附件8

**食品粗加工制度（参考式样）**

为规范学校食堂粗加工、切配管理工作，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. 分设肉类、水产类、蔬菜原料加工清洗区、池，并有明显标识。食品原料的加工和存放要在相应位置进行，不得混放和交叉使用。

2. 加工肉类、水产类的操作台、用具和容器与蔬菜类分开使用，并要有明显标识，盛装水产品的容器要专用。

3. 各种食品原料不得随地堆放。清洗加工食品原料必须先检查质量，发现有腐败变质、有毒有害或其他感官性状异常的，不得加工。

4. 蔬菜类食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。

5. 肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工清洗区、池进行。肉类清洗后无血、毛、污，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏。

6. 保持室内清洁卫生、整齐有序。加工结束后及时清洁地面、水池、加工台，工具、用具、容器清洗干净，定位存放，做到刀不锈、砧板不霉、地面无积水等。

7. 及时清除垃圾，垃圾桶每日清洗，保持内外清洁。

8. 不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布等其他物品。