

福建厦门漳州泉州福州餐饮食堂企业HACCP认证/iso22000食品安全管理体系认证前提方案

产品名称	福建厦门漳州泉州福州餐饮食堂企业HACCP认证/iso22000食品安全管理体系认证前提方案
公司名称	厦门文鹤企业管理有限公司
价格	12000.00/件
规格参数	品牌:厦门文鹤 型号:ISO22000认证 产地:福建厦门
公司地址	厦门市集美区珩山街979号201室之一
联系电话	13459288341

产品详情

福建厦门漳州泉州福州餐饮食堂企业HACCP认证/iso22000食品安全管理体系认证前提方案

一条 选址卫生要求

- (一) 不得设在易受到污染的区域，应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区。
- (二) 应距离粪坑、污水池、垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并应设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其它扩散性污染源的影响范围之外。
- (三) 应同时符合规划、环保和消防的有关要求。

第二条 建筑结构、场所设置、布局、分隔、面积卫生要求

- (一) 建筑结构坚固耐用、易于维修、易于保持清洁，应能避免有害动物的侵入和栖息。
- (二) 食品处理区均应设置在室内。
- (三) 食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局，食品加工处理流程宜为生进熟出的单向，并应防止在存放、操作中产生交叉污染。成品信道、出口与原料信道、入口，成品信道、出口与使用后的餐饮具回收通道、入口均宜分开设置。
- (四) 食品处理区，应设置专用的粗加工、烹调和餐用具清洗消毒的场所，并应设置原料和（或）半成品贮存、切配及备餐的场所。
- (五) 食品处理区宜根据规定设置独立隔间的场所。

(六) 食品处理区的面积应与就餐场所面积、供应的就餐人数相适应，各类餐饮业食品处理区与就餐场所面积之比、切配烹饪场所面积宜符合规定。

(七) 粗加工操作场所内应至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池，水产品的清洗水池宜独立设置，水池数量或容量应与加工食品的数量相适应。食品处理区内应设专用于拖把等清洁工具的清洗水池，其位置应不会污染食品及其加工操作过程。洗手消毒水池、餐用具清洗消毒水池的设置应分别符合本规范第七条第八项、第十一项的规定。各类水池应以明显标识标明其用途。

(八) 烹调场所食品加工如使用固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式，避免粉尘污染食品。

(九) 拖把等清洁工具的存放场所应与食品处理区分开，集体用餐配送单位和加工经营场所面积500m²以上的餐馆和食堂宜设置独立隔间。

(十) 加工经营场所内不得圈养、宰杀活的禽畜类动物。在加工经营场所外设立圈养、宰杀场所的，应距离加工经营场所25m以上。

第三条 设施卫生要求

(一) 地面与排水卫生要求。

- 1、食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设，且应平整、无裂缝。
- 2、粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面应易于清洗、防滑，并应有一定的排水坡度（不小于1.5%）及排水系统。排水沟应有坡度、保持通畅、便于清洗，沟内不应设置其它管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度（曲率半径不小于3cm），并设有可拆卸的盖板。排水的流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区，并有防止污水逆流的设计。排水沟出口应有符合本条第十二项要求的防止有害动物侵入的设施。
- 3、清洁操作区内不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出（如带水封地漏）。
- 4、废水应排至废水处理系统或经其它适当方式处理。

(二) 墙壁与门窗卫生要求。

- 1、食品处理区墙壁应采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料构筑。其墙角及柱角（墙壁与墙壁间、墙壁及柱与地面间、墙壁及柱与天花板）间宜有一定的弧度（曲率半径在3cm以上），以防止积垢和便于清洗。
- 2、粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等需经常冲洗的场所、易潮湿场所应有1.5m以上的光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料(例如瓷砖、合金材料等)制成的墙裙，各类专间应铺设到墙顶。
- 3、食品处理区的门、窗应装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗应设有易于拆下清洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门应能自动关闭。窗户不宜设室内窗台，若有窗台台面应向内侧倾斜（倾斜度宜在45度以上）。
- 4、粗加工、切配、烹调、餐用具清洗消毒等场所和各类专间的门应采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。

(三) 屋顶与天花板卫生要求。

- 1、加工经营场所天花板的设计应易于清扫，能防止害虫隐匿和灰尘积聚，避免长霉或建筑材料的脱落等

情形发生。

2、食品处理区天花板应选用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修，天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度（曲率半径在3cm以上）；水蒸汽较多场所的天花板应有适当坡度，在结构上减少凝结水滴落。清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，应加设平整易于清洁的吊顶。

3、烹调场所天花板离地面宜在2.5m以上，小于2.5m的应采用机械通风使换气量符合JGJ64《饮食建筑设计规范》要求。

（四）厕所卫生要求。

1、厕所不得设在食品处理区。

2、厕所应采用冲水式，地面、墙壁、便槽等应采用不透水、易清洗、不易积垢的材料。

3、厕所内的洗手设施，应符合本规范本条第八项的规定且宜设置在出口附近。

4、厕所应设有效排气（臭）装置，并有适当照明，与外界相通的门窗应设置严密坚固、易于清洁的纱门及纱窗，外门应能自动关闭。

5、厕所排污管道应与加工经营场所的排水管道分设，且应有可靠的防臭气水封。

（五）更衣场所卫生要求。

1、更衣场所与加工经营场所应处于同一建筑物内，宜为独立隔间，有适当的照明，并设有符合本规范本条第八项规定的洗手设施。

2、更衣场所应有足够大小的空间，以供员工更衣之用。

（六）库房卫生要求。

1、食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。

2、食品库房宜根据贮存条件的不同分别设置，必要时设冷冻（藏）库。

3、同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。

4、库房的构造应以无毒、坚固的材料建成，应能使贮存保管中的食品品质的劣化降至程度，防止污染，且易于维持整洁，并应有防止动物侵入的装置（如库房门口设防鼠板）。

5、库房内应设置数量足够的物品存放架，其结构及位置应能使储藏的食品距离墙壁、地面均在10cm以上，以利空气流通及物品的搬运。

6、除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。

7、冷冻（藏）库应设可正确指示库内温度的温度计。

（八）洗手消毒设施卫生要求。

1、食品处理区内应设置足够数目的洗手设施，其位置应设置在方便从业人员的区域。

2、洗手消毒设施附近应设有相应的清洗、消毒用品和干手设施。员工专用洗手消毒设施附近应有洗手消毒方法标示。

3、洗手设施的排水应具有防止逆流、有害动物侵入及臭味产生的装置。

4、洗手池的材质应为不透水材料（包括不锈钢或陶瓷等），结构应不易积垢并易于清洗。

5、水龙头宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关，并宜提供温水。

6、就餐场所应设有数量足够的供就餐者使用的专用洗手设施。

（九）供水设施卫生要求。

1、供水应能保证加工需要，水质应符合GB5749《生活饮用水卫生标准》规定。

2、不与食品接触的非饮用水（如冷却水，污水或废水等）的管道系统和食品加工用水的管道系统，应以不同颜色明显区分，并以完全分离的管路输送，不得有逆流或相互交接现象。

（十）通风排烟设施卫生要求。

1、食品处理区应保持良好通风，及时排除潮湿和污浊的空气。空气流向应由高清洁区流向低清洁区，防止食品、餐饮具、加工设备设施污染。

2、烹调场所应采用机械排风。产生油烟的设备上部，应加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器应便于清洗和更换。

3、产生大量蒸汽的设备上方除应加设机械排风外，还宜分隔成小间，防止结露并做好凝结水的引泄。

4、排气口应装有易清洗、耐腐蚀并符合本条第十二项要求的可防止有害动物侵入的网罩。

5、采用空调设施进行通风的，就餐场所空气应符合GB16153《饭馆(餐厅)卫生标准》要求。

（十一）餐用具清洗消毒和保洁设施卫生要求。

1、餐用具宜用热力方法进行消毒，因材质、大小等原因无法采用的除外。

2、餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

3、清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

4、采用自动清洗消毒设备的，设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。

5、应设存放消毒后餐用具的保洁设施，其结构应密闭并易于清洁。

（十二）防尘防鼠防虫害设施卫生要求。

1、加工经营场所门窗应按本规范本条第二项规定设置防尘防鼠防虫害设施。

2、加工经营场所必要时可设置灭蝇设施。使用灭蝇灯的，应悬挂于距地面2m左右高度，且应与食品加

工操作保持一定距离。

3、排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入。

(十三) 采光照明设施卫生要求。

1、加工经营场所应有充足的自然采光或人工照明，食品处理区工作面不应低于220lux，其它场所不应低于110lux。光源应不至于改变所观察食品的天然颜色。

2、安装在食品暴露正上方的照明设施宜使用防护罩，以防止破裂时玻璃碎片污染食品。

(十四) 废弃物暂存设施卫生要求。

1、食品处理区内可能产生废弃物或垃圾的场所均应设有废弃物容器。

2、废弃物容器应配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，能防止有害动物的侵入、不良气味或污水的溢出，内壁应光滑以便于清洗。

3、在加工经营场所外适当地点宜设置废弃物临时集中存放设施，其结构应密闭，能防止害虫进入、孳生且不污染环境。

第四条 设备与工具卫生要求

(一) 食品加工用设备和工具的构造应有利于保证食品卫生、易于清洗消毒、易于检查，避免因构造原因造成润滑油、金属碎屑、污水或其它可能引起污染的物质滞留于设备和工具中。

(二) 食品容器、工具和设备与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，设备内部角落部位应避免有尖角，以避免食品碎屑、污垢等的聚积。

(三) 设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。

(四) 用于原料、半成品、成品的工具和容器，应分开并有明显的区分标志；原料加工中切配动物性和植物性食品的工具和容器，宜分开并有明显的区分标志。

(五) 所有用于食品处理区及可能接触食品的设备与工具，应由无毒、无臭味或异味、耐腐蚀、不易发霉的，符合卫生标准的材料制造。不与食品接触的设备与工具的构造，也应易于保持清洁。

(六) 食品接触面原则上不得使用木质材料（工艺要求必须使用除外），必须使用木质材料的工具，应保证不会对食品产生污染。

第五条 加工操作规程的制定与执行

(一) 生产经营者应按本规范有关要求，根据预防食物中毒的基本原则（餐饮业和集体用餐配送单位预防食物中毒的基本原则见附件2），制定相应的加工操作规程。

(二) 加工操作规程应包括对食品采购、运输和贮存、粗加工、切配、烹调、凉菜配制、现榨果蔬汁及水果拼盘制作、点心加工、裱花操作、烧烤加工、生食海产品加工、备餐及送餐、食品再加热和工具、容器、餐饮具清洗、消毒、保洁、食品配送等各道操作工序的具体规定和详细的操作方法与要求。

(三) 加工操作规程应具体规定标准的加工操作程序、加工操作过程关键项目控制标准和设备操作与维护标准，明确各工序、各岗位人员的要求及职责。

(四) 应教育培训员工按照加工操作规程进行操作，使其符合加工操作、卫生及品质管理要求。

集体用餐配送单位、加工经营场所面积2000m²以上的餐馆、就餐场所所有300座位以上或单餐供应300人以上的餐馆、食堂及连锁经营的餐饮业经营者宜建立和实施HACCP食品安全管理体系，制定HACCP计划和执行档。

第六条 原料采购卫生要求

(一) 应符合国家有关卫生标准和规定的有关要求，并应进行验收，不得采购《食品卫生法》第九条规定禁止生产经营的食品。

(二) 采购时应索取发票等购货凭据，并做好采购记录，便于溯源；向食品生产单位、批发市场等批量采购食品的，还应索取食品卫生许可证、检验（检疫）合格证明等。

(三) 入库前应进行验收，出入库时应登记，作好记录。

食品运输工具应当保持清洁，防止食品在运输过程中受到污染。

第七条 贮存卫生要求

(一) 贮存食品的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如：杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。

(二) 食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

(三) 食品冷藏、冷冻贮藏的温度应分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

1、食品冷藏、冷冻贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放。冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标志，宜设外显式温度（指示）计，以便于对冷藏、冷冻柜（库）内部温度的监测。

2、食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

3、食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食品堆积、挤压存放。

4、用于贮藏食品的冷藏、冷冻柜（库），应定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

第八条 粗加工及切配卫生要求

(一) 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其它感官性状异常的，不得加工和使用。

(二) 各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

(三) 易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

(四) 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

(五) 切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

(六) 已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。

(七) 加工用容器、工具应符合第二十三条规定。生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

第九条 烹调加工卫生要求

(一) 烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其它感官性状异常的，不得进行烹调加工。

(二) 不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

(三) 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃。

(四) 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

(五) 需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

第十一条 备餐及供餐卫生要求

(一) 操作前应清洗、消毒手部，在备餐专间内操作应符合本规范第十五条第二项至第五项要求。

(二) 操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。

(三) 操作时要避免食品受到污染。

(四) 菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。

(五) 用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

(六) 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。

第十一条 食品再加热卫生要求

(一) 无适当保存条件（温度低于60℃、高于10℃条件下放置2小时以上的），存放时间超过2小时的熟食品，需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。

(二) 冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用。

(三) 加热时中心温度应高于70℃，未经充分加热的食品不得食用。

第十二条 餐用具卫生要求

(一) 餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

(二) 接触直接入口食品的餐用具使用前应洗净并消毒。

(三) 应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

(四) 消毒后餐具应符合GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定。

(五) 不得重复使用一次性餐饮具。

(六) 已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁柜内不得存放其它物品。

第十三条 卫生管理机构与人员要求

(一) 我司法定代表人或负责人是食品卫生安全的一责任人，对本单位的食品卫生安全负全面责任。

(二) 应设置卫生管理职能部门，对本单位食品卫生负全面管理职责。

(三) 设置食品卫生管理员，加工经营场所面积1500m²以上的餐馆、食堂及连锁经营的生产经营者应设专职食品卫生管理员，其它生产经营者的食品卫生管理员可为兼职，但不得由加工经营环节的工作人员兼任。

(四) 集体用餐配送单位、加工经营场所面积3000m²以上的餐馆、食堂及连锁经营的餐饮业经营者宜设置检验室，对食品原料、接触直接入口食品的餐用具和成品进行检验，检验结果应记录。

第十八条 食品卫生管理员应具备高中以上学历，有从事食品卫生管理工作的经验，参加过食品卫生管理员培训并经考核合格，身体健康并具有从业人员健康合格证明。

食品卫生管理员承担本单位食品生产经营活动卫生管理的职能，主要职责包括：

(一) 组织从业人员进行卫生法律和卫生知识培训；

(二) 制定食品卫生管理制度及岗位责任制度，并对执行情况进行督促检查；

(三) 检查食品生产经营过程的卫生状况并记录，对检查中发现的不符合卫生要求的行为及时制止并提出处理意见；

(四) 对食品卫生检验工作进行管理；

(五) 组织从业人员进行健康检查，督促患有有碍食品卫生疾病和病症的人员调离相关岗位；

(六) 建立食品卫生管理档案；

(七) 接受和配合卫生监督机构对本单位的食品卫生进行监督检查，并如实提供有关情况；

(八) 与保证食品安全卫生有关的其它管理工作。

第十四条 公司较高管理者应制订从业人员食品卫生教育和培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训。

食品卫生教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括法律、法规、规范、标准和食品卫生知识、各岗位加工操作规程等。

第十五条 生产经营者应制定内部卫生管理制度，实行岗位责任制，制订卫生检查计划，规定检查时间、检查项目及考核标准。每次检查应有记录并存盘。

第十六条 环境卫生管理要求

- (一) 生产加工经营场所内环境（包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等）应保持清洁和良好状况
- (二) 餐厅内桌、椅、台等应保持清洁。
- (三) 废弃物至少应每天清除1次，清除后的容器及时清洗，必要时进行消毒。
- (四) 废弃物放置场所不得有不良气味或有害（有毒）气体溢出，应防止有害昆虫的孳生，防止污染食品、食品接触面、水源及地面。
- (五) 食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内，定期按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》予以处理。
- (六) 污水和废气排放应符合国家环保要求和排放标准。
- (七) 定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品（包括原料）应有保护措施。
- (八) 使用杀虫剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行；使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料，使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。
- (九) 场所内如发现有害动物存在，应追查和杜绝其来源。扑灭方法应以不污染食品、食品接触面及包装材料为原则。

第十七条 场所及设施卫生管理

- (一) 应建立加工经营场所及设施清洁制度，各岗位相关人员按规定开展清洁工作（推荐的场所、设施、设备及工具的清洁计划见附件5），使场所及其内部各项设施随时保持清洁。
- (二) 应建立加工经营场所及设施维修保养制度，并按规定进行维护或检修，以使其保持良好的运行状况。
- (三) 食品加工经营场所内不得存放与食品加工无关的物品，各项设施也不得用作与食品加工无关的用途。

第十八条 设备及工具卫生管理

- (一) 应建立加工操作设备及工具清洁制度，用于食品加工的设备及工具使用后应洗净，接触直接入口食品的还应进行消毒（推荐的场所、设施、设备及工具的清洁计划见附件5）。
- (二) 清洗消毒时应注意防止污染食品、食品接触面。
- (三) 采用化学消毒的设备及工具消毒后要彻底清洗。
- (四) 已清洗和消毒过的设备和工具，应在保洁设施内定位存放，避免再次受到污染。
- (五) 用于食品加工操作的设备及工具不得用作与食品加工无关的用途。

第二十四条 清洗和消毒卫生管理

- (一) 应制定清洗和消毒制度，以保证所有食品加工操作场所清洁卫生，防止食品污染。

(二) 使用的洗涤剂、消毒剂应符合GB14930.1《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和GB14930.2《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》等有关卫生标准和要求。

(三) 用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。

(四) 设备及工具、操作人员手部消毒按本规范第三十一条及本条有关规定执行。

第十九条 杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂及有毒有害物管理

(一) 杀虫剂、杀鼠剂及其它有毒有害物品存放，应有固定的场所（或橱柜）并上锁，包装上应有明显的警示标志，并有专人保管。

(二) 各种有毒有害物的采购及使用应有详细记录，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。使用后应进行复核，并按规定进行存放、保管。

第二十条 食品添加剂的使用应符合GB2760《食品添加剂使用卫生标准》的规定，并应有详细记录。

食品添加剂存放应有固定的场所（或橱柜）并上锁，包装上应标示“食品添加剂”字样，并有专人保管。

第二十一条 留样要求

(一) 配送的集体用餐及重要接待活动供应的食品成品应留样。

(二) 留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于100g。

第二十二条 生产经营者应建立投诉管理制度，对消费者提出的口头或书面意见与投诉，应立即追查原因，妥善处理。

第二十三条 记录管理

(一) 原料采购验收、加工操作过程关键项目、卫生检查情况、人员健康状况、教育与培训情况、食品留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等均应予以记录。

(二) 各项记录均应有执行人员和检查人员的签名。

(三) 各岗位负责人应督促相关人员按要求进行记录，并每天检查记录的有关内容。食品卫生管理员应经常检查相关记录，记录中如发现异常情况，应立即督促有关人员采取措施。

(四) 有关记录至少应保存12个月。

第二十四条 从业人员健康管理

(一) 从业人员应按《中华人民共和国食品卫生法》的规定，每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。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它有碍食品卫生疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

(二) 从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

(三) 应建立从业人员健康档案。

第二十五条 从业人员培训

应对新参加工作及临时参加工作的从业人员进行卫生知识培训，合格后方能上岗；在职从业人员应进行卫生培训，培训情况应记录。

第二十六条 从业人员个人卫生

(一) 应保持良好个人卫生，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），头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。

(二) 操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒（推荐的洗手消毒方法见附件6）。

(三) 接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：

- 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。
- 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、头发、口腔或身体其它部位后。
- 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。

(四) 专间操作人员进入专间时宜再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

(五) 个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

(六) 食品处理区内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。

(七) 进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

第二十七条 从业人员工作服管理

(一) 工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色（或浅色）布料制作，也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分，如粗加工、烹调、仓库、清洁等。

(二) 工作服应有清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁。接触直接入口食品人员的工作服应每天更换。

(三) 从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。

(四) 待清洗的工作服应放在远离食品处理区。

(五) 每名从业人员应有两套或以上工作服。