

聊城县商业系统  
饮食行业卫生检查记分标准

一、卫生组织： 10分

(1)各公司、厂、建立5~7人的卫生领导小组，必须有一名付经理任组长，定期检查评比。

(2)门市部、车间、站、设有三人的卫生领导小组，对门市部的卫生常检查督促。

二、卫生制度： 5分

(1)各项卫生制度健全，(公布上墙)室内外环境卫生划片包干责任到人。

(2)商品验质收货，并填写好卫生质量鉴定单。

三、卫生宣传： 5分

(1)有卫生宣传画，标语口号。

(2)卫生“五四制”及《十二条基本要求》。

四、室内外、环境卫生： 15分

(1)做到四定：定物、定人、定时间、定质量。

(2)阴沟、下水道、粪池、污水池、垃圾箱(必须加盖及时处理)及其他有臭味的场所，应用2%的来苏儿20%生石灰乳等喷洒消毒。

(3)门前、院内、绿化、整洁、清秀、无蚊蝇孳生地、厕所经常打扫、有灰有盖。

(4)室内门窗、天棚、四壁、无灰尘，蛛网、地面无垃圾、鼠洞、室内布置有条理、商品美观醒目。

71

五、用具、容器、食堂卫生： 10分

(1)四过关：用具、容器刷洗、消毒达到木见本色铁发亮。

(2)生熟容器不混用，混存、杜绝交叉污染。

(3)厨房、餐厅、残渣、剩饭、储存得当。

(4)食堂、设有三防设备。

六、食品四隔离： 10分

(1)生熟成品、半成品、隔离、食品和天然冰隔离、生熟两地加工、两套工具、食品和药物、杂物隔离存放。

七、个人卫生： 5分

(1)工作人员在工作时间不准随地吐痰，不准面对食品咳嗽、打喷嚏、不准挖耳、扣鼻、挠头、挠脚、大小便后必须洗手以重卫生。

(2)做到“四勤”宿舍整洁，售货员衣帽正齐。

(3)东西摆放有条理，窗子常开、空气新鲜。

八、仓库管理： 10分

(1)离墙垫高、物品堆放正齐，有条理、无鼠洞交叉污染。

(2)严禁存放化肥、农药有毒物品。

九、销售、运输环节卫生： 15分

(1)销售：营业员提货时必须当场验收商品卫生质量，(肉食、面食、糕点)否则有本单位负责。

(2)售熟食用夹子，货款分开，生熟分开。

(3)生、熟食品新鲜干净无异味，毛、血、粪、污、杂质尘土。

(4)不出售腐败变质商品，熟肉按六小时回锅制。

(5)凡出售代包装食品(禁止使用、书报、杂志)必须清洁卫

生，包肉荷叶消毒后使用。

运输环节：(1)提货用具、溶器必须生熟分开，车辆要刷洗干净，要做到使用前用沸碱水洗刷、消毒，装卸车不得使商品着地，或用脚踏。

(2)运送、肉食、面食、糕点的车辆必须用油布盖好，以防灰尘、土污染及日晒、雨淋，任何杂物不能直接接触商品。

(3)运送付制品的车辆、工具、包装溶器，应固定使用，不准乱用，更不准中途开启，严禁装运化肥农药。

加工、采购环节： 15分

(1)烫锅、工作台板、盆、桶、缸、绞肉机和面机、煮锅、刀、钩、挂架、称、铲和肉钩、凉盘等在每日工作完毕后用沸水或5%碱水进行洗刷消毒，金属器具擦干以防生锈。

(2)凡经高温，加工的各种产品如：蒸煮、烤、熏必须保证熟透，并保持色泽鲜亮，不准粗制滥造。

(3)加工原料新鲜干净，做到“三到：两修、四不落地、五不带”。

旅店业三条：

(1)房间卫生：窗明、擦净、地面光、墙壁干净无蛛网。地面无痰迹，有痰盂、床位设备正洁，无蚊蝇、虱子、臭虫。15分

(2)被褥、床单、枕巾勤拆洗，凉晒、保持干净无污垢。10分

(3)防病措施：公用茶具每天刷洗、消毒、清洁卫生。10分

一九八一年九月十日



### 饮食行业卫生检查记分表

第 次检查

年 月 日

检查记分人

| 单 位 | 分 项 目 数 | 类 别 | 单 位 分 数 |     | 卫 生 组 织 | 卫 生 制 度 | 卫 生 宣 传 | 室 内 外 环 境 卫 生 | 用 具 溶 器 卫 生 | 食 品 四 隔 离 | 个 人 卫 生 | 仓 库 管 理 | 另 售 环 节 及 运 输 卫 生 | 加 工 采 购 环 节 卫 生 | 备 考 |
|-----|---------|-----|---------|-----|---------|---------|---------|---------------|-------------|-----------|---------|---------|-------------------|-----------------|-----|
|     |         |     | 平 均     | 总 分 |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |
| 合 计 |         |     |         | 100 | 10      | 5       | 5       | 15            | 10          | 10        | 10      | 15      | 15                | 10              |     |
|     |         |     |         |     |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |
|     |         |     |         |     |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |
|     |         |     |         |     |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |
|     |         |     |         |     |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |
|     |         |     |         |     |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |
|     |         |     |         |     |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |
|     |         |     |         |     |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |
|     |         |     |         |     |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |
|     |         |     |         |     |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |
|     |         |     |         |     |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |
|     |         |     |         |     |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |
|     |         |     |         |     |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |
|     |         |     |         |     |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |
|     |         |     |         |     |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |
|     |         |     |         |     |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |
|     |         |     |         |     |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |
|     |         |     |         |     |         |         |         |               |             |           |         |         |                   |                 |     |

53

74

打印 50 份  
75

# 聊城县商业系统

1999.9.9

## 饮食业卫生检查记分标准:

### 一. 卫生组织: 10分

- ① 各公司、厂、店立5-7人的卫生领导小组, 必须有一名付经理任组长, 定期检查评比。
- ② 门市部、车间、站, 设有3人的卫生领导小组, 对门市部的卫生常检查、督促。

### 二. 卫生副设: 5分

- ① 各项卫生副设健全, 《公布业详》室内外环境讲卫生副设专人负责。
- ② 商品整货收货, 并填写好卫生质量鉴定单。

### 三. 卫生宣传: 5分

- ① 有卫生宣传图画、标语等。
- ② 卫生五四制, 及《十不准》等。

### 四. 室内外、环境卫生: 15分

①做到四定：定物、定人、定时间、定数量。

②阴沟、下水道、粪池、污水池、垃圾箱（必须加盖及消毒）及其他有臭味的场所，应用2%的来苏儿20%生石灰乳等喷洒消毒。

③门前、院内、绿草、整洁、无蚊蝇孳生地，厕所经常打扫，有灰、有盖。

④室内门窗、天棚、四壁、无灰尘、蜘蛛网，地面无垃圾、阴沟，室内布置有条理，商品美观醒目。

五：用具、漱口、午室、卫生：10分

①四时美：用具、漱口刷洗消毒，达到木见本色铁皮亮。

②生熟漱口不混用，混存，杜绝交叉污染。

③厨房、餐厅、残渣、剩饭，贮存得当。

④午室，设有三联设备。

六：食品四隔离：10分

① 生熟、成品、半成品隔离，食品和饮料隔离，生熟两地加工。  
 六、两套桌，成品和杂物，杂物隔离存放。

七、个人卫生：5分

① 工作人员在工作时间不准随地吐痰，不准对着食品咳嗽、打喷嚏，不准挖耳、扣鼻、挠头、挠脚。大小便后必须洗手以重卫生。

② 做到四勤：勤洗手、勤换工作服、勤剪指甲、勤洗澡。

③ 室内空气流通，窗户常开，空气新鲜。

八、仓库管理：10分

① 离墙垫高，物品堆放整齐，有专柜，无鼠洞交叉污染。

② 严禁存放化肥、农药有毒物品。

九、销售、运输环节卫生：15分

① 销售：营业员提货时必须当场验收商品卫生质量（肉、蛋、蔬菜）否则有本单位负责。

② 焦型车用灰车. 货物分开. 生熟分开。

③ 生熟. 食品车要干净. 无异味. 无血. 粪. 污. 菜渣. 尘土。

④ 不准借宿. 反复预商品. 熟肉. 腌肉. 小时回锅副。

⑤ 凡食品包装材料 (禁止供用. 本. 报. 杂志) 必须清洗卫生. 钠薄. 荷叶. 消毒后使用。

这环节. ① 提货用具. 港口. 必须生熟分开. 车辆. 后. 洗. 干净. 并做到使用前后. 冲洗. 消毒. 装卸. 不得供商品. 着地. 或用脚踏。

② 运送. 肉. 车. 石. 车. 粮. 类的. 车辆. 必须用油布. 盖. 好. 以防. 灰. 尘. 土. 污染. 及. 日晒. 雨. 淋. 任何. 杂物. 不能. 直接. 接触. 商品。

③ 运送. 付. 制品. 的车辆. 灰. 尘. 包装. 港口. 应用. 固定. 使用. 不准. 乱. 用. 更. 不准. 中途. 开启. 严禁. 装. 运. 以. 吧. 吧. 落。

十. 加工. 操作. 环节: 15分

① 烫. 锅. 砧. 台. 板. 盆. 桶. 勺. 绞. 肉. 机. 和. 压. 机. 煮. 锅. 刀

钩、挂架、秤、锅和肉钩、凉盘等，在每日工作完毕后用沸水或5%的苏打水进行洗刷消毒。金属器具拭干以防生锈。

② 凡经高温加工的各种产品如：蒸蛋、火卷、熏，必须经认证，并应保持色泽新鲜，不准粗制滥造。

③ 加工原料必须干净，做到三副两修，四不落（地、水、代、）。

每间店业三条：

① 房间卫生：窗明、桌净、地光亮、椅垫干净无虫网。

地面无痰迹、有痰盒，厨房设备齐备，无蚊蝇、臭气、臭味。15分

② 被褥、床单、枕巾勤拆洗、曝晒，保持干净无污垢。10分

③ 防病措施：公用餐具每天刷洗、消毒、清洁卫生。10分

1981年9月20日