# 2024年食品安全管理制度文本目录(6篇)

来源：网络 作者：心旷神怡 更新时间：2024-07-15

*在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。食品安全管...*

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

**食品安全管理制度文本目录篇一**

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。

**食品安全管理制度文本目录篇二**

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。

**食品安全管理制度文本目录篇三**

一、岗位责任制度

1、负责人岗位职责：对食品的经营负全面责任；负责建立、健全质量管理体系，加强对业务经营人员的质量教育，保证质量管理方针和质量目标的落实和实施。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。

2、管理人员岗位职责：对食品安全管理工作负直接责任；按时做好营业场所和仓库的清洁卫生工作，确保食品的经营条件和存放设施安全、无害、无污染；建立并管理员工健康档案，每年负责安排从业人员的健康检查,监督检查员工保持日常个人卫生；负责监督营业场所和仓库的温湿度在规定的范围内,确保经营食品的质量；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。

3、购销人员岗位职责：严禁采购法律法规禁止上市销售的食品；严禁从证照不全的企业采购食品；进货时认真查验供货者的《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品流通许可证》和食品合格的证明文件等；确保所售出的食品在保质期内，并应定期检查在售食品的外观性状和保质期，发现问题立即下架，同时向食品安全管理人员报告。

二、从业人员卫生管理制度

1、凡从事食品经营工作的人员必须经岗前卫生知识方能上岗，从事直接入口食品工作岗位的人员必须取得健康证明，且每年进行健康检查，定期进行食品卫生和有关卫生法律、法规、业务技能的培训。

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及其他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。

3、注意个人清洁卫生，做到个人仪表整洁。上岗时必须穿戴统一整洁的工作服，并应经常换洗，保持清洁。在工作岗位上不能嚼口香糖、进食、吸烟，私人物品必须存放在指定的区域或更衣室内，不可放置在工作区内。

三、销售管理制度

1、经营场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离，并设置密闭的垃圾容器，及时清除垃圾，搞好防尘、防蝇、防鼠工作，确保环境整洁。

2、《食品流通许可证》和《营业执照》应悬挂于经营场所内醒目位置。设有食品卫生管理机构和组织结构，配有经专业培训的食品安全专职管理人员。

3、食品陈列设施布局合理，划定食品经营区域，食品与非食品分开存放；不出售有毒有害、“三无”和未经检验或检验不合格的食品。保证食品外观清洁，如发现食品超过保质期、破损、鼠咬、受潮、生霉、生锈等现象要及时处理。

4、散装食品销售必须按“生熟分离”原则，分类设置散装食品销售区。按销售品种配备足量的容器，并符合卫生条件。直接入口的散装食品应有防尘材料遮盖。应在盛放食品容器的显着位置或隔离设施上设置“散装食品标识牌”，标识出食品的名称、配料表、生产日期、保质期、保存条件、食用方法、生产经营者名称及联系方式等内容，做到“一货一牌、货牌对应”。销售直接入口的散装食品必须由专人负责，为消费者提供分拣和包装服务，提供给消费者符合卫生要求的小包装。操作时应穿工作服，戴口罩、手套和帽子，使用专用工具取货。

5、生鲜食品应销售应配备货架、保温柜、冷藏柜和冷冻柜等陈列设施，配备符合要求的检测设备。

6、熟食制品销售间入口处应设预进间，设更衣及洗手、消毒设施，采用非手动式的水龙头。配备有效的空气消毒设施、食品冷藏设施和专用工具，食品要有防尘材料遮盖。

四、仓库管理制度

1、食品仓库必须做到专用，不得存放其他杂物和有毒有害物质。应设专人负责管理并建立健全出入库登记制度。食品及食品原料入库时，库管员应对其质量和数量进行验收，并详细记录入库产品的名称、数量、产地、进货日期、生产日期、保质期、包装情况等，并按入库时间的先后分类存放，感官检查不合格的食品不得入库。设有不安全食品暂存专柜，并有记录本。

2、食品仓库应有良好通风，保持库房内所需温度和湿度，防止食品霉变、生虫。贮存生鲜食品应配置必要的低温贮存设备，包括冷藏库（柜）和冷冻库（柜）。搞好防尘、防蝇、防鼠、防潮工作，定期对库房周围进行卫生清扫，消除有毒、有害污染源及蚁蝇孳生场所。

3、食品存放设隔离地面的平台和层架，离墙30厘米以上，最底层隔离地面40厘米以上。食品按照先进先出、生熟分开的原则分类贮存，并有明显标识。

五、除虫灭害制度

1、食品销售场所内不得使用鼠药，配备一定数量的灭蝇灯，并保证能正常工作。熟食制品销售间要配有充足有效的空气消毒设施，定期消毒。

2、应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。使用杀虫剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行。除虫灭害工作不能在营业时间进行，实施时，对各种食品应有保护措施。使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料，使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

六、卫生检查及奖惩制度

1、卫生管理工作有领导分管和专人管理，制定卫生检查及奖惩制度，并组织有关人员定期或不定期进行卫生检查；组织从业人员学习卫生知识和有关法规，并组织培训考核，考核成绩与奖惩挂钩。

2、卫生管理人员负责各项卫生管理制度的落实，做到每天在营业前后有检查，检查记录完备。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。

**食品安全管理制度文本目录篇四**

第一条为了加强本经营单位食品质量安全监督管理，确保本经营单位按照法定条件、要求从事食品经营活动，销售符合法定要求的食品，保护消费者的合法权益，制定本制度。

第二条凡进入本经营单位的食品都应当实行进货检查验收，审验供货方的经营资格，验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。

(一)中文标明的商品名称、生产厂名和厂址;

(二)产品质量检验合格证明;

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

第四条法律、法规规定必须检验或者检疫的农产品及其他食品，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或市场设立的检测点检测合格才能上市销售。

第五条本经营单位的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。

第六条本经营单位的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。

第七条规模较大的商场或市场，要配备相应的检测设施，对在场内销售的食品进行检测，经检测不合格的禁止上市销售，并登记检测结果存档备查。

第八条本经营单位管理人员要指导场内经营者做好食品进货查验工作，检查督促经营者落实进货查验工作，对重要食品的相关票证，应统一保管，集中备案，接受行政执法部门的检查。

第九条本经营单位的经营者在进货时，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部门。

单位名称(盖章)：

法定代表人(负责人)签名：

**食品安全管理制度文本目录篇五**

在日本，农产品与食品安全性制度可以分为提高安全性制度和食品风险管理制度。其中，提高安全性制度涵盖了jas制度、特别栽培农产品制度、可追溯性制度以及gap制度。而食品风险管理制度则由食品安全委员会及haccp制度构成。

日本的jas制度

日本现行的农产品与食品安全制度是根据jas法律制定的jas（japan agricultural standard）制度。这一制度目的是振兴农业生产和改善农产品的质量、保护消费者利益和满足消费者的需求、促进贸易公正。

1960年日本政府在这一制度中追加了《品质表示规定》。2024年又引进了有机农产品（简称jas有机农产品）制度。现在，jas制度分为农产品与食品品质表示规定（以下简称表示规定）和物质规格规定（以下简称规格规定）两方面。

先来看表示规定。在日本，任何食品的出售方必须标明以下所列的项目：农产品、水产品、加工品和加工原料需要标签的共同项目——名称、原产地（原产国或原产城县）以及其他相关的附加项目。

对于不按表示规定欺骗消费者的企业，处罚力度相当大。欺骗原产地的行为会被处以个人2年以下徒刑或200万日元以下罚款，相关公司会被处以1亿日元以下罚款。在其他项上欺骗，会对个人先处以行政处置，如果不听从处理，那么会被判1年以下徒刑或者100万日元以下罚款，公司被处以1亿日元以下罚款。

规格规定共分为5个种类：一般jas以成分或性能区分（现在有57个品种），比如技能性食品等。jas有机农产品分为有机农产品、有机加工食品、有机饲料以及有机畜产品等四个品种。生产者信息公开jas需要公开原料与投药等全部生产过程。特定jas是指特殊办法制造的食品，现有熟成火腿、熟成香肠、熟成烟熏肉、土鸡以及手擀面条等5个品种。最后一个分类是食品流通的恒温管理jas，针对的是需要保持一定温度的流通食品（比如，盒饭就需要维持在±2℃以内）。

规格规定的认证体系是认证企业（制造商、农家、零售商、进口商和国外出口商）向《登录认定机关》申请认证，得到认定后，由企业在产品上粘贴jas标记再进行出售。《登录认定机关》的设立需要得到日本农林水产省大臣的许可。

特殊的有机农产品

从1970年代开始的高速经济发展造成了环境和农产品的污染，日本消费者开始普遍要求安全的农产品，一些农家也开始自行生产减农药或化肥的农产品。最初，农药和化肥减量的农产品都被称为有机农产品。一些农家则称这些农产品为特别栽培农产品，直到1992年，日本中央政府发布通知：《关于有机蔬果特别标准》，规定了有机农产品的标准。

2024年，日本中央政府又发布了jas制度的新规定，添加了jas有机农产品与有机农产加工品规格的标准。当初的《关于有机蔬果特别标准》改订为《关于特别栽培农产品标准》，由地方政府执行。除符合jas有机农产品规定以外的产品都不可随意称为有机农产品。符合特别栽培农产品的也不能称为有机农产品，称为《特别栽培农产品：通称指南农产品》。

《指南农产品》农产品体系是这样认证的，农家向地方政府或者农业合作社申请，然后由这些机构向认证审查委员会委托审查，委员会审查后再反馈结果。地方政府或者农业合作社在种植现场会检查农家的栽培记录。通过认证后，农家自行粘贴认证标记进行出售。在出售时，委员会在现场会进行审查。

可追溯性制度

可追溯性制度是日本农产品与食品安全制度的另一块构成。2024年，日本总理大臣府it战略本部采取了e-japan战略ⅱ。包括了农产品与食品部门的目标：到2024年前要实行国产牛肉可追溯性制度、其他食品逐步实行可追溯性制度（同样适用于进口食品）、强化农业经营使用it技术。

采取可追溯性制度是有原因的。当时，社会消费者喜欢日本国产或者由国内著名产地生产的食品，一些大规模的零售商则要求食品加工企业、批发商提供物美价廉的食品。在持续了十几年的经济萧条背景下，这些因素都引起了厂商之间不正当的竞争，在加工或者包装时隐瞒原产地或者原料的现象开始出现。

比如，2024年的假冒国产牛肉事件（相关企业有雪印食品公司、nihon food、hannan foods）。2024年的假冒牛肉汉堡包事件（相关企业如meat hope公司）。在2024年至2024年期间，由于日本农林水产省管理不当，将工业用途的原料大米作为食用大米流通在市场中，且在流通市场占据了30%以上份额。

2024年，牛肉可追溯性制度开始实行，对象从牛肉生产者到零售商之间的所有环节的企业与个人。与牛肉相关的活体、胴体、枝肉（含有骨头）、精制肉都是在追溯制度中的商品。

每头牛都有编号卡，记录了生日、性别、种类、其母亲的编号等。从活体状态开始到最终零售的每道程序，牛的编号卡都记录并传达信息。

在农家饲养时，每头牛的牛耳朵就会被贴上标签，在销售市场（私人企业或者农业合作社子公司进行宰杀、肢解、拍卖）、部分肉类加工厂分切，批发商、零售商再分切成精装肉，再到售卖的商品上都会贴有标签。消费者可以根据牛的id号在家畜改良企业集团开设的家畜个体识别中心网站查询牛肉的详细情况。

大米追溯制度则是从2024年开始实行的，对象包括大米生产商和加工商、大米制品加工商以及其他与大米有关产品的生产商。商品范围涵盖大米、大米粉、米饭以及大米糕等。

再看从农家到商家的传达方式。以宫崎县农业合作社为例，种子的生产与供给情况会由《县大米改良协会》记录，生产方式与病害虫防治则由农家进行记录，干燥度与糙米通过农业合作社及县政府管理系的私人企业记录，大米的dna以及农药残留量则由农业合作社负责化验和记录。最后发货情况由农业合作社子公司记录。除了牛肉和大米外，其他农产品不再需要执行可追溯性制度。

在2024年，日本农林部公布gap指南并推广，在中央政府支持下地方政府和农民团体引进gap制度。这个制度有四个项目构成，食品安全（农药、化肥、重金属、病原微生物与化学物质）、环保（保全水与土壤、废物处理与利用、减少能源使用）、劳动者安全以及其他项目比如保护农民专有技术、记录办法与保存时间。

日本食品安全委员会直辖于内阁总理，根据食品安全基本法于2024年设立。

当时日本国民饮食生活环境已有较大变化，比如进口食品增加、gmo农产品增加以及化学技术发展。食品安全事故频频发生，比如bse、进口食品残留的农药还有使用未经过登记的农药。食品从生产到消费的各环节都有潜在的风险。所以，这一机构的成立是有必要性的。由于完全独立于日本厚生劳动省和日本农林部，所以这一机构能够公正科学地判断食品风险。

在与食品相关的疾病发生的紧急状态时，委员会负责及时应对。其次，风险分析是委员会最重要的任务。通常是由风险管理机构或者消费者进行风险评估，委员会在听取意见后决定是否有必要进行调查，如有必要，有专门调查会做出评价并写报告书。在这之后的30日内，委员会收集相关信息和听取国民意见，专门调查会再做出审查报告，待评价结果决定后，再会通知风险管理部门，最后这一意见被反馈到对应的管理部门。

在日本，haccp制度于1994年制定，并于1995年开始正式实施，审批是由厚生劳动省管理。目前，只有牛奶、乳制品、加工肉制品、加工水产品、罐头、速食食品以及软饮料等食品制造产业被要求申请haccp体系认证。在日本，haccp体系认证不是强制性的。根据三菱综合研究所2024年3月进行的调查结果显示，日本食品制造企业通过haccp体系认证设施现象不明显的主要原因在于，企业需要大量投入资金来改善设施以及培训员工，而这些成本却很难体现在产品价格中，所以食品制造企业不愿意增加投资。

**食品安全管理制度文本目录篇六**

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。

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