

中国公共环境清洗消毒杀菌企业能力证书 餐具清洗

产品名称	中国公共环境清洗消毒杀菌企业能力证书 餐具清洗
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、餐具使用前必须清洗、消毒，未经消毒或消毒效果达不到卫生要求的餐具不得使用。禁止重复使用一次性的餐具。

二、配置专人进行餐具清洗消毒，操作人员应当保持良好的卫生习惯，在上岗时穿戴整洁的工作衣帽，清洗消毒时应戴口罩，进入岗位前应先戴手套或洗手消毒。

三、餐具回收、运送、清洗消毒、保洁、使用要走固定通道与出入口，餐具清洗消毒时必须在食堂洗消间进行，不得随意改变操作位置。

四、清洗餐具、用具时，应做到专池专用，并在水池的明显位置注明标识。餐具在清洗消毒过程中须做到“一刷、二洗、三冲、四消毒”。

五、餐具消毒以消毒柜消毒为主，特殊原因及不能进行热力消毒的餐具，方可使用化学消毒剂进行消毒，但必须使用消毒专用水池。

六、严格执行餐具清洗消毒流程，消毒程序按分类 - 去残 - 浸泡 - 刷洗 - 冲洗 - 消毒 - 分装 - 保洁8个程序进行。不宜高温消毒的餐饮具消毒程序则按分类 - 去残 - 浸泡 - 刷洗 - 消毒 - 冲洗 - 烘干 - 分装 - 保洁9个程序进行。不得减少任何环节。消毒完的餐具必须用放入碗柜内，并关好柜门，防止污染。

七、清洗消毒后的餐具符合卫生要求。已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并有相应的明显标识。

八、对每餐未使用或接触未消毒物品的餐具，必须收回洗碗间用清水冲洗，重新进行消毒后，方可再用

九、洗消间必须保持整洁、卫生、明亮，不得存放有毒物品、有毒气体、污物、易爆物品等。下班时，洗碗工应锁好餐具间及洗碗间的门窗。

十、食堂管理员要每天检查餐具消毒流程执行情况，发现未按清洗消毒流程操作的，每发生一次考核当班洗碗工100元，屡次不按清洗消毒流程操作及严重违反违反本管理制度的调离工作岗位。