

消毒服务企业资质证书申报 食品用具清洗消毒管理制度

产品名称	消毒服务企业资质证书申报 食品用具清洗消毒管理制度
公司名称	广东昊霖企业管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	可售卖地:全国 服务优势:全程一对一咨询辅导办理 办理周期:1-3个工作日
公司地址	深圳市宝安区松岗街道芙蓉路9号
联系电话	17707584459 17707584459

产品详情

食品用具清洗消毒管理制度

第一条：食品用具、容器、包装材料应符合有关卫生标准，无毒无害，便于洗刷、消毒、保洁。

第二条：食品用具每天班前、班后要清洗、消毒一次，运行过程要有序、保持清洁、无污垢、见本色。

第三条：食品用具要有专人保管、不混用不乱用。

【广东昊霖企业管理有限公司】

消毒服务企业资质证书申报 食品用具清洗消毒管理制度

第四条：食品冷藏、冷冻工具应每天保洁一次，每周洗刷、消毒一次，专人负责、专人管理。

第五条：食品用具清洗、消毒应定期检查、不定期抽查，对不符合卫生标准要求的用具及时更换。从业人员卫生管理制度

条：工作的人员必须经岗前卫生知识方能上岗，从事直接入口食品工作岗位

的人员必须取得健康证明，且每年进行健康检查，定期进行食品卫生和有关卫生法律、法规、业务技能的培训。

第二条：凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病及其他有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

第三条：注意个人清洁卫生，做到个人仪表整洁。上岗时必须穿戴统一整洁的工作服，并应经常换洗，保持清洁。在工作岗位上不能嚼口香糖、进食、吸烟，私人物品必须存放在指定的区域或更衣室内，不可放置在工作区内。

1、经营场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离，并设置密闭的垃圾容器，及时清除垃圾，搞好防尘、防蝇、防鼠工作，确保环境整洁

2、《食品流通许可证》和《营业执照》应悬挂于经营场所内醒目位置。设有食品卫生管理机构和组织结构，配有经培训的食品安全专职管理人员。

3、食品仓库应有良好通风，保持库房内所需温度和湿度，防止食品霉变、生虫。贮存生鲜食品应配置必要的低温贮存设备，包括冷藏库（柜）和冷冻库（柜）搞好防尘、防蝇、防鼠、防潮工作，定期对库房周围进行卫生清扫，消除有毒、有害污染源及蚊蝇孳生场所。