

## 食堂从业人员管理和培训规范

（一）食堂从业人员必须持有身份证、健康证等证件，遵纪守法，掌握有关食品安全、生产安全基本知识和相关法律法规要求，先培训后上岗，无犯罪记录证明等须齐备。

（二）建立并执行食品从业人员健康管理制度和培训制度，建立从业人员健康和培训档案，定期组织从业人员开展食品安全、生产安全、消防安全、烹饪技能等方面的培训。

（三）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（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

（四）从事接触直接入口食品工作的从业人员每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应当进行临时健康检查。健康证明在学校食堂显著位置进行统一公示。

（五）每日对从业人员上岗前的健康状况进行检查，发现有发热、腹泻、咽部炎症病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

（六）食堂从业人员应当养成良好的个人卫生习惯，不留长指甲、不涂指甲油，不化妆。工作时，不佩戴饰物，

戴清洁的工作帽，避免头发掉落污染食品。

（七）从业人员加工食品前应洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前还应进行手部消毒。从事粗加工、餐具洗消等工种人员，不得擅自进入专间。

（八）进入工作岗位前应当穿戴清洁的工作衣帽。佩戴手套，应事先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。

（九）食堂从业人员不得将私人物品带入食品处理区，不得在食堂内吸烟。