

## 厨房卫生操作程序与标准

序号	场所	清理程序	标准	周期
1	调味料柜	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、清理柜中存放的调料或罐头，检查是否过期，有无膨胀，把它们拿出来</li> <li>2、用湿布擦洗柜内，如有污物用清洗剂擦净</li> <li>3、把罐头和固体调料分别放入，罐头类用湿布擦去尘土，检查固体调料(如盐、味精、胡椒等)有无变质、生虫</li> </ol>	摆放整齐,无杂物、清洁	每天
2	配菜柜	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、及时清除配菜台上一切杂物</li> <li>2、用干布随时擦拭砧面、刀和配菜台上的水迹、血迹、污物等</li> <li>3、保证配菜用的料罐内用料新鲜，用水泡的配料要经常换水，料罐经常倒换，用洗涤剂水刷干净，用清水冲净</li> <li>4、原料换水后，加封保鲜膜，放在大的不锈钢盘中，置冰箱保存</li> </ol>	料罐干净、整齐，用料新鲜卫生，菜台利落无油垢、血迹、水迹和私人用品	每天
3	锅、煲	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、将锅用大火烧至要见红</li> <li>2、放入清水池中用凉水冲</li> <li>3、用刷子刷净锅内的黑糊渣</li> </ol>	干净，没糊点，锅沿没黑灰,无油渍、污渍	用完即清洗
4	灶、灶台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、关掉所有的火</li> <li>2、在灶台面浇洗涤剂水后，用刷子刷灶台上的每个角落和火眼周围</li> <li>3、用清水冲至灶台上没有泡沫；灶台靠墙的挡板、开关处及灶箱的油垢一并搞干净</li> </ol>	干净无油垢，无污渍；熄火时无黑烟	每天
6	不锈钢器具	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、将器具放在水池内，倒入洗涤剂，用百洁布或海绵擦洗油垢和杂物</li> <li>2、用清水冲洗干净至没有泡沫，再用干布擦干</li> </ol>	器具光亮,无油垢、水迹，无指纹；分类摆放	用完即清洗
7	调料架	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、将调料罐移至一边。用布蘸洗涤剂将调料架和不锈钢盘洗净、擦干</li> <li>2、把调料罐逐一清理，把余下的固体调料倒入洗净并擦干的料罐，液体调料用细萝去掉杂质，倒入洗净并擦干的料罐</li> <li>3、移回原处，码放整齐</li> </ol>	固体调料置于液体调料后面，干净无杂物，调料之间不混杂，料罐光亮	每天

8	调料罐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、调料罐每天清洗一次，吹干后装入调料</li> <li>2、随时保持罐的清洁，不用时盖子放好，防止落入杂物</li> </ol>	调料分类、不变质， 干净整洁	每天
9	化冻池	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、检查化冻池的地漏是否通畅，捡去杂物</li> <li>2、用湿布蘸去污粉将水龙头等擦洗干净</li> <li>3、用清水冲净，干布擦干</li> </ol>	干净、光亮、无油、 杂物；海、禽、肉 类分池化冻	每天
10	冷冻 冰箱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、开门，清理出前日剩余原料</li> <li>2、用洗涤剂水擦净冰箱内部及货架、密封皮条、排风口</li> <li>3、清除冰箱里面底部的杂物、汤水及油污</li> <li>4、放入冰箱内的容器必须擦拭干净</li> <li>5、所装的食品应加封保鲜纸</li> <li>6、将海、禽、肉类分开，原料和半成品分类，依次码放冰箱内，层次分明，不应堆放</li> <li>7、冰箱外部用洗涤剂擦洗，无油污后用干布擦光亮</li> </ol>	整齐、清洁，内无 积水、无异味；表 面光洁、无印痕。 食品码入整齐，不 堆放。保持机器运 转正常，风叶片干 净	每天
11	恒温 冰箱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、开冰箱门，将前日的剩余原料取出</li> <li>2、需用水泡的原料要换水，原料重新换盘加保鲜膜</li> <li>3、用湿布冲洗冰箱内壁、货架及风叶片</li> <li>4、用清水冲洗冰箱的污垢、血水，并擦干</li> <li>5、擦洗密封皮条，使其无油污、霉点</li> <li>6、将整理后的原料按照海、禽、肉分类，原料和半成品分类放入冰箱，依次码放，不要堆放</li> <li>7、冰箱外部用洗涤剂擦洗，无油污后用干布擦光亮</li> <li>8、做好消毒工作</li> </ol>	生熟分开，荤素原 料分开，机器运转 正常，风叶片干净； 冰箱内无罐头制品 和私人物品。做到 冰箱内无霜、异味， 表面光洁、无印痕。	每天 清洁
12	不锈 钢台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、用温布蘸洗涤剂擦洗</li> <li>2、用清水反复擦洗上面各部位的尘土</li> <li>3、桌面下部的架子和腿部一样用干布擦干净、光亮</li> </ol>	无水迹、污物、油 污，光亮不粘手	每天
13	灭蝇灯	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、关掉电源</li> <li>2、用干布掸去灯网内的尘土</li> <li>3、用湿布擦净各部位的尘土，待其干后，接通电源</li> </ol>	灯网内无杂物和尘 土、无死蝇，使用 正常	每天
14	消毒灯	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、每天把紫外线消毒灯在关掉电源的情况下，用湿氩擦净灯罩、灯管</li> <li>2、定期检查紫外线灯管是否有效，及时更换，开餐前和开餐后保证 20 分钟紫外线的空气消毒工作</li> </ol>	无尘土，定时开关， 紫外线灯管保证有 效	每天
15	墙壁	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、用湿布蘸洗涤剂从上至下擦洗墙壁</li> <li>2、细擦瓷砖的接茬</li> </ol>	光亮、清洁、无水 迹、油污，不粘手	1.8 米以

		<ol style="list-style-type: none"> <li>用湿布蘸清水反复 2~3 次擦拭</li> <li>擦干</li> </ol>		下每天擦拭
16	地面	<ol style="list-style-type: none"> <li>用湿墩布蘸洗涤剂,从厨房的一端横向擦至另一端</li> <li>用清水洗干净墩布,反复擦两次</li> <li>地面平时保持整洁、干净,有污渍、水迹立即擦干净</li> </ol>	地面光亮、无油污、杂物,不滑,无水迹	每天两次
17	水池	<ol style="list-style-type: none"> <li>捡去里面的杂物</li> <li>用洗涤剂或去污粉刷洗</li> <li>用清水冲洗,外部用手擦干</li> </ol>	无油迹、无异味	每天
18	干货储存柜	<ol style="list-style-type: none"> <li>把柜内外用洗涤剂、水擦拭干净</li> <li>将干货原料码放整齐,有污物的去掉</li> <li>检查干货原料是否有虫</li> </ol>	无变质原料,干净、整齐、清洁,台脚、柜脚无尘、无污渍。柜顶无杂物。	每天
19	炊具架	<ol style="list-style-type: none"> <li>将所有饮具放到一边,用湿布蘸洗涤剂将架子从上至下擦洗干净</li> <li>将干净的饮具按勺、漏勺、铲等放在上面,漏盆、箩放在中层,油古子放在下层</li> </ol>	摆放整齐干净,有顺序	
20	餐具 (盘、碗、筷子、杯)	<ol style="list-style-type: none"> <li>按餐具清洗程序进行</li> <li>消毒后放入餐具保洁柜</li> </ol>	光亮、整洁、无破损、尘土、杂物、水迹,分类码放整齐	用完后清洗消毒
21	蒸箱	<ol style="list-style-type: none"> <li>关好蒸汽阀门</li> <li>取出屉架,放入洗涤剂水中刷洗干净后,用清水冲净</li> <li>用干布擦干净蒸箱内壁的油污</li> <li>清除底部杂物,放入蒸屉架,关好门待用</li> </ol>	箱内干净,无杂物、污迹;表面光亮;开关阀门使用有效,不漏气	每天一次
22	鸡蛋筐	<ol style="list-style-type: none"> <li>生鸡蛋洗净,无鸡屎、草棍</li> <li>塑料筐干净</li> <li>托盘勤换无蛋汤</li> </ol>	干净	每天
23	油烟罩	<ol style="list-style-type: none"> <li>先用湿布蘸洗涤剂从上至下擦洗干净油烟罩内壁,油垢较厚处用小刀轻轻刮掉,再用洗涤剂水擦洗</li> <li>用干净的湿布反复擦至没有油污</li> <li>继续擦洗油烟罩的外壁</li> </ol>	烟罩内外光亮,罩内灯光明亮,无油迹	每天
24	刀具	<ol style="list-style-type: none"> <li>将刀在油石上磨亮、磨快后,用清水冲净</li> <li>用干布擦干后保存在箱内,不得乱放,保持通风</li> </ol>	刀锋利,刀面无锈迹、无油、无污物	每天

		3、生、熟刀具分开摆放。		
25	菜墩子	1、每天将菜墩子放入池中，热水冲洗 2、用大锅沸水煮 20 分钟 3、擦干后竖放，保持通风	墩面干净、平整、无霉迹，不得落地存放	用完后清洗
26	不锈钢柜	1、取出柜内物品 2、用湿洗涤剂水擦洗四壁及角落，再用清水擦净擦干 3、把门里外及柜子外部、底部、柜腿依次用干布擦去油污，再用清水擦净后，用干布把柜外部擦至光亮 4、把要放的东西整理利落、干净并依次放入柜内	柜内无杂物、无私人物品，干净、整洁，外部光亮、干燥	每天
27	蔬菜筐、托盘	1、将洗涤剂水调好，把菜筐放入调好的水中浸泡 2、用刷子将菜筐刷洗干净 3、用清水冲洗待用	干净，无污渍，无污物	每天
28	柜子	1、用洗涤剂先从内部再到表面擦洗一遍 2、用清水冲洗，使内部不含任何杂物 3、擦干	表面光亮，柜子里干净；柜子里不放杂物和私人物品	每天
29	绞肉机 切片机	1、两种机器用完后，将机头和刀片拆下来 2、用洗涤剂水冲洗 3、用清水冲洗干净	机器内不留残余物、无杂物、外表干净、无油、无血渍和其他脏东西	用完后清洗
30	装熟食器皿	1、用前在洗涤剂水中洗至无油、无杂物 2、放入 3/10000 的优氯净水中浸泡 20 分钟，取出用清水冲净，用消毒毛巾擦干净水分 3、熟食器皿做到专消毒、专保存、专使用	干净光亮、无油、无杂物、经过消毒	用前、用后清洗
31	下水槽	1、随时捞出槽内污物 2、用去油剂刷后用热水冲净 3、每天打开，把槽内清洗干净	无臭味、异味，无油、无杂物，下水槽通畅	每天
32	蔬菜架	1、用湿布和洗涤剂水擦洗架子 2、随时擦净地面 3、将洗净的蔬菜与未洗净的蔬菜，分开摆放整齐	架子干净、整洁、无异味，注意先进先出	每天
33	消毒柜	按厂家清洁说明书操作	无杂物、无污渍，表面光亮、干净	每天