

## 食堂维护清洁及有害生物防治规范

(一) 场所、设施、设备应定期维护，出现问题及时维修或者更换。

(二) 场所、设施、设备应定期清洁，必要时消毒。

(三) 记录设施设备清洗维护校验情况。

(四) 洗涤剂、消毒剂分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

(五) 保持食堂内及周边环境清洁卫生，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等，烹饪场所内配置排风设备，定期清洁。

(六) 卫生间设置位置符合要求，冲洗设施、通风换气设施、防蝇设施、洗手设施维护良好，能够正常使用并保持清洁。

（七）有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象，除虫灭害记录完善；防蝇防鼠设施、灭蝇设施、工用具洗涤设施、空气消毒设施能正常运转，紫外线消毒灯品种、数量、强度、悬挂、开关等符合要求。

（八）厨房门窗和与外界相通的孔洞有防蝇、防鼠设施；食品库房、专间、面点间、餐用具保洁间的门，设置金属防鼠设施（防鼠板不低于 0.60m）；排水沟出口和排气口有网眼孔径小于 6mm 金属隔栅或网罩；加工经营场所设置灭蝇设施，灭蝇灯不得悬挂于食品贮存或加工操作场所正上方；杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品在固定橱柜存放并上锁，有警示标识，采购及使用有记录。