

2022餐饮企业现场管理评价认证办理攻略 餐饮的操作规范

产品名称	2022餐饮企业现场管理评价认证办理攻略 餐饮的操作规范
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

一般操作区：指其他处理食品和餐用具的场所，包括粗加工场所、切配场所、餐用具清洗消毒场所和食品库房等。**粗加工场所：**指对食品原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工处理的操作场所。

切配场所：指把经过粗加工的食品进行清洗、切割、称量、拼配等加工处理成为半成品的操作场所。**餐用具清洗消毒场所：**指对餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器进行清洗、消毒的操作场所。**2. 非食品处理区：**指办公室、更衣场所、门厅、大堂休息厅、歌舞台、非食品库房、卫生间等非直接处理食品的区域。**3. 就餐场所：**指供消费者就餐的场所，但不包括供就餐者专用的卫生间、门厅、大堂休息厅、歌舞台等辅助就餐的场所。

(十六) **中心温度：**指块状或有容器存放的液态食品或食品原料的中心部位的温度。(十七) **冷藏：**指将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在0 ~ 10 之间。(十八) **冷冻：**指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围应在 - 20 ~ - 1 之间。(十九) **清洗：**指利用清水清除原料夹带的杂质和原料、餐用具、设备和设施等表面的污物的操作过程。(二十) **消毒：**用物理或化学方法破坏、钝化或除去有害微生物的操作过程。(二十一) **交叉污染：**指食品、食品加工者、食品加工环境、工具、容器、设备、设施之间生物或化学的污染物相互转移的过程。(二十二) **从业人员：**指餐饮服务提供者中从事食品采购、保存、加工、送餐服务以及食品安全管理工作的人员。第七条本规范中“应”的要求是必须执行;“不得”的要求是禁止执行;“宜”的要求是推荐执行。第二章机构及人员管理第八条食品安全管理机构设置和人员配备要求(一)大型以上餐馆(含大型餐馆)、学校食堂(含托幼机构食堂)、供餐人数500人以上的机关及企事业单位食堂、餐饮连锁企业总部、集体用餐配送单位、中央厨房应设置食品安全管理机构并配备专职食品安全管理人

员。