

食堂防交叉污染管理规范

（一）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。

（二）接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物。

（三）按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。

（四）分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐具的回收通道及入口。无法分设时，在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。

（五）食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。

（六）不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制

作食品、 清洗消毒餐用具。

(七) 不得饲养和宰杀禽、畜等动物。