厨房点心间卫生制度

1．工作前需先洗擦工作台和工具，工作后将各种用具洗净、消毒，注意通风保存。

2．严格检查所用原料，严格过筛、挑选，不用不合标准原料。

3．蒸箱、烤箱、蒸锅和面机等用前要洁净，用后及时洗擦干净，用布盖好。

4．盛装米饭、点心等食品的笼屉、萝筐、食品盖布，使用后要用热碱水洗净，盖布纱布要标明专用，定期拆洗设备。

5．面杖、馅机、刀具、模具、容器等用后洗净，定位存放，保持清洁。

6．面点、糕点、米饭等熟食品凉透后存入专柜保存，食用前必须加热蒸煮透彻，如有异味不再食用。

7．制作蛋类制品，需选清洁新鲜的鸡蛋，散黄变质的蛋不得使用。

使用食品添加剂，必须符合国家卫生标准，不得超标准使用。