

人力资源部
食堂管理制度

文件编号：	US-HR-007
文件版本：	A
原版发行日期：	2005-09-01
再版发行日期：	
持有人：	
总页数（含封面）：	5

标准志成集团有限公司

写字楼：香港柴湾康民街2号康民工业中心1501室

电话：（852）2889 2373

传真：（852）2889 2647

工厂：广东省东莞市清溪镇九乡管理区

电话：（769）87739088

传真：（769）87739089

Standard Success Groups Ltd	受控状态			
标准志成集团有限公司	文件编号	US-HR-007	版本	A
食堂管理制度	页号	1/4	生效日期	2005-09-01

1-0 总则

- 1-1 为使公司员工有良好清洁卫生的饮食环境,确保员工身体健康,提供优质后勤服务,特制定本办法。
- 1-2 膳食体制:公司设立职员员工饭堂,膳食服务方面对外承包,膳食管理由本公司监管。
- 1-3 本制度适用于所有在公司饭堂工作人员及就餐人员。

2-0 食堂管理要求

- 2-1 严格要求持健康证上岗,厨房工作人员每半年进行一次健康检查,无体检合格证者,不得在厨房工作;
- 2-2 上班时间要穿戴整洁,穿工作服、戴工作证、戴工帽、口罩,不得穿拖鞋、赤膊、赤脚。不得大声喧哗,不得面对食品咳嗽,打喷嚏以及做其它不卫生的动作;
- 2-3 在工作时严禁吸烟、吃东西、随地吐痰,不得用勺直接尝味,不得戴手镯、戒指等饰物,不得涂抹香粉、指甲油;
- 2-4 爱护厨房里的一切用具及物品,未经许可不得私自动用厨房的财物。
- 2-5 要节约水电燃料,坚持做到人走水关、灯关,不随意浪费。
- 2-6 遵守厂方厂规,不得随意进入厂方车间、仓库等地。
- 2-7 虚心听取厂方领导及工人提出的意见,有则改之,无则加勉;视厂方员工为客户对待。
- 2-8 派发饭菜时,对员工要一视同仁,不准打人情菜。
- 2-9 厨房员工要对自己所分配的任务各尽其责,物尽其用,要团结友爱,服从安排,共同搞好厨房内各项工作,保证每餐准时开饭。
- 2-10 严格遵守操作程序,注意安全卫生;严格遵守消防条例,做好防火工作。
- 2-11 认真执行卫生五.四制及厨房岗位责任制。
- 2-12 认真贯彻落实公司的规章及5S管理,每星期大扫除一次,保证台面、地面、窗台干净,地面每天用洗衣粉冲洗。
- 2-13 每餐必须准时开餐,不得随意推迟或提前开餐。
- 2-14 公司设立由员工组成的伙食监督委员会,负责监督、管理食堂工作。(详见《伙食监督小组管理制度》)

3-0 职员工就餐管理

3-1 进餐时间

- 早餐:7:20-7:50
- 中餐:12:00-12:50
- 晚餐:17:20-18:20

- 3-2 所有员工按时就餐,如有特殊原因需提前或延后就餐者,应由其部门主管将名单提交人力资源部,由人力资源部通告饭堂作出安排。
- 3-3 就餐人员应按先后顺序排队打饭菜,不得插队。
- 3-4 为确保宿舍卫生,不准将饭菜带到宿舍用餐,如因生病或其它特殊原因者需向执勤保安说明情况,经得同意方可带至宿舍区。
- 3-5 不准有穿拖鞋、睡衣、短裤等衣着不整情况者进餐厅就餐。
- 3-6 员工用餐完毕,应自觉将台面上垃圾清走,保持台面干净,将饭渣倒入垃圾桶内,不得倒入洗碗池内,以免堵塞下水道。
- 3-7 外来人员因公需在公司饭堂就餐者,应由接待部门文员事先通知人力资源部安排接待。
- 3-8 员工应尊重饭堂工作人员,饭堂工作人员如有不当之处,可写意见递交给伙食监督小组或向人力资源部投诉,不得与食堂工作人员争吵。

4.0 员工饭卡管理

- 4-1 饭卡为所有员工在公司就餐的依据。
- 4-2 饭卡由饭堂承包商统一设计制作,每月月底由人力资源部统计下月就餐人员名单,从饭堂承包商处领取饭卡填写就餐职员工名单后加盖人力资源部印章后下发。

编制	周韵兰	审核		审批	
Standard Success Groups Ltd		受控状态			
标准志成集团有限公司		文件编号	US-HR-007	版本	A
食堂管理制度		页号	2/4	生效日期	2005-09-01

4-3 饭卡如有丢失情况，应经所在部门主管核实后，到人力资源部补办。

4-4 饭卡仅限本人就餐使用，一律不得借于他人使用，一经发现，按厂规处理

4-5 员工请长假时，应将饭卡交回人力资源部，销假时取回，如若没有上交，伙食费用照常扣除。

5-0 厨房工作卫生管理

5-1 个人卫生

5-1-1 厨师、厨工应认真参加每半年一次的健康检查，接受卫生知识培训。

5-1-2 厨师、厨工应当保持良好的个人卫生习惯：

5-1-2-1 厨师、厨工应做到“四勤”：即勤洗手和剪指甲，勤洗澡和理发，勤洗衣服和被褥，勤换工作服，使自己具有良好整洁的仪表。

5-1-2-2 上班时要穿工作服、戴帽、戴口罩，以确保食品卫生质量。

5-1-3 有良好的卫生操作习惯：严格遵守本制度的第2.2和2.3条。私人物品，应放在更衣室内，不得带入操作间，以防对食品造成污染。

5-2 厨房卫生

5-2-1 卫生五四制

5-2-1-1 由原料到成品实行“四不制度”。采购员不买腐烂变质的原料；保管验收员不收腐烂变质的原料；厨师、厨工不用腐烂变质的原料；切菜人员不分腐烂变质的食品；不用手拿食品；不用废纸、污物包装食品。

5-2-1-2 成品（食物）存放实行“四隔离”：生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂物、药物隔离，食品与天然冰隔离。

5-2-1-3 用（食）具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。

5-2-1-4 环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量。划片分工、包工负责。

5-2-1-5 个人卫生做到“四勤”：勤洗手剪指甲；勤洗澡理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服。

5-3 食具消毒的方法与要求

5-3-1 洗涤：食具进行消毒前，应首先将食具洗涤干净，洗涤要求分三个步骤进行，即洗、刷和冲。洗，是用清水将食具上的食物残渣洗掉；刷，是将食具放于洗涤液中洗刷，用洗具刷除食具上的污物、油垢；冲，是用干净的水将附在食具上的洗涤剂冲洗干净。洗涤用水要经常更换，保持水的清晰，食具洗涤后要擦干水，筷子、汤匙、刀叉要分头尾放好。

5-3-2 消毒：食具消毒时，一般情况下采用热力消毒法。

5-3-3 食具消毒的注意事项：

5-3-3-1 凡有条件采用热力消毒者，要采用热力消毒。

5-3-3-2 食具在消毒前须彻底洗净。

5-3-3-3 食具经消毒后，不可用抹布重新抹过，不可露天随处摆放，在需要用时才取出，以免重新被污染。

5-3-4 原料放置要求：

5-3-4-1 食品与非食品不能混放。

5-3-4-2 洗洁用品、药品、有强烈气味的物品不能与食品同仓存放。

5-3-4-3 定型包装食品与散装食品分架存放。

5-3-4-4 粮食（含大米、面、粉、面粉等）离墙、离地存放，防止受潮霉变。其中面粉需用带盖胶桶存放且作好标示。

5-3-4-5 肉类及其制品，除马上加工使用外，一律放进冷库。冷库中生、熟食要独立包装且分开存放，各类库存食品要有必要的标示，做到先进先出。

5-3-4-6 定期检查库存物品，对于库存时间过长而超过保质期限的，或发现由于其它原因出现腐败变质、酸败、生虫、霉变的食品，一律立即清除。

编制	周韵兰	审核		审批	
Standard Success Groups Ltd		受控状态			
标准志成集团有限公司		文件编号	US-HR-007	版本	A
食堂管理制度		页号	3/4	生效日期	2005-09-01

5-3-4-7 搞好仓库内外环境卫生，不在库内吸烟和吃食物。

5-4 加工卫生

5-4-1 肉类加工：

5-4-1-1 加工肉类首先注意肉类新鲜度，对病死、毒死、死因不明、腐败变质的禽畜肉不得加工。

5-4-1-2 海鲜类不要与其它肉类混合清洗。

5-4-1-3 禽、畜、鱼类品不得直接着地存放。

5-4-1-4 加工好的肉类必须无血、无毛、无污物、无异味。

5-4-1-5 砧板做到“三面”光洁（砧板面、底、边，保持光洁）。砧板在收工后刮洗清洁后竖放。

5-4-2 蔬菜加工：

5-4-2-1 蔬菜瓜果进货后必须分类放在蔬菜架上，不得随地堆放。

5-4-2-2 蔬菜加工时按一拣、二洗、三切的顺序操作。洗涤蔬菜时要有足量、清洁的水清洗，做到先浸水后清洗，洗涤后蔬菜不得有泥沙、杂物、昆虫等，严禁直接存放蔬菜在地面上，且存放处必须加盖。

5-4-2-3 腐烂的蔬菜、瓜果不得食用。

5-4-2-4 工具（菜架、容器等）应清洗干净、定点整齐摆放。

5-4-2-5 每天下班前必须清洁水池、地面、保持沟渠畅通，搞好各自岗位的卫生。

5-4-3 食品加工要求：

5-4-3-1 加工前应检查原料卫生质量，发现不新鲜、有异味、不洁的不予加工。加工完后清洗台面、炉灶、工具，把砧板竖起放好，工具收入柜内。

5-4-3-2 应检查已加工好的原料，发现不新鲜、有变质或变色的，立即丢掉，配菜餐具要干净。对放入食具保洁柜内的消毒食具及将要烹调的食品要进行验收，发现不符合卫生要求的，立即重新清洗或清除。

5-4-3-3 要注意原料的质量，烹调时要煮（炒）熟、煮（炒）透，使食品每个部位都均匀受热（特别是急炒时检查有无外熟内生）。要有消毒的用具操作，不能用手抓。烹调后的食品，加盖即送出供职工食用，尽量缩短备餐时间，防止再污染。

5-4-3-4 做饭人员要注意大米的质量，发现有变质、变黑、谷壳很多、有沙子都不准使用。大米要清洗干净，看好火候，确定把饭做熟。先试饭，确认是熟了才能熄火。

5-4-3-5 工作时不准抽烟、吃零食、各个岗位都要保持整洁，地面干爽，无杂物（特别是台面地板）。地面、沟渠、柜内外不能发现有老鼠、蟑螂及昆虫活动。

5-4-3-6 雪柜要有专人负责，定期清洗，做到霜薄气足。食品按顺序存放，生熟分开，并要求加保鲜膜，成品、半成品、原料分开存放，并加上标签品名，做到先进先出。放入雪柜的熟食品应用容器严密盛装，防止交叉污染。雪柜内外保持洁净，柜内不得有异味。

5-4-3-7 烹调所用工具应保持洁净的原来面目，特别是盛油容器，要内外光洁。反复使用的食油要每天滤除油渣，用完之后再补充新油。

5-4-3-8 下班时要搞好各自岗位卫生，定点放好工用具。

5-4-3-9 调味品应配备放置架，使用完毕后立即加盖，以防虫蛀。定期更换，防止变质。

5-5 打菜卫生要求

5-5-1 打菜时厨师、厨工要检查食品卫生质量，不能把变质食品分给职工，手不能直接接触食品。

5-5-2 食具必须洁净和经过彻底消毒，餐盘、汤匙、筷子、小碗等要有严密的保洁柜存放，分类排好，拿取时手不能直接接触盛食品的部位。

5-5-3 员工用过的食具及时输送到食具洗涤间，不得在餐厅停放。

5-5-4 台椅、工具、餐桌每餐做到无积污、无油渍、摆设整齐，每餐清扫地板，保证没有积水，干

净、清爽。

编制	周韵兰	审核		审批	
Standard Success Groups Ltd		受控状态			
标准志成集团有限公司		文件编号	US-HR-007	版本	A
食堂管理制度		页号	4/4	生效日期	2005-09-01

5-5-5 每周进行一次大扫除，用清洁剂清洗桌椅门窗、地面、墙壁、风扇、灯管，避免餐厅内有苍蝇、蟑螂、蚂蚁等，确保就餐环境舒适、通风、无异味。

5-6 餐具清洗要求：

5-6-1 洗碗消毒必须有专人负责，食具必须有足够周转。

5-6-2 食具清洗必须做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁。

一洗：用清水将食具上的食物残渣洗掉。

二刷：将食具放在洗涤液中洗刷，用洗具刷除食具上的污物、油垢。

三冲：用干净的水将附在食具上的洗涤剂冲洗干净；

四消毒：洗净的食具按厨房卫生管理当中的第二条“食具消毒的方法和要求”进行消毒。

五保洁：将消毒后的食具放入清洁、有门的食具保洁柜存放，以免重新被污染。

5-6-3 清洗完的食具必须无污垢、无油渍、无食物残渣。

5-6-4 消毒后的食具应该无水、干爽、无污垢、无食物残渣、无异味，并应该做到抽检合格。

5-6-5 已消毒食具不能与未消毒的食具混放，以防止交叉污染，不能将未消毒的食具拿给员工使用。

5-6-6 清洗出的食物残渣应放入有盖的垃圾桶内，盛剩饭菜等的垃圾桶应每餐饭后及时清走。

6-0 食物中毒应急预防

6-1 食物中毒的预防

预防食物中毒，是厨职人员工作的重要任务，各部门必须认真重视，切实做到：

6-1-1 严格把好食品卫生质量关，坚持做到不买入、不验收、不使用、不出售腐烂变质的原料和食品，并按照食品低温保藏的卫生要求贮存食品，防止食品腐烂变质。

6-1-2 切实做好食品防护工作，防止食品在加工、运输、销售的过程中受到污染。食品存放应做到“四隔离”，详见5-2-1-2条。

6-1-3 做饭菜应有计划性，不得使用隔餐、隔夜饭菜。烧卤熟肉在室温下存放时间超过四小时的要重新加热才能供应。所有食品均应烧熟煮透。

6-1-4 不吃病死、毒死或死因不明的禽畜肉，不吃有毒和不认识的野蕈、河豚鱼、木薯、发芽马铃薯等。

6-1-5 厨务人员必须定期进行健康检查，证明无“五病”才能上岗，并经过卫生知识培训，懂得基本卫生知识，在工作中注意保持卫生，工作前和上厕所后都要洗手消毒，严禁面对食品咳嗽、打喷嚏等。

6-1-6 保持厨房内外环境整洁，消灭“四害”。

7-0 参考文件

7-1 《员工守则》

8-0 本制度经董事总经理签署即生效，修改时亦同。

编制	周韵兰	审核		审批	
----	-----	----	--	----	--