厨房食品卫生制度

1．厨房工作人员有责任和义务生产出品符合食品卫生要求的各类菜点，保证就餐客人的健康和安全。

2．厨房购进原料，在进行质量检验的同时，首先要对其卫生状况进行检查，确保进入厨房使用的原料新鲜卫生，并在有效的保质期以内。

3．厨房在对原料进行加工生产的过程中，必须严格按生产规程，厨房食品原料保藏制度和厨房卫生制度的规定要求进行，准确把握菜点的成熟度，保证各类出品符合杀菌标准及其他要求。

4．品尝菜点食品要用勺、筷，不得用手拿取，冷菜制作，装配必须严格按冷菜等厨房卫生要求进行。

5．用于销售的菜点成品，必须在尽可能短的时间内服务于宾客，服务销售过程中必须用菜盖等对出品进行卫生保护，以防止生熟交叉污染，保证再生产及销售的卫生和安全。