

广西工程职业学院

桂工程院〔2023〕109号

关于印发《广西工程职业学院食品 库房管理制度》的通知

校属各单位：

现将《广西工程职业学院食品库房管理制度》印发给你们，
请遵照执行。



广西工程职业学院食品库房管理制度

为规范食堂服务人员管理，保障学生餐饮安全，根据《食品安全法》《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，结合我校实际情况，制定本管理制度。

第一章 食品库房管理

第一条 仓库要整洁有序、经常保持清洁，严防灰尘或异物污染食品。

第二条 食品保藏存放须分类分架、离墙 10 厘米离地 15 厘米以上，以利于通风和检查。建卡登记，仓库内食品与非食品；原料与半成品；卫生质量有缺陷的食品与正常食品；短期存放和较长时间存放的食品；具有挥发性气味的食品和易吸收气味的食品（如面料、茶叶、饼干等），均要分开存放，腐败变质的食品和非食品，不能入库。散装食品要用密闭容器保存并注明品名、入库时间。经常检查库存食品的质量，特别是已经开封过的食品，发现食品变质、发霉、生虫等要及时处理，同时要注意经常检查库存食品的保质期。

第三条 配备与餐饮业规模相适应的冰箱或冰柜，冰箱或冰柜上生、熟及半成品标示清楚，冷藏、冷冻库装有温度显示装置，冰箱或冰柜保证正常运转。肉、禽、水产类原料应贮藏在 -18°C 以下冷库内，同一库内不得贮藏相互影响风味的原料，冷藏库应

及时除霜，定期消毒。

第四条 食品库房应设专人管理。食品入库前必须进行验收、登记，检查感官是否正常，是否符合索证要求，凡不符合要求者不得入库。新鲜水果、蔬菜原料应存放在遮阳、通风良好的场地。特殊原料应根据不同要求分别贮藏。

第五条 做好防霉、防鼠、防虫、防尘和消毒工作。仓库应当经常开窗通风、定期清理，保持仓库室内干燥和整洁。

第六条 仓库应当有完善的防投毒设施，门窗必须安装牢固的防盗门窗，最好有两人管理、分别加锁。

第七条 食品仓库管理人员的卫生责任制

（一）做好食品数量、质量，进、发货登记，做到先进先出，易坏先用。

（二）定型包装食品按类别、品种上架堆放、挂牌注明食品质量及进货日期。

（三）散装易霉食品勤翻勤晒，储存容器加盖密闭。

（四）肉类、水产、蛋品等易腐食品冷藏储存。

（五）食品与非食品不混放，食品与消毒药品、有强烈气味的物品，不同库储存。

（六）仓库经常开窗通风，保持干燥。

（七）冰箱、冷库经常检查定期化霜，保持霜薄气足。

（八）经常检查食品质量，发现食品变质、发霉、生虫等及时处理。

(九) 做好防鼠、虫、蝇及防蟑螂工作。

(十) 分工包干定期大扫除，保持仓库室内外清洁。

第二章 食品采购、验收、入库管理

第八条 采购员不得采购腐败变质、发霉、有毒有害等不符合卫生质量要求的食品（或原料）。肉类、大米、食用油、米粉、豆奶等要到供应点定点采购，其他食品及原料也都要到有合法经营权的固定点购买，并索取有关证照，建立供货档案。水果、蔬菜类农产品必须索取农药残留检验合格证，无公害产品（或绿色食品）必须索取无公害产品产地来源有关证件。

第九条 每次购回或送来的食品（或原料），学院派出卫生监督员检查质量，凡不符合卫生质量要求的一律拒收，不得入库或使用。购入无检测合格证的果蔬类产品后，需用农药快速检测纸片法进行农药残留检测，检出农残超标的果蔬就地销毁处理，不能转卖或退货，并报告当地卫生监督机构。

第十条 食品入库要做好数量、质量以及进、发货登记，做到先进先出，易坏先用。

第十一条 定型包装食品按类别、品种上架堆放，挂牌注明食品质量及进货日期。

第十二条 库存食糖、酱油、食盐、味精等调味品的容器要加盖并有标记，做到无蚂蚁、无蛆虫、无苍蝇、无霉花浮膜等。

第十三条 散装易霉食品要勤翻勤晒，储存容器应加盖密闭。

第十四条 肉类、水产、蛋品等易腐食品分类上架冷藏，肉

类、水产品使用同一货架时，肉类放上面，水产品放下面，冷库保管员要经常检查温度，库温保持在-15℃以下。

第十五条 生、熟食品不得混放于冷库（柜）中，私人食品不得放入冷库（柜）中贮存。

第十六条 食品与非食品不混放；食品不得与消毒药品及有强烈气味的物品同库储存。

第十七条 食品仓库有防鼠、防蝇措施，做到无鼠迹、无苍蝇、无虫害。

第十八条 经常检查食品质量，发现食品变质、发霉、生虫等，要及时处理。

第三章 食品销售管理

第十九条 食品销售工作人员必须穿戴整洁的工作衣帽，洗手消毒后上岗，销售过程中禁止挠头、咳嗽，打喷嚏用纸巾捂口。

第二十条 销售直接入口的食品必须有完整的包装和防尘容器盛放，使用无毒、清洁的售货工具。

第二十一条 食品销售应有专柜，要有防尘、防蝇、防污染设施。

第二十二条 销售的预包装及散装食品应标明厂名、厂址、品名、生产日期和保存期限（或保质期）等。