南校区食堂食品加工流程图

烹饪前应认真检查待加工食品，发现腐败变质迹象或者其他感官性异状的，不得进行烹饪加工。

加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

原料加工中清洗、切配动物性食品、植物性食品、水产品的工具和容器，应分开摆放使用并有明显的区分标识。

进货查验 分类存放

查看性状，索证索票，完善台账登记记录。不得采购《食品安全法》第三十四条规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的食用农产品。

食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上。食品原料、食品添加剂使用应遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期的食品原料。原料出库应遵循出多少用多少原则，登记出库记录。

 粗加工 烹饪

加工前应认真检查待加工食品，发现腐败变质迹象或者其他感官性异状的，不得加工和使用。

禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。

熟制食品烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃。

晨检 合格 更衣室

操作时应穿戴清洁的工作衣帽、佩戴口罩，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物等。操作前应洗净手部，操作过程中保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手。洗手消毒按照7步洗手法进行，洗手消毒设施附近应有洗手消毒方法标识，洗手消毒设施应为非手触动式开关。

建立每日晨检制度，对从业人员身体健康及个人卫生进行进监督检查，并做好相关记录。

-2-

供餐前留取样品，存入留样柜48小时以上，每个品种留样量不少于125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

留样

供餐前组织学生餐前洗手（七步法）

餐用具使用后应及时清洗消毒，定位存放，保持清洁。做好清洗消毒记录。

 休息

 备餐 供餐 清洗消毒 更衣室

休息

餐用具宜用热力方法进行消毒，因材质、大小等原因无法采用的除外。煮沸、蒸汽消毒保持100℃,10分钟以上；红外线消毒一般控制温度在120℃以上，保持10分钟以上；洗碗机消毒一般控制水温85℃，冲洗消毒40秒以上。

操作时应避免食品受到污染，烹饪后至食用前时间不宜超过2小时。

备餐间每餐前（或每次）使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上，并做好记录。

 清除餐厨废弃物

建立餐厨废弃物处置管理制度，建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况。

备注：1、从业人员中途离开岗位，再次进入食堂前必须进入更衣室进行二次着装和手部清洗消毒；

1. 非从业人员进入厨房应佩戴一次性口罩、鞋套、头套等，如要直接接触食品的还应洗手

佩戴一次性手.