

# 消毒服务企业资质证书申报 人员卫生管理制度

产品名称	消毒服务企业资质证书申报 人员卫生管理制度
公司名称	广东昊霖企业管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	可售卖地:全国 服务优势:全程一对一咨询辅导办理 办理周期:1-3个工作日
公司地址	深圳市宝安区松岗街道芙蓉路9号
联系电话	17707584459 17707584459

## 产品详情

### 人员卫生管理制度

- 1.员工应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。
- 2.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。
- 3.个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

#### 【广东昊霖企业管理有限公司】

### 消毒服务企业资质证书申报 人员卫生管理制度

- 4.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。
- 5.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。
- 6.员工如有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽喉炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离岗位，待查明原因，排除病症或治愈后，方可上岗。
- 7.员工要做到勤洗手剪指甲，勤洗澡理发，勤洗衣服和被褥，勤换工作服。
- 8.员工要坚持卫生操作规程，保持公用物品的消毒，坚持湿式清扫，避免灰尘。
- 9.工作时间不能吃东西，抓头，掏耳掏鼻。不做有碍感官的动作。

10.工作人员必须经健康检查取得健康合格证明和食品卫生知识的培训取得培训合格证上岗。

#### 食品和食品原料采购查验管理制度

- 1.食品安全关系重大,本店任何员工都有责任对本店采购回来的食品进行监督.
- 2.采购人员在采购肉类时,应采购经疾控中心查验过关的肉类,杜绝采购变质肉类,夏天要特别注意.
- 3.采购人员在采购禽类时,应观察其是否有瘟病等症状,杜绝采购有瘟病的禽类,以免引发各类疾病.
- 4.在采购鱼类时,应观其表皮是否损伤,病态.不能采购有病症,瘟症等有碍食品安全东西.
- 5.在采购蔬菜时,应采购新鲜蔬菜.有腐烂,变质的蔬菜不能采用.
- 6.在采购油类时,应向供货商索取相关证件,决不采用泔水油,地沟油等国家禁止的油类产品.
- 7.在采购带有包装的食品时,应看清生产日期,保质期等.对于过期变质的一律拒绝采用.
- 8.对于采购回来的干货,一定要了解其性质,该发透的一定要发透,要保证食品的质量.
- 9.不能采购有碍感官的食品,对于采购回来的食品,该保鲜的保鲜,该急冻的急冻.对于采购回来多天未用的食品,应专门存放.使用时要看其是否