# 最新旅馆卫生制度管理制度内容(优质8篇)

来源：网络 作者：空山幽谷 更新时间：2024-08-28

*范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。相信许多人会觉得范文很难写？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。旅馆卫生制度管理制度内容篇一勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理...*

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。相信许多人会觉得范文很难写？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

**旅馆卫生制度管理制度内容篇一**

勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服和被褥；勤换工作服。上班前和大小便后要洗手。要有健康意识，定期作体格检查，预防疾病，当发现有感冒、咽喉炎、肝炎、皮肤病时应主报上司，休假疗养好再上班。管理人员应十分重视服务人员的个人卫生与健康，要为他们创造一些必要的条件，并经常进行检查督促，使个人卫生形成制度。

1、当班时避免触摸头发或面孔，不能对着食品顾客咳嗽、打喷嚏；不准随地吐痰；不准吸烟。

2、手指不可接触到食物，亦不可碰触杯口、刀尖、筷子前端及汤匙盛汤部分。

3、服务员使用的抹布、垫布等每天要清洗干净，用开水浸烫，以减少或消灭细菌。托盘等工具必须保持清洁。

4、凡腐烂变质和不符合卫生要求的食品坚决不出售。

5、从碟上掉落下来的食物不可给客人食用。

6、不可使用掉落地上的餐具及席巾。

7、对不干净的餐具和台布要及时送回洗洁处清洗，不可摆用。

8、严禁随地丢弃废纸、倒水、乱放茶水杯。

9、不同的食物不要随便混淆，以免有损味道。

10、在服务过程中要留心就餐者，发现病态者及带菌者，对其所用餐具要单独收拾，重点消毒。

11、收市时注意卫生，牙签、纸巾等杂料当尽力避免掉在地上，以免不雅和增加清洁困难。

12、在适当情况下，要经常使用托盘，训练自己成为一名出色的服务员。

**旅馆卫生制度管理制度内容篇二**

1.本公司为维护员工健康及工作场所环境卫生，特订定本准则。

2.凡本公司卫生事宜，除另有规定外，悉依本准则行之。

3.本公司卫生事宜，除总务及生产单位(安全卫生委员会)负责外，全体人员，须一体确实遵行。

4.凡新进入员务必了解卫生的重要与应用的知识。

5.各工作场所内，均须持续整洁，不得堆积足以发生臭气或有碍卫生之垃圾、污垢或碎屑。

6.各工作场所内之走道及阶梯，至少须每日清扫一次，并须采用适当方法减少灰尘的\'飞扬。

7.各工作场所内，应严禁随地吐痰。

**旅馆卫生制度管理制度内容篇三**

1、旅馆场所内、外环境整洁，经常开窗换气。不乱放、挂或晾晒衣物等。从业人员的日常生活和用具不与顾客用品混用、混放。工作间的摆放要合理、整洁，每层客房应设专用消毒及顾客用品保洁柜。使用的抹布一定要清洁卫生，专布专用，物见本色应定期消毒。窗台式空调器滤网或风扇清洁无积尘。

2、卧具要一客一换、长住客每周一换，卫生洁具及餐具应一客一消毒，并有保洁措施。

3、采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及其滋生条件的措施，彻底消减室内的蚊、蝇、蟑螂和老鼠。

4、认真执行\"法定传染病报\"及\"公共场所危害健康事故报告\"制度。

二、旅馆卫生管理制度客用口杯、茶杯消毒制度

1、消毒剂：\"一片净消毒片，\"优氯净\"消毒粉

2、清洁剂：去污粉、洗衣粉

3、消毒工具：消毒柜、消毒桶、百洁布

4、存放工具：茶倍储存柜

5、程序

(1)从客房撤出的茶杯、口杯放到消毒间倒尽茶水;

(2)把茶杯放到清洗池内，用清洁剂洗净，然后放到冲洗池内用清水冲净;

(4)将洗过的茶杯、口杯浸泡在消毒水内，时间至少20分钟以上;

(5)或将清洗好的茶杯、口杯擦干连同铁框一并放到消毒柜内消毒;

(6)打开消毒电源，消毒至少45分钟后将茶杯取出;

(7)取出已消毒茶杯、口杯储存到封闭的保洁柜里以便备用;

(8)在消毒记录上做到登记，记录消毒的时间和姓名。

**旅馆卫生制度管理制度内容篇四**

卫生管理制度

1、个人卫生：

（1）从事餐饮工作的员工必须每年接受体检持健康证上岗

保持良好的个人卫生上岗时须着工服不留长指甲不涂指甲油

不佩带除婚戒指外的其它首饰男不留长发女发不过肩

（2）严禁在营业区域内吸烟嚼口香糖梳理头发修剪指甲不得面

对食品打喷嚏

（3）就餐前或入厕后必须洗手

2、服务卫生：

（1）保持营业场所的桌椅等清洁卫生做到门窗清洁墙面天花板无积

灰无蛛网无苍蝇、蟑螂

（2）保持工作场所的整洁各类餐具柜布草柜橱柜里摆放的各类物

品整齐清洁保持地面整洁无污渍

（3）各类餐具、酒具、水杯、冰桶、瓷器等做好清洗消毒工作防止二次

污染取用冰块用消毒过的冰夹不能直接用手拿取

（4）取送食品与上菜时严禁挠头摸脸或对着食品咳嗽打喷嚏

（5）保持餐厅各种辅助用品如：台号酒单花瓶的清洁完好做到无

污渍无油腻无破损

（6）严格执行铺台上菜上饮料的操作卫生要求

（7）做好电话的每日清洁消毒工作

（8）餐厅的.卫生要实行卫生责任制专人负责餐厅主管或领班负责本

餐厅整体卫生

3、厨房食品卫生：

（1）厨房卫生实行卫生包干责任制专人负责厨师长或厨房领班负责

本厨房的整体卫生

（2）严格把好食品卫生关认真执行食品卫生法

（3）厨房每餐前、餐后均要清扫卫生保持干净整齐无苍蝇、老鼠、

蟑螂地面无油垢积水

（4）刀、墩、案、盆、容器、冰箱、柜橱、加工设备、盖布等每日清洗

定期消毒有专人负责

（5）进入冷菜间及饼房必须穿戴整洁的工作衣、帽、口罩洗手消毒

厨房设紫外线消毒设施

（6）非厨房工作人员不得进入厨房厨房不得存放杂物和私人物品

（7）厨房备有“三水”（消毒水、洗涤水、过滤水）配比符合要求

（8）冷盆餐前成品要加盖保鲜膜

（9）食品原料要求新鲜卫生生热分开隔夜食品必须回烧烧熟的食

品冷却后必须用保鲜膜覆盖

（10）肉禽、水产品不着地堆放荤素食品应分池清洗

（11）冰箱内食品应分类存放做到生熟分开荤素分开成品与半成

品分开鱼、肉分开先进先用半成品进冰箱须盖保鲜膜防止

污染串味

（12）冰箱定期除霜除尘冰箱清洗后做到无油垢无异味无血水

（13）厨房内用具设备清洁橱柜、台面抽屉整齐无垃圾无蟑螂无

鼠迹

（14）保持灶台清洁无积垢无残渣工作台辅料调料容器有盖

（15）做好全班卫生收尾工作每餐结束后做到所有食品进冰箱或有遮

盖调料容器上盖垃圾桶倒清盖盖用具容器放整齐

**旅馆卫生制度管理制度内容篇五**

为提高酒店\\宾馆卫生管理工作质量，向顾客提供清新、整洁、卫生的消费环境，特制定本规定。

1、卫生管理包括个人卫生管理、物品及设备卫生管理和食品卫生管理三个方面。

2、每一级人员都对各自工作区域的卫生负有保持清洁、进行清理的责任。管理人员对下级的卫生工作负有管理连带责任。

3、专业卫生清理部门和人员对所负责的区域和工作项目进行专业化清洁与管理。主要指公共卫生清洁，餐饮部膳食部管事、厨房及厨师、医疗部门及其人员。

4、个人卫生管理标准：

（1） 员工仪容仪表和个人卫生。

（2） 掌握必要的卫生知识。

（3） 身体、心理健康，须持《健康证》上岗。

5、食品卫生管理标准参见《关于酒店食品卫生的管理规定》。

6、物品及设备卫生管理标准：保持物品及设备表面平整、光亮、无异味、无损坏、无抹痕，摆放整齐有序。

7、卫生检查按照员工自检、班组检查、部门检查、职能部门检查的四级检查制度，采用常规检查、专项检查、暗查、暗访的方式进行。对检查出的问题，按照标准追究责任和进行处罚。

1、物品、设施设备要求表面平整、光亮、无异味、无损坏、无抹痕，摆放整齐有序，否则根据情节的严重程度和造成的影响给予处罚。

（1）毛絮、浮灰、水渍、纸屑等轻微卫生问题，每处给予0.1—0.5元的处罚。

（2）积灰、污渍、油渍、较大杂物、毛发、皱褶等卫生问题，每处给予0.5—2元的处罚。

（3）污垢、有异物、裂痕、损坏、摆放不整齐、错位、脱落或物品缺少、有异味等环境卫生问题，每处给予2-5元的处罚。

2、凡属周期性卫生清理工作，因到期没有清理形成卫生死角的，给予1元分处罚，由此影响到客人的消费或由客人提出的，酌情给予责任部门警告或责任人过失处分。

3、在个人卫生和食品卫生方面违反规定的，按照酒店相关制度进行处罚。

四、本规定自下发之日起执行。

一、目的为加强酒店管理，严格贯彻《食品卫生法》，确保酒店食品加工的清洁卫生，特制定本规定。

二、内容

（一）食品卫生基本保障

1、食品生产、加工、贮存、运输、销售的场所及周围环境必须干净、卫生，并有良好的防蝇、防鼠、防尘和其他防污染措施。

2、食品从业人员必须持健康证上岗。凡患有疮疖、化脓性创伤（特别是手指被切破）以及可能引起食物中毒的肠道疾病或健康带菌者，一律不准从事入口食品的加工工作。

3、食品从业人员应讲究个人卫生。当班时穿戴工作服帽，并保持洁净；做到勤洗手、勤洗澡、勤剪指甲、勤洗衣服被褥、勤换工作服帽；工作前及便后必须洗手消毒。

（二）预防细菌性食物中毒措施

1、加工食品饭菜的原料必须新鲜，禁止使用病死、毒死或死因不明的畜禽肉类、死蛤蜊、死扇贝及其制品；不使用变质原料；不买不卖腐烂变质食品。

2、防止食品交叉污染。生熟食品要严格分开加工；加工生熟食品使用的刀、板、墩、炊具、抹布等工具及筐、盆、盘、桶、碗等容器要严格分开。执行“生与熟隔离；成品与半成品隔离；食物与杂物隔离；食物与天然冰隔离”的“四隔离”制度。严禁生熟食品混放，成品与半成品混放，海鲜与肉类混放。加工生海产品必须严防生海产品及其加工刀具、容器等污染其他食品和器具。加工海产品用过的.工具、容器及加工人员的手臂要及时洗刷消毒5分钟。凉拌菜必须在专用冷拼间操作加工。设置专用冰箱、刀板、容器、用具、抹布，配备流水洗手消毒、空气杀菌设施。紫外线灯要吊在工作台上方1.5-2米处。非冷拼间人员不准随便入内，冷拼间内不准存放未洗干净的水果、蔬菜、生鱼、生肉及其他杂物。

3、凡盛放食品的盆、盘、碗等容器，使用前必须洗净，用开水煮沸3-5分钟，或使用蒸汽消毒柜蒸15-20分钟。不耐热的，可用药物消毒，但必须将残留药物用水冲净。厨房菜墩要随用随刮，并杀菌消毒。不使用时必须彻底清洁，放于指定位置。凡接触食品的员工，加工操作前必须用皂液洗手，并用流水冲净。熟食间的工作台面、水龙头开关、冷拼间把手及冰箱门拉手等，应定期消毒；直接接触污染物时，必须立即消毒；熟食刀具存放时加保鲜膜。

4、熟食品在加工食用前必须煮熟炸透，彻底灭菌，严防里生外熟。鸡蛋煮沸8分钟，鸭蛋煮沸10分钟，各类海产品及肉食品加热温度及时间必须保证其蛋白质凝固。

5、熟食要低温、短时贮存。热菜及制作凉拌菜的酱肉、火腿等，必须在10摄氏度以下的条件贮存。凡超过4小时以上的饭菜、熟肉制品、熟海产品等，必须回锅蒸煮后再供食用。新购进的上述食品如不了解带菌情况，食用前应加热灭菌。

6、热菜及凉拌菜制作完毕应立即供给客人食用，严禁提前加工。为大型会议大量准备的饭菜及凉拌菜加工后存放时间不能超过1小时。

（三）餐具杯具等器皿的消毒措施

1、所有的餐具杯具等器皿洗刷后必须进行消毒。

2、消毒程序严格执行“一洗，二刷，三冲，四消毒，五保洁”的制度。

3、使用消毒液进行消毒时，按1：200的比例稀释配好消毒液，倒入消毒桶内，再将器皿放入消毒桶。要求器皿要完全浸入水中，浸泡5-10分钟后取出，用消毒抹布揩干，放入保洁柜内保洁。

4、使用消毒柜消毒时，先将器皿上残渣刮净，用水冲刷干净后放入蒸箱内高温消毒（温度不低于90摄氏度，时间不少于15分钟），用消毒抹布揩干，放入保洁柜内保洁。

（四）预防毒性动植物食物中毒

1、禁止食用河豚鱼。

2、严禁使用猪甲状腺、毒蘑菇、洋金花、发芽马铃薯，未煮熟的豆角、云豆、霉豆角、扁豆等，未蒸煮干制的鲜黄花菜。

（五）预防化学及农药中毒

1、勿将亚硝酸盐当作食盐食用。

2、果瓜蔬菜加工食用前应反复用水冼净，可去皮食物尽量去皮。

三、考核

1、凡违反本规定的，给予责任部门或责任人10元至重大警告处分；造成严重后果的，给予责任人停职检查至开除处理。

2、按酒店相关处罚规定执行。

四、本规定自下发之日起执行。

**旅馆卫生制度管理制度内容篇六**

一、旅馆卫生管理制度个人卫生做到四勤：

勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤洗衣服和被褥;勤换工作服。上班前和大小便后要洗手。要有健康意识，定期作体格检查，预防疾病，当发现有感冒、咽喉炎、肝炎、皮肤病时应主报上司，休假疗养好再上班。管理人员应十分重视服务人员的个人卫生与健康，要为他们创造一些必要的条件，并经常进行检查督促，使个人卫生形成制度。

二、工作卫生

1、当班时避免触摸头发或面孔，不能对着食品顾客咳嗽、打喷嚏;不准随地吐痰;不准吸烟。

2、手指不可接触到食物，亦不可碰触杯口、刀尖、筷子前端及汤匙盛汤部分。

3、服务员使用的抹布、垫布等每天要清洗干净，用开水浸烫，以减少或消灭细菌。托盘等工具必须保持清洁。

4、凡腐烂变质和不符合卫生要求的食品坚决不出售。

5、从碟上掉落下来的食物不可给客人食用。

6、不可使用掉落地上的餐具及席巾。

7、对不干净的餐具和台布要及时送回洗洁处清洗，不可摆用。

8、严禁随地丢弃废纸、倒水、乱放茶水杯。

9、不同的食物不要随便混淆，以免有损味道。

10、在服务过程中要留心就餐者，发现病态者及带菌者，对其所用餐具要单独收拾，重点消毒。

11、收市时注意卫生，牙签、纸巾等杂料当尽力避免掉在地上，以免不雅和增加清洁困难。

12、在适当情况下，要经常使用托盘，训练自己成为一名出色的服务员。

**旅馆卫生制度管理制度内容篇七**

厦门市卫生局

旅店业卫生许可告知承诺书

根据《厦门市人民政府关于印发对部分企业登记前置审批事项实行告知承诺制度的暂行规定的通知》的要求，告知方与承诺方现就旅店业（含酒店、饭店、旅店、旅馆、招待所、培训中心、旅游度假场所）公共场所卫生许可以及监督事宜签定本告知承诺书，以资共同遵守，明确双方的权利、义务与法律责任。

告知方（盖章）：厦门市卫生局

承诺方（签字或盖章）：

许可项目：

签定时间：年月日

本告知承诺书共8页

第1页

一、行政许可机关告知

厦门市卫生局（以下称本行政机关）就旅店业《公共场所卫生许可证》核发事项告知如下：

一、法律依据：

（一)、《公共场所卫生管理条例》第四条，第八条；（二）、《公共场所卫生管理条例实施细则》第七条；（三）、旅店业卫生标准(gb9663-1996）。

二、市、区卫生局办理分工：

1、注册资本在人民币500万元以上的企业，由市卫生局办理告知承诺书和卫生许可证；

3、注册资本在人民币200万元（含200万元）以下的企业，在各区卫生（文体）局办理告知承诺书和卫生许可证。

三、许可条件：

（二)、客房宜有较好的朝向，自然采光系数以1／5～1／8为宜；(三）、除标准较高的客房设有专门卫生问设备外，每层楼必须备有公共卫生间。盥洗室每8～15人设一龙头，淋浴室每20～40人设一龙头。男厕所每15～35人设大小便器各一个，女厕所每10～25人设便器一个。

本告知承诺书共8页

本告知承诺书共8页

（十四）、旅店内附设的理发店、娱乐场所、浴室等应执行相应的国家卫生标准。

四、许可的办理

2、申请人凭生效的告知承诺文书先行向工商行政管理机关办理公司登记手续；

3、申请人应对照许可条件，达到要求后按卫生许可证审批发放程序提出书面申请并按许可条件的要求递交相关材料（按各类许可证办理指南的要求递交材料，含合格的检测报告），经审查符合许可条件，取得卫生许可证后方可进行。

（1）、对符合条件的予以核发卫生许可证；

（3）、对主要条件不具备履行告知承诺规定要求且无法实施整改，或者经整改后仍然无法符合要求的，书面通知工商行政管理机关依法核减涉及许可的经营项目。

本告知承诺书共8页

第4页

五、行政管理要求：

（一）、获得许可证件后，应接受本行政机关的检查，遵守国家相关法律、法规、规章；

（二）、不符合许可条件或未获得许可前，不得开展该许可项目的经营活动；

（三）、申请人应在客户能够看见的醒目位置悬挂《公共场所卫生许可证》；

（四）、申请人如需变更事项的，应及时到本行政机关办理有关手续；

（六）、本行政机关食品卫生监督员在执行任务时，可以向公共场所经营者了解情况，索取必要的资料，进入生产经营场所检查，按照规定无偿采样。生产经营者不得拒绝或者隐瞒。

六、监督与法律责任

（三）、许可机关在规定的时间内不作是否予以核发行政许可证决定

本告知承诺书共8页

（五）、申请人认为本行政机关未履行公共场所卫生许可告知承诺制度中应承担的义务的，也可向市效能办投诉，由其在5个工作日内作出答复。对移送处理的，由该机构于3个工作日内书面通知投诉人。

二、申请人的承诺

（由申请人使用钢笔或墨水填写，要求填写内容准确，字迹清晰可辩）

厦门市卫生局：

申请人（企业名称）：；

申请许可项目：；

地址：；邮政编码：；

总投资额（含地产、房产、设备投资、流动资金等）：万元；经营场所面积：平方米；联系电话/传真：；法定代表人/负责人：；e-mail：。

本告知承诺书共8页

第6页意思的表示，并由申请人承担法律后果：

一、承诺履行行政机关告知的义务，接受行政机关的监督和管理。

二、承诺现有经营条件不存在法律法规和省市规定禁止经营、不具备整改条件等情形；

三、承诺在行政机关规定的时间内达到申请许可证件的主要条件；

四、承诺在行政机关要求整改的时间内达到申请许可证件的全部条件；

五、承诺不符合许可条件或未获得行政机关许可，不从事经营活动。

六、承诺在生产经营中遵守相应国家法律、法规、规章。

七、承诺因不履行义务和违法经营自行承担经济风险损失和法律责任。

三、附注

本告知承诺书共8页

第7页

（三）、本告知承诺书一式三份，一份由本行政机关归档，一份由工商行政管理部门归档，一份由承诺人保存。

（四）、有关法律术语的解释：

本告知承诺书的承诺方（即申请人）是指：申请单位的全体投资人或其共同委托的代理人；

（七）、市工商地址：湖滨南路43号电话：2200536

（八）、市效能办电话：968123

本告知承诺书共8页

第8页

**旅馆卫生制度管理制度内容篇八**

证照管理制度

一、按《公共场所卫生管理条例》相关规定依法办齐卫生许可证、从业人员健康证明、卫生知识培训合格证、hiv检测合格证等证照方可营业；各种证照禁止涂改、伪造、转让、倒卖。

二、卫生许可证悬挂在场所醒目处，经营单位名称、地址、负责人及许可经营项目应与实际情况和营业执照相符。新建、扩建、改建旅店业，按规定程序申领卫生许可证。

三、专人负责管理单位各种证照，按相关法规规定按时办理卫生许可证等证照审验、变更、换证手续，避免持过期失效证照。

四、从业人员必须持有效健康合格证明、卫生知识培训合格证明及hiv检测合格证上岗，并按要求定期组织从业人员复检、复训，禁止无证上岗或持过期失效证件上岗。

五、供顾客使用的沐浴、洗发用品等化妆品必须符合《化妆品卫生规范》，并能提供化妆品生产厂家有效的卫生许可证和产品检验报告等复印件。

六、住宿场所使用的消毒产品必须符合国家消毒产品有关标准规范要求，并提供消毒产品生产企业有效的卫生许可批准文件和产品检验报告等复印件。

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