餐厅卫生操作管理制度

1.操作前洗手，每餐工作前洗手消毒，在去过盥洗间后要洗手，收拾完用过的盘子和接触现金后，也要尽可能勤洗手。

2.装菜、送菜符合卫生要求，装盘、取菜、传送食品使用托盘、盖具。

3.操作中的个人卫生习惯符合要求，服务操作过程中始终保持良好卫生习惯。不用手拿取食品。取冷菜使用冷盘，热菜用托盘。面包、甜品用托盘、夹子，冰块用冰铲。

4.有无违章操作现象发生，各餐厅服务员把好饭菜卫生质量关，服务过程中禁止挠头，咳嗽、打喷嚏用手捂口。

5.有无二次污染现象发生，保证食品卫生，防止二次污染。

6.为了避免头发掉落到食品中或拖碰到食品，餐厅服务员不宜留长发，女服务员可戴发网，保持头发整齐。

7.保持工作服、围裙和指甲始终都是干净的，以免把有害细菌传入食品，也避免影响客人胃口。

8.拿盘子时，拇指要紧帖盘边。拿玻璃杯时，要只拿住底部或靠近杯底的部分，注意不要触及到杯口边。拿餐叉餐刀等时，要拿餐具的把柄。手指不可接触食品。

9.用消过毒的揩布擦餐桌和服务柜台，不可把口布、小方巾当揩布用。

10.在餐厅里不用手摸头、挖鼻、耳和搔痒等，打喷嚏时，要用手巾纸或手帕捂口。