一、贮存食品的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹，无苍蝇、蟑螂;仓库应当通风良好。

二、仓库保管员有权拒收一切不符合食品卫生要求的食品，并应在食品进库后实行分类存放，存放要求如下：

1、食品与非食品不能混放;

2、洗洁用品、药品、 强烈气味的物品及其它有毒有害物质不能与食品同仓存放;

3、定型包装食品与散装食品分架存放;

4、肉类及其制品、蔬菜瓜果，除马上加工使用外，一律进冷库。肉类及其制品应有容器盛放，室温应控制在-18℃(以下);蔬菜瓜果的`存放温度应控制在0～13℃，鲜蛋应存放在0～1℃范围内。应每三天进行一次冷库除霜，并保持地面清洁;

5、库存食品要分类、分架、隔墙、离地存放，要有必要的标签，做到先进先出，并定期检查、处理变质或超过保质期限的食品;

6、搞好仓库内、外环境卫生，与食品仓库无关人员，一律不准进入。

三、定型包装食品，必须有中文标识，凡食品包装标识不清楚或无标识的，不得进入食品仓库。

四、对由于库存时间过长而超过保存期限的，或发现由于其它原因出现腐败变质、酸败、生虫、霉变的食品，一律不得交付下一工序进行加工。