**附件一**

**餐具清洗消毒操作流程**

为加强餐厅公共餐具的消毒管理,保证消毒卫生质量,保障师生身体健康,预防食物中毒和其他食源性疾病的发生,希相关人员按照餐具清洗消毒操作流程规范操作.

1. 早6:30上班,保洁组人员负责将擦干净的托盘和已消毒的筷子和调羹放至指定位置,然后进行大厅保洁工作,洗消间操作人员必须保持良好的卫生习惯,在上岗时穿戴好整齐的工作衣帽未经消毒或消毒效果达不到卫生要求的餐具不得使用.
2. 餐具严格实行一刮、二洗、三清、四消毒的操作流程,水温控制在40℃,清洗消毒后餐具要符合卫生要求,将清洗好的餐具站立摆入消毒筐内,然后放入消毒箱,打开蒸汽阀,时间不小于20分钟.
3. 已消毒的餐具和未消毒的餐具应分开存放,防止二次污染,筷子和调羹应擦干水份后放入红外线消毒柜进行消毒.
4. 洗好的托盘必须摆放在托盘架上进行控水,下一餐使用前必须擦干水份油渍后方可使用
5. 对每餐未使用完的餐具,必须收回洗碗间重新清洗消毒方可使用.
6. 洗消间必须保持整洁、卫生、明亮,不得放置其他物品,下班时应关闭运输带、蒸汽发生器、及电风扇和日光灯的电源,检查无误后关闭门窗.