**食品贮存管理制度**

一、依据《中华人民共和国食品安全法》第三十三、三十四、五十四条、六十八条和《餐饮服务食品安全监督管理办法》第十六条、《食品经营许可管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等关规定制订本制度。

二、餐饮服务提供者应根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，必要时设置冷冻库、冷藏库。贮存设施应当安全、无害，保持清洁，防止食品被污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂等）和个人物品和杂物一同贮存。设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂的独立隔间或区域。

三、设专人负责管理，进行原料采购、验收、发放登记管理。

腐败变质、发霉生虫等异常食品和无有效采购索证索票资料的食品、食品添加剂、食品相关产品不得验收入库。遵循先进先出、易坏先用原则，及时检查和清理变质、超过保质期限、标识不合格的食品、食品添加剂、食品相关产品。

四、食品和非食品（如食品包装材料等）在同一贮存区的，应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。各类食品按类别、品种分类、分架摆放整齐，应设置足够数量的存放架，做到距离地面应在10cm以上，距离墙壁宜在10cm以上。

## 五、食品仓库或贮存区内要保持通风干燥，用机械通风或空调设备通风、防潮、防腐。常温贮存温度不宜超过25℃，宜另设置仓库温度显示计，冷冻（藏）库应设可正确指示库内温度的温度计，宜设外显式温度（指示）计。冷藏温度的范围应在0℃～8℃，冷冻指以保持冰冻状态贮存的过程，温度的范围宜低于－12℃。

六、按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件。

七、散装食品：依据《食品安全法》和《广东省食品药品监督管理局散装食品经营管理规范》等规定，应盛装于容器内，并在贮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（供应商提供）。

八、用于保存食品的冷藏或冷冻设备，须贴有明显标志，并按标识分类或分柜存放。

九、在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，不得生熟混放，不宜堆积或挤压存放，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

十、肉类、水产、蛋品等易腐食品需及时冷藏储存，减少食品的温度变化。冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

十一、设置纱窗、防鼠网等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，原料贮存区的出入口的缝隙应采用小于6mm的金属隔栅、网罩等，门的缝隙应小于6mm，必要时用挡鼠板，以防鼠类侵入。不得在仓库内抽烟。定期清扫，保持原料仓库或贮存区清洁卫生。



**深圳市市场监督管理局编制**