

T/LFMCXH

临汾市名厨协会团体标准

T/LFMCXH 007—2022

中餐厨师工作行为规范

2022 - 05 - 18 发布

2022 - 06 - 01 实施

临汾市名厨协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由临汾市名厨协会提出。

本文件起草单位：临汾市名厨协会。

本文件主要起草人：崔学智、贾兴旺、白二保、张建栋、段军民。

中餐厨师工作行为规范

1 范围

本文件规定中餐厨师的定义、担任中餐厨师应符合的基本条件、具备的能力特征、承担的工作责任、个人卫生要求及生产加工行为要求。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2670 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
国家职业技能标准 中式烹调师
餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 中餐厨师

运用刀法与烹调技法，对原材料进行加工、制作中餐菜肴的人员。

4 应符合的基本要求

4.1 中餐厨师应有基本的职业道德：其职业道德应符合《国家职业技能标准 中式烹调师》（职业编号：4-03-02-01）的要求。

4.2 中餐厨师具备的基础知识：应符合《国家职业技能标准 中式烹调师》（职业编号：4-03-02-01）的要求。

4.3 中餐厨师应严格遵守国家的法律、法规和国家食品安全标准。

4.4 中餐厨师应遵守服务餐饮单位的各项管理制度。

5 应具备的能力特征

中餐厨师应具备下列能力特征：

- a) 具有《国家职业技能标准 中式烹调师》（职业编号：4-03-02-01）规定的的能力特征；
- b) 具有一定的文化水平，具有初中以上学历；
- c) 接受过有关部门的技能培训和食品质量安全培训。

6 工作职责

- 6.1 对餐饮单位的经营者负责，对生产加工过程的生产安全、食品安全负责。
- 6.2 按照生产加工的菜肴，提供生产加工所需原料的种类、数量的采购计划，并对各种原辅材料的质量提出要求。
- 6.3 对采购的各种原辅材料进行验收，确保各种原辅材料无变质、腐烂，无污染。
- 6.4 负责各种菜肴的烹制，掌握好火候、原辅材料用量，做到配料恰当、味道适口。
- 6.5 负责菜肴的更新，编写各种菜肴的配方和制作程序。
- 6.6 在生产加工过程中，严禁使用各种违禁物质，严格按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760 的规定使用食品添加剂。
- 6.7 生产过程中应及时清洁生产工具，确保一菜一味。清洗用水要符合生活饮用水质量标准，如使用清洗剂、消毒剂，在清洗、消毒完成后要用清水充分冲洗。
- 6.8 生产加工使用冷冻原料时，应根据用量拿取，剩余部分要及时放回冷冻设备。
- 6.9 生产加工时，应对原辅料进行感官检查，确保原辅料色正、味纯、无变质、无污染。
- 6.10 生产加工过程要按操作规程使用各种工具、厨具，定期维护检修各类厨房设备。
- 6.11 使用各种餐具、厨具前要检查其清洁情况，确保不对餐饮食品造成污染。
- 6.12 做好自身清洁卫生工作。

7 个人卫生要求

7.1 中餐厨师身体应符合下列条件：

- a) 中餐厨师应身体健康，患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病不得担任中餐厨师；
- b) 中餐厨师要定时进行健康检查，检查合格方可参加生产加工活动；
- c) 中餐厨师不得留长发、留长指甲；
- d) 中餐厨师有明显皮肤损伤未愈合的，不应参与生产加工活动。

7.2 着装要求

- 7.2.1 中餐厨师在厨房生产加工时应穿工作服、工作鞋，戴工作帽。
- 7.2.2 工作服应定期洗涤，勤更换。要经常保持工作服洁白、平整、干净。
- 7.2.3 中餐厨师在对原料进行宰杀、剖剥、洗涤、整理工作时，不得穿厨房工作服。
- 7.2.4 中餐厨师在生产加工过程中应配带毛巾，用于擦汗及自身清洁。

7.3 个人卫生

- 7.3.1 中餐厨师在进入厨房生产加工前，要按着装要求穿工作服，戴发帽将头发完全置于发帽内，并按要求洗手、消毒。
- 7.3.2 中餐厨师在生产加工时，不得配戴饰物、手表，不得化妆、涂指甲油、喷洒香水。
- 7.3.3 在生产加工时不得随地吐痰，不得吸烟、抓头发、剪指甲、掏耳朵，不得对食品咳嗽、打喷嚏。
- 7.3.4 在生产加工期间，中途离开厨房要更换工作服。

8 生产加工行为要求

- 8.1 中餐厨师在生产加工时要严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求进行操作。
- 8.2 生产加工前要对各种生产加工用具的工作状态进行检查，按其使用规程、方法使用各种生产加工

用具。

- 8.3 清洗青菜、肉类必须在专用的水池内进行，不得混合使用，清洗完成后要及时清理残留物并排空池中污水。
 - 8.4 生产加工时厨房内生区、熟区内的工具、容器不得混合使用。
 - 8.5 生产加工开始前，中餐厨师要检查各种原辅材料的准备情况，各种辅料、调味料要摆放有序、标识清晰。
 - 8.6 生产加工时，中餐厨师要按各种菜肴的制作方法、步骤，制作各种菜肴。
 - 8.7 生产加工操作人员使用各种刀具一定要精神集中，不与他人闲谈聊天，不得持刀走动。
 - 8.8 生产加工使用燃气灶具煮、炒、卤、炖时，不得离开生产加工现场，防止汤汁溢出或温度过高。
 - 8.9 在生产加工过程中生产操作人员不得将工具、容器直接放在地面，各种物料容器不能堆叠在一起。
 - 8.10 在生产加工过程中，使用厨房电饮具时，不能带电搬动、带电清洗，操作人员要保持手部表面无水滴。
 - 8.11 在烹调口味时，试尝口味应用小碗或汤匙，尝后余汁不应倒入生产加工的菜肴中。
 - 8.12 生产加工过程中，如有皮肤破损应立即离开厨房，避免对加工的食品造成污染。
 - 8.13 生产加工过程产生的各种垃圾生产操作人员要及时倒入垃圾桶内，防止污染其他食品。
 - 8.14 生产加工完成后，要及时清理炉灶、配料台、砧板、刀具及各种容器，确保其干净整洁。清洗时不同区域用抹布不能滥用。
-