

食品衛生相關規範操作

1. 應及時銷毀腐敗變質或被有毒、有害物質污染過的、對人體健康有害的食品。
2. 給每壹個制作並包裝的產品確定壹個合理的保質期。
3. 對存放的食品進行合理的輪換，既按生產日期順序使用食材或出售成品。
4. 謹慎選擇供貨商，只使用標明產地、生產日期、通過衛生檢驗並產自法律認可的工廠的食材。能證明食材來源，既保存相關單據和供貨商的準確信息。
5. 食品的包裝上應有標籤指引消費者安全食用，所標註的信息必須準確無誤且完整（商品名稱、按含量的遞減次序排列所有配料、貯存條件及保質期、使用方法、淨含量、原產地等）。
6. 用合理的設備布局和工藝流程避免食品加工和存放過程中被有毒物或不潔物污染，確保食品安全符合法定標準。
7. 將冷藏的易腐食品溫度保持在 4° C 以下，熱食溫度保持在 60° C 以上。
8. 用於存放有潛在危險性的易腐食品的設備內部溫度保持在-4° C 以下或 60° C 以上。
9. 用安全合格的方法解凍有潛在危險性的食品。
10. 確保烹飪生肉和新鮮蔬菜時食品內部的溫度達到最低標準並持續足夠久的時間。
11. 用可以有效消滅致病微生物或抑制其繁殖速度的烹調方法加工食材。
12. 有潛在危險的食物存放前需要冷卻時，溫度由 60° C 降至 4° C 的時間不可超過 6 小時，其中由 60° C 降至 21° C 的過程應在 2 小時內完成。
13. 煮熟或冷藏的易腐、有潛在危險的食品被加熱時，應使食品內外每壹部分的溫度都必須在 2 小時內達到 63° C 並停留 3 分鐘（使用微波爐時除外），或 15 秒內保持 74° C 以上高溫。
14. 確保每名工作人員都持有法規要求且承認的從業資格。
15. 確保負責食品加工或設備清洗的工作人員：
 - 身上沒有感染的、未正確安全地包紮好的傷口
 - 沒有腹瀉、惡心、嘔吐或高燒等癥狀，未感染可能污染食品的疾病
 - 穿著幹淨的工作服，頭發和胡須都被網套或兜帽罩住
 - 不佩戴任何可能掉進食品或污染食品的飾物
16. 工作人員的壹切操作應符合食品工業中最基本的衛生規範，避免在食品存放區和設備清洗區等與食品有直接或間接接觸的工作場所吃、喝和壹切與食品加工不相幹的娛樂活動。

17. 安排工作時應盡量避免工作人員在衛生程度不同的區域來回走動（從被污染的地方走到食品加工區）。
18. 每壹次接觸食物前、接觸生食後、抽煙後、上廁所後或接觸了任何有可能感染食物的異物、腐敗物、臟物後，都要清洗雙手和前臂。
19. 餐飲機構應在適當的地方安置足夠多的、可用可及的淨手設施，必須提供純淨的飲用水，配有水槽、可以混合冷水與熱水的水龍頭、皂液器，以及壹次性的紙巾和回收或排放廢水的系統。
20. 餐飲機構應提供食品加工和日常清潔所需的冷熱飲用水，所提供的熱水溫度至少可以達到 60°C。使用井水時接受檢查並有相應的防範措施。
21. 清洗與食品有直接或間接接觸的餐具、器材和工作臺面後並為之消毒。使用的化工產品、工具以及清潔設備和用法、用量、濃度都必須符合法定的食品安全標準。
22. 以食品安全法規定的頻率為最低值，盡可能頻繁地執行清洗消毒工序，以避免食品被污染。
23. 確保直接或間接接觸食品的工具、設備和容器是幹淨、無毒、有光滑且不吸水的表面、沒有黴斑或裂痕、不會被食品加工過程中或清洗的過程中壹些相關操作改變性狀從而散發有毒物質（可用於微波爐加熱、可承受洗碗機中極熱水沖刷）。
24. 保持廚房整潔，所有用於食品加工、調味、存放、運輸、包裝、零售的相關工具、設備、包裝材料幹淨、完整。使用專用於食品加工的，易於拆卸、清潔並重裝的器材與設備。
25. 垃圾應被存放在幹淨、封閉、昆蟲和其他動物無法進入的垃圾桶中、專用於防止廢品的地方，且經常清運，以防止溢出並污染食品。
26. 不應出現任何物種的動物（包括昆蟲和嚙齒動物）或這些動物的糞便。