

欧文斯（献县）玻璃容器有限公司

食堂卫生管理制度

搞好食堂卫生工作，预防传染病、食物中毒和其它疾病，保障员工身体健康，更好地为公司服务。制定此制度。

1 环境卫生

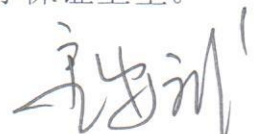
- 1.1 食堂内外保持整洁，饭堂、厨房每餐饭后清扫，做到灶台、工作台、厨具、桌凳、地面、门窗清洁整齐，垃圾倒在指定地点，定期焚烧、掩埋，严防孳生苍蝇，水沟勤通，定期消毒，无积水。
- 1.2 设置严密的防蝇纱橱、纱罩、专为熟食和消毒食具之用，积极采取灭蝇、灭蟑螂措施。

2 食堂食（饭）具卫生

- 2.1 禁止采购病死禽畜，不售卖腐败变质食物，做“凉拌菜”原料应经沸水消毒。
- 2.2 炊具经常保持清洁，菜盆、饭桶用毕清洗后倒置放好，油、糖、酱缸加盖整齐排列，公用的碗、碟、筷每次用后应消毒。（或蒸煮 15 分钟）。

3 操作及营养卫生

- 3.1 菜应新鲜，尽可能常换品种，购回菜应浸泡 30 分钟，做到先洗后切，猛火快炒，分菜不留汤。
- 3.2 大米应根据新鲜程度冲洗，应去尽泥沙和异味。
- 3.3 菜刀、砧板、菜盆应按生熟分开使用，并加以鲜明标记。
- 3.4 售卖糕点馒头用工具拿取，炒菜不准用勺尝味。
- 3.5 所有饭菜应该至少留样 24 小时。
- 3.6 蔬菜实行一浸二洗三烫四炒才能保证安全卫生。
- 3.7 认真除去青菜中的枯叶，泥沙，昆虫等杂务，肉类去毛干净保证卫生。



4 个人卫生

- 4.1 工作时穿工作服（或围裙），戴工作帽。卖饭菜戴口罩。经常保持衣帽、口罩清洁。
- 4.2 上班前、大小便后及接触熟食前，应用流动水、肥皂洗手，做到勤洗澡、理发、剪指。
- 4.3 定期接受体格检查。每年3月份做身体健康检查，要求县级以上医院。
- 4.4 食堂工作人员必须持有合格医疗机构的健康证明方可上岗。
- 4.5 食堂员工禁止留长发及长指甲。
- 4.6 食堂工作人员严禁穿工作服和围裙进入卫生间。

5 其他要求

- 5.1 食堂采购的面粉、蔬菜、食用油和肉类等物品必须要由卫生检疫手续和质量检验合格卫生许可证，才能定点采购。保留好质量合格证明等材料，公司总务部、安环部、厂办会每周或每半月组织对食堂检查。
- 5.2 夏季食堂应该积极作好灭蝇灭蟑措施，定期喷药或使用一些粘苍蝇措施，派专人管理，做到食堂内无苍蝇，创造一个卫生、整洁、安全、健康的就餐环境。

人力资源及行政部 孙桂兰

2010年3月8日

孙桂兰

孙桂兰