**餐饮具清洗消毒管理制度**

一、餐饮服务提供者应当依照《食品安全法》第二十七条的规定，餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器、工具使用前应当按照要求洗净消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。

二、不得重复使用一次性使用的餐饮具，不得使用国家明令淘汰使用的一次性发泡餐饮具等不符合安全标准的餐饮具。

三、采购使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，应当查验其经营资质，索取消毒合格凭证;直接入口使用的餐饮用具、清洗餐饮具的洗涤剂、消毒剂必须符合国家有关卫生标准并按要求留存票证。

四、设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域(或专间)及设备，餐饮具清洗消毒水池应专用，不得与清洗食品原料、拖布等混用。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池，各类水池应以明显标识标明其用途。

五、《餐饮具清洗消毒保洁方法》应张贴上墙，从业人员必须掌握正确的清洗消毒方法，严格按照“除残渣、洗涤剂洗、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。清洗消毒时应注意防止污染食品。

六、消毒后的餐饮具应表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，并符合有关消毒卫生标准。

七、清洗消毒后的餐饮具，应及时放入专用密团式餐饮具保洁柜(间)保存，避免再次受到污染，保洁柜有明显“已消毒”标记，柜内洁净、干爽，不得存放其他物品，已消毒和未消毒的餐饮具应分开定位存放。

八、每餐收回的餐饮具，要立即进行清洗消毒，不隔餐隔夜，洗刷消毒结束，应及时清理卫生，做到内外清洁。

 防城港市理工职业学校