

食堂食品贮存规范

（一）按照保证食品安全的要求贮存食品，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完好；贮存场所、设备保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等；食品原料、半成品、成品分隔或分离贮存。

（二）贮存过程符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。必要时设置冷冻、冷藏设施，冷藏、冷冻设施内原料、半成品、成品严格分开放置，并有明显区分标识。冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的测温装置，定期除霜、清洁和维修。冷冻（藏）库使用防爆灯。

（三）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。

（四）定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食品。变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁

等措施并如实记录。

（五）贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称以及联系方式等内容。

（六）散装干性食品原料仓库配置温湿度计，每天监控温湿度情况，温度建议低于 25℃，湿度建议控制在 55%-65%，开封食品原料加贴标签。

（七）食品贮存区不得存在食品与非食品混放情形，不得存放有毒有害物品及个人生活用品。