

## 员工饭堂承包电话 员工饭堂承包 利群膳食

产品名称	员工饭堂承包电话 员工饭堂承包 利群膳食
公司名称	广东利群膳食管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	塘厦诸佛岭围岭工业区2号
联系电话	18038382535

### 产品详情

**膳食安全：**餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁；贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、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，不得将食品与有毒、有害物品一同运输；直接入口的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材料、餐具；食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽；销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的售货工具；用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准；使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

广东利群膳食管理服务有限公司成立于2006年，注册资金2000万元，员工饭堂承包，是专业承做团餐、城市快餐、O2O线上线下订餐配送服务、承接集团饭堂与饭堂托管业务的膳食管理服务公司。

#### 做膳食前准备蔬菜要清洗干净

有一些蔬菜如黄瓜、西红柿、绿豆芽、莴笋等，在生长过程中，员工饭堂承包价格，易受农药、寄生虫和细菌的污染，这些都是人肉眼看不见的。瓜果不洗净或仅用干净的抹布擦擦是很不卫生的，员工饭堂承包电话，制成凉拌菜后有可能造成肠道传染病。

清洗的最好方法是用流水冲洗。据实验，流水可除去90%以上的细菌和寄生虫卵。

在拌制前的洗涤工作要认真，可以先用冷水洗，再用开水烫一下，可杀死未洗净的残余细菌和寄生虫卵。能去皮则去皮，再加工成凉拌菜，比较卫生。

广东利群膳食管理服务有限公司成立于2006年，注册资金2000万元，是专业承做团餐、城市快餐、O2O线上线下订餐配送服务、承接集团饭堂与饭堂托管业务的膳食管理服务公司。公司创办以来一直秉承“

利国利民、服务大众；群策群力，追求卓越”的经营理念，以“民以食为天，员工饭堂承包公司，食以安为先”为服务宗旨，专注为客户提供绿色、安全、健康、营养的饮食服务。

在食品质量不断受到威胁和诟病的今天，注重食品安全一直是公司的价值追求。餐饮服务走入政府公务部门，本身就意味着我们敢于并且能够应对更加严格的挑战。公司一律采用食品原材料统一配送制，从源头上消除食品安全隐患。食堂的运营管理严格执行公司的三大规范，从各方面把关保证食品的安全、卫生。不使用法律法规禁止的食品添加剂，必须添加的也需符合相关规定。为了更好地监督我们。

员工饭堂承包电话-员工饭堂承包-利群膳食由广东利群膳食管理服务有限公司提供。广东利群膳食管理服务有限公司（[www.gdlqss.com](http://www.gdlqss.com)）在其它这一领域倾注了无限的热忱和热情，利群膳食一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王先生。