|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 点击此处添加ICS号 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png BHPX |

点击此处添加CCS号 |

     团体标准

T/BHPX 103—2024

餐饮企业人员管理规范

Personnel Management Standards for Catering Enterprises

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

北海市烹饪餐饮行业协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc157068068)

[1 范围 1](#_Toc157068069)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc157068070)

[3 术语和定义 1](#_Toc157068071)

[4 人员管理 1](#_Toc157068072)

[4.1 培训管理 1](#_Toc157068073)

[4.2 健康管理 2](#_Toc157068074)

[4.3 人员卫生 2](#_Toc157068075)

[4.3.1 个人卫生 2](#_Toc157068076)

[4.3.2 口罩和手套 2](#_Toc157068077)

[4.3.3 手部清洗消毒 2](#_Toc157068078)

[4.3.4 工作服 2](#_Toc157068079)

[4.3.5 行为卫生 3](#_Toc157068080)

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由北海市烹饪餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：北海市标准技术研究所、北海市烹饪餐饮行业协会。

本文件主要起草人：李楠、 黄宗君、王若谷、李广庆 、苏彩云、 袁明、苏杭、闭丽萍、林真如、吴菲、顾业连、金文、黄高武。

餐饮企业人员管理规范

* 1. 范围

本标准规定了餐饮企业人员管理规范的相关术语和定义及餐饮企业人员管理的要求。

本标准适用于餐饮单位，包括餐馆、食堂、糕点店、饮品店、集体用餐配送单位和中央厨房、微小餐饮等各类餐饮服务单位。

* 1. 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

特定餐饮服务提供者

指学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等。

食品安全管理员

指经符合要求的培训考核机构统一培训考核合格，在食品生产经营单位从事食品安全管理工作的人员。

清洁操作区

指为防止食品受到污染，清洁程度要求较高的加工制作区域，包括专间、专用操作区。

食品处理区

指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具(包括餐饮具、容器、工具等)等的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

专间

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等。

* 1. 人员管理
		1. 培训管理

餐饮服务企业应配备专职或兼职食品安全管理人员。

大型以上餐馆(含大型餐馆)、 学校食堂(含托幼机构食堂)、供餐人数500人以上的机关及企事业单位食堂、餐饮连锁企业总部、集体用餐配送单位、中央厨房、网络餐饮服务第三方平台应设置食品安全管理机构并配备专职食品安全管理人员。

其他特定餐饮服务提供者（医疗机构、养老机构等）应配备专职食品安全管理人员。

被吊证单位的法定代表人、直接负责主管人员自吊证处罚决定作出之日起五年内不得从事食品生产经营管理工作、担任食品安全管理人员。因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作、担任食品安全管理人员。食品生产经营者不得违反上述规定聘用人员。

食品安全管理人员应按规定参加食品安全培训，餐饮服务单位应加强对食品安全管理人员的培训和考核，食品安全管理人员经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

餐饮服务单位应加强在岗职工食品安全知识培训，建立培训档案。

从业人员(包括新参加和临时参加工作的人员)应参加食品安全培训。培训内容应包括食品原料控制要求。

餐饮服务企业应每年对其从业人员(包括新参加和临时参加工作的人员)进行一次食品安全培训考核，特定餐饮服务提供者每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。

从业人员(包括新参加和临时参加工作的人员)应在食品安全培训考核合格后方可上岗。

* + 1. 健康管理

从业人员每年至少进行健康检查一次。

从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员(包括新参加和临时参加工作的人员)取得健康证明后方可参加工作，并每年进行健康检查取得健康证明，必要是应进行临时健康检查。

患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲肝和戊肝）等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接人口食品的工作。

食品生产经营者应建立每日晨检制度，有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

手部有伤口的从业人员，佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品工作。

* + 1. 人员卫生
			1. 个人卫生

从业人员应保持良好的个人卫生。

从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披头散发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、手环等饰物不得外露。

食品处理区内的从业人员应佩戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。

进入食品处理区的非操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

* + - 1. 口罩和手套

专间的从业人员应佩戴清洁的口罩。

专用操作区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩。

如佩戴手套，佩戴前应对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。手套使用过程中，应定时更换手套，出现4.4.3.1要求的重新洗手的情形时，应在重新洗手消毒后更换手套。手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。

* + - 1. 手部清洗消毒

从业人员操作前手部应洗净，操作时应保持清洁，出现下列情形时，应重新洗净手部：

加工制作不同存在形式的食品前；

清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机）后；

咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后；

使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后。

从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作前应洗净手部还应进行消毒，加工制作工程中，应保持手部清洁。

* + - 1. 工作服

工作服应定点存放，定期清洗更换，保持清洁。接触直接入口食品的操作人员的工作服应每天更换。

从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。

工作服受到污染后，应及时更换。

待清洗的工作服应远离食品处理区。

工作服(包括衣、帽、口罩)宜用白色或浅色布料制作，专间工作服宜从颜色或式样上予以区分，清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服的工作服应有明显的颜色或标识区分。

专间操作人员进入专间时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，离开专间时，应脱去专间专用工作服。

不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

* + - 1. 行为卫生

不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为非食品从业人员不得随意出人专间或专用操作场所。

非食品从业人员不得随意出入专间或专用操作场所

