**南阳二中食品加工环节管理制度**

一、食品加工前认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

二、食品加工后的成品与半成品、原料分开存放，分设不同的盛放容器。各种食品原料在使用前洗净，蔬菜、肉类、水产品分池清洗，禽蛋在使用前对外壳进行清洗，必要时消毒处理。切配案板、刀、墩、容器用具分开使用。

三、解冻融解提前进行，进行冷藏解冻或流水解冻，不得用热水融解禽、肉、鱼类食品，处理后的食品应分类摆放，用洁净的容器存贮，防止与未经处理食物接触造成污染。

四、需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃，二次加热不低于80℃。不得将回收后的食品经加工后再次销售。易腐食品尽量缩短在常温下的存放时间，加工后及时使用或冷藏。需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，冷却应在清洁操作区进行，并标注加工时间等。

五、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。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，并做好记录。专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。供配制凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理干净的，不得带入凉菜间。

六、食品添加剂由专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。食品添加剂的存放有固定的橱柜，标识“食品添加剂”字样。面食间配精确的电子秤，使用情况有记录。