# 2024年烹调加工管理制度内容(八篇)

来源：网络 作者：空谷幽兰 更新时间：2024-08-20

*每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。烹调加工管理制度内...*

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

**烹调加工管理制度内容篇一**

1、烹调前厨房的设备，餐具表面必须达到饮食卫生安全要求，无污垢、无污染。

2、厨房、案板各种盛装食品及食品原辅材料的容器，使用前都必须清洗消毒。

3、各种食品及食品辅材料加工前，厨师必须认真仔细查，防止不符合卫生安全的食品及原辅材料入厨房。

4、厨师必须熟悉各类食品的性质及其加工、贮存温度，存放极限时间。

5、生熟菜刀、菜墩、冰箱要有明显标识，生食品、半成品、熟食品要分开存放，餐具、用具要分类使用，严禁混用混放。

6、加热中要将食物煮熟煮透，不得出售半生半熟、变味、变质的食品；烹调食物要保证色鲜味美，营养搭配合理。

7、使用清洁消毒的抹布，做到每餐用后清洗消毒。

**烹调加工管理制度内容篇二**

食品烹调加工是保证食品卫生安全的重要环节之一，为保障师生生命健康与安全，特制定《食堂食品烹调加工管理制度》

一、食品烹饪厨师必须持有效健康证、卫生知识培训合格证，穿戴工作衣、帽上岗。

二、食品烹饪厨师必须加强政治、业务学习，熟悉各种烹调技艺，增强食品卫生安全意识与法制观念，提高业务能力。

三、烹饪食品盛装器具坚持生、熟分开、分类使用；抹布保持清洁，调味品、料要分类放置，用后及时加盖。

四、食品原料烹饪加工前应新鲜、洁净、卫生，腐败变质及感官性状异常不符合卫生要求的食品原料不得烹饪加工。

五、烹饪加工食品要烧熟煮透，方式科学合理，不破坏和降低食物的营养价值。

六、烹调的菜肴尽量做到色、香、味等感官性状俱佳，增进用餐者食欲。

七、学校食堂严禁加工凉菜、凉面、野生菌和皮蛋。四季豆、土豆等蔬菜的干煸，须经高温煮熟烧透。

八、食品菜肴烹饪严格按卫生要求规范操作，操作人员不得对着饭菜咳嗽、打喷嚏，不用手抠鼻屎、耳垢，上厕所后要洗手，不用抹布或围裙擦试菜肴容器。

九、菜肴品调味必须符合烹调卫生要求，切忌用手指直接沾汤、拈菜品尝，不能用烹饪厨具盛菜和汤汁送入口中品尝。

十、烹制加工好的熟食菜肴，必须使用清洁、卫生消毒的餐具容器盛装，及时送入配菜间分配案台上，防止灰尘、蚊蝇、虫鼠等的二次污染。成品菜肴严禁放置于地面上。

十一、食品烹饪加工结束后，及时清洗各种用烹饪器具，打扫灶台、地面等烹饪环境卫生，保持器具、灶台清洁，地面无食渣，废物垃圾入桶。

十二、未经食堂管理人员许可，烹饪操作人员不得随意换岗和增减。

**烹调加工管理制度内容篇三**

1、对需要烹调加工的原料，应及时、准确、迅速的加工，不得有意推脱或置之不理。

2、对所用原料应根据客情，做好充足的准备，保证开餐后正常供应。

3、对次日所购的原料，应有专人上报，本岗位人员专人认领和加工。

4、把握原料品质和新鲜度，菜肴烹调烧熟煮透，严把成品菜肴的质量关。

5、对库存原料和半成品应及时清点，上报领班或厨师长，使之物尽其用，减少浪费。

7、工作时间不得擅自离开岗位，如需离开应向领班或同工作人员说明。

8、下班前后做好安全工作，关闭水、电、煤气，杜绝不安全因素。

9、冰箱卫生必须每天搞，每星期一清理大扫除，注意各自的卫生习惯，不要将各种垃圾随意丢弃，保证工作台面及地面的清洁卫生。

10、开餐、结束后必须用1：100的施康消毒液擦抹台板及冰箱把手、封条。

11、工作人员在上班时注意个人形象，衣服、帽子要保持清洁，做到“四勤”。

12、各岗点职责请工作人员认真做到，具体事项听从领班、厨师长具体分配。

**烹调加工管理制度内容篇四**

食品安全卫生知识培训内容节选

1、食品安全：食品在按照预期用途进行制备和（或）食用时，不会对消费者造成伤害的概念。

2、对生产、制造、处理或供应食品的所有组织而言，食品安全要求是首要的。

3、食品中的危害从性质上来分，可分为生物性危害、化学性危害和物理性危害。

4、导致食源性疾病的主要因素：

① 不当的时间和温度

② 不良的个人卫生习惯

③ 交叉污染。

5、细菌增殖的条件

 fattom:

• ⑴ 食物（food）

• ⑵ 酸度（acid）

• ⑶ 温度（temperature）

• ⑷ 时间（time）

• ⑸ 氧气（oxygen）

• ⑹ 湿度（moisture）

6、温度和时间是影响食物中细菌生长的最关键因素。

• 危险温度带：

大多数致病菌能在5℃到57 ℃的范围内生长，这就是通常所指的食物－危险温度带。

• 冷供食品保持低温（≤5℃），热供食品保持高温（≥57 ℃），否则就不要保留食品。

7、在适宜条件下细菌大约经过4小时的增长就可达到足以致病的数量。

8、潜在危险性食物（phf）

• 有些食物特别适合于传染性和产毒微生物的迅速繁殖，这类食物被称为具有“潜在危险性的食物”。潜在危险性食物（phf）通常含有较高的蛋白质或碳水化合物、ph大于4.6并且水分活度高于0.85。

• 常见的潜在危险性食物有：瘦肉、禽肉、带壳生鸡蛋、鱼、甲壳贝类和奶制品。另外，一些植物性食物如熟的土豆、切开的哈密瓜之类的水果等也是潜在危险性食物。

9、消毒(disinfection)：杀死物体上病原微生物的方法，并不一定能杀死含芽胞的细菌或非病原微生物。用以消毒的药品称为消毒剂(disinfectant)。

大多数化学消毒剂溶液推荐的水温范围是24℃到49℃。

10、食品接触面的清洗消毒步骤

 清洗消毒一般分5-6个步骤:

清除污物→预冲洗→使用清洁剂→再冲洗→消毒（250～300ppm，5min以上）→最后冲洗（如果使用化学方法消毒）

11、食品接触面的清洗消毒

a)消毒方法

 首选82℃以上热水

 消毒剂如: 次氯酸钠250－300ppm

 物理方法：臭氧、电子灭菌灯、紫外线等

b）清洗消毒频率

 大型设备：每班加工结束之后

 清洁区工器具、台面：工作前、工作中每1－2小时

 加工设备、器具被污染之后应立即进行清洗消毒

12、影响消毒剂消毒效果的因素

 ①接触

 ②浓度

 ③时间

 ④温度

 ⑤溶液ph值：含氯消毒剂ph值越大效果越差

 ⑥消毒剂品种

13、手和手套的清洗消毒与管理

 每次进车间前和加工过程中手被污染时必须洗手消毒

 必须在车间的入口处、车间流水线和操作台附近设有足够的洗手消毒设施（一般10-15人一个出水口）

 在清洁区的车间入口处还应派专人检查手的清洗消毒情况，检查是否戴首饰、是否留过长的指甲等

 手套比手更容易清洗和消毒，在变换操作和受到污染时要及时更换  手套不得使用线手套，所用材料应不易破损和脱落

 工人出车间、去卫生间，必须脱下工作服、帽和鞋靴

 工作服是用来保护产品的，而不是用来保护加工人员自己的衣服的14、手的清洗消毒

• 何时：进入车间前、加工过程中、接触未消毒接触面

• 方法：清水洗手→取皂液→搓洗→用水冲净洗手液→将手浸入消毒液（50～100ppm）中进行消毒并保持20秒时间（如洗手液有杀菌功能可省略此步骤）→用清水冲洗→干手

15、个人卫生

• 应做到“四勤”，即勤洗澡、勤理发、勤换衣、勤剪指甲，不得留长指甲，男员工不得留长发、胡须，保持良好的个人卫生。

• 员工工作服、帽、手套等穿戴整齐、保持整洁，头发不得外露。

• 生产车间不得带入或存放个人生活用品，如衣物、食品、烟酒、药品、化妆品等。

• 进入车间前不浓妆艳抹、涂抹指甲油、喷洒香水，以免沾污食品。

• 工人应克服不良的卫生习惯，工作服帽应清洁整齐，在车间内不能吃东西、嚼口香糖或其它不良行为。

• 接触了未消毒的接触面应及时洗手和消毒或更换手套。

• 操作人员手部受到外伤，不得接触食品或原料，经过包扎治疗戴上防护手套后，方可参加不直接接触食品的工作。

16、更衣和洗手消毒程序：

• a）进入车间

• 换戴帽→穿工作服→戴口罩→着装整理→穿工作鞋→手冲水→洗手液洗手→消毒水中浸泡消毒（如用杀菌洗涤液可省此步骤）→手冲水→手烘干或擦干→侧身打开门帘→进入车间→戴手套等→开始工作；需要注意的是：头发必须全部包进工作帽中。

• b）上厕所、休息等离开加工车间，必须按工作服→工作帽→工作鞋的程序更换，更换的衣、帽须挂在衣架（或放工作服入回收桶中），工作鞋摆在鞋柜中。

• c）在操作熟食、消毒过的直接接触工具容器或成品时，员工必须佩戴口罩，且口罩必须盖住口鼻；

17、车间内没有产品时才能冲洗台面、地面；车间内的洗手消毒池旁应没有产品；

18、有毒有害化合物的储存

 食品级化学品与非食品级化学品分开存放

 清洗剂、消毒剂与杀虫剂分开存放

 一般化学品与剧毒化学品分开存放

 储存区域应远离食品加工区域

 化学品仓库应上锁，并有专人保管；

 车间使用现场的暂存应配备带锁的柜子或房间， 储存库内通风良好，化学药品离地离墙存放

19、健康检查

 食品生产经营人员每年必须进行健康检查；新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得参加接触直接入口食品的工作。

 制定疾病汇报制度，员工一旦患有以上疾病应及时汇报，并安排其休息，将相关信息记录在《健康调查表》

 对外来人员实行

20、 https:/// 控制温度和时间对食品安全是很重要的，也是常用的预防措施

21、水流气流均从高清洁度区域流向低清洁度区域

22、产品和盛放产品的容器不能落地，不同区域使用的工器具、容器应有明显的区别，并保证不随意流动

23、进出车间和冷库应随手关门，以免交叉污染和温度波动。

23、餐食生产过程温度时间控制

（1）原料验收

• 冷冻品表面温度t≤-1℃无解冻成硬状；冷藏品t≤5℃，最高不超过8℃

（2）储藏

• 冷冻库t≤-18℃最高不超过-16℃；

• 冷藏库t≤5℃最高不超过8℃

（3）解冻

• 表面温度t≤8℃（冰箱解冻），解冻时间t≤48hr

• 处于解冻状态的原料应在3天内用完

• 解冻方式：

• 1）在温度小于8℃的冰箱或冷库内解冻

• 2）冷自来水解冻，包装袋解冻时不得除掉

（4）烹调

• 扒肉类：表面温度≥63℃，每个表面都应煮熟。

• 海鲜：t≥66℃；禽类：t≥74℃

• 其他：t≥72℃，中心温度达到温度至少15秒。

（5）快速冷却

• 6hr内温度降至5℃，且2hr内温度降至20℃；或4hr内温度降至10℃ ；

（6）摆盘

• 室温t≤15℃，时间t≤90min；

• 室温15℃≤t≤22℃，时间t≤45min，餐食温度t≤15℃

（7）过渡冷藏

• 温度t≤5℃，最高不超过8℃，• 时间t≤24hr；

（8）发送

• t≤8℃

最高不超过10℃，运输途中温度上升不得超过2℃。

**烹调加工管理制度内容篇五**

1.1为了加规范职工食堂食品加工烹调制作管理，根据《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》，结合公司职工食堂实际，制定本管理规定。

1.2本规定所称的食品加工烹调制作，指在员工食堂将食品原料及半成品加工成饭菜的过程。

本制度由厨师长、厨师、副厨、清真厨师、小厨、菜案负责执行。

3.1加工前准备

3.1.1食品加工烹调操作人员按规定流程更衣、洗手后，方可进入食堂操作间进行食品加工与烹调。

3.1.2加工前认真检查各种待加工原料是否符合质量要求，严禁加工不合格原料。

3.1.3待加工原料进行清洗处理后，分类存放，以作备用，防止交叉污染。

3.2加工烹调制作

3.2.1加工植物类原料，应根据菜品及烹调的具体要求对蔬菜原料进行捡、摘、剥、削等加工处理；对容易去皮氧化的蔬菜要及时浸入水中，沥干水分，存于相应盛器内。

3.2.2水产品和肉类产品加工应除尽污秽杂质，按用途进行原料加工，加工后严禁落地存放。冷冻食品应解冻后进行粗加工。

3.2.3活禽类加工应放血完全、褪毛干净、取内脏彻底；肉禽类清洗后无血、无毛，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，并保持清洁卫生。不同原材料进行分开加工，防止污染。

3.2.4加工间应配备有盖的污物桶、臊水桶，桶内垃圾日产日清，污物桶、臊水桶存放点随时保持干净整洁，定期进行消毒杀菌。

3.2.5烹制前，必须对烹制材料进行检查，严禁烹制变质食品及不符合卫生要求的食品及原材料。

3.2.6熟食品应存放在专用的经过消毒的用具、餐具中。

3.2.7剩余熟食品放入熟食箱存放，存放超过四个小时的熟食品，回锅后应彻底加热煮透方可供应。

3.2.8工作结束后，调料加盖，调料瓶、炊具、工具、用具、灶上、灶下、台面清理干净，地面清扫拖净。

3.2.9厨房管理人员下班时，应检查各功能区域的卫生状况，并做好记录。

本规定由职工食堂管理员对执行情况进行检查并定期考核。

5.1本规定由总务管理处起草。

5.2本规定从发布之日起开始生效。

**烹调加工管理制度内容篇六**

1、清洗、加工食品先检查原料质量，剔除不可食部分，不加工不符合卫生要求的原料。

2、肉类、水产品等易腐食品加工前后不得落地堆放。

3、冷冻、食品应自然解冻，不得采用自来水冲淋及温水浸泡。

4、水产、肉禽、素食品应分池清洗，各清洗池有明显标记。

5、肉类食品清洗后无血、无毛、无污及无有害腺体；鱼类洗后无磷、腮和内脏；活禽宰杀放血完全，去净羽毛、内脏。

6、蔬菜按一拣二洗的顺序进行操作，洗后无泥沙杂物，不放置过夜。

7、清洗后的食品应保持清洁，放置于货架。易腐食品及时冷藏保鲜，防止腐败变质。

8、荤素食品盛器分开使用，用后冲洗干净，不得落地存放。

9、有独立的粗加工，加工场所地面清洁、无积水、下水道通畅，无垃圾积存、无异味。

**烹调加工管理制度内容篇七**

烹调加工是食品销售前的最后一道工序，因此对环境卫生、加工场所、用具、容器都有较高的要求，具体规定如下。

一、餐厅应有专用烹调间，暂时不具备条件的，设置相对独立的烹调区域。

二、为避免粉尘污染食品，中心规定禁止使用燃煤灶具，统一使用燃气灶具。炉灶上方要有排烟排气设备，且与炉灶匹配合理，保持设备运转良好，并与灶具同步使用。

三、配料操作台（架）要美观实用、摆放合理，符合烹调加工的需要，并且易于清扫和洗涤。配置两个水槽以上的流水洗物池，用于洗涤烹调用具和容器； 设有流水的专用从业人员洗手池，并有明显标记，严格区别使用。

四、烹调用具和供餐用具要标志明显，定位存放，分开使用。配备足够数量的保洁柜，用以保存洗涤、消毒过的器具，防止鼠类、昆虫造成二次污染。

五、配备的冷藏、冷冻设备，要求设备完好，运转正常。其外部要有明显的温度显示装置，柜内温度冷藏要保持在10℃以下、冷冻要保持在—1℃以下，保持柜内清洁，结霜厚度不得超过1厘米；柜内冷冻（冷藏）物品不得超过柜内容积的70%。原料、半成品、成品不能混放在同一冰室，同时植物性食品、动物性食品、水产品要分类摆放，不允许混放，更不允许直接叠压摆放。

六、在入口处设置宽敞的更衣室，准备干净整洁的工作衣帽，供从业人员使用，从业人员必须更衣后方准进入烹调场所。

七、闲杂人员严禁进入烹调场所。

**烹调加工管理制度内容篇八**

一、加工前检查食品质量，变质食品不下锅、不蒸煮、不烧烤。

二、食品充分加热，其中心温度不低于70摄氏度。油炸食品要防止外熟内生，烘烤食品受热均匀。

三、烹调后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放，需要冷藏的熟制品应在放凉后再冷藏。

四、使用的食品添加剂必须符合国家卫生标准。

五、剩余食品及原料应按照熟食、半成品、生食的卫生要存放，不可混放和交叉叠放。

六、隔顿、隔夜、外购熟食回锅烧透后再供应。

七、灶台、抹布要随时清洗，保持清洁。不用抹布揩碗盘滴

在盘边的汤汁要用消毒布揩擦。

八、工作结束后调料应加盖，工具用具洗刷千净、灶上、下地面应清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

九、严格按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理规定》要求，收集处理废弃油脂，及时清洗油烟机罩。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找