**从业人员健康管理和培训管理制度**

**一、**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（含新上岗或临时参加工作），必须经健康检查，每年取得健康证明后方可上岗，禁止使用过期健康证明。

**二、**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。

**三、**从业人员每天上岗前应进行健康检查，如有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即暂停从事直接入口岗位，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。

**四、**从业人员健康证明及培训情况应放在本店食品安全信息公示栏进行公示。

**五、**从业人员必须养成良好的卫生习惯。操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽，饰物和头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油。专间和专用操作区人员还应按《餐饮服务食品安全操作规范》14.3.2要求在专间加工和专用操作区从事下列活动的的应佩戴口罩。a）现榨果蔬汁加工制作；b）果蔬拼盘加工制作；c）加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；d）对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；e）调制供消费者直接食用的调味料；f）备餐。

另依据“规范”7.4.2.6现调、冲泡、分装饮品等短时加工情形可不用戴口罩。对于不戴口罩的情形，须采取“物理隔断、闭嘴等措施保障食品不受污染。

**六、**从业人员操作前手部应洗净，操作时应保持清洁。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：1、加工制作不同存在形式的食品前；2、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、手机等）后；3、咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后；4、触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；5、使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后；6、加工制作不同类型的食品原料前，宜重新洗净手部；7、从事任何可能会污染双手的活动后。

洗手方法参照《餐饮服务食品安全操作规范》附录I《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》，其中不推荐使用消毒剂浸泡方式。

**七、**清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。

**八、**依据《国家食品安全示范城市标准》：食品生产经营单位负责人、食品安全管理人员、主要从业人员每人每年接受食品安全法律法规、科学知识和行业道德伦理的集中培训不少于40小时。

**九、**食品安全管理人员应组织从业人员进行食品安全培训，经考核合格后方可上岗。企业至少每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，特定餐饮服务提供者至少每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。培训考核可采用“食安快线”APP等监管部门认可的网络课堂、集中培训等形式。

**十、**严格依据《餐饮服务食品安全操作规范》14.2等规定进行食品安全知识培训，培训考核内容应与监管部门最新法律法规和标准等要求保持一致，禁止采用已过期或非权威知识进行培训或执行。

**十一、**建立从业人员食品安全知识培训档案，将每次培训时间、培训内容、参加人员、考核结果等进行记录，并对各人员培训考核记录进行建档，作为依法落实的记录以备监管检查。





**深圳市市场监督管理局编制**