

永安市教育局文件

永教体〔2024〕16号

永安市教育局 关于印发《食品安全管理人员管理制度》等 十八项食堂管理制度的通知

各校：

为进一步完善学校食堂食品安全内控管理制度，推动学校食堂规范化管理，保障师生用餐安全，现将《食品安全管理人员管理制度》等十八项学校食堂管理制度印发给你们，请各校参照完善学校有关制度并严格执行。

附件：《食品安全管理人员管理制度》等十八项学校食堂管理制度

永安市教育局

2024年12月2日

附件：

《食品安全管理人员管理制度》等十八项学校食堂管理制度

一、食品安全管理人员管理制度

1. 成立食品安全管理机构，配备专职安全管理人员。食品安全管理人员应具备食品安全管理能力并持有效健康证明，每年参加食品安全知识培训并通过考核。
2. 建立健全食品安全管理制度，制订食品安全主体责任自查自评、从业人员健康检查、食品安全培训考核等计划。每周组织实施食品安全主体责任自查自评，形成自查自评报告，在就餐区醒目处公示，每季度报市场监督管理局。定期开展从业人员健康检查、食品安全培训考核。
3. 每天在重点环节操作时段至少进行一次各岗位食品安全检查，每周对各环节进行全面现场检查，发现存在食品安全问题和隐患的，要及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。
4. 依法处置不合格食品、食品添加剂、食品相关产品。依法报告、处置食品安全事故，协助调查处理。配合市场监督管理部门开展监督检查，如实提供有关材料。
5. 在就餐区提示学生开展光盘行动、减少浪费，醒目处公布投诉举报电话。对投诉情况应立即核实，妥善处理，留存记录。

6. 制定食品安全事故应急处置预案，每年根据预案开展应急演练，适时调整，做好演练记录。

7. 制定各项记录表格，督促执行操作人员按要求填写，每周检查所有记录表格，发现异常情况时，立即督促有关人员采取整改措施。按文件管理要求，每年归类装档保存不少于二年。

二、从业人员健康管理制度

1. 从事接触直接入口食品的备餐人员及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时进行临时健康检查。

2. 食品安全管理人员应每天对从业人员进行晨检。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

3. 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

4. 从业人员必须保持良好的个人卫生，不留指甲、不染指甲油、不戴首饰，勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗衣服、勤换工作衣帽。

5. 从业人员进入经营场所前必须洗净、消毒双手，穿戴整洁的工作衣、帽、鞋，工作服应当盖住外衣，头发不得露于帽外，不得吸烟及从事其他有碍食品安全的活动。

6. 手部有开放性、感染性伤口的从业人员，必须调离从事接触直接入口食品的工作岗位。使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换，佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。

7. 建立健全从业人员健康档案。

三、从业人员培训考核制度

1. 新上岗从业人员必须接受食品安全法律、法规等相关知识培训并经考核合格后，方可上岗。

2. 每半年对从业人员进行一次食品安全培训考核，在市场监管部门的指导下，对单位食品安全管理人员、从业人员进行有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等培训。

3. 培训可采用专题讲座、上机自学、实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、实际操作、答题等方式。

4. 食品安全管理员应对每次培训考核及时评估效果、完善内容、改进方式。

5. 建立从业人员食品安全知识培训档案，及时将培训签到登记表、培训时间、培训内容、培训照片、考核结果归档，以备查验。

四、食品安全自检自查与报告制度

1. 食品安全管理员应根据主体责任自查自评项目，建立自查清单，制定自查计划。及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

2. 每年对本单位食品安全制度的适用性，至少开展一次自查，在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订。

3. 应每周对经营过程至少开展一次自查；每季度开展食品安全主体责任自查自评一次，形成自查自评报告报市场监管局。在获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。

4. 对自查不合格项应当查清原因、立即整改，发现的问题食品，应立即停止使用。有证据表明可能危害食品安全的食品，应当立即停止加工、销售并向市场监管局报告，待问题排查整改到位后方可重新制售。

5. 对自查中发现过期食品、问题食品存放在专门区域，加贴醒目、牢固标识，避免被误用。采取退货、销毁等处理措施。

6. 食品安全自查应当建立自查档案，如实记录食品安全自查组织实施的计划、时间、人员、结果和排查整改情况，不得涂改或污损，保存时限不得少于2年。

五、食品进货查验和记录制度

1. 选择固定的具有合法资质的供货者作为供货商，与之签订供货协议、食品安全承诺书，明确各自的食品安全责任和义务。索取供货商的相关证、照，分类建立供货档案。

2. 建立供货者评价和退出机制，管理员、采购员应对供货方资质、经营范围、食品安全状况等进行实地考察评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。

3. 制定并实施食品及相关产品控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品及相关产品，法律、法规禁止经营的食品。

4. 严格按照《福建省食品安全信息追溯管理办法》实施食品、食用农产品安全信息追溯管理，建立并落实食品、食品添加剂及食用农产品采购索证索票、进货查验，按照要求及时上传相关数据。

5. 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应当留存每笔购物或送货凭证。应当按品种、进货时间有序整理、妥善保管索取的相关证照、产品检验合格证明和台账记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于2年。

六、食品加工过程控制要求制度

一、粗加工、切配制作要求：

1. 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质、超过保质期或其他感官性状异常的，不得加工和使用。

2. 分设肉类、水产类、蔬菜类清洗池、操作区域，各类水池、操作台、刀、砧板和容器应有明显标识，按照标识使用。

3. 蔬菜加工时必须做到一拣、二洗、三浸泡、四切，清洗后蔬菜必须无泥沙、昆虫等杂物。加工后的肉类必须无血、无毛、无污物、无异味；水产品无鳞、无内脏等杂质。禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒，确保食品不受污染。易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，及时使用或冷藏。

4. 冷冻、冷藏食品出库后，应及时加工制作，不宜反复解冻、冷冻。解冻、切配加工工艺流程必须合理，及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

5. 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品原料、半成品、成品，分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类标识、分类使用，定位存放不落地。

6. 不得在加工经营场所内饲养和宰杀禽、畜等动物，不得从事可能污染食品的活动。

7. 每餐次操作结束后，及时清洗地面、受污墙壁、设施设备及工用具并分类归位存放。

二、烹饪加工制作要求：

1. 加工前应认真检查待加工食品，发现有霉变、腐败变质迹象或其他感官性状异常的，不得加工和使用。

2. 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期，不使用过期及标签不符合食品安全调味品。

3. 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全，需要烧熟煮透的食品，制作时食品的中心温度应达到 70℃ 以上。

4. 油炸类食品宜选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。油炸食品前，应尽可能减少食品表面的多余水分，油炸食品时，油温不宜超过 190℃。定期过滤在用油，去除食物残渣，定时测试在用油的酸价、极性组分等指标，定期拆卸油炸设备，进行清洁维护。

5. 禁止加工制作所有品种的野生河鲀、未经农产品加工企业加工的河鲀、发芽马铃薯、不明品种的野生菌、四季豆、鲜黄花菜等，生豆浆煮沸后再以文火维持煮沸 5 分钟以上。

三、供餐要求：

1. 加工制作好的成品宜当餐供应，食品烹饪后至食用前存放不得超过 2 小时。如超过 2 小时应在高于 60℃ 或低于 8℃ 的条件下存放，且未发生感官性状变化的，再加热至食品的中心温度达到 70℃ 以上方可供餐。

2. 分派菜肴的工具、容器使用前应清洗消毒。

3. 使用食梯、推车供餐的应保持设施清洁，对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。每次使用后及时清洁，每天消毒，并有记录。

4. 供餐人员应戴口罩，手部禁止直接接触食品。

七、食品贮存管理制度

1. 专人负责库房管理，遵循先进、先出、先用的原则，分区、分架、分类、离墙、离地 10 厘米存放食品原料及食品相关产品。禁止和非食品及有毒、有害物质同库存放。

2. 所购预包装食品包装须完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。冷冻食品、畜禽肉类的感官性状正常、与购物凭证相符，并分类按要求上架存放、冷藏、冷冻。及时录入一品一码、食用农产品可追溯管理平台。

3. 按照食品安全要求贮存原料，有明确的保存条件应严格按照保存条件贮存。散装食品应盛装于密闭食品级容器内，醒目位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。

4. 冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识，应及时拆除采购外包装，分类分柜存放冷冻、冷藏食品，不得堆积、挤压食品。外显式温度计严格按照冷冻、冷藏要求调试温度。

5. 食品进出库应建立严格的记录，库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的设施，维护设施并正常使用。

6. 及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。设置过期食品暂存区，并有醒目标识。

八、食品安全事故处置方案

1. 单位负责人为食品安全事故报告的第一责任人。设立食品安全事故管理组织，制定食品安全事故应急预案，每年开展演练并适时修订完善预案。

2. 发生食品安全事故时，不得隐瞒、谎报、缓报。立即停止食品经营活动，控制保护好现场、工具、设备、剩余食品及其原料、留样食品等，并在第一时间报告当地市场监管部门和卫计部门，联系救治医院，积极协助医疗机构组织救治病人。

3. 禁止继续食用和擅自销毁可疑食品，积极配合执法人员对可疑食品封存、采样、现场控制、流调等调查处理工作，按要求如实提供有关材料和样品。

4. 食品安全管理员应严格落实市场监管部门、卫计部门要求采取的有关整改措施，积极妥善处理善后事宜。配合分析引起事故的原因，总结经验教训，杜绝类似事件再次发生。

5. 发现所经营的食品属于不安全食品的，应立即停止经营，采取公告或通知的方式告知消费者停止食用，通知相关供货者立即召回不安全食品。

九、场所及设施设备定期清洗消毒、维护校验制度

1. 食品处理区设施、设备、环境保持清洁，设备、工具、工作台、洗涤池每次使用后及时清洗，地面、排水沟每天完工后及时清扫冲洗。保持地面无垃圾、无积水、无油渍。

2. 墙壁、门窗及天花板每月一次清洗，墙壁、门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。

3. 每周清理冷库、冰箱，及时清除食物残渣、污物，定时除霜。确保霜厚不超过1厘米。

4. 每周清洗排油烟设施，内部管道清理每年2次，请专业清理单位清洗，并留存清洗记录。

5. 定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍。

6. 定时清洁、消毒卫生间的设施、设备，并做好记录和展示。保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，排气扇每月清洗。

7. 定期维护校验食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，计量器具、冷藏、冷冻、净化设施，按要求清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。

十、食品添加剂使用管理制度

1. 采购食品添加剂必须定点，索取供货商许可证复印件和产品检验合格证明，进口食品添加剂应索取口岸监督部门出具的合格证明。

2. 使用的食品添加剂必须符合 GB2760《食品添加剂使用标准》规定的品种、使用范围、使用量，不得超范围、超限量使用食品添加剂。

3. 食品添加剂实行专人采购、专人保管、专柜存放，并标注食品添加剂字样。拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称、生产日期、保质期，并保留原包装。

4. 建立食品添加剂专用台账，如实记录食品添加剂的使用时间、名称、数量、用途、称量方式，使用人应当签字确认。食品添加剂的购进、使用、库存，应与台账相符。

5. 食品添加剂公示栏如实公示使用添加剂名称、使用途径、使用量。不得使用未经批准、受污染或变质、超过保质期限的食品添加剂。

6. 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。不得以掩盖腐败变质或以掺杂、掺假、伪造为目的使用食品添加剂。

十一、餐厨废弃物处置管理制度

1. 指定专人负责餐厨废弃物的处置、收运，建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

2. 食品处理区内应设置足够数量带盖子的废弃物存放容器，内壁光滑，易于清洁，与食品加工制作容器应有明显的区分标识。及时清理餐厨废弃物，分类放置，及时加盖。

3. 设置结构密闭的废弃物临时集中存放点，餐厨废弃物不得溢出存放容器，做到日产日清。及时清洁废弃物存放容器，必要时进行消毒。

4. 餐厨废弃物应当实行密闭化运输，运输设备和容器应当具有餐厨废弃物标识，运输中不得泄漏、撒落；

5. 严禁乱倒乱堆餐厨废弃物，禁止将餐厨废弃物直接排入公共水域、并入生活垃圾收集等。禁止将餐厨废弃物交给未经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理；不得用未经无害化处理的餐厨废弃物喂养畜禽。

6. 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

7. 食品安全管理员应实时监测单位餐厨废弃物的处置管理，并对处置行为负责。

十二、有害生物防治制度

1. 应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，具备防火防盗通风条件，指定专人负责保管。

2. 应遵循物理防治优先，化学防治有条件使用的原则，使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器、粘捕式灭蝇灯等装置，不得使用杀鼠剂。

3. 根据食品处理区、就餐区面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量，首选粘捕式灭蝇灯，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方。

4. 与外界相通的排水管道出水口应安装金属材料的篦子，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm。纱窗、纱门不小于 16 目的防虫筛网。

5. 定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域有害生物活动迹象，及时消除其来源途径。

6. 墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整，所有管道与外界或天花板连接处应封闭，管、线穿越而产生的孔洞应填充牢固，无缝隙，使用水封式地漏。人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于 6mm。

7. 防治过程中应采取有效措施，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染，切实保障食品安全和人身安全。

十三、餐用具清洗消毒制度

1. 设置独立的餐用具清洗消毒间，配备足够数量洗涤池、消毒柜等设备。不得在洗餐用具池内清洗食品原料，冲洗拖布等。

2. 餐用具使用后应及时洗净消毒，盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。从业人员必须熟练掌握《推荐的餐用具清洗消毒方法》，采用高温、蒸汽等物理方法消毒。

3. 餐用具消毒设备应连接电源，正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。

4. 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合 GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定，要自然滤干或烘干。指定专人记录消毒数量。

5. 从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

6. 消毒后的餐饮具应及时放入餐具保洁柜内。保洁柜应正常运转，有明显的区分标识。定期清洁保洁柜，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

7. 使用的洗涤剂符合 GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》、消毒剂应符合 GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

8. 采购洗涤剂、消毒剂时要索取生产厂家生产许可证、同批次产品合格检验报告等复印件及供货商的营业执照复印件、采购票据等。

9. 洗刷消毒结束，及时清洗地面、墙壁、水池四周及泔水桶内外，做到地面、墙壁、水池清洁，泔水桶内外清洁。

十四、食品留样制度

1. 应由专人负责留样，管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

2. 每餐次的食品成品应留样，留样形态与供餐时相符。每个品种的留样量应不少于 125g，按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，存放在专用冷藏设备中 48 小时以上。

3. 盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

4. 留样冰箱应专用，48 小时后及时清样。严禁存放与留样食品无关的其它食品。

十五、备餐间管理制度

1. 每餐使用专间前，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上进行空气消毒，做好使用时间和累计时间记录。定期检测紫外线灯强度，及时更换有效灯管。专间内温度不得高于 25℃。

2. 专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前，加工制作人员应严格清洗消毒手部，更换

专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作过程中适时清洗消毒手部。

3. 应使用专用的工具、容器、设备，使用前清洗消毒，使用后洗净并保持清洁。

4. 预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。专间的门和食品传递窗口不能堆放任何杂物，使用后应及时关闭。

5. 专间工作服应与其他岗位有明显的颜色或标识区分，每日更换清洗。专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。

6. 操作时认真检查食品质量，发现提供的食品可疑或者感官性状异常，立即撤换做出相应处理

7. 工作结束后，及时清洗专间，确保操作台、地面整洁。

十六、投诉处置制度

1. 在就餐区醒目地方公示投诉举报电话，对投诉必须认真做好记录，实行首接负责制。应立即核实，妥善处理，留存处理记录。

2. 接到投诉食品感官性状异常时，经核实确有异常的，应及时撤换，告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查处理。

3. 投诉疑似发生食品安全事故的，应立即采取措施，防止事故扩大。发现有食品安全事故潜在风险，及发生食品安全事故的，应按规定报告。

4. 对发现其经营的食物属不安全的投诉，应立即停止经营，采取公告或通知的方式告知消费者停止食用、相关供货者停止生产经营。

十七、食品安全突发事件应急处置预案

为维护广大消费者和全体职工身体健康和生命安全，保障单位正常运营，维护社会稳定，根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的要求，结合工作情况，特制定如下食品安全应急预案：

一、领导小组

成立食品安全事故应急处置领导小组，负责本单位食品安全事故应急处置工作。

组 长： 单位负责人

组 员： 食品安全管理员等

二、应急处置程序

（一）及时报告

发生食品安全事故后，单位负责人要在 2 小时内向市场局、卫计局报告，报告内容有：发生食品安全事故的单位、

地址、时间、中毒人数及死亡人数，主要临床表现，可能引起中毒的食物等。并按照相关部门的要求采取控制措施。

（二）立即抢救

单位负责人在第一时间组织人员，立即将中毒者送医院（120）抢救，协助医院进行调查和抢救。同时第一时间通知患者收集呕吐、排泄物以供检验。

（三）现场处置

单位负责人要立即停止食品生产经营活动，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场。病人吃剩的食物不要急于倒掉，食品用工具容器、餐具等不要急于冲洗，病人的排泄物（呕吐物、大便）要保留，提供留样食物。

（四）场地维稳

发生食物中毒后，本店的从业人员要尽力做好现场疏导、解释、安抚、同餐次就餐人员排查工作，要稳定消费者和病人情绪，及时发现老、弱、孤寡老人患者，确保事态可控，任何人不自行散布事故信息。无法控制的，要及时与110控制中心联系。

（五）配合调查处理

单位负责人要配合市场监管局进行食品安全事故调查处理，如实反映食品安全事故情况、病人中毒情况。

三、事故责任追究

对事故延报、谎报、瞒报、漏报或处置不当的，要追究当事人责任；造成严重后果的，要追究其法律责任。

各校根据具体情况详细展开应急预案。

十八、 原料采购和控制要求

1. 实行学校食堂大宗食品统一招标采购。按要求定点采购。

2. 选择固定的具有合法资质的供货者，建立供货者评价和退出机制，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。签订供货协议、食品安全承诺书，供货者明确各自的食品安全责任和义务。

3. 不得将食品与有毒有害物品混装运输，不得和运输有毒有害物品的车辆混用，运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求。

4. 食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品，下同）应分隔，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染。

5. 从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件；从集

中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证；采购畜禽肉类的，应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，应查验动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证明；采购食品、食品添加剂、食品相关产品的查验其营业执照和产品合格证明文件等，留存每笔购物或送货凭证。

6. 外观查验预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。冷冻食品具有正常的感官性状，食品标签标识符合相关要求且在保质期内。

7. 查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过 $+3^{\circ}\text{C}$ ，冷冻食品表面温度不宜高于 -9°C 。

8. 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。散装食品应使用密闭容器贮存，标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。

9. 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。建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

10. 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。贮存食品时，不宜堆积、挤压食品

11. 遵循先进、先出、先用的原则及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。