**南阳二中食堂环境卫生管理制度**

1、总则

（1）为加强食堂各项目的卫生管理工作，提高卫生水平，保证菜品和环境符合卫生标准，依据2015年中华人民共和国最新《食品卫生法》，制定本制度。

（2）各部门第一责任人为卫生管理负责人，具体负责本部门卫生管理工作，分区划片责任到人。

（3）各项目最高负责人负责卫生管理工作的日常检查、督导。

2、各项目员工个人卫生管理制度要求：

（1）项目内员工上岗必须持有卫生防疫部门核发的健康证明。

（2）项目内所有员工仪容仪表符合公司对各项目《员工仪容仪表》要求。

（3）项目内所有员工不得留长指甲、涂指甲油。

（4）项目内女员工上班前应化淡妆。

（5）项目内所有员工上岗时必须穿戴整齐干净的工作服(工作帽)。

（6）项目内冷荤操作、员工必须戴帽子、口罩、手套。

（7）项目内员工上岗前、去卫生间后必须洗手(消毒)。

（8）项目内员工头发要求整齐、不凌乱。女员工发型不能披肩；男员工头发前不过眉、侧不过耳、后不过领，不得留胡须。

（9）各项目营业区域内不准吸烟，不准随地吐痰，不准面对食品打喷嚏、咳嗽。

（10）项目内员工：工作中严禁有挖鼻孔、掏耳朵、剔牙以及摸头发等不卫生动作。

（11）员工要勤洗澡、勤换工服，卫生清洁。

3、学校对各项目前厅区域卫生要求：

（1）接待大厅区域、售餐区域、就餐区域、项目店门口区域地面无垃圾，无纸屑，无杂物；接待包间桌椅无油渍污渍、无杂物，地面无油渍无污渍、备餐柜摆放整齐、无个人物品；墙壁挂饰干净整洁，卫生间无异味。

前厅任何区域干净整洁桌面擦拭干净、餐椅无灰尘；台面、餐椅洁净无污渍；各区域餐具、服务用具、台布、口布无破损、无污渍、无异味、表面洁净；客用卫生间无异味、清理卫生工具按照《5S+现场安全管理体系》要求定位摆放。

（2）电梯间、楼梯扶手、楼梯表面、装饰隔断、边围：无污迹、无 灰尘、干净整洁。

（3）前厅所辖区域地面无杂物、无水痕、无油污迹、无残渣，垃圾清理倾倒及时；夏季到来时，更要强调无“四害”。

（4）备餐间内和餐车上的物品要归类摆放，整齐、干净。

（5）前厅内外所有门窗、玻璃要干净、明亮、无尘土。

（6）卫生间区域内洁净，无异味；卫生间地面无水渍、无杂物。

（7）防蝇设施齐全，使用正常。苍蝇拍放在指定位置，用后及时归位。

（8）楼梯、扶手及通道内干净整洁，无杂物，无剩余食品。

4、各项目外围卫生管理制度要求

（1）停车场：

a、停车场场地在开餐前必须干净、整洁、无垃圾、无水渍。

b、门口植物盆里无杂物，植物叶面干净、无灰尘，叶子无黄色、枯萎状。

c、各项目要求门头门框无灰尘、窗明几净、门帘无手印污渍、外观干净。

d、要求各项目自行检查项目面招牌卫生是否合格，如不合格，立即进行清洁。

（2）门厅内：

a、植物盆里无杂物，植物叶面干净、无灰尘，叶子无黄色、枯萎状。

b、台阶要干净、整洁，无泥土、灰尘，无水渍。

c、地面在开餐前要做到干净、整洁、无垃圾、无水渍。

d、装饰物品外观干净、清洁。

e、玻璃、镜子、不锈钢物体要无破损、无花痕、水渍；表面光亮、洁净。

f、地面必须干净、整洁、无垃圾、无水渍。

（3）项目门外：

a、项目外外墙干净、无灰、无广告贴。

b、项目大门能正常使用，干净、清洁。

c、项目外走廊要干净、整洁、无垃圾、无水渍。

d、项目外柱子要外观清洁、无灰、无污渍。

e、项目外窗台要清洁、无灰、无污渍。

f、项目外灯外表要干净、无灰，能正常开关及使用。

g、项目外装饰品外表要干净、无灰，摆放位置端正。

h、项目外台阶要干净、整洁，无泥土、灰尘、纸屑无水渍。

i、项目外植物盆里无杂物，植物叶面干净、无灰尘，叶子无黄色、 枯萎状。