

## 2022餐饮企业现场管理评价认证办理攻略 餐饮人员培训

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 2022餐饮企业现场管理评价认证办理攻略<br>餐饮人员培训              |
| 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<br>服务优势:全程一对一咨询辅导办理<br>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

人员培训要求（一）从业人员（包括新参加和临时参加工作的人员）应参加食品安全培训，合格后方可上岗。

从业人员应按照培训计划和要求参加培训。（三）食品安全管理人员原则上每年应接受不少于40小时的餐饮服务食品安全集中培训。第三章场所与设施、设备第十五条选址要求（一）应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。（二）应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。（三）应同时符合规划、环保和消防等有关要求。第十六条建筑结构、布局、场所设置、分隔、面积要求（一）建筑结构应坚固耐用、易于维修、易于保持清洁，能避免有害动物的侵入和栖息。（二）食品处理区应设置在室内，按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，并能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单向。

原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口，宜分开设置；无法分设时，应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者将运送的成品加以无污染覆盖。（三）食品处理区应设置专用的粗加工（全部使用半成品的可不设置）、烹饪（单纯经营火锅、烧烤的可不设置）、餐用具清洗消毒的场所，并应设置原料和（或）半成品贮存、切配及备餐（饮品店可不设置）的场所。进行凉菜配制、裱花操作、食品分装操作的，应分别设置相应专间。制作现榨饮料、水果拼盘及加工生食海产品的，应分别设置相应的专用操作场所。集中备餐的食堂和快餐店应设有备餐专间，或者符合本规范第十七条第二项第五目的要求。中央厨房配制凉菜以及待配送食品贮存的，应分别设置食品加工专间；食品冷却、包装应设置食品加工专间或专用设施。