

广西工程职业学院

程〔2023〕109

关于印发《广西工程职业学院食品 库房管理制度》的通知

单：

《程度》发，

。



程

2023 8 24

广西工程职业学院食品库房管理制度

范，保餐安，《安法》《安法》《餐安督办法》等法、法，定本度。

第一章 食品库房管理

第一条 仓、常保持，尘。

第二条 保藏存、10地15，查。登，仓；半成；的常；短存长存的；发的的（、茶、饼等），存，败变的，不。闭保存并。常查存的，别的，发变、发、虫等处，常查存的保。

第三条 备餐的冰冰，冰冰、半成标楚，藏、冻度，冰冰保常。、产藏-18℃，不得藏的，藏

除，定毒。

第四条 。必、
登，查常，，凡不
不得。、菜存、的场地。
不别藏。

第五条、虫、尘毒。仓
当常窗、定，保持仓。

第六条仓当的毒，窗必安
的盗窗，、别。

第七条仓的

()、发登，到出，
。

(二)定包按别、堆、
。

()翻，储存闭。

()、产、蛋等藏储存。

()不，毒、
的，不储存。

()仓常窗，保持。

()冰、常查定，保持薄。

(八)常查，发变、发、虫等
处。

() 、虫、 。

() 包 定 大 除，保持仓 。

第二章 食品采购、验收、入库管理

第八条 采 不得采 败变 、发 、 毒 等不
的 ()。 、大 、 、 、
豆 等 到 点定点采 ， 都 到 法
的 定点 ，并 ， 档案。 、
菜 产 必 残 ， 产 ()
)必 产 产地 。

第九条 次 的 ()， 出
督 查 ，凡不 的 ，不得
。 测 的 产 ， 测
法 残 测， 出 残超标的 地 处 ，不
，并报 当地 督 。

第十条 、 、发 登 ，
到 出， 。

第十一条 定 包 按 别、 堆 ，
。

第十二条 存 、 、 、 等调 的
并 标 ， 到 、 虫、 苍 、 等。

第十三条 翻 ，储存 闭。

第十四条 、 产、蛋 等 藏，

、产，产，产，
保 常 查 度， 保持 -15℃ 。

第十五条 、 不得 () ，
不得 () 存。

第十六条 不 ； 不得 毒
的 储存。

第十七条 仓 、 措 ， 到 、 苍
、 虫 。

第十八条 常 查 ， 发 变 、 发 、 虫
等， 处 。

第三章 食品销售管理

第十九条 必 穿戴 的 ，
毒 ， 程 、 ， 打 。

第二十条 的 必 的包 尘
， 毒、 的 。

第二十一条 ， 尘、 、
。

第二十二条 的 包 标 厂 、 厂 、
、 产 保存 (保) 等。