

湖南商务职业技术学院后勤管理处文件

(2022) 04 号

为了保障食堂就餐人员的健康，提高食品质量，特制定如下的食堂从业人员健康检查管理制度：

1、食堂从业人员须经健康检查取得健康合格证明和食品卫生知识的培训合格证后方可上岗。

2、从业人员应养成良好的卫生习惯，做好岗位责任区内卫生，随时保持整洁。个人卫生坚持做到“四勤、三不、三要、四坚持”。

“四勤”：勤洗手剪指甲；勤洗澡理发；勤洗衣服被褥；勤换工作服。

“三不”：不准将非食品加工制作用品和个人生活用品带入操作场所；工作时不准戴戒指、项链、手链（镯）耳环等饰物和涂指甲油留长指甲；不准在操作场所吸烟，穿工作服进厕所及离开生产加工经营场所。

“三要”：上班时要穿戴整洁的工作衣帽，头发必须全部戴于帽内；加工制作冷菜等熟食品和配餐间操作时要戴口罩；直接入口食品要用专用工具拿取。

“四坚持”：坚持卫生操作规程、坚持公用物品消毒、坚持湿式清扫、坚持漱口刷牙防口臭。

3、工作时间不准吃东西、不准随地吐痰、不随便掏耳掏鼻。

4、管理人员负责每周进行一次个人卫生抽查。