厨房日常卫生制度

1.每日清扫次数，厨房每日清扫不少于3次，保持干净、整洁。

2.地面日常卫生程度，地面整洁防滑，无油污积淀。

3.墙面日常卫生程度，墙面无灰尘蛛网，边角、下水地漏处无卫生死角。

4.炊具厨具与餐具卫生程度，炊具、厨具、餐具每天洗涤消毒，保持清洁、明亮、无油污。

5.案板、刀具定时煮沸消毒。各种盖布、盖帘、揩布每天清洗，专布专用。

6.设备用品卫生程度，整个厨房各种机械设备与冰箱、橱柜定时或每天擦拭，厨柜内各种用具用品摆放有序，无私人物品；

7.室内无积水，无异味。

8.下脚料与垃圾处理及时性，无食品原材料加工后的废料、下脚料堆积。