

食堂外包 食堂承包 餐饮承包 博得公司值得信赖

产品名称	食堂外包 食堂承包 餐饮承包 博得公司值得信赖
公司名称	无锡博得餐饮管理有限公司
价格	8.00/位
规格参数	
公司地址	无锡市红星路216号内246（注册地址）
联系电话	13865757521

产品详情

无锡博得餐饮管理有限公司是一家专业从事（ 无锡食堂承包 无锡食堂外包

无锡餐饮承包 无锡餐饮外包 无锡食堂配送电话：

13865757521 等为一体的专业化餐饮企业，一直致力于国内外大、中小型企业及事业单位，如工厂、公司、商场、学校、政府机关等。

1.进货索证索票制度

(一)严格审验供货商(包括销售商或者直接供货的生产者)的许可证和食品合格的证明文件。(二)对购入的食品，索取并仔细查验供货商的营业执照、生产许可证或者流通许可证、标注通过有关质量认证食品的相关质量认证证书、进口食品的有效商检证明、规定应当经过检验检疫食品的检验检疫合格证明。上述相关证明文件应当在有效期内首先购入该种食品时索验。(三)购入食品时，索取供货商出具的正式销售发票;或者按照 相关规定索取有供货商盖章或者签名的销售凭证，并留具真实地址和联系方式;销售凭证应当记明食品名称、规格、数量、单价、金额、销货日期等内容。(四)索取和查验的营业执照(身份证明)、生产许可证、流通许可证、质量认证证书、商检证明、检验检疫合格证明、质量检验合格报告和销售发票(凭证)应当按供货商名称或者食品种类整理建档备查，相关档案应当妥善保管，保管期限自该种食品购入之日起不少于2年。

<http://www.shitang.cpooo.com/product/6905954.html>

无锡食堂

<http://www.shitang.cpooo.com/product/6905962.html>

无锡食堂

2.食品进货查验记录制度 (一)每次购入食品，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。(二)采取账簿登记、单据粘贴建档等多种方式建立进货台账。食品进货台账应当妥善保存，保存期限自该种食品购入之日起不少于2年。(三)食品安全管理人员定期查阅进货台账和检查食品的保存与质量状况，对即将到保质期的食品，应当在进货台账中作出醒目标注，并将食品集中陈列或者向消费者作出醒目提示;对超过保质期或者腐败、变质、质量不合格等食品，应

当立即停止销售，撤下柜台销毁或者报告工商行政管理机关依法处理，食品的处理情况应当在进货台账中如实记录。3.库房管理制度(一)食品与非食品应分库存放，不得与洗化用品、日杂用品等混放。(二)食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。(三)食品应分类，分架，隔墙隔地存放。各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。(四)贮存散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。(五)建立仓库进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合食品安全要求的食品。(六)食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。(七)工作人员应穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

<http://www.shitang.cpooo.com/product/6905969.html>

无锡餐饮

<http://www.shitang.cpooo.com/product/6905981.html>

全托食堂

4.食品展示卫生制度(一)展示食品的货架必须在展示食品前进行清洁消毒。(二)展示食品必须生、熟分离，避免食品交叉感染。(三)展示直接入口食品必须使用无毒、清洁的容器，保持食品新鲜卫生，不得超出保质期。(四)展示柜的玻璃、销售用具、架子、灯罩、价格牌不得直接接触食品，展示的食品不得直接散放在货架上。(五)展示食品的销售人员必须持有有效健康证明上岗，穿戴整洁的工作衣帽。

5.食品销售卫生制度(一)食品销售工作人员必须穿戴整洁的工作衣帽，洗手消毒后上岗，销售过程中禁止挠头、咳嗽，打喷嚏用纸巾捂口。

(二)销售直接入口的食品必须有完整的包装或防尘容器盛放，使用无毒、清洁的售货工具。

(三)食品销售应有专柜，要有防尘、防蝇、防污染设施。

(四)销售的预包装及散装食品应标明厂名、厂址、品名、生产日期和保存期限(或保质期)等。

6.人员健康检查制度

(一)食品经营人员必须每年进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作，不得超期使用健康证明。

(二)食品安全管理人员负责组织本单位从业人员的健康检查工作，建立从业人员卫生档案。(三)患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

7.用具清洗消毒制度(一)食品用具、容器、包装材料应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。(二)食品用具要定期清洗、消毒。

(三)食品用具要有专人保管、不混用不乱用。

(四)食品冷藏、冷冻工具应定期保洁、洗刷、消毒，专人负责、专人管理。

(五)食品用具清洗、消毒应定期检查、不定期抽查，对不符合食品安全标准要求的用具及时更换。

<http://www.shitang.cpooo.com/product/6905982.html>

半托食堂承包 无锡工厂食堂

<http://www.shitang.cpooo.com/product/6905983.html>

食材蔬菜配送 无锡工厂食堂

8.安全知识培训制度(一)认真制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训以及操作技能培训。

(二)新参加工作的人员包括实习工、实习生必须经过培训、考试合格后方可上岗。

(三)建立从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

<http://www.shitang.cpooo.com/product/6905984.html>

厨房餐厅策划 无锡食堂托管

<http://www.shitang.cpooo.com/product/6905986.html>

无锡学校食堂承包 团膳服务

<http://www.shitang.cpo00.com/product/6911597.html>

<http://www.shitang.cpo00.com/product/6911649.html>

<http://www.shitang.cpo00.com/product/6912919.html>

博得餐饮专业食堂承包 菜品厨

无锡办公楼食堂承包 博得餐

博得餐饮 专业的无锡职工食

9.卫生检查制度 (一)制定定期或不定期卫生检查计划，将全面检查与抽查、问查相结合，主要检查各项制度的贯彻落实情况。(二)卫生管理人员负责各项卫生管理制度的落实，每天在营业后检查一次卫生，检查各岗是否有违反制度的情况，发现问题，及时指导改进，并做好卫生检查记录备查。每周1-2次全面现场检查，对发现的问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。