# 餐饮业卫生整改措施重点

来源：网络 作者：寂静之音 更新时间：2024-07-05

*餐饮业要全面贯彻实施《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》，组织从业人员认真学习和掌握规范内容，并抓好以下重点环节： 1、布局合理，食品处理区均应设置在室内。食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局，食品加工处...*

餐饮业要全面贯彻实施《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》，组织从业人员认真学习和掌握规范内容，并抓好以下重点环节：

1、布局合理，食品处理区均应设置在室内。食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局，食品加工处理流程宜为生进熟出的单一流向，并应防止在存放、操作中产生交叉污染。成品通道、出口与原料通道、入口，成品通道、出口与使用后的餐饮具回收通道、入口均宜分开设置，防尘防鼠防虫害设施齐备。

2、食品处理区的面积应与就餐场所面积、供应的最大就餐人数相适应，各类餐饮业食品处理区与就餐场所面积之比、切配烹饪场所面积参照《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》附件1的规定。

3、加工经营场所内不得圈养、宰杀活的禽畜类动物。在加工经营场所外设立圈养、宰杀场所的，应距离加工经营场所25m以上。

4、原料采购时应索取发票等购货凭据，并做好采购记录，便于溯源;向食品生产单位、批发市场等批量采购食品的，还应索取食品卫生许可证、检验(检疫、合格证明等;入库前应进行验收，出入库时应登记，作好记录。

5、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，加工后的成品应与半成品、原料分开存放;需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

6、在烹饪后至食用前需要较长时间(超过2小时、存放的食品，应当保温或冷藏条件下存放。无适当保存条件的，存放时间超过2小时的熟食品，需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。

7、凉菜间应为独立隔间，专间内应设有专用工具清洗消毒设施和空气消毒设施，专间内温度应不高于25C。宜设有独立的空调设施，洗手消毒设施应符合规定。应设有专用冷藏设施。操作人员进入专间前应更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时宜戴口罩。应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。

8、餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。接触直接入口食品的餐用具使用前应洗净并消毒。应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。消毒后餐具应符合GBl4934《食(饮、具消毒卫生标准》规定。

9、食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内，定期按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》予以处理。

10、集中备餐的食堂和快餐店应设备餐专间，无备餐专间的快餐店和食堂，就餐场所窗户应为封闭式或装有防蝇防尘设施，门应设有防蝇防尘设施，以设空气幕为宜。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找