# 食品安全规章制度臻选

作者：紫竹清香 更新时间：2025-01-26

*食品安全规章制度通用7篇应建立加工经营场所及设施维修保养制度，并按规定进行维护或检修，以使其持续良好的运行状态。下面小编给大家带来食品安全规章制度通用，希望大家喜欢！食品安全规章制度通用篇1为加强餐饮服务食品安全管理，规范餐饮服务经营行为，...*

食品安全规章制度通用7篇

应建立加工经营场所及设施维修保养制度，并按规定进行维护或检修，以使其持续良好的运行状态。下面小编给大家带来食品安全规章制度通用，希望大家喜欢！

**食品安全规章制度通用篇1**

为加强餐饮服务食品安全管理，规范餐饮服务经营行为，保障消费者饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规、规章的规定，制定以下各项管理制度。

从业人员健康管理制度

一、凡在本单位从事直接为顾客服务的所有餐饮工作人员（包括厨师、服务员、洗碗工、采购员、库管员、管理员、餐厅领班等）均应遵守本管理制度。

二、新参加或临时参加从事食品操作与服务的人员，应经健康检查，取得健康证明后方可参加工作。餐饮从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。

三、凡患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

四、从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

五、食品安全管理员要及时对在本单位餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期到指定体检机构进行健康检查。

六、食品安全管理员和部门经理要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查及晨检。

七、食品安全管理人员应统一保管从业人员健康证明（或复印件），以备检查。

从业人员培训管理制度

一、餐饮服务从业人员（包括新参加工作和临时参加工作的餐饮服务从业人员）必须经过培训、考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

二、食品安全管理人员应制定从业人员食品安全教育和培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训。

三、食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括食品安全法律、法规、规范、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程等。

四、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者待考试合格后再上岗。

五、建立餐饮服务从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

原料采购查验和索票索证管理制度

一、餐饮服务提供者应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验和索证索票制度。

二、餐饮服务提供者从食品生产单位、批发市场等采购的，应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件；从固定供货商或者供货基地采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体经营商户等采购的，应当索取并留存采购清单。

三、餐饮服务企业应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购记录制度。采购记录应当如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票据。

四、餐饮服务提供者应当按照产品品种、进货时间先后次序有序整理采购记录及相关资料，妥善保存备查。记录、票据的保存期限不得少于2年。

**食品安全规章制度通用篇2**

1、食品经营者应当依法按照保证食品安全的要求贮存食品，食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物质（如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等），不得存放个人物品和杂物。

2、设专人负责管理，并建立健全采购、验收、发放登记管理制度。做好食品出入库登记。做到先进先出，易坏先用。腐败变质、发霉生虫等异常食品和无有效票证的食品不得验收入库。及时检查和清理变质、超过保质期的食品。

3、各类食品按类别、品种分类、分架摆放整齐，做到离地10厘米、离墙10厘米存放于货柜或货架上。宜设主食、副食分区（或分库房）存放。

4、仓库内要用机械通风或空调设备通风、防潮、防腐、保持通风干燥。定期清扫，保持仓库清洁卫生。

5、散装食品应盛装于容器内，并贮存位置标明食品的名称、生产日期、保持期、生产者名称及联系方式等内容（供应商提供）。

6、肉类、水产、蛋品等易腐食品需冷藏储存。用于保存食品的冷藏设备，须粘有明显标志（原料、半成品、成品等），肉类、水产类分柜存放，生食品、半成品、熟食品分柜存放，不得生熟混放、堆积或挤压存放。

7、应有满足生熟分开存放数量的冷藏设备，并定期除霜（霜薄不得超过1厘米）、清洁和保养，保证设施正常运转。

8、设置纱窗、排风扇、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、妨虫、防蝇、防蟑螂设施，不得在库房内吸烟。

9、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染。

**食品安全规章制度通用篇3**

一、从业人员健康管理制度和培训管理制度

（一）从业人员健康管理制度

1、健康体检的范围：食品经营人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。参加健康检查的食品从业人员具体范围包括：本店所有的在职工作人员。

2、食品从业人员的健康要求：患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

3、管理职责：对所有进入本店工作的员工将安排其进行健康体检和健康证的办理，在体检过程中，如果发现弄虚作假导致不符合健康要求的人员进入本店工作，将追究相关管理人员的责任。

4、上岗体检：凡本店每年新招的人员均须上岗体检，并开展健康知识培训。检查范围包括痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，以及肺结核、皮肤病等有碍食品安全的疾病等。

5、根据体检结果上岗：如果体检合格，健康知识考试合格，办理健康证，方可进入本店开始上岗工作。如果检查出有碍食品安全的疾病，将不予安排进入本店上岗工作。

6、建立员工健康档案：店内办公室负责保管员工的健康证，并建立员工健康档案，记录员工个人信息、从事的岗位、健康证办理的年限、最近一次体检的时间、到期日期等信息。

7、健康证的年检：健康证有效期为一年，店经理负责员工健康证的年检，保证健康证合格有效，通常在员工健康证到期前，安排员工到指定市防疫站进行统一年检。

8、年检结果的处理：根据国家有关法律规定，患有传染性疾病的人员不得从事直接接触食品经营工作。如员工在职工作中患有法律规定的传染性疾病，如果属于暂时性的，管理组应安排休息，待身体恢复复检合格后才能继续上岗，如果是难以治愈的有碍食品安全的疾病，管理组应安排到其它不予食品接触的岗位上。

9、监督检查：店经理对每年的健康证年审情况进行监督管理。对违反健康管理制度的人员应立即指出责令作出正确处理，并对违规管理人员进行考核扣罚。

10、个人卫生要求：衣着应外观整洁，做到常剪指甲、常理发、经常洗澡等，经常保持个人卫生。

（二）从业人员培训管理制度

为规范人员培训，保障餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

1、餐饮服务从业人员包括新参加工作和临时参加工作的餐饮服务从业人员必须经过培训、考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

2、食品安全管理人员应制定从业人员食品安全教育和培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训。

3、食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括食品安全法律、法规、规范、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程等。

4、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者待考试合格后再上岗。

5、建立餐饮服务从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

二、食品安全管理人员制度

1、制定食品卫生管理制度和岗位卫生责任制管理措施。

2、制定食品经营场所卫生设施改善的规划。

3、按有关发放食品经营许可证管理办法，办理领取或换发食品经营许可证，无食品经营许可证不得从事食品经营。做到亮证、亮照经营。

4、组织食品从业人员进行食品安全有关法规和知识的培训，培训合格者才允许从事食品经营。

5、建立并执行从业人员健康管理制度。

6、对贯彻执行《食品安全法》的情况进行监督检查，总结、推广经验，批评和奖励，制止违法行为。

7、执行食品安全标准。

8、协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

三、食品安全自检自查与报告制度

1、食品经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事食品经营活动，对社会和公众负责，采取有效管理措施，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放食品经营许可证。

2、建立健全本单位食品安全管理制度，并装裱上墙张贴在相应功能区；建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对食品生产经营全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人和员工奖罚制度管理，积极预防和控制食品安全事件，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

3、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织贯彻落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度，进行相关记录，备查。

4、制订定期或不定期食品安全检查计划，采用全面检查、抽查与自查形式相结合，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

5、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

6、各岗位负责人、主管人员每天开展岗位或部门自查，指导、督促、检查员工进行日常食品安全操作程序和操作规范。

7、食品安全管理组织及食品安全管理员每周1-2次进行全面现场检查，同时检查各部门的自查记录，对发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

8、检查中发现的同一类问题经二次提出仍未改进的，提交上级部门按有关规定处理，严重的交市场监督管理局按有关法律法规处理。

9、在就餐场所设置食品安全宣传栏，主动公示诚信建设，及时处理消费者意见。

四、食品经营过程与控制制度

1、保持内外环境整洁，采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及其孳生条件的措施，与有毒、有害场所保持规定的距离；

2、餐饮服务企业应当有与产品品种、数量相适应的食品原料处理、加工、包装、贮存等场所；

3、应当有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施；

4、设备布局和工艺流程应当合理，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，食品不得接触有毒物、不洁物；

5、餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须洗净、消毒，炊具、用具用后必须洗净，保持清洁；

6、贮存、运输和装卸食品的容器包装、工具、设备和条件必须安全、无害，保持清洁，防止食品污染；

7、直接入口的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材料；

8、餐饮服务人员应当经常保持个人卫生，生产、销售食品时，必须将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽；销售直接入口食品时，必须使用售货工具；

9、用水必须符合国家规定的城乡生活饮用水卫生标准；

10、使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

五、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度

（一）加工经营场所

1、厨房内外环境整洁，上、下水道通畅，地面无积水。废弃物盛放容器必须密闭，外观清洁；设置能盛装一个餐次垃圾的密闭容器，并做到班产班清;地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等应保持清洁和良好状况;排烟、排气设施无油垢沉积、不滴油。

2、应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品（包括原料）应有保护措施。

3、使用杀虫剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行；使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料，使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

4、发现老鼠、蟑螂及其他有害害虫应即时杀灭。发现鼠洞、蟑螂滋生穴应即时投药、清理，并用硬质材料进行封堵。操作间及库房门应设立高50cm、表面光滑、门框及底部严密的防鼠板。

5、三防设施有效：纱门、纱窗或门帘、金属防鼠板、防鼠隔栅等设施能有效起到防蝇、防鼠、防尘作用。

6、废弃油脂应由专业的公司回收，并应与该公司签订写有“废弃油脂不能用于食品加工”的合同。

（二）、设施

1、餐具、用具消毒由专人负责，必须穿戴整洁的工作衣帽，工作人员必须取得个人健康证明和食品安全知识培训合格证明方可上岗操作。

2、餐具、用具必须严格执行“一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁”的程序进行洗涤消毒。

3、餐具、用具清洗消用毒用水池必须专用，分设洗涤池、消毒池和清洁池，并有明显标识

4、化学消毒剂应符合国家消毒产品卫生标准和要求，餐具消毒时消毒液浓度不得低于250mg/L,餐具全部浸泡时间不低于5分钟。接触直接入口食品的餐用具用蒸汽进行消毒，蒸汽消毒保持100℃，不少于 10分钟。

5、待清洗餐具用具应用不渗漏的容器盛装修，不得随意乱放。

6、消毒后餐具专柜保存，与未消毒餐具分开放置，保洁柜应有明显标志，定期清洗保持洁净。

7、餐具消毒应有记录、存档备查。

六、进货查验与查验记录制度

1、采购食品，应当查验供货者的许可证和食品合格的证明文件。应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。食品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于二年。

2、应当查验并索取供货者的许可证、供货票据和食品出厂检验合格证或者其他合格证明，供货票据应当包括食品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。查验供货者的许可证和食品合格的证明文件，进行食品进货查验记录。

3、采购各类食品应注意生产日期或保存期等食品标识，不应采购快到期或超期食品。

4、采购时应向销售方索取该批产品有效许可证和食品合格的证明文件。

5、禁止采购腐败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常、可能对人体健康造成危害的食品。

6、禁止采购病死、毒死、死因不明或有明显致病寄生虫的禽、畜、水产品及其制品、酸败油脂、变质乳及乳制品、包装严重污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁而造成污染的食品。

7、禁止采购掺假、掺杂、伪造、冒牌、超期或用非食原料加工的食品。

8、采购人员应记录采购食品的来源及保管好相关的资料，注意个人卫生并随时接受管理人员检查。

9、食品销售经营者应当建立进货查验制度，对采购的食品、食品原料、食品添加剂、食品相关产品（以下统称食品）进行检查验收，确保从合法的渠道采购合格的产品。

10、严格查验供货者的运输工具，对与有毒有害物品混载的、不符合食品运输（载）温度、湿度条件的、未对散装食品进行有效隔离的等不符合食品运输（载）条件的食品，应当拒绝收货，并主动向食品药品监管部门报告。

11、严格查验食品的包装和感官性状，包装应当清洁、形状完整，无明显破损和受潮，食品具有该食品正常的感官形状，标签内容完整，无疾病预防、治疗功能等虚假内容。

12、严格查验食品的保质期，对过期食品应当拒绝收货并主动报告食品药品监管部门；对临期食品应当根据自身销售量确定采购量，确保食品在保质期内销售。

13、建立食品进货查验记录档案，如实记录查验负责人、食品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容或保留相关凭证，记录或凭证保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。

七、食品贮存管理制度

为规范食品和食品相关产品贮存管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

1、餐饮服务经营者应当建立食品贮存管理制度，加强食品贮存管理，确保食品在贮存过程中安全、不受污染。

2、食品贮存场所应当符合食品标识上的贮存条件，具有与食品品种、数量相适应的设备设施。食品保存条件为常温的，其贮存温度不得超过30℃。

3、应当建立食品入库台账，如实记录食品的入库日期、数量等相关信息。

4、应当按照生熟分开、食品和非食品分开的原则对不同类别的食品和物品分区存放，并设置明显的标识。散装食品应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

5、各类食品应当按照包装标识的要求堆叠，不得超限量堆积、挤压存放。食品数量不得超过贮存库房、设备的装载限量，离墙离地10cm以上。

6、应当按照先进先出的原则流转贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品，并建立食品出库台账，如实记录食品的出库日期、数量等相关信息。

7、建立食品进货查验记录档案，记录保存期限不得少于2年。

8、贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

9、食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物品，不得存放个人物品和杂物。

10、定期清扫，保持货架清洁卫生，经常开窗或用机械通风设备通风，保持干燥。

11、食品按类别、品种分架、隔墙、离地整齐摆放，经常检查，防止霉变。

12、经常检查食品质量，及时发现和处理变质、超 过保质期限的食品。

13、做好防鼠、防蝇、防蟑螂工作，安装符合要求的挡鼠板。

八、废弃物处置制度

为保障公众食品安全和身体健康，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规及规章要求，建立本制度：

1、安排专人负责餐厨废弃物的处置、收运、台账管理工作；

2、将餐厨废弃物分类放置，做到日产日清；

3、严禁乱倒乱堆餐厨废弃物，禁止将餐厨废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施；

4、餐厨废弃物应当实行密闭化运输，运输设备和容器应当具有餐厨废弃物标识，整洁完好，运输中不得泄漏、撒落；

5、禁止将餐厨废弃物交给未经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理；

6、不得用未经无害化处理的餐厨废弃物喂养畜禽；

7、建立餐厨废弃物产生、收运、处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，并定期向餐饮服务监督管理部门报告；

8、企业负责人应实时监测单位餐厨废弃物的处置管理，并对处置行为负责。

九、不合格食品处置制度

1、食品销售经营者应当建立不合格食品处置制度，及时处置不符合法律法规、国家标准和本单位食品安全管理要求的食品。

2、进货查验时发现不合格食品，应采取拒收、依据协议约定销毁等方式消除食品安全隐患。发现法律法规禁止销售的食品，应当设置专门区域封存，并使用醒目标识加以区分，并及时向食品药品监管部门报告。

3、进货查验后发现不合格食品，应立即停止经营，下架并设置专门区域封存，同时使用醒目标识加以区分，及时向食品药品监管部门报告。对标签标识等不危害食品安全的不合格食品，经食品药品监管局同意，经整改合格后可以重新上市；对违法添加、腐败变质等严重危害人体健康的不合格食品，应当按照有关规定立即销毁。

4、对已经售出的不合格食品，应当采取有效措施告知消费者，并书面通知供货者，相关处置情况及时报告食品药品监管部门。供货者需要召回的，应当积极配合。消费者要求退货或赔偿的，应当先行赔付。

5、建立不合格食品处置档案，档案内容应当包括不合格食品的名称、规格、生产日期、数量以及处置的时间、方式、供货者名称和联系方式等信息，记录保存期限不得少于2年。

6、对不合格食品，应停止销售，退出本经营单位：

（1）腐烂变质、污秽不洁的；

（2）包装破损和其他不符合食品卫生要求的；

（3）超过安全使用期或者保质日期的；

（4）应当检验、检疫而未检验、检疫，或检验、检疫不合格的；

（5）掺杂、掺假，以假充真、以次充好，偷工减料的；

（6）使用非食用色素或其它非食用物质加工的；

（7）伪造产地，伪造或者冒用他人厂名、厂址，在商品上伪造或冒用认证标志、名优标志、国际标准采用标志、防伪标志等质量标志等，对商品质量作引人误解的虚假表示或使用绝对宣传用语的；

（8）假冒他人的注册商标，或者擅自使用知名商品特有的名称、包装、装潢、造成和他人的知名商品相混淆，使购买者误认为是该知名商品的；

（9）行政监管机关公布属于不合格食品的；

（10）其他违反法律、法规规定的，或者存在隐患，可能对人体健康和生命安全造成损害的。

十、食品安全突发事件应急处置方案

1、食品安全关系到广大消费者的生命安全和健康，为有效预防、及时控制突发事故的危害，提高保障本企业食品卫生安全和处置突发事件的应急能力，依据相关法律法规制订本方案。

2、成立食品安全突发事件应急预案处置小组，负责本企业食品安全突发事件应急处理的组织、协调和相关责任的处理工作：

3、工作职责

（1）发现食品安全问题，由经理负责全权处理一切事务。

（2）及进向食品药品监管部门报告。

（3）积极配合相关部门调查处理。

**食品安全规章制度通用篇4**

一、食品安全自查制度

1、在储存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式的内容防止因过失，将不同品种的食品相混淆、杜绝二次污染。便于及时清理过期食品、防止将过期食品上市销售。

2、采购食品时，向制售者索取并核对生产者的食品生产许可证和食品检验合格证明等材料，留从复印件备查。查验食品标签内容是否清晰、完整、制售者必须如实提供。定期对购进的食品进行检验或送验。

3、配备相应设备和工具，对购进的食品进行检验。

4、不经销未取得卫生许可证的生产者生产的食品。

5、对购进的食品，应按照采购食品的保存条件的要求进行储存，防止二次污染。

二、从业人员健康管理制度

1、食品经营人员取得健康证明后才能上岗。每年进行健康检查，健康证明过期的，立即停止食品经营活动，待重新进行健康体检后，再继续上岗。杜绝先上岗后检查身体的事情发生。

2、定期检查个人卫生情况，使其符合《食品卫生法》和《食品生产经营从业人员卫生管理制度》相应的卫生要求。

3、在岗员工工作时，不准吸烟、吃食物或从事其他有碍食品卫生的活动、不准穿工作服上厕所，或远离工作场所。

4、建立从业人员卫生档案，发现“五病”人员立即调离岗位，病对从业人员健康状况进行日常登记。

5、注意个人卫生。衣着应外观整洁、做到指甲常剪、头发常理、经常洗澡，保持个人卫生。

6、员工的私人物品：包括：衣物、药品、化妆品、饰品及其他物品，不得存放在经营区内，不得在岗期间处理个人卫生。

三、进货查验记录制度

1、建立饰品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

2、属包装食品的，要对包装食品标识进行查验核对，查验的内容包括：

（1）中文标明的商品名称，生产厂名和厂址；

（2）商标、性能、用途、生产批号、产品标准号、定量包装商品的净含量、及其标准方式；

（3）根据商品的特点和使用要求，需要标明的规格、等级、所含主要成分和含量；

（4）限期使用商品的生产日期，安全使用期（保质期、保鲜期、保存期）和失效日期；

（5）对使用不当、容易造成商品损坏可能危及人身、财产安全的商品的警示标志或中文警示语。

3、食品进货查验记录真实，保质期不少于两年。

4、进货时查验包括供货者的许可证和食品合格的证明文件。

5、食品进入店面执行进货查验制度，在进货时查验供货单位的资质情况，查看供货单位营业执照、食品流通许可证、生产许可证等，查看质量合格证明，检验检疫报告是否齐全。

6、检查供货方出具的“一单通”，看“一单通”内容与实际进货食品是否一致，病按要求规范建档保存。

7、检查经销食品，看是否有质量合格证明、检验检疫证明、是否参杂使假、以假充真、以次充好、以不合格食品充合格食品，是否为国家命令淘汰、失效、变质的食品。

8、检查包装标识，看食品标识是否虚假，是否有产品名称、厂名、厂址、是否表明食品主要成分和含量，是否表明生产日期和有效期限。

9、检查商标广告，看食品商标是否有侵权和违法使用行为，食品广告是否有虚假和误导宣传的内容。

10、箱批发商索取的各类证件，包括“一单通”同意保管，集中备案，随时接受行政执法部门的检查。

11、进货时，对检验不合格和无合格来源的食品，应拒绝进货。发现有假冒伪劣食品时，及时报告当地工商行政管理部门。

四、食品安全事故处置制度

1、不得销毁相关证据。采取必要措施防止事故危害后果的扩散。

2、商品在销售过程中出现质量问题时，本着“谁销售，谁负责”的原则。首先向消费者承担责任，挽回影响，再按照规定的程序追究内部的责任。

3、及时以书面形式向当地卫生行政部门报告，将事故发生的时间、地点、单位、危害程度、死亡人数、事故发生原因的初步判断、事故发生后采取的措施等情况如实上报。

4、封存可能导致食品安全事故的食品及其材料，并予以召回、停止销售。

5、封存被污染的食品用具，并进行清洗和消毒。

6、发生食品安全事故后，总结经验，吸取教训，防止再次发生类似安全事故。

**食品安全规章制度通用篇5**

1、选择经过安全处理的食品，水果、蔬菜一定要清洗干净。

2、彻底加热食品，食品所有部位的温度都必须达到70度以上。

3、做熟的食品放置时间不宜过长，最好在食品出锅后尽快吃掉。

4、妥善贮存熟食品，应在60度以上或10以下的条件下贮存熟食品。

5、贮存的熟食品在食用前必须再次彻底加热，加热时应使食品所有部位的温度都达到70度以上。

6、避免生食品与熟食品的接触，用于处理生、熟食品的刀具、案板等也要分开。

7、加工制作食品前和每次间歇后，必须把手洗净。

8、保持加工操作间的清洁，所有用来制备食品的用具表面必须保持绝对干净，抹布应每天更换，并在下次使用前煮沸消。

9、避免昆虫、鼠类和其他动物接触食品。

**食品安全规章制度通用篇6**

第一章总则

第一条为了有效解决食品卫生安全事故,维护群众利益，确保社会稳定，根据相关法律法规，特制定本应急预案。

第二条食品卫生安全事故实行“属地管理、分级负责”的原则。

第三条患者和家属不得以食品卫生安全事故为由，无理取闹，影响单位、他人的正常工作秩序。

第二章领导机构与职责

第四条乡成立由乡长任组长，人大副主席、副乡长任副组长，乡党政办、安办、卫生院、民政所、综治办、计生服务站、财政所、小学、派出所等部门负责人为成员的食品卫生安全事故应急处置领导小组，领导小组下设办公室于乡卫生院，两同志负责办公室日常工作。

第五条职责及分工

（一）乡食品卫生安全事故应急处置领导小组职责：发布信息，组织、领导、指挥全乡食品卫生安全事故处置工作,负责组织、协调各部门采取切实有效措施，防止事故扩大，切实维护稳定。

（二）乡食品卫生安全事故应急处置领导小组办公室职责：积极协助领导小组做好各部门协调工作，调动各部门迅速开展事故救援工作。

（三）卫生院职责：负责人员救治工作，组织相关专业技术人员到达现场，及时诊断、检查、治疗；对病重者要采取果断措施，并送上一级医院救治；组织相关技术人员对涉案食品进行封存、检验。

（四）计生服务站职责：积极协助卫生院处理计生服务中所发生的食品卫生安全事故。

（五）派出所职责：负责组织指导协调有关食品卫生安全事故涉嫌案件的侦察工作，在事故发生现场划定警戒线，维护治安秩序，及时疏散围观群众，对冲击、殴打工作人员的行为进行控制，并全力制止，对影响恶劣的人或事进行依法查处。

（六）民政所职责：负责组织调查、救济等工作，若发现严重事件的，立即作好各部门的协调工作，对尸体转移至殡仪馆存放。并按规定对尸体进行火化，若发生一般事故，且当事人较为贫困的，要及时调查，并按规定予以救济。

（七）财政所职责：按照领导小组要求积极筹措资金，确保处置工作顺利开展。

（八）党政办职责：积极协调作好情况的收集整理，按照领导小组要求，及时发布信息。

（九）事发地村、组职责：及时上报事故情况，并立即赶赴事故现场，保护好现场，努力作好群众思想工作，稳定当事人及亲属情绪，说服、劝诫、疏散群众，防止事态扩大。

第三章食品卫生安全事故处置

第六条由食品卫生安全事故应急处置领导小组统一指挥应急处理工作，下设现场处置组、医疗救助组、善后处理组，各相关部门必须按职责迅速展开工作。

（一）现场处置组：由乡长任组长，派出所、卫生院、民政所、安办等部门人员为成员，组织现场处置工作。

（二）医疗救助组：由分管卫生的副乡长任组长，卫生院、计生服务站等部门人员为成员，具体作好患者的救治工作。

（三）善后处理组：由分管民政的领导任组长，民政、财政等相关部门人员为成员，具体做好事后的一切善后工作。

第四章信息发布

食品卫生安全事故处置的信息发布由领导小组负责，具体由其办公室统一发布。

**食品安全规章制度通用篇7**

说明：按照《食品安全法》及其《实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等有关法律、法规及其规章的规定，餐饮服务单位应制定本单位的保证食品安全的规章制度，其资料包括但不仅仅限于以下方面：

1、餐饮服务食品安全单位组织机构;

2、餐饮服务食品安全管理人员职责;

3、消费者举报投诉管理制度;

4、餐饮服务从业人员健康检查管理制度;

5、餐饮服务从业人员食品安全知识培训制度;

6、采购查验、索证索票和记录制度;

7、库房管理制度;

8、食品留样管理制度;

9、食品添加剂使用与管理制度;

10、废弃食用油脂管理制度;

11、个人卫生管理制度;

12、餐饮食品安全管理制度;

13、环境卫生管理制度;

14、小型餐饮服务单位食品安全管理制度。

按照餐饮服务许可审查分类，不一样类型的餐饮服务带给者需制定不一样资料的食品安全规章制度，即：第一、二、五类的需制定1-13项，第三、四类的需制定第14项。

为了方便餐饮服务单位制定食品安全规章制度，我们对上述14项资料的规章制度作出了具体要求，餐饮服务单位要按照要求，制定出适合本单位状况的各项食品安全规章制度，并按照要求统一制作版面上墙遵照执行。14项资料的规章制度要求参见附件1。

具体申报时，申请者仅需带给相关规章制度的目录。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找