

# 厦门ISO22000认证福州福建食品安全管理体系认证咨询顾问培训辅导办理申请

产品名称	厦门ISO22000认证福州福建食品安全管理体系认证咨询顾问培训辅导办理申请
公司名称	厦门汉墨企业管理咨询有限公司
价格	25000.00/单
规格参数	所需资料:顾问依据标准整理 审核材料:企业配合咨询完善 具备条件:辅导前判断
公司地址	思明区龙山南路 84-2 号龙山时尚中心 206 室
联系电话	18950166287 18950166287

## 产品详情

设备、用具适宜性及其清洁、保养

所有用于食品处理区及可能接触食品的设备与用具，其选用的材料均符合无毒、无臭或无异味、耐腐蚀、不易发霉、表面平滑且可重复清洗和消毒的要求。

用于原料、半成品、成品的工具和容器，有明显的区分标志标识。

食品加工、储存、消毒等设备和用具的使用、清洁、保养均有专人负责。

产品贮存管理

食品库房根据贮存条件的不同分别设置，食堂未设有专门的冷藏柜和冷冻柜。

食品和非食品、生食和熟食、原料、半成品和成品、植物性食品和动物性食品均分开储存，不存放私人物品等有碍食品卫生的物品。

储存设施保持清洁、定期消毒，有防霉、防虫设施。

清洗和消毒

食品加工操作场所清洁卫生，防止食品污染。具体详见食堂人员职责

清洗消毒设备和设施的容积和数量目前能满足需要。

餐饮具、食品容器、工具和设备等食品接触面均采取必要的清洁和消毒措施

## 虫害控制

加工经营场所保持内外环境整洁，对存储的物资进行定期清理、保洁，尽量消除鼠类、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件。

作业现场采用纱窗、暗道、鼠夹、灭蝇灯、水封等措施，防止虫害进入加工和用餐场所。

公司根据食堂的虫害出现的密度，制定虫害控制计划，并保留虫害防治人员操作的记录。

定期检查、清理防虫害装置，确保加工区域内无蚊蝇、蟑螂和鼠害。