# 2025年食品安全管理制度目录(21篇)

来源：网络 作者：逝水流年 更新时间：2025-02-01

*每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧食品安全管理制度目录篇一2、从事...*

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

**食品安全管理制度目录篇一**

2、从事接触直接入口食品工作的食品销售人员(临时工作人员)应当进行岗前健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，不得先上岗后查体。并每年进行健康检查。

3、对健康证明过期的从业人员，立即停止食品销售活动，待重新进行健康体检取得健康证明后，才能继续上岗。

4、从事食品销售人员体检合格证明应随身携带或者明示，以备检查，从业人员健康检查合格证明不得涂改。

5、从事接触直接入口食品工作的从业人员如出现咳嗽、发热、皮肤伤口或感染等有碍于食品安全的病症时，应当立即脱离工作岗位，待查明病因、排除病症或治愈后，方可重新上岗。

6、从业人员应当严格遵守相关岗位的卫生管理要求，穿戴清洁的工作衣、帽，保持手部清洁，不得在食品经营场所或贮存场所内从事可能污染食品的行为。

7、从业人员健康证明、健康检查和处置以及日常卫生检查等应当记录并建立档案，档案应当妥善保管，不得涂改、污损，保管期限最低不得少于2年。

本人承诺：保证遵守上述制度

承 诺 人： 年 月 日

**食品安全管理制度目录篇二**

学校食品安全管理制度

为防止学校食物中毒或其他食堂性疾患事故的发生，保障师生身体健康，特订本校食品安全管理制度：

  一、 原料采购及索证制度： 食堂采购员必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品、购物要供方提有关食品书面证明材料，不采购以下食品：

(一)腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒有害物质或者有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

(二)未经兽医卫生检查或者检验不合格的肉类及其制品;

(三)其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

 二、 厨房卫生制度及管理制度

(一)厨房必须添置“四防一消”设施。

(二)要有相对独立的食品原料存放间，食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。

(三)严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保学生用餐的卫生与安全。

(四)厨房一天打扫三次以上，确保地面无积水、无垃圾。

三、餐具用具消毒制度

(一)餐饮具使用前必须洗净、消毒，未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性的餐具。

(二)消毒后的餐饮具必须贮存专用柜内备用。

(三)洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求，必须有固定的存放橱柜，并有明显的标记。

(四)用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其它工具，容器必须标志明显做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

四、餐厅卫生管理制度

(一)餐厅每天必须彻底打扫三次确保地面无垃圾积水。

(二)每周用“84”消毒液消毒二次。

(三)学生各人用各人的餐具(必须人人都有餐具)

五、卫生检查制度

(一)管理人中必须进行健康检查。取得健康证明后方可参加工作。

(二)患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾痛。不得从事接触直接入口食品工作。

(三)食堂从业人员及集体餐、分餐人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因，排除有碍食品卫生的病证或治愈后，方可重新上岗。

六、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：

(一) 工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流行清水洗手。接触直接入口食品之前应洗手消毒。

(二)穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内;

(三)不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品;

(四) 不得在食品加工和销售场所内吸烟。

七、卫生突发事件报告制度

(一)学生如有食物中毒或其他食源性疾患，应在第一时间向医疗保健或卫生防疫机构上报，并向中心学校报告(上报时间不得拖延两个小时)。

(二)应立即组织对中毒师生进行救治，尽快协助有关部门查明事故原因，控制食物中毒事故进一步扩大。

(三)学生所在班的班主任将该事件的详细情况与处理结果和工作的改进意见书面材料及时上报学校。

**食品安全管理制度目录篇三**

1、设立食品卫生宿命检查监督小组，定期或不定期对食堂进行食品卫生检查和环境卫生检查;

2、把好食品采购、进货关，特别是对油、米、肉、菜等大宗，关键的食品要定点，不准采购霉变、有毒、有害或无证不合格的食品，确保所购食品卫生安全;

3、规范食品加工操作流程。做到粗细分区、肉菜分开、生熟隔离、洗消严格;

4、对储存食品应进行冷藏保鲜，无须保鲜的食品应做到离地隔墙，分类堆放整齐，先进先用、用前应检查有无变质变味;

5、保证不出售变质或夹生不熟食物，严防病毒交叉感染引发食物中毒;

6、规范食品运送渠道。做好的食品，通过专用电梯密闭容器运送。

7、检查结果应有记录，有汇报，查出问题，立即解决，并追究责任人的责任。

食品存贮制度

1、食品储存有专门的食品库房，进出食品应登记。

2、库房周围保证无污染源。

3、库房应配备专职管理人员定期清扫，定期通风换气，定期查看是否有超期食品，如有超期食品及时处理。

4、经检验合格包装的成品应贮存于成品库，其容量应与生产能力相适应。按品种、批次分类存放，防止相互混杂食品库房内不得存放个人物品，不得存放有毒有害物品，特别是外观与食品相似的有毒有害物品或其他易腐、易燃品。

5、冷藏食品应配备专用的冰箱、冰柜。

6、食品储存配备专用消毒设备，随时对储存的工具、容器、水果、蔬菜等进行洗刷消毒。

7、成品码放时，与地面，墙壁应有一定距离，便于通风。要留出通道，便于人员、车辆通行，要设有温、湿度监测装置，定期检查和记录。

从业人员健康检查制度

一、食品生产人员每年必须进行健康检查，不得超期使用健康证明。

二、新参加工作的从业人员，实习工，实习学生必须取得健康证明后上岗，杜绝先上岗后查体的事情发生。

三、食品卫生管理人员负责组织本单位从业人员的健康检查工作，建立从业人员卫生档案，督促\"五病\"人员调离岗位，并对从业人健康状况进行日常监督管理。

四、凡患有痢疾，伤寒，病毒性肝炎等消化道传染病以及其他有碍食品卫生疾病的，不得参加接触直接入口食品的生产经营。

五、当观察到以下症状时，应规定暂停接触直接入口食品的工作或采取特殊的防护措施:腹泻;手外伤，烫伤;皮肤湿疹，长疖子;咽喉疼痛;耳，眼，鼻溢液;发热;呕吐

**食品安全管理制度目录篇四**

为切实加强我校食品安全管理，确保在校师生的饮食安全，制定了以下十一个有关学校食品安全管理制度，同时重申以下管理意见。

一、严格执行《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营。

二、食品从业人员每年体检一次身体，持有效的健康证和培训合格证后方可上岗，上岗时必须穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

三、建立食品原料进货查验制度，禁止采购无卫生许可证、无健康证商贩提供的食品;无商品标签或超过保存期限等“三无”的食品;未经有关部门检疫、不合格的畜禽肉类制品;腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物的食品及其它不符合卫生要求的食品。

四、设立独立的食品库房，库内食品要分类存放，摆放整齐，做到先进先出，防止超期变质。

五、食品的保存、清洗、切配过程要做到生熟分开，冰柜、用具、容器应有生熟标记，不得使用塑料容器盛放熟食品。

六、食品的营养要搭配合理，符合学生生长发育的需求。

七、厨师操作前要对食品、半成品的质量严格检查，对不符合烧煮、烹调要求的食品不准进行烹调加工。烧煮时，应将食品上下翻动，使食品各部位都能受热，防止食物中毒事故的发生。

八、公共餐具必须经过严格的清洗消毒后方可使用。

九、学校每餐、每样食品按要求进行留样，分别留足100g盛放在己消毒的留样盒中，标明留样时期、品名、餐次、留样人后存入冰箱内，并作好留样记录。留样食品必须保留48小时,保存期内未发现食物中毒事件即可倒掉;留样食品盒应单独存放，不得与其它无关食品混放。

十、工具容器设备要洗净，厨具要摆放整齐。及时冲洗、清扫工作场所，保持环境卫生。

十一、完善防蝇、防尘、防鼠、防潮设施，定期开展除四害活动。

**食品安全管理制度目录篇五**

品采购索证验收制度

1、餐饮行业应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品(一次性餐用具等食品容器、包装材料和食品用工具、设备、洗涤剂消毒剂等)的采购查验和索证索票制度，确保所购原料符合食品安全标准。

2、采购食品原材料必须到许可证照齐全有效、有相对固定场所的食品生产经营单位，订购学生集体用餐(含学生饮用奶)须到具备相应资质的单位。向固定供货采购食品的，宜签订采购供货合同。

3、应当建立台账(采购记录)。按格式如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保持期、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清单或发票。

4、应当按照产品品种、进货时间先后次序有序整理、保存代购记录及相关资料，记录、票据的保存期不得少于2年。

5、采购食品时应进行感观检查，不得采购腐败变质、掺杂掺假、霉变生虫、污秽不洁、有毒有害、有异味、超过保质期期限的食品及原料，以及外观不洁、破损、包装标签不符合要求或不清楚、来源不明、病死或死因不明的畜禽、水产及其制品加工食品。

6、未包装食品及食品添加剂标签要求应符合《中华人民共和国食品安全法》第42、47、48和66条的规定。

**食品安全管理制度目录篇六**

本单位按照《中华人民共和国食品安全法》规定，履行食品安全第一责任人义务，严把商品质量关，建立和执行以下与经营食品相适应的经营管理制度，确保食品经营安全。

本单位采购食品，应当认真履行进货查验义务，查验供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件，建立索证档案，不从无合格经营资质的供货者处进货，不接受来历不明的上门送货行为，不经销三无(无厂名、厂址、生产日期)的食品和过期变质等违法食品，保证所售食品质量安全。本单位采购食品，应当向供货者索取“一票通”进货凭证。从事食品批发业务时，应当向购货者提供“一票通”销货凭证。要按工商部门要求，收集规范“一票通”凭证作为食品进(销)货台帐，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供(购)货者名称及联系方式、进(销)货日期等内容。妥善保管书式台帐档案，条件允许情况下，建立电子台帐，台帐保存期限不得少于2年。

1、从业人员必须有健康证明方可上岗，每年至少要进行一次健康体检。从业人员患上有碍食品安全的疾病时，应立即离开原岗位。病愈须取得健康证明后，方可重新上岗。

2、从业人员必须保持良好的个人卫生，不留指甲、不染指甲油、不戴金银首饰，勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗衣服、勤洗被褥、勤换工作衣帽。

3、从业人员进入经营场所前必须清净、消毒双手，穿戴整洁的工作服、工作帽、工作鞋，工作服应当盖住外衣，头发不得露于帽外，不得吸烟及从事其他有碍食品卫生的活动。

4、应建立从业人员健康档案，档案至少保存三年。

1、本单位负责人、食品安全管理人员、食品安全专业技术人员和从业人员必须接受食品安全法律法规和食品卫生知识培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作。

2、认真制定培训计划，在有关主管行政部门的指导下，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全、卫生知识、职业道德和法律、法规的培训以及卫生操作技能培训。

3、定期组织本单位食品从业人员学习《食品安全法》、《浙江食品流通许可实施细则(暂行)》等，及时掌握和了解国家及地方的各项食品安全法律、法规，做知法守法的模范。

4、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者离岗学习一周。

本单位发现经营的食品不符合食品安全标准，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营者和通知情况，并向工商部门报告。对过期、变质的食品和国家监管部门通报要求下柜停售的食品，要主动及时下柜，采取无害化处理、就地销毁等措施，不再退回供货者，不改头换面重新上市;对群众反映大、投诉集中的重要食品，先予下柜，经鉴定合格再重新上柜销售。

严格执行国家有关商品售后服务规定，努力提高售后服务水平，保障消费者的合法权益。积极配合工商部门、消保委处理消费者投诉，本着公平合理的原则，积极主动争取与消费者达成处理协议，不无理拒绝和故意拖延。

在经营场所显著位置设立“食品安全信息公示栏”，及时公布涉及食品安全的消费、监管等信息，必要时通过广播、电视媒体等途径公布，并建立食品安全信息公示档案，接受有关单位检查和消费者查询。

1、经营场所应做到清洁、整齐，不准乱堆、乱放杂物，不得乱扔、乱倒垃圾，不准随地吐痰;经营场所每天一清扫，每月一大扫，保持地面、天花板的清洁，不积尘、不积水。

2、商品陈列有序，分类分架、离地离墙摆放，不与有毒有害或者其他不洁物品混放。

3、仓储的食品做到先进先出，由专人定期检查，严防食品过期变质。食品贮存区应采取防鼠、防虫、防潮、通风等措施，确保存放的储物保持干燥清洁，整齐有序。

4、散装食品应设置专门的销售区域，以明显的标志区分或隔离。根据所销售食品的需要，设置相应的温度调节、洗涤和存放设备、设施;在盛放散装食品容器或隔离设施上显著标识食品名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容;直接入品的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材料、餐具;散装食品销售应使用专用的售货工具分拣。

1、食品经营企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患;

2、发生食品安全事故时，应当立即予以处置。对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备等，立即采取封存等控制措施，并自事故发生之时2小时内向县级卫生行政部门报告，防止事故扩大。

3、积极配合食品安全事故调查处理工作，不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报、不得毁灭有关证据。

**食品安全管理制度目录篇七**

食品安全(food safety)指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。根据世界卫生组织的定义，食品安全是“食物中有毒、有害物质对人体健康影响的公共卫生问题”。食品安全也是一门专门探讨在食品加工、存储、销售等过程中确保食品卫生及食用安全，降低疾病隐患，防范食物中毒的一个跨学科领域。

一、管理人员制度

一、制定本单位食品卫生管理制度和岗位卫生责任制管理措施。

二、制定本单位食品经营场所卫生设施改善的规划。

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

四、组织本单位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流通经营。

五、建立并执行从业人员健康管理制度。

六、对本单位贯彻执行《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。

七、执行食品安全标准。

八、协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

二、进货索证索票制度

(一)严格审验供货商(包括销售商或者直接供货的生产者)的许可证和食品合格的证明文件。

(二)对购入的食品，索取并仔细查验供货商的营业执照、生产许可证或者流通许可证、标注通过有关质量认证食品的相关质量认证证书、进口食品的有效商检证明、国家规定应当经过检验检疫食品的检验检疫合格证明。上述相关证明文件应当在有效期内首次购入该种食品时索验。

(三)购入食品时，索取供货商出具的正式销售发票;或者按照国家相关规定索取有供货商盖章或者签名的销售凭证，并留具真实地址和联系方式;销售凭证应当记明食品名称、规格、数量、单价、金额、销货日期等内容。

(四)索取和查验的营业执照(身份证明)、生产许可证、流通许可证、质量认证证书、商检证明、检验检疫合格证明、质量检验合格报告和销售发票(凭证)应当按供货商名称或者食品种类整理建档备查，相关档案应当妥善保管，保管期限自该种食品购入之日起不少于2年。

三、进货查验记录制度

(一)每次购入食品，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。

(二)采取账簿登记、单据粘贴建档等多种方式建立进货台账。食品进货台账应当妥善保存，保存期限自该种食品购入之日起不少于2年。

(三)食品安全管理人员定期查阅进货台账和检查食品的保存与质量状况，对即将到保质期的食品，应当在进货台账中作出醒目标注，并将食品集中陈列或者向消费者作出醒目提示;对超过保质期或者腐败、变质、质量不合格等食品，应当立即停止销售，撤下柜台销毁或者报告工商行政管理机关依法处理，食品的处理情况应当在进货台账中如实记录。

四、 库房管理制度

(一)食品与非食品应分库存放，不得与洗化用品、日杂用品等混放。

(二)食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。

(三)食品应分类，分架，隔墙隔地存放。各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。

(四)贮存散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

(五) 建立仓库进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，

及时清理不符合食品安全要求的食品。

(六)食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。

(七)工作人员应穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

五、食品销售卫生制度

(一)食品销售工作人员必须穿戴整洁的工作衣帽，洗手消毒后上岗，销售过程中禁止挠头、咳嗽，打喷嚏用纸巾捂口。

(二)销售直接入口的食品必须有完整的包装或防尘容器盛放，使用无毒、清洁的售货工具。

(三)食品销售应有专柜，要有防尘、防蝇、防污染设施。

(四)销售的预包装及散装食品应标明厂名、厂址、品名、生产日期和保存期限(或保质期)等。

六、食品展示卫生制度

(一)展示食品的货架必须在展示食品前进行清洁消毒。

(二)展示食品必须生、熟分离，避免食品交叉感染。

(三)展示直接入口食品必须使用无毒、清洁的容器，保持食品新鲜卫生，不得超出保质期。

(四)展示柜的玻璃、销售用具、架子、灯罩、价格牌不得直接接触食品，展示的食品不得直接散放在货架上。

(五)展示食品的销售人员必须持有有效健康证明上岗，穿戴整洁的工作衣帽。

七、人员健康检查制度

(一)食品经营人员必须每年进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作，不得超期使用健康证明。

(二)食品安全管理人员负责组织本单位从业人员的健康检查工作，建立从业人员卫生档案。

(三)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、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

八、安全知识培训制度

(一)认真制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训以及操作技能培训。

(二)新参加工作的人员包括实习工、实习生必须经过培训、考试合格后方可上岗。

(三)建立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。

九、用具清洗消毒制度

(一)食品用具、容器、包装材料应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

(二)食品用具要定期清洗、消毒。

(三)食品用具要有专人保管、不混用不乱用。

(四)食品冷藏、冷冻工具应定期保洁、洗刷、消毒，专人负责、专人管理。

(五)食品用具清洗、消毒应定期检查、不定期抽查，对不符合食品安全标准要求的用具及时更换。

十、卫生检查制度

(一)制定定期或不定期卫生检查计划，将全面检查与抽查、问查相结合，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

(二)卫生管理人员负责各项卫生管理制度的落实，每天在营业后检查一次卫生，检查各岗是否有违反制度的情况，发现问题，及时指导改进，并做好卫生检查记录备查。每周1-2次全面现场检查，对发现的问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

十一、农村食品安全监管

一是受消费水平及消费观念的影响，农村市场假冒伪劣商品现象较为普遍，多数农民属于低水平消费群体，购买能力有限，所以他们购物时多图便宜，而且识假辨假能力差，因而为成本低、价格低的假冒伪劣商品提供了市场。

二是经营主体的素质相对较低，他[1]们大多数是农民，文化程度较低，缺乏必要的法律常识和守法经营观念。个别经营者往往只求经济利益，不管商品质量，更不会去考虑人们食用不合格食品所造成的恶果。所以，即使是食品已经超过保质期，或是明明知道是劣质食品，为了不让自己亏本，甚至是有利可图，经营者也会想尽一切办法将商品销售出去。

三是在农村，小卖部、食品商店等零散食品经销商大量存在，他们经营规模小，广泛分布在农村的各个角落。这些状况满足了农村的消费需求，但不利于监管。

四是农民消费者自我权益保护意识较差。遇到自身权益受到侵害时，他们不能正确运用法律维权，多是自认倒霉。还有的是碍于同乡的情面，不主张自己的权益，因而使违法经营长期得以生存。

五是维权成本较高。为几元钱的食品，费钱投诉很不合算。

【食品安全管理制度】

食品安全管理制度(样例)

根据《食品安全法》及其实施条例、《食品流通许可证管理办法》等有关法律、法规、规章的规定，制定我单位食品安全管理工作制度如下：

一、食品安全管理人员责任制度

(一)负责人职责：对本单位食品安全负领导责任，负责规范本单位食品经营行为，建立健全安全管理制度及其落实，对经营人员的进行食品安全法律法规及相关知识培训，身体健康检查等工作。

(二)管理人员职责：对食品安全管理工作负直接责任，对日常销售和存储食品的质量及状态进行检查，发现可能影响食品安全的问题应立即解决或向负责人报告，监督和检查经营人员做好营业场所和仓库的清洁卫生工作，确保食品销售、存储符合相关条件及存放设施安全、无害、无污染。

(三)技术人员职责：依照法律、法规采购、销售符合安全标准的食品，定期检查在售食品的外观情况和保质期，发现超过保质期、外观异常等不符合安全标准的食品立即下架，并向食品安全管理人员报告。

二、食品进货查验记录管理制度

(一)采购食品时，查验供货者的营业执照、许可证、食品合格的证明文件或该批次检查合格报告，查验其它与食品包装、标签宣传内容有关的证书等;向供货者索要进货商品的销售票据，并通过复印、存档等方式，记载查验情况。

(二)采购食品后，在台账上对采购的食品如实做好购入食品的记录或者保留载有相关信息的进货票据，按照供货商或进货时间等标准，将载有记录内容的票据统一规范装订成册或者粘贴在台账上，台账记录票据的保存期不得少于2年。

(三)从事食品批发业务的经营者销售食品时，向购货者开具并保留载有食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、购货者名称及联系方式、销售日期等内容的清单或“票证通”销售票据。

三、食品安全检查管理制度

(一)配备专职或者兼职食品安全管理人员负责日常食品安全监督检查。

(二)定期检查经营场所或库存的食品是否符合其规定储存条件，配套的冷藏、冷冻设施及其它防护设施是否工作正常，预包装、散装食品其包装和标识是否符合规定，外观是否有异常，检查和清理临近保质期的食品，并做明示，及时清理变质或超过保质期的食品。

(三)在运输时间时，用于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，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

(四)积极配合政府职能部门对食品质量的抽样检验，适时向有检测资质的部门送检可能有问题的食品，检测不合格的食品立即下架退市，并按有关规定通知相关销售单位和监管部门，并将检测结果装订保存归档。

四、食品退市召回、销毁制度

(一)在日常检查中发现有不符合食品安全标准或接到有关生产者或政府部门通知要求召回的食品，按照通知和有关法律法规要求做好食品召回工作，并记如实录好召回食品处理情况。

(二)在日常检查中发现《流通环节食品安全监督管理办法》第九条规定禁止经营的食品，立即停止销售，下架退市，按有关规定销毁，做好记录并通知工商部门。

五、食品从业人员健康管理制度

(一)建立食品从业人员健康管理制度，食品经营人员必须取得健康证明后方可参加工作，健康证应随身携带以备检查，并且每年进行健康检查。

(二)患有痢疾、伤寒、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的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

六、食品从业人员及场所卫生管理制度

(一)食品从业人员自觉遵守卫生制度，做到以下要求：

⑴衣容整洁卫生;

⑵定期理发，不留长胡须，不染红指甲，上班不戴戒指，手表，手鐲;

⑶不准穿工作服上厕所，大小便后洗手消毒;

⑷工作时严禁吸烟，随地吐痰，不准用工作服擦汗,擦餐具或擦鼻涕;

⑸不准用手抓直接入口食品;⑹不准对着食品咳嗽或大喷嚏。

(二)食品经营场所及贮存卫生管理要求：

⑴各类食品要分开存放，存放的食品应与墙壁，地面保持一定的距离。离地10cm，离墙10cm，货架之间有间距，中间留有通道;

⑵场所内门窗、四壁完整，不漏雨，地面整治，保持通风、干燥，避免阳光直射;

⑶配套必备的冷藏、冷冻设施，采取防护措施，防止食品发生霉烂，软化发臭，保证无蝇、无鼠、无昆虫;

⑷每天清洁室内卫生，抹布专用，经常搓洗，消毒。

⑸食品经营、贮存场所内不得存放农药等有毒有害物品。

七、从业人员食品安全知识培训制度

(一)新参加工作的人员包括实习工、实习生必须经过培训、考试合格后方可上岗。

(二)制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训以及操作技能培训，建立从业人员食品安全知识培训档案，记录培训情况，以备查验。

八、消费投诉处理制度

在经营场所指定专职人员负责消费者对有问题食品的投诉，查清情况，分清责任，合理解决消费者诉求，本单位没有责任的，认真向消费者解释清楚，不拖延或者无理拒绝消费者的投诉;若消费者对处理有争议，请工商部门等行政部门处理，本单位给予积极配合。

**食品安全管理制度目录篇八**

为做好食品经营工作，切实保障消费者人身安全和健康，特制定以下制度，下方是小编为您精心整理的关于食品安全规章制度范本全文资料，仅供大家参考。

食品经营基本条件与要求

一、食品经营范围与证照要求：

(一)本单位销售的食品为

(按国民经济行业分类填写，并以“\*”号结束);

(二)本单位保证仅在食品流通许可部门核准的许可范围及第一条所列的食品范围内从事食品经营活动;

(三)根据《食品安全法实施条例》第二十一条的规定，若本单位经营场所的经营条件发生变化，不贴合食品经营要求时，将立即采取整改措施;有发生食品安全事故的潜在风险的，立即停止食品生产经营活动，并向有关行政管理部门报告;需要重新办理许可手续的，将依法办理;

食品安全管理人员职责

一、制定本单位食品卫生管理制度和岗位卫生职责制管理措施。

二、制定本单位食品经营场所卫生设施改善的规划。

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

四、组织本单位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流通经营。

五、建立并执行从业人员健康管理制度。

六、对本单位贯彻执行《食品安全法》的状况进行监督检查，总结、推广经验，批评和奖励，制止违法行为。

七、执行食品安全标准。

八、协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

食品采购管理制度

一、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、进货日期等资料。食品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于二年。

实行统一配送经营方式的食品经营企业，能够由企业总部统一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。

二、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。

三、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。

四、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。

五、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。

六、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。

七、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理解管理人员检查。

食品从业人员健康管理制度

一、食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。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、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

二、食品生产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。

三、应当建立健全本单位的食品安全管理制度，加强对职工食品安全知识的培训。

四、从业人员体检合格证明应随身携带，以备检查。

五、从业人员健康检查合格证不得涂改，过期、笔迹不清无效。

食品从业人员个人卫生要求

一、从业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。

二、勤洗澡、勤洗手、勤剪指甲。

三、勤洗衣服、被，勤换工作服，进入操作间须戴发帽，头发务必全部戴入帽内。

四、定期理发，不留长胡须。

五、平日不染红指甲，班上不戴戒指，手表，手镯。

六、不准穿工作服上厕所，大小便后坚持洗手消毒。

七、工作时严禁吸烟。

八、工作时不要随地吐痰。

九、不准用工作服擦汗，擦餐具或擦鼻涕。

十、不准用手抓直接入口食品。

十一、不要对着食品咳嗽或大喷啑。

十二、自觉遵守卫生制度。

十三、抹布专用，经常搓洗，消毒。

食品成品仓卫生岗位职责制

一、食品成品贮存方法：

常温贮存

贮存基本要求(1)清洁卫生(2)通风干燥(3)无鼠害

二、食品成品贮存库的卫生要求：

1、门窗、四壁完整，不漏雨，地面用不渗水无毒材料铺石。

2、库内持续通风、干燥，避免阳光直射。

3、要安装纱门、纱窗，挡鼠板，保证无蝇、无鼠、无有害昆虫。

三、食品成品贮存的卫生管理

1、建立入库、出库食品登记制度。按入库时光先后分类存放，先进先出。

2、各类食品成品要分开存放、按品种类，进库整齐存放日期分类。

3、存放的食品成品应与墙壁，地面持续必须的距离。离地20cm-30cm，离墙30cm，货架之间有间距，中间留有通道。

4、建立库存食品定期检查制度掌握食品的保质期，防止发生霉烂，软化发臭，鼠咬。

5、仓库要定期打扫。

6、食品成品贮存库内不得存放农药等有毒有害物品。

7、冷库内不得存放腐败变质食品和有异味的食品。

**食品安全管理制度目录篇九**

一、进货查验记录制度度

明确进货查验记录制度具体负责人、管理人员及查验人员;进货查验的具体内容包括(食品供货者的食品生产许可证、食品流通许可证、营业执照并保留相关证明的复印件备查。查验食品品种和批次出厂检验合格证或质量检验合格报告、进口食品的商检证等法律法规规定的证明文件并复印备查);为了提高食品安全水平也可以采取先进技术手段，记录法律、法规要求的记录事项。经营预包装食品应查验食品标签名称、规格、净含量、生产日期;成分或者配料表;生产者的名称、地址、联系方式;保质期;贮存条件等内容并按照食品标签标示的警示内容、警示标志、警示说明或者注意事项等内容;经营散装食品，应当在散装装食品的容器、外包装上标明食品名称生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容;查验记录方式及时间;操作办法;制度落实人等。

二、食品贮存管理和散装食品标签标注制度

主要内容：

1、食品贮存场所设专门区域，不得与有毒、有害物品同库存放;设有隔离地面10厘米以上的平台和层架，有良好的通风、防潮、防鼠设施;散装食品要有专用食品容器，并符合标签标注制度要求。

2、食品贮存场所、经营场所与经营品种、数量相适应;食品区和非食品区、食品区内预包装食品与散装食品、冷冻、冷藏、保鲜食品应具有明显区分或隔离标志(食品专柜)并保持清洁;严禁放置废弃物处理设施，以防止污染。

3、销售散装食品做好标签标注工作，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品名称生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

食品经营者销售生鲜食品和熟食制品，应当符合食品安全所南非要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

盛放散装食品的容器和工具应符合国家标准，定期清洗，消毒。

三、从业人员健康检查制度

主要内容：

食品经营从业人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可从事食品经营，其检查项目等事项应当符合所在省、自治区、直辖市的规定。患有痢疾、伤害、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的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作疾病的从业人员。食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽;销售无包装的直接入口食品时应当使用无毒、清洁的售货物工具。

四、从业人员食品安全知识培训和宣传教育制度

主要内容：

1、聘请有关部门人员，不定期对食品从业人员进行专题讲座，学习有关卫生管理，卫生法律、法规，肠道传染病的预防等卫生知识，以提高员工的食品安全防护素质。

2、组织管理人员、从业人员参加食品安全法培训班学习，以提高食品安全管理水平。

3、坚持每月对食品从业人员进行食品安全知识培训。对不能达到食品安全要求的人员实行停岗培训，待合格后再行上岗。经培训仍不合格者予以劝退。

4、对培训情况记入培训档案并保存。

五、食品安全检验制度

主要内容：

商场、大型超市应当配备快速检测设备和检测人员，开展食品快速抽样检测。禁止不符合食品安全要求的食品经营。

六、运输工具安全、无毒、无害、清洁制度

主要内容：

明确食品经营贮存、运输、装卸等环节容器、工具和设备管理人员，在食品经营者贮存、运输和装缷食品时使用的容器、工具和设备应当安全、无害，定期清洗，消毒，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

七、不符合食品安全标准食品下架退市制度

主要内容：

按照《食品安全法》的要求：食品经营企业应当建立并执行食品退市制度。食品经营企业自检或根据有关部门的通报，发现其经营的食品不符合食品安全标准，应采取如下措施。

一、立即停止经营，下架单独存放。

二、通知相关生产经营者和消费者。

三、立即清点不合格食品并登记造册记录停止经营和通知情况。

四、将有关情况报告辖区工商行政管理机关。

五、按照工商部门的要求进行处理 。

明确不合格食品下架存放地及具体操作人员及制度落实人员。

八、食品安全应急预案制度

主要内容：

成立机构、组成人员，明确各自责任;定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患;如何落实食品安全事故报告制度，发生食品安全突发事件，及时向工商、卫生等有关部门报告;在处置食品安全事故中采取哪些措施;对食品安全事故不得隐瞒、谎报、缓报、不得毁灭有关证据。

九、食品质量承诺制度

主要内容：

(一)坚决贯彻执行《食品安全法》，承担经营者的责任和义务，维护消费者的合法权益，做到诚实守信，依法经营。

(二)认真执行国家有关的质量、计量、食品安全等方面的规定，把好售前、售中、售后三个环节，为消费者提供安全、符合国家标准的食品。

(三)严把食品市场准入关和食品进货渠道，按要求建立进货查验、购销台帐、食品退市等食品安全管理制度，杜绝假冒伪劣食品、不合格食品进入本店，杜绝以次充好、缺斤少两，杜绝价格欺诈，不发布虚假广告、虚假信息欺骗误导消费者。

(四)保证销售食品的质量，不销售《食品安全法》中规定的禁止销售的食品及失效、变质的食品。

(五) 保证销售的食品有产品质量检验合格证明，有中文标明的食品名称、生产厂厂名和厂址、生产日期和保质期。

(六)不伪造食品产地，不伪造或者冒用他人的厂名、厂址 。

(七)不销售掺杂、掺假，以假充真，以次充好，以不合格食品冒充合格的食品，不欺诈消费者。

(八) 主动向消费者提供销售凭证，对不符合食品安全标准的食品履行更换、退货等义务。

(九)本制度采用在店内显著位置张贴等承诺方式向社会公示，便于社会监督。

**食品安全管理制度目录篇十**

一、为健全食品安全保障制度，明确食品安全责任，加强食品安全监督管理，保障人体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》等国家有关法律法规，结合本公司实际，制定本条例。

二、适用范围：本公司所属区域内食品生产、销售、餐饮经营及其监督管理，均适用本条例。

三、本单位法定代表人是食品安全第一责任人，对本公司区域内的食品安全监督管理负总责，统一领导、协调本公司区域内食品安全监督管理工作;建立健全食品安全监督管理协调机制和监督管理责任制。食品安全管理员负责食品安全日常工作。食品安全管理员由生产部经理、班组长和质检部经理、助理以及质检员组成。

四、公司依法领取营业执照并按国家法规要求办理食品生产许可证等经营食品的相关证件，其食品经营范围与环境应当符合国家食品安全相关法律法规和标准。

五、食品生产销售应当具备保障食品安全的设施设备和条件，远离污染源，并符合国家有关食品安全标准。

六、生产食品所用的原材料、添加剂从合格供应厂商名录中挑选厂商采购，其质量应当符合国家有关规定;不得使用非食用性原、辅材料加工食品。禁止使用无品名、产地、厂名、生产日期、批号、规格、配方、保质期和食用方法等标识的预包装食品和食品添加剂加工食品。禁止使用不合格原物料生产产品。

七、建立健全的食品采购索证和台帐制度。建立检验制度，设立与生产规模相适应的卫生和质量检验室，对其生产加工的食品按照产品标准和卫生、质量管理规定对本企业生产加工的食品实施出厂检验。检验合格后才准予出厂销售。

八、公司在采购、生产、销售的全过程建立健全的iso9001标准质量管理体系，实行标准化管理，实施从原材料采购、产品出厂检验到售后服务全过程的质量管理。

九、做好食品初加工、贮藏和供应等食品加工过程的管理，严格按照操作规程和卫生要求进行操作，确保食品不受污染。

十、注重环境卫生管理，保持加工经营场所内外环境清洁。按照公司《设备、管道清洗、消毒规程》落实设备、工器具和容器等清洁消毒工作，防止交叉污染。按公司ssop《卫生标准操作规程》做好生产场地的清洁工作。

十一、按规定做好食品留样工作。健全食品追溯制度，确保食品安全。

十二、严格做好食品从业人员健康管理和卫生知识培训工作，每年一次送员工到卫生防疫站进行健康检查，取得健康证后才能从事本公司的生产操作，凡患痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者)，活动性肺结核，化脓性或渗出性皮肤以及其他有碍食品安全疾病者不得从事食品生产。

十三、明确内部卫生管理职责，组织开展食品安全自查自纠。

十四、生产人员必须按公司ssop《卫生标准操作规程》做到工作前洗手消毒，勤剪指甲、勤洗澡、洗衣服。

十五、为防止人为通过一系列化学、生物制剂或者是其他有害物质来蓄意污染食品，从而对人们造成伤害(这些制剂包括一些非天然存在的物质或者是常规不检测的物质)，按本公司《食品防护计划》执行。

十六、本制度自\_\_年\_\_月\_\_日起执行。

**食品安全管理制度目录篇十一**

为做好食品经营工作，切实保障消费者人身安全和健康，特制定以下制度:

食品经营基本条件与要求

一、食品经营范围与证照要求:

1、我单位申请许可经营范围为食品流通许可范围为;

2、我单位保证仅在食品流通许可部门核准的许可范围及第一条所列的食品范围内从事食品经营活动;

3、根据第二十一条的规定，若本单位经营场所的经营条件发生变化，不符合食品经营要求时，将立即采取整改措施;有发生食品安全事故的潜在风险的，立即停止食品生产经营活动，并向有关行政管理部门报告;需要重新办理许可手续的，将依法办理;

4、如若本单位的生产经营活动涉及食品生产或餐饮服务的，本单位保证在获得相关部门的许可及增加经营范围后，方始经营。

二、本单位经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求:

1、具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离;

2、具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施;

3、有食品安全专业技术人员、管理人员和保证食品安全的规章制度;

4、具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物;

5、餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁;

6、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，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输;

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、餐具;

8、食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽;销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的售货工具;

9、用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准;

10、使用的洗涤剂、消毒剂应当对食品生产经营人员安全、无害;

11、法律、法规规定的其他要求。

三、本单位不得经营下列食品:

1、用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品;

2、致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品;

3、营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品;

4、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品;

5、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品;

6、未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品;

7、被包装材料、容器、运输工具等污染的食品;

8、超过保质期的食品;

9、无标签的预包装食品;

10、国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品;

11、其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

四、按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。贮存散装食品，应当在贮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等内容。销售散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

五、预包装食品的包装上应当有标签。

标签应当标明下列事项:

1、名称、规格、净含量、生产日期;

2、成分或者配料表;

3、生产者的名称、地址、联系方式;

4、保质期;

5、产品标准代号;

6、贮存条件;

7、所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称;

8、生产许可证编号;

9、法律、法规或食品安全标准规定必须标明的其他事项;专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签还应当标明主要营养成分及其含量。

六、按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求，销售预包装食品。

食品安全管理人员职责

一、制定本单位食品卫生管理制度和岗位卫生责任制管理措施。

二、制定本单位食品经营场所卫生设施改善的规划。

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

四、组织本单位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流通经营。

五、建立并执行从业人员健康管理制度。

六、对本单位贯彻执行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。

七、执行食品安全标准。

八、协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

食品安全检查制度

一、公司配备专职或者兼职食品安全管理人员，负责日常食品安全监督检查。

二、食品安全管理人员应每天检查各部门、各岗位的卫生状况和岗位责任制的执行情况，并作好登记。

三、每日组织一次卫生检查，单位负责人每月组织考核食品安全管理人员工作。

四、每次检查，都必须有记录。

五、发现问题，应有人跟踪改正。

六、检查内容应包括食品储存、销售过程;陈列的各种防护设施设备，冷藏、冷冻设施卫生和周围环境卫生。

七、对损坏的卫生设施、设备、工具应有维修记录，确保正常运转。

八、各类检查记录必须完整、齐全，并存档。

食品采购管理制度

一、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。实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一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。

二、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。

三、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。

四、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、可能对健康造成危害的食品。

五、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。

六、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。

七、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。

食品从业人员健康管理制度

一、食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。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、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

二、食品生产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。

三、应当建立健全本单位的食品安全管理制度，加强对职工食品安全知识的培训。

四、从业人员体检合格证明应随身携带，以备检查。

五、从业人员健康检查合格证不得涂改，过期、笔迹不清无效

食品从业人员个人卫生要求

一、从业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。

二、勤洗澡、勤洗手、勤剪指甲。

三、勤洗衣服、被，勤换工作服，进入操作间须戴发帽，头发必须全部戴入帽内。

四、定期理发，不留长胡须。

五、平日不染红指甲，班上不戴戒指，手表，手镯。

六、不准穿工作服上厕所，大小便后坚持洗手消毒。

七、工作时严禁吸烟。

八、工作时不要随地吐痰。

九、不准用工作服擦汗，擦餐具或擦鼻涕。

十、不准用手抓直接入口食品。

十一、不要对着食品咳嗽或大喷嚏。

十二、自觉遵守卫生制度。

十三、抹布专用，经常搓洗，消毒。

食品成品仓卫生岗位责任制

一、食品成品贮存方法:

1、低温贮存1)冷藏贮存:0℃-10℃条件下贮存2)冷冻贮存:0℃-29℃条件下贮存

2、常温贮存:贮存基本要求(1)清洁卫生(2)通风干燥(3)无鼠害

二、食品成品贮存库的卫生要求:

1、门窗、四壁完整，不漏雨，地面用不渗水无毒材料铺石。

2、库内保持通风、干燥，避免阳光直射。

3、要安装纱门、纱窗，挡鼠板，保证无蝇、无鼠、无有害昆虫。

4、高温冷库温度控制在4℃-0℃。低温冷库温度控制在-18℃以下。

三、食品成品贮存的卫生管理

1、建立入库、出库食品登记制度。按入库时间先后分类存放，先进先出。

2、各类食品成品要分开存放、按品种类，进库整齐存放日期分类。

3、存放的食品成品应与墙壁，地面保持一定的距离。离地20cm-30cm，离墙30cm，货架之间有间距，中间留有通道。

4、建立库存食品定期检查制度掌握食品的保质期，防止发生霉烂，软化发臭，鼠咬。

5、仓库要定期打扫。

6、食品成品贮存库内不得存放农药等有毒有害物品。

7、冷库内不得存放腐败变质食品和有异味的食品。

**食品安全管理制度目录篇十二**

食品进货与供应商档案相对应制度 采购食品要向供应方索取厂家的生产许可证、产品检验合格证明或者检验报告、经销商的食品流通许可证，采购鲜(冻)肉类时，应当索取畜产品检疫证，出入境动物产品检疫合格证明等。建立索证索票档案，按时间顺序存档管理。

食品进货查验制度 购进食品时，应查验证明供货方主体资格合法的有效证件，并按批次向供货方索取证明食品质量符合标准或规定，以及证明食品来源的票证，并保存原件或者复印件。要对食品包装标识进行查验核对，在进货时，对查验不合格和无合法来源的食品，应拒绝进货。发现有假冒伪劣食品时，应及时报告当地工商行政管理部门。

从业人员健康检查制度 食品经营人员取得健康证明后方可上岗，建立从业人员卫生档案，对从业人健康状况进行日常监督管理。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病以及其他有碍食品卫生疾病的，不得参加接触直接入口食品的生产经营。食品经营人员必须接受食品安全法律法规和食品安全知识培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作。定期参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训，建立从业人员食品安全知识培训档案。

不合格食品退市制度 对经营的食品应当进行经常性检查，发现质量不符合国家、地方或者行业标准和有关法律法规规定，或存在其他安全隐患的食品，立即下架处理，停止销售，并在经营场所通过媒体发布召回公示;对有毒有害、腐烂变质的食品由有关部门监督进行无害化处理;对不合格食品的下架日期、食品名称、规格、退市原因、处理情况等都要做详实的记录，退回批发商或者生产企业的，要由批发商或者生产企业负责人在退市登记台账上签字。

食品贮存运输制度 食品与非食品应分库存放，食品应分类，分架，隔墙隔地存放。食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施。建立仓库进出库专人验收登记制度，食品仓库应定期清扫，保持干燥和整洁。食品运输应按照运输要求进行，运输工具必须清洁无污染，保持货物安全，不得与其他有度污染物同车运输。由工厂送货运输时，运输单位必须经条件确认，即运输资格、运输卫生、运输质量要求等，并有运输合同。食品经营者贮存散装食品，应当在贮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等内容。

食品销售管理制度 食品销售应设专柜，要有防尘、防蝇、防污染设施。食品用具、容器应符合有关食品安全标准，无毒无害，要有专人保管、不混用不乱用，清洗、消毒应定期检查、不定期抽查，对不符合食品安全标准要求的用具及时更换。食品经营者销售散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。食品经营者销售生鲜食品和熟食制品，应当符合食品安全所需要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

现场制售食品管理制度 食品现场制售要保持加工原料来源证明、加工制作记录和公示牌相一致：

1.查验并保留原辅材料有效凭证及检验合格证明;

2.建立《熟食加工记录台帐》，按要求记录加工熟食名称、加工时间、保质期、原辅材料名称及数量等;

3.填写食品公示标牌，内容包括食品名称、生产日期、保质期限等，公示标牌上食品的来源、成份、生产日期、保质期等信息要与《熟食加工记录台帐》完全一致;

4.使用添加剂的要对食品添加剂实施单独建立进货、使用记录，并在醒目位置公示使用的添加剂品牌、名称、种类、生产厂家、生产日期和保质期等信息;

5. 现场加工场所应保持整洁，容器、加工工具应当清洁，防蝇、防尘设施有效;

6. 从业人员服装整洁，按规定着工作服、帽、口罩、手套进行操作。

申请单位：

负责人：

年 月 日

**食品安全管理制度目录篇十三**

第一条 为加强食品质量安全管理，保证上市食品质量安全，保护消费者的合法权益，保障人民群众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》等法律法规的规定，制定本制度。

第二条 索证索票制度是指为保证食品安全，在购进食品时，本单位员工必须向供货方索取有关票证，以确保食品来源渠道合法、质量安全。

第三条 与初次交易的供货单位交易时，应索取证明供货者和生产加工者主体资格合法的证明文件：营业执照、生产许可证、卫生许可证等法律法规规定的其它证明文件，每年核对一次。

第四条 在购进食品时，应当按批次向供货者或生产加工者索取以下证明食品符合质量标准或上市规定，以及证明食品来源的票证：

1.食品质量合格证明;

2.检验(检疫)证明;

3.销售票据;

4.有关质量认证标志、商标和专利等证明;

5.强制性认证证书(国家强制认证的食品);

6.进口食品代理商的营业执照、代理资料、进口食品标签审核证书、报关单、注册证。

第五条 下列食品进货时必须按批次索取证明票证：

1.活禽类：检疫合格证明、合法来源证明;

2.牲畜肉类：动物产品检疫合格证明或畜产品检验合格证明、进货票据;

3.粮食及其制品、奶制品、豆制品、饮料、酒类：检验合格证明、进货票据。

第六条 对获得驰名商标、著名商标或者省级以上安全食品、无公害食品、绿色食品、有机食品、名牌产品称号的优质食品，可凭以上称号相应标识和凭证直接销售，免予索取其他票证。

第七条 对实行购销挂钩的食品，可凭购销挂钩协议和供货方的销售凭证直接销售，免予索取其他票证。

第八条 对索取的票证要建立档案，并接受市场服务中心和有关行政执法部门的监督检查。

**食品安全管理制度目录篇十四**

一、目的

为保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》，结合公司实际，特制定本制度。

二、适用范围

(一)本制度适用于本公司食品生产经营的餐厅、水吧、外卖点及食堂的食品安全管理。

(二)任何部门和个人有权举报食品生产经营中的违法行为，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。

三、职责

(一)本公司所有公园应当严格执行本制度和有关食品安全的法律、行政法规的规定，保证食品安全。

(二)公园的主要负责人全面负责本公园的食品安全管理。

(三)主要负责人、安全负责人、经营负责人、食品从业人员人员应认真履行本单位规定的相关职责，切实做好食品安全工作。

四、食品安全管理规定

(一)食品安全知识培训、宣传

1、公司食品从业人员、新入职员工包括实习生，必须在接受食品安全法律法规和食品安全知识培训，考核合格后方可上岗。

2、应当认真制订培训计划，定期组织管理人员、从业人员进行食品安全知识、职业道德和法律教育的培训以及食品加工操作技能培训。

3、公司食品从业人员包括负责人、食品安全管理人员和服务人员，对其的初次培训时间应分别不少于20、50、15课时。

4、建立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。

5、公司应当定期使用广播、壁报、标语、视频等形式开展经常性的食品安全知识宣传和普及教育。

(二)员工身体健康、卫生要求

1、公司食品从业人员须持有《健康证》且在有效期内方可从事食品生产经营活动。食品从业人员，新入职员工包括实习生每年必须进行健康检查，取得《健康证》后方可上岗，严禁先上岗后查体的情况发生。

2、公司负责组织食品从业人员的健康检查工作，建立其卫生档案，督促“五病”人员调理岗位，并对从业人健康状况进行日常监督管理。

3、凡是患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者)，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病及其他有碍食品卫生的疾病，不得从事接触直接入口食品的工作。

4、凡是餐饮从业人员手部有开放性、感染性伤口的，必须调离工作岗位。当观察到员工有以下症状时，应暂停接触直接入口食品的工作或采取特殊的防护措施：腹泻;手外伤、烫伤;皮肤湿疹、长疖子;咽喉疼痛;耳、眼、鼻溢液;发热;呕吐。

5、餐饮从业人员应当认真学习有关法律法规和食品安全指示，掌握本岗位的卫生纪律要求，养成良好的卫生习惯：勤洗手，勤洗澡、理发、剪指甲，勤洗衣服、被褥，勤换工作服。

6、操作前、处理食品原料后、从事与食品加工无关的其他活动后、上厕所后或接触直接入口食品之前都应洗手，先用消毒液消毒，后用流动水冲洗。

7、不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指，不得在食品加工或者销售场所内吸烟、吃东西、随地吐痰，不得穿工作服入厕。

8、不得面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为，不得用手抓取直接入口食品，用勺直接尝味，使用后的操作工具不得随处乱放。

9、要注意个人卫生形象，养成良好的卫生习惯，穿戴整洁的工作衣帽，头发梳理整齐置于帽后。进入备餐间必须更衣两次，按分餐要求洗手消毒、带口罩、带卫生手套、带工作帽。

(三)食品采购

1、采购食品时，要按照国家有关规定向供应商索取并仔细查验《营业执照》、《食品生产许可证》或者

《食品流通许可证》、标注通过有关质量认证食品的相关质量认证证书、进口食品的有效商检证明、国家规定应当经过检验检疫食品的检验检疫合格证明。注意查验证件有效期限，是否是伪造、涂改、借用的证件。

2、采购食品时，索取供货商出具的正式销售发票;或者按照国家相关规定索取有供货商盖章或者签名的销售凭证，并保留真实有效的地址和联系方式;销售凭证应当记明食品名称、规格、数量、单价、金额、销货日期等内容。

3、索取和查验的营业执照(身份证明)、生产许可证、流通许可证、质量认证证书、商检证明、检验检疫合格证明、质量检验合格报告和销售发票(凭证)应当按供货商名称或者食品种类整理建档备查，相关档案应当妥善保管，保管期限自该种食品购入之日起不少于2年。

4、禁止采购腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有毒有害、质量不新鲜及无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标志不清、超过保质期限的食品和原料;禁止采购无《食品卫生许可证》或《食品生产许可证》、《食品流通许可证》的食品和原料。

(四)食品存储管理

1、仓库负责人须对入库的食品做好验收工作，在食品台帐上详细登记供货单位、产品名称、数量、批次、保质期限和相关证件是否齐全，相关证件证明应当保存一年以上备查。不符合要求的不得入库。

2、食品安全管理人员定期查阅食品台账和检查食品的储存状况，对即将到保质期的食品，应当在食品台账中做出醒目标注，并优先出货;对超过保质期或者腐败、变质、质量不合格等不符合食品安全标准的食品，应当立即停止销售，撤下柜台报损。食品的处理情况应当在食品台账中如实记录。

3、建立仓库进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出和先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质霉变和生虫，及时清理不符合卫生要求的食品。

4、食品与非食品应分库存放，不得与洗化用品、日杂用品等混放。

5、食品应分类(即：食品原料、半成品、成品;植物性食品、动物性食品和水产品;生、熟食品等)分架、隔墙隔地(隔地30cm、隔墙10cm)存放，各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存，散装食品应盛装在容器内并加盖密封并张贴标识。

6、食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥整洁。

(五)食品设备设施、餐具管理

1、食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局设备、设施，防止在操作中产生交叉污染。

2、配备与经营的食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施，主要设施宜采用不锈钢，易于维修和清洁。

3、加工与用餐场所(所有出入口)，设置纱门、纱窗、门帘或空气幕，如木门下端设金属防鼠板，排水沟、排气、排油烟出入口应有网眼孔径小于6mm的防鼠金属隔栅或网罩;距地面2m高度可设置灭蝇设施;有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件。

4、食品处理区应采用机械排风、空调等设施，保持良好通风，及时排除潮湿和污浊空气。

5、用于加工、贮存食品的工用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。

6、各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、刀具、砧板等工用具，应分开定位存放使用，并有明显标识。

7、贮存、运输食品，应具有符合保证食品安全所需要求的设备、设施，配备专用车辆和密闭容器，远程运输食品须使用符合要求的专用封闭式冷藏(保温)车。每次使用前应进行有效的清洗消毒，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

8、应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。设立独立的餐饮具洗刷消毒室或专用区域，消毒间内配备消毒、洗刷保洁设备。

9、洗刷餐饮具的水池专用，不得在洗餐饮具池内清洗食品原料，不得在洗餐饮具池内冲洗其他物品和保洁用品。

10、收回的餐饮具、用具，须立即进行清洗消毒，不隔餐隔夜。

11、清洗餐饮具、用具的洗涤剂、消毒剂须符合国家有关卫生标准。餐具消毒前必须清洗干净。消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，及时放入保洁柜密闭保存备用。

12、盛放消毒餐具的保洁柜要有明显标记，要经常擦洗消毒，已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放，不准放入私人物品，防止交叉污染。

13、洗刷消毒结束，须清理地面、水池卫生，及时清理泔水桶，做到地面、水池清洁卫生，无油渍残渍，泔水桶内外清洁。

(六)食品粗加工管理

14、分设肉类、水产类、蔬菜原料加工清洗区域池，并有明显标志。食品原料的加工和存放要在相应位置进行，不得混放和交叉使用。

15、加工肉类、水产类的操作台、用具和容器与蔬菜分开使用，并要有明显标志，盛装水产品的容器要专用。

16、各种使用原料不得随地堆放，清洗加工食品原料须先检查质量，发现有腐败变质、有毒有害或其他感官性状异常的，不得加工。择洗、切配、解冻、加工工艺流程必须合理，各工序必须严格按照操作规程和卫生要求进行操作，确保食品不受污染。

17、蔬菜类食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工洗涤区域池内进行。肉类清洗后无血、毛、污，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，活禽宰杀放血完全，去净羽毛、内脏。

18、做到刀无锈、砧板不霉，整齐有序，保持室内清洁卫生。加工结束后及时清理地面、水池、加工台，及时清除垃圾，垃圾桶每日清洗，保持内外清洁卫生。

(七)烹调加工管理

1、烹调加工前须认真检查食品原料的质量，不得烧煮腐败变质、有毒有害的食品。

2、烹制加工的食品要烧熟煮透，其中心温度不低于70℃，油炸食品要防止外焦里生，加工后直接入口的熟食要盛在已消过毒的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

3、烹调后至食用前需要较长时间(超过2小时)存放的食品应当在高于60℃，或低于10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品应在放凉后再冷藏。

4、隔餐隔夜熟制品必须经充分加热后方可食用。

5、烹制加工时不得用勺子品味。

6、菜刀、砧板、盆、抹布、盆用后清洗消毒;食品容器不落地存放;灶台、抹布应当随时清洗，保持清洁，不要用抹布擦拭碗盘，滴在盘边的汤汁用消毒抹布擦拭。

7、应严格按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理规定》要求，搜集处理废弃油脂，及时清洗抽油烟机罩。

8、剩余食品及原料按熟食、半成品、生食的卫生要求存放，不可混放和交叉叠放。

9、工作结束后，调料加盖，工具、用具要洗刷干净、定位存放;灶上下、地面要清洗冲刷干净，不留残渣油污，不留卫生死角，及时消除垃圾。

(八)面食制作管理

1、加工前要对待加工使用的食品原料质量感官检查，发现生虫、霉变、有异味、污秽不洁等不符合食品安全要求的情况，不能加工。

2、做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等原料要按照粗加工食品安全制度的要求加工。蔬菜要彻底浸泡清洗;易造成农药残留的蔬菜应该浸泡30分钟以上，冲洗干净后再加工制作。

3、各种工具、用具、容器生熟分开使用，定位存放。各种熟食面点改刀要在专用的熟食板上进行，不得在面案上直接改刀。

4、当餐未用完的面食，应当妥善保存，糕点存放在专用柜内，含水分较多的带馅糕点，要冷藏，注意生熟分开保存。

5、各种食品加工用具、设备如：面板、面案、容器、绞肉机、馒头机、豆浆机、和面机、面条机等，用后及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净、晾晒备用。

6、加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，用具、设备清洁，各种容器、用具、刀具等清洗干净后定位存放。

(九)裱花制作管理

1、裱花应在专间内由专人加工制作，其他人不得随意进出，个人生活用品及杂物不得带入裱花间。

**食品安全管理制度目录篇十五**

本单位按照《中华人民共和国食品安全法》规定，履行食品安全第一责任人义务，严把商品质量关，建立和执行以下与经营食品相适应的经营管理制度，确保食品经营安全。

一、进货查验记录制度。本单位采购食品，应当认真履行进货查验义务，查验供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件，建立索证档案，不从无合格经营资质的供货者处进货，不接受来历不明的上门送货行为，不经销三无(无厂名、厂址、生产日期)的食品和过期变质等违法食品，保证所售食品质量安全。本单位采购食品，应当向供货者索取“一票通”进货凭证。从事食品批发业务时，应当向购货者提供“一票通”销货凭证。要按工商部门要求，收集规范“一票通”凭证作为食品进(销)货台帐，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供(购)货者名称及联系方式、进(销)货日期等内容。妥善保管书式台帐档案，条件允许情况下，建立电子台帐，台帐保存期限不得少于2年。

二、从业人员健康检查管理制度。

1、从业人员必须有健康证明方可上岗，每年至少要进行一次健康体检。从业人员患上有碍食品安全的疾病时，应立即离开原岗位。病愈须取得健康证明后，方可重新上岗。

2、从业人员必须保持良好的个人卫生，不留指甲、不染指甲油、不戴金银首饰，勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗衣服、勤洗被褥、勤换工作衣帽。

3、从业人员进入经营场所前必须清净、消毒双手，穿戴整洁的工作服、工作帽、工作鞋，工作服应当盖住外衣，头发不得露于帽外，不得吸烟及从事其他有碍食品卫生的活动。

4、应建立从业人员健康档案，档案至少保存三年。

三、从业人员学习培训制度

1、本单位负责人、食品安全管理人员、食品安全专业技术人员和从业人员必须接受食品安全法律法规和食品卫生知识培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作。

2、认真制定培训计划，在有关主管行政部门的指导下，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全、卫生知识、职业道德和法律、法规的培训以及卫生操作技能培训。

3、定期组织本单位食品从业人员学习《食品安全法》、《浙江食品流通许可实施细则(暂行)》等，及时掌握和了解国家及地方的各项食品安全法律、法规，做知法守法的模范。

4、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者离岗学习一周。

四、不合格食品下柜销毁制度。本单位发现经营的食品不符合食品安全标准，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营者和通知情况，并向工商部门报告。对过期、变质的食品和国家监管部门通报要求下柜停售的食品，要主动及时下柜，采取无害化处理、就地销毁等措施，不再退回供货者，不改头换面重新上市;对群众反映大、投诉集中的重要食品，先予下柜，经鉴定合格再重新上柜销售。

五、消费者投诉处理制度。严格执行国家有关商品售后服务规定，努力提高售后服务水平，保障消费者的合法权益。积极配合工商部门、消保委处理消费者投诉，本着公平合理的原则，积极主动争取与消费者达成处理协议，不无理拒绝和故意拖延。

六、食品信息公示制度。在经营场所显著位置设立“食品安全信息公示栏”，及时公布涉及食品安全的消费、监管等信息，必要时通过广播、电视媒体等途径公布，并建立食品安全信息公示档案，接受有关单位检查和消费者查询。

七、日常卫生管理制度。

1、经营场所应做到清洁、整齐，不准乱堆、乱放杂物，不得乱扔、乱倒垃圾，不准随地吐痰;经营场所每天一清扫，每月一大扫，保持地面、天花板的清洁，不积尘、不积水。

2、商品陈列有序，分类分架、离地离墙摆放，不与有毒有害或者其他不洁物品混放。

3、仓储的食品做到先进先出，由专人定期检查，严防食品过期变质。食品贮存区应采取防鼠、防虫、防潮、通风等措施，确保存放的储物保持干燥清洁，整齐有序。

4、散装食品应设置专门的销售区域，以明显的标志区分或隔离。根据所销售食品的需要，设置相应的温度调节、洗涤和存放设备、设施;在盛放散装食品容器或隔离设施上显著标识食品名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容;直接入品的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材料、餐具;散装食品销售应使用专用的售货工具分拣。

八、突发食品安全事故紧急报告及处理制度。

1、食品经营企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患;

2、发生食品安全事故时，应当立即予以处置。对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备等，立即采取封存等控制措施，并自事故发生之时2小时内向县级卫生行政部门报告，防止事故扩大。

3、积极配合食品安全事故调查处理工作，不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报、不得毁灭有关证据。

制作单位：

签字( 盖章 )：

年 月 日

**食品安全管理制度目录篇十六**

食品经营过程从食品采购、运输、验收、贮存、销售各环节以及现场加工食品的场所、设施、人员的基本卫生要求和管理准则。

一、食品经营卫生管理要求食品经营者应保证经营环境、设施设备、人员满足食品经营卫生要求。食品经营者应对所经营食品安全进行承诺。经营单位应设立食品安全控制管理部门或配备专(兼)职人员负责食品经营卫生管理。食品经营者应当接受每年一次的食品安全培训。经营单位应建立与食品经营相关的卫生管理制度。

二、采购应建立食品采购制度。包括供货商的选择和评价、采购流程、食品验收标准等内容。应设立食品采购质量控制部门，对供应商的合法资质、生产能力、加工条件、卫生状况、质量管理水平、信用资质等进行评价，并建立合格供方档案。应查验供货者的营业执照、生产许可证和食品合格等相关证明文件，并存档备案。采购实行食品生产许可证的食品应具有食品生产许可证 qs 标志。

三、运输应建立食品运输制度。明确送货人员在食品运输过程中对于车辆卫生、食品卫生的质量安全职责。食品运输应采用符合卫生标准的运输工具，应保持清洁和定期消毒。车厢内无不良气味、异味。不得将食品与有毒、有害物品一同运输。运输包装材料或容器应完整、清洁、无污染、无异味、无有毒有害物质，达到相关食品卫生标准要求，且应具有一定的保护性，在装卸、运输和储存过程中能够避免内部食品受到机械或其他损伤。散装的食品应该具备符合安全卫生和运输要求的独立外包装。冷藏食品的运输可采用冷藏车、保温车、冷藏列车、冷藏船、冷藏集装箱等运输工具。一般情况下，允许冷藏温度接近的多种食品拼箱装运.应查验索取供应商提供的营业执照、食品生产许可证、合格证明及认证证书，并备案。实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。货证不符的应拒收或单独存放并做好标识;应检查标识是否清楚、正确，标识不清楚的单独应存放。

四、销售应建立食品安全销售管理制度。明确销售人员在食品销售过程中的质量安全责任。应有与经营食品品种、规模相适应的销售场所。营业场所应布局合理，与生活等区域分开。应有与经营食品品种、数量相适应的销售设施设备。食品销售有温度要求的应配备销售冷冻食品必备的冷藏库(柜)、冷冻(库)柜等设施设备。销售场所应有照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫和消毒的设施设备。照明设备安装在食品的正上方应使用防爆型照明设备。与食品表面接触的设备与用具，应无毒、无害或无异味、耐腐蚀、不易发霉、表面平滑且可承受重复清洗和消毒的材质制造。销售场所应进行定期卫生检查和清洁，冷藏、冷冻库(柜)应当定期维护保养、清洗、清除异味，温度指示装置应当定期校验。销售冷藏、冷冻食品应按食品标签明示的温度进行控制，超出温度、湿度规定应及时采取措施。应当按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求，销售预包装食品。销售的食品应分类上架摆放或垫离，不应落地码放。上架销售的食品必须严格控制在保质期内，做到先进先出，并为消费者预留合理的存放和使用期。销售预包装食品不应延长原有的生产日期和保质期限，不应拆封后重新包装或散装销售。超过保质期限的食品应以破坏性方式处理销毁，并记录。应建立食品销售台账，记录销售食品的基本情况。

五、设备与工具卫生要求加工用设备和工具的构造应有利于保证食品卫生、易于清洗消毒、易于检查，避免因构造原因造成润滑油、金属碎屑、污水或其他可能引起污染的物质滞留于设备和工具中。食品容器、工具和设备与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，设备内部角落部位应避免有尖角，以避免食品碎屑、污垢等的聚积。设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。用于原料、半成品、成品的工具和容器，应分开并有明显的区分标志;原料加工中切配动物性和植物性食品的工具和容器，宜分开并有明显的区分标志。

**食品安全管理制度目录篇十七**

餐饮具清洗消毒保洁管理制度

1、食品从业人员应当依照《食品安全法》第二十七条的规定，餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器、工具使用前应当按照要求洗净消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。

2、不得重复使用一次性使用的餐饮具，不得使用国家明令淘汰使用的一次发泡餐饮具等不符合安全标准的餐饮具。

3、设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域(或专间)及设施，餐饮具清洗消毒水池专用，不得与清洗食品原材料、拖布等混用。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

4、《餐饮具清洗消毒保洁办法》应张贴上墙，从业人员必须掌握正确的清洗消毒方法，严格按照“除残渣、洗涤剂法、清水冲、热水消、保洁”的顺序操作。餐饮具应首选热力方法进行消毒，使用化学药物消毒的应至少用“一冲刷、二消毒、三冲洗”的程序进行，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。清洗消毒时应注意防止污染食品。

5、消毒后的餐饮具应表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，并符合有关消毒卫生标准。

6、清洗消毒后的餐具，应及时放入专用密闭式餐饮具保洁柜(间)保存，避免再次受到污染，柜内洁净、干爽，不得存放其他物品，已消毒和未消毒的餐饮具应分开定位存放。

7、每餐收回的餐饮具，要立即进行清洁消毒，不隔餐隔夜。洗刷消毒结束，应及时清理卫生，做到内外清洁。

8、应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度，定时做紫外线消毒，做好《餐饮具消毒及检查记录表》记录。

**食品安全管理制度目录篇十八**

(一)食品采购

1、制定食品采购计划。确定采购食品的品种、品牌、数量等相关计划安排。

2、选择供货商。要认真查验供货商的主体资格证明，保证食品的来源合法。

3、签订供货合同。与供货商签订供货合同，明确双方的权利义务，特别是出现食品质量问题时的双方的责任和义务。

4、索取食品的相关资料。向供货商索取营业执照、食品生产销售的相关许可证、质量检验合格证明、进货发票等材料，采用扫描、拍照、数据交换、电子表格等科技手段建立供货商档案备查。

5、对食品进行查验。具备条件时设立食品快速检测室，对供货商提供的食品进行检测并做好详细记录。经查验不合格的食品，通知供货商做退货处理。

6、每一批次的进货情况详细记录进货台帐，账目保管期限为二年。

(二)食品储存

1、食品销售业务主要为厂家(经销商)直接供货给客户，可不单独设立仓库进行食品贮存，小批量的食品进货可短期存放于经营场所。

2、详细记录食品入库信息。食品入库要详细记录商品的名称、商标、生产商、进货日期、生产日期、保质期、进货数量、供货商名称、联系电话等信息。

3、按照食品储藏的要求进行存放。食品要离墙离地，按入库的先后次序、生产日期、分类、分架、生熟分开、摆放整齐、挂牌存放。严禁存放变质、有臭味、污染不洁或超过保存期的食品。

4、贮存直接入口的散装食品，应当采用封闭容器。在贮存位置表明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

5、食品出库要详细记录商品流向。销售的情况应建立销售台帐，详细记录购买方的信息，以备查验，账目保存期限为二年。

6、每天对库存食品进行查验。发现食品有腐烂、变质、超过保质期等情况，要立即进行清理。

7、每周对仓库卫生检查一次。确保库房通风良好、干净整洁，符合食品储存要求。

8、设置待召回(退回、销毁)食品存放区域并明示。变质食品设立专门的容器进行保管。不得同合格的食品混放在一起，以免造成污染。

9、食品与非食品、生食与熟食应当有适当的分隔措施、固定的存放位置和标识;

10、贮存冷藏、冷冻等有温度要求的食品，有满足其温度要求的设备设施;

(三)食品运输

1、食品运输必须采用符合食品安全标准的专用运输工具，运输车厢的内仓使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料。运输冷藏、冷冻食品应使用专用冷藏、冷冻设备或车辆。

2、运输食品时运输工具和容器要清洁卫生，并生熟分开，运输中要防蝇、防尘、防食品污染。

3、在装卸所采购的食品时要讲究卫生，不得将食品直接与地面接触。

4、直接入口的散装食品，应当采用密闭容器装运。不得把直接入口的食品堆放在地面或与需要加工的食品原料和加工半成品混放在一起，防止直接入口的食品受到污染。

(四)食品销售

1、每天对销售的食品进行查验。销售人员要按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求销售预包装食品，确保食品质量合格和食品安全。

2、对即将到达保质期的食品，集中进行摆放，并作出明确的标示。

3、用于食品销售的容器、销售工具必须符合卫生要求。

4、销售散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

5、销售散装、裸装食品必须有防蝇防尘设施，防止食品被二次污染。

6、销售的情况应建立销售台帐备查，账目保管期限为二年。

(五)不合格食品退市

1、食品安全管理人员在食品经营中发现经营的食品不符合食品安全标准，或接到执法部门、生产企业的召回通知，应当立即停止营业，下架封存，做好登记，并及时通知政府监管部门。通知相关生产经营者或供货商，并记录停止经营和通知情况。

2、在经营场所向消费者公示召回食品的名称、批号等信息，并安排专人处理消费者退货事宜。

3、被召回食品，食品安全管理人员应当进行无害化处理并予以封存，做好记录，严禁再次流入市场。

4、召回及封存食品的情况要及时通知供货商及政府监管部门。

5、不合格食品的处置。与供货商有合同约定的，按照约定执行。政府监管部门有明确要求的，按照政府部门的通知要求进行处置。

6、政府部门命令召回的不合格食品，其召回和销毁处理流程依照《食品安全法》等法律法规的规定及政府监管部门的通知要求执行。

7. 不合格食品退换货、下架封存、召回等处置资料，要建立专门的档案进行保管，以备查验。

本人承诺：保证遵守上述制度

**食品安全管理制度目录篇十九**

1、食品安全综合管理制度。合法亮证经营，不超许可范围、超供餐能力制售食品，不擅自变更加工布局及场所用途，依法承担法律责任，接受社会监督。餐饮单位法人或负责人是食品安全第一责任人，配备食品安全管理员，对食品生产经营全过程实施内部检查管理并记录，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，建立本单位食品安全管理档案。

2、从业人员管理制度。建立从业人员健康档案，从业人员持有效健康证明上岗，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的人员，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，不从事接触直接入口食品的工作。工作时穿戴整洁的工作衣、帽，保持个人卫生，分餐直接入口的食品前，戴好口罩、使用专用分餐工具。组织从业人员参加食品安全知识培训，并建立培训档案。

3、食品采购索证验收制度。必须到许可证照齐全的合法食品生产经营单位采购食品及其原料、食品添加剂、和一次性餐饮具、洗消剂等食品相关产品。从食品生产单位、批发市场采购的，查验留存供货商资质证明(许可证、营业执照)和产品检验合格证明(生肉禽类应有检疫检验合格证明);从固定供货商(含个体经营户)采购的，查验留存供货商的资质证明;从合法超市、农贸市场采购的，留存购物清单。建立进货索证索票台账。不采购、使用非食品原料、过期、变质或标签不符合要求、来源不明、病死或死因不明的畜禽、水产及其制品加工食品。

4、烹调加工管理制度。熟制食物须烧熟煮透，中心温度不低于70℃;冷冻肉类在烹调前要完全解冻;直接入口熟食品要盛放在经过消毒的容器或餐具内;烹调后至食用前需要较长时间(超过2小时)存放的食品，要及时采用高于60℃热藏或低于10℃冷藏;隔餐隔夜熟制品经充分再加热后方可使用;蔬菜烹调程序：一洗二浸三烫四炒。灶台、抹布随时清洗，保持清洁。在制作加工过程中发现有腐败变质或者其他感官性状异常的食品及食品原料，不加工使用。用水水质符合gb 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

5、环境设施管理制度。加工场所面积与冷藏等设施数量与供应的食品品种、数量相适应，有相应的防霉、防尘、防蝇、防鼠、防虫、消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、洗涤设施。水池、操作台、工用具、功能区分类使用、标识清楚，设备正常使用。垃圾桶加盖防止溢漏，下水道加盖保持畅通，加工场所内外卫生保持清洁干爽，不在加工场所内饲养活禽畜。

6、餐饮具清洗消毒制度。餐饮具必须经有效的清洗消毒后方可使用。盛装生食和熟食的容器必须分开，消毒后的餐具放置于专用保洁柜保存。使用集中消毒企业餐饮具的，要向供应商索取营业执照、消毒合格证明，不使用无执照、无标签的集中消毒餐饮具，不使用国家明令淘汰使用的一次性发泡餐盒等不符合食品安全标准的餐饮具。

7、食品添加剂管理制度。不违法添加硼酸、硼砂等非食用物质和滥用食品添加剂，使用的明矾、泡打粉、小苏打、臭粉等食品添加剂包装标签上注明中文“食品添加剂”字样，含柠檬黄、日落黄等合成色素的吉士粉、油性色素等不添加到面粉、糕点、肉类加工。食品添加剂使用人要熟悉使用知识、由专人管理、专柜存放、有称量工具和使用记录。

8、食品贮存管理制度。食品存放要隔墙离地、分类分架，保持通风干爽、清洁，定期检查清理。食品仓库专用，不存放有毒、有害物品(如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)及个人用品，库房有防鼠、防霉、防尘、防虫设施。

9、餐厨废弃物处置管理制度。餐厨废弃物分类放置，存放在有盖的容器中，做到日产日清。废弃食用油脂按《中华人民共和国食品安全法》、《四川省城乡环境综合治理条例》等法律、法规进行管理，废弃食用油脂存放在标有“废弃油脂专用”字样的专用密闭容器内，专人负责管理，只能销售给经相关部门许可或备案的废弃油脂加工单位和从事废弃物收购的单位，不得销售给其他单位和个人。

10、食品安全事件处置制度。有疑似食品安全事故发生时，应迅速组织患者到正规医疗机构救治，上报食品药品监管部门和卫生部门，停止生产销售可疑食品，保留可能导致食品安全事故的食品及其原料、工用具和现场，积极配合监管部门进行调查处理。

**食品安全管理制度目录篇二十**

一、进货查验及记录制度

(一)严格审验供货商(包括销售商或者直接供货的生产者)的许可证和食品合格的证明文件，包括营业执照、生产许可证或者流通许可证、标注通过有关质量认证食品的相关质量认证证书、进口食品的有效商检证明、国家规定应当经过检验检疫食品的检验检疫合格证明等文件。

(二)实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一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。

(三)索取和查验的文件应当按供货商名称或者食品种类整理建档备查，保管期限不少于2年。

(四)购入食品时，索取供货商出具的正式销售发票，或者索取有供货商盖章或者签名的销售凭证，销售凭证应当记明食品名称、规格、数量、生产批号、保质期、销货日期、供货者名称及联系方式等内容。

(五)选择账簿登记、单据粘贴、电子文档等其中一种方式建立进货台账。食品进货台账保存期限不少于2年。

(六)食品安全管理人员定期查阅进货台账和检查食品的保存与质量状况，对即将到保质期的食品，应当在进货台账中作出醒目标注，并将食品集中陈列或者向消费者作出醒目提示;对超过保质期或者腐败、变质、质量不合格等不符合食品安全标准的食品，应当立即停止销售，撤下柜台销毁，并追回已经售出的食品。食品的处理情况应当在进货台账中如实记录。

二、库房管理制度

(一)食品与非食品应分库存放，或设专门区域，不与有毒有害物品同库存放。

(二)食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。

(三)食品应分类、分架、隔墙隔地存放。各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。

(四)贮存散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

(五) 建立食品进出库专人验收登记制度，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合食品安全要求的食品。

(六)食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。

(七)工作人员应保持个人卫生。

三、食品卫生保障制度

(一)食品与非食品、生食品与熟食品分开摆放，避免食品交叉感染。

(二)展示食品的货架、用具必须在展示食品前进行清洁消毒，并定期进行保洁、消毒，用具不混用、不乱用。

(三)销售直接入口的食品必须有完整的包装或防尘容器盛放，使用无毒、清洁的售货工具。

(四)展示柜的玻璃、架子、灯罩、价格牌不得直接接触食品，展示的食品不得直接散放在货架上。

(五)销售人员必须持有有效健康证明上岗，穿戴整洁，并保持个人卫生。

(六)配备专职或兼职食品卫生管理人员，负责各项卫生制度的监督落实工作。

(七)进行定期或不定期卫生检查，检查内容应包括从业人员个人卫生状况;陈列的各种防护设施设备，冷藏、冷冻设施卫生和运转情况以及周围环境卫生。

(八)发现问题，由卫生管理人员跟踪改正。

(九)每次检查，都必须有记录。记录必须完整、齐全，并存档。

四、从业人员食品安全知识培训和健康检查制度

(一)制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训以及操作技能培训。

(二)新参加工作的人员包括实习工、实习生必须经过培训后方可上岗。

(三)建立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。

(四)食品安全管理人员负责组织本单位从业人员的健康检查工作，建立从业人员健康检查档案。

(五)食品经营人员必须每年进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作，不得超过期限使用健康证明。

(六)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、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

申请人签名(盖章)：

**食品安全管理制度目录篇二十一**

一、为了加强对流通环节食品质量监督管理，严把食品上市质量关，保护消费者合法权益，根据国家有关法律、法规、规章，结合实际情况，制定本制度。

二、加强对食品进货、入库、保管、上柜销售等环节的全程管理，严格审验经销食品的质量及相关身份证明，确保所经销的食品质量安全、可靠。

三、对采购的食品按照法律、法规和食品安全标准履行检查义务，检查食品质量和标签，查验供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件，销售进口食品的，同时查验进口食品的合法证明，做好记录、保管和备查工作，批发经营部和连锁超市要运用信息化手段并积极运用信息化手段进行管理，提高工作效率。

四、对经进货审验发现食品明显存在质量问题或标识不规范、标注不真实等情况的，应拒绝进货，并及时向当地工商行政管理部门或有关行政职能部门反映。

五、对供货方不能或拒绝提供相关证明材料以及有其他可疑问题的，及时与食品上标注的生产厂家进行联系查对，经查对情况不实的，拒绝进货，并及时将情况向当地工商行政管理部门反映。

六、经营者应加强对上柜食品的日常管理。食品在上柜前，由负责上货人员进行感观检查，凡发现已过保质期、霉变或包装破损的食品应立即撤柜，不得对外销售;对临近保质期的食品，及时发出警示，妥善处理，保质期届满一律撤柜，不得对外销售。

七、有条件的经营者自备技术设备对进货食品实行进货检验，对不具备条件的，对进货食品质量有疑义的应当送检。

八、经营者要配备专职进货验收人员或其他质量管理人员，日常加强对内部员工的食品质量检验技能及相关法律法规的业务培训，要积极参加由工商行政管理部门牵头组织培训学习和考试。

[篇四:食品质量自检制度]

一、本市场(超市、商场)建立健全食品质量自我检查管理制度，自觉履行食品质量管理职责。建立食品质量管理机构，配备检测仪器，设立食品质量管理岗位，指定有业务水平的人员担当食品质量管理工作。

二、根据季节变化、消费者投诉反映的热点和相关行政部门要求，及时制定检测工作计划，调整和规范检测的品种、数量、批次。

三、每日营业前对蔬菜、水发食品、腌制品、米、面、豆制品等食品的甲醛、甲醛次硫酸氢钠(吊白块)、二氧化硫、亚硝酸盐、残留农药等指标重点检测。检测品种、数量、项目、结果等在醒目位置公示。检测资料妥善保存，检测结果及时登记台帐，台帐保存期限不少于2年。

四、通过对食品质量进行常规抽检，发现有质量问题的食品，要立即送法定检验机构检验，同时通知柜台暂停销售，经确认确实存在质量问题的，应及时移交工商部门处理。

五、对经抽检判定为不合格的食品，立即停止销售，协助工商部门追查进货源头。对已经销售的食品，应迅速采取措施召回。

六、有计划地邀请法定检验机构，对场内仪器进行抽样检验、质量判定，公布食品质量信息，指导消费。

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