食品材料管理制度

一、食堂库房及食品原料设立库管员专人管理，非库房管理人员不得随意进入。

二、库房保管员持健康证上岗，按照食品从业人员卫生要求，做好保持良好卫生习惯。

三、库房建立好食品原料入、出库帐薄，坚持入、出库验收登记制度，未经验收的不符合食品卫生标准要求的食品原料严禁入库贮存。

四、食品原料分类、分架、隔墙(15厘米)、离地(20厘米)贮存，标识明显。

五、食品出库坚持先进先出，缩短储存时间，避免食品原料变质腐烂。

六、建立库存食品定期检查、报告制度，经批准及时处理过期、腐烂变质食品原料。

七、库房环境做到防火、防盗、防毒(包括防投毒)、防蝇、防尘、防鼠，确保食品原料卫生安全。

八、库房卫生定期打扫,贮存物品定时整理，保持干燥、通风、整洁，确保食品原料卫生安全。

九、库房严禁存放有毒、有害、易燃易爆、化学类物品及其他任何私人物品。

十、库房贮存食品原料，因库管员失职造成损失，学校追究库管员责任。

防城港市理工职业学校