

食堂食品安全管理制度(20 篇)

食堂食品安全管理制度 1

一、从业人员食品安全知识培训制度

1、食堂的食品安全管理人员应经常参加食品安全知识及有关卫生法律、法规学习，掌握与食品安全有关的法律、法规和卫生常识，并能对本单位的食品从业人员进行安全知识教育和培训。

2、食品安全管理人员要定期组织本单位的从业人员进行食品安全知识培训，做到人人掌握应知应会的食品安全知识，按要求操作，养成良好的个人卫生习惯。

3、每年组织一次从业人员卫生知识培训，每年培训不少于10学时，并进行食品安全知识考试，对食品安全知识考试不合格者要重新进行培训。

二、食堂食品留样制度

1、食堂为师生提供的每餐、每样食品都必须由专人负责留样。

2、食堂每餐、每样食品必须按要求留足100克，分别盛放在食品袋内。

3、留样食品冷却后，必须用保鲜合密封好（或盖上），并在外面标明留样时期、品名、餐次、留样人。必须立即存入专用留样冰箱内。

4、每餐必须作好留样记录：留样时期、食品名称，便于检查。

5、留样食品必须保留24小时，时间到满后方可倒掉。

三、食品添加剂使用管理制度

1、烹饪食品时不得使用亚硝酸盐，食堂不得贮存亚硝酸盐。

2、采购食品添加剂要到正规的食品添加剂商店购买，并索取产品检验合格证，化验单和使用说明书，对产品标签没有卫生许可证编号，没有厂名、厂址，没有使用范围、使用量等说明内容的添加剂不能购买。

3、加工烹调食品必须使用添加剂时，要在使用前看清其产品标签和说明书，标签模糊不清的或来源不明的添加剂不得使用。

4、调料罐必须有明显标记，表明罐内调料的品名，购入调料或向调料罐内重新填加调料，必须向下一班操作人员交接，操作人员在不明调料的来源时，

不得使用。

四、食堂库房管理制度

1、食堂库房必须专人负责，为保证食品安全，库房现时上锁，除管理员外任何人都不得擅自入库。

2、库房内设置食品架，原料分类摆设，食品原料等应离地 20cm，离墙 20cm，离棚 65cm 放置。

3、严格执行出入库制度，做好出入库记录。

4、严禁“三无”食品及腐烂变质的食品、原料等入库存放。

5、保持库房卫生清洁，物品规整，保证通风良好。

6、设置防蝇、防鼠等设施，安全有效。

7、库房管理人员必须穿戴工作衣、帽，佩带有效的健康证及食品安全知识培训证上岗工作。

8、库房管理工作未按上述规定操作，造成纰漏，将追究库房管理员。

五、烹调加工管理制度

1、进入烹调间的人员必须携带健康证和食品安全知识培训合格证。

2、进入烹调间的人员必须穿戴工作衣、帽。

3、所有待使用的容器、用具必须洗净、消毒。

4、食品加工前应检查是否有感官异常。

5、进入烹调间的食品必须洗净，盛装食品的容器必须放在指定的台案上，不得放置在地面。

6、炸制食品的食用油不得反复使用二次以上。

7、各岗位工作时必须随时清扫地面、案台。

8、废弃物应置于污物桶内并将污物桶加盖。

9、无防蝇窗纱的窗户不得打开。

10、个人物品不得带入烹调间。

11、负责人定期检查各岗位人员操作情况。

六、食堂粗加工管理制度

1、食堂管理员根据每日食谱要求，通知库管员准备每餐所用食品原料。

2、肉、禽类食品用专用清洗池清洗，用专用菜板、专用刀进行切割，装入专用容器备用。

3、蔬菜类根据不同品种进行粗加工：

叶菜类摘除不可食部分，用洗菜池清洗干净后，用专用案板、专用刀根据食谱要求切割装入专用容器备用。

根茎类：在洗菜池中清洗干净外皮，需打皮处理的，打皮后再次清洗，然后用专用菜板、专用刀根据食谱要求切割装入专用容器备用。

4、粗加工人员必须穿戴整齐工作衣、帽，佩带有效的健康证及食品安全知识培训证上岗工作。

5、负责人随时监督检查各岗位工作人员操作情况。

七、食堂原料采购索证制度

1、食堂原料采购必须有专人负责，并掌握食品安全知识和采购常识。

2、定点采购食品及食品原料，采购定型包装食品时要索取食品的卫生许可证、食品检验合格证或化验单等，采购肉、禽类食品要索取检疫证明，采购非定型包装食品时要检查食品的色、香、味、形等感官性状。

3、建立索证档案，索取的证明要分类并按时间顺序存档管理。

4、每次采购食物均要向货主索要收据，并保存收据至食品进食后无异常。

5、食品原料采购负责人应穿戴整洁的工作衣、帽，并佩带有效的健康证及食品安全知识培训证。

八、面食制作管理制度

1、进入面食间的人员必须携带健康证和食品安全知识培训合格证，必须穿戴工作服、帽，操作前必须洗手。

2、加工面食品的机械使用前应检查是否有污物，使用后应该清洗干净。面板使用后不得有残留物。

3、直接入口的食品容器、用具必须专用。

4、墙壁、地面应保持清洁。

5、污物桶必须加盖。

6、个人物品不得带入面食间。

九、餐具、用餐清洗消毒制度

- 1、餐具必须按着一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁的操作流程清洗餐具、用具。
- 2、确认餐具已洗净后，将待消毒的餐具置于餐具消毒设施中消毒。
- 3、将消毒后的餐具置于餐具保洁柜中待用。
- 4、厨房内待使用的餐具及供客人使用的餐具必须使用餐具保洁柜中已消毒的餐具，否则不得使用。
- 5、厨房内使用的食品容器、用具必须在指定的容器洗刷槽内洗刷，洗刷后置于指定的消毒器内进行消毒（或以 75%的酒精擦拭消毒）。
- 6、未经清洗消毒的容器用具不得使用。

十、食堂餐厅卫生管理制度

- 1、建立健全餐厅卫生清扫制度，坚持四定（定人、定物、定时间、定质量）划清分工包干负责制度，并定期检查。
- 2、餐厅设防蝇、防鼠、防尘设施，消灭“四害”。
- 3、餐厅地面保持清洁（无水、无油迹、无尘土、无垃圾）。
- 4、餐厅服务人员要经常保持仪表整洁、勤洗头、洗澡、

食堂食品安全管理制度 2

一、有餐具用具专用洗刷设备(水池)，有充足、有效的餐具用具消毒设备(消毒柜、消毒池)，有充足、完善的餐具用具保洁设施(碗柜、碗橱)。

二、餐具用具严格执行一洗、二冲、三消毒、四保洁制度。热力消毒按除渣→洗涤→清洗→消毒程序进行；化学消毒按除渣→洗涤→消毒→清洗程序进行，并有三联池(一洗、二消、三冲)。

三、煮沸、蒸汽消毒保持 100℃作用 10 分钟，电烤消毒温度保持 120℃作用 20 分钟，红外线消毒控制 120℃作用 15~20 分钟。

四、已消毒和未消毒的餐具用具分开存放，并有明显标识。消毒过的餐具用具放在专用的保洁柜内或清洁橱内。做好防蝇防尘。

五、餐具用具实行专人清洗消毒，并做好记录，使用洗涤剂 and 消毒剂符合

食品用洗涤剂、消毒剂的.卫生标准和要求，并专人负责保管。

六、餐具用具清洗消毒完毕，废弃物及时清理，做好洗消间的清洗卫生。

食堂食品安全管理制度 3

为提高食堂从业人员食品安全意识，强化责任心，保障全体师生饮食安全，根据《餐饮服务食品安全操作规范》、《潍坊市校园安全建设标准》等文件要求，结合我校实际情况，特对我校食堂食品安全工作做如下要求。

一、进货提货

1. 落实定点进货制度和索证索票制度。食堂食品供货单位必须具有合法资质，证件齐全。食堂进货必须落实定点采购、进货制度，严格索取供货商的有效许可证、索取供应商品的检验检疫证，或者相关的检验报告单。要查看供货商证件是否有效，是否齐全，所供物品是否在营业许可范围之内，所留的复印件是否加盖单位红章等。

2. 落实验货制度。食堂进货时必须保证两人在场验货、看秤，要查看有没有霉烂、变质情况，特别是冷冻食品尤其注意，发现问题食品要坚决退回，要严防地沟油、问题猪肉、问题蔬菜等进入学校食堂。

3. 落实双人双锁制度。食堂面库、菜库及其它仓库必须上两把锁。锁钥匙由不同人员保管，一把钥匙由保管员保存，一把由伙管室保存。需要提取相关货物要提前申请，由保管员及伙管室人员开锁。物品拿完后立即上锁。

二、卫生要求

（一）要保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。

（二）操作前应洗净手部，操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手。

（三）接触直接入口食品的操作人员，有下列情形之一的，应洗手并消毒：

1. 处理食物前；2. 使用卫生间后；3. 接触生食物后；4. 接触受到污染的工具、设备后；5. 咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕后；6. 处理动物或废弃物后；7. 触摸耳

朵、鼻子、头发、面部、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后。

（四）不得将私人物品带入食品处理区，不得穿工作服、工作鞋入厕。

（五）不得在食品处理区内吸烟、吐痰、漱口、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

（六）干完本职工作后要及时清理卫生，垃圾立即清理，地面清刷干净、工具清洗消毒并放于指定位置。

（七）当日工作结束，各工作区要注意关灯、关门、放好防鼠板与防鼠网。

三、面食要求

1. 馒头制作要严格落实学校相关要求，定期称量馒头斤数。
2. 、面粉、馒头盘不得直接接触地面。
3. 蒸完馒头后，所有剩面粉要立即存入面库，馒头机、和面机等擦拭干净。
4. 卫生工具、手套、工作服要放在指定位置，不得乱扔乱放。

四、菜食要求

（一）存放关：

1. 存放食品要分门别类，做到生熟分开，避免交叉感染；
2. 食品存放必须做到离墙离地在 10cm 以上，并且要摆放整齐；
3. 库存物品要常检查，及时查看保质期，所有物品要在保质期内使用完毕，若发现有变质、霉变的食品和原料要马上清除。

（二）加工关：

1. 蔬菜要择净洗净，去腐烂杂质、泥土。每种蔬菜至少要清洗或冲洗三遍。一般蔬菜（如白菜、菠菜等）切后要在盆中用淡盐水浸泡 1 个小时以上并用清水再冲洗一遍，以尽可能地去掉药物残留。对有残留农药的蔬菜，如青椒、菜花、芹菜等，在下锅前必须先用开水烫一下，以清除残留农药。
2. 切菜要做到大小均匀，适合学生入口为宜。
3. 冻肉、冻鱼、冻鸡要泡透、完全化冻后，再查看是否变质，要煮熟、炸

透。

4. 操作过程中若有食品掉在地上，要清洗干净再放入容器，不能利用的要及时清除，不得留存。

5. 切好的蔬菜或原料要用盆盛好并要存放在菜架上，不得直接放在地上。

6. 学生菜桶必须单只拿取，不得叠放，防止交叉污染。

7. 饭菜做好存放时要做到生熟容器分开，存放在专用菜架上，并采取必要的防蝇、防尘措施。

食堂食品安全管理制度 4

一、学校必须建立健全以校(园)长为第一责任人的食品安全责任制度。学校校长是学校食品安全第一责任人。校长必须对学校食品安全负总责，学校应设 1-2 名专兼职食品卫生监督管理员，具体负责食品卫生监督。建立食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的应急处置机制。建立学校食品卫生责任追究制度。

二、学校食堂和副食品店必须建立健全食品管理的规章制度。学校食堂和副食品店必须取得餐饮服务监管部门发放的餐饮服务许可证(包括原食品卫生许可证)，未取得许可证的不得加工、供应食品。加工、供应食品必须遵照食品卫生许可证核定的范围。要按照要求建立学校食堂的卫生档案，档案应包括个人健康证明、食品原料和有关用品索证资料、食品添加剂和调味品采购与使用记录、餐具消毒自查记录、食品留样记录、食品原材料采购合同等。

三、学校食品从业人员必须有良好的卫生习惯并持证上岗。食品从业人员按有关规定取得健康体检证明和卫生培训合格证后方可上岗操作，健康体检每年 1 次，并定期接受职业道德教育和卫生知识、食品安全法规培训，经考核合格颁证后方可上岗。从业人员操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽(专间操作人员还需戴口罩)。

四、学校食堂和副食品店必须严把食品采购进货关。禁止采购不符合食品安全标准和要求的食品。应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件;留存盖有供货方公章(或签字)的每笔购物

凭证或每笔送货单，建立采购、进货台账，每日一记，全部食品一律入账，详细记录。有条件的学校可建立蔬菜农药的检测及其他食品的相关检测，严把食品原料进入关。

五、学校食堂和副食品店必须建立健全食品验收贮存制度。食品入库前必须严格验收，设专人验收登记、设立台帐；食品出库时必须查验其感官性状和保质期。日常性查验应重点检查食品是否变质(包括霉变、腐败)、包装是否损坏及保质期是否到期等情况，发现存在不符合卫生要求的食品应及时进行处理。食品储存仓库要专用，食品贮存必须分类、分架、隔墙、离地存放。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品，不允许与药品、杀虫剂、洗涤剂、防腐剂、杂品等物品混放。

食堂食品安全管理制度 5

为确保食品卫生安全，根据《食品卫生法》和教育部、卫生部的 20 某某年 14 号令的有关精神，特制定学校食品卫生安全管理制度。

- 一、建立校长负责制，配备专职食堂管理员。
- 二、持有卫生行政部门发放的卫生许可证，定期验证。
- 三、建立安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意入内。
- 四、建立食堂卫生及饮食情况日检制，并作好记录。
- 五、食堂环境保持清洁，无鼠迹、无蝇、无蟑螂。
- 六、食堂管理员留存定点食品，采购场所的卫生许可证复印件。
- 七、荤、素食品原料分池清洗，洗净后食品原料的盛器不放置地面。
- 八、冰箱内生熟、半成品分开，不放杂物或私人物品。
- 九、食品、原料无霉变，虫蛀，变质。
- 十、食品烧熟煮透，烹饪后食品至供应时间不超过 2 小时，剩余食品必须冷藏，冷藏不超过 24 小时。
- 十一、加工后的熟制品放在备餐间，不得供应水产品和改刀的熟食卤味菜。
- 十二、食品留样放置 48 小时，每样量足 100 克，并有留样记录本。

十三、从业人员分发饭菜、点心，有专人看管，戴口罩，不直接用手接触。

十四、食品存放下垫离墙，原料、辅料缸加盖，调味品分类，分架存放，无超过保持期。

十五、洗涤、消毒剂、餐饮具存放处固定。

十六、容器、刀板生熟分开，注明标志，严格消毒。

十七、从业人员做到“三白”，注意个人卫生。

十八、饮用水卫生足量，保温桶加盖加锁，每天清洗消毒，专人监管。

十九、定期对食堂从业人员，学生进行食品卫生知识培训，并作记录。

食堂食品安全管理制度 6

一、明确各部门、各工作人员食品卫生安全岗位职责。

二、分析事故发生原因，根据学校食品卫生安全各项制度，不同岗位职责，追究相应的责任。

三、根据故事情节不同的严重程度，学校按照上级部门有关规定，对有关工作人员给予批评或行政处分情节严重的，由执法机关依法追究相应的法律责任。

学校食物中毒或其他食源性疾患突发事件应急预案制度

一、学校要对全体师生进行食品卫生安全的防范自我保护及救助方法的宣传、教育。

二、食堂一旦发现食品、饮水等有问题，要求学生马上停用，并立即向学校食品卫生安全工作领导小组和学校食品卫生安全突发事件工作领导小组汇报，协助学校争取急救措施和补救办法。

三、学生一旦发现食物中毒现象，应立即报告班主任或课任教师和医务室或食堂，班主任或课任教师和医务室或食堂应立即报告学校食品卫生安全工作领导小组和学校食品卫生安全突发事件工作领导小组。学校及时向上级主管部门及卫生防疫机构报告。

四、按病人的情况立即送有关医院治疗，协助卫生医疗机构救治病人。

五、保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。

六、配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品。

七、全校教职工齐心协力做好学生家长工作，把事态控制在最小范围，保证学校正常教学秩序。

食堂食品安全管理制度 7

一、加工经营场所内环境(包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等)应保持清洁和良好状况(符合场所、设施、设备及工具的清洁要求等)。

二、废弃物至少应每天清除 1 次，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

三、废弃物放置场所不得有不良气味或有害气体溢出，应防止有害昆虫的孳生，防止污染食品、食品接触面、水源及地面。

四、食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内，定期按照食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定处理。

五、用杀虫剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行。使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料。使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

六、加工经营场所内如发现有害动物存在，应追查和杜绝其来源。杀灭方法应以不污染食品、食品接触面及包装材料为原则。

从业人员健康管理和培训制度

一、食品经营人员必须每年进行健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作，健康证明有效期一年。

二、食品安全管理人员负责组织本单位从业人员的健康检查工作，建立从业人员健康档案。

三、患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直

四、食品安全管理人员每天应对从业人员的身体健康状况进行询问或者检查(晨检)，有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

五、认真制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训以及操作技能培训，并建立培训档案。

六、新参加工作的人员包括临时工、实习生必须经过培训、考试合格后方可上岗。

七、建立从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

食品添加剂使用与管理制度

一、使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用标准》要求。不符合使用标准的食品添加剂不得使用。

二、购买食品添加剂必须索取生产许可证复印件和产品检验合格证明，进口食品添加剂应索取口岸监督机构出具的合格证明。

三、食品添加剂要专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存(五专管理)。

四、使用添加剂采用精确计量工具称量，有使用记录。

五、食品添加剂贮存专柜应标识“食品添加剂”字样并上锁。

六、食品添加剂的使用必须符合《食品添加剂使用卫生标准》规定的使用范围和使用量，不得超范围超剂量使用。

七、食品添加剂使用单位要主动将使用的添加剂种类报食药监部门备案。在经营场所醒目处向消费者公示。

餐用具清洗消毒制度

一、清洗、消毒、保洁设施设备的大小和数量满足加工经营需要。

二、清洗消毒池专用与食品原料清洗池、清洁用具清洗池分开，并有明显用途标识。

三、用化学消毒的，至少 3 个专用池，用人工清洗热力消毒的，至少 2 个专用水池。

四、采用手工方法清洗的，刮掉餐用具表面上的食物残渣，用含洗涤剂溶液洗净餐用具表面，用清水冲去残留的洗涤剂；采用洗碗机清洗的，按设备使用说明进行清洗。

五、采用热力消毒的，消毒时间和温度应符合要求；采用化学消毒，消毒液浓度和消毒时间应符合要求。

六、消毒后的餐用具应及时放入密闭的餐用具保洁设施内。已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。

七、使用的洗涤剂、消毒剂有相关许可证明，质量符合要求，存放在专用设施内。

餐厨废弃物处置管理制度

一、餐厨废弃物应设专人负责管理。

二、不得回收加工餐厨废弃物中的废弃食用油脂。

三、餐厨废弃物应有专门标有“餐厨废弃物或废弃油脂”字样的密闭容器存放，集中处理。

四、餐厨废弃物应交有收运许可资质的单位收运并签订收运合同，做到日产日清，不得销售给其他单位和个人。

五、应对每天(次)餐厨废弃物的收运情况做好记录。

六、不得随便处理餐厨废弃物和废弃油脂。

食品安全管理人员职责

一、负责实施食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录管理；

二、负责实施场所环境卫生管理；

三、负责实施食品加工制作设施设备清洗消毒管理；

四、负责实施人员健康状况管理和学习培训管理；

五、负责实施加工制作食品管理；

六、负责实施食品添加剂贮存、使用管理；

七、负责实施餐厨垃圾处理管理。

食品安全事故(食物中毒)应急处置预案

一、切实加强自身食品安全管理，规范操作经营行为，定期检查本单位各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患，预防食物中毒事故的发生。

二、发生食物中毒事故后，应立即处置，积极救治患者，防止事故扩大。

三、发生食物中毒事故后，应当立即封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场，在 2 小时之内向渝北区食品药品监督管理局、渝北区卫生局和区教委报告，并按照相关部门要求采取控制措施。

四、应当配合食品安全监督管理部门进行食品安全事故调查处理，按照要求提供相关资料和样品，不得拒绝。

食品原辅材料索证索票查验记录制度

一、采购食品、食品添加剂及食品相关产品时应按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》进行索证索票、进货查验、采购记录。包括鲜(冻)畜禽肉类及制品、水产品、粮食及制品、速冻食品、食用油脂、熟肉制品、调味品、乳及乳制品、酒类、饮料、罐头、食品添加剂，集中消毒餐饮具等类产品。

二、应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购。长期定点采购应当索取、留存有供货方盖章(或签字)的经营资质、产品合格证明(动物产品检验检疫合格证明)复印件，索取、留存供货方盖章(或签字)的每笔购物凭证或送货单。少量或临时采购时，应当确认其是否有食品流通许可证和营业执照，并留存每笔购物凭证或送货单。

三、采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章(或签字)的营业执照复印件、批次出厂检验报告书复印件。

四、不得采购国家明令禁止生产经营的食品。不得采购没有相关许可证、营业执照、产品合格证明文件、动物产品检验检疫合格证明等证明材料的食品、食品添加剂及食品相关产品。

五、采购的食品、食品添加剂及食品相关产品入库前，应当查验所购产品

六、采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

七、按产品类别或供应商、进货时间顺序整理，妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于 2 年。

食品加工操作规程

学校食堂食品加工操作规程应包括对采购验收、运输、贮存、粗加工切配、烹饪、备餐供餐、餐用具清洗消毒保洁、食品留样等加工操作工序的具体规定和操作方法的详细要求。

一、采购验收操作规程要求

(一)采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等应符合国家有关食品安全标准和规定的有关要求，并应进行验收，不得采购《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的食用农产品。(二)采购时应索取购货凭据，并做好采购记录，便于溯源；向食品生产单位、批发市场等批量采购的，还应索取许可证、检验(检疫)合格证明等。

(三)购置、使用集中消毒企业供应餐饮具的应当查验其经营资质，索取消毒合格凭证。(四)入库前应进行验收，出入库时应进行登记，作好记录。

二、运输操作规程要求

运输工具应当保持清洁，防止食品在运输过程中受到污染。运输需冷藏或热藏条件的食品时应分别配备符合条件的冷藏或保温设施。

三、贮存操作规程要求

(一)贮存场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品(如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)及个人生活用品。

(二)食品原料、食品添加剂应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期的食品、食品添加剂应及时清理销毁。

三)冷藏、冷冻的温度应分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

1.冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开,不得在同室内存放。冷藏、冷冻柜(库)应有明显区分标识,宜设外显式温度(指示)计,并定期校验,以便于对冷藏、冷冻柜(库)内部温度的监测。

2.在冷藏、冷冻柜(库)内贮存时,应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

3.在冷藏、冷冻柜(库)内贮存时,应确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求。

4.冷藏、冷冻柜(库)应定期除霜、清洁和维修,以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

四、粗加工与切配操作规程要求

(一)加工前应认真检查待加工食品,发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的,不得加工和使用。

(二)食品原料在使用前应洗净,动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗,禽蛋在使用前应对外壳进行清洗,必要时消毒处理。

(三)易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间,加工后应及时使用或冷藏。

(四)切配好的半成品应避免污染,与原料分开存放,并应根据性质分类存放。(五)切配好的食品应按照加工操作规程,在规定时间内使用。(六)已盛装食品的容器不得直接置于地上,以防止食品污染。

(七)加工用容器、工具应符合下列规定。生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

1.餐用具宜用热力方法进行消毒,因材质、大小等原因无法采用的除外。

2.餐用具清洗消毒水池应专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。采用化学消毒的,至少设有3个专用水池。采用人工清洗热力消毒的,可设置2个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

3.清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

4. 采用自动清洗消毒设备的，设备上应有温度、时间显示和清洗消毒剂自动添加装置。

5. 应设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，其结构应密闭并易于清洁。

五、烹调操作规程要求

(一) 烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。

(二) 不得将回收后的食品经烹调加工后再次销售。

(三) 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。有国际或发达国家标准足以证明加工某种食品中心温度略低于 70℃，能保证食品安全，也可允许该种操作方式。

(四) 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

(五) 需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区于 90 分钟冷内却至 10℃ 以下或四小时内冷却至 5℃ 以下后再冷藏，并加贴标签。

(六) 用于烹饪的调料器皿宜每天清洁，使用后随即加盖或苫盖，并不得与地面或污垢接触。

(七) 菜点用的围边、盘花应保证清洁新鲜无腐败变质。

六、备餐及供餐操作规程要求

(一) 操作人员进入备餐间前应更换洁净的工作衣帽，清洗、消毒手部，工作时应戴口罩。

(二) 操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。(三) 操作时应避免食品受到污染。

(四) 菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。

(五) 用于菜肴装饰的原料使用前应洗净，不得反复使用。

(六) 在烹饪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℃ 或低于 10℃ 的条件下存放。

七、餐饮器具清洗消毒保洁操作规程要求

(一) 餐饮器具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐饮器具应贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施应有明显标记。餐饮器具保洁设施

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/838055052112006133>