

# 关于一般饮食商店的卫生管理计划

一般的卫生管理要点		
①	接收原材料时候的确认	什么时候 接收原材料的时候, 其它 ( )
		怎样做 确认外观, 气味, 包装状态, 消费期限和保存方法等说明
		发生问题时 退换货
②	冷藏冷冻设备 (冰箱等) 内部温度的确认	什么时候 上班之前·作业时间之中·下班后·其它 ( )
		怎样做 用温度表确认冷藏冷冻设备里面的温度 (冷藏: °C以下, 冷冻: °C以下)
		发生问题时 检查发生异常的原因, 重新确认设定的温度。设备出现故障时进行维修。 根据食品原材料的状态, 确定是废弃不用还是加热后使用。
③-1	防止交叉污染和二次污染	什么时候 上班之前·作业时间之中·下班后·其它 ( )
		怎样做 检查冷藏设备内部的保管状态。 另外, 菜板和菜刀等器具按用途分类, 每次使用之后都要彻底清洗和消毒。
		发生问题时 生肉等发生污染的时候, 进行加热处理或者废弃不用。 使用时菜板和菜刀上留下污痕要再次用清洗剂清洗和消毒。
③-2	用具的清洗, 消毒, 灭菌	什么时候 上班之前·作业时间之中·下班后·其它 ( )
		怎样做 每次使用时要对菜板, 菜刀, 盆碗等器具进行清洗和消毒。
		发生问题时 使用时如果菜板或菜刀等留有污痕, 要再次清洗和消毒。
③-3	厕所的清洗和消毒	什么时候 上班之前·作业时间之中·下班后·其它 ( )
		怎样做 实施厕所的清洗和消毒。 特别是座位、冲水扳手、扶手、门把手等, 要认真地消毒。
		发生问题时 开店的时间里厕所被弄脏了的时候, 要用清洗剂再次清洗和消毒。
④-1	员工的健康管理等	什么时候 上班之前·作业时间之中·其它 ( )
		怎样做 检查员工的健康状况、手上是否有伤, 以及工作服的状况。 有肠胃道症状的员工, 不能从事烹饪操作。
		发生问题时 手上有伤的员工要贴上防水的创可贴, 戴上手套。 弄脏的工作服要交换。
④-2	洗手	什么时候 上完厕所后、进厨房之前、盛菜摆菜之前、改变工作内容的时候、处理生肉生鱼之后、收钱点钱之后、扫除之后、其它 ( )
		怎样做 用卫生的方法洗手。
		发生问题时 发现工作中的员工应该洗手而没洗的时候, 马上令其洗手。

⑤重要管理点		
分类	菜单	检查方法
第一组	非加热食物 (冷藏品保持冷的状态提供给顾客)	<b>清洗和温度管理方法</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 蔬菜要充分清洗</li> <li><input type="checkbox"/> 放冰箱里面保存</li> <li><input type="checkbox"/> 从冰箱里面拿出来以后马上上菜</li> <li><input type="checkbox"/> 进货要按照表示的保存方法保存</li> <li><input type="checkbox"/> 盛菜摆菜的时候不直接用裸手操作</li> <li><input type="checkbox"/> 其它 ( )</li> </ul>
第二组	加热食物 (将冷藏品加热后, 直接提供给顾客)	<b>确认是否进行了充分的加热</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 用食品中心温度计测定温度</li> <li><input type="checkbox"/> 判断火力的强弱和时间</li> <li><input type="checkbox"/> 根据外观 (肉的颜色等) 和触感 (弹性等) 判断</li> <li><input type="checkbox"/> 其它 ( )</li> </ul>
	(加热后高温保管)	<b>确认是否进行了充分的加热</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 用食品中心温度计测定温度</li> <li><input type="checkbox"/> 判断火力的强弱和时间</li> <li><input type="checkbox"/> 根据外观 (肉的颜色等) 和触感 (弹性等) 判断</li> <li><input type="checkbox"/> 其它 ( )</li> </ul> <b>确认保温状态</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 根据冰箱的温度判断保温状态</li> <li><input type="checkbox"/> 根据蒸汽等状况判断</li> <li><input type="checkbox"/> 其它 ( )</li> </ul>
第三组	加热后冷却, 再次加热	<b>确认是否进行了充分的加热</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 用食品中心温度计测定温度</li> <li><input type="checkbox"/> 判断火力的强弱和时间</li> <li><input type="checkbox"/> 根据外观 (肉的颜色等) 和触感 (弹性等) 判断</li> <li><input type="checkbox"/> 其它 ( )</li> </ul> <b>确认冷藏方法</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 马上冷却, 放在冰箱里面保存, 直到烹调时再加热。</li> <li><input type="checkbox"/> 确认冰箱的温度在10°C以下</li> <li><input type="checkbox"/> 其它 ( )</li> </ul>
	(加热后冷却的食物)	<b>确认是否进行了充分的加热</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 用食品中心温度计测定温度</li> <li><input type="checkbox"/> 判断火力的强弱和时间</li> <li><input type="checkbox"/> 根据外观 (肉的颜色等) 和触感 (弹性等) 判断</li> <li><input type="checkbox"/> 其它 ( )</li> </ul> <b>冷却的确认方法</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 放冰箱里面保存</li> <li><input type="checkbox"/> 从冰箱里面拿出来以后马上上菜</li> <li><input type="checkbox"/> 确认冰箱的温度在10°C以下</li> <li><input type="checkbox"/> 其它 ( )</li> </ul> <b>盛菜摆菜</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 盛菜摆菜的时候不直接用裸手操作</li> <li><input type="checkbox"/> 其它 ( )</li> </ul>
填表人签字		填写日期