备餐及供餐安全操作规程

1.操作人员进入专间前应更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时应戴口罩。

2.专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。

3.操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。

4.操作时要避免食品受到污染。

5.菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。

6.用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

7.在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应当在高于 60℃或低于10℃的条件下存放。

8.专间每餐（或每次）使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上。

9.专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。