

食品卫生相关规范操作

1. 应及时销毁腐败变质或被有毒、有害物质污染过的、对人体健康有害的食品。
2. 给每一个制作并包装的产品确定一个合理的保质期。
3. 对存放的食品进行合理的轮换，既按生产日期顺序使用食材或出售成品。
4. 谨慎选择供货商，只使用标明产地、生产日期、通过卫生检验并产自法律认可的工厂的食材。能证明食材来源，既保存相关单据和供货商的准确信息。
5. 食品的包装上应有标签指引消费者安全食用，所标注的信息必须准确无误且完整（商品名称、按含量的递减次序排列所有配料、贮存条件及保质期、使用方法、净含量、原产地等）。
6. 用合理的设备布局和工艺流程避免食品加工和存放过程中被有毒物或不洁物污染，确保食品安全符合法定标准。
7. 将冷藏的易腐食品温度保持在 4° C 以下，热食温度保持在 60° C 以上。
8. 用于存放有潜在危险性的易腐食品的设备内部温度保持在-4° C 以下或 60° C 以上。
9. 用安全合格的方法解冻有潜在危险性的食品。
10. 确保烹饪生肉和新鲜蔬菜时食品内部的温度达到最低标准并持续足够久的时间。
11. 用可以有效消灭致病微生物或抑制其繁殖速度的烹调方法加工食材。
12. 有潜在危险的食物存放前需要冷却时，温度由 60° C 降至 4° C 的时间不可超过 6 小时，其中由 60° C 降至 21° C 的过程应在 2 小时内完成。
13. 煮熟或冷藏的易腐、有潜在危险性的食品被加热时，应使食品内外每一部分的温度都必须在 2 小时内达到 63° C 并停留 3 分钟（使用微波炉时除外），或 15 秒内保持 74° C 以上高温。
14. 确保每名工作人员都持有法规要求且承认的从业资格。
15. 确保负责食品加工或设备清洗的工作人员：
 - 身上没有感染的、未正确安全地包扎好的伤口
 - 没有腹泻、恶心、呕吐或高烧等症状，未感染可能污染疾病的疾病
 - 穿着干净的工作服，头发和胡须都被网套或兜帽罩住
 - 不佩戴任何可能掉进食品或污染食品的饰物
16. 工作人员的一切操作应符合食品工业中最基本的卫生规范，避免在食品存放区和设备清洗区等与食品有直接或间接接触的工作场所吃、喝和一切与食品加工不相干的娱乐活动。

17. 安排工作时应尽量避免工作人员在卫生程度不同的区域来回走动（从被污染的地方走到食品加工区）。
18. 每一次接触食物前、接触生食后、抽烟后、上厕所后或接触了任何有可能感染食物的异物、腐败物、脏物后，都要清洗双手和前臂。
19. 餐饮机构应在适当的地方安置足够多的、可用可及的净手设施，必须提供纯净的饮用水，配有水槽、可以混合冷水与热水的水龙头、皂液器，以及一次性的纸巾和回收或排放废水的系统。
20. 餐饮机构应提供食品加工和日常清洁所需的冷热饮用水，所提供的热水温度至少可以达到 60°C。使用井水时接受检查并有相应的防范措施。
21. 清洗与食品有直接或间接接触的餐具、器材和工作台面后并为之消毒。使用的化工产品、工具以及清洁设备和用法、用量、浓度都必须符合法定的食品安全标准。
22. 以食品安全法规定的频率为最低值，尽可能频繁地执行清洗消毒工序，以避免食品被污染。
23. 确保直接或间接接触食品的工具、设备和容器是干净、无毒、有光滑且不吸水的表面、没有霉斑或裂痕、不会被食品加工过程中或清洗的过程中一些相关操作改变性状从而散发有毒物质（可用于微波炉加热、可承受洗碗机中极热水冲刷）。
24. 保持厨房整洁，所有用于食品加工、调味、存放、运输、包装、零售的相关工具、设备、包装材料干净、完整。使用专用于食品加工的，易于拆卸、清洁并重装的器材与设备。
25. 垃圾应被存放在干净、封闭、昆虫和其他动物无法进入的垃圾桶中、专用于防止废品的地方，且经常清运，以防止溢出并污染食品。
26. 不应出现任何物种的动物（包括昆虫和啮齿动物）或这些动物的粪便。