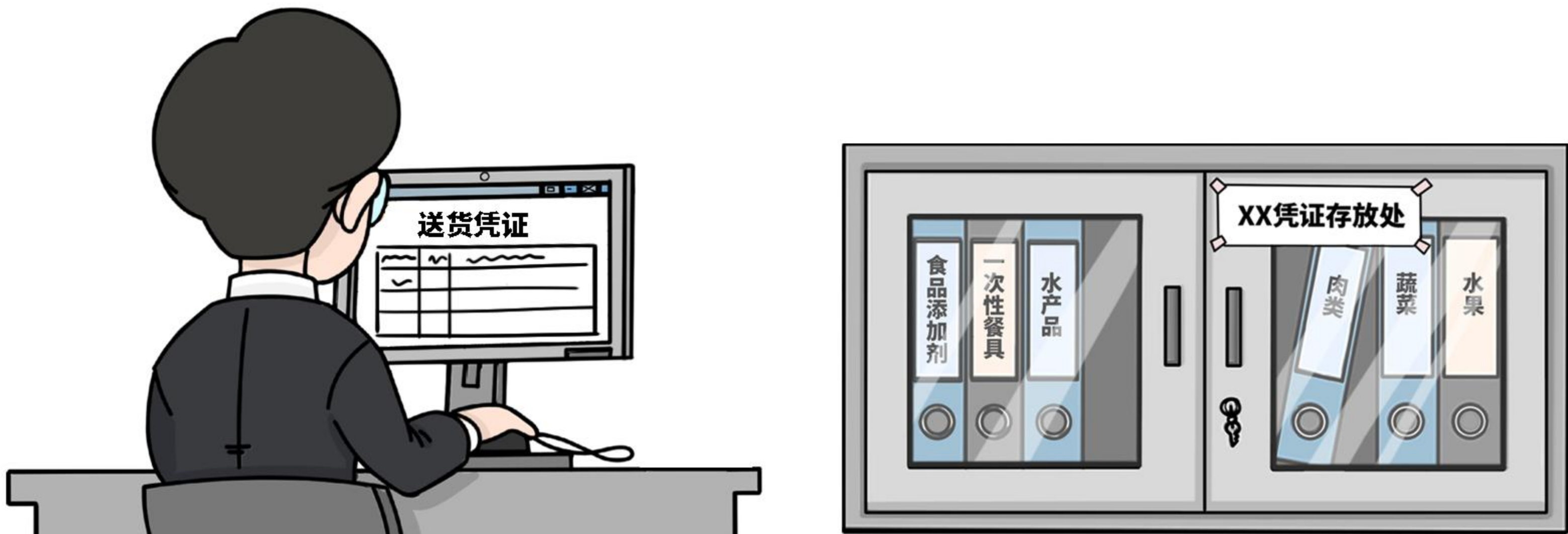


(7) 实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。



(8) 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。



2、入库查验和记录

(1) 外观查验

- ① 预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。
- ② 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。
- ③ 具有正常的感官性状。
- ④ 食品标签标识符合相关要求。
- ⑤ 食品在保质期内。



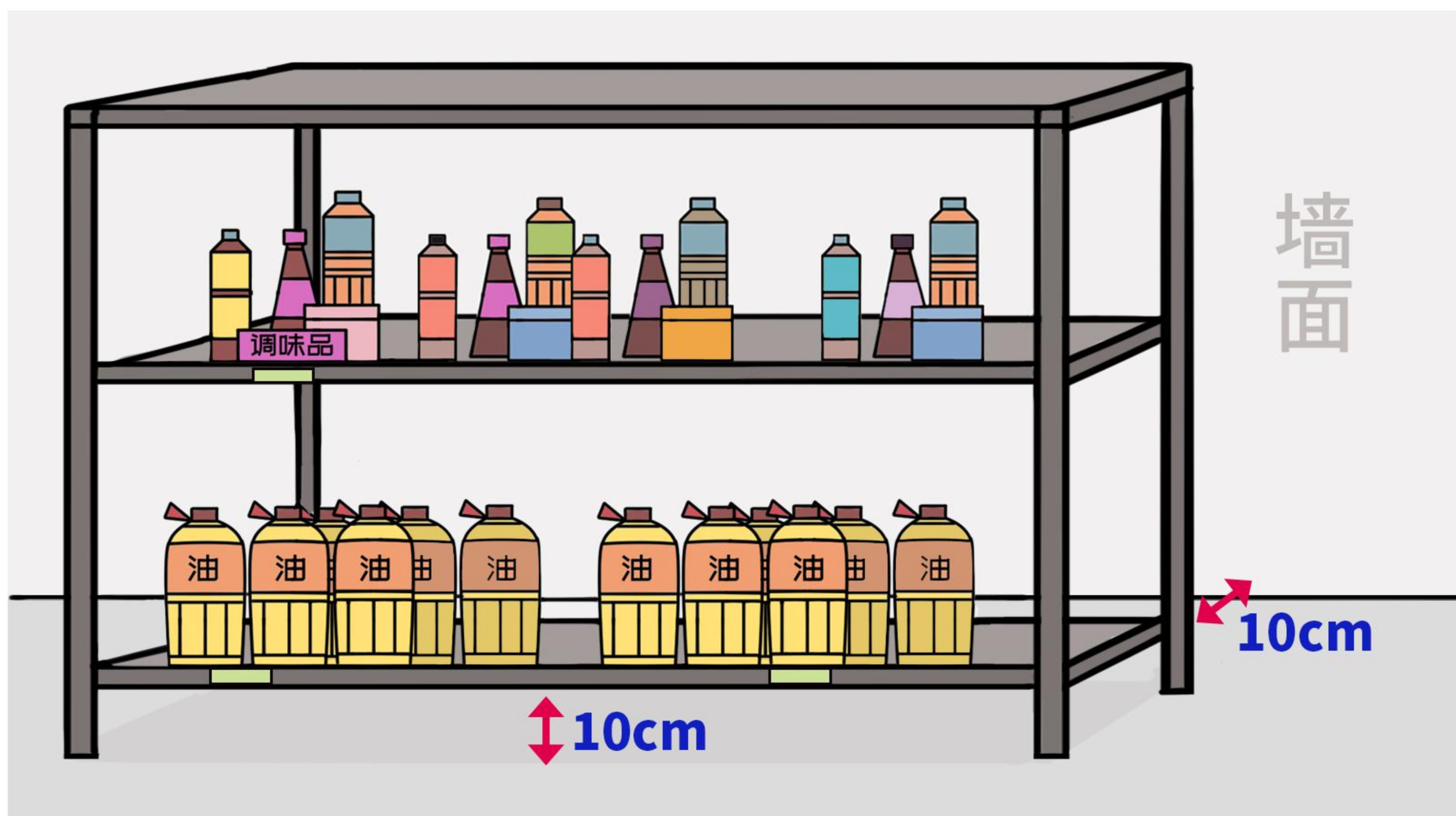
(2) 温度查验

查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃。



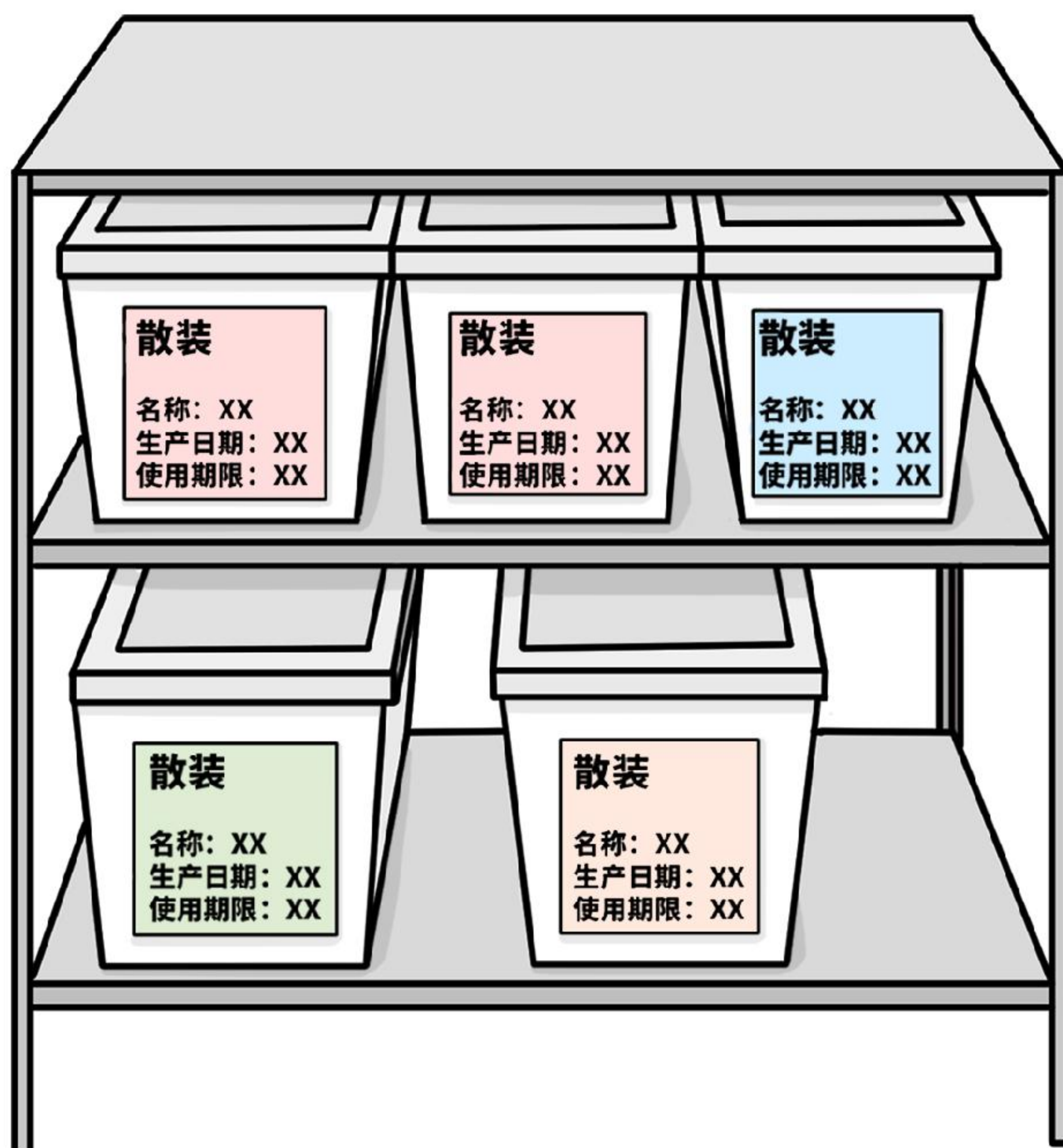
(四)原料贮存

1、分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。



2、分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

3、在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。



4、按照食品安全要求贮存原料。**有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。**

5、及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。



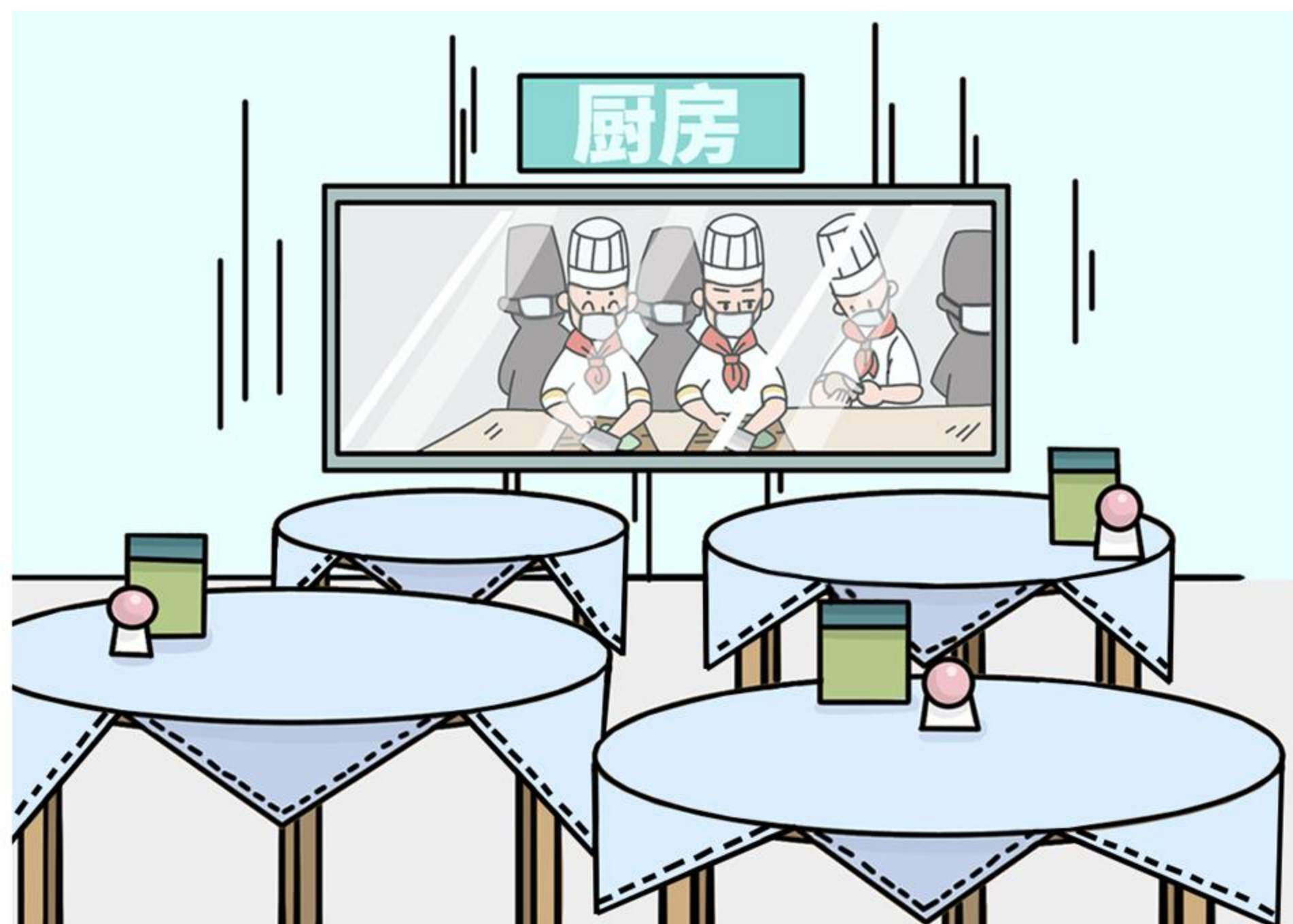
6、遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。



四. 加工制作

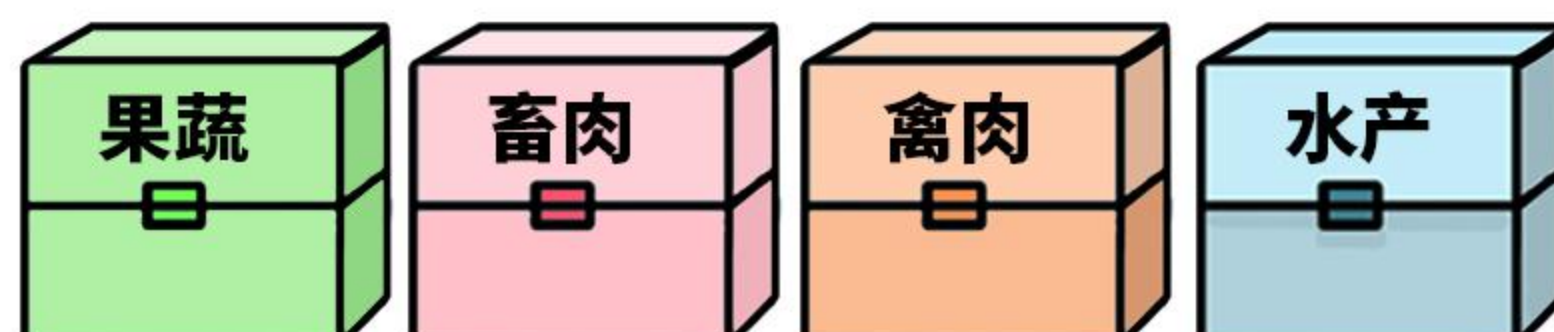
(一) 加工制作基本要求

1、加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。



2、加工制作食品过程中，应采取下列措施，避免食品受到交叉污染：

(1) 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；



(2) 接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物；



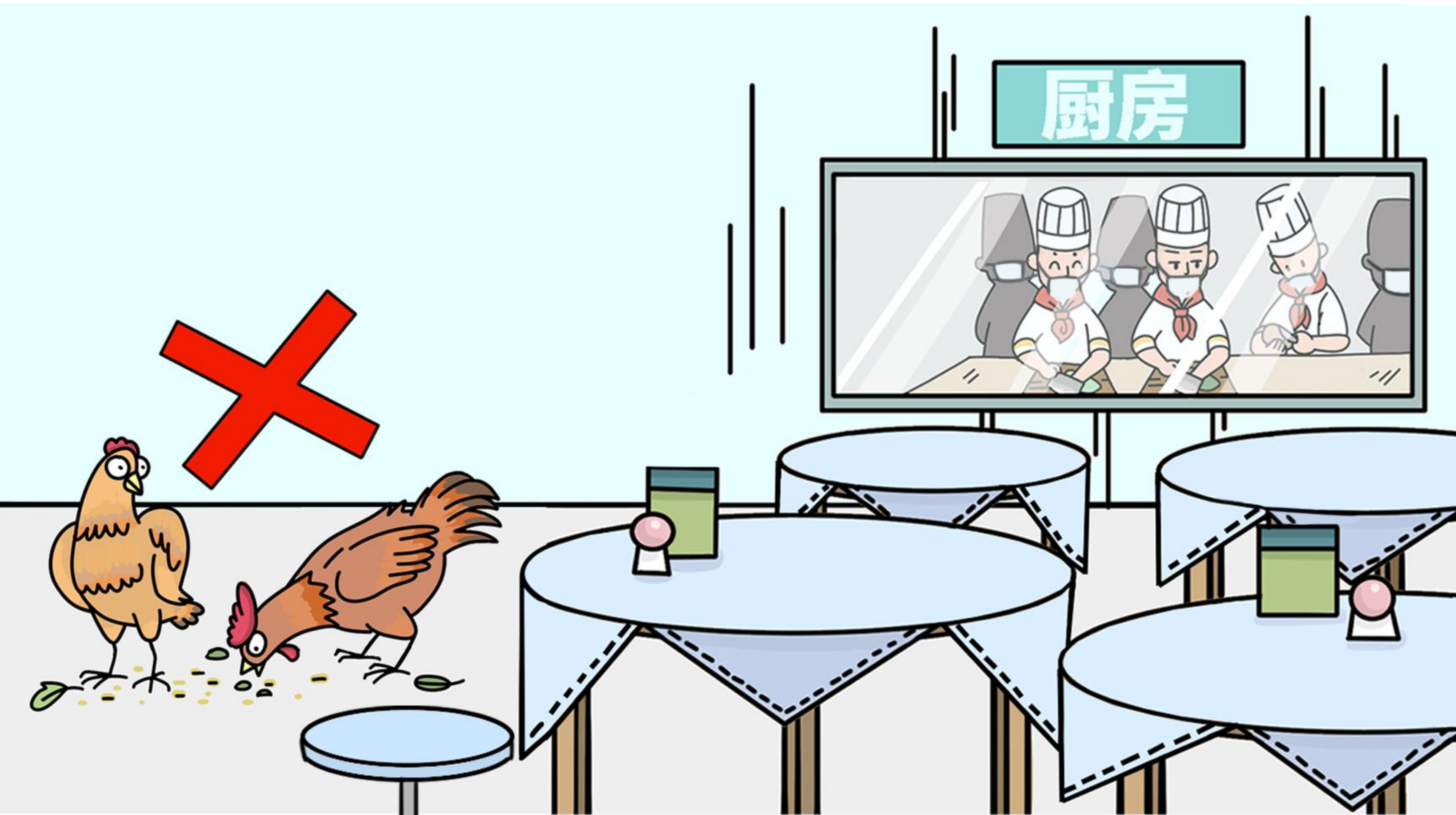
(3) 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动；



(4) 不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具；

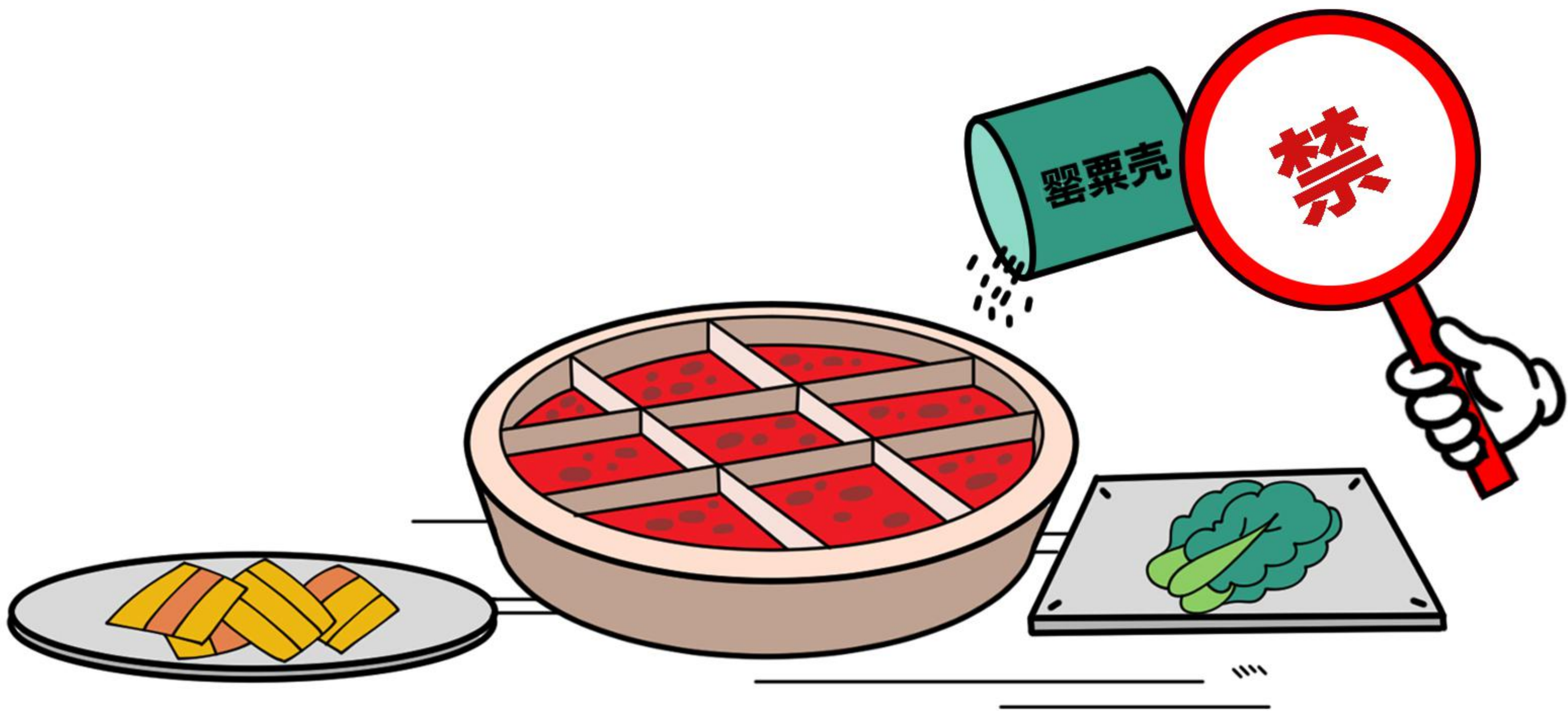


(5) 餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。



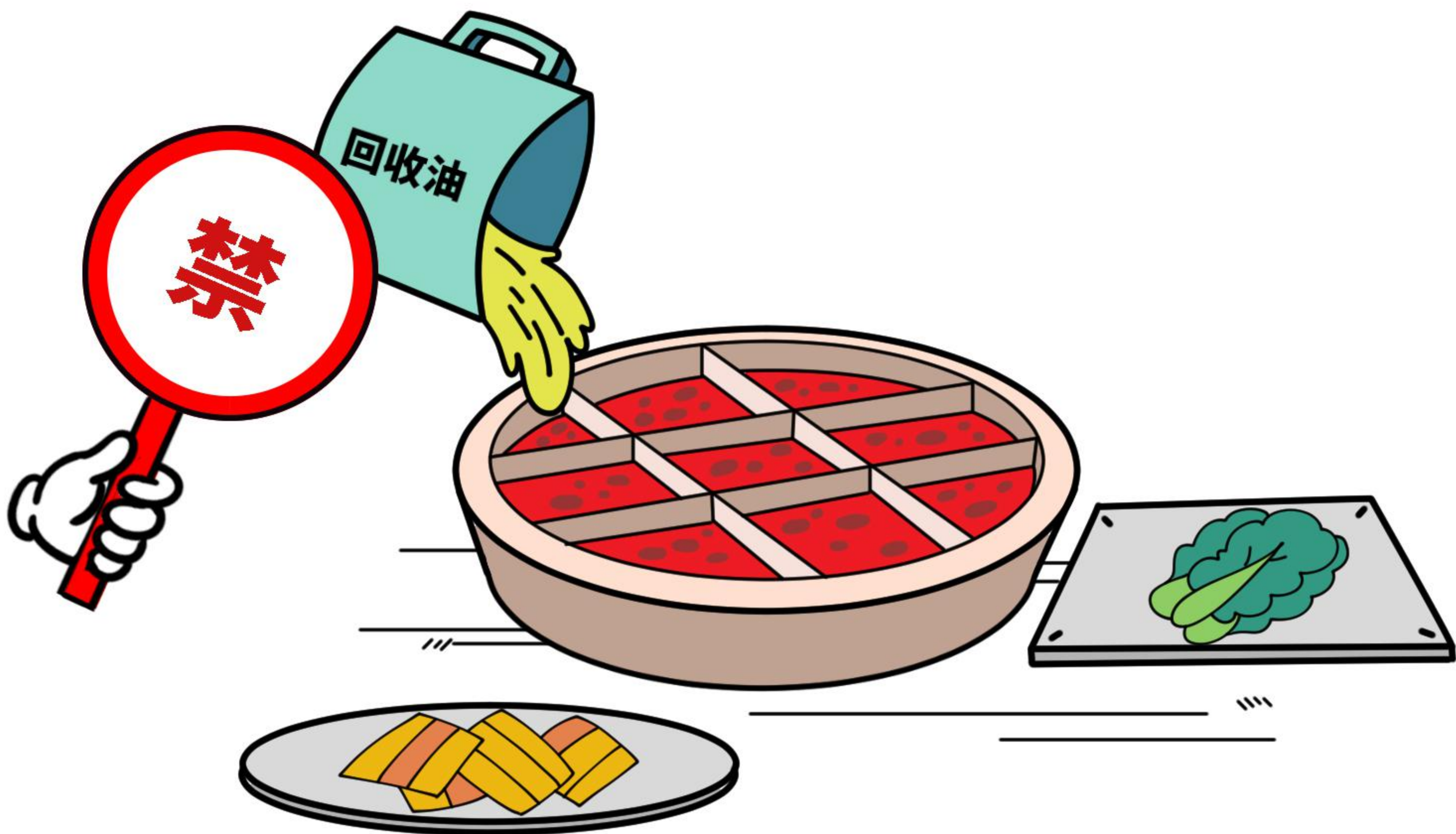
3、加工制作食品过程：

(1) **禁止**使用非食品原料加工制作食品；

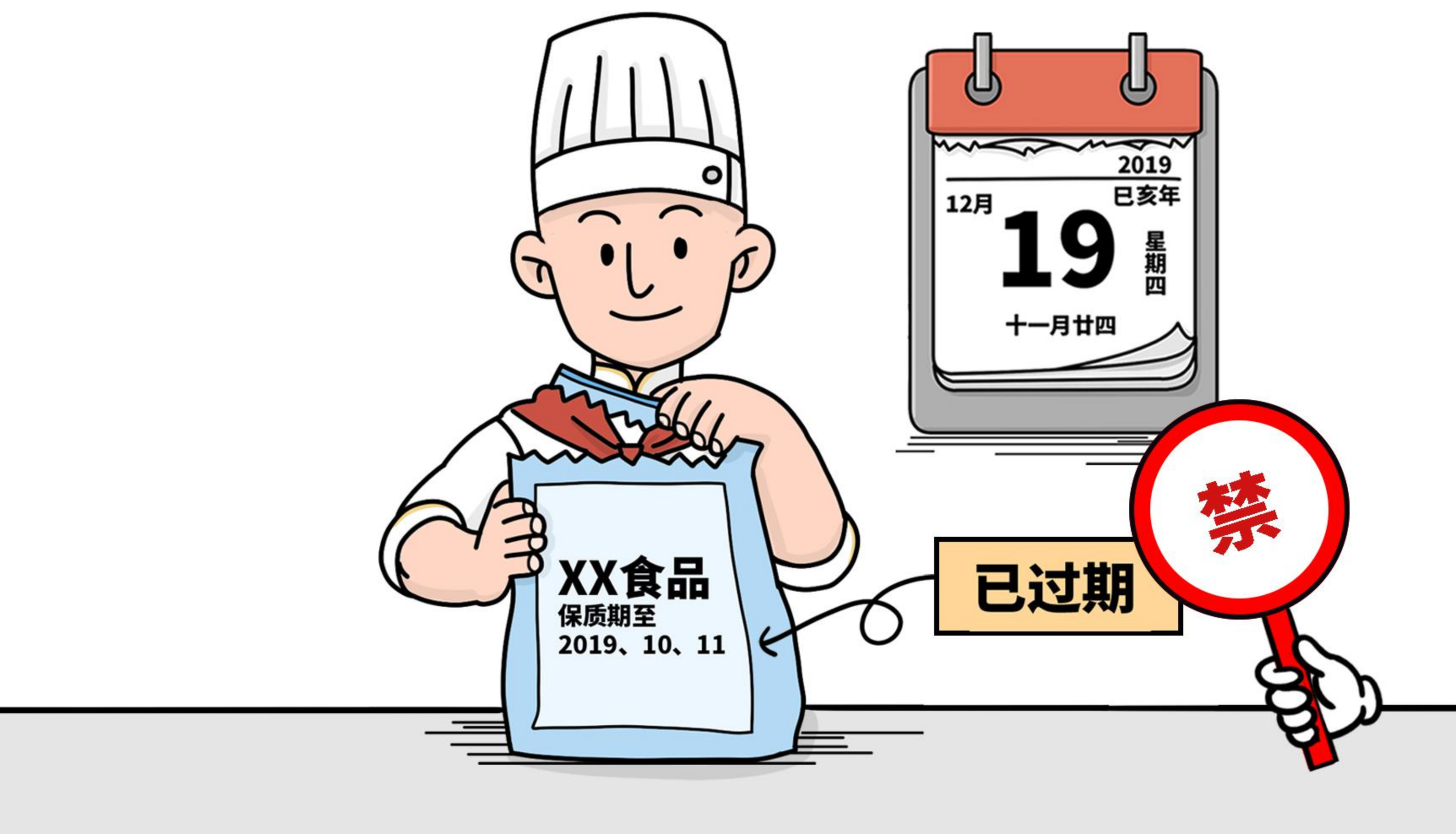


(2) **禁止**在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；

(3) **禁止**使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；



(4) **禁止**使用超过保质期的食品、食品添加剂；



(5) **禁止**超范围、超限量使用食品添加剂；



(6) **禁止**使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；



(7) **禁止**使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

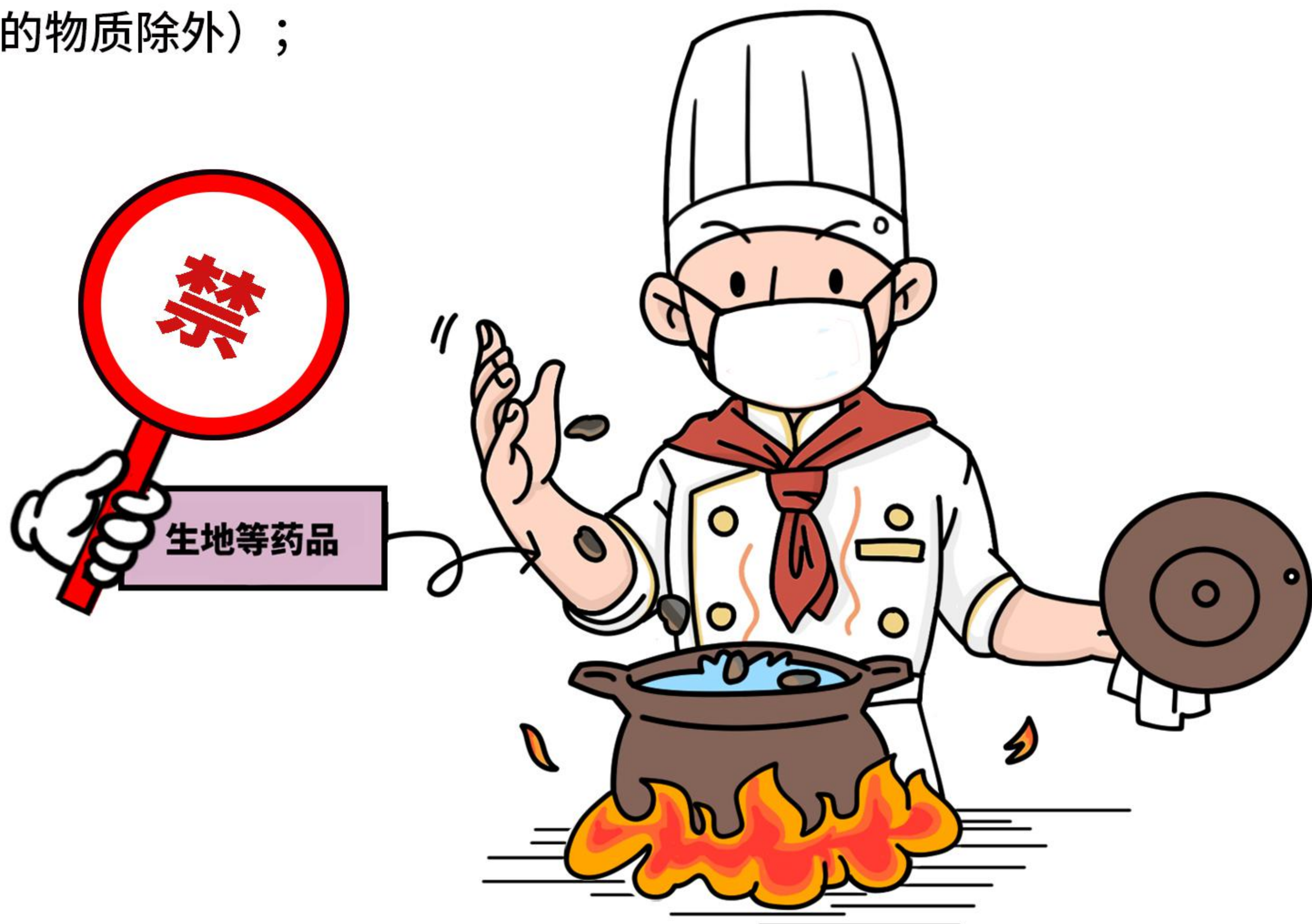
(8) **禁止**使用无标签的预包装食品、食品添加剂；



(9) **禁止**使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食物
(如织纹螺等)；



(10) **禁止**在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）；



(11) **禁止**法律法规禁止的其他加工制作行为。

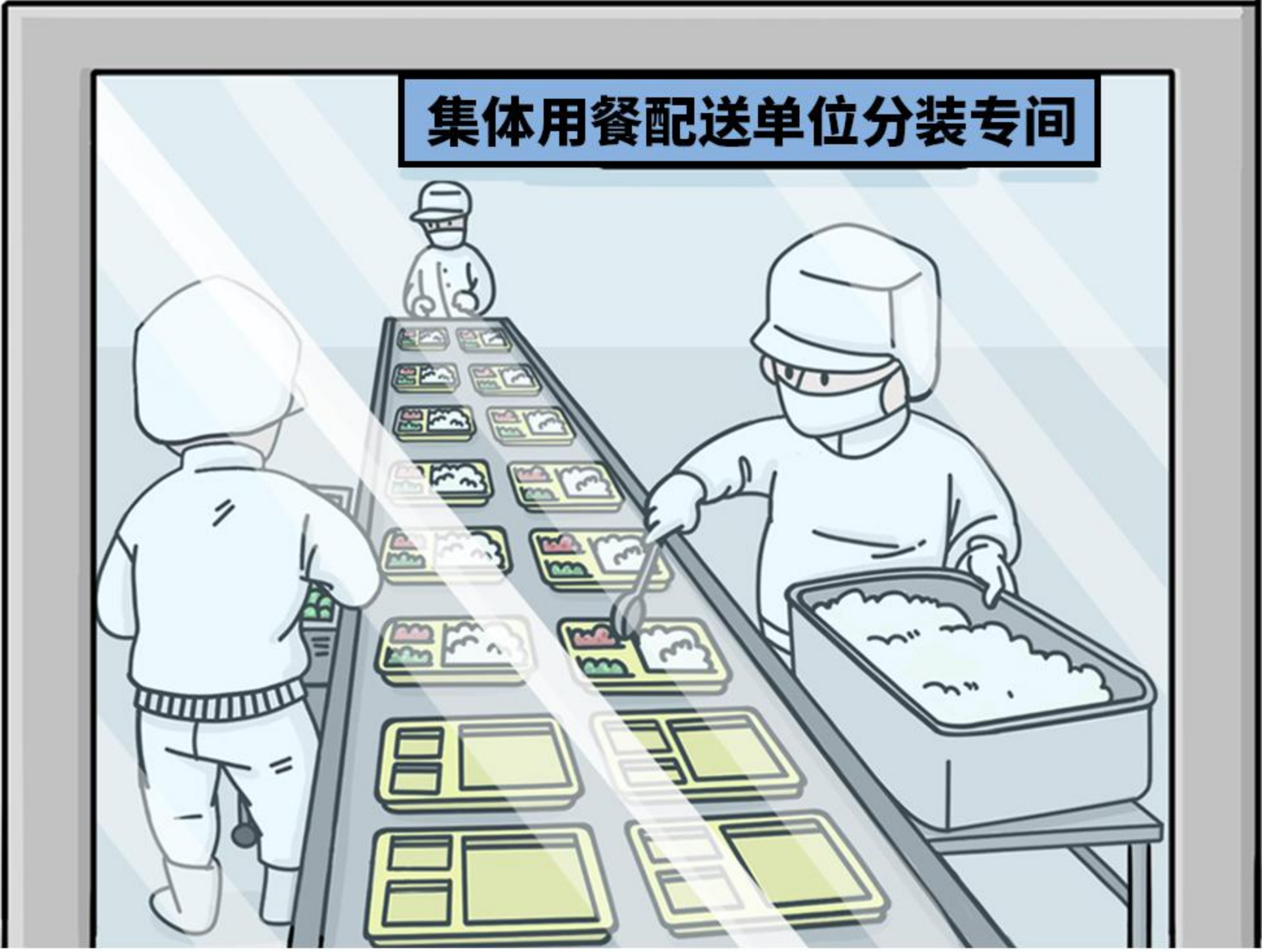


4、应拒绝加工制作国家法律法规明令禁止的食品及原料。



(二)加工制作区域的使用

1、中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等**应在专间内进行。**



- 2、下列食品的加工制作应在专间内进行：
- (1) 生食类食品；
 - (2) 裱花蛋糕；
 - (3) 冷食类食品（既可在专间也可在专用操作区内进行的除外）。



生食类食品



裱花蛋糕

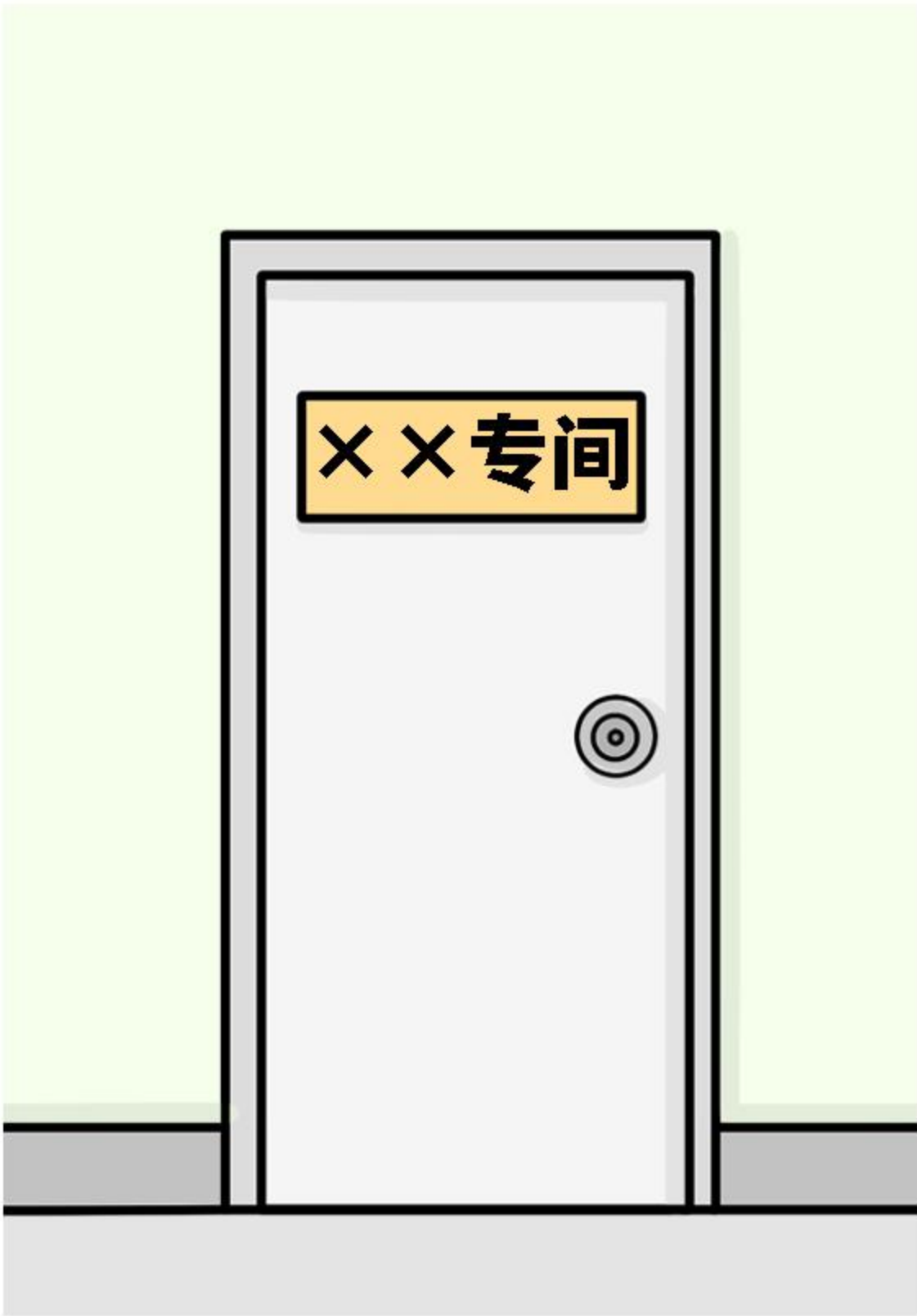


冷食类食品



3、下列加工制作既可在专间也可在专用操作区内进行：

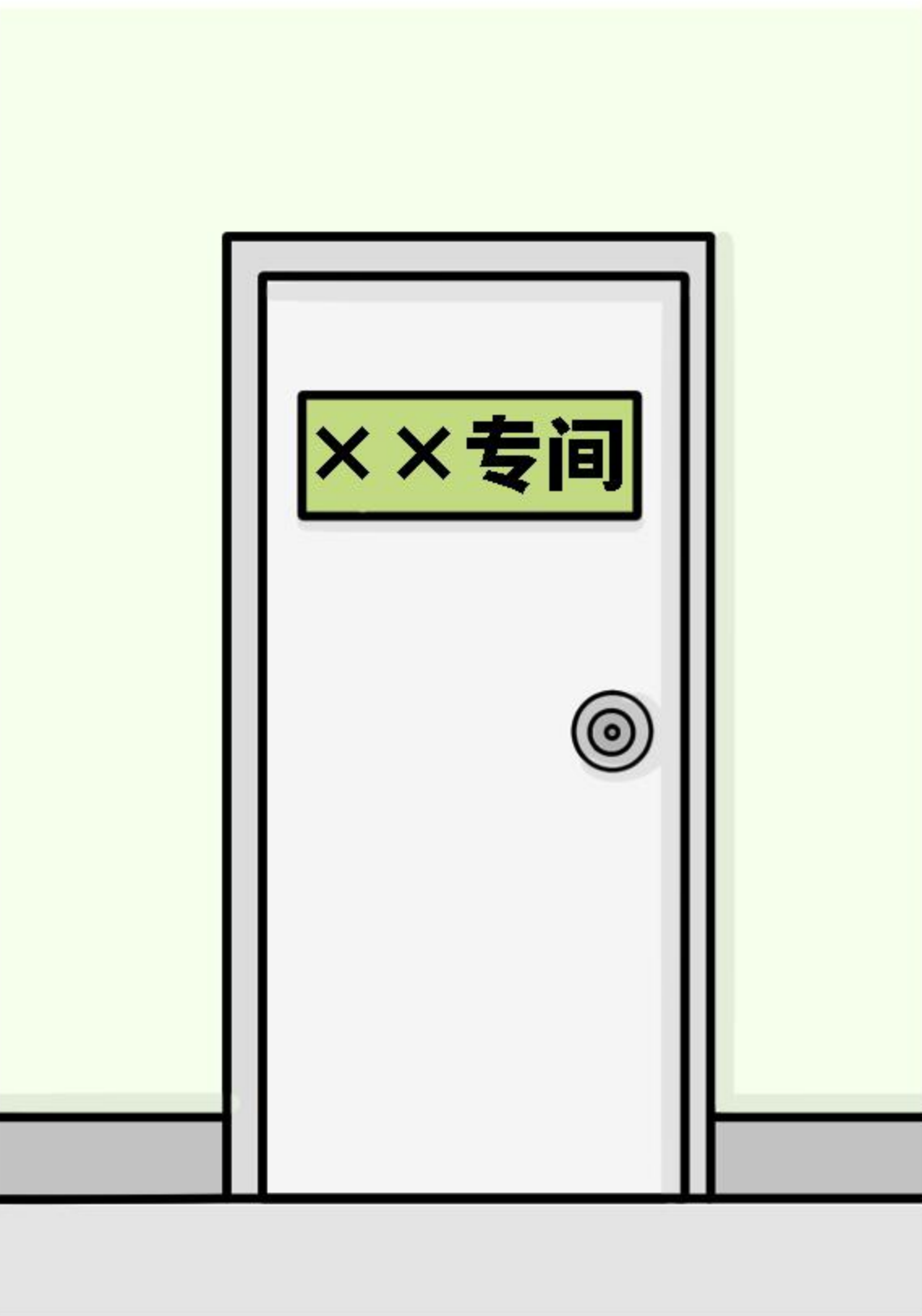
(1) 备餐；



或



(2) 现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作；



或

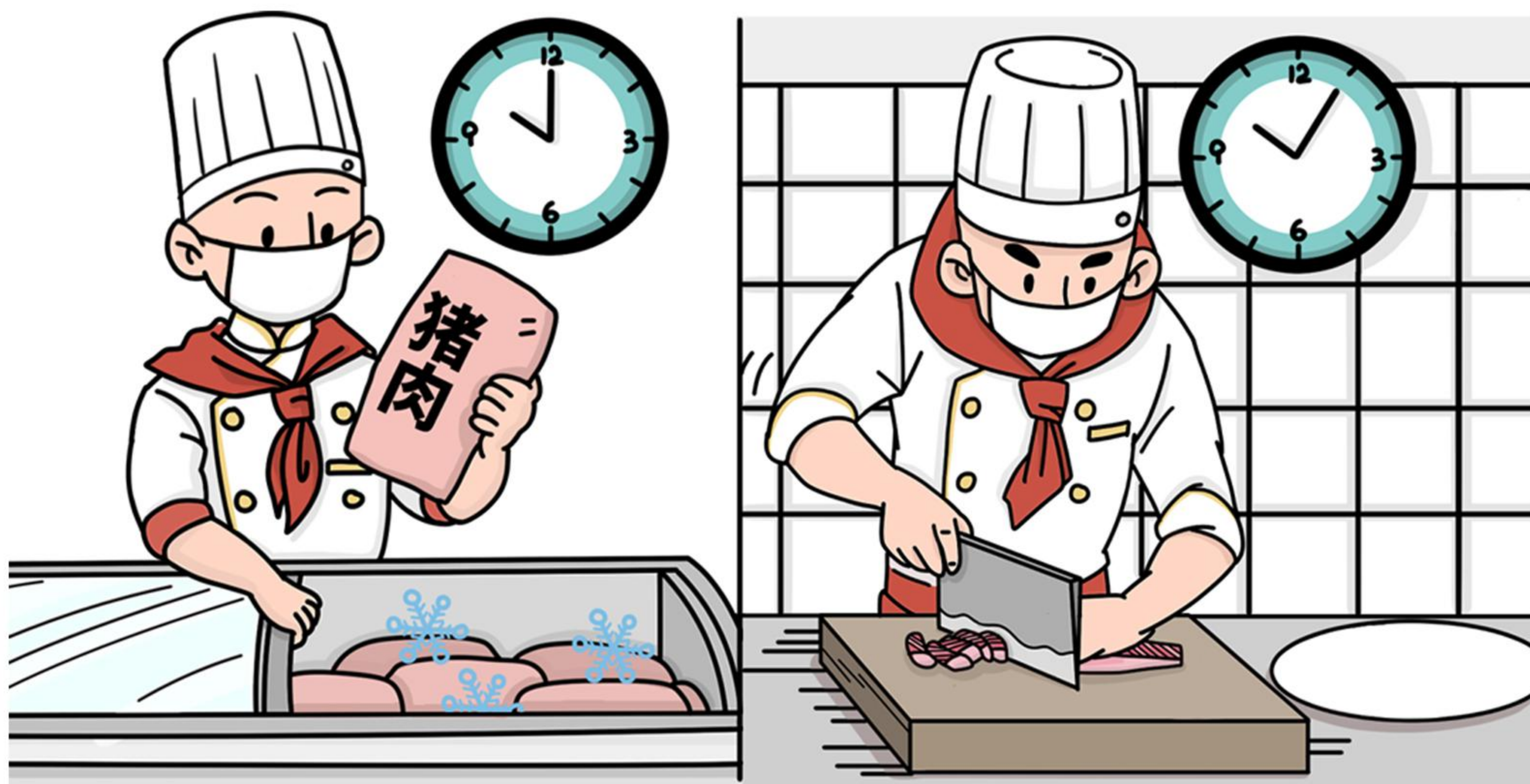


(3) 仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；调制供消费者直接食用的调味料。

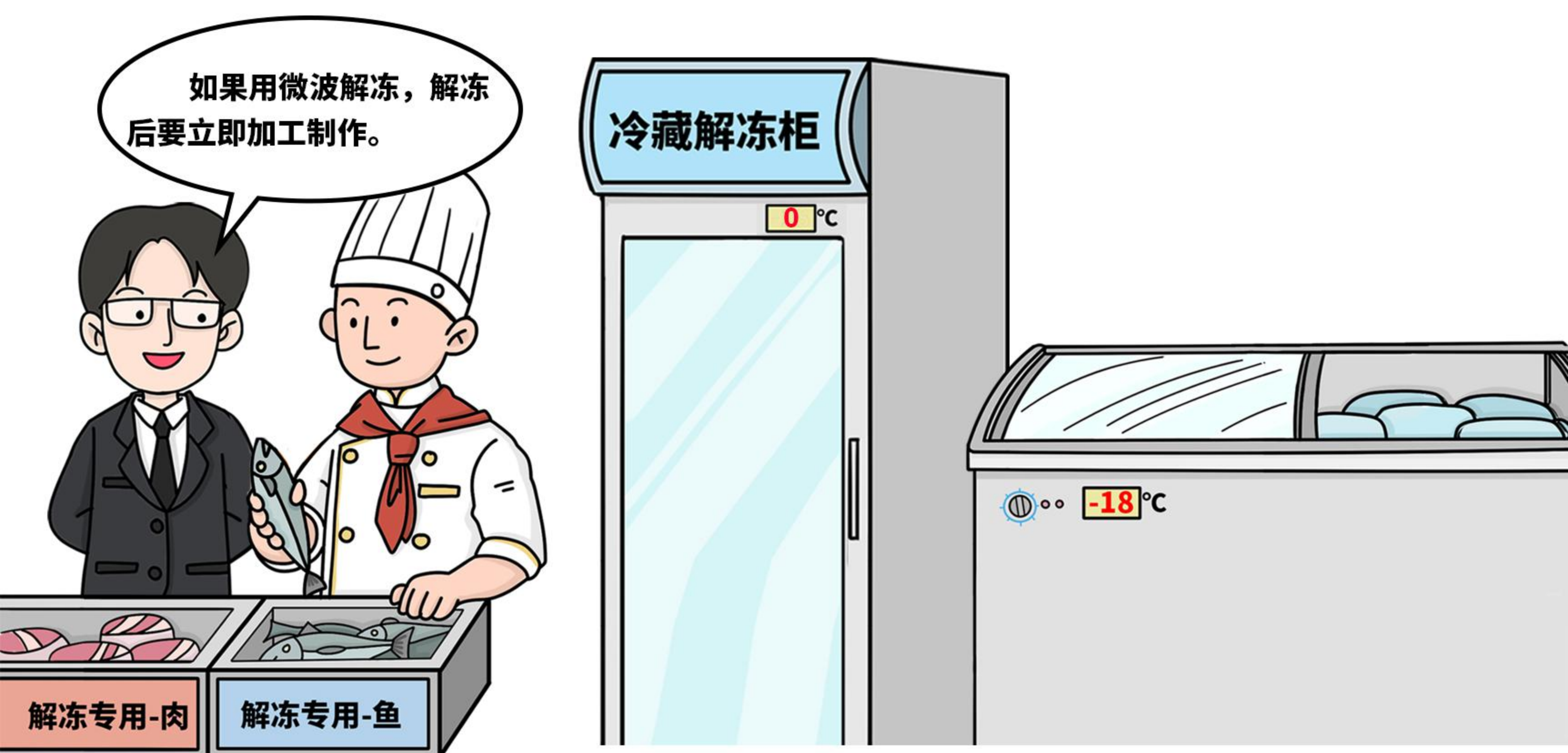
(4) 各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。

(三)粗加工制作与切配

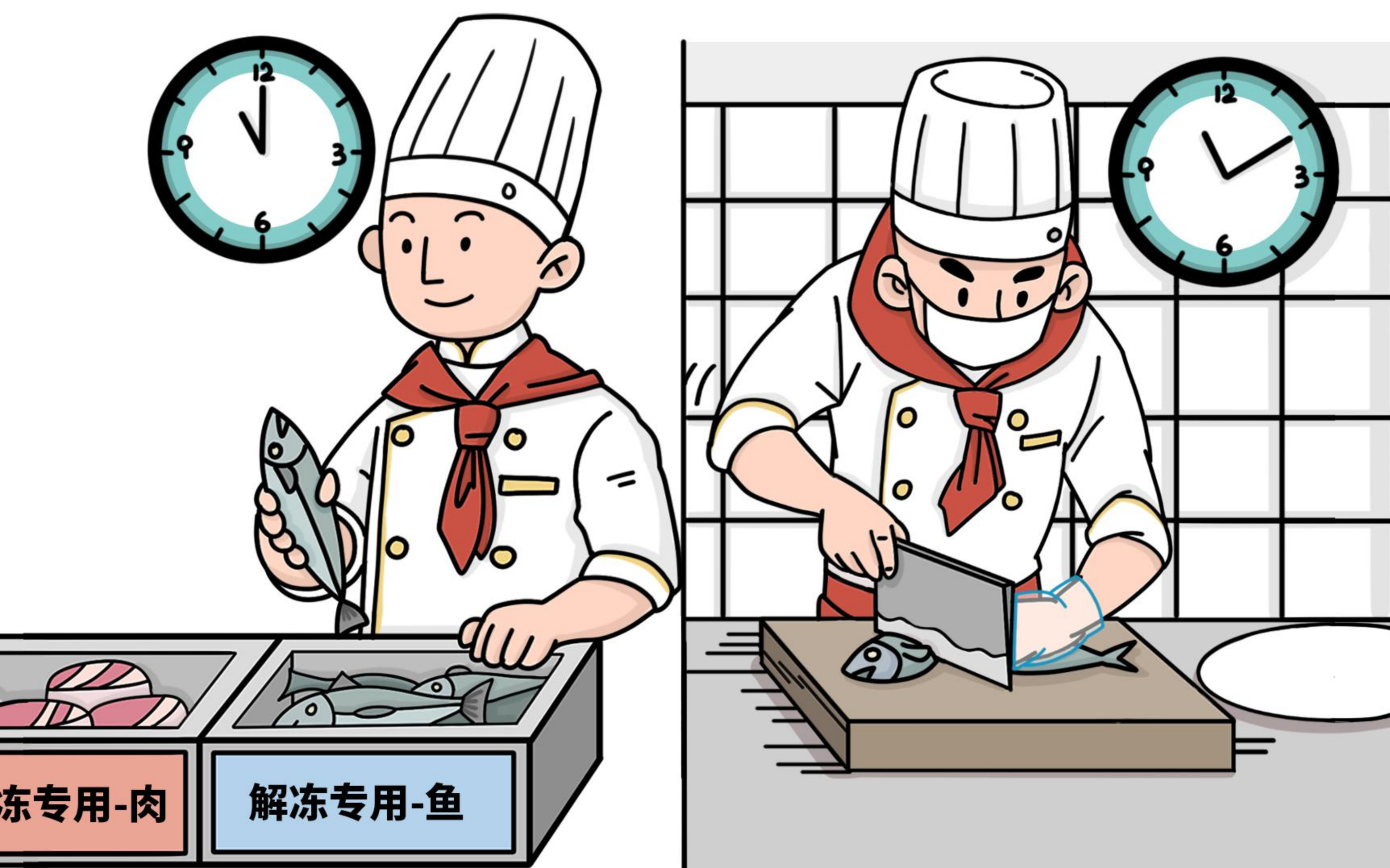
1、冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。



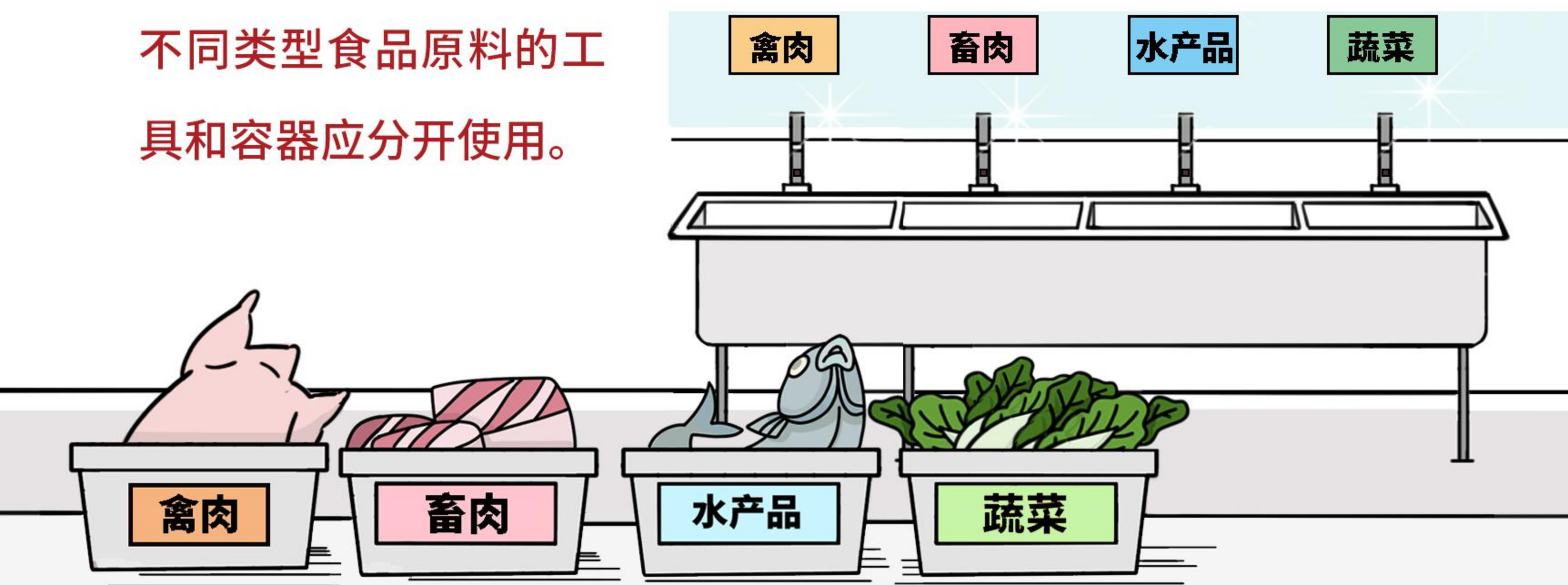
2、解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。



3、应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间。



4、食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。





5、使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

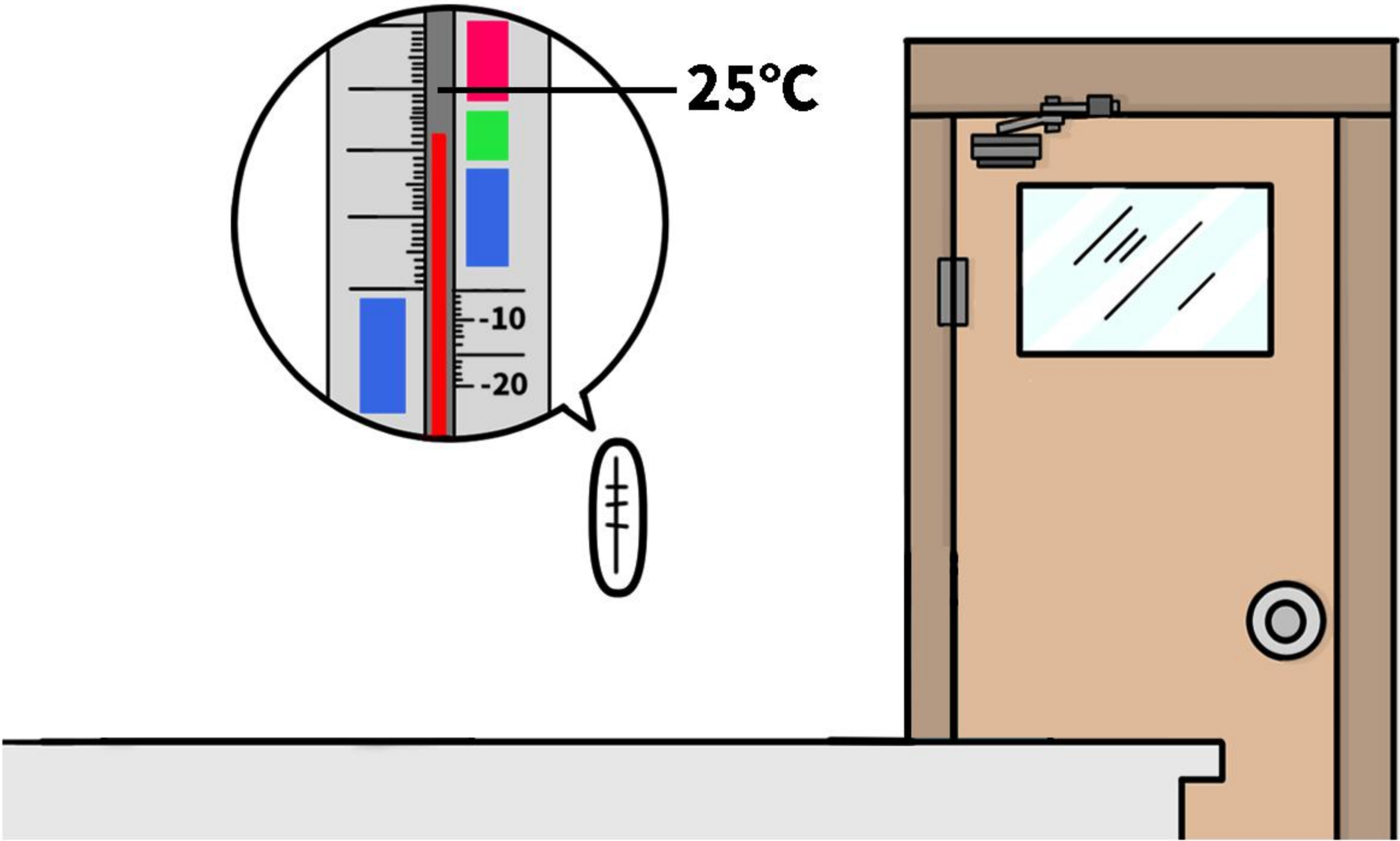
6、应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。



(四)成品加工制作

1、专间内加工制作

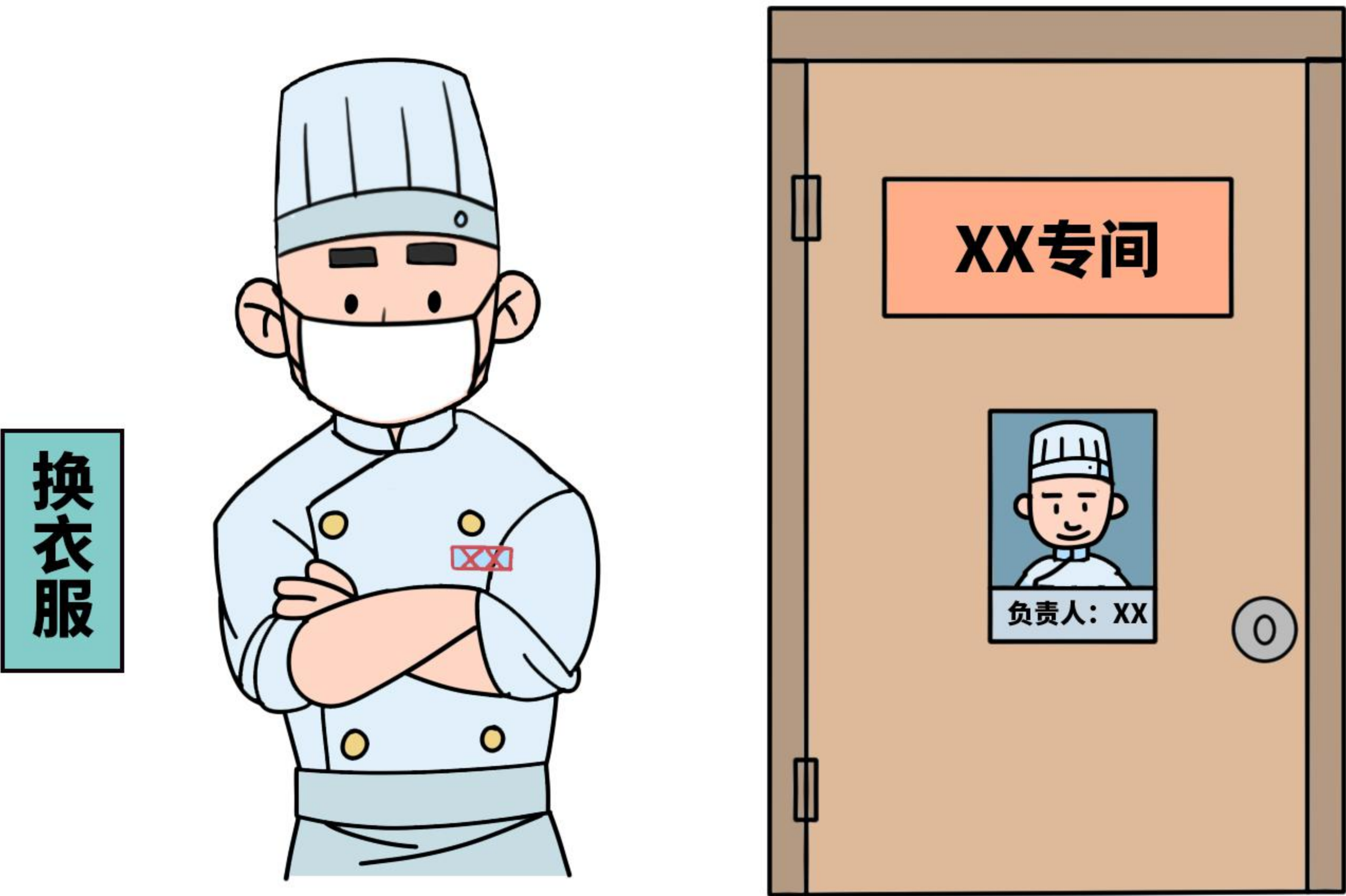
(1) 专间内温度不得高于25℃。



(2) 每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。



(3) 由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。



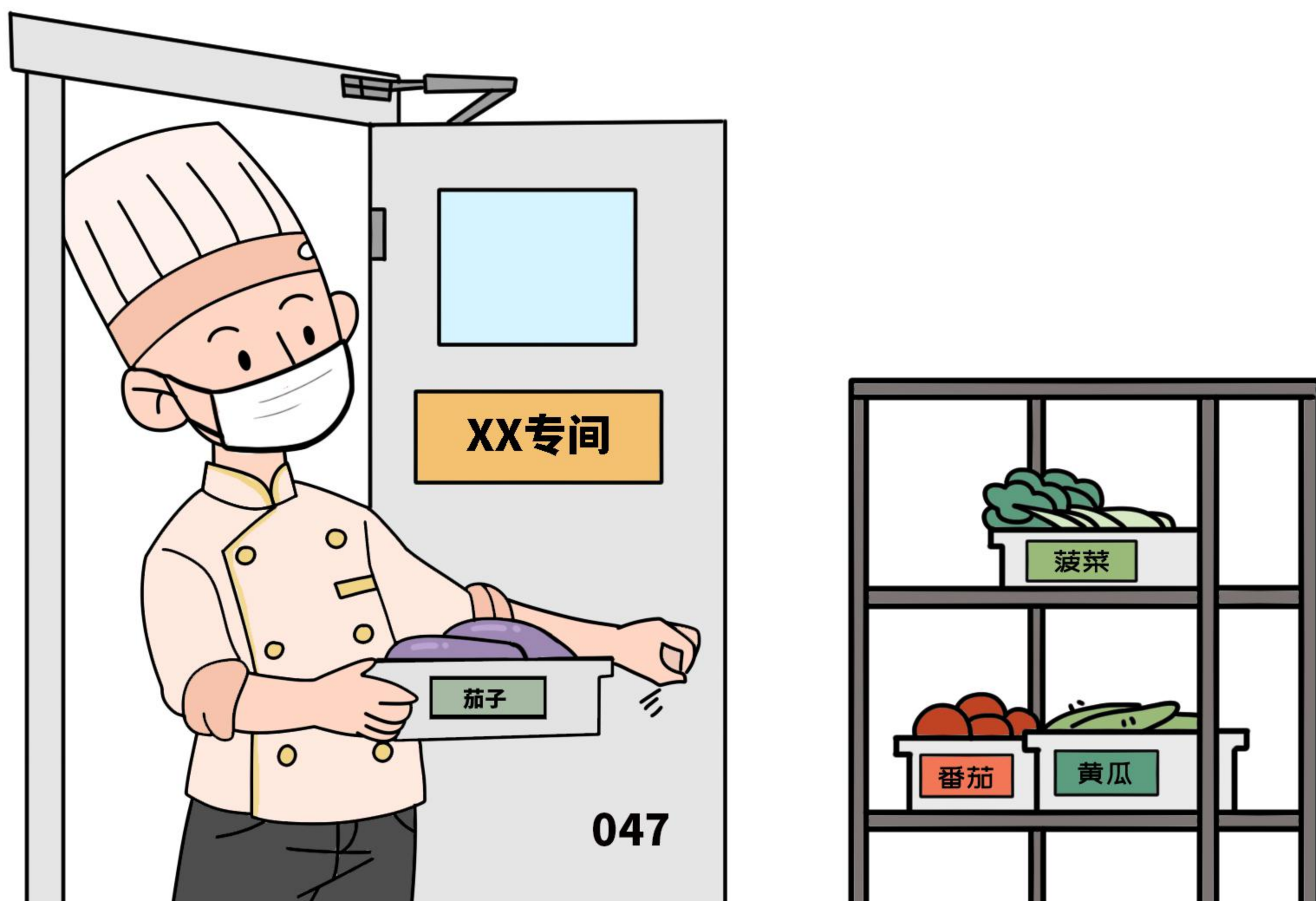
(4) 应使用专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。





(5) 及时关闭专间的门和食品传递窗口。

(6) 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。



(7) 加工制作生食海产品，应在专间外剔除海产品的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间。加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染。**加工制作后，应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过1小时。**



(8) 加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用。蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中。打发好的奶油应尽快使用完毕。

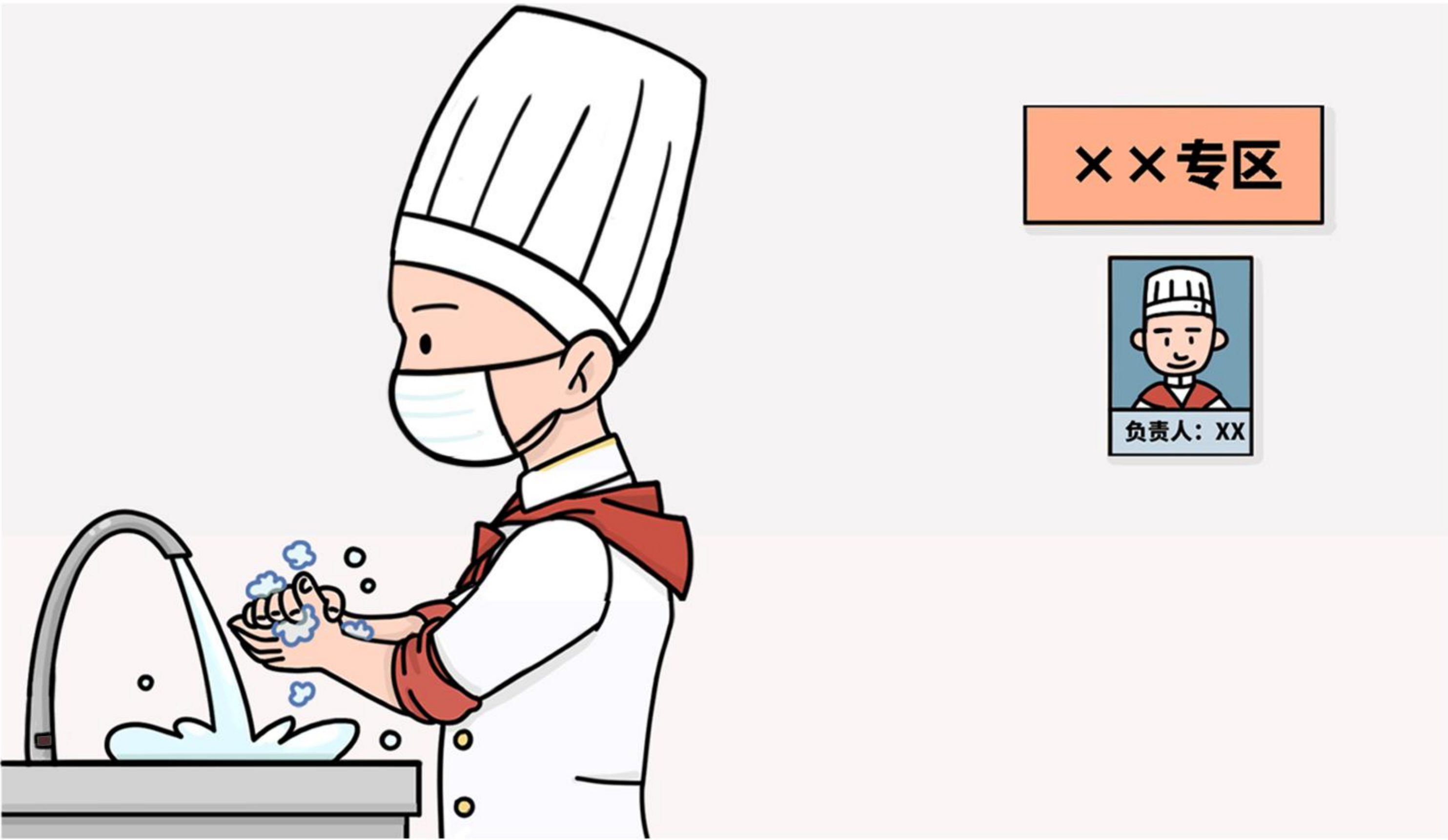


(9) 不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。



2、专用操作区内加工制作

(1) 由**专人加工制作**。加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。



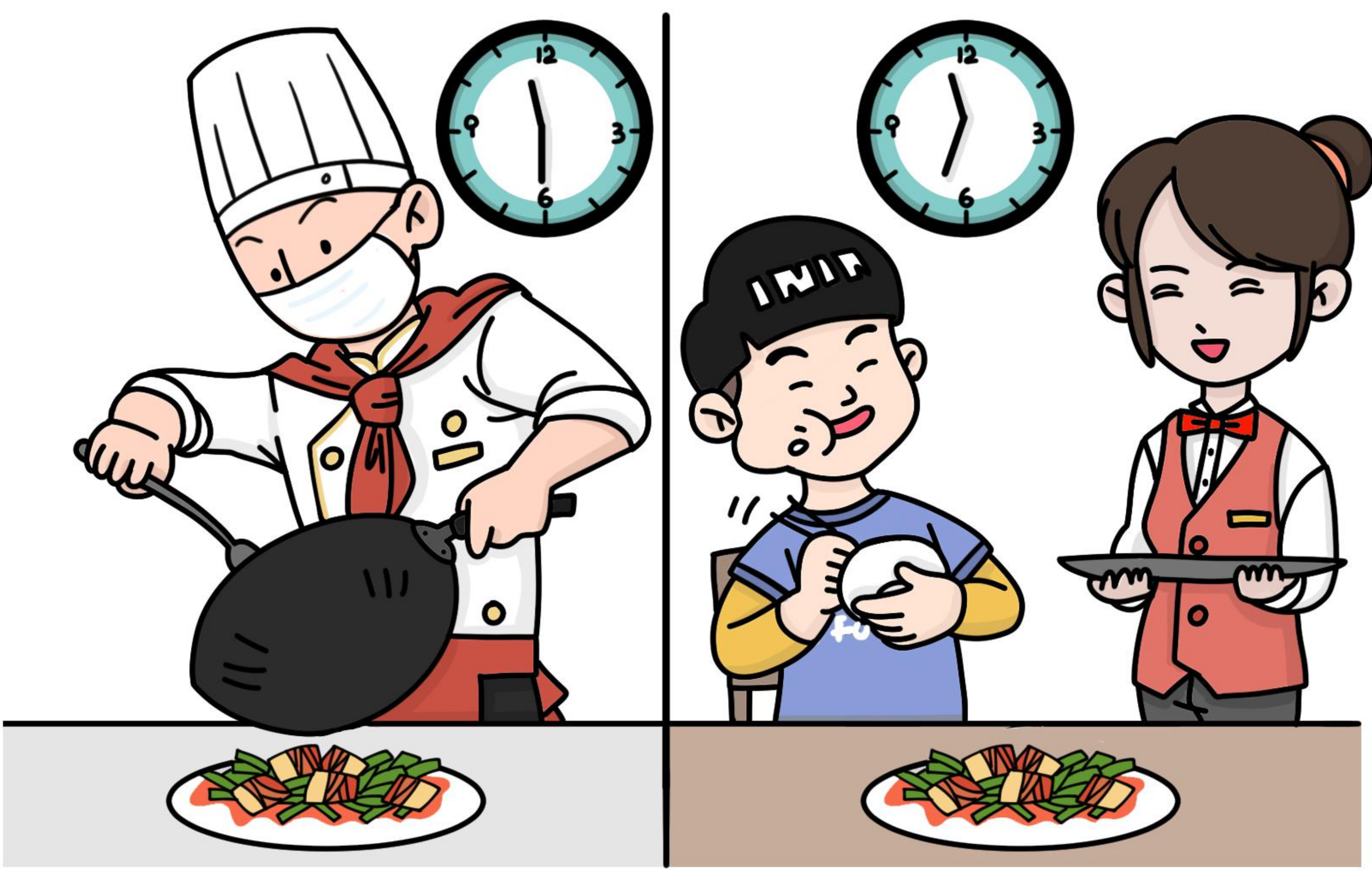
(2) 应使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。



(3) 加工制作的水果、蔬菜等，应清洗干净后方可使用。



(4) 加工制作好的成品应当餐供应。



(5) 现调、冲泡、分装饮品可不在专用操作区内进行。



(6) 不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。

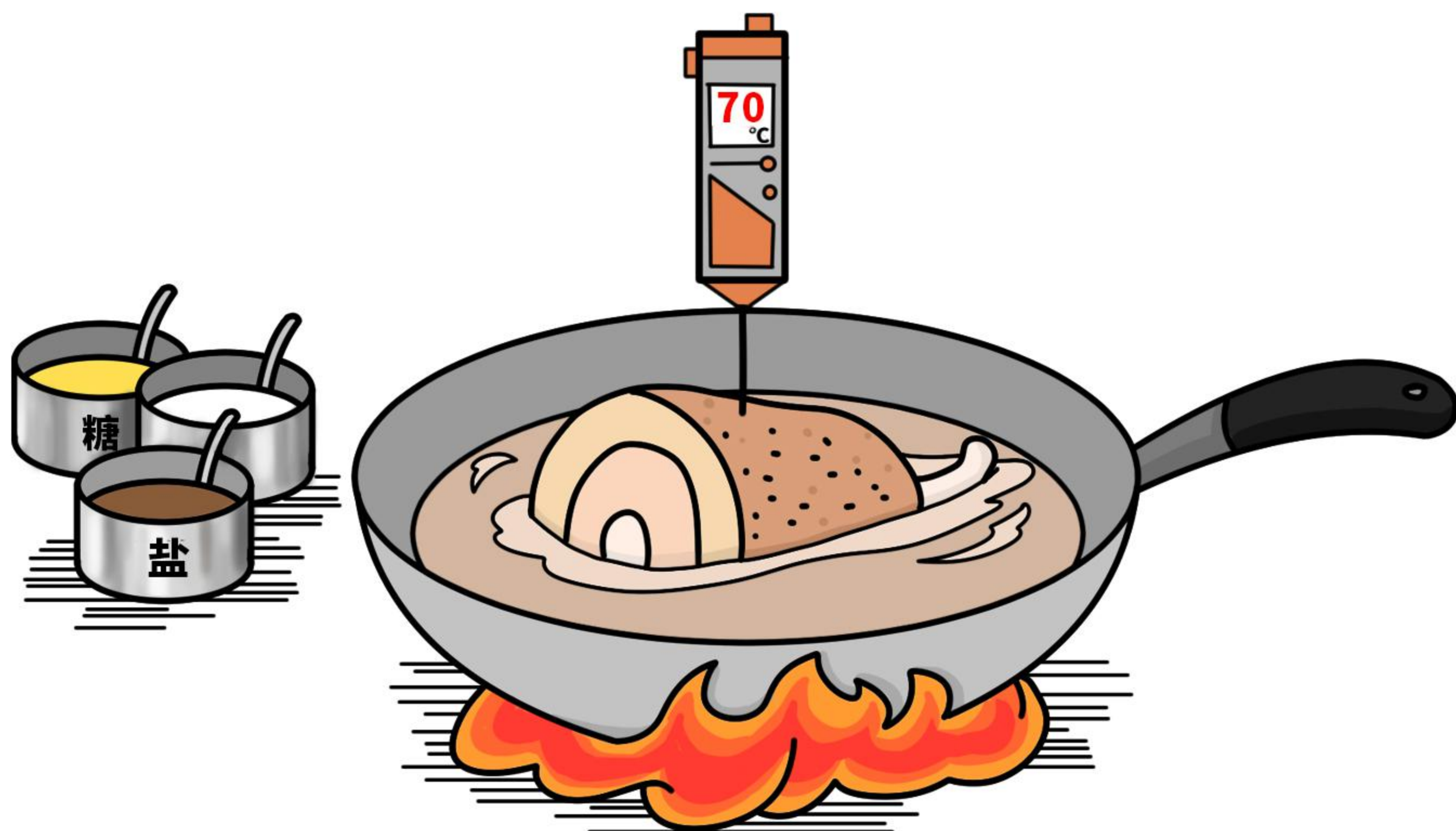


3、烹饪区内加工制作

(1) 一般要求

A、烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。

B、需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到70℃以上。对特殊加工制作工艺，中心温度低于70℃的食品，餐饮服务提供者应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工制作工艺制作成品的食品安全。



C、盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放。



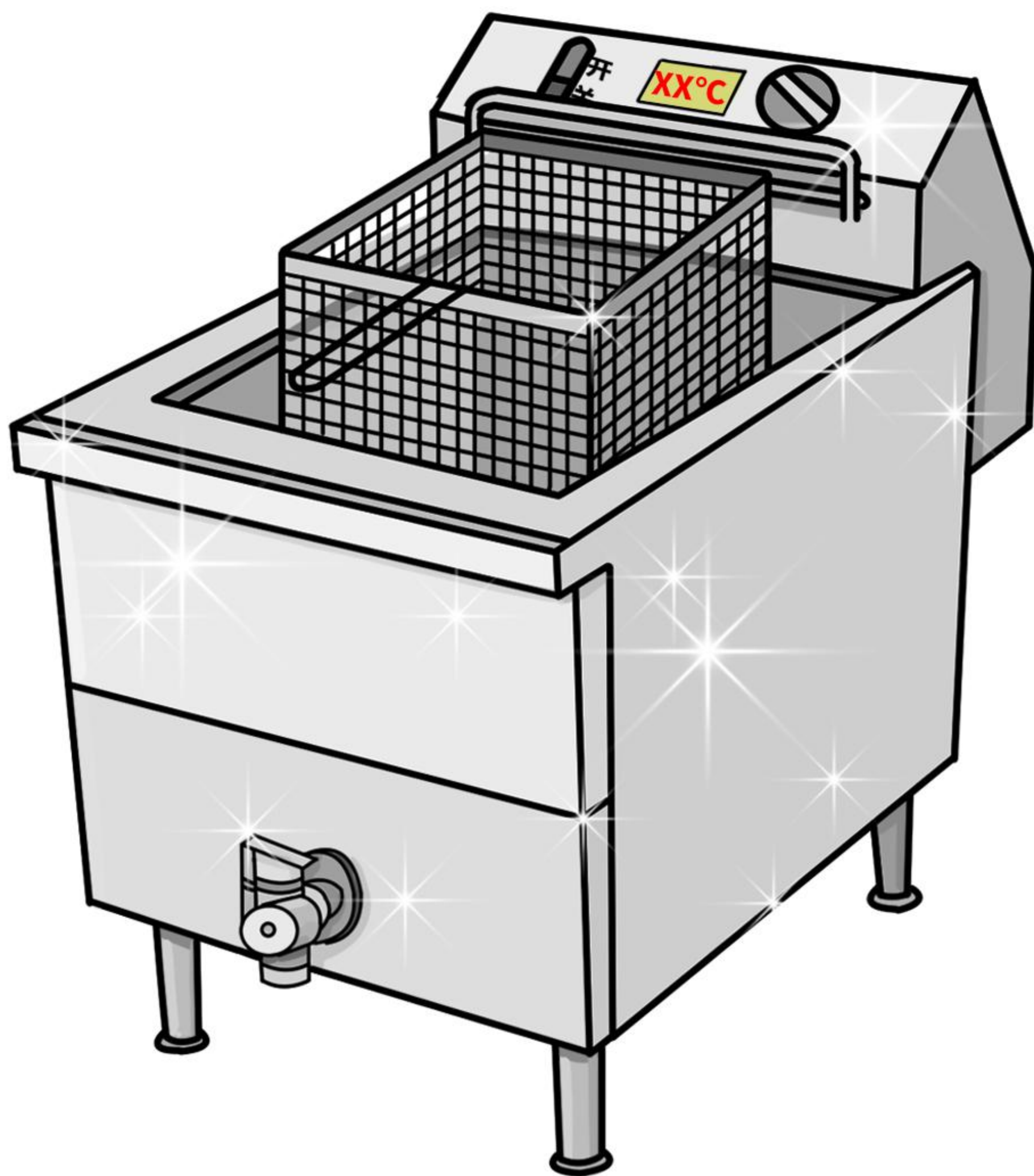
(2) 油炸类食品

A、选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。

适合油炸的食用油脂



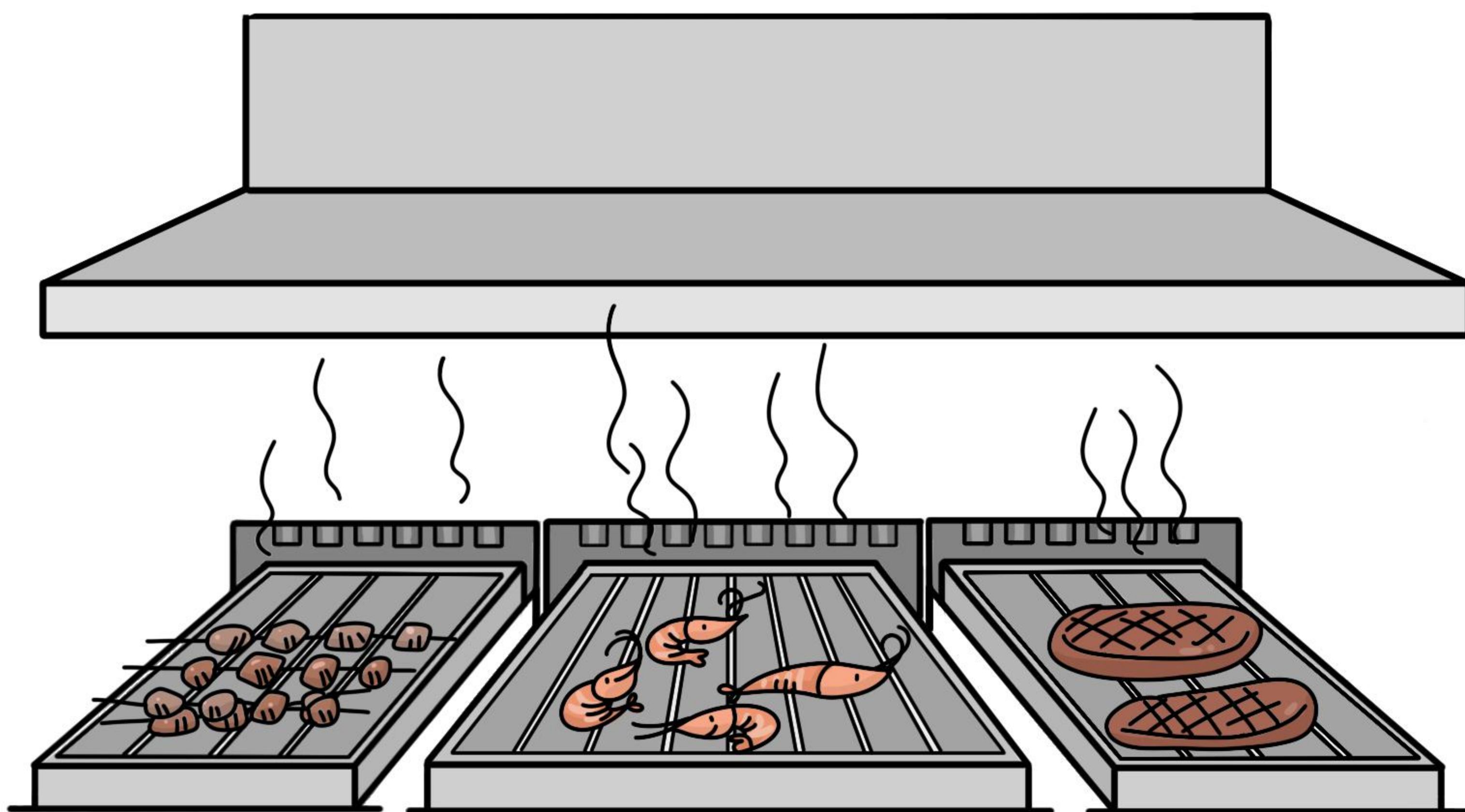
B、与炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质（如不锈钢等），易清洁、维护。



C、油炸食品前，应尽可能减少食品表面的多余水分。油量不足时，应及时添加新油。定期过滤在用油，去除食物残渣。定期拆卸油炸设备，进行清洁维护。

(3) 烧烤类食品

A、烧烤场所应具有良好的排烟系统。



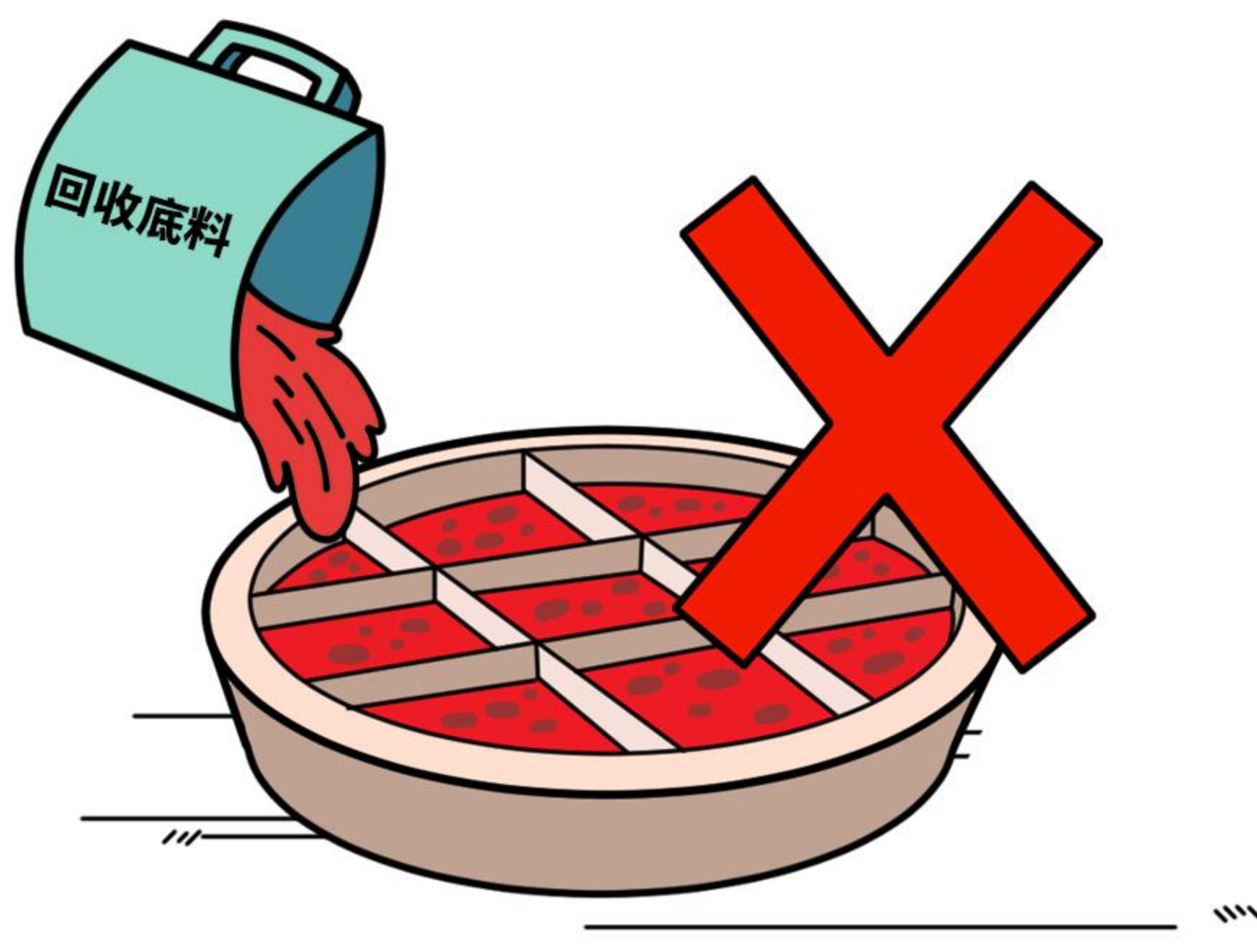
B、烤制食品的温度和时间应能使食品被烤熟。

C、烤制食品时，应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生。

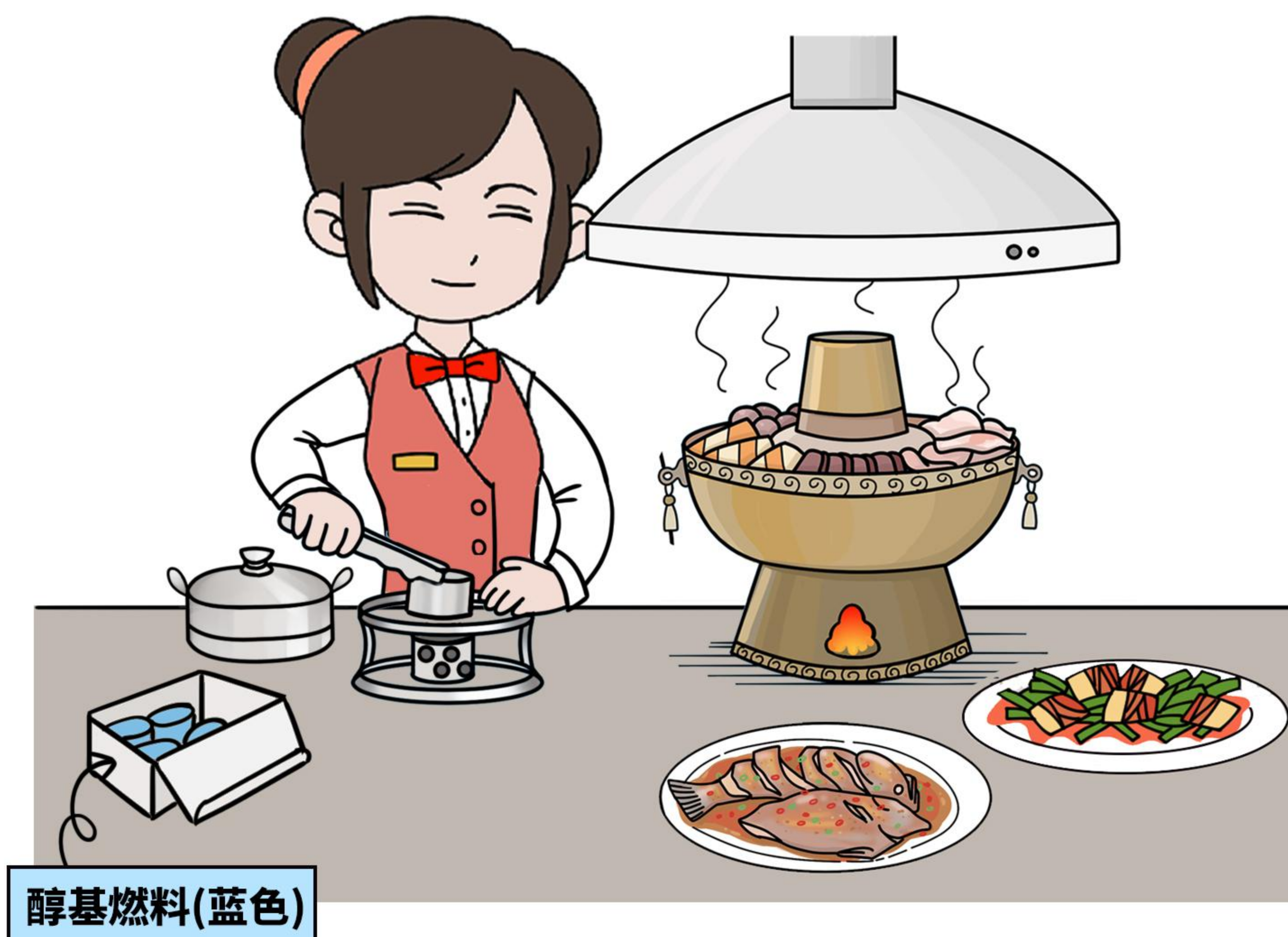


(4) 火锅类食品

A、不得重复使用火锅底料。

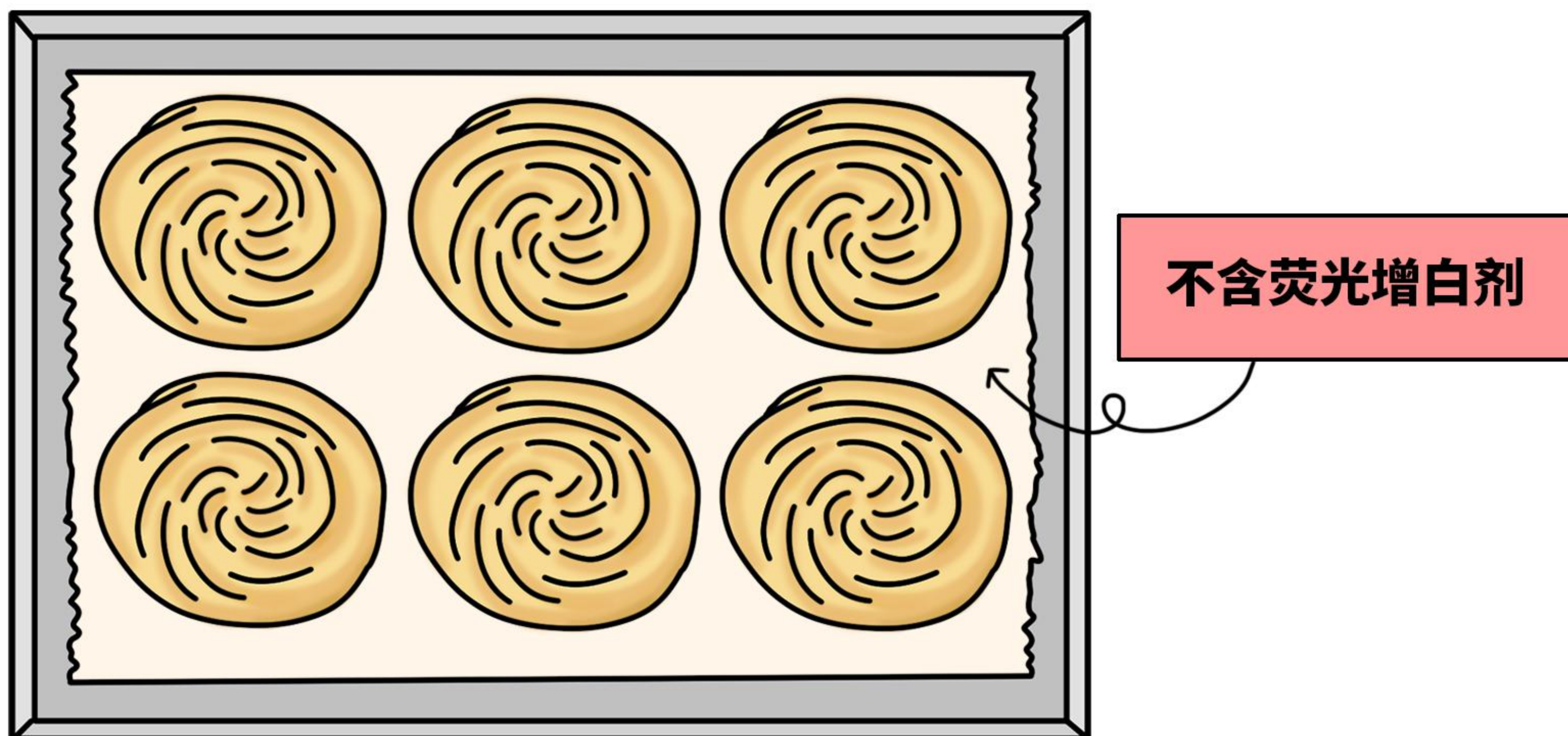


B、使用醇基燃料（如酒精等）时，应在没有明火的情况下添加燃料。使用炭火或煤气时，应通风良好，防止一氧化碳中毒。



(5) 糕点类食品

A、使用烘焙包装用纸时，应考虑颜色可能对产品的迁移，并控制有害物质的迁移量，**不应使用有荧光增白剂的烘烤纸。**



B、使用自制蛋液的，应冷藏保存蛋液，防止蛋液变质。

