

粗加工管理制度心得 粗加工管理制度(实用5篇)

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

粗加工管理制度心得篇一

一、操作人员应进行必要的消毒程序后，方可进入操作间进行加工，防止二度污染。

二、待加工原料进行清洗后，分类存放，按存放时间进行前后加工，防止交叉污染。

三、加工植物类原材料，应根据菜品及烹调的具体来定。对蔬菜原料进行捡摘剥削等加工处理；对容易去皮氧化的蔬菜要及时侵入水中，沥干水分，至于相应盛器内。

四、活禽类加工应放血完全、褪毛干净、取内脏彻底；肉禽类清洗后无血、毛，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，保持清洁卫生，不同原材料进行分开加工，防止污染。

五、加工干料，先按用途归顺原料种类，根据不同类型的原料进行不同的加工；对于需碱发的干料，应注意碱发要点，保证原料的最大膨胀度。

粗加工管理制度心得篇二

(一)粗加工间保持清洁卫生，并配有防蝇、防鼠设备，购回的原材料先进粗加工间，食品分类上架。

(二) 各种食品原料, 在粗加工过程中, 应首先检查食品质量, 发现腐烂、变质、发霉、生虫、有毒有害原材料均不得加工。

(三) 洗肉、洗菜的水池要分开使用, 并有明显标识, 加工肉类操作台与蔬菜操作台分开使用。

(四) 加工完的食品要妥善保管, 做好三防。

(五) 每日对洗肉池、菜板、操作台及用具进行消毒。

粗加工管理制度心得篇三

为规范餐饮服务粗加工、切配工作管理, 保障公众餐饮安全, 根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规、规章, 制定本管理制度。

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

2、食品原料在使用前应洗净, 动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗, 禽蛋在使用前应对外壳进行清洗, 必要时消毒处理。

3、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, 加工动物性食品、植物性食品、水产品的操作台、用具和容器要有明显标志并分开使用。

4、易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间, 加工后应及时使用或冷藏。

5、切配好的半成品应避免污染, 与原料分开存放, 并应根据性质分类存放。

- 6、切配好的'食品应按照加工操作规程,在规定时间内使用。
- 7、用于盛装食品的容器不得直接放置于地面,以防止食品受到污染。
- 8、加工结束应及时清理地面,水池、操作台、工用具、容器及所用机械设备清洗干净,定位存放,做到刀不锈、板不霉、整齐有序,及时清理垃圾,保持室内清洁卫生。
- 9、在专用洗托布池或洗拖布桶内洗拖布。不得在食品原料清洗水池内清洗拖布。

单位(盖)

年月日

粗加工管理制度心得篇四

一、食品粗加工间通风良好,有防尘、防鼠、防蝇、防蟑螂及消除其他有害昆虫的.设施,下水道保持畅通。

二、动物性食品、植物性食品应分池清洗,水产品须在专用水池清洗,各类水池不得混用,应明显标识标明其用途。

三、操作前,首先要检查食品的质量,有腐败变质、发霉、生虫的原料均不加工,要求如下:

1、肉类:定点供应,有检疫证明,内脏必须与肉品分开清洗,分容器盛放。

2、水产品:逐条清洗,去脏刮鳞,暂不烹饪的及时放入冰箱加保鲜膜冷藏或冷冻保存,以防变质。

3、禽蛋类:活禽无疾病,宰杀后去除内脏;蛋类在使用前应

对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

4、蔬菜：去除枯叶、泥沙和不可食部分，要求一检二洗三切，清洗后不应有泥沙杂质，不宜放置过夜，最好用清洁水浸泡30分钟以上，尽量清除农药残留。

四、工用具、容器等用后及时清洗消毒，放于固定位置。

五、不得在清洗食品专用水池内清洗拖布。

六、清扫周边卫生，各种工用具、容器要清洗消毒，清理废弃物置于专用容器，做到日产日清，保持室内外清洁。

粗加工管理制度心得篇五

（一）粗加工间保持清洁卫生，并配有防蝇、防鼠设备，购回的.原材料先进粗加工间，食品分类上架。

（二）各种食品原料，在粗加工过程中，应首先检查食品质量，发现腐烂、变质、发霉、生虫、有毒有害原材料均不得加工。

（三）洗肉、洗菜的水池要分开使用，并有明显标识，加工肉类操作台与蔬菜操作台分开使用。

（四）加工完的食品要妥善保管，做好三防。

（五）每日对洗肉池、菜板、操作台及用具进行消毒。