**场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度**

1、建立并落实餐饮服务经营场所环境，设施、设备及加工用具、容器清洁消毒和维护制度，各岗位相关人员按照要求保持清洁和良好状况，使场所及其内部设施随时保持清洁。2、生产加工经营场所内环境（包括地面、排水沟、墙壁天花板、门窗等）应保持清洁和良好状况。废弃物及时清理，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

3、餐饮服务经营场所内不得存放与食品加工无关的物品，各项设施也不得用作与食品加工无关的用途。

4、应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不得在食品加工操作时进行，除虫灭害时对各种食品（包括原料）应有保护措施，避免污染食品、食品接触面及包装材料。

5、设施、设备及工具容器可采用化学消毒方式，其有效浓度为250mg/L,一般工具、容器消毒作用时间为5分钟以上。应使消毒物品完全浸没于消毒液中。消毒后以洁净水冲洗干净。

6、使用的洗涤剂和消毒剂应符合国家有关卫生标准要求。

7、用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。

8、应建立设施维修保养制度，并按规定进行维护或检修,以使其保持良好的运行状况。