管理制度。

一、加强食品卫生安全意识，必须保持库房内清洁整齐、通风良好。做好防火、防盗、防毒、（包括防投毒）、防蝇、防尘、防鼠、放虫蛀、防霉变等工作，防止各类事故发生。

二、所有食品入库前必须严格验收、不符合食品卫生标准要求的食品不得入库，验收后认真做好登记，入库食品应注明食品名称，采购时间，数量，保质期。做到入库上账，出库下账，账务相符。

三、坚持食品与杂物、生食与熟食、半成品与成品分开存放。无包装的食品与调料必须用无毒无害、清洁干净的容器盛装加盖，并标注品名。

四、食品应分类、分架、离地隔墙 20 厘米（至少）存放，摆放整齐，货架整洁干净，地面清洁。食物、食品不落地，做好防潮、防霉、防鼠工作，每天清扫，库房卫生无异味，保持良好卫生状况。

五、食品出库时要检查感官性状和保质期，要坚持食品先进先出原则，尽量缩短储存时间。

六、每天要对库存食品进行检查，整理。重点检查食品有无霉变、腐败变质、包装有无损坏及保质期是否到期等情况，发现问题要及时向领导汇报，提出处理意见，及时处理。

七、库房禁止存放有毒、有害、易燃易爆、化学类物品。禁止存放外观与食品类似的有毒有害物品。禁止存放个人生活用品或临时存放其他非



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

食品货物。

八、库房保管员需持健康证上岗，保持良好的个人卫生习惯，按照食品从业人员卫生要求，做好个人卫生。做到服装整洁，不在库房内吸烟。



食堂原料采购制度

一、根据《食品安全卫生法》要求，必须向持有卫生许可证的生产经营单位采购食品、原料与辅料。

二、米、面、油、肉、调料等大宗物资采购必须在正规市场、通过正规渠道的厂商采购。

三、采购、验收食品必须向厂商索证（卫生许可证、检验、检测 化验报告、产品合格证、化验单、商标、企业法人营业执照、法人代表人身份证、市场摊点证等）验证，畜禽肉食类产品要索取检疫合格证。

上述各证必须一一对应与食品保持一致，同种不同规格的食品必须做到每一规格一证。应与相对固定供应的厂商签订意向性协议书，协议书内必须载明厂商保证退货换货的灯索赔与承担食品质量卫生的条款，以保证食品质量和安全。

四、禁止采购、验收一切有害人体健康的食品或不符合食品卫生标准和要求的食品。

五、禁止采购、验收超过保质期限的食品或不符合食品标签规定的定型包装食品。

定型包装食品和食品添加剂必须有产品说明书、商品标志、品名、 厂商家名称、厂址、生产日期、保存（保质）期等内容。不得采购不具有品名、产地、厂名、生产日期、保质期限、批号或代号等标识的定型包装食品，进口食品必须有中文标识。杜绝采购假冒伪劣产品。

六、采购、验收要进行感官检查，对食品通过看、嗅、触、尝、 试等



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

方法对食品质量作初步判断，禁止采购感官性状不佳的食品与原辅料。



食品验收管理制度

为保证食品卫生安全，加强过程管理，确保食堂使用的所有食品符合卫生安全要求，特拟定本制度。

第一部分 食品验收规定

1、验收食品时一定要坚持“一看二闻三手感”的原则，严格履行验收制度。

2、日常采购食品由食堂兼职仓管员、食堂班长、当值保安班长、当日主厨共同验收。周期批量采购食品由食堂兼职仓管员、食堂班长、当值保安班长共同验收。

3、验收人员必须严格按各类食品验收标准进行检查验收；仔细、认真检查，不得收取不合格食品。

4、根据采购食品的种类，采用筹建、全检方式进行验收（具体详见验收标准）。

5、所有食品按净重收货。食品《验收单》或《送货单》，必须填写完整，送货人员、参加验收人员须在当日单据上确认签字，食堂班长签名时需签注日期，必须做到当日验收食品当日签字确认。

6、验收人员要做到公平、公正，严禁为图私利故意刁难供应商或共同验收人员，若有发现将依《人力资源管理制度》严惩。

第二部分 食品验收标准

1、定型包装食物验收：包括食品级食品原料、食品添加剂（食用油、酒、饮料、调味品、



米面及其制品等)。

验收形式：抽检；抽检率不低于总数量的 20%；抽检合格率不低于 98%（称重食品误差在±0.5%以内）。

具体要求：

①索证制（索要三证）：即生产厂家的卫生许可证复印件、同批次产品卫生主管部门的检验报告、送货人员健康证明（食品检查报告 每月至少提供一次，送货人员健康证明每年度提供一次）。

②检查食品的品名、生产日期、保质期、厂址、厂名是否齐全、颜色、手感是否正常，是否在保质期内，禁止“三无”食品进入。

③检查食品的包装是否有破损、污损、变形、杂物、霉变等。

④检查食品的质量、数量（重量）及核对单价，做到准确无误。

2、非定型包装食物验收（食材）：食用农产品，如蔬菜、水果、豆制品、猪肉、禽肉、水产品等。

A. 验收形式：全检；所有蔬菜、肉类、禽类肉、水产类产品均需倒入指定筐内检查合格后再称重。

B. 具体要求

①蔬菜类：

a. 要求蔬菜表面组织完整、新鲜，无生虫、腐烂变质、生理病害及严重污染等；颜色是否为本品种固有的颜色，依蔬菜光泽判断成熟度及鲜嫩程度。

b. 闻蔬菜气味，具有倾向、甘辛香、甜酸香等气味，不允许有腐烂变



质的亚硝酸盐味和其他异常气味。

c. 蔬菜滋味看，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲。

d. 蔬菜的形态检查，是否有客观因素造成蔬菜的非正常、不新鲜状态，例如发芽、蔫萎、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常。

e. 验收人员参照以上标准，根据验收食品实际情况进行验收，需把握食品利用率。

②禽肉类： a. 采购的禽肉原料必须是正常供方、来自非疫区，经宰前检疫，健康无病得日龄在 46 天以上的健康鸡群宰杀的原料。 b. 宰杀好、新鲜，无腐烂、变质、异味、污染（单只鸡重量在 1.5 斤-2.5 斤），要求肌肉有光泽、淡黄色，脂肪白色正常，肉质紧密、有韧性，指压有弹性，具有鲜禽肉固有的气味，含水量不能超过 4%，表皮清理干净，无杂质。

③肉类

a. 生猪来自非疫区并经官方兽医检疫合格（盖有检疫合格章）。

b. 新鲜，无变质、冻陈肉、腐烂变质、异味。肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪为白色，肉质紧密，有弹性，外表湿润，切面有渗出液，不粘手；具有鲜猪肉固有的气味，无异常味；煮沸后肉汤呈清透明或稍有浑浊，脂肪团聚与表面；异物杂质：低于 0.1%，毛堵必须清理干净，骨渣等杂质较少，无其他可见外来物。

c. 验收时按需求肉质类别进行验收，严禁以次充好，以低价肉充高价肉，猪脖刀口肉拒收。



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

④水产类 a. 鱼，现场宰杀、新鲜，无腐烂、变质、污染、异味（每条鱼重量在 1.5 斤左右）。鱼体鲜亮，粘度透明。鳞完整或稍有花鳞，津贴鱼体不易剥落，有透明粘液，鳃盖紧合，腮丝鲜红或紫红色清晰，粘液透明无异味，眼睛饱满，角膜光亮透明。腹部内缩，清洁，呈苍白色或淡玫瑰红色。肌肉结实或富有弹性，用拇指沿测线压鱼体前部三分之一处凹陷立即消失，水煮试验鱼汤透明，有带油的亮光和正常口味。

b. 虾，新鲜，无私下、异味、污染。体表色泽正常（呈淡青色或乳白色），肉质清洁完整，无虾壳，无虾须及杂质。

第三部分 要求及说明

若因验收人员失职，造成不合格食品进库，将依据事情具体性质，

参照《人力资源管理制度》之奖惩制度相关规定，追究验收人员责任。食堂仓管要妥善保管索证的相关资料和验收记录，不涂改、不伪造，其保存期限不少于食品食用完毕后 6 个月。



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

采购验收保管管理细则

一、保证切实做到先有三证和质检报告后采购进货的程序进行验收的制度。

二、严把进货关、保管关、销售关的“三关”原则。所购食品原料的三证、质检报告必须与进货物保持一致。除三证与质检报告外，还要索取供应厂商的相关法律证照以及商标、授权生产证明等文书资料。

三、入库必须做到：

1、无证货物不得采购，缺证与证照存在实质瑕疵的均不得入库。

2、入库必须按制度规定如实详细填写《进货报表》，《进货报表》应有相关人员以及食堂负责人签字。

3、入库食品、原料等必须分类分格放置，并加标注，彻底杜绝库内食品混淆不清、重叠、放置地面等的现象。

4、入库出库必须履行登记经手人签字的制度。

四、先索证验货、后进入加工制作，再进入餐厅供餐与进入小卖部销售，严禁无厂名厂址、无生产日期的“三无”产品混入，有效保障“链式管理”的畅行。

五、专人专管，先进先卖，随时抽查，每周定期检查两次并做好检查记录。检查有无过期、变质、漏电、掺杂异物以及感观性异常的食品，并及时报告与采取有效措施（停、撤、换、退）以保证食品卫生安全。

六、食堂加工人员应及时反馈加工制作中出现的食品质量卫生的任何细小异常情形与问题。食堂与库管人员、采购人员得到反馈信息后必须立



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

即采取措施解决。

七、勤进货、勤库存保证随时提供新鲜食品。勤盘库，严把质量关，视质量为生命。库房保管应随时向食堂经理报告库存食品卫生安全情况。严禁营业员等私自进货或擅自搞代销等违纪违法行为，已经发现严肃查处。

八、按照食品从业人员卫生要求做好个人卫生。



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

学校食堂备餐间卫生制度

1. 备餐间工作人员应严格注意个人卫生，严格洗手消毒，穿戴整洁的工作衣帽，戴口罩和一次性手套。
2. 认真检查食品质量，发现提供的食品可疑或者感官性状异常，立即撤换做出相应处理。
3. 传递食品需要专用的食品工具，专用工具消毒后使用，定位存放。
4. 备餐前对备餐台进行消毒。
5. 工作结束后，清理备餐间卫生，备餐台无油渍、污渍、残渍，地面卫生清洁。
6. 备餐间按专用要求进行管理，要做到五专（专用房间、专人制作、专用工具容器、专用冷藏设施、专用洗手设施）。其他人不可随意进出。



食堂餐具清洗消毒操作程序

- 一、刮：将餐具收到工作间并将食物残渣刮入垃圾桶内；
- 二、洗：将刮尽残渣的餐具放入含洗涤剂的温水中进行洗涤，筷子要用手搓，发现残渣污垢后用抹布搓；
- 三、冲：用自来水冲去残留的洗涤剂，然后存入漏水食具筐内沥干带消毒；
- 四、消毒：将待消毒的餐具竖着放置在专用不锈钢筐内，再连筐放入蒸汽消毒柜内，按使用设备的技术要求规范操作，蒸汽维持 20 分钟（温度为 100℃，待温度降至 40℃后再使用）；
- 五、保洁方法
 1. 消毒后的餐具严禁使用手巾、毛巾、抹布、餐巾擦拭，以免二次污染；
 2. 消毒后的餐具应及时放入保洁柜内（筷子要放入专用容器），保洁柜应定期清洗消毒。
 3. 操作人员将消毒后的餐具存放在保洁柜内时，要戴好一次性手套，严禁手接触餐具的内壁。



用电安全管理规定

- 1、食堂人员使用电气设备时必须严格按照相关规程进行操作，若发现电气隐患，要及时联系专业电工维修。
- 2、厨房和餐厅的各种电器须有专人负责，各种电器及线路不得有漏电隐患。要正确使用各种用电器，在使用时，应本着节约用电的原则，根据实际需要使用，不得乱使用，不得浪费，做到人走灯灭。
- 3、电线、插座、插头、电器排列规范、安全，并且功能良好。不得乱拉电线，不得超负荷使用各种用电器，未经允许不得使用自备电器。
- 4、配电柜旁不得存在易燃易爆物品，并配置二氧化碳干粉灭火器。
- 5、食堂内不准撕拉乱扯电源线，不准私自安装电气设备，不准随意安装不符合标准的保险丝，却因工作需要拉设临时线，必须由专业电工拉设，用完拆除。
- 6、各种电器设备必须加装漏电保护器，以避免在异常情况时能及时切断电源，保护人身和设备安全，并定期进行检查试验。
- 7、食堂内进行洗涮作业时，要杜绝水等导电物品进入到组合开关及插座内，严禁湿手扳开关、插入或拔出插头。
- 8、组合插座及插座电源线应完好无损，不得超负荷使用，严禁使用伪劣次品插座。
- 9、食堂使用的电气、电动、照明灯设备，要设专人负责，不用时要及时关掉电源，杜绝长明灯、白昼灯等现象。



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

用水安全管理规定

为加强管理，保证水电设备安全、正常运行，合理使用，减少浪费，保障学校正常的教学和生活秩序，使全体师生养成安全用电、节约用电、节约用水的良好习惯，依据《电力法》、《水资源管理法》，

结合我校实际情况，特制定本制度：

1、食堂等要节约用电，节约用水，水电设施损坏，及时申报维修，杜绝长明灯，长流水现象，做到人走灯灭，人走水停，杜绝“滴、漏、跑、冒”和长流水现象。

2、后勤保卫处不定期对食堂用水用电情况进行检查，并进行通报，情节严重者，造成损坏的，按违章使用论处。

3、水电管理人员应认真履行职责，严守岗位，照章办事，搞好供水、照明设施的维修与保养。

4、水电设施维修管理，采用计划维修，巡回检修和用户报修相结合的管理办法。发现问题及时处理，不能处理的请及时汇报，并做好记录。

5、食堂用电用水本着节约的原则，每学期开学前都要对员工进行水、电、气的安全知识培训。每周例会员工必须学习水、电、气的安全知识。食堂的每个水、电、气开关都按工作岗位落实到个人负责。不用时及时关闭。



食堂消防安全管理制度

为加强消防安全工作、保护学校食堂公共财产、师生的生命及财产安全，把消防安全工作纳入食堂的日常管理工作之中，现特制定以下食堂消防安全制度。

1、加强食堂全体工作人员的防火安全教育。按《消防法》的要求，做到人人都有维护消防安全、保护消防设施，预防火灾，报告火警的义务。要做到人人都知道火警报警电话 119，人人熟知消防自防自救常识和安全逃生技能。

2、保障食堂内的各种灭火设施的良好。做到定期检查、维护、保证设备完好率达到 100%，并做好检查记录。

3、学校消防设施，要人人爱护。任何人不得随意移动和损坏，违者要严肃处理。

4、食堂内学生聚集场所不得用耐火等级低材料装修。

5、伙房、库房等严禁吸烟及使用明火，下班后工作人员要及时关好门窗，确保安全。

6、学校伙房使用煤气，要掌握正确使用方法，注意防漏气、防 爆、防火，使用后要关好气阀，确保安全。

7、加强用电安全检查，食堂电工必须经常对校内的用电线路、 器材等进行检查，如发现安全隐患，要及时进行整改、维护、确保安全。

8、食堂员工，必须以身作则，做好安全防火工作。食堂员工宿舍内严禁私拉乱接电线。



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

9、保持食堂安全出口、疏散通道保持畅通。

10、对因无视防火安全规定而造成不良后果者，要从重处罚，直至追究法律责任。



燃气设施运行、维护和抢修制度

第一部分 总则

1. 为使燃气设施运行、维护和抢修符合安全生产、保证正常供气的要求，保障公共安全和保护环境，制定本制度。
2. 设立运行、维护和抢修的管理部门，并应配备专职安全管理人员。
3. 对重要的燃气设施或重要部位应设有识别标志。在对燃气设施运行、维护和抢修时，必须设置安全警示标志。

第二部分 设施建设、日常维护、检查

1. 建设 燃气设施建设必须委托具有资质的专业单位进行设计、建设和施工， 并经燃气主管部门验收合格后方可投入使用。

2. 日常检查

应对燃气用户设施定期进行检查，对用户进行安全用气的宣传， 并应符合下列规定：对商业用户、工业用户、采暖等非居民用户每年 检查不得少于 1 次。入户检查应包括下列内容，并应做好检查记录： 确认用户设施完好；管道不应被擅自改动或作为其他电器设备的接地线使用，应无锈 蚀、重物搭挂，连接软管应安装牢固且不应超 长及老化，阀门应完 好有效；用气设备应符合安装、使用规定：不得有燃气泄漏；用气设备前燃气压力应正 常；计量仪表应完好。

3. 维修

1) 在对用户设施进行维修和检修作业时，应采用检查液检漏或仪器检测，发现问题应及时采取有效的保护措施，应由专业人员进行处理。



2) 在进入室内对燃气设施进行维护和检修时，如已经有燃气泄漏需切断电源时，应在远离事故现场处切断电源，防止因产生火花引起爆炸。

4. 单位档案管理部门应收集燃气设施运行、维护和抢修资料，建立档案 并对其实施动态管理:有条件的地区宜建立燃气管网地理信息系统。

5. 燃具是一种特殊的产品，确保燃具安全不但是生产者和销售者的责任，燃具的使用、燃具质量和燃具的安装，也是确保燃具安全的重要条件，因而向用户普及使用常识也是重要的方面。燃气用户正确使用户内的燃气设施、正确选择燃气用具、出现异常情况和意外事故 时能够采取正确的紧急处理措施，都是保证燃气安全供应的重要环节。

第三部分 安全管理

- 1、配备专职管理人员，建立燃气检查制度。
- 2、配合燃气经营企业做好入户检查工作。
- 3、督促燃气用户安全、规范使用燃气，选用合格、正规燃气设备。
- 4、设置安全警示标志和危险源警示牌。
- 5、做好日常宣传管理工作。



燃气设施安全管理制度

一、职责明确

1. 认真贯彻落实国家的各项法律、法规和方针政策。
2. 使燃气设施运行、维护和抢修符合安全生产、保证正常供气的要求，保障公共安全和保护环境。
3. 设立运行、维护和抢修的管理部门，并应配备专职安全管理人员。
4. 对重要的燃气设施或重要部位应设置识别标志。在对燃气设施运行、维护和抢修时，必须设置安全警示标志。
5. 遵照积极开源节流，切实搞好“建”、“修”、“管”的方针。

二、人员培训

1. 认真贯彻执行安全教育培训制度，做好安全教育工作，建立教育档案。
2. 特殊教育工作，对新工艺、新设备、新技术投产前，经考核合格，发给上岗操作证方可上岗操作。
3. 周期性的进行现场教育培训。
4. 日常教育要坚持“四落实”，坚持每月一次安全活动。
5. 安全宣传教育活动基本内容深刻新颖，宣传教育培训形式采取集中与分散，定点与不定点相结合的方式进行。
6. 学习有关《安全生产法》、《消防法》等法律法规，以及行业规范和地方性法规。
7. 学习好本岗位的操作规范。



三、防护器具配置

为了规范燃气防护器具的正常、安全使用，防止燃气泄漏和事故发生，特制订本管理规定：

1. 防护器具用品的采购计划需由负责人审核后统一购买。
2. 采购的防护用品质量必须达到国家或行业的合格标准后入库、建账。
3. 手套、胶鞋、口罩，安全帽、安全带和防护挡板等防护器具用品应放在指定周知的位置，不得随意放置，对防护器具进行周期性的采买更换。
4. 定期对灭火器进行检查，不得随意挪用，到达报废年限时必须报废。
5. 发现防护器具损坏的，应立即上报，不得带病使用。

四、作业要求

1. 配备专职管理人员，建立燃气检查制度。
2. 配合燃气经营企业做好入户检查工作。
3. 督促燃气用户安全、规范使用燃气，选用合格、正规燃气设备。
4. 设置安全警示标志和危险源警示牌。
5. 做好日常宣传管理工作。

食堂设备操作流程 和面机安全操作规程

1. 使用前应对机器全面检查，各转动部件是否有障碍物，各润滑位置应加注润滑油，和面桶内应清洁干净。
2. 试车：接通电源，注意机器旋转方向是否与箭头方向一致。
3. 接通电源：使机器正常运转，方可将酵面、面粉加入和面桶内 搅拌



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

(水量可根据用量而定)，使搅拌均匀后，将和面桶翻到 90 度，即可将面团取出（严禁机器工作时手放进和面桶内）。

4. 工作完毕后，应对机器清洁一次，盖好桶盖，确保饮食卫生，并加注润滑油，给下次使用带来方便。

5. 和面机在运转中，不得将手及杂物伸进桶内。

6. 操作人员在操作时，必须穿戴整齐，防止衣物、围裙、衣袖卷入桶内。

7. 女同志留长发的不能操作和面机。

8. 需将双手放入桶内操作时，必须拉掉电源总闸，以防万一。

9. 和面机发生故障时，必须立即停机，不得私自乱动，待人修好后方可继续使用。

10. 卸面时或使用完后，必须先拉掉电源总闸。

11. 和面机由专人负责，如没有按操作规程操作者，出现一切事故，一概由本人负责。



蒸饭箱米饭加工制度

加工点火时间

第一箱 上午 7:00 下午 14:30

第二箱 上午 9:00 下午 15:30

第三箱 上午 10:00

第四箱 上午 11:00 技术要求:

1. 每盘加等量净米，加适量水保证米饭软硬适中；
2. 满箱饭蒸足 2 小时；
3. 按时间顺序出饭，保证米饭热度。

卫生要求:

1. 蒸饭箱每天必须清洗，每天 8 点加热水；
2. 物品摆放整齐，地面无米粒；
3. 保持地面干爽无积水。



洗碗机操作流程

1. 检查洗臂、隔渣盘、帘布等是否安装正确，确保机器出于正常工作状态。
2. 把排水阀观赏，打开入水阀。
3. 关上水阀。
4. 把加热器打开。
5. 检查洗涤剂和分发器。
6. 检查温度：前洗温度 42℃-50℃，洗水温度 60℃-70℃，过水温度 70℃-80℃。
7. 开机准备清洗。
8. 把餐具上的垃圾刮掉。
9. 把餐具放入第一个有洗洁精的水池进行清洗，水池内的水视情况及时更换。
10. 把餐具再放入第二个清水池中，并保证清水池的注水龙头常开。
11. 将餐具从清水池盅捞出放入洗碗机流水线进行冲洗。
12. 将洗好的餐具装入消毒车进行消毒处理。
13. 每餐洗涤完毕后，洗碗机内部管道、凹槽等地方需清理一遍，保证管道畅通无任何残渣。

注：洗碗工需每周对洗碗机进行清洗和维护，若遇到机器设备有故障，请及时报备饮食服务中心，不要私自操作，否则自己承担后果。



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

切肉机（绞肉机）操作规范

（一）清洁要点：

- 1、切断电源。
- 2、拆下刀片用洗洁精水清洗干净。
- 3、清洗时不要将水淋到电机部位。

（二）安全要点：

- 1、严禁向机器内添加带筋、带骨肉，以免损坏机器。
- 2、每次加料量要适中，防止卡住机器，烧坏电机。
- 3、添料使用木棒推料，严禁用手直接推料。
- 4、操作时严禁将绞肉机的顶盖拿掉，以防伤手



电饼铛操作规范

- 1、电饼铛每次用完后，关掉电源，晾凉后打扫干净。
- 2、湿抹布擦拭，严禁用水冲洗。
- 3、擦拭干净后，在饼铛面擦拭食用油。

（二）安全要点：

- 1、电源配置合适。
- 2、专人操作、专人保养。
- 3、温度调节不宜过高。
- 4、开盖、放盖要轻拿轻放。
- 5、严禁触摸加热的饼铛面。
- 6、电饼铛每次用完后，关掉电源，凉后打扫干净。
- 7、不得用水清洁饼铛。
- 8、非专业人员严禁装拆饼铛。



食堂监控系统管理制度

为了加强食堂安全监控设施设备的管理，保证食堂安全监控设施设备正常、稳定的运行，充分发挥监控系统的安全保障作用，确保食堂安全，特制定本管理规定。

第一条 成立食堂安全监控系统领导小组。

（一）为了及时有效开展相关工作，特成立了食堂安全监控系统领导小组。餐厅经理是安全工作的第一责任人，各成员明确分工，责任落实到人，切实落实好食堂监控设施管理。

（二）领导小组定期对食堂安全监控系统运行情况进行一次检查，以保证监控系统正常运行。

第二条 加强日常维护及管理。

（一）监控设施和报警系统必须由专人负责。监控系统操作人员要严格按照规定操作步骤进行操作，每天要对监控设备运行情况进行检查，若发现设备故障，应立即报告领导小组，并请专业人员进行维修，以保证监控设备安全有序运行。

（二）监控设施操作人员要认真做好监控工作，摄像机方向要时刻监控重点部位，发现异常情况要仔细查看跟踪做好记录，并及时向带班领导或食堂安全监控系统领导小组报告，若遇紧急情况可直接拨打 110，然后再报告。餐厅门口、后场等重点区域的视频监控系统，必须 24 小时开启，并保证记录保存时间不少于 7 天。同时为了监控图像清晰，晚间必须把补光灯打开。食品监控回放图像要做到定期查看，并做好记录，以便及时发



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

现 校园安全隐患和问题，及时处理。

（三）严禁操作人员随意转动摄像机，监控用的计算机不得做与监控工作无关的事情。

（四）严禁非操作人员进入监控室，更不得擅自观看，查看监控录像。

（五）操作人员要保持监控室内卫生，注意防尘、防潮、控制台上要保持清洁，不得乱放闲杂物品。

第三条 严格保密要求。 操作人员要严格遵守有关保密规定，不得泄露监控录像内容，不得泄露餐厅安全秘密。 操作人员对涉及到隐私方面的事项，要严格保守秘密。因泄密造成后果的，本人承担全部责任。



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

直饮水卫生管理制度

为进一步加强学校学生饮用水卫生，保障学生的饮水安全，依据《生活用水卫生监督管理办法》等法律法规的要求，制定我校直饮水卫生管理制度。

一、学校制定饮水突发污染事件的应急处理办法。

二、学校直饮水设备使用的原水应直接从市政供水管网引入。

三、直饮水设备安装、调试后须通过验收合格，且验收资料形成文件归档后，方可使用。

四、直饮水设备供应商配备的专（兼）职人员，并有有效健康体检证明，并按清洗消毒规章操作，每日对设备进行清洁、巡查和记录。

五、直饮水设备供应商在每学期开学前对直饮水设备以及涉及的管路进行检查、维护和消毒，更换过滤装置（包 PP、活性炭和超滤膜，学期中途应更换一次 PP 和活性炭），并进行调试与水质检测，合格后方可供水。

六、直饮水设备供应商定期对饮用水的水质实施检测，水质检测工作应由有资质的检测机构（区疾控中心）采样和检测。饮用水水质检测结果检查达标方可供水。

七、水质检测结果中有水质指标不达标时，学校应立即停止供水，并通知直饮水设备供应商及时采取适当措施予以排除后，再次进行检测。水质检测结果连续超标时，应查明原因，经水质检测合格后方可恢复供水。

八、学校应建立饮用水卫生管理档案，包括直饮水设备验收文档，管理人员信息资料，直饮水设备巡查、保洁、维护记录，水质监测报告等。



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

卫生管理档案应由专人管理，至少保存 1 年。

九、学校应制订饮用水水质突发事件应急处置预案。

1、当学校从市政供水管网引入的水质发生异常时，应及时报告供水和卫生行政部门。

2、当学校直饮水设备出水水质不达标或设备故障时，应及时通知直饮水设备供应商。

3、当发生影响水质的突发性公共事件时，学校应按法定程序及时报告，并配合有关部门做好相关处置工作。

4、出现上述情况之一时，应立即停止使用直饮水设备。待事件排除，检测直饮水设备出水水质达标后方可恢复供水，并向卫生和教育行政部门报告情况。

5、学校饮用水停水期间，学校应采取措施保障充足的卫生安全的饮用水。



制水间、设备和管网的卫生要求

- 1、管道直饮水工程竣工后，应由具法定资质的检验机构进行水质检验合格
- 2、应配置更衣架等更衣设施。
- 3、采用紫外线空气消毒，紫外线灯离地 1.5m 吊装。
- 4、管道直饮水输水管道与市政或自建供水系统不得直接相连。
- 5、成品水贮水容器应有空气过滤装置。
- 6、应有经验培训合格的管水人员负责管道直饮水系统的管理、日常保护维护、供水和水质检验等工作。
- 7、每年定期不定期进行水质检验。
- 8、应根据水质和设计等要求及时更换过滤、吸附等水处理材料，定期清洗、消毒管道。
- 9、从业人员应保持良好的个人卫生，进入制水间前应穿戴整洁的工作服、帽、鞋、洗净双手，不得进行有碍管道直饮水卫生安全的活动。
- 10、发现有潜在风险时，停止使用，送检、维护、清洗、消毒，水质合格后恢复使用。



食堂 “6T” (5s) 实务现场管理

一、“6T” 实务

1. 天天处理：把必需物品和非必需物品分开，工作现场不放置非必需品，尤其不能放私人物品。

2. 天天整合：将必需品定位放置，收放整齐并明确标示，保障可随时取用，帮助养成物品归原位的习惯。

3. 天天清扫：维持工作场所无垃圾、无污垢、无油渍等状态，同时确保打扫用具定位存放并保持清洁。

4. 天天规范：借助一目了然的现场管理方法，让各项现场管理要求实现规范化、持久化，使员工清楚自身管理职责。

5. 天天检查：借由检查达成人人自查与相互检查，让每位员工养成持续、自律遵守规章制度的习惯，制定个人 6T 范围，养成下班前检查的习惯。

6. 天天改进：员工基于上述 5T 持续创新完善，以提升企业管理及工作效率。

二、“5s” 实务

餐饮“5S”现场管理，核心是通过“整理、整顿、清扫、清洁、素养”五个维度规范现场，提升餐饮场所的效率、卫生与安全，具体如下：

- 整理 (Seiri)：区分餐饮现场“必需物品”与“非必需物品”。例如，厨房内保留常用厨具、新鲜食材，及时清理过期调料、破损餐具、闲置设



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

备；餐厅内只留存当前所需的桌椅、餐具，移除堆积的备用物料或杂物，避免占用空间、引发安全隐患。

- 整顿 (Seiton): 对必需物品“定位、定量、定标”。比如，厨具按使用频率分区存放（灶台旁放常用炒勺，货架中层放备用锅具），食材标注名称、保质期并分类冷藏/冷冻，餐厅餐具按规格整齐叠放于指定柜架，确保取用快速、无错拿浪费。

- 清扫 (Seiso): 全面清洁餐饮各区域，消除卫生死角。厨房需每日清洗灶台、操作台、排烟管道，定期清理冰箱、下水道；餐厅需餐后擦拭桌椅、地面，及时清理餐桌垃圾；卫生间定时清洁消毒，保持全场景无油污、无异味、无杂物。

- 清洁 (Seiketsu): 将“整理、整顿、清扫”的要求固化为制度并持续执行。例如，制定《餐饮现场每日管理清单》，明确各区域清洁责任人、频次与标准，定期开展卫生与规范检查，确保管理标准不打折。



上海工商外国语职业学院



上海思博职业技术学院

后勤保卫处餐饮服务制度编制说明

一、编制背景

1. 响应国家食品安全监管要求，如《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法规，确保合规经营。

2. 解决餐饮服务中存在的流程不规范、责任不明确等问题，降低食品安全风险（如食材变质、交叉污染）。

3. 提升服务质量与顾客满意度，统一服务标准。

二、编制依据

1. 国家法律法规：以《食品安全法》《餐饮服务许可管理办法》等为核心法律依据，确保制度合法性。

2. 行业标准：参照《餐饮服务食品安全操作规范》中对食材采购、储存、加工、留样等环节的技术要求。

3. 学校实际：结合学校各个餐饮服务点经营模式（如快餐、正餐、外卖）、门店规模及现有问题，保证制度可落地。

三、适用范围

本制度的订立旨在规范学校各个餐饮后厨操作、前厅服务、食材采购及外卖配送环节，涵盖全体餐饮服务人员。

四、试行与解释

1. 本制度自发行之日起开始试行，学校范围内所在各个餐饮服务的单位必须学习、遵照、执行。

2. 本制度在试行期间，解释权属上海工商外国语职业学院后勤保卫处。