

## 食堂粗加工操作规范

（一）领取加工制作所需的食品原料、配料时，应履行出库手续，并符合卫生标准。

（二）加工前应对待加工食品进行感官检查，发现有腐败变质、混油异物或者其他感官性状异常等情形的，不应加工和使用。

（三）冷冻（藏）食品出库后，及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。

（四）宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，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。缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过8℃。

（五）食品原料洗净后使用。食堂用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品食品原料、半成品或者成

品的刀具、砧板和中转筐等容器、工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。

（六）粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品 3 类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应，各类水池明显标识标明其用途。

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

（八）及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

（九）生食蔬菜、水果和生食水产品原料在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。生食蔬菜、水果清洗消毒方法按照清洗、消毒、浸泡或冲淋的步骤，严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液。