1、食品仓库必须做到卫生、整洁、整齐、专用，有基本的冷藏、冷冻及保温设施，食品与杂物严格分离，主食和副食分开存放。

2、食品库房周围不能有有毒、有害污染源及蚊蝇孳生地，防止交叉污染。

3、库房内地面平整、硬化，保持良好通风，避免阳光直接射入，保持所需温度和湿度。

4、库房内有防蝇、防尘、防鼠及防潮设施，防止食品生虫霉变、腐败变质。

5、库房内设立食品垫离板、存放台、存放案，做到所有食品离地离墙10厘米以上。

6、食品库房设专人管理，建立健全食品和原料出入库登记、检查保管制度，做到定期清洗、消毒、换气，经常保持清洁状态，避免尘土、异物污染食品。

7、对进库的各种食品原料，半成品应进行验收和登记；掌握食品的进出状态，做到先进先出，尽量缩短贮存时间。