

食品经营管理制度（31 篇）

食品经营管理制度（精选 31 篇）

食品经营管理制度 篇 1

我单位建立食品经营过程与控制制度，对经营过程中各关键环节（食品原料采购、运输、验收、贮存、加工过程、销售等）进行全程控制，按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，并防止食品在存放、操作中产生交叉污染，确保食品安全。

1、采购：建立食品采购管理制度。包括供货商的选择和评价、采购流程、食品验收标准等内容。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，并建立合格供货商档案。

2、运输：建立食品运输管理制度。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。

3、验收及贮存：建立食品验收、贮存管理、发放登记管理制度。

做好食品出入库登记，做到先进先出，易坏先用。腐败变质、发霉生虫等异常食品和无有效票证的食品不得验收入库。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。

4、食品加工制作环节：

粗加工：食品原料粗加工必须在粗加工区域内操作，分设肉类、水产类、蔬菜洗涤池，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，加工肉类、水产类的操作台、用具和容器与蔬菜分开使用，并有明显标识。粗加工认真检查待加工食品，发现有腐败变质、超过保质期或者其他感官性状异常的，不得加工使用。蔬菜类食品原料按“一择、二洗、三切”得顺序操作，彻底浸泡清洗干净；肉类、水产类食品原料的加工要在专用加工洗涤池进行；禽蛋在使用前应对外壳进行清洗。切配好的半成品应避免受到污染，与原料分开存放，按性质分类存放，并在规定时间内使用。做到刀不锈、砧板不霉，定位存放，整齐有序，保持室内清洁卫生。

5、成品供应

食品经营管理制度 篇2

第一条目的

为维护商厦（场）、超市的整体形象，保持良好的购物环境，保证员工与顾客的身体健康，提高工作质量和服务质量，使卫生工作制度化、规范化、经常化、标准化，特制定卫生管理制度。

第二条管理方式

一、商厦（场）、超市内外公共场地、设施的卫生工作由后勤科（室）负责统筹管理。

二、商厦（场）、超市内非公共场地、设施的卫生包括办公室、柜台货架、操作间、商品卫生等工作，本着“谁主管、谁负责”的工作原则，根据各自区域组织落实。

三、商厦（场）、超市商品、食品卫生由商场经管科、市场督察人员负责把关控制。

四、督察员负责对整体的卫生工作的检查监督。

第三条食品卫生

一、鲜活食品

（一）肉类食品出售时要做到“四不卖”即：带泥的不卖，带血的不卖，带毛的不卖，有异味的不卖。

（二）绞肉馅时要做到“五不绞”：带毛、带血、带泥、带皮、带肉枣的不绞。

（三）出售鲜肉时要做到刀不生锈、案不霉、地面无污垢、无异味、无蝇，冷藏设备专柜专用，定期除霜、清洗、保持清洁。

(四) 出售水产品时，做到新鲜无异味，水产品要定时换水，鱼池、工具每日清洗，保持清洁。冷藏设备专柜专用，定期冲洗，保持清洁无异味。

二、干鲜果品类卫生：

(一) 水果局部腐烂不得出售。

(二) 干果发霉、变质、生虫不得出售。

三、熟食制品卫生：

(一) 出售熟食制品应做到“五专”，即专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏。

(二) 经营时要求勤进快销，坚持食品卫生索证制。

(三) 出售熟食要坚持使用双夹法，做到生熟分开，货款分开，工具定位每天消毒两次。

(四) 销售、储藏做到生熟分开，冰柜备有消毒毛巾，专用工具。刀、墩、案板、抹布、盆等使用前必须清洗消毒。

(五) 熟食制品出现变质、发霉、异味等现象，应立即停止出售并及时处理销毁。

四、糕点食品卫生

(一) 糕点不得直接码在地面上，要有防鼠、防蝇、防虫设施，要盖有苫布，苫布外要有明显标志，使用时不得里外颠倒。

(二) 直接接触食品的`纸张、塑料等包装材料，必须符合卫生标准。

(三) 售货工具要每日消毒、清洗、不留残迹，实行双夹法。

五、罐头、酒类食品卫生

(一) 锈盖、锈桶、胖听及透气的玻璃瓶、铁桶、软包装罐头一律不得上柜出售。

(二) 混有杂质、过期、损伤的罐头、酒类一律不得出售。

第四条食品生产与经营

一、经营食品的场所，必须持有当地卫生防疫站发放的卫生许可证，方能营业。

二、直接为顾客进行食品销售服务的人员，必须持有健康合格证，方可上岗。

三、对患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等五种疾病以及其他有碍公共卫生的疾病患者，治愈前不得上岗。

四、食品生产经营过程保持内外环境整洁，有消灭预防苍蝇、老鼠、蟑螂和其他害虫及其孳生条件的措施，与有毒、有害场所保持规定的距离。

五、设备布局和工艺流程应当合理、防止交叉感染，食品及其原辅料不得接触有毒物、不洁物。

六、直接入口的食品容器，必须做到用前洗净、消毒。食品出售时，应有食品加工单位的小包装，或使用无毒、清洁的包装材料。

七、运输和装卸食品的包装容器、工具、设备的卫生条件必须符合卫生要求，防止污染。

食品经营管理制度 篇3

1、建立食品、食品原料和食品相关产品（食品容器、包装材料和食品工用具、设备、洗涤剂、消毒剂等）索证索票、进货查验和查验记录制度。

2、采购时应到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。

3、严格进货查验记录制度。如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。

4、按照产品品种、进货时间先后次序有序整理、保存采购记录及相关资料，记录和凭证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。

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、污染不洁、有毒有害、有异味、超过保质期限的食品或原料，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、采购预包装食品标签上应标明名称、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；产品标准代号；贮存条件；所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；生产许可证编号以及法律、法规或者食品安全标准规定必须标明的其他事项。

食品经营管理制度 篇 4

我单位负责人认真落实企业食品安全管理制度，对本单位的食品安全工作全面负责。制定食品安全管理制度和岗位安全责任制管理措施，制定本单位食品经营场所卫生设施改善的规划。配备食品安全管理人员，并加强对其培训和考核。

1、食品安全管理人员应当具备2年以上餐饮服务食品安全工作经历，并持有国家或行业规定的`相关资质证明。

2、加强食品安全管理人员食品安全法律法规和相关食品安全管理知识的培训，经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

3、食品安全管理人员应认真制订培训计划，定期组织有关管理人员和从业人员（含新参加和临时人员）开展食品安全知识、食品

安全事故应急及职业道德培训，使每名员工均能掌握岗位食品安全知识及要求。

4、食品安全管理人员对本单位贯彻执行《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。执行食品安全标准，协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

食品经营管理制度 篇5

根据《食品安全法》等有关法律、法规与规章的规定,结合我单位工作实际,现就食品安全管理工作作如下制度:

一、从业人员健康管理与培训管理制度

1、从事直接接触入口食品的从业人员每年必须按规定经过健康检查及卫生知识培训合格,同时取得健康体检合格证及培训合格证后,方可上岗工作。

2、开展从业人员每日晨检工作。凡患有伤寒、痢疾、甲型戊型病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等国家卫生行政部门规定的疾病,必须立即调离食品工作岗位,在未彻底治愈前,保证不从事食品生产经营活动。

3、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。

4、从业人员进入经营场所前必须洗净、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。

5、建立健全从业人员健康档案与培训台账。我单位按规定聘请经过培训并取得培训合格证或从业资格证的食品安全管理人员,定期开展食品专业技术人员、从业人员食品安全知识的培训并经考核合格后,方可从事食品生产经营工作。

二、食品安全管理员制度

在上级部门的领导下,贯彻执行食品安全法等法律法规的规定,认真落实食品安全管理规章制度,并做好以下工作:

1、制定并执行本单位食品安全管理制度,拟定并实施年度自查与巡查工作计划,探索与推行先进管理规范与手段。

2、定期组织开展本单位食品安全自查与管理,并做好记录。对违反法律规定与不符合卫生要求的行为进行批评、制止,严重者及时向单位领导汇报,并提出处理意见。

3、执行从业人员健康管理制度,检查食品专业技术人员、从业人员健康合格证明,坚持一年一次的健康体检,上岗前必须先体检合格,做到持证上岗。定期开展知识培训与内部考核。

4、定期组织开展场所内外环境卫生清洁,组织检查场所条件、设施设备的维护保养。

5、主动接受食药监管部门的培训考核,积极配合有关部门的监督检查。发现食品状况有发生食品安全事故潜在风险的,建议单位领导立即停止食品生产经营,并及时向食药监部门报告。

6、有关法律、法规、规章、规范性文件确定的其他餐饮服务食品安全管理。

三、食品安全自检自查与报告制度

单位负责人、食品安全管理人员要按照年度自查与巡查工作计划的要求开展自检自查工作:

1、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,重点对员工健康管理、进货索证索票、餐具清洗消毒、设备设施管理、加工操作规范、环境卫生管理等各项工作进行自查。

2、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次各岗位重点环节食品安全检查,每周对各环节进行全面现场检查,发现存在食品安全问题与隐患的,要及时告知改进,并做好食品安全检查记录备查。

3、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,及时发现与纠正从业人员违反制度要求操作的行为。

1、本单位从业人员必须每年按时进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的从业人员必须先进行健康检查，取得健康合格证明后方可上岗。

2、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，不得从事接触直接入口食品的工作。

3、本单位依法建立从业人员健康档案管理制度，对从业人员健康状况进行日常监督管理，组织每日人员晨检，及时将“五病”人员调离。

4、从业人员必须认真学习有关法律法规，掌握本岗位要求，养成良好的卫生习惯，严格规范操作。工作时，将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽；头发梳理整齐置于帽后。不得用手抓取直接入口食品或用勺直接尝味，用后的操作工具不得随处乱放。

5、工作人员不得留过长头发、长指甲、涂指甲油、戴戒指、耳环等饰物。不得面对食品打喷嚏、咳嗽，不得在食品加工场所或就餐场所内吸烟、吃东西、随地吐痰、穿工作服入厕及存在其他有碍食品安全的行为。

6、依照《食品安全法》的相关规定组织职工参加食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和食品安全知识，明确食品安全责任，并建立培训档案。将培训时间、培训内容、考核结果等有关信息记录归档，并明细每人培训记录，以备查验。

7、从业人员必须接受食品安全知识培训并经考核合格后，方可从事食品经营工作。

食品经营管理制度 篇 7

从业人员健康和培训管理制度

1. 本单位从业人员必须每年按时进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的从业人员必须先进行健康检查，取得健康合格证明后方可上岗。

2. 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，不得从事接触直接入口食品的工作。

3. 本单位依法建立从业人员健康档案管理制度，对从业人员健康状况进行日常监督管理，组织每日人员晨检，及时将“五病”人员调离。

4. 从业人员必须认真学习有关法律法规，掌握本岗位要求，养成良好的卫生习惯，严格规范操作。工作时，将手洗净，穿戴清洁

的工作衣、帽；头发梳理整齐置于帽后。不得用手抓取直接入口食品或用勺直接尝味，用后的操作工具不得随处乱放。

5. 工作人员不得留过长头发、长指甲、涂指甲油、戴戒指、耳环等饰物。不得面对食品打喷嚏、咳嗽，不得在食品加工场所或就餐场所内吸烟、吃东西、随地吐痰、穿工作服入厕及存在其他有碍食品安全的行为。

6. 依照《食品安全法》的相关规定组织职工参加食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和食品安全知识，明确食品安全责任，并建立培训档案。将培训时间、培训内容、考核结果等有关信息记录归档，并明细每人培训记录，以备查验。

7. 从业人员必须接受食品安全知识培训并经考核合格后，方可从事食品经营工作。

食品安全管理员制度

我单位负责人认真落实企业食品安全管理制度，对本单位的食品安全工作全面负责。制定食品安全管理制度和岗位安全责任制管理措施，制定本单位食品经营场所卫生设施改善的规划。配备食品安全管理人员，并加强对其培训和考核。

1. 食品安全管理人员应当具备2年以上食品安全工作经历，并持有国家或行业规定的相关资质证明。

2. 加强食品安全管理人员食品安全法律法规和相关食品安全管理知识的培训，经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

3. 食品安全管理人员应认真制订，定期组织有关管理人员和从业人员(含新参加和临时人员)开展食品安全知识、食品安全事故应急及职业道德培训，使每名员工均能掌握岗位食品安全知识及要求。

4. 食品安全管理人员对本单位贯彻执行《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。执行食品安全标准，协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

食品安全自检自查与报告制度

我单位建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，本单位立即采取整改措施;有发生食品安全事故潜在风险的，立即停止食品生产经营活动，并向相关食品药品监督管理部门报告。

1. 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情况。

2. 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。

3. 各岗位负责人、人员每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。

4. 食品安全管理组织及食品安全管理员每周 1-2 次对各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，并提出限期改进意见，做好检查记录。

食品经营过程与控制制度

我单位建立食品经营过程与控制制度，对经营过程中各环节(食品原料采购、运输、验收、贮存、加工过程、销售等)进行全程控制，按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，并防止食品在存放、操作中产生交叉污染，确保食品安全。

1. 采购：建立食品采购管理制度。包括供货商的选择和评价、采购流程、食品验收标准等内容。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，并建立合格供货商档案。

2. 运输：建立食品运输管理制度。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。

3. 验收及贮存：建立食品验收、贮存管理、发放登记管理制度。

做好食品出入库登记，做到先进先出，易坏先用。腐败变质、发霉生虫等异常食品和无有效票证的食品不得验收入库。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。

4. 食品加工制作环节：

(1)粗加工：食品原料粗加工必须在粗加工区域内操作，分设肉类、水产类、蔬菜洗涤池，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，加工肉类、水产类的操作台、用具和容器与蔬菜分开使用，并有明显标识。粗加工认真检查待加工食品，发现有腐败变质、超过保质期或者其他感官性状异常的，不得加工使用。蔬菜类食品原料按“一择、二洗、三切”得顺序操作，彻底浸泡清洗干净；肉类、水产类食品原料的加工要在专用加工洗涤池进行；禽蛋在使用前应对外壳进行清洗。切配好的半成品应避免受到污染，与原料分开存放，按性质分类存放，并在规定时间内使用。做到刀不锈、砧板不霉，定位存放，整齐有序，保持室内清洁卫生。

(2)烹调加工：在制作加工过程中检查待加工食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工使用。熟制加工的食品要烧熟煮透，其中心温度不低于 70℃，油炸食品防止外焦里生。直接入口熟食品须盛放在经过消毒的容器或餐具内。用于加工的操作工具、设备必须无毒无害，并做到分开使用，定位存放，用后清洗，保持清洁。油炸食品时避免油温过高、时间过长，随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复使用。烹调后至食用前需要较长时间(超过 2 小时)存放的食品，应及时采用高于 60℃或低于 10℃冷藏(冷藏的熟制品应当在冷却后及时冷藏)。将直接入口食品、食品原料、半成品分开存放，不可混放和交叉叠放。隔餐隔夜熟制品必须经充分再加热后方可使用。用于烹饪的调味料盛放器皿用保持清洁，使用后随即加盖或苫盖，不得与地面或污垢接触。灶台、抹布随时清洗，保持清洁。

(3)面食制作：加工前检查各种商品原料，如米、面、黄油、果酱、果料、豆馅以及做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等，如发现生虫、霉变、异味、污秽不洁的不能使用。分设制作区和成品区，各种工具、用具、容器生熟分开使用，用后及时清洗干净，定位存放，避免生熟混放。制作好的成品糕点存放在专柜内，做到通风、干燥、防尘、防蝇、防鼠、防毒。含水分较高的带馅糕点存放在冰箱，奶油类原料应按贮存要求低温存放；含奶、蛋的面点制品应当在 10℃以下或 60℃以上的温度条件下储存。各种加工工具、设备用后及时

清洗干净，定期消毒，定位存放；各种用品如盖布、笼布等要洗净晾干备用。

(4)餐饮具清洗消毒：餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器、工具使用前应按要求清洗消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。不得重复使用一次性使用的餐饮具，不得使用国家明令禁止使用的不符合标准的餐饮具。设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区及设备，餐饮具清洗消毒水池应专用，不得与清洗食品原料、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。严格按照“除残渣、洗涤剂洗、清水冲、消毒、保洁”的顺序操作，注意要彻底清洗干净，防止药物残留。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，并及时放入专用密闭式餐饮具保洁柜保存，避免再次受到污染。已消毒和未消毒的餐饮具应分开定位存放。每餐收回的餐饮具要立即进行清洗消毒，不隔餐隔夜。洗刷消毒结束，及时清理卫生，做到内外清洁。

(5)冷食制作：设置冷食加工制作专间，做到“五专”（专人操作、专室制作、专用工具、专用消毒设施设备和专用冷藏）的要求。专间室内温度不得超过 25℃，应设立独立的空调设施，地面不得设明沟。专间工作人员应主要个人卫生，进入专间前要二次更衣，洗手、消毒，穿戴专用的工作衣帽、口罩，严格执行规范操作。触摸未经清洗消毒的食品外包装袋等食品、工用具后，必须洗手、消毒或更换清洁手套后，方能接触成品，避免交叉污染。每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，专间的各种刀具、砧板、切片机械等工用具、

容器必须专用，定位存放。用前消毒，用后洗净。认真检查食品质量，发现提供的食品可疑或感官性状异常的，应立即进行撤换处理。各种凉菜现配现用，尽量当餐用完。严格遵照不同食品贮存条件的要求，将食品及时存放于专用冰箱内，半成品和成品应用保鲜膜或餐盒密封保存，标签注明生产时间，注意在保存时效内使用。

5. 成品供应：发现或被顾客告知所提供食品确有感官性状异常或可疑变质时，餐厅服务人员应立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员，备餐人员要立即检查被撤换的食品和同类食品，做出相应处理，确保供餐安全。销售直接入口食品要使用专用工具传递食品，专用工具应消毒后使用，定位存放。传递食品与收款应分开，防止污染。必须使用消毒后的餐饮具，未经消毒的餐饮具不得上桌。端菜手指不接触食品，分餐工具不接触顾客，用过的餐饮具及时撤回，并清洁台面。及时做好台面、桌椅及地面的清扫工作，盛装垃圾的容器应密封，垃圾及时处理，保持整洁卫生。

场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度

1. 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。

2. 建立加工操作设备及工具清洁制度，各岗位相关人员按规定开展清洁工作，使场所及其内部各项设施随时保持清洁。用于食品加工的设备及工具使用后应洗净，接触直接入口食品的还应进行消毒，清洗消毒时应注意防止污染食品、食品接触面。

3. 建立经营场所及设施维修保养制度，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，并按规定进行检修，以使其保持良好的运行状态。

4. 用化学消毒的设备及工具消毒后要彻底清洗。已清洗和消毒过的设备和工具，应在保洁设施内定位存放，避免再次受到污染。

5. 食品用具、容器、包装材料应符合有关卫生标准，无毒无害，便于洗刷、消毒、保洁。

6. 食品用具每天班前、班后要清洗、消毒一次，运行过程要有序、保持清洁、无污垢、见本色。食品用具要有专人保管、不混用不乱用。食品用具清洗、消毒应定期检查、不定期抽查，对不符合卫生标准要求的用具及时更换。

7. 冷藏、冷冻工具应每天保洁一次，每周洗刷、消毒一次，专人负责、专人管理。

进货查验和查验记录制度

1. 建立食品、食品原料和食品相关产品(食品容器、包装材料和食品工用具、设备、洗涤剂、洗涤剂)索证索票、进货查验和查验记录制度。

2. 采购时应到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。

3. 严格进货查验记录制度。如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。

4. 按照产品品种、进货时间先后次序有序整理、保存采购记录及相关，记录和凭证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。

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、污染不洁、有毒有害、有异味、超过保质期限的食品或原料，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. 采购预包装食品标签上应标明名称、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；产品标准代号；贮存条件；所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；生产许可证编号以及法律、法规或者食品安全标准规定必须标明的其他事项。

食品贮存管理制度

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。食品存放隔墙、离地距离均应在 10 厘米以上。除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。

2. 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。

3. 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。

4. 主食、副食分区存放。各类食品按类别、品种分类、分架存放,距离墙壁、地面均在 10 厘米以上,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。

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

6. 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。

7. 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。

废弃物处置制度

我单位建立餐厨废弃物处置管理制度,单位负责人负责实时监测单位餐厨废弃物的处置管理,并对处置行为负责。本单位与餐厨废弃物收集、运输服务企业签订餐厨废弃物收集、运输经营协议。

餐厨废弃物分类放置，分别处理，做到日产日清；禁止乱堆餐厨废弃物，食品原料粗加工产生的垃圾(菜叶、根须等垃圾物)按生活垃圾处理，即倒入垃圾桶加上盖子，运往垃圾站，由环卫工人转运处置；禁止将操作间餐厨废弃物直接排入公共水域或公共厕所和生活垃圾收集设施；餐厨废弃物实行密闭化运输，运输设备和容器具有废弃物标识，整洁完好，运输中不得泄漏、散落；不得用未经无害化处理的餐厨废弃物喂养畜禽，不得榨取地沟油；禁止将餐厨废弃物交给未经相关部门许可或备案的废弃物收运、处置单位或个人处理。

建立餐厨废弃物产生、收运、处置台账，安排专人负责餐厨废弃物的处置、收运、台账管理工作。详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，定期向监督部门及环保部门报告并接受监督检查。

不合格食品处置制度

我单位定期对所经营食品的保质期限、感官性状进行检查，发现不合格食品，及时封存处理。对保质期不足一个月的食品，每周检查一次；对保质期不足一周的食品，每日检查一次。

设立不合格食品存放专区，对不合格食品原料、半成品、成品分类存放，及时将不合格食品及有关部门公告的不合格食品封存，放入专区以待处理。

设立不合格食品处置登记台帐，对不合格食品的封存日期、食品名称、规格、处置原因、处理情况等如实记录，对过期食品不得更改生产日期、保质期。食品原料不合格的及时与供货商或者生产者履行交接手续，由供货商或者生产者在处置登记台帐中填写有关内容并签字。半成品、成品不合格的按照餐厨废弃物进行处置。

食品安全突发事件应急处置方案

根据《食品安全法》的规定，我单位制定食品安全事故处置方案，定期检查本单位各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。

1. 成立食品安全事故处置领导小组，单位主要负责人任组长，全面负责食品安全事故处置工作。如发生食品安全突发事件立即启动应急处理工作预案。

2. 确保在第一时间将病人送往医院进行抢救，保证病人的生命安全；并采取有效措施把对病人的伤害控制在最小范围。病人的排泄物(呕吐物、大便)要留样，以便有关部门采样检验，为确定食物中毒提供依据。

3. 保护现场，保留样品。立即停止销售和食用可疑食物；封存造成食物中毒或可能导致食物中毒的食品及其原料、工具设备和现场，无关人员不得进入厨房操作间。

4. 必须在第一时间(自事故发生之时起 2 小时之内)向所在地的食品药品监督管理局、卫生局报告。

5. 配合食品药品监督管理等部门进行调查。如实反映情况，提供食品原料采购索证相关资料、库房保管情况和出入库记录，协助查清中毒食品或可疑中毒食品的来源、数量、加工数量、剩余量等情况，一旦食物中毒食品确定，还应协助做好食品的溯源、查封、召回等处理工作。

6. 事后应根据卫生监督部门的指导对场所物品进行消毒处理。

7. 事故责任追究，对导致事故起因的相关责任人；瞒报，谎报和未及时上报的行为；及事故处理过程中玩忽职守、推诿责任影响食品安全事故处置方案实施的行为进行严肃追究。

食品添加剂管理制度和公示管理

1. 使用食品添加剂目的在于保持和改进食品营养质量，不得破坏和降低食品的营养价值。不得用于掩盖食品的缺陷(变质、腐败)或粗制滥造欺骗消费者。

2. 食品必须添加是食品用途的添加剂，添加剂产品说明书的内容必须真实，禁止使用非食用添加剂。

3. 采购食品添加剂时应认明包装标签上的“食品添加剂”字样，必须索证索票并登记台账，并索取食品添加剂生产许可证和产品检验合格证明。

4. 使用食品添加剂必须严格按《食品添加剂使用卫生标准》和产品说明书规定的使用量和使用范围，不得擅自加大使用量和使用

范围。食品添加剂的使用采用精确的计量工具称量，每次使用食品添加剂必须有使用记录。

5. 食品添加剂的存放应有固定的场所(橱柜)，标识“食品添加剂”字样，盛装容器上标明食品添加剂名称，不得与非食用产品或有毒有害物品混放。

6. 严格执行食品添加剂采购、验收、使用登记制度。食品添加剂由专人采购、专人保管、专人利用、专人登记、专柜保存，并做好入库与出库记录。

7. 严格执行食品添加剂公示制度，将使用的食品添加剂名称、使用范围、剂量等公示在醒目位置或上。

食品经营管理制度 篇8

我单位建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，本单位立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，立即停止食品生产经营活动，并向相关食品药品监督管理部门报告。

1、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情况。

2、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。

3、各岗位负责人、主管人员每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。

4、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，并提出限期改进意见，做好检查记录。

食品经营管理制度 篇 9

为了保证食品安全,根据《食品安全法》等法律法规的相关规定,制定本工作流程。

一、食品采购(责任人:)

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关系,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。向供货商索取食品的生产许可证、qs 认证证书、商标证明、进货发票等证明材料,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(责任人:)

1、设立食品储存仓库。专门用于存放查验合格的食品。

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,应当采用密闭容器。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。

5、食品出库要详细记录商品流向。批发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,账目保管期限为二年。

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、变质食品设立专门的仓库或容器进行保管。不得同合格的商品混放在一起，以免造成污染。

三、食品运输(责任人：)

1、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。

2、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。

3、直接入口的散装食品，应当采用密闭容器装运。不要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(责任人：)

1、每天对上架销售的商品进行查验。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，食用安全

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、批发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(责任人:)

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,应当立即停止经营,下架封存,做好登记,并及时通知政府监管部门。

2、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。

3、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。

4、被召回的食品,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。

5、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。

6、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。

7、政府部门明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。

8、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。

9、本公司保证遵守《中华人民共和国食品安全法》的有关规定进行。

食品经营管理制度 篇 10

1、使用食品添加剂目的在于保持和改进食品营养质量,不得破坏和降低食品的营养价值。不得用于掩盖食品的缺陷(变质、腐败)或粗制滥造欺骗消费者。

2、食品必须添加是食品用途的添加剂,添加剂产品说明书的内容必须真实,禁止使用非食用添加剂。

3、采购食品添加剂时应认明包装标签上的“食品添加剂”字样,必须索证索票并登记台账,并索取食品添加剂生产许可证和产品检验合格证明。

4、使用食品添加剂必须严格按《食品添加剂使用卫生标准》和产品说明书规定的使用量和使用范围,不得擅自加大使用量和使用范围。食品添加剂的使用采用精确的计量工具称量,每次使用食品添加剂必须有使用记录。

5、食品添加剂的存放应有固定的场所（橱柜），标识“食品添加剂”字样，盛装容器上标明食品添加剂名称，不得与非食用产品或有毒有害物品混放。

6、严格执行食品添加剂采购、验收、使用登记制度。食品添加剂由专人采购、专人保管、专人利用、专人登记、专柜保存，并做好入库与出库记录。

7、严格执行食品添加剂公示制度，将使用的食品添加剂名称、使用范围、剂量等公示在醒目位置或菜单上。

食品经营管理制度 篇 11

食品安全管理制度

根据《食品安全法》和国家有关法律、法规、规章的规定，现就我单位食品经营管理工作制定如下制度：食品进货查验记录制度

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、食品的相关质量认证证书，索要供货者的销售票据，并通过复印、存档等多种方式，记载查验情况。

二、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，或者采用建立电子台帐管理；或者保留载有相关信息的进货或者销售票据。

三、食品进货查验记录和进货票据应当真实，保存期限不得少于二年。

四、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。食品经营企业应留有企业总部提供的进货查验证明或配送单据备查。统一配送之外自行采购的食品，建立进货查验记录制度。

五、从事食品批发业务的经营企业销售食品，如实记录批发食品的名称、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，或者向购货者开具并保留载有前款规定信息的清单。记录、票据的保存期限不得少于二年。

从业人员健康检查管理制度

一、建立并执行从业人员健康检查制度和健康档案制度。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，取得健康证明后方可参加工作。

三、从业人员体检合格证明随身携带，以备检查。

四、建立从业人员健康档案，由专人负责保存并随时更新。

从业人员学习培训制度

一、建立岗位责任制度，企业负责人、岗位责任人员认真学习贯彻食品安全法律法规，明确食品安全管理分工，加强食品安全管理，履行相应的法律义务。

二、加强对职工食品安全法律、法规、规章、标准和其它食品安全知识的学习和培训，配备专职或兼职食品安全管理人员。

三、将食品安全管理的相关规定和政策及时对员工进行培训，并建立培训档案。

食品安全事故处理制度

一、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；

二、发生食品安全事故时，立即予以处置，防止事故扩大。并及时向事故发生地工商行政管理部门和卫生行政部门报告。不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得毁灭有关证据。

三、发现经营的食品不符合食品安全标准或者对行政部门公布的'不合格食品，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。积极协助食品生产者履行食品召回工作。

四、食品批发经营者对零售商退回或者从零售商和消费者手中召回的过期、变质等不符合食品安全标准的食品，应按规定退回上级批发商或者生产厂家，或者作销毁等无害化处理，并记录退回、无害化处理情况。

食品安全自查、贮存、运输制度

一、严格按照法律法规和食品安全标准要求销售食品，经营场地和经营场所的设施符合要求。

二、按照保证食品安全的要求贮存食品，定期自行检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期及其他不符合食品安全标准的食品。

三、贮存散装食品，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，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。

四、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备要安全、无害、保持清洁，防止食品污染，不得将有毒、有害物品同食品一同运输。

食品经营管理制度 篇 12

一、新参加工作的厨房工作人员，必须经妇幼保健院进行健康体检合格以及卫生知识培训合格后方可上岗。

二、长期从事厨师工作人员，必须参加每两年一次的卫生知识培训，并经考核合格后方可继续上岗。

三、厨房工作人员必须掌握相关的食品卫生知识和基本卫生操作技能，严把卫生质量关，做到采购员不购买卫生不合格食品，保管员不接收卫生不合格食品，加工员不使用卫生不合格食品。

四、厨房工作人员必须保持良好的个人卫生习惯。个人卫生要做到“四勤”，即勤洗手、剪指甲，勤洗澡、理发，勤洗衣服、被褥和勤换工作服，上灶前、开饭前、便后要用肥皂洗手，入厕前脱工作服、工作帽，操作间不吸烟。

五、厨房工作人员上岗时，要自觉做到衣帽整洁，不配戴手饰、耳饰或涂指甲油、化浓妆等现象，保持形象素雅，卫生干净。

食品经营管理制度 篇 13

一、加工经营场所应当选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。

距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。

二、设置与制售的食品品种、数量相适应的粗加工、切配、烹调、面点制作以及餐用具清洗消毒、备（分）餐等加工操作条件，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。

各场所均应设在室内。

场所内禁止设立圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。

三、食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

四、食品制售活动要将关键部位和重要环节通过明厨亮灶方式进行展示。

五、食品处理区地面应当无毒、无异味、易于清洗、防滑，并有排水系统。

排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。

六、食品处理区墙壁应当采用无毒、无异味、平滑、不易积垢、易清洗的材料制成。

粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。

七、食品处理区门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作，并能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫，与外界直接相通的门应能自动关闭。

八、食品处理区天花板应当采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的材料涂覆或装修。

九、食品处理区内应当设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品，员工专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。

食品处理区应当设存放废弃物或垃圾的带盖容器。

十、食品处理区内的粗加工操作场所应当根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池或清洗容器，保障动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料能分开清洗。

水池（容器）数量或容量与加工食品的数量相适应。

各类水池或容器以明显标识标明其用途。

十一、设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设备，其位置不会污染食品及其加工制作过程。

十二、应当配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施并专用。

餐用具清洗消毒水池应当专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开，不交叉污染。

设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。

提倡使用热力消毒等物理消毒方式。

十三、用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应当有明显的区分标识，存放区域分开设置。

十四、使用直接接触食品的设备、工具、容器、包装材料及一次性餐饮具应具有产品合格证明。

十五、用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

十六、食品烹调场所应采用机械排风，排气口装有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。

十七、更衣场所与加工经营场所应当处于同一建筑内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。

十八、餐饮服务场所内设置厕所的，其出口附近应当设置洗手、消毒、烘干设施。

食品处理区内不得设置厕所。

十九、在餐饮服务中提供自酿酒的经营者在申请许可前应当先行取得具有资质的食品安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告。

在餐饮服务中自酿酒不得使用压力容器，自酿酒只限于在本门店销售。

二十、按有关规定需要留样的餐饮服务单位应配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

二十一、制售冷食类食品、裱花类糕点和厨房的冷却、包装应当分别设立相应的制作专间。

二十二、制作专间内无明沟，地漏带水封。

设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，不设置其他门窗。

专间墙裙铺设到顶。

专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。

二十三、专间内设有独立的空调设施、清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。

专间内的. 废弃物容器盖子应当为非手动开启式。

二十四、专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施。

二十五、现场制作糕点类食品（不含裱花蛋糕）、自制饮品、150 平以下制售生食类食品和集体用餐配送单位的分餐操作应当分别设立相应的专用操作场所。

二十六、场所内无明沟，地漏带水封。

设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

入口处设置洗手消毒设施。

二十七、厨房和集体用餐配送单位的食品处理区的地面和排水沟有排水坡度（不小于 1.5%）。

墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。

内窗台下斜 45 度以上或采用无窗台结构。

水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度（斜坡或拱形均可）。

二十八、厨房和集体用餐配送单位的各类清洗消毒方式设专用水池的最低数量为：采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池。

采用热力消毒的，可设置 2 个专用水池。

各类水池以明显标识标明其用途。

二十九、厨房和集体用餐配送单位的粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品 3 类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。

各类水池以明显标识标明其用途。

三十、厨房和集体用餐配送单位加工食品设备、工具和容器要求：

（一）食品烹调后以冷冻（藏）方式保存的，应根据加工食品的品种和数量，配备相应数量的食品快速冷却设备。

（二）应根据待配送食品的品种、数量、配送方式，配备相应的食品包装和贴标签设备。

（三）所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。

（四）食品容器、工具和设备与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝（因工艺要求除外）。

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/518012022135007004>