

衢州学院食堂食品添加剂管理制度

食品添加剂是为改善食品色、香、味等品质，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化合物或者天然物质。

1. 烹饪食品时不得使用亚硝酸盐，食堂不得贮存亚硝酸盐。

2. 采购必须到正规食品添加剂商店购买，并索取产品检验合格证，化验单和使用说明书，不得购买无卫生许可证编号、厂名、厂址和使用范围、使用量等说明内容的添加剂。

3. 建立食品添加剂采购的索证索票制度，并做好进货、使用记录。

4. 设立食品添加剂贮存专柜并上锁，交由专人保管，做好使用登记台账。

5. 根据“非必须不使用”的原则，用途和用量必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，不得超范围和过量使用，用后有多余的食品添加剂要放回专柜保管。做好食品添加剂的使用登记记录，记录保存两年以上。

6. 加工烹调食品必须使用添加，使用前必须看清其产品标签和说明书，标签模糊不清的或来源不明的添加剂不得使用。