

食品生产企业生产许可7个必备管理制度

3) 人员操作、卫生控制等人员行为控制。

3、职责

3.1生产部门负责制定生产过程控制计划，组织实施和监督生产过程控制。

3.2质检部门负责对生产过程进行监督和检验，及时发现问题并提出改进措施。

3.3员工应当按照规定操作，严格遵守生产过程控制程序，确保产品质量。

4、程序

4.1原料控制

4.1.1采购的原辅材料应当符合国家的相关标准和规定，进货时应当进行检验或验证，检验合格后方可使用。

4.1.2原辅材料应当按照规定的方法、程序投入生产，确保产品质量。

4.2生产过程控制

4.2.1生产过程中应当按照规定的程序进行操作，确保生产过程在受控状态下进行。

4.2.2生产设备应当定期维护和检修，确保设备的正常运转。

4.2.3生产过程中应当严格控制环境卫生，确保产品不受外界污染。

4.2.4生产过程中应当进行监测和检验，及时发现问题并采取措施进行改进。

4.3产品包装和贮存控制

4.3.1产品包装应当符合国家的相关标准和规定，确保产品质量。

4.3.2产品贮存应当按照规定的方法和程序进行，确保产品质量不受影响。

5、记录管理

5.1生产过程控制计划应当制定并执行，并保存相关记录。

5.2生产过程中的检验和监测记录应当真实、准确，并保存相关记录。

5.3产品包装和贮存记录应当真实、准确，并保存相关记录。

5.4记录应当按照规定的要求进行保管和归档，保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

相关记录：生产过程控制计划、生产过程检验和监测记录、产品包装和贮存记录。

一、原料验收及进货查验记录管理制度

为保证食品安全，保障人民群众身体健康和生命安全，本制度旨在确保未经检验或检验不合格的原辅材料及包装材料不投入使用，防止不合格产品出厂。本制度适用于原料验收、进货检验或验证。质检部门负责进行原料验收和进货检验或验证；供应部门不得采购或使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品时，应当查验供货者的许可证和产品合格证明。对于无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验。食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品的进货查验记录，并保存相关凭证。采购的原辅材料进厂后，库管员应当做好待检标识，通知质检部进行检验或验证。质检部门按规定对原辅材料进行抽样、检验或验证，填写进货检验或验证记录，记录中要如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。向供货者索取许可证复印件和与购进批次产品相适应的合格证明文件。对于供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，企业应依照食品安全标准自行检验

或委托检验，并保存检验记录。检验或验证合格的物资，有仓管员办理入库手续；检验或验证不合格的物资由供应销售部按不合格管理办法执行。食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录应当真实。进货检验或验证记录由质检部归档保管，保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

二、生产过程控制制度

本制度旨在对产品的生产过程进行有效控制，保证生产作业按规定的方法和程序在受控状态下进行，确保产品质量满足规定的要求。本程序适用于产品生产过程各种因素的控制，包括原料采购、原料验收、投料等原料控制，生产工序、设备、贮存、包装等生产关键环节控制，以及人员操作、卫生控制等人员行为控制。生产部门负责制定生产过程控制计划，组织实施和监督生产过程控制；质检部门负责对生产过程进行监督和检验，及时发现问题并提出改进措施；员工应当按照规定操作，严格遵守生产过程控制程序，确保产品质量。采购的原辅材料应当符合国家的相关标准和规定，进货时应当进行检验或验证，检验合格后方可使用。原辅材料应当按照规定的方法、程序投入生产，确保产品质量。生产过程中应当按照规定的程序进行

操作，确保生产过程在受控状态下进行。生产设备应当定期维护和检修，确保设备的正常运转。生产过程中应当严格控制环境卫生，确保产品不受外界污染。生产过程中应当进行监测和检验，及时发现问题并采取措施进行改进。产品包装应当符合国家的相关标准和规定，确保产品质量。产品贮存应当按照规定的方法和程序进行，确保产品质量不受影响。生产过程控制计划应当制定并执行，并保存相关记录。生产过程中的检验和监测记录应当真实、准确，并保存相关记录。产品包装和贮存记录应当真实、准确，并保存相关记录。记录应当按照规定的要求进行保管和归档，保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

本文描述了一家企业的生产管理体系，包括生产计划制定、生产过程监督、质检和设备管理等方面。生产技术部负责制定生产计划和现场管理，质检部制定工艺文件并监督实施，生产车间负责按工艺要求组织生产和设备维护保养。工作程序包括生产准备和生产过程控制，其中生产过程分为一般工序和关键工序，对人员、设备和环境条件进行控制。企业贯彻执行食品卫生规范和卫生实施细则的要求，确保产品质量和生产安全。

本程序规定了本企业生产过程中半成品的检验程序，适用于生产过程中的控制。

三、职责

- 1、质检部负责对生产过程中的半成品进行检验、验证。
- 2、生产车间负责配合质检部完成检验工作。

四、工作程序

1、生产车间在生产过程中，按照工艺流程要求，对半成品进行检验，确保符合要求后方可转序。

2、质检部检验员根据检验结果，出具完整检验报告，明确判定合格与否，由检验人员签名，检验报告经质检部负责人审核签字后有效。

3、检验报告报送相关部门，合格的由生产车间据此办理转序手续，不合格的按《不合格管理办法》执行。

总之，生产车间要按照食品卫生规范和卫生实施细则要求控制生产现场，确保生产现场的环境符合要求。同时，要协调水、电的供应，满足生产工艺要求。车间要保持好设施、环境卫生，禁止存放能产生异味的物质。对生产设备要定期清理，不得留有滞留物料，防止霉变。关键工序要严格把关，并作好关键工序控制记录，切实实施质量控制。操作人员必须经过专业技术培训后方可上岗，严格按工艺文件要求操作，对工艺参数和其它影响因素进行监控，确保符合规定要求，出现异常及时反映、处理。进货检验和试验程序要对采购产品质量进行验

证，保证只有合格品才投入使用或加工。生产过程检验和试验程序要对半成品进行检验，确保只有符合要求的半成品才能转序。

7、每周 1-2 次，食品安全管理员对各部门进行全面现场检查，并检查各部门的自查记录。如果发现问题，管理员会及时反馈，并提出限期改进意见，同时做好检查记录。如果同一类问题在二次检查中仍未改进，管理员会将问题提交上级部门按有关规定处理。对于严重问题，管理员会将其交市场监督管理局按有关法律法规处理。

8、自查内容包括：食品安全管理制度的建立落实情况；设施、设备是否处于正常、安全的运行状态，包装材料是否清洁、无毒无害，用水是否符合标准，食品贮存和运输是否符合要求；从业人员是否严格遵守操作规范和食品安全管理制度；从业人员是否具备相应的安全知识和安全生产技能；生产经营过程是否符合食品生产经营的记录查验制度，企业出厂食品是否经过了检验；食品的标签是否符合规定；与食品安全有关事故隐患；发现问题食品是否及时召回处理。如果企业自查中发现生产经营条件不符合食品安全要求的，应立即整改。如果发现食品安全事故潜在风险，应立即停止生产经营活动，并向

所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。自查记录使用食品安全自查表。

五、从业人员健康检查制度

1、概述

食品生产企业从业人员的健康状况对食品安全有着直接的影响，也关系到广大消费者的健康。因此，食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

2、职责

质检部负责组织公司全体人员的健康检查，并负责公司全体人员健康档案的建立及管理。

3、健康检查

3.1、检查对象

食品生产经营人员（包括食品生产人员、食品生产管理人员、食品仓储及运输人员、检验人员）每年至少进行一次健康检查。新参加工作人员和临时工、合同工、季节性食品加工的工作人员，在参加工作前必须进行健康检查。

3.2 检查内容

检查重点包括痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等。检查的主要项目必须包括肝脾触诊、皮肤检查、肠道带菌检查、胸部透视、肝功能等，同时了解被检查者有无碍食品安全疾病的既往史、现病史。

3.3 工作程序和要求

3.3.1 承担健康检查的医疗卫生机构必须是经当地卫生行政部门认可的单位，在指定范围内开展健康检查工作。健康检查应按照规定的项目进行，不得随意增减项目和频次。

3.3.2 质检部将应参加健康检查的人员编制名册，并送往体检机构，以便组织人员进行体检。对于因故未能参加体检的人员，应及时补检。质量检验科负责建立个人健康档案。

3.3.3 医疗卫生机构按照规定的应检项目安排健康检查，不得随意增减健康检查项目和频次。

3.3.4 从业人员在食品生产经营活动中应随身携带健康证，以便监督部门的监督检查。

4.1根据《食品安全法》第四十五条，患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

4.2凡下列情况之一者，必须调离接触直接入口食品的工作：

- 1) 痢疾病人或带菌者；
- 2) 伤寒病人或带菌者；
- 3) 病毒性肝炎（包括急性肝炎、慢性活动性肝炎和慢性迁延性肝炎）病人；
- 4) 活动性肺结核病人；
- 5) 化脓性或者渗出性皮肤病病人（包括疔子、多发性破溃疔肿、湿疹、疥疮、神经性皮炎等）；
- 6) 其他有碍于食品安全的疾病（如手癣、头癣、麻风患者、肛门漏等）。

接入口食品和食具的工作。此外，慢性活动性肝炎和慢性迁延性肝炎病人除调离直接入口食品的工作外，还应不接触食具。

4.4从业人员在食品生产经营过程中如发现自己有呕吐、发热、咽喉疼痛，皮疹或其他皮肤损伤（烫伤或刀伤），眼、耳或鼻溢液，凡有上述情况之一的，应有义务及时向主管领导报告，如诊断为有碍食品安全的传染病，应立即调离。

5 有碍食品安全疾病与带菌（毒）人员恢复原岗位的要求

对患有有碍食品安全疾病的人员要及时就诊治疗，有的还要住院隔离治疗，待痊愈后要求恢复原岗位工作的，必须要经过原体检单位或县级以上医疗单位检查，并出具符合恢复工作条件的证明，经卫生行政部门审核批准，才能恢复工作。

6 健康档案

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/058142032031006033>