

中国公共环境清洗消毒杀菌企业能力证书 洗碗间管理制度及卫生要求

产品名称	中国公共环境清洗消毒杀菌企业能力证书 洗碗间管理制度及卫生要求
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

洗碗间管理制度及卫生要求

- 1.保持仪表整洁，注意个人卫生。所以从业人员必须持有效健康方可上岗。
- 2.洗碗间必须区分垃圾与搬运清洁餐具通道不得混用。
- 3.严格执行五过关，（1刮2洗3冲4消毒5保洁）保证餐具清洁无污，达到有关卫生标准和要求。
- 4.严格按照规定及程序对餐具进行消毒。
- 5.餐具分开清洗，当班时要彻底，干净将餐具洗好，消毒，不得留给第二天，必须一市一清。严格执行消毒程序，防止交叉感染。
- 6.破损餐具要及时挑出，并报美食城主管负责人处理。洗涮、消毒过程中注意保护好餐具，做到轻拿轻放减少消耗，洗涮、消毒后的餐具要分类摆放整齐。
- 7.消毒的食具不能与未消毒的食具混淆，严格执行消毒程序，防止交叉感染，不能将未消毒的食具给客人使用。
- 8.严格杜绝破损的餐具继续使用。
- 9.按时擦洗消毒柜和各种清洁用具，及时清理洗涮槽内的残渣污物，消毒柜内外光洁、无尘、柜内无积水、无杂物、无油迹。10.拿取保洁柜里的餐具必须洗手消毒，或戴洁净手套。盛放餐具的容毒液进行擦

拭。

11.保持洗碗间干净明亮。

12.餐具清洗后必须按类别整齐摆放于餐具架上，餐具不可堆放太高，以防倒塌损坏。

13.对备用餐具需要做好妥善保管，保持卫生清洁。

14.消毒后的餐具应及时放入保洁柜内，分类码放，待使用时拿出，柜门必须密封。

15.拿取保洁柜里的餐具必须洗手消毒，或戴洁净手套。盛放餐具的容器必须经过消毒。

16.爱护美食城财物，清洗，放置餐具时做到轻拿轻放减少损耗，节

约用水、用电，养成随手关灯关水的习惯。

17.不锈钢柜、架洁净，柜架上摆放的物品整齐有序，

18.地面干净，无死角；下水道无杂物、无异味。

垃圾，泔水应及时处理干净不能在洗碗间过夜

19.下班前清洗洗涮池、墙裙、地面卫生并及时处理好当天的垃圾，保持工作环境的整洁。

20.完成领导交办的其他工作。

21.每日做好交接班工作。