

东莞到绍兴餐饮冷冻物流 专线运输零担整车全程打冷运输 东莞到绍兴优质

产品名称	东莞到绍兴餐饮冷冻物流 专线运输零担整车全程打冷运输 东莞到绍兴优质
公司名称	广东踏信冷链物流有限公司
价格	4.99/件
规格参数	广东冷冻产品:时效保证 广东冷链运输:全程打冷 广东冷藏产品:质量服务
公司地址	东莞市大岭山镇大岭山大道185号
联系电话	15986619990 15986619990

产品详情

5、食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。

6、重要接待活动留样冰箱要求上锁。

14预防食品安全事故制度

1、食品生产经营者应依法制定并落实食品安全事故应急预案，关注社会食品安全预警提示，积极预防和控制食品安全事件。

2、制作凉菜、烧卤熟肉、生食水产品、西式糕点、裱花蛋糕等直接入口的较高风险食品，必须有相应许可项目，并应严格按照专间要求进行操作。禁止超许可范围经营和超出供餐能力承接大规模聚餐活动。

3、在制作加工过程中应当检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用。食品原料应保证来源合法安全，禁止生产经营《食品安全法》第二十八条规定的食品。

4、加工经营过程避免生熟交叉、混放。避免生食品与熟食品接触，成品、半成品、原料应分开加工、存放；员工要经常洗手，接触直接入口食品的应消毒手部，发现有发热、咳嗽、腹泻等症状及化脓性皮肤

病者，应即暂停其接触直接入口食品工作；保持食品加工操作场所清洁，避免昆虫、鼠类等动物接触食品。

5、凡是接触直接入口食品的物品，应进行有效的清洗、消毒，一些生吃的蔬菜水果也应对其表皮进行清洗消毒，或剥去果皮后食用。蔬菜烹调程序：一洗二浸三烫四炒。使用禽蛋前应先清洗、消毒外壳。

6、熟制食物应烧熟煮透，尤其是肉、奶、蛋及其制品以及海产品，外购熟食和隔餐冷藏食品食用前均须彻底加热，中心温度应高于70℃。贮存熟食品，要及时热藏（60℃以上）或冷藏（10℃以下），如在常温下保存，应于出品后2小时内食用。

8、禁止使用河豚鱼、毒蘑菇、发芽马铃薯等含有毒有害物质的食品及原料，餐饮业禁止使用亚硝酸盐。

9、豆浆、四季豆等生食有毒食物，应按要求煮熟焖透，谨慎提供贝类、海螺类以及深海鱼的内脏，有效预防豆浆、四季豆、瘦肉精、雪卡毒素等中毒。

10、外部人员不得随意进入食品加工及售卖间，加强员工的职业道德教育。

11、如有疑似食品安全事故发生时，应迅速组织患者到正规医疗机构救治，上报上级主管部门，停止生产销售可疑食品，保留可能导致食物中毒的食品及其原料、工用具和现场，积极配合监管部门进行调查处理。

15食品用设备、设施管理制度

1、食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局设备、设施，防止在操作中产生交叉污染。

2、配备与生产经营的食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施。主要设施宜采用不锈钢，易于维修和清洁。

3、有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件。加工与用餐场所（所有出入口），设置纱门、纱窗、门帘或空气幕，如木门下端设金属防鼠板，排水沟、排气、排油烟出入口应有网眼孔径小于6mm的防鼠金属隔栅或网罩；距地面2m高度可设置灭蝇设施；采取有效“除四害”消杀措施。

4、配置方便使用的从业人员洗手设施，附近设有相应清洗、消毒用品、干手设施和洗手消毒方法标示。宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关，并宜提供温水。

5、食品处理区应采用机械排风、空调等设施，保持良好通风，及时排除潮湿和污浊空气。采用空调设施进行通风的，就餐场所空气应符合 GB16153《饭馆(餐厅)卫生标准》要求。

6、用于加工、贮存食品的工用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。食品接触面原则上不得使用木质材料（工艺要求必须使用除外），必须使用木质材料的工具，应保证不会对食品产生污染；加工直接入口食品的宜采用塑胶型切配板。

7、各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、刀具、砧板等工用具，应分开定位存放使用，并有明显标识。