傅家镇中心小学食堂安全卫生管理制度

为加强学校食堂环境卫生、设施设备安全卫生管理、正常运行，确保师生有一个干净卫生的就餐环境，吃的放心、舒心，提高工作人员的责任心，根据相关规定，特制定本制度。

一、食品加工场所设施设备清洁消毒责任落实，食堂制作间、餐厅内外环境整洁，无卫生死角，物品摆放整齐。

　　二、地面保持经常性的清洁，无积水、无油污、无脏污，保持干净卫生。

　　三、制作间排水沟明沟保持清洁卫生，定期冲洗消毒，不能有食物残渣、油污和污水，暗沟保持水流畅通，应设置防鼠网。

　　四、墙面保持清洁，无霉斑、污斑，天花板保持清洁、卫生，无结尘、无蜘蛛网，墙面无脱落。

　　五、灶台台面清洁，无油污残菜，灶台底等无卫生死角；排烟、排气设施清洁卫生，无油垢沉积，不滴油；油烟管道每年至少清洗两次。

　　六、工作台、调料台、水池、工具及加工设备不得混用，每次使用后清洗，保持清洁；直接接触食品的工具、容器必须清洗消毒。

　　七、冷藏、冷冻设施内外清洁，定期化霜，生食品、半成品、成品分柜分类贮藏,无异味。

八、餐具清洗消毒要求。

1.洗消按一洗二过三消毒四保洁顺序进行。接触直接入口食品的餐用具用蒸汽进行消毒，蒸汽消毒保持100 ℃，不少于30分钟。

2.每餐收回的餐具、用具，立即进行清洗消毒，不隔餐隔夜，严禁重复使用。

3.清洗餐具、用具用的洗涤剂、消毒剂必须符合国家有关卫生标准和要求。餐具消毒前必须清洗干净，消毒后的餐具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，及时放入保洁柜密闭保存备用。

4.消毒后的餐用具存放在密闭保洁设施内，保洁设施应有明显标识。餐用具保洁设施应定期清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放。

5.盛放调味料的器皿应定期清洗消毒。

6.不得重复使用一次性餐饮具。

7.洗刷餐具的水池专用，不得在洗餐具池内清洗食品原料，不得在洗餐具池内冲洗拖布。

九、清洗加工过的半成品制作前应当放入专用器具并盖盖或覆膜，避免二次污染。

十、食品制作过程中产生的垃圾要随时清理到规定的垃圾桶内，制作餐厨废弃物做到随手清，放入带盖垃圾桶中，垃圾桶垃圾应及时清理、清洗。

　　十一、剩饭剩菜、废弃油脂有指定公司收购，厨房废弃物随手清，日日清。

　　十二、加工设备专人定期进行清洗、保养、维修，确保正常运行。

餐饮器具消毒保洁操作规程要求

十三、餐厅卫生清理消毒

1.每天就餐完毕，对餐桌、地面进行彻底清理，确保无污物、无食物残留。

2.餐桌椅、地面，每餐结束后使用配制浓度为500mg/L的84消毒液进行表面喷洒消毒，消毒顺序为由外向内，作用30分钟后，清水擦拭干净。

3.就餐区采用紫外线消毒，人员离开后至少照射作业30分钟，由专人负责，并做好消毒记录。