

2022餐饮企业现场管理评价认证办理攻略 保洁设施

产品名称	2022餐饮企业现场管理评价认证办理攻略 保洁设施
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

通风排烟设施要求1. 食品处理区应保持良好通风,及时排除潮湿和污浊的空气。空气流向应由高清洁区流向低清洁区,防止食品、餐用具、加工设备设施受到污染。

烹饪场所应采用机械排风。产生油烟的设备上方应加设附有机排风及油烟过滤的排气装置,过滤器应便于清洗和更换。3. 产生大量蒸汽的设备上方应加设机械排风排气装置,宜分隔成小间,防止结露并做好凝结水的引泄。4. 排气口应装有易清洗、耐腐蚀并符合本条第十二项要求的可防止有害动物侵入的网罩。(十一)清洗、消毒、保洁设施要求1. 清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量应能满足需要。2. 用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。3. 餐用具清洗消毒水池应专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水材料制成,不易积垢并易于清洗。采用化学消毒的,至少设有3个专用水池。采用人工清洗热力消毒的,至少设有2个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。4. 采用自动清洗消毒设备的,设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。5. 使用的洗涤剂、消毒剂应符合GB14930.1《食品工具、设备用洗涤剂卫生标准》和GB14930.2《食品工具、设备用洗涤剂消毒剂卫生标准》等有关食品安全标准和要求。6. 洗涤剂、消毒剂应存放在专用的设施内。7. 应设存放消毒后餐用具的保洁设施,标识明显,其结构应密闭并易于清洁。