# 食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版(二十三篇)

来源：网络 作者：独影花开 更新时间：2024-06-24

*范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。食品安全管...*

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇一**

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇二**

主要内容：

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;

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。

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。

主要内容：

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。

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。

主要内容：

明确责任人，及时消除食品安全事故隐患;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。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇三**

食品添加剂使用管理制度

1、食品添加剂的使用必须符合gb276020xx《食品添加剂使用卫生标准》或卫生部公告名单规定的品种及其应用范围、使用量，杜绝使用《食品中可能违法添加非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单》中规定的品种。

2、不得因掩盖食品腐败变质或掺杂、掺假、伪造为目的的使用食品添加剂;不得因使用食品添加剂而降低了食品质量和安全要求。餐饮经营单位加工经营食品为现售模式，尽可能不用食品添加剂，确须使用的，应在限量范围内使用。

3、采购使用的明矾、泡打粉、小苏打等食品添加剂包装签上应注明中文“食品添加剂”字样，食品添加剂的具体标签要求应符合《中华人民共和国食品安全法》第47、48和66条的规定。

4、购入食品添加剂时，须索证索票并登记台账。应索取生产许可证和产品检验合格证明，食品添加剂生产企业须取得省级质监部门发放的食品生产许可证。

5、严禁违法使用硼酸、硼砂、罂粟壳、离弃信用油脂、工业用料等非信用物质和滥用食品添加剂。

6、面点常用的泡打粉等含铝膨松剂，应严格控制用量，以防止铝含量超标;应首选使用不含铝的酵母粉、塔塔粉等食品添加剂，禁用苯甲酸、苯甲酸钠等防腐剂。

7、餐饮业使用食品添加剂的人员需经过专业培训国。使用食品添加剂应配备专用称量工具，严格按限量标准使用。存放食品添加剂，必须做到专柜、定位存放、并上锁，标示“食品添加剂”字样，不得与非信用产品或有毒有害物品混放。

8、每次使用食品添加剂须有使用记录。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇四**

一、为保障人民群众身体健康和生命安全，加强对食品经营食品质量监督管理，保护消费者的合法权益，依据《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》等法律法规规定，制定本制度。

二、食品经营者必须遵守本制度。

三、列入进货查验的食品，是指消费者经常食用的食品，包括肉、禽、畜，粮食及其制品，蔬菜、水果，奶制品， 豆制品，饮料和酒类等食品。

四、经营者购进食品时，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。

需要查验和索取的具体票证，由《食品索证索票制度》作出规定。

五、 经营包装食品的，要对食品包装标识进行查验核对，内容包括：

(一)中文标明的商品名称，生产厂名和厂址;

(二)商标、性能、用途、生产批号、产品标准号、定量包装。

(三)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;

(四)限期使用商品的生产日期、安全使用期(保质期、保存期)和失效日期;

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

六、食品经营者经营的农产品及其他散装食品，法律法规规定必须检验或者检疫的，经营者必须查验其有效检验检疫证明，未经检验检疫的，不得上市销售。法律法规没有明确规定的，应经有关产品质量检测机构检测合格才能上市销售。

七、经营者应经常检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。

八、经营者按照食品广告指引购进食品时，要注意查验是否有虚假和误导宣传的内容。

九、市场开办者应配备相应的检测设施，对在市场内销售的食品进行自检，经检测合格才能上市销售，并登记检测结果存档备查。

十、市场开办者要指导经营者做好食品进货查验工作，检查督促经营者进货查验工作的落实，对经营者索取的重要食品的相关票证，应统一保管，集中备案，随时接受工商部门的检查。

十一、经营者在进货时，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机关。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇五**

为切实搞好学校食品安全卫生管理工作，从源头防止食物中毒，为学校师生营造一个安全、卫生的环境，特制订本管理制度。

一、总则

1、设置学校食品卫生管理机构

2、积极配合、主动接受卫生行政部门对学校食品卫生的监督检查，对卫生行政部门提出的意见和建议，及时采取措施进行整改。

3、建立食品中毒或其他食源性疾患等突发事件应急处理机制，如发生上述事件，立即停止经营活动，并向学校和教育行政部门、卫生部门报告，不得缓报、瞒报、漏报。

4、实行事故责任追查制度。

二、学校食堂、饮食店食品卫生管理要求

(一)必须具备的条件：

1、食品加工人员必备的卫生条件：从业人员必须经培训合格后持证上岗，有健康证，并随时保持个人衣帽、仪表整洁。

2、操作间必备的卫生条件：设施布局合理，生熟分开，标志明显，餐具存放整齐，密闭保存。

3、食品采购、贮存必备的卫生条件：采购食品符合卫生标准，有检验证明，有冷藏冷冻设施，厨房有冰箱数台。库房整洁通风，防鼠设施齐全，原料摆放整齐，标志明显，物品分类分架存放。

4、食品原料及食品添加剂符合规定：使用的原材料及添加剂符合卫生要求，定型包装食品有厂名、品名、厂址、生产日期、保存期，无超过保存期或腐败变质食物。用于原料半成品、成品的器具、用具，要分开使用，定位保洁。

5、餐具消毒：消毒设施必须监测合格、符合要求，并正常运转，有专人负责餐饮具消毒并熟练掌握操作规程。

6、环境卫生：环境整洁卫生，有防鼠、防蝇、防尘设施。

7、餐厅卫生：餐厅店堂整洁卫生，摆放餐具符合卫生要求。

(二)加工过程的卫生要求：

1、严格杜绝用腐败变质及其它不符合卫生要求的食品及其原料加工食品的行为。

2、粗加工过程中动物性食品与植物性食品必须分开存放。

3、用于原材料、半成品、成品的工具不得混用，保持清洁。加工后的原料、半成品、成品存放，符合卫生要求，防止交叉污染。

4、食物没有烧熟煮透不得食用。隔夜隔餐的熟制品食用前必须要充分加热，加热不彻底的严禁食用。

5、不得购买感观异常或变质食物。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇六**

为了保障食物的卫生安全，预防食品安全事故的发生，现制定本餐饮部食品卫生检查制度，请各位员工严格遵守。

1、制订定期或不定期卫生检查计划，全面检查与抽查、自查相结合，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

2、各餐饮部的卫生管理组织负责本部的各项卫生检查制度的落实，每天在操作加工时段至少一次卫生检查，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，并做好卫生检查记录备查。

3、厨师及各岗位负责人、主管人员要跟随检查、指导，严格从业人员卫生操作程序，逐步养成良好的个人卫生习惯和卫生操作习惯。

4、酒店质检管理人员及卫生管理员每周1-2次对各餐饮部位进行全面现场检查，同时检查各部的自查记录，对发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

5、检查中发现的同一类问题经二次提出仍未改进的，提交有关部门按有关规定处理，严重的交食品药品监督管理部门按有关法律法规处理。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇七**

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。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。 马家堰中学

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇八**

为认真履行《食品安全法》，保证食品安全，特制定食品安全管理制度。

第一条 本食品经营店负责人 ：全面负责食品安全管理，并对职工进行食品安全知识培训教育;食品安全管理人员 ：具体负责食品安全管理，查验并检查食品的安全性。

第二条 食品经营人员不能有《食品安全法》第三十四条所规定的消化道传染病和有碍食品安全的疾病，必须取得健康证明，方可从事食品经营，并每年进行一次健康检查。

第三条 进货时向供货人索取有效的营业执照、食品生产(流通)许可证、食品合格的证明文件等，查验其是否合法、有效。同时索取进货单据，并保存进货单据至少2年。

第四条 建立食品进货查验记录，如实记录进货的食品的名称、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。对批发的食品建立食品销售记录，如实记录所销售食品的名称、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。进销货记录保存期限不少于2年。

第五条 经常检查食品是否污染、变质、是否超过保质期或者保存期。

第六条 购进食品时：

(一)不从无主体资质的供货单位或个人进货;

(二)不购进食品质量资质证明不齐全的食品;

(三)不购进质量不合格食品和有问题的食品;

(四)不购进无厂名厂址、无生产日期和保质日期、无合格证食品、劣质食品、冒牌食品等不合格食品，

(五)不购进法律、法规禁止销售的食品。并承诺不销售上述食品。

第七条 保持店铺内外清洁、卫生。不与非食品混放，防止污染。

第八条 发现不合格食品时，立即停止经营、下架、做好登记，并通知相关供货人和消费者。

第九条 所销售的食品引发食品安全事故，及时向相关职能部门报告，对涉嫌食品下架、登记，通知供货人，并主动配合职能部门对事故进行调查和处理。

经营者签名：

时间： 年 月 日

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇九**

从业人员食品安全知识培训制度

1、食品生产、经营、餐饮人员必须在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，方可从事餐饮服务工作。

2、认真制定培训计划，在食品药品监督管理部门的指导下定期组织管理人员、从业人员进行食品安全知识、职业道德和法制教育的培训以及食品加工操作技能培训。

3、餐饮服务食品人员的培训包括负责人、食品安全管理人员和食品从业人员，初次培训时间分别不少于20、50、15课时。

4、新参加工作人员包括实习工、实习生、必须经过培训、考试合格后方可上岗。

5、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，待考试合格后再上岗。

6、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。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇十**

一、学校建立食品卫生安全主管领导负责制，配备专职或兼职的食品卫生安全管理人员。

二、学校食堂在取得食品药品监督管理局发放的有效食品卫生许可证后方可开办。

三、学校食堂实行后勤社会化、承包(托管)经营等形式的，应当选择具有有效营业执照和食品卫生许可证的餐饮企业提供餐饮服务，并与其签订合同。如不能达到安全和卫生要求的，学校应当予以更换。

四、食堂员工必须每年一次定期体检，并持有效的健康证上岗工作。平时应当接受卫生知识培训，养成良好的卫生习惯，搞好个人卫生，工作前做到洗手消毒和佩戴口罩。

五、采购食品应当按照以下规定予以实施：

1)食堂采购实行领导负责制，指定专职采购、验收人员。并实行组长负责制。

2)采购原料必须做到无害无毒，不使用国家禁止使用的动植物及有碍人体健康的原料，不使用无商品名称、厂名、厂址、生产日期、保存期等不符合国家《食品标签通用标准》的食品原料。

3)采购食品原料时必须向供货商索取卫生许可证及产品检验合格证。不得擅自采购来历不明的食品。杜绝加工销售掺杂作假、以劣充好的伪劣食品，采购的原料须有专业人员验收质量和数量，并做到每天一次性配好中、晚餐原料。

4)配菜中心的报价和自行采购的发票都必须写明品种、数量、单价、金额。报价、发票应当与当天的菜单相符合。

5)食品原料必须做到分类存放，生熟分开，并做好防尘、防蝇、防鼠、防潮。加工熟食品应当洗手消毒，佩戴口罩，使用售货夹。

6)加工蔬菜做到反复漂洗，避免蔬菜污染，预防引起食物中毒。

7)生熟食品分开存放，每天留样保存48小时，并标明时间，菜名，留样人员等。生熟砧板要分开，摆放食品和厨具要规范、整洁、有序。

8)餐具要有专人负责，做到安全卫生，使用前必须进行消毒。

9)食堂应当保持卫生、整洁、无异味、无虫害、地面无积水、污物，垃圾桶随时盖严、并及时清理，定时进行大扫除。

10)脱排油烟机和烟道要定期清洗，厨房必须配全消防器材。非食堂工作人员严禁进入厨房。

六、饮水卫生应当按照以下规定予以实施：

1)学生的饮用水由学校卫生教师负责管理。

2)提供给学生的饮用水和饮水设备必须具有卫生许可证。

3)由总务处负责，卫生室监督，每月定期做好饮水机内部消毒清洗工作。

4)要求学生每天带好自用的水杯，不得使用公共水杯。

食堂工作人员岗位责任制

为了提高食堂管理工作更好地为项目部职工服务，根据公司对职工食堂管理标准要求，结合本项目部的实际情况，特制订本规定：

1、认真贯彻执行公司及项目部制订的各项食堂管理制度，争创“文明食堂”。

2、食堂管理人员搞好食堂的经济核算工作。

3、严格执行食品卫生法规和公司“七项食堂卫生制度”及有关制度，检验和监督食堂有关人员把好食品、环境、个人卫生关。

4、合理安排好食堂工作人员的工作班次，保证广大职工的正常就餐，并根据施工特点，做好现场职工的就餐。

5、据货源情况做好菜、饭、点心品种规格的协调管理工作，使职工吃到品种多、味道好、经济实惠的饭菜及点心

6、积极完成上级交给的任务，做好食堂工作人员的思想工作，搞好业务素质，努力培养新手，提高炊事员的烹调技术。

食堂工作人员劳动纪律

1、上班不迟到、早退，遵守纪律。

2、上班时间内不准干私活，不准擅自离开工作岗位，擅自离岗而 造成的一切损失均由本人负责。

3、无故不得请假，确需请假者必须提出申请，经管理员批准后， 方准请假。

4、炊事人员必须服从管理员安排，不准擅自更换班头，否则造成后果均有更换者自行负责。

5、食堂工作地点不准吸烟，不准喝酒，更不准假公济私、损公利己，以及有偷盗事件发生，违者将严肃处理 。

6、炊事人员上班时间一定要做到“三白”，否则不准上岗 7、不准赌博、斗殴、酗酒。

8、炊事人员要顾全大局，急工地所急，想工地所想，把工作做好做细。

炊事人员卫生制度

1、上班应穿戴整齐，工作衣和饭裙必须干净。烹调与出售饭菜时必须做到“三白”。(即：白工作衣、白工作帽、白口罩)

2、要做到勤剪指甲、勤理发、勤洗澡。进入熟菜间工作，须用消毒水洗手后用专用毛巾揩净，方可进入操作。

3、每年一次定时进行健康检查，取得健康证和卫生培训合格证方可从事炊事员工作。

4、在烹调操作时，品尝菜肴口味应用小碗或菜盆。品尝后的余汁一律不准再倒入锅中。

5、严禁在操作时吸烟，食物用具要清洁卫生。

食品卫生有关制度

一、四不制度：

1、采购员不买腐烂变质的原料。 2、保管员不验收腐烂变质的原料。 3、加工人员不加工腐烂变质的原料。 4、炊事员不出售腐烂变质的饭菜、食品。

二、四隔离制度： 1、生菜与熟菜分开。 2、成品与半成品分开。 3、食物与杂物分开。 4、生盆与熟菜盆分开。

三、三过关制度：

餐具和盛器的清洗、消毒、保洁要过关。

四、厨房卫生四定制度：

定人、定时、定物、定质量，计划包干分工负责。

五、四勤三白制度：

1、四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗衣服和被褥、勤换衣服。 2、三白：白帽子、白衣服、白口罩。

食堂卫生消毒制度

1、当天收回的餐具，当天清洗消毒，不隔天隔夜。

2、清洗消毒的餐具，按一刮、二洗、三过、四消毒、五保洁的顺序操作，对油渍的餐具先用温水或洗洁精洗净。

3、对用蒸汽消毒的餐具，温度一定要达到要求。一旦漏汽要及时维修，保证消毒温度不低于95度，时间不少于15分钟。

4、对用化学消毒法进行消毒的，浓度和消毒时间要达到所用消毒液(粉)的使用要求和规定。消毒完毕取出餐具后要沥尽消毒液，不得用揩布揩干，以免再污染。

5、对已消毒完毕的餐具应放入清洁柜内，防止再污染。

6、冰箱必须每月清洗一次。

食堂饮食卫生管理七项制度

一、验收制度：

执行制度要严格，变质食品拒不收，入库验收保质量，做好记录不能忘，仓内经常保清洁，先进先吃防霉变，验收把关执行好。

二、切配制度：

菜不新鲜不加工，拣菜必须拣干净，盛菜箩筐要清洁，洗菜定要洗干净，荤菜加工按规格，生熟盛器定分清，熟菜切配先洗手，刀具砧墩消毒清，成品遮好防灰尘，刀具防锈要保养，工作完毕落手清。

三、烧菜制度：

群众口味要常想，花色品种要多样，烧熟煮透保质量，现烧现吃味道香，调味作料放适量，味道要用碗来尝，生熟盛器分清爽，隔顿小菜要回锅，工作完毕落手清，食物中毒要防止。

四、留样制度：

留样盛器要洗清，三餐留样切勿忘，样品保留一周天，备于检查保存好。

五、供应制度

“四勤三白”要做到，洗手消毒不能忘，生拌食品不进间，变质食品不出售，点心要用食品钳，开饭要用专用箱，揩布定要分清爽，保持整洁不能忘。

六、消毒制度

盛器消毒不能忘，蒸汽温度要达到，密封间设消毒水，必须顿顿换清爽，收进菜券要消毒，群众利益记心上。

七、个人卫生：

“四勤三白”要做到，操作不能抽香烟，随地吐痰更不准，手带戒子不卫生，男性长发欠雅观，人人卫生保健康。

预防食物中毒制度

一、不出售腐烂变质的食品，如发现食品有异味、发酵、液体混浊，一律不准出售。

二、入口食物一律要烧熟煮透：

1对肉类食品切块不要太大，烧煮时要上下翻动; 2、不贪图生嫩;

3、不做到外焦里生，油炸或烧烤食品(如：面拖鱼、炸猪排等)要防止大火过旺。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇十一**

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。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇十二**

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：

食品安全管理人员制度

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。

食品安全检查制度

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、食品安全管理人员坚持落实每天检查各部门、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接受管理人员检查。

食品从业人员健康管理制度

一、食品经营者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、食品经营人员每年进行健康检查，取得健康证明后参加工作。

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制度

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內。

四、定期理发，不留长胡须。

五、平日不染红指甲，上班不戴戒指，手表，手鐲。

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、不准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。

食品仓库卫生岗位责任制

一、食品贮存方法：

1、低温贮存

1)冷藏贮存：0℃至-10℃条件下贮存

2)冷冻贮存：0℃至-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、各类食品要分开存放、按品种种类，进库整齐存放日期分类。

3、存放的食品应与墙壁，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和有异味的食品。

本制度一式两份，一份交许可机关留存，一份由经营者张贴悬挂于经营场所醒目位置。

【食品安全的管理制度】

一、食品安全管理人员制度

(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、食品进货查验记录制度

(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、从业人员健康检查制度

(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、从业人员食品安全知识培训制度

(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、食品用具清洗消毒制度

(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。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇十三**

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。

食品安全检查制度

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、食品安全管理人员坚持落实每天检查各部门、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。

食品从业人员卫生制度

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，上班不戴戒指，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、不准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。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇十四**

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

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇十五**

一、制定食品卫生管理制度和岗位卫生责任制管理措施。

二、制定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。

经营设备和工具清单

烤箱2个

冰柜2个

展示柜1个

柜台1个

燃气灶3个

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇十六**

一、公用餐具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐具不得使用。

二、洗刷餐具必须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类、鱼类等其他水池混用，洗涤、消毒餐饮具所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

三、消毒后餐饮具必须存放在餐具专用保洁柜内备用。已消毒合未消毒餐具应分开存放，并在餐饮具存放处有明显标记。

四、洗刷消毒是餐饮加工过程中防止污染的主要措施之一。洗刷的目的是除去食品残渣、油污和其他污染物。消毒的目的是杀灭治病性微生物。洗刷是消毒的基础和准备，凡需要消毒的物品必须首先进行洗刷，洗刷可除去大部分微生物，洗刷不好将影响消毒效果，因此必须重视洗刷的重要性。公用餐具一定要洗刷彻底。

五、为保证有较好的洗刷效果，应使用流动水。最好使用热水进行洗刷，应对物品反复冲洗或反复洗刷，特别是一些表面粗糙有缝隙的物品，还必须用刷子刷。洗刷带油污的物品，必须加入洗涤剂，并与无油污的物品分开进行，刷洗后的物品应保持干燥。

六、在现有条件的情况下，使用物理消毒方法：

(一)消毒柜消毒：严格按照消毒柜操作要求进行消毒处理。

(二)煮沸消毒：消毒时把物品全部浸泡在水里，煮沸后保持10分钟以上。

(三)蒸汽消毒：把物品放在蒸箱内，使温度上升到100度作用10分钟以上。蒸箱外面应有温度显示，蒸箱密封要好，否则要在蒸箱上来气后，蒸汽消毒30分钟以上。

库房保管制度

一、所有物品应按不同种类、分架、隔墙、离地分别存放，每天定期进行打扫，保持整洁，要求离地面375px，离墙250px摆放整齐。

二、食品库房要明亮通风，早开窗、晚关窗，定期检查、翻晒、防止霉变事故。

三、米面、食用油、食品、调料等物质入库要逐件进行质量验收，对过期或变质不符合质量的食品不得入库。

四、对入库后的食品，做到先进先出、尽量缩短存放的时间，发现腐败变质、超过保值期的食品，采取措施及时处理。处理前必须与正常食品分开存放，并有明显标记，以防继续使用。

五、注意各库房清洁卫生，每周小扫除，每月大扫除，保持库房内、冰箱内无腥臭味。

六、冰箱、冰柜每两周必须化霜、彻底清理一次，冰箱、冰柜内存放的食品，严格做到生熟分开、肉类于水产品分开、成品与半成品分开存放。冰箱、冰柜内的各种食品要与冰箱、冰柜周边保持一定间隙，盛装食品的容器不能堆放。

七、做好防蝇、防鼠工作，采取有效措施消灭老鼠、苍蝇、蟑螂和有害昆虫及其子生条件。禁止存放有毒有害物品机个人生活物品。

凉拌菜加工间食品安全管理制度

一、为了保证凉拌菜的卫生，加工凉拌菜要做到“五专”：

(1)专人：固定专人加工凉拌菜;

(2)专室：专为加工凉拌菜用的加工间，不得加工其他食品，不得存放无关的物品。

(3)专用工具：加工凉拌菜用得刀、盆、盘、抹布、墩等工具，严禁于其它部位的工具混用：

(4)专用消毒设备：加工凉拌菜前进行紫外线消毒，时间不少于30分钟，人不要在里面。

(5)专用冷藏设备：凉拌菜加工间的冰箱专供存放凉拌菜及所用原料。

二、上岗人员保持个人卫生，穿戴清洁工作服衣帽，用肥皂，流动水洗手消毒后方可上岗操作。

三、进入凉拌菜间蔬菜，必须在凉拌菜间摘洗干净，在进入凉拌菜间消毒后放入冰箱或直接切配或凉拌。据食用时间越短越好。注意盛放凉拌菜的盘子不能重叠堆放，以防盘地污染下面的食品。

四、每天所剩凉拌菜要冷藏保存，冷藏保存时间不得超过1天。

五、凉拌菜间内的刀、盆、盘、抹布、墩等工具每日进行清洗消毒。

六、严禁在凉拌菜间内加工肉、禽、水产品、蛋等动物性食品。

面点房食品安全管理制度

一、面点操作间及周边环境要做到干净、整洁、无泥污、无垃圾、杂物堆积，所有机诫设备要摆放整齐。

二、操作间每次加工后，必须彻底擦洗，经常保持地面无泥水、无垃圾、无油污。门窗、玻璃、塑料门帘干净明亮，房屋四壁整洁，无蜘蛛网。

三、做好消灭蚊、蝇、老鼠等工作，做到馒头房操作间、库房内苍蝇密度不超标，无老鼠;

四、面点房操作间等工作场所严禁吸烟，垃圾要即产即清，不得存留，并倒入指定地点，

五、馒头机、和面机、馒头蒸箱、馒头盘及推车等设备要保持干净，表面无灰尘、油迹;

六、面点房卫生区域要定人、定物、定时、定量，责任到人，分工明确。锅炉的炉渣要及时清理。

七、面食制作制度

1、确保原料卫生，常用原料有面粉、糖、食用油、鸡蛋、蔬菜、肉类等，这些原料必须新鲜无虫、无异物、无霉变、无酸败。陷类容易变质，应随用随加工。

2、蒸馒头所用面粉，不准使用增效剂、增白剂，保持原色原味。

3、馒头、花卷、包子、等大小一致，形状标准不黄不酸，不夹生、皮薄松软，富有弹性。

4、和面机、馒头机、压面机、面案板、盛面盆、馒头盘、馒头推车、馒头蒸箱等炊具设备，每次用过后都要擦拭或洗刷干净。

5、盛装馒头、水饺等面点的器具、保温及运输工具要经常洗刷消毒，保持清洁卫生。在运输过程中防止被污染。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇十七**

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。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇十八**

(一)企业负责人岗位职责

1、对公司保健食品的经营负全面责任，保证公司执行国家有关保健食品的法律、法规和行政规章。

2、负责建立、健全公司质量管理体系，加强对业务经营人员的质量教育，保证公司质量管理方针和质量目标的落实和实施。

3、负责签发保健食品质量管理制度及其他质量文件，负责处理重大质量事故，定期组织对质量管理制度的执行情况进行考核。

4、负责对保健食品首营企业和首营品种的审批，对公司购进的保健食品质量有裁决权。

5、负责国家和上级主管部门有关保健食品的法律法规及各项政策在公司内部的贯彻实施。

6、负责选拔任用各方面的合格人员，定期开展质量教育和培训工作，每年组织一次全员身体检查。

(二)食品卫生管理员岗位职责

1、认真学习和贯彻执行国家有关保健食品的法律、法规和行政规章，严格遵守公司的质量和卫生管理的规章制度，对保健食品的卫生管理工作负直接责任。

2、按时做好营业场所和仓库的清洁卫生工作，保持内外环境整洁，保证各种设施、设备安全有效。

3、每年负责安排公司经营人员的健康检查，建立并管理员工健康档案，监督检查员工保持日常个人卫生。

4、负责监督做好营业场所和仓库的温湿度检测和记录，保证温湿度在规定的范围内，确保保健食品的质量。

5、保证保健食品的经营条件和存放设施安全、无害、无污染，发现可能影响保健食品质量的问题时应立即加以解决，或向总经理报告。

(三)购销人员岗位职责

1、严格遵守国家有关保健食品的法律法规和各项政策，遵守公司各项质量管理的规章制度，特别是采购和销售方面的管理制度。

2、采购人员应根据公司的计划按需进货、择优采购，严禁从证照不全的公司或厂家进货。

3、对购进的保健食品应按照合同规定的质量条款，认真检查供货单位的《卫生许可证》、《工商执照》和保健食品的《批准证书》、《检验合格证》，对保健食品逐件验收。

4、销售人员应确保所售出的保健食品在保质期内，并应定期检查在售保健食品的外观性状和保质期，发现问题立即下架，同时向质管部报告。

5、销售时应正确介绍保健食品的保健作用、适宜人群、使用方法、食用量、储存方法和注意事项等内容，不得夸大宣传保健作用，严禁宣传疗效或利用封建迷信进行保健食品的宣传。

6、营业员应每天上下午各一次做好营业场所的温湿度检测和记录，如温湿度超出范围，应及时采取调控措施，确保保健食品的质量。

7、营业员应经常注意自己的身体状况，当患有痢疾、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，化脓性或渗出性皮肤病、精神病以及其他有碍食品卫生的疾病的，应立即停止工作并向主管负责人报告。

8、营业员应热心为顾客服务，随时听取顾客的意见和建议，及时改进工作并向上级领导反馈信息。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇十九**

为了进一步建立规范、有序的学校食堂卫生安全管理机制，预防食品中毒等突发事故的发生，确保学校食品卫生安全和食堂食品卫生安全工作的良好状况，保障师生员工身体健康，维护学校正常教育教学生活秩序。特制定以下管理制度。

食堂食品采购制度

一、鲜菜、鲜肉、鲜鱼、鲜蛋必须定点采购。

二、采购的食品必须符合国家有关卫生标准和规定。

三、禁止采购下列食品：

(1)有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其它感官性状异常的食品。

(2)无检验合格证明的肉类食品。

(3)超过保质期限及其它不符合食品标签规定的定型包装食品。

(4)无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品。

四、采购食品车辆专用，盛装容器清洁卫生，生熟分开，运输过程采取防蝇、防尘、防晒、防雨措施;装卸食品轻拿轻放，讲究卫生，食品不直接接触地面，不在人行道、路边堆放直接入口食品。

五、采购肉类食品等必须索要检验合格证或化验单;采购蔬菜,要向菜农了解农药喷施情况;对所有食品进货建立记帐制度，写明采购食品及其原料名称、时间、地点、数量、人员，并对采购食品及其原料记录生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、和食用方法等。对所有食品留样和做好记录。

六、采购食品及其原料等索证必须做到如下要求：

1、采购大批量定型包装食品及其原料向供应商索取同批次食品卫生检验合格证或化验单、购物发票和《卫生许可证》复印件。

2、采购小批量定型包装食品及其原料，向供应商索取购物发票或购物凭证。

3、采购散装食品及其原料时进行色泽、气味、滋味和形态等感官性状检查，并索取购物发票或购物凭证。

4、索取的食品卫生检验合格证或化验单和购物发票、凭证与采购食品名称、商标、批号或生产日期相一致。

5、不采购无法提供检验合格证或化验单和购物发票、购物凭证等证明材料的食品及其原料。

食堂餐厅、环境卫生保洁制度

一、明确食堂工作人员的卫生职责，每天做好食堂内外环境保洁工作。

二、有专人负责餐厅、环境卫生的打扫，保持厨房、餐厅内外清洁卫生，水沟畅通，洗手设备运转正常。

三、采取有效的措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生的条件，厨房、餐厅、仓库、凉菜等专用间视野内无、苍蝇、老鼠。

四、餐厅地面、墙壁、门窗、灯具、桌椅等清洁整齐，室内无有害昆虫、老鼠。

五、加工用设施、设备和工具清洁，厨房地面无食物残渣，排烟排气设施无油垢沉积，墙壁、天花板清洁工、无霉斑。

六、每餐餐具清理结束后，全体食堂工作人员要将食堂工作区域(含餐厅的地面、台面、和桌椅)打扫清理冲洗干净，不留一点残渣，做到清洁卫生，防止蚊虫等孳生。

七、垃圾箱加盖，废弃物容器密闭，外观清洁，并有明显标识，垃圾、废弃物及时清除。

八、废弃油脂、泔油脂水按有关规定及时处理。

九、每次长假，全体食堂工作人员提前1天上班，打扫清理食堂内外卫生，并将所有食堂的餐具、用具按要求进行消毒。

食堂设施、设备与环境卫生制度

1、食堂应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

2、食堂的布局应当合理，应有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。

3、 食堂加工操作间应当符合下列要求：

(1)、设有独立的粗加工间、原料库、更衣室、操作间(8㎡以上)。

(2)、操作间有瓷砖或其它防水、防潮、可清洗材料制成的墙裙(1.5m以上)、排气扇、纱门纱窗、密闭的废物桶，下水道出口处有防鼠金属隔栅。

(3)、地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造，具有一定坡度，易于清洗与排水;

(4)、配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠、污水排放和符合卫生要求的存放废弃物的设施和设备。

(5)、 原料库有防鼠、防虫、防霉、防潮措施，原料离地离墙10cm存放，保持空气流通。

4、 食堂应当使用耐磨损、易清洗无毒材料制造或建成的餐饮具专用洗刷、消毒池等清洗设施设备。采用化学消毒的，必须具备 2个以上的水池，并不得与蔬菜、肉类清洗的设施混用。要做到四分开：餐具洗清分开，原料荤蔬清洗池分开，切配用具生熟、荤蔬分开，贮存生熟、成品半成品分开，并有明显的文字标识。

5、 餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐饮具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

6、 餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合国家卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所(橱柜)，并有明显的标记。

7、 食堂用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

8、 学校食堂必须取得由食品药品监管部门核发的餐饮服务许可证，未取得餐饮服务许可证的学校不得开办食堂;食堂从业人员要持有健康证及培训合格证方可上岗，并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督。

食堂餐具用具清洗消毒制度

一、有餐具用具专用洗刷设备(水池)，有充足、有效的餐具用具消毒设备(消毒柜、消毒池)，有充足、完善的餐具用具保洁设施(碗柜、碗橱)。

二、餐具用具严格执行一洗、二冲、三消毒、四保洁制度。热力消毒按除渣→洗涤→清洗→消毒程序进行;化学消毒按除渣→洗涤→消毒→清洗程序进行，并有三联池(一洗、二消、三冲)。

三、煮沸、蒸汽消毒保持100℃作用10分钟，电烤消毒温度保持120℃作用20分钟，红外线消毒控制120℃作用15~20分钟。

四、已消毒和末消毒的餐具用具分开存放，并有明显标识。消毒过的餐具用具放在专用的保洁柜内或清洁橱内。做好防蝇防尘。

五、餐具用具实行专人清洗消毒，并做好记录，使用洗涤剂和消毒剂符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求，并专人负责保管。

六、餐具用具清洗消毒完毕，废弃物及时清理，做好洗消间的清洗卫生。

食堂从业人员健康检查、晨检制度

一、食堂从业人员每年进行一次健康检查，持有有效的健康证和卫生知识培训合格证上岗。

二、建立员工健康检查花名册及档案资料，员工《健康证》实行统一保管，并随时接受卫生监督执法部门对从业人员的健康抽查。

三、严格控制凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病(包括病原携带者)，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

四、发现员工咳嗽、腹泻、发热、呕吐、手部皮肤破损、烫伤、皮肤湿疹或化脓、疥疮、咽喉疼痛等有碍食品卫生的病症时，应立即调离工作岗位，待查明病因，排除有碍食品卫生的病症或者治愈后方可重新上岗。

五、检查从业人员的穿戴是否规范：工作衣、帽，并把头发置于帽内。

六、检查从业人员个人卫生：指甲(不留长、不涂指甲油、不戴戒指)，戴口罩，工作前清洗、消毒手。

从业人员卫生知识培训制度

1、员工上岗前进行食品卫生法律法规和食品卫生知识培训，经考试或考核合格后方可上岗。

2、每年组织员工员工两次以上卫生知识培训，进行《食品卫生法》、食品卫生知识和职业道德教育，不断提高员工素质。

3、建立员工培训档案资料，包括培训时间、地点、内容、对象、授课人员和考试或考核资料等。

4、每年制定员工学习和培训计划，包括经常性教育和有计划组织培训，单位法人、食堂承包人每年学习时间不少于20学时，食堂专职管理员不少于50学时，员工不少于15学时。

5、员工熟悉岗位卫生制度，经常抽查员工的卫生知识知晓情况，并作为考核、续聘员工的条件之一。

食堂人员个人卫生守则

一、工作前、处理食品原料后或接触直接入口食品之前都应当用自来水洗手。

二、坚持四勤(勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤换衣服;勤洗工作衣、帽)，不得留长指甲、涂指甲、戴戒指。

三、不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其它有碍食品卫生的行为，以免食品受到污染。

四、不得在食品加工和销售场所内吸烟、不吃零食、不挖耳、不揩鼻涕，不用手直接抓取入口的食品，厨师不用加工用具直接尝味。

五、服务员穿整洁统一的工作服，厨房操作人员应穿戴整洁的工作衣、帽、头发应梳理整齐并置于帽内。

食堂食品切配管理制度

一、切配前必须认真检查食品原料质量，腐败变质、不鲜或有毒有害原料不切配。

二、切配用刀、砧板、案板、盆、盘等用具、容器用后洗刷干净，做到刀不生锈，砧板不发霉，加工台面、抹布干净。

三、切配过程生熟食品分开，生熟用具、容器分开，严防交叉污染。

四、切配水产品的刀、砧板，刮洗干净后再切配其他食品。

五、工作结束后，地面、台面冲洗干净，废弃物及时清除，做好切配场所的清洁卫生。

食堂食品烹调加工管理制度

一、烹调前必须认真检查食品质量，腐败变质、有毒有害或其他感观性状异常的食品原料不下锅、不蒸煮、不烘烤。

二、烹调食品烧熟煮透，中心温度达低于70℃以上，烹调后食品至食用不超过2小时。凡隔餐、隔夜、外购熟食回烧后供应，熟制品应与食品原料或半成品分开存放，半成品应与食品原料分开存放。

三、调料符合卫生要求，盛装调料的容器清洁卫生，使用后加盖。食品不接触有毒物、不洁物。

四、碗、盘、盆、抹布等用具、容器生熟分开，烹调后的熟制品使用消毒过的餐具、容器盛装。不用抹布揩碗盘，滴在盘边汤汁用消毒过的布或餐巾、餐纸揩。

五、煎炸食用油高温(230℃)多次使用，发现颜色变深或有异味的油脂废弃不用。

六、工作结束后，工具、用具、灶上、灶下、地面、台面洗刷清扫干净，做好烹调加工场所的清洁卫生。

食堂食品配餐管理制度

一、配餐间间使用前进行室内空气消毒，每次消毒0.5-1小时。

二、员工进入配餐间进行二次更衣和洗手，消毒配餐间内不得存放任何杂物和个人用品。非配餐间员工不得擅自进入配餐间。

三、配餐所用的勺、盘、盆、碗、碟等餐具经消毒后使用，并做好餐具保洁。

四、配餐剩余尚需使用的熟制品存放于专用冰箱内冷藏，冷藏时间不超过24小时。不加工经营宾客、员工、学生吃剩的食品。

五、配餐结束，及时处理配餐剩余食品，并做好配餐间的清洁卫生。

学校食堂食品(凉菜)留样制度

一、制售凉荤凉菜有明显标志的留样专用冰箱，留样冰箱实行专人负责。

二、建立凉菜留样记录，包括日期、餐次、当餐经营凉菜名称、留样凉菜名称、留样数量、留样人等。

三、有专人负责凉菜留样，用已消毒过的用具取样，每种凉菜取样不少于250g样品，放入消毒过容器内盖好或用食品级包装袋密封后置于专用冰箱内冷藏。

四、凉菜留样冷藏保存24小时以上，以备查验。

学校食品卫生安全责任追究制度

一、明确各部门、各工作人员食品卫生安全岗位职责。

二、分析事故发生原因，根据学校食品卫生安全各项制度，不同岗位职责，追究相应的责任。

三、根据事故情节不同的严重程度，学校按照上级部门有关规定，对有关工作人员给予批评或行政处分情节严重的，由执法机关依法追究相应的法律责任。

学校食物中毒或其他食源性疾患突发事件应急预案制度

一、学校要对全体师生进行食品卫生安全的防范自我保护及救助方法的宣传、教育。

二、食堂一旦发现食品、饮水等有问题，要求学生马上停用，并立即向学校食品卫生安全工作领导小组和学校食品卫生安全突发事故工作领导小组汇报，协助学校争取急救措施和补救办法。

三、学生一旦发现食物中毒现象，应立即报告班主任或课任教师和医务室或食堂，班主任或课任教师和医务室或食堂应立即报告学校食品卫生安全工作领导小组和学校食品卫生安全突发事故工作领导小组。学校及时向上级主管部门及卫生防疫机构报告。

四、按病人的情况立即送有关医院治疗，协助卫生医疗机构救治病人。

五、保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。

六、配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品。

七、全校教职工齐心协力做好学生家长工作，把事态控制在最小范围，保证学校正常教学秩序。

南宁市上尧小学饮用水管理制度

为进一步加强学校学生饮用水卫生，保障学生的饮水安全，依据《食品卫生法》、《生活用水卫生监督管理办法》、《学校卫生工作条例》等法律法规的要求，制定本管理制度：

(一) 认真执行有关卫生法律法规和规范性文件，坚持灭“四害”等病媒生物防治的常规工作，确保我校师生的饮水安全。经常观察饮水设施内外部的卫生和水质情况，及时清除污垢，保证师生饮用水的干净和卫生。

(二)电热开水机提供师生饮用的开水须保证达到100℃。提供给师生直接饮用的开水应降温到60-70℃后存入保温桶，确保师生安全。

(三)饮用水管理工作人员每年必须进行一次健康检查，凡患有痢疾、伤寒、病毒型肝炎、活动型肺结核以及化脓性、渗出性皮肤病，不得从事饮用水管理工作。

(四)注意安全、节约用电。当天工作、学习结束后必须关闭房间所有电源，包括饮水机电源。严禁学生自行拆卸饮水机，如有故障及时到总务处更换。

(五)学校应制定饮水突发污染事件的应急处理办法。并自觉接受当地生活饮用水卫生监督机构的监督检查和业务指导。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇二十**

为规范餐饮服务食品安全检查管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、依照法律、法规和食品安全标准从事餐饮服务活动，采取有效管理措施，保证食品安全，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餐饮服务许可证，接受社会监督，承担主体责任。

二、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，对餐饮服务全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

三、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织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、餐饮具清洗消毒、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。

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

五、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。

六、各岗位负责人、主管人员要服从食品安全管理员检查指导，每天开展岗位或部门自查，及时发现和纠正从业人员违反制度要求操作的行为。

七、食品安全管理员每周1-2次对各环节进行全面现场检查，发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

八、检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的，按本单位有关规定处理。

九、各种检查结果记录归档备查。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇二十一**

主要内容：

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;

二、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。

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、散装食品标签标注制度

主要内容：

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。

五、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。

六、食品事故报告制度

主要内容：

明确责任人，及时消除食品安全事故隐患;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。

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。

一、进货查验记录制度

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);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、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。

三、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。

四、食品贮存和销售标签标注管理制度

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、做好销售标签标注工作，经营预包装食品应查标签名称、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。

五、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。

六、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。

七、食品市场的开办者审查入场食品经营者的许可证管理责任制度

主要内容：

审查入场食品经营者的许可证，明确入场食品经营者的食品安全管理责任。 市场开办单位应当对入场食品经营者的食品流通许可证等许可证进行审查，确定相关许可证是否真实有效。对未取得相关许可证的，不得允许其入场经营。对取得相关许可证的入场食品经营者，市场开办单位应当与其签订食品安全责任书，明确其食品安全管理责任。市场开办单位就制定食品安全检查制度及其他管理制度，指定专人负责食品安全管理。 食品安全管理人员应当接受食品安全知识和业务知识培训。

八、食品市场开办者定期检查公共卫生和入场经营者食品质量责任制度

主要内容：

市场开办单位定期对入场食品经营者的经营环境和条件进行检查，并对检查情况进行记录。检查和记录的内容包括：食品经营者是否取得食品流通许可证等许可证，经营内容是否与许可范围一致;相关人员是否取得健康证明，是否受过食品安全知识培训;是否建立和执行食品进货查验记录制度;食品经营条件和过程是否符合《食品安全法》规定的要求;经营的食品是否属于禁止生产经营的食品;是否有其他违反食品安全管理规定的行为。

对检查中发现的总是应督促入场经营者及时采取整改措施，发现食品经营者有违行为的，应当及时制止并立即报告所在地县级工商行政管理部门或者食品药品监督管理部门。

市场开办单位应负责处理涉及食品安全问题的群众投诉，并主动向有关监管部门举报入场经营者的食品安全违法行为，积极配合有关部门调查处理入场经营者的食品安全违法案件。市场开办单位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。

九、食品市场开办者的赔偿连带责任制度

主要内容：

未履行规定义务，本市场发生食品安全事故的，应当承担连带责任。 本市场发生食品安全事故，给消费者造成人身和财产损失的，市场开办单位应当与食品经营者承担连带责任。消费者可以要求市场开办者承担全部和部分民事责任，也可要求食品经营者承担全部或部分民事责任。

十、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。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇二十二**

一、采购制度

1 根据“按需购进,择优选购”的原则,依据市场动态,库存结构及质量部门反馈的信息编制购货计划,报国珍专营店批准后执行.要建立供销平衡,保证供应,避免脱销或品种重复积压以致过期失效造成损失。

2 严格执行企业制定的保健食品购进程序,确保从国珍专营店购进合法和质量可靠的保健食品。

3 要认真审查供货单位的法定资格,经营范围和质量信誉,考察其履行合同的能力,必要时会同质量管理部门对其进行现场考察,签订质量保证协议书,协议书应注明购销双方的质量责任,并明确有效期。

4 加强合同管理,建立合同档案.签订的购货合同必须注明相应的质量条款。

5 质量管理部门要做好首营企业和首营品种的审核工作.向供货单位索取加盖企业印章的,有效的《卫生许可证》,《营业执照》,《保健食品批准证书》和《产品检验合格证》,以及保健食品的包装,标签,说明书和样品实样,执行《首营企业和首营品种的审核制度》。

6 购进保健食品应有合法票据,按规定做好购进记录,做到票,帐,货相符,购进记录保存至超过保健食品有效期1年,但不得少于3年。

7 严禁采购以下保健食品:(1)无《卫生许可证》生产单位生产的保健食品.(2)无检验合格证明的保健食品.(3)有毒,变质,被污染或其他感观性状异常的保健食品.(4)超过保质期限的保健食品.(5)其他不符合法律法规规定的保健食品。

二、贮存制度

1 所有入库保健食品都必须进行外观质量检查,核实产品的包装,标签和说明书与批准的内容相符后,方准入库。

2 仓库保管员应根据保健食品的储存要求,合理储存保健食品.需冷藏的保健食品储存于冷库(温度2-10℃),需阴凉,凉暗储存的储存于阴凉库(温度不高于20℃),可常温储存的储存于常温库(温度0-30℃),各库房均应有避光措施,相对湿度应保持在45-75%之间。

3 保健食品应离地,隔墙10cm放置,各堆垛间应留有一定的距离.搬运和堆垛应严格遵守保健食品外包装图示标志的要求规范操作,堆放保健食品必须牢固,整齐,不得倒置;对包装易变形或较重的保健食品,应适当控制堆放高度,并根据情况定期检查,翻垛。

4 应保持库区,货架和出库保健食品的清洁卫生,定期进行清扫,做好防火,防潮,防热,防霉,防虫,防鼠和防污染等工作。

5,应定期检查保健食品的储存条件,做好仓库的防晒,温湿度监测和管理.每日上下午各一次对库房的温湿度进行检查和记录,如温湿度超出范围,应及时采取调控措施。

6,应根据库存保健食品的流转情况,定期检查保健食品的质量情况,发现质量问题应立即在该保健食品存放处放置“暂停发货”牌,并填写《质量问题报告表》,通知质管部复查并处理。

三、销售制度

1 所有销售人员必须经卫生知识和产品知识培训后方能上岗。

2 应严格按照《中华人民共和国食品卫生法》,《保健食品管理办法》的要求正确介绍保健食品的保健作用,适宜人群,使用方法,食用量,储存方法和注意事项等内容,不得夸大宣传保健作用,严禁宣传疗效或利用封建迷信进行保健食品的宣传。

3 严禁以任何形式销售假劣保健食品.凡质量不合格,过期失效,或变质的保健食品,一律不得销售。

4,销售过程中怀疑保健食品有质量问题的,应先停止销售,立即报告质管部,由质管部调查处理。

5 卫生管理员负责做好防火,防潮,防热,防霉,防虫,防鼠及防污染等工作,指导营业员每天上下午各一次做好营业场所的温湿度检测和记录,如温湿度超出范围,应及时采取调控措施,确保保健食品的质量。

四、售后服务制度

1 公司应建立一支专业的售后服务队伍,负责解答和处理顾客对保健食品的保健功能,使用方法,食用量,储存方法,注意事项以及质量问题的咨询和投诉。

2 售后服务部应建立售后服务档案,对顾客提出的意见和处理结果予以登记,定期汇总上报公司相关部门。

3 定期开展用户访问,积极做好售后服务工作,及时向质量管理部门反馈客户质量查询或投诉信息,并落实相关质量改进措施。

4 对消费者投诉的质量问题,应在接到信息后第一时间予以处理,重大问题应及时上报公司分管负责人,必要时向主管部门报告。

5 营业场所内应设立顾客意见本,服务公约,服务电话和行业主管部门投诉电话,便于消费者监督。

6 对消费者提出的合理化建议应积极予以采纳,并予以感谢。

7 制定便民服务措施,提供义务咨询,免费送货上门等服务提高顾客满意度。

五、经营场所卫生管理制度

1 公司全体员工均应保持经营场所的干净,整洁。

2 经营场所内不得存放有毒,有害物品。

3 经营场所内不得随地吐痰,乱丢果皮,杂物等。

4 任何员工不得将易燃,易爆等物品带入经营场所内。

5 个人办公区间物品应摆放整齐,办公台上不得摆放与办公无关的物品。

6 不得在经营场所内用餐,如需用餐需在公司统一规定的区域内。

7 注意个人卫生,不得穿背心,拖鞋进入办公区域。

8 灭蚊灯,老鼠夹,杀虫剂应保持有效状态,发现故障应及时报告卫生管理员,卫生管理员应立即采取措施加以解决。

六、仓库卫生管理制度

1 仓库划分为待验区,合格品区,不合格品区,各区应放置明显标志。

2 所有入库产品应分区,分类摆放在规定的区间,出入库帐目应与货位卡相符。

3 应根据保健食品的性能及要求,将保健食品分别离地整齐存放于常温库,阴凉库或冷藏库,并保证保健食品的质量。

4 应合理使用仓容,堆码整齐,牢固,无倒置现象.库存保健食品应按保质期远近依序存放,先进先出,不同批号保健食品不得混垛。

5 仓库内应保持干燥,整洁,通风,地面清洁,无积水,门窗玻璃洁净完好,墙壁天花板无霉斑,无脱落,防虫,防鼠,防尘,防潮,防霉,防火设施配置齐全,措施得当。

6 仓库应定期做好清洁卫生消毒工作,每日进行防蝇,防鼠,防蟑检查和打扫卫生,每月进行一次消毒,杀菌,并作好记录。

7 非仓库员工不得进入仓库.进出仓库要换仓库专用鞋预防灰尘。

8 仓库内不得吸烟,喝酒,进食,不得存放与保健食品存放无关的私人杂物,不得存放易燃,易爆和有毒物品。

七、人员健康管理制度

1 从事经营活动的每一位员工每年必须在区以上医院体检一次,体检除常规项目外,应加做肠道致病菌,胸透以及转氨酶,取得健康证明后方可参加工作。

2 凡患有痢疾,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,化脓性或渗出性皮肤病,精神病以及其他有碍食品卫生的疾病的,不得参与直接接触保健食品的工作。

3 员工患上述疾病的,应立即调离原岗位.病愈要求上岗,必须在指定的医院体检,合格后才可重新上岗。

4 公司发现有患传染病的职工后,相关接触人员必须立即进行体检,确认未受传染的,方可继续留岗工作。

5 每位员工均有义务向部门领导报告自己及家人身体情况,特别是本制度中不允许有的疾病发生时,必须立即报告,以确保保健食品不受污染。

6 在岗员工应着装整洁,佩戴工号牌,勤洗澡,勤理发,注意个人卫生。

7 应建立员工健康档案,档案至少保存三年。

八、人员培训制度

1 各级管理人员,经营人员及与经营活动有关的维修,保洁,仓储,服务等人员,均应按《中华人民共和国食品卫生法》和《保健食品管理办法》的规定,根据各自的职责接受培训教育。

2 质量管理部负责制定年度员工培训计划,报总公司批准后下发实施.行政部门按照培训计划合理安排全年的质量教育,培训工作,并负责建立职工教育培训档案.

3 培训方式以企业定期组织集中学习和自学方式为主,以外部培训为辅.任何人无正当理由,均不得缺席公司的培训,并应自觉完成学习计划。

4 新录入员工,转岗员工上岗前须进行质量教育与培训,主要培训内容包括《中华人民共和国食品卫生法》,《保健食品卫生管理办法》等相关法律法规,岗位职责,各类质量台帐,记录的登记方法等.培训结束后统一考核,不合格者不得上岗。

5 参加外部培训及在职接受继续学历教育的人员,应将考核结果或相应的培训教育证书原件交行政部门验证后,留复印件存档。

6 企业内部培训教育的考核,由行政部门与质量管理部共同组织,根据培训内容的不同可选择笔试,口试,现场操作等考核方式,并将考核结果存档。

7 培训和继续教育的考核结果,作为有关岗位人员聘用的主要依据,并作为员工晋级,加薪或奖惩等工作的参考依据。

**食品安全管理制度餐饮类 食品安全管理制度完整打印版篇二十三**

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。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找