

消毒服务企业资质证书申报 人员培训管理制度

产品名称	消毒服务企业资质证书申报 人员培训管理制度
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

人员培训管理制度

- 1.服务员不准浓妆艳抹，长发要盘起，短发不过肩，刘海不超过眼睛，头发不准染色，不准梳过于夸张的发型。
- 2.不准留长指甲，不得涂有色指甲油。不准用刺激性很强的香水。
- 3.上班时间不准戴手镯、耳环、项链等饰物。

【广东昊霖企业管理有限公司】

消毒服务企业资质证书申报 人员培训管理制度

- 4.工作服要整洁，无油渍、无皱痕。

5.上班前不准吃大蒜，大葱，槟榔等刺激性，带异味的食品，不能吃酒精含量过高的事物，饮料。

6.不能当着客人的面做不雅观的动作，如抓痒，抠鼻子，挖耳朵，梳头发，剔牙，大呵欠等，打喷嚏应适当遮掩。

7.检查仪容，仪表应到卫生间或客人看不到的偏僻处。

8.厨师头发不准染发，不留胡须，勤修面。

9.不准乱扔果皮纸屑，不能随地吐痰。要随手捡拾地面杂物，讲究公共卫生。

10.上班时间站立规范，不得倚墙、靠椅，不准聚一起闲谈，上班按规定时间在自己区域站立规范，面带微笑迎接客人的到来。

11.拾到客人物品必须上交吧台保管，并尽快与客人取得联系，不准私自留藏，占为已有。

12.下班前必须检查一切电器设备的开关是否关掉、门窗是否关好，

从业人员健康管理制度

为预防传染病的传播和由于食品污染引起的食源性疾病及食物中毒的发生，保证广大消费者和员工的身体健康，根据《食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理办法》有关规定，制定本制度。

- 1.员工每年必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作上岗位操作。
- 2.凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病；活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病，不得从事接触直接入口食品的工作。
- 3.员工出现咳嗽、腹泻、发热、等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除病症或治愈后，方可重新上岗。
- 4.每位员工都有义务向上级报告自己及家人的身体情况,特别是本制度中不允许发生的疾病发生是,必须立即报告,以确保食品的安全卫生.
5. 员工健康证明应随身佩带（携带）或交吧台统一保存，以备检查。
- 6.经理每日上班前询问员工的健康情况，一旦有发热、腹泻等病症的，必需离岗治疗。