**食品安全管理人员制度**

1.餐饮服务许可制度。公司取得《餐饮服务许可证》和营业执照，按照许可范围依法经营，并在就餐场所显著位置悬挂或者摆放《餐饮服务许可证》，以便消费者了解和监督。

2.从业人员工作衣帽整洁，保持良好的个人卫生，操作前洗手。

3.确定桌椅整洁后方能摆放餐饮具及食品。餐饮具摆放至客人用餐前不得超过1小时，当餐未使用的应回收清洗消毒保洁。

4.直接入口食品用专用工具分检传递，专用工具定位存放防止污染。

5.端菜时佩戴一次性手套、口罩，手指不能接触食品，分菜工具不接触顾客餐具，盛放有食品的菜盘严禁重叠放置。不得面对食品及餐饮具咳嗽、喷嚏、擤鼻子、闲谈。

6.发现食品混有异物或其他感官异常、变质，发现餐饮具不洁时，立即撤回。

7.餐前检查卫生。就餐过程中及时清除地面、桌椅垃圾、赃物。餐后集中清扫保洁，垃圾及时清运。

8. 定期除 “四害”。所有外接通道及窗户、通风口设有防蝇防尘设施并完好，保持餐厅相对封闭，防止蚊蝇进入。及时清除苍蝇、蟑螂。