

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》

从业人员培训指定系列丛书

餐饮业卫生规范管理图解



中华人民共和国卫生部 中国烹饪协会 编



人民卫生出版社

PEOPLE'S MEDICAL PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮业卫生规范管理图解 / 中华人民共和国卫生部中国烹饪协会编.
—北京: 人民卫生出版社, 2006.7

ISBN 7-117-07635-6

I. 餐... II. ①中... ②中... III. 饮食业—卫生管理—法规—中国—图解 IV. D922.16-64

中国版本图书馆CIP数据核字 (2006) 第045087号

《餐饮业卫生规范管理图解》系列丛书

- 个人卫生
- 餐用具消毒
- 采购与贮存
- 加工经营场所
- 食物中毒预防与处理
- 卫生管理与HACCP管理体系
- 粗加工与切配
- 烹调操作
- 备餐供餐及集体用餐配送与专间

餐饮业卫生规范管理图解

编 者: 中华人民共和国卫生部 中国烹饪协会
出版发行: 人民卫生出版社 (中继线 010-67616688)

地 址: 北京市丰台区方庄芳群园3区3号楼

邮 编: 100078

网 址: <http://www.pmph.com>

E-mail: pmph@pmph.com

购书热线: 010-67605754 010-65264830

印 刷: 北京铭成印刷有限公司

经 销: 新华书店

开 本: 889×1194 1/32 印张: 5.5

字 数: 117千字

版 次: 2006年7月第1版 2006年7月第1版第1次印刷

标准书号: ISBN 7-117-07635-6/R·7636

定 价: 60.00元

版权所有, 侵权必究, 打击盗版举报电话: 010-87613394

(凡属印装质量问题请与本社销售部联系退换)

ISBN 7-117-07635-6



9 787117 076357 >

定 价: 60.00 元

《餐饮业卫生规范管理图解》系列丛书

编写说明

本丛书依据卫生部 2005 年发布的《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》，由卫生部卫生监督中心、中国烹饪协会组织专家编写而成，适用于针对餐饮业从业人员的卫生培训工作。

丛书编写工作得到了扬州大学旅游烹饪学院、北京联合大学旅游学院、清华大学继续教育学院艺术中心、北京大学餐饮中心、北京顺峰饮食娱乐有限公司以及麦当劳（中国）有限公司的大力支持，在此一并表示感谢。

《餐饮业卫生规范管理图解》系列丛书

编委会

主任：赵同刚

副主任：崔 新 陈永祥 杨 柳

委员：包大跃 张玲萍 谢 杨 张旭东 张 肃

刘松涛 曲丽华 桑 建 崔明杰 蒋云升

许荣华 冯春香 刘小平 佟丹丹

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》

从业人员培训指定系列丛书

餐饮业卫生规范管理图解

• 个人卫生 •

中华人民共和国卫生部
中 国 烹 饪 协 会

编



员工健康要求

员工需取得健康合格证明后方可上岗。



不能上岗的员工



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者，不得从事接触直接入口食品的工作。

需调离岗位的员工



发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生疾病。

小贴士：

从业人员（员工），指餐饮业和集体用餐配送单位中从事食品采购、保存、加工、供餐服务等工作的人员。

化脓性伤口、疖子、睑腺炎、甲沟炎、灰指甲等。

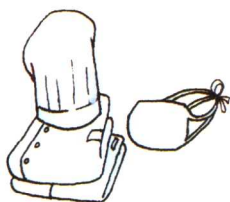


日常卫生

1. 穿戴卫生



操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作人员还需戴口罩）



工作服宜用白色或浅色布料制作

小贴士：

从业人员（员工）忘记脱工作服了。



上厕所前脱工作服

日常卫生



着装整齐、头发禁止外露



禁止留长指甲和涂指甲油



禁止佩戴饰物

日常卫生

2. 员工应做到“四勤”

四勤：

勤洗手、剪指甲，勤洗澡、理发，勤洗衣服被褥，勤换工作服



随时洗手



勤剪指甲



夏季至少每天洗一次澡，
冬季至少2~3天洗一次澡



接触直接入口食品人员的
工作服应每天至少更换一次

操作时手的卫生要求

1. 手的清洗

操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净

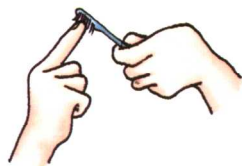
(1) 洗手程序：



1) 在水笼头下先用水（最好是温水）把双手弄湿。



2) 双手涂上洗涤剂。



3) 双手互相搓擦20秒（必要时，以干净卫生的指甲刷清洁指甲）。



4) 用自来水彻底冲洗双手，工作服为短袖的应洗到肘部。



5) 用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机弄干双手。



6) 关闭水笼头（手动式水笼头应用肘部或以纸巾包裹水龙头关闭）。

操作时手的卫生要求

(2) 在下列情形时应洗手：



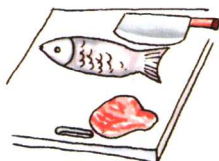
1) 开始工作前



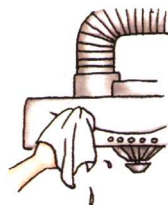
2) 处理食物前



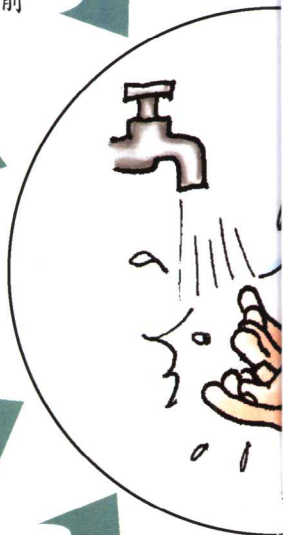
3) 上厕所后



4) 处理生食物后



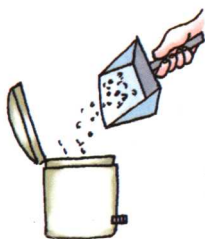
5) 处理弄污的设备或饮食用具后



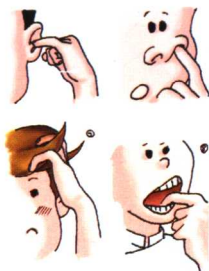
操作时手的卫生要求



6) 咳嗽、打喷嚏
或擤鼻子后



7) 处理动物或废物后



8) 触摸耳朵、鼻子或
身体其他部位后



9) 从事任何可能会污染双手活动
(如处理货项、执行清洁任务)后



操作时手的卫生要求

(3) 标准洗手方法:



掌心对掌心搓擦



手指交错掌心对手背搓擦



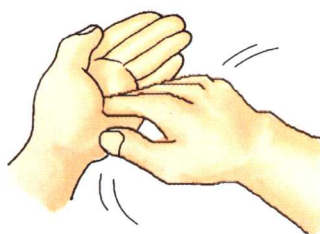
手指交错掌心对掌心搓擦



两手互握互搓指背



拇指在掌中转动搓擦



指尖在掌心中搓擦

操作时手的卫生要求

2. 手的消毒

员工接触直接入口食品时，手部还应进行消毒
手的消毒方法



浸泡消毒

按消毒液的说明使用



揉搓消毒

揉搓 20~30 秒

食品处理区禁止的行为

1. 禁止携带个人物品进入食品处理区

禁止携带的物品

小贴士：

食品处理区指食品的粗加工、切配、烹调和备餐场所、专间、食品库房、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域。



个人衣物及私人物品禁止带入操作间（如：手机、杂志、药品、香烟等）

食品处理区禁止的行为

2. 食品处理区内禁止的行为



吸烟

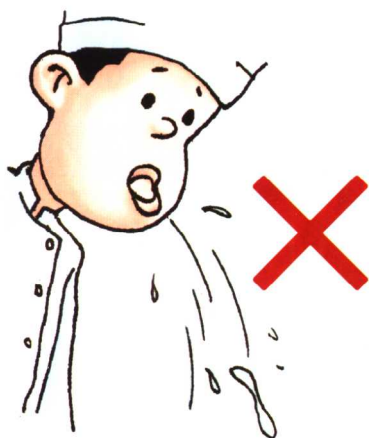


吃东西



用手指蘸食物尝味

食品处理区禁止的行为



吐痰



用炒菜勺舔尝

食品处理区禁止的行为



面对食物咳嗽



面对食物打喷嚏