

福州莆田泉州厦门漳州泉州餐饮食堂企业HACCP/iso22000食品安全认证之HACCP计划工艺描述

产品名称	福州莆田泉州厦门漳州泉州餐饮食堂企业HACCP/iso22000食品安全认证之HACCP计划工艺描述
公司名称	厦门文鹤企业管理有限公司
价格	12000.00/件
规格参数	品牌:厦门文鹤 型号:ISO22000认证 产地:福建厦门
公司地址	厦门市集美区珩山街979号201室之一
联系电话	13459288341

产品详情

福州莆田泉州厦门漳州泉州餐饮食堂企业HACCP/iso11000食品安全认证之HACCP计划工艺描述

工艺流程描述：

1.1制定菜单：按照国家《学生营养午餐营养量供给量》的要求，搭配菜式制定菜单。

采购：根据菜单提出采购申请单，采购人员按照菜单的内容在合格供方处购入原辅料，并按照《CCP控制措施——采购控制要求》实施采购控制。采购生鲜原辅料的量以满足第二天使用为限，不可一次进料过多，以免产生存储过程引入的安全和质量问题。

1.1验收：采购原辅料经库管员验收后入库，按照使用情况暂存或即时处理。生鲜原辅料暂存须存放在冷藏库，库温不高于5℃。其它原辅料在各自库中存放。

1.2蔬菜挑拣：准备使用的蔬菜按照初加工要求挑拣，去除腐叶、杂质等不可食用部分。

1.3清洗：挑拣后的果蔬清洗干净备用。

1.4蔬菜切断、暂存：按照菜式要求将蔬菜切断成条、块等形状备用。

1.5漂烫：菜式加工工艺要求须漂烫的菜品使用一定温度的热水漂烫（焯水）。

1.6解冻：冻肉使用流水解冻。解冻后立即加工处理，不能再冷冻。

1.7清洗、切割：根据不同菜式要求先后进行清洗、切割。清洗使用专用水槽，切割使用专用刀具、砧板。

1.8腌制：切配好的原料肉类、鱼类需要腌制的使用酱油、糖、香辛料、料酒等调味料腌制，然后制作。

1.9半热加工：工艺要求须进行半热加工的菜式采用焯水、过油等方式脱去一定的水分并护色、成型。

1.10冷却：半热加工后须留置的菜品要在规定的时间内冷却，然后置入冷库存放。成品烹制后须留置的菜品也如此冷却处理。1小时内温度降至11℃，6小时内降至5℃。

暂存：切割、腌制、半热加工后的暂存是必然的工艺过程，时间不能过长，控制在1小时之内。

1.11烹制（热处理、二次加热）：采用常用的烹饪方法将菜品熟化，要求菜品中心温度达到70℃。

1.11面点配料：面点制品，根据面粉的使用重量及配料配方的要求，分别称取各种油、鸡蛋、添加剂等配料，注意添加剂的添加量宁少勿多。

1.13和面：按照使用数量称取面粉加入适量的水在和面机中搅拌均匀，然后取出放置面案上醒发。如制作发酵制品，应同时添加酵母。在醒发过程中要控制醒发时间不超过1小时。

1.14制馅：如制作含馅食品须制馅。按照前述肉品和蔬菜的处理控制方法处理后制馅，馅料使用时间——常温3小时，11℃——11℃ 6小时，5℃以下14小时。

1.15成型：按照欲制作的食品要求将面团揉制或包制成型后熟制。

1.16米挑选、洗淘：人工挑选米中的沙砾等杂质，然后淘洗干净，加入适量的水熟制。

熟制：使用蒸柜、电饼铛、烤箱、煮锅等设备，将米熟化成稀饭或米饭，将面熟化成各种不同的食品。熟化后须留置的食品遵照冷却工序的要求，在规定时间内冷却后留置存放。食用前须充分加热。

1.17盛装：经过熟制的食品，盛装在清洗消毒合格的容器内上桌。

1.18餐具清洗消毒：分餐完毕，要进行汤桶及保温箱的回收工作，首先要清除餐具内的残渣，并用洗洁净洗去油质，再用清水冲洗，后用消毒液消毒。分餐工具在用洗洁净洗去油质后，再用清水冲洗，后用热力消毒。

1.19餐具暂存：冲刷好的餐具放在专用的橱柜中存放，每日使用消毒液消毒橱柜。