

食堂成品加工制作操作规范

（一）烹饪前检查待加工食品，发现有腐败变质或感官性状异常的，不得烹饪加工。

（二）烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全，需烧熟煮透的食品，加工制作时食品中心温度达到 70℃以上。对特殊加工工艺，中心温度低于 70℃的食品，严格控制原料质量安全状态或采取其他措施（如延长烹饪时间等），确保食品安全。

（三）盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。

（四）煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测，及时更换。油炸食品时，油温不宜超过 190℃。

（五）需冷冻（藏）的熟制半成品或成品，熟制后立即冷却。在清洁操作区内进行熟制成品的冷却，并在盛放容器上标注加工制作时间等。冷却时，可采用将食品切成小块、

搅拌、冷水浴等措施或者使用专用速冷设备，使食品的中心温度在 2 小时内从 60℃ 降至 21℃，再经 2 小时或更短时间降至 8℃。

（六）烹调好的食品应当在已消毒的备餐间存放，食用前不得超过 2 小时。在 8℃~60℃条件下存放 2 小时以上且未发生感官性状变化的，食用前进行再加热。再加热时，食品的中心温度应达到 70℃以上。防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

（七）制售冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕、现榨果蔬汁等，应当按照有关要求设置专间或者专用操作区，专间应当在加工制作前进行消毒，并由专人加工操作。

（八）食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。

