清洗消毒管理制度

1.餐饮具使用前必须洗净、消毒，并符合国家有关食品安全标准，并将消毒后的餐具、饮具贮存在专用保洁柜内备用。未经消毒的餐饮具不得使用，禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

2.购置、使用集中消毒企业供应的餐饮具，本店应向供货商索取其工商执照、有关票据及相关的检验合格报告。不得购置、使用没有资质或没有检验合格报告的集中消毒企业供应的餐饮具。

3.洗刷餐饮具；有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

4.洗涤、消毒餐饮具所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的食品安全标准和要求。

5.消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

6.洗刷餐具，用具应严格执行洗，刷，冲，消毒四个环节.

7.经过清洗消毒后的餐具，感观要保持光洁干净，不得粘有肉眼可见物，抽查有要符合餐具消毒卫生标准。

8.厨房使用的食品容器，刀具等，应做到使用一次清洗一次.

9.采购回来的肉类，菜一定要洗干净，菜要洗三次，做到无杂物.食物要煮熟。

10.工作结束后工用具，台面清洗整理干净，并归类存放。