1.Yemekhanelerin sürekli olarak temiz, bakımlı ve düzenli bulundurulmasına özen gösterilir.

2.Yiyecek ve yemekler iyi korunmalı uygun koşullarda saklanmalıdır. Böylece sağlığı bozan mikropların çoğalması önlenmiş olmalıdır.

3.Yemeklerin önceden hazırlanmasından ötürü, uygun olmayan bekletme biçimi ve süresinin bakteriyel bulaşma ve çoğalma için elverişli ortam oluşturduğu unutulmamalı ve dikkat edilmelidir.

4.Yemek yenilen tabak ve tepsilerin, kaşık, çatal, bardak veya sürahilerin temizlenmesinde ve kurulanmasında yeterince özen gösterilmeli bunlara çeşitli yollarla bulaşan mikropların değişik kişilere ulaşması önlenmelidir.

5.Sütler, pastörize veya sterilize olarak satın alınmalıdır.

6.Kabuğu çatlamış lekeli yumurtalar alınmamalıdır.

7.Üzerinde etiketi olmayan, bombeli konserveler alınmamalıdır.

8.Ambalajsız ve etiketi olmayan yiyecekler satın alınmamalıdır.

9.Depoların ısı dereceleri kontrol edilmeli ve sık sık temizlenmelidir.

10.Kullanılmayan yiyecekler hemen depolanmalı, bozulabilen yiyecekler soğuk depolarda saklanmalıdır.

11.Okullar yazın tatile gireceği için depolarda yiyecek maddesi kalmayacak şekilde tüketilmelidir.

12.Mikroorganizmalar proteinli yiyeceklerde kolay üredikleri için et, yumurta, süt pişirildikten en fazla 30 dakika sonra servis edilmeli, bekletilmesi gerekiyorsa 60 C° ısıda tutulmalıdırlar.

13.Sanitasyon kuralların uygulanması için personele zaman zaman eğitim verilmelidir.

14.Hammadde ve veya gıdanı depolanması ve muhafazası ile yürürlükteki yasal şartlara uygun düzenlemeler sağlanmalıdır.