

成品库卫生管理制度

一、食品贮存的卫生要求

1、原料库：餐饮业的库房内要分别设置主、副食品区域。仓库要整洁有序、经常保持清洁，严防灰尘或异物污染食品，应装有精确的控制湿度、温度的装置。不得存放杀虫剂和亚硝酸盐等有毒有害物质。

2、食品保藏存放须分类分架、离墙 10 厘米离地 15 厘米以上，以利于通风和检查。建卡登记，仓库内食品与非食品；原料与半成品；卫生质量有缺陷的食品与正常食品；短期存放和较长时间存放的食品；具有挥发性气味的食品和易吸收气味的食品（如面料、茶叶、饼干等），均要分开存放，腐败变质的食品和非食品，不能入库。散装食品要用密闭容器保存并注明品名、入库时间。经常检查库存食品的质量，特别是已经开封过的食品，发现食品变质、发霉、生虫等要及时处理，同时要注意经常检查库存食品的保质期。

3、冰箱或冰柜内生、熟及半成品标示清楚，冷藏、冷冻室装有温度显示装置，冰箱或冰柜保证正常运转。肉、禽、水产类原料应贮藏在 -18°C 以下冷库内，同一室内不得贮藏相互影响风味的原料，冷藏室应及时除霜，定期消毒。

4、食品库房应设专人管理。食品入库前必须进行验收、登记，检查感官是否正常，是否符合索证要求，凡不符合要求者不得入库。新鲜水果、蔬菜原料应存放在遮阳、通风良好的场地。特殊原料应根据不同要求分别贮藏。

5、做好防霉、防鼠、防虫、防尘和消毒工作。仓库应当经常开窗通风、定期清理，保持仓库室内干燥和整洁。

6、仓库应当有完善的防投毒设施，门窗必须安装牢固的防盗门窗，最好有两人管理、分别加锁。

二、仓库管理人员的卫生责任制

1、做好食品数量、质量，进、发货登记，做到先进先出，易坏先用。

2、定型包装食品按类别、品种上架堆放、挂牌注明食品质量及进货日期。

3、散装易霉食品勤翻勤晒，储存容器加盖密闭。

4、肉类、水产、蛋品等易腐食品冷藏储存。

5、食品与非食品不混放，与消毒药品、有强烈气味的物品，不同库储存。

6、仓库经常开窗通风，保持干燥。

7、冰箱、冷库经常检查定期化霜，保持霜薄气足。

8、经常检查食品质量，发现食品变质、发霉、生虫等及时处理。

9、做好防鼠、虫、蝇及防蟑螂工作。

10、分工包干定期大扫除，保持仓库室内外清洁。