附件7

**食品原料储存制度（参考式样）**

为规范学校食堂食品原料储存管理工作，保障师生餐饮食品安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规及规章，制定本制度。

1. 储存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

2. 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。

3. 食品添加剂应存放于专用橱柜等设施中，标示“食品添加剂”字样，严格执行“专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存”。

4. 食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，使用应遵循先进先出的原则。

5. 除冷库外的其他库房应有良好的通风、防潮设施。

6. 冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

7. 冷藏、冷冻储存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

8. 散装食品应盛装于容器内，在储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。

9. 应定期检查库存条件和食品原料质量，及时清除变质和过期食品。