专间食品安全管理制度

一、配餐间、冷荤凉菜间、烧卤熟食切配间、裱花间。沙律间、生食水产品、集体用餐分装间、备餐间等加工操作，应做到“五专”(专人负责、专室制作，工具专用、洗手消毒专用和冷藏专用)。

二、非操作人员不得擅自进入专间，未清洗消清的瓜果、蔬菜、个人生活用品及杂物不得带入专间。食品应从能够开合的食品输送窗传递，不得放置煤气灶等污染性设施，地面不得设明沟。专间室内温度不得超过25℃，

三、专间工作人员严格注意个人卫生，在预进问二次更衣，穿戴洁:争的衣、帽、口罩，严格执行规范操作，触摸未经清洗消毒的食品外包装袋等食用品、工用具后，必须严格洗手、消毒，或更换清洁手套后，方能接触成品，避免交叉污染。

四、每天应进行紫外线空气消毒30分钟，紫外线灯应安装在工作台正上方2米内，按30w/10~15m2设置，定期监测辐射强度，每次记录使用时间和累计时间，及时更换，消毒时，室内应干嫌、无灰尘、无水雾，门窗密闭，人必须离开，以防灼伤。

五、认真检查食品质量，发现提供的食品可疑或者感官性状异常，应立即做出撤换等相应处理。

六、瓜果蔬菜消毒应按要求使用含氯制剂和高锰酸钾(PP粉)浸泡等清洁消毒方法，有果皮的，最好剥掉食用，盛放直接食饮品的容器必须经过严格消毒保洁。

七、各种凉菜现配现用，尽量当餐用完。

八、保持专间清洁，每天严格做好有关工用具和空气消毒工作，并做好记录。

防城港市理工职业学校