# 2024年食品安全卫生管理制度餐厅(十篇)

来源：网络 作者：寂夜思潮 更新时间：2024-07-18

*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。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。食品安全卫生管理制度餐厅篇一第二条...*

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。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**食品安全卫生管理制度餐厅篇一**

第二条加强对企业职工安全知识培训是食品安全法对食品经营企业建立食品安全管理制度的重要内容。本企业各级管理人员、经营人员及经营活动有关的人员，均应遵守本制度。

第三条培训目的：

(一)加强本企业员工的食品安全培训，强化员工的食品安全意识，增强职业素养。提升食品安排管理技能。

(二)通过对食品安排知识的培训和学习，本企业员工要明确自身的安全责任。特别要明确食品经营企业是食品安全第一责任人。

(三)积极开展对本企业员工的食品安全知识培训。确保本企业食品经营安全。

第四条培训内容：《中华人民共和国食品安全法》及实施条例、《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》等一系列行政法规和部门规章。

第五条培训方式：本企业的食品安全知识培训以企业定期组织集中学习和员工自学方式为主，以外部培训为辅，任何人无正当理由，均不得缺席本企业培训，并自觉完成学习计划。

第六条培训时间：本企业规定员工每周对食品安全内容进行自学，每月组织一次集中学习。每季度组织员工进行食品安全知识培训

**食品安全卫生管理制度餐厅篇二**

一、进货查验及记录制度

1.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。

2.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。

3.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。

4..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。

5.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。

6.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

1.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。

2.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。

3.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。

4.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。

5.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。

6.食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。

7.工作人员应保持个人卫生。

三、食品卫生保障制度

1.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。

2.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。

3.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。

4.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。

5.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。

6.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。

7.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。

8.发现问题，由卫生管理人员跟踪改正。

9.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

1.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。

2.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。

3.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。

4.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。

5.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。

6.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。

**食品安全卫生管理制度餐厅篇三**

一、食品安全管理组织构成

1.单位负责人;

2.食品安全管理人员;

二、餐厅卫生制度

1.餐桌椅整洁，地面清洁，玻璃光亮，有公共痰盂和洗手设施。

2.要每天清扫两次，每周大扫除一次，达到无蝇、无蜘蛛。

3.不销售变质、生虫食品。

4.小餐具用后洗净、消毒、保洁。

5.服务人员穿戴清洁工作衣帽，工前、便后洗手消毒。

6.点心、熟食必须在防尘防蝇玻璃柜内销售，坚持使用清洁的售货工具。

7.服务人员工作时禁止戴戒指，手链，涂指甲。

三、凉菜间(冷荤间、熟食间)制度

1.凉菜制作必须做到“五专”：即专人、专室、专工具、专冷藏、专消毒。并在凉菜制作间入口处设预进间，供工作人员二次更衣、洗手消毒使用。

2.凉菜制作间内必须安装空调设施，保证室温低于25℃。

3.凉菜制作间加工前必须进行紫外线消毒，每次消毒时间不少于30分钟。

4.凉菜制作前要将刀、砧板、台面、手进行消毒并有消毒记录。

5.加工前应认真检查待配制的成品凉菜，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工;供加工用的蔬菜、水果等食原料，必须洗净消毒，未经清洗处理的，不得带入凉菜制作间。

6..工作人员穿戴整洁工作衣帽、口罩，保持个人卫生，操作前洗手消毒。

7.熟食勤作、勤销，做到当天制作，当天销售，过夜隔夜食品回锅加热销售，不出售变质食品。

8.工作结束后要做好工具、容器的清洗消毒及制作间内的清洁卫生工作。

9.非专业间操作人员不得擅自进入，不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

四、初(粗)加工间制度

1.有专用加工场地，工具、容器要专用，腐败变质原料不加工使用。

2.各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品应在专用水池清洗，禽蛋在使用前应将外壳洗净，必要时应进行消毒处理，设有能盛装一个班产垃圾的密封容器。

3.加工后食品原料要放入清洁容器内(肉禽、鱼类要用不透水容器)，不落地，有保洁、保鲜设施。

4.加工肉类、水产品、蔬菜的操作台要分开使用，并有明显标志。

5.工作人员穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

6.防尘防蝇设施齐全，运转正常。

五、烹调加工制度。

1.不选用、不切配、不烹调、不出售腐败、变质、有毒有害的食品;

2.块状食品必须充分加热，烧熟煮透，防止外熟内生;

3.隔夜、隔餐及外购熟食回锅彻底加热后供应;

4.炒菜、烧煮食品勤翻动;

5.刀、砧板、盆、抹布、盆用后清洗消毒;不用勺品味;食品容器不落地存放;

6.制作点心用原料要以销定量，制作时使用色素、香精等食品添加剂，严格执行国家《食品添加剂使用安全标准》;

7.工作结束后，调料加盖，做好工具、容器、灶上灶下、地面墙面的清洁卫生工作。

8.操作人员应注意个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不留长发指甲，不蓄长发和胡须，不吸烟，不随地吐痰等;

9.具备能盛放一个餐次的密闭垃圾容器，并做到班产班清。

六、食品粗加工卫生制度

1.所有原辅料投产前必须经过检验，不合格的原辅料不得投入生产。

2.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。

3.包装食品使用符合卫生要求的包装材料，包装人员的手在包装前要清洗消毒。

4.加工用工具、容器、设备必须经常清洗，保持清洁，直接接触食品的加工用具、容器必须消毒。

5.工作人员穿戴整洁工作衣帽，保持个人卫生。

6.加工所防尘、防蝇设施齐全并正常使用。

**食品安全卫生管理制度餐厅篇四**

1、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。

2、食品和非食品(不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外)库房应分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。

3、食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

4、有专门的食品库房储存食品，库房周围保证无污染源。食品贮存场所应当防止食品污染，有良好的防潮、防火、防鼠、防虫、防尘等设施。库房内的温度、湿度应符合原辅材料、成品及其他物品的存放要求。食品与非食品、原料与成品、直接入口食品与非直接入口食品应分开贮存，整齐放置，防止交叉污染。食品存放隔墙、离地距离均应在10厘米以上。

5、建立入、出库食品登记制度。按入库时间先后分类存放，先进先出。各类食品要按品种分开存放。冷藏、冷冻的温度应分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

6、对贮存、销售的食品应当定期进行检查，查验食品的生产日期和保质期，及时清理变质、超过保质期及其它不符合食品安全标准的食品，主动将其退出市场，并做好相关记录。

7、冷藏、冷冻柜(库)应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜(不得超过1cm)、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

8、冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得将食品堆积、挤压存放。

9、散装食品应盛装于容器内，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。

10、除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。

**食品安全卫生管理制度餐厅篇五**

为了进一步加强食堂食品卫生安全防范工作，维护稳定的教学秩序，不断提高饭菜质量与服务质量，防止食物中毒，现制定田林中学食堂内部食品卫生安全管理制度，望全体食堂工作人员认真学生，领会精神，坚决贯彻。

一、食堂必须按卫生监督部门的要求办出食品卫生许可证。

二、食品(原料)采购

(1)肉类采购必须要有肉品检验检疫证明。

(2)豆制品采购必须要有送货清单。

(3)蔬菜采购必须要有农副产品批发时常的蔬菜农药残留检测报告。

(4)其它食品采购要有对方的营业执照和食品卫生许可证的复印件。

三、食品贮存要有专人负责，通风良好有效，离地隔墙，分类分架，不得存放有毒、有害物品及个人的生活用品，无鼠迹、苍蝇、蟑螂等。

四、餐饮具清洗应当有专用水池，荤、蔬清洗池应分开。

五、熟食品、半成品、生食品、食品原料应当分开存放，防止交叉污染，食品不得接触有毒物与不洁物。

六、食品原料必须新鲜洁净，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及其原料。

七、不得加工凉拌菜、生拌菜。不得加工改刀菜。食品必须烧熟烧透，中心温度不得低于70度，时间不得超过3小时。

八、熟食品必须要有留样，数量不少于250克，时间不得少于48小时。

九、食堂如有剩余食品，必须冷藏。冷藏时间不得超过24小时。在重新食用前应确认未变质，并经高温彻底加热后再食用。

十、食堂从业人员必须要有卫生部门体检后的健康证，持证上岗。

十一、工作完毕要清扫干净工作场所，保持食堂的整洁。

十二、食堂从业人员必须“三白”上岗(头戴白帽子，口戴口罩，身穿白工作服)，不戴耳环、首饰、勤剪指甲，勤理发，勤洗澡，勤洗衣服等。

十三、冰箱内存放食品生、熟必须分开。

**食品安全卫生管理制度餐厅篇六**

(一)进货与供货商档案相对应制度

1、执行食品业户“一户多档“制度。将重要食品的生产厂家营业执照、食品质量合格证明、检验检疫证明和每次进货食品的名称、来源、数量、时间、批次及主要去向等及时登记建档备案，做到“一户一档”、项目清楚、手续完备、材料规范，妥善保存。

2、执行索证索票和进(销)货台帐制度。经营者购进食品时须向生产厂家和供货商索取票证。证明供货企业和生产加工企业的主体资格合法性的证件(包括营业执照、生产许可证、经营许可证、商标注册证等)。证明食品质量符合相关标准或者规定的证明(包括食品质量合格证、质量认证证明等)。证明食品来源的票据、证明，如税务发票、收据、商品信誉卡、出货单据、购销合同等。依据发票或收据等记入食品进(销)货台帐。以上材料规范存入“一户多档“档案内。

索证索票和进(销)货台帐应当真实，保存期限不得少于二年。

(二)食品进货查验记录制度

1、执行食品质量进货查验登记制度。在进货时，索取并认真检验供货商的营业执照、许可证、食品质量合格证、检验检疫证明、销售发票等经营性证明文件。

2、经营者查验食品质量、核对食品标识的主要内容：中文标明的食品名称、生产厂名和厂址;商标、品牌、生产批号、产品标准号、定量包装食品的净含量及其标准方式;

3、根据食品的特点和使用要求，需要表明规格、等级、所含主要成份的名称和含量;

4、限期食用的食品，是否在显着位置清晰标明生产日期和保质期或者失效日期。

5、对使用不当、容易造成食品损坏可能危及人身、财产安全的商品进行警示标志或中文警示语。

6、如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供或者名称及联系方式、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。

(三)从业人员健康制度

1、食品经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。

2、食品经营者应当对了解和掌握从业人员健康状况，并对从业人员健康状况进行日常监督管理。

3、食品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工作。

4、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。

(四)食品储存运输制度

1、食品经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，储藏食品应隔墙离地20公分，存放食品的仓库通风良好，门窗、地面、货架清洁整齐，库内无老鼠、蟑螂及其他昆虫，不存放过期、变质食品;不得存放私人物品;不存放有毒有害物品及其他杂物。食品储存过程中采取保质措施，做好质量检查工作，及时处理有变质征兆的食品。

2、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。

3、储存、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。装卸食品不得接触地面，装车后除能加锁的运输车辆外，人不离车，运输食品的车辆必须有防尘、防蝇、防晒、防雨设施。

(五)不合格食品退市制度

1、执行质量承诺和不合格食品退市制度。食品经营者对经营的食品向消费者作出质量承诺。

2、对经检查、检测发现的有质量问题的食品，采取拒绝上市、撤下柜台、强制退市、追溯召回等措施，防止有质量问题的食品上市。对库存食品进行清理查验，自觉抵制不合格食品。发现有可能或已确认为不合格的食品，主动采取中止进货、停止销售、召回、退货、就地封存等适当措施，并将退市食品、退市情况报管辖地工商所处理和备案;

3、接到不合格食品退市通知后，立即将不合格食品下架、退市，集中处置，并做好退市记录和处置记录;同时将退市情况报告辖区工商所;对已出售的不合格食品，立即报告辖区工商所，并在新闻媒体或者在经营场所入口处等显着位置设置醒目告示，告知召回食品的名称、品种、规格、批号、上市时间等内容。

4、凡上市的散(裸)装食品必须有防蝇防尘设施。确保经营食品质量安全。食品经营者发现其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，并记录停止经营和通知情况。

5、可能造成安全卫生危害的，立即向当地工商行政管理部门或相关行政管理部门报告。

6、经营者进货时应当与经销商或生产商签订合同，在合同中订立供货方食品质量保证及对不合格食品的召回、退货赔偿条款。

**食品安全卫生管理制度餐厅篇七**

一、学校食堂实行个人租赁经营，承租人须身体健康方可具备承租资格，但必须履行合同，接受学校及有关部门的监督和指导。

二、承租方所雇用的人员必须在指定医疗部门进行体检，合格后办理健康证方可上岗，同时要进行定期体检。

三、定点采购粮、油、菜、肉，变质的和未经检疫的不得采购。

四、小食品类、饮料类等必须有商标，生产厂家，生产日期(含保质期)。否则，不得购买和销售。

五、承租者要做到“五勤”、“六防”、“七保证”。

“五勤”：勤消毒无菌;勤清扫房间(墙、棚);勤出灰除垢;勤清扫地面;勤征求师生意见。

“六防”：防毒、防霉、防腐、防鼠、防蝇、防火。

“七保证”：保证生熟食分开(储存、加工);保证通风排气状况良好;保证非工作人员不进入操作间和库房;保证配有洗手设施;保证使用计算机算帐;保证用汽、用电安全;保证饭菜质量且价格合理。

从而保证橱房、餐厅、餐具、设施整洁明亮，就餐环境优良，增进就餐师生的食欲感，保证就餐师生的身心健康。

六、工作人员要做到“四勤”、“四不”。“四勤”：勤洗手、剪指甲;勤洗澡理发;勤洗衣服被褥;勤换工作服。“四不”：不健康不上岗;不用食品工具不上岗;不洗手不上岗;不穿工作服不上岗。

七、食堂所有工作人员要优良好的职业道德，服务育人，语言文明、举止端庄、热心为就餐师生服务，引导教育学生养成良好的饮食卫生习惯。

**食品安全卫生管理制度餐厅篇八**

为加强学校餐饮安全管理，保障师生身体健康和生命安全，根据《食品安全法》及相应的规定要求，制定本制度。

1、学校校长是本单位食品安全的第一责任人，必须成立食品安全管理领导小组，指定专人负责食品安全日常管理工作。

2、学校食堂必须取得有效《餐饮服务许可证》方可营业，《餐饮服务许可证》应悬挂于醒目处。

3、从业人员必须取得有效《健康证》并随身佩戴上岗。

4、从业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，方可从事食品制售工作。学校要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、应建立统一规范的食品安全管理档案，落实监督整改意见，及时消除食品安全隐患。

6、专职(兼职)食品安全管理人员应经常督促并落实从业人员卫生规范、清洗消毒操作规范、食品采购索证、进货验收和台账记录、库房管理规范等各项食品安全管理制度，定期组织从业人员学习食品安全操作规范和相关法律法规，并做好记录。

7、工作人员上班时应穿戴整洁的工作衣帽，并保持个人卫生。

8、做好食堂内外环境卫生，做到每餐一打扫，每天一清洗。

9、餐饮用具每班用后应洗净，餐饮用具做到“一清”、“二洗”、“三消毒”。

10、食品原辅料必须到持有有效证件的生产、经营单位采购，并向供货方索取本批次产品合格的卫生检验(疫)报告书和供货票据。并建立食品原辅料采购索证登记台账，对所购进的食品及基原米进行详细登记，做到索证资料齐全，登记台账清晰。

11、不购进、不加工、不出售腐败变质、有毒、有害超过保质期的食物。

12、生、熟食品、成品、半成品的加工和存放要有明显标记、分类存放，不得混放。

13、搞好操作间卫生，冷藏配餐所用工具必须专用，并有明显标志。

14、保持库房整洁，食品应做到有分类、有标志、离地隔墙保管。

15、及时处理好垃圾，垃圾桶应有盖和标记，搞好“三防”(防尘、防蝇、防鼠)工作。

16、禁止用非食品原料加工或添加剂以外的化学物质和其他可能有危害人体健康物质，或用回收食品为原料加工食品。

17、废弃油脂必须按国家《食品生产经营单位废弃信用油脂管理的规定》进行管理。

**食品安全卫生管理制度餐厅篇九**

1、食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，对社会和公众负责，采取有效管理措施，保证食品安全，理解社会监督，承担社会职责。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生产经营许可证。

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，落实职责到人和员工奖罚制度管理，用心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，并用《餐饮单位食品安全综合管理自查表》等进行相关记录，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状况。

5、食品安全管理员每一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状况，发现问题，及时告知改善，并做好食品安全检查记录备查。

6、各岗位负责人、主管人员每一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次对各餐饮部位进行全面现场检查，同时检查各部门的自查记录，对发现问题及时反馈，并提出限期改善意见，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善的，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。

**食品安全卫生管理制度餐厅篇十**

本单位按照《中华人民共和国食品安全法》规定，履行食品安全第一职责人义务，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，不理解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，应当向购货者带给“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)货日期等资料。妥善保管书式台帐档案，条件允许状况下，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、从业人员务必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、从业人员务必持续良好的个人卫生，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务必清净、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务必理解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贴合食品安全标准，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状况，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。用心配合工商部门、消保委处理消费者投诉，本着公平合理的原则，用心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，必要时透过广播、电视媒体等途径公布，并建立食品安全信息公示档案，理解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，不准随地免费学习网吐痰;经营场所每一天一清扫，每月一大扫，持续地面、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，确保存放的储物持续干燥清洁，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资料;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状况，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、用心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。

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