附件3

员工个人卫生管理规定

1. 饮食管理服务中心员工要保持良好个人卫生，操作时要穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。专间操作人员还须戴口罩。
2. 员工操作前手部须洗净，操作时保持清洁。接触直接入口食品时，手部要进行消毒。
3. 接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时须洗手：1、处理食物前；2、上厕所后；3、处理生食物后；4、处理弄污的设备或饮食用具后；5、咳嗽、打喷啶或擦鼻子后；6、处理动物或废物后；7、触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；8、从事任何可能会污染双手的活动（如处理货项、执行清洁任务）后。
4. 非接触直接入口食品的操作人员，在有下列情形时须洗手：1、开始工作前；2、上厕所后；3、处理弄污的设备或饮食用具后；4、咳嗽、打喷嚏或拂鼻子后；5、处理动物或废物后；6、从事任何（其他）可能会污染双手的活动后。
5. 专间操作人员进入专间时须再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中要适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。
6. 个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。
7. 不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其它可能污染食品的行为。
8. 进入食品处理区的非加工操作人员，须符合现场操作人员卫生要求。