

食堂备餐规范

(一) 备餐前，对操作台面和专间空气进行消毒。

(二) 进入备餐间从业人员，按要求穿戴工作衣帽和口罩。

备餐间从业人员专用工作服与其他区域工作服，外观有明显区分。

(三) 从业人员按要求清洗消毒手部。

(四) 备餐间的食品容器、工具、设备和清洁工具专用。

食品容器、工具使用前清洗消毒并保持清洁。

(五) 食堂备餐间按照清洁操作区进行管理。备餐间的门能及时关闭。食品传递窗专用，可开闭。备餐间不设置明沟；如设置地漏，应带水封等装置。备餐间水龙头采用非手动式。备餐间温度建议不高于 25℃。废弃物容器盖子为非手动开启式。

(六) 不在备餐间从事应在其他食品处理区进行或可能污染

食品 的活动。