**南阳二中食品储存环节管理制度**

1、设专人负责管理，建立验收、发放登记。做到先进先出，易坏先用。腐烂变质、发霉生虫等异常食品和无有效票证的食品不验收入库。及时检查和清理变质、超过保质期限的食品。

2、做好食品数量、质量合格证明或检疫证明的查验工作。在食品购销台帐上详细登记产品名称、供销单位、购销数量、产品批次、保质期限和相关证件是否齐全，相关证件证明及台帐记录应当保存2年以上备查。腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品，无许可证的生产经营者提供的食品、未索证的食品不得验收入库。

3、食品与非食品不混放，食品仓库内不存放杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等有毒有害物质，不存放个人物品和杂物。

4、各类食品按类别、品种分类、分架摆放整齐，做到离地15厘米、离墙15厘米存放于货柜或货架上。

5、散装食品盛装于容器内，并在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

6、肉类、水产、蛋品等易腐食品冷藏储存。用于保存食品的冷藏设备贴有明显标志（原料、半成品、成品、留样等）。肉类、水产类分柜存放，生食品、半成品、熟食品分柜存放，不生熟混放、堆积或挤压存放。

7、定期对冷藏设备除霜（霜薄不超过1cm）、清洁和保养，冷藏温度保持在0℃－8℃，冷冻温度适宜保持在零下12℃以下。

1）、仓库内保持通风干燥，设置纱窗、排风扇、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，保持仓库清洁卫生，仓库内

禁止抽烟。

2）、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，符合保证食品安全所需的保温和冷藏条件，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。