

食品安全规章制度 15 篇

食品安全规章制度 1

1、食品卫生应有专人负责，成立食品卫生管理委员会，定期检查食品卫生情况，总结经验，及时解决问题，不断提高儿童食品卫生的质量。

2、根据季节供应情况，制定适合各年龄组儿童的食谱。

3、食品由专人按实际需要采购，采购的食品应新鲜优质，每天由专人验收生、熟食品，并建立验收簿。

4、生食品经验收后入库，库存不宜过多，各类食品应按需要量领取，每月底盘存。库房由专人保管，建立出入库帐目。库房保持整洁干燥，各种盛器须加盖。过保质期的食品不得食用。

5、准确掌握儿童出勤人数，作到每天按人按量供应主副食品。

6、各种膳食烹调后，由专人检查质量，合格后根据各班用膳人数发出，营养员应到各班了解儿童用膳情况，听取对膳食的意见。

7、保健人员（或营养员）应定期进行食品卫生检查，对食品的保质期严格把关。做到过期不用，生熟分开。

8、建立严格的消毒卫生制度。规范操作。定期检查。食品安全规章制度 2

餐饮服务经营者应该按照《食品安全法》及其实施条例、《餐

饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规的规定和要求，制定符合本单位特点的规章制度。

一、食品采购查验

1. 采购食品必须符合国家有关卫生标准和规定。

2. 运输食品的工具应当保持清洁，运输冷冻食品应当有必要的保温设备。

3. 设食品、原料验收员。

4. 验收食品原料，做好数量、质量、有毒、有害食品处理等方面记录。

5. 不签收腐败变质、发霉、生虫、有毒、有害、掺杂掺假食品及原料。

6. 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、变质乳及豆制品、包装严重污秽不洁及严重破损而造成污染的食品。

7. 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。

8. 采购人员应记录采购食品的来源及保管好相关资料，注意个人卫生并随时接受管理人员检查。

二、场所环境卫生管理

1. 周围环境应打扫干净，阴沟要常疏通，废物桶加盖并及时清理。

2. 积极贯彻四害要求，消灭苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

3. 厨房、餐厅及各操作间地面保持干净、干燥、无积水、无污垢、无垃圾、无卫生死角。

4. 不乱倒垃圾，不乱倒污水。

5. 门窗应有防蝇设施，室内经常保持通风。

三、设施设备卫生管理

1. 公用餐具及盛装饭菜的桶盘在用餐后及时清理消毒，再放进保洁柜中保持干净。

2. 保洁柜、及相应器具应餐餐清洗消毒。

3. 刀具、砧板、抹布、工具、容器等必须生熟分开，用后消毒，定位存放。

4. 定期检查各种设施设备，冷藏，冷冻设施卫生。

5. 对损坏的卫生设施，设备，工具应及时维修。

四、清洗消毒管理

1. 餐具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关标准。

2. 清洗有专用水池，洗涤剂符合国家标准。

3. 消毒后放在专用保洁柜中。

五、人员卫生管理

1. 常洗澡、理发、刮胡须、剪指甲。

2. 上班应穿工作服、带工作帽，做到仪容整洁，不得佩戴首饰上班。

3. 勤洗衣服，被，常换工作服，进出工作间必须戴发帽，头发必须全部戴入帽内。

4. 上厕所应脱下工作服，出厕应洗手。

5. 工作时不要随地吐痰。

6. 工作时严禁吸烟。

7. 定期检查身体状况，如患有传染病不应接触食品。

8. 抹布专用，经常搓洗及消毒。

六、人员培训管理

1. 从业人员必须经过健康检查和卫生知识培训，并有卫生行政部门发放的“食品卫生从业人员健康证”。

2. 从业人员积极参加卫生部门等单位组织的卫生知识学习和培训，增强卫生知识。

七、加工操作管理

1. 使用食品添加剂要符合国家卫生标准；调料盛装符合卫生要求。

2. 品尝食品要用专用工具；剩余食品妥善保管。

3. 用具、容器生熟分开、专用，用前消毒，用后清洁定位存

放。

4. 各类食品原料使用前分类清洗。食品安全规章制度 3

一、从业人员健康管理制度

为规范从业人员健康管理，确保食品安全，根据《食品安全法》等有关规定，制定本制度。

一、从事接触直接入口食品工作的食品从业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。健康证明应随身携带，以备检查。

二、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。

三、当食品从业人员出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除病症或治愈后，方可重新上岗。

四、食品从业人员必须具有良好的卫生习惯，做到个人仪表整洁。上岗时必须穿戴统一整洁的工作服，并经常换洗，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，不可放置在食品加工、销售工作区内。

五、食品经营者应当建立食品从业人员健康档案，加强个人健康状况日常监督管理。

二、从业人员培训管理制度

为规范从业人员培训，增强其食品安全意识，提高食品安全知识水平，根据《食品安全法》等有关规定，制定本制度。

一、根据本单位实际情况，制定切实可行的食品安全教育和培训计划。

二、食品安全管理人员具体负责食品安全教育和培训计划的实施。

三、食品安全教育和培训应针对每个食品操作岗位分别进行，内容应包括食品安全法律、法规、规范、标准和食品安全知识、各岗位操作规程等。

四、定期组织食品从业人员开展食品安全知识集中学习培训，做到有学习培训记录、食品从业人员有学习记录本，并建立好学习培训档案。

五、按时按要求组织食品安全管理人员，积极参加各级食品药品监督管理部门组织的食品安全知识培训。

六、有条件时选送食品安全管理人员参加食品检测、检验知识学习培训，培养专职或兼职食品安全检测、检验人员。

三、食品安全管理员制度

为规范食品安全管理员管理，根据《食品安全法》、《河南省食品流通企业食品安全员（师）制度试行办法》等有关规定，制定本制度。

一、根据本单位经营规模和经营范围配备专兼职食品安全员（师）。

二、食品安全员（师）应当具备食品药品监督管理部门规定的条件，参加专门培训并考核合格，取得相应培训考核合格证书。

三、食品安全管理员（师）负责参与制定本单位食品安全管理制度及岗位责任制度，监督落实食品经营过程的安全控制制度，组织落实本单位食品安全自查和不合格食品召回处置制度，组织从业人员开展食品安全培训及健康管理，建立健全食品安全管理档案，履行食品安全事故报告义务，配合食品药品监督管理部门的监督检查。

四、食品安全管理员（师）每年应接受不少于 40 小时的食物品安全知识更新培训。

四、食品安全自检自查与报告制度

为规范食品安全检查管理，及时发现消除食品安全隐患，保障食品安全，根据《食品安全法》等有关规定，制定本制度。

一、依照法律、法规和食品安全标准从事食品销售活动，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

经营场所醒目位置悬挂或者摆放食品经营许可证，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人员，对食品销售全过程实施内部自我检查管理并记录，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、食品安全管理人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、进货查验、工具清洗消毒、综合检查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、食品安全管理人员应每天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人员检查指导，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、食品安全管理人员定期对单位食品安全状况进行检查评价，经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即采

取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并向食品药品监督管理部门报告。

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、各种检查结果记录及报告情况归档备查。

五、食品经营过程与控制制度

为规范本单位食品经营行为，严控风险点，保证食品安全，根据《食品安全法》等有关规定，制定本制度。

一、食品采购环节

1. 确定采购食品的品种、品牌、数量等相关计划安排。
2. 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. 与供货商签订供货合同，明确双方的权利义务，特别是出现食品质量问题时的双方的责任和义务。
4. 向供货商索取食品的相关许可证、进货发票等证明材料。
5. 对采购食品的外观质量状况、食品温度、保质期等方面进行查验。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，并按照规定妥善保管。

二、食品储存环节

1. 详细记录各类食品的入库日期、数量等相关信息。入库记

录应与进货查验相衔接，定期与供货者核对购进食品的品种、规格和数量。

2. 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、生产日期等分类、分架存放，做到生熟分开、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。

3. 贮存直接入口的散装食品，应当采用封闭容器。在贮存位置表明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

4. 定期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。

三、食品运输环节

1. 运输食品时运输工具和容器要清洁卫生，运输中要防蝇、防尘、防食品污染。

2. 运输工具应能满足食品的运输条件（如温度、湿度等）。

四、食品销售环节

1. 每天对销售的食物进行查验。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，确保食品质量合格和食品安全。

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、销售工具必须符合食品安全要求。

六、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度

为保证食品安全，根据《食品安全法》等有关规定，制定本制度。

一、食品经营场所应按照食品销售流程合理布局设备、设施，防止在经营中产生交叉污染。

二、配备与经营的食物品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施。

三、保持环境卫生，定期进行虫害防治，有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件。

四、销售散装食品，应配置方便使用的从业人员洗手设施，附近设有相应清洗、消毒用品、干手设施和洗手消毒方法标示。宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关，并宜提供温水。

五、经营场所可以采用机械排风、空调等设施，保持良好通风，及时排除潮湿和污浊空气。

六、直接接触食物的设备或设施、工具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，应为安全、无毒、无异味、防吸收、

耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。

七、贮存、运输食品，应具有符合保证食品安全所要求的设备、设施、配备专用车辆和密闭容器。远程运输食品需使用符合要求的专用密闭式冷藏（保温）车，每次使用前应进行有效的清洁消毒，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

八、应当定期维护食品贮存、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，确保正常运转和使用。

十、用于食品经营操作的设备、设施不得用于与食品经营无关的用途。

七、进货查验和查验记录制度

为加强对食品质量的安全管理，严把食品进货关，根据《食品安全法》等有关规定，制定本制度。

一、实施索证制度。在进货时认真查验供货方的真实身份，索取并检查供货方的营业执照、食品流通许可证、食品经营许可证或食品生产许可证等证照手续，以查验供货方和生产者的主体合法性。

二、实施索票制度。购进的食品按批次向供货方索取证明食品质量的检测、检疫报告等合格证明，并对食品包装上的标识以及内在质量进行检查或抽查，查验食品质量的真实性；对于没有

产品质量检验合格证明的食品拒绝购进。

三、建立食品进货查验记录台帐，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，保存相关凭证，并保证食品进货查验记录真实。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。

四、保健食品专项制度。1. 索要保健食品生产企业和供货者的营业执照复印件。2. 索要保健食品生产许可和经营许可证明文件复印件。3. 索要保健食品批准证书(含技术要求、产品说明书等)复印件和企业产品质量标准复印件。4. 索要保健食品出厂检验合格报告复印件，进口保健食品还应当索取检验检疫合格证明复印件。

八、食品贮存管理制度

为规范食品的贮存管理，根据《食品安全法》等有关规定，制定本制度。

一、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。

二、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。

三、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。

四、食品应当分类、分架存放，与墙壁、地面保持一定的距离，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。

五、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、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

六、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。

七、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。

八、贮存生鲜食品和熟食制品，做到符合食品安全所需要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

九、废弃物处置制度

为规范废弃物处置管理，保障食品安全，根据《食品安全法》等有关规定，制定本管理制度。

一、安排人员负责废弃物的处置、收运、台账管理等工作。

二、设置与经营的食物品种、数量相适应的存放垃圾和废弃物的设备或设施，废弃物应分类放置，做到日产日清。

三、禁止乱堆废弃物，禁止将废弃物直接排入公共水域。

四、废弃物应当实行密闭化运输，运输设备和容器应当整洁完好，运输中不得泄漏、撒落。

五、单位负责人应实时监测单位废弃物的处置管理，并对处置行为负责。

十、不合格食物召回制度

为加强对不符合食品安全标准食物的停止经营、召回的管理，确保食物安全，根据《食物安全法》、《食物召回管理办法》等有关规定，制定本制度。

一、建立并执行食物退市制度。一旦发现所经营的食物有不符合食品安全标准的，立即停止经营，下架单独存放，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，将有关情况报告食物药品监督管理部门。

二、对食物药品监督管理部门正式公布或通知的不符合食品安全标准的食物，迅速按要求进行严格清查，并对清查出的不符合食品安全标准的食物立即下架、下柜，停止经营，并将清查情况及时报告食物药品监督管理部门，按照要求处理。

三、对已经停止经营的不符合食品安全标准的食物，配合食

品生产者立即召回，并将召回情况及时报告食品药品监督管理局。

十一、食品安全突发事件应急处置方案

为完善食品安全保障体系，防止或减轻食品安全突发事件的社会危害，根据《食品安全法》等有关规定，制定本方案。

一、成立食品安全突发事件应急处置工作小组，负责本单位食品安全突发事件应急处置工作，落实食品安全防范措施。

二、建立食品安全突发事件防范检查登记本，定期检查本单位各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全隐患。

三、一旦发生食品安全突发事件，立即把伤病人员送往医院进行积极救治，采取措施，防止事件扩大。对导致或者可能导致食品安全突发事件的食品及原料、工具、设备等，采取封存等控制措施，并及时向本地县级人民政府食品药品监督管理局和卫生行政部门报告。

四、在食品安全突发事件处置中，积极配合政府及相关部门妥善处理好食品安全突发事件有关事宜。

十二、食品销售记录制度（食品批发企业）

为加强本单位食品质量安全管理工作，记录食品销售去向，根据《食品安全法》等有关规定，特制定本制度。

一、按规定健全食品销售记录制度，建立食品销货台帐。

二、食品销货台账如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。

三、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。

四、销售食品时，主动向购进者开具载有批发记录信息的销售票据或者清单，同时加盖印章或者签字。

十三、禁止经营食品

根据《食品安全法》有关规定，食品经营者禁止经营下列食品：

一、用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。

二、致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。

三、用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品。

四、超范围、超限量使用食品添加剂的食品。

五、营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品。

六、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。

七、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

八、未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。

九、被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。

十、标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品。

十一、无标签的预包装食品。

十二、国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品。

十三、其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品。食品安全规章制度 4

（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。

食品安全查验制度

（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。

食品安全库房规章制度

(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。

食品安全管理规章制度

一、从业人员健康管理制度和培训管理制度

1、食品经营从业人员每年必须按时进行健康检查，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，不得先上岗后体检。

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。餐饮服务经营者应当将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

3、食品经营服务提供者应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，及时组织健康年检及新上岗人员健康检查，组织每日人员晨检，督促以上“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。经营餐饮食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽；头发梳理整齐置于帽后，销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的售货工具、戴口罩。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、严格按规范洗手。工作人员操作前、便后以及与食品无关的其他活动后应洗手，按消毒液使用方法正确操作。

6、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销售场所内吸烟、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。

7、食品经营服务提供者应当依照《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。加强专（兼）职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。

8、从业人员必须接受食品安全知识培训并经考核合格后，方可直接从事餐饮服务工作。从业人员包括餐饮业和集体用餐配送单位中从事食品采购、保存、加工、供餐服务等工作的人员。

9、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、考核结果等有关信息记录归档，并明细每人培训记录，以备查验。

二、食品安全管理员制度

1、制定本单位食品安全管理制度和岗位安全责任制管理措施。

2、制定本单位食品经营场所卫生设施改善的规划。

3、按有关发放食品经营许可证管理办法，办理领取或换发食品经营许可证，无食品经营许可证不得从事食品经营。做到亮证、亮照经营。

4、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。

5、培训方式以集中授课与自学相结合，定期考核，不合格者应待考试合格后再上岗。

6、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。

7、执行食品安全标准。

8、协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

三、食品安全自检自查与报告制度

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》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

1、依照法律、法规和食品安全标准从事餐饮服务食品经营活动，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食品经营许可证，接受社会监督，承担主体责任。

2、建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或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，严格落实监督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。

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

5、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。

6、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。

7、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。

8、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。

9、各种检查结果记录归档备查。

四、食品进货查验和查验记录制度

第一条、为了加强本公司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、凡进入本公司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。

第三条、经营进口包装食品的，本公司应在食品包装上注明中文标明的商品名称、生产厂名和厂址商标、性能、用途、生产批号、产品标准号、定量包装商品的净含量及其标准方式：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；限期使用商品的生产日期、安全使用期（保质期、保鲜期、保存期）和失效日期，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，本公司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、本公司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、本公司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、本公司的经营者在进货时，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。

五、食品贮存管理制度

为保证食品安全，根据《食品安全法》等有关规定，制定本制度。

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。

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、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。

5、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。

6、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。

六、不合格食品召回制度

为了加强本单位食品等产品安全管理，规范不合格产品退出市场管理，树立本单位诚信、负责的形象，加强与监督管理部门的协调、配合，保障消费者人身健康和生命安全，依据《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》等法律规定，所谓食品召回，是指生产销售的食品存在安全隐患，可能对人身健康和生命安全造成损害的，或者不符合产品质量标准的，并已经进入流通、消费领域，为避免不合格产品危及人身安全及财产损失，本单位及时将缺陷产品从流通、消费领域收回，予以处理或者销毁，并承担相关费用的制度。

下列食品必须严格遵守本制度召回：

（一）存在安全隐患，可能对人身健康和生命安全造成损害的产品；

（二）检验、检疫不合格的，或依法应当检验、检疫而未经检验、检疫的产品；

（三）超过安全使用期限或者保质日期的产品；

（四）掺杂、掺假，以假充真、以次充好，偷工减料，假冒他人的注册商标等违法产品；

（五）与监督管理部门抽检核定质量不合格产品同批次的产品；

（六）被监督管理部门责令召回、或本单位认为需要召回的产品。

（七）法律法规规定其他应当召回的产品。

发现所销售的食物属本制度所列的不合格食物，或接到食物企业通知的，应立即启动不合格食物召回程序。

产品召回程序包括下列步骤：

（一）立即停止销售该产品；

（二）立即通知消费者停止使用；

（三）立即向工商行政管理部门及有关监督管理部门报告；

（四）及时向社会公布有关信息，信息公布应能够覆盖销售范围；

(五) 为消费者办理退货退款手续，召回不合格产品；

(六) 召回的食品按规定销毁或无害化处理。

产品召回应自觉接受工商行政管理部门及有关监督管理部门的指导和监督，产品召回情况应及时、完整、真实地报告工商行政管理部门及有关监督管理部门。

不合格食品退货和召回的费用，按照《供货合同》的有关约定办理，或者由供应商和销售商协商，原则上由对产品质量不合格负责的单位承担。实施召回的不合格食品应当定点存放，存放场所应当有明显标志，召回食品的批号和数量必须准确记录。食品召回后，应当对该食品质量不合格的原因进行分析并整改。

本单位的所有人员应自觉遵守本制度，对违反本制度的一律从严追究其责任。

七、临近保持期食品管理制度

1、根据食品保质期的不同，参考行业惯例，界定食品临近保质期为：保质期在一年以上的（含一年，下同），临近保质期为 45 天；保质期在半年以上不足一年的，临近保质期为 30 天；保质期在 90 天又红又专上不足半年的，临近保质期为 20 天；保质期在 30 天以上不足 90 天的，临近保质期为 10 天；保质期在 10 天以上不足 30 天的，临近保质期为 2 天；保质期在 10 天以下的，临近保质期为 1 天。

2、食品安全管理员负责管理临近保质期食品的销售、退货、销毁等工作，并负责培训员工有关临近保质期食品管理知识。

3、临近保质期食品实行每天定时、定人的日常检查制度。

4、临近保质期食品实行专区存放，或统一粘贴“临近保质期食品”标签。

5、临近保质期食品到期尚未售出的应立即下架，停止使用、销售，及时销毁，禁止退回供货商或者生产商，并建立销毁记录台账。销毁记录台账保存期限不得少于一年。销毁超过保质期食品，应确保该过期食品外包装一并销毁。销毁记录台账应如实记录超过保质期的食品的名称、规格、数量、生产批号（或生产日期）、销毁时间或地点、销毁方式方法、承毁人、监销人等内容。

6、制订临近保质期食品退货规则。食品经营者如与供货商有临近保质期食品退货约定，应及时办理退货手续。退货记录内容包括退货商品名称、规格、数量、退货时间等，并由双方签字盖章（含电子盖章）。

八、食品废弃物处置制度

1、食品安全管理人员要自觉遵守《食品安全法》及有关法律法规，认真履行食品安全直接责任人职责，严格执行废弃物处置管理规定。

2、废弃物实行分类管理，分别处理。

3、废弃物处置安排专人负责，建立完整处置台账，详细记录并注明处理方式

4、负责人负责对废弃物处置工作的检查监督，对不按规定处理废弃物的，责令立即改正，并给予相关人员一定的处罚。

九、食品安全突发事件应急处置方案

一、目的：对已发生的食品安全事故，迅速做出应急响应措施，并认真做好食品安全处置工作，使各级领导和相关部门掌握相关情况，取得指导和处置的主动权，最大限度地减少食品安全事故造成的影响，特制定本方案。

二、定义：食品安全事故，指食物中毒，食源性疾病、食品污染等源于食物，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。

三、责任

1、本单位负责人负责在第一时间立即向食品药品监督管理部门报告食品安全事故发生情况。

2、本单位食品安全专（兼）职管理人员负责组织对食品安全事故造成的食品安全问题进行记录，并配合相关部门分析和处理。

3、本单位食品安全专（兼）职管理人员负责制定必要的食品安全事故应急预案，在食品安全事故中对食品安全等问题进行统筹协调和尽快解决。

4、本单位负责人在发生疑似或认定为食品安全事故后负责配

合执法人员对可疑食品进行封存留样(每个品种留样量不少于 200 克, 在冷藏条件下保存 48 个小时) 及现场控制等具体工作。

5、本单位各相关部门负责本岗位的食品安全生产工作, 如出现食品安全事故后配合政府相关部门进行原因调查和分析, 妥善处置所涉及的不安全食品和原料。

四、工作程序

1、报告原则

每名员工有义务在第一时间报告或越级报告本单位所发生的食品安全事故。

2、报告程序

发生食品安全事故时本单位各部门负责人应立即向主管领导汇报, 对于重大的食品安全事故要立即向企业主要负责人报告, 并在两小时内及时向当地卫生行政部门和食品药品监督管理局报告, 任何部门或者个人不得对食品安全事故隐瞒缓报, 不得毁灭有关证据。 1 初次报告

尽可能清除报告食品安全事故发生的时间、地点、单位、危害程度、发病人数、死亡人数、事故报告单位及报告时间、报告单位联系人员及联系方式、事故发生原因的初步判断、报告事故的简要经过、事故发生后采取的措施及事故控制情况等。 2 阶段报告

既要报告新发生的情况，也要对初级报告的情况进行补充和修正，包括事故原因和影响因素，提出今后对类似事故的防范和处置建议。

3、食品安全事故处置

本单位发生食品安全事故后应立即停止经营活动，对引起中毒的可疑食品，原料立即封存，放入冷藏箱（柜）等待调查人员查验，禁止继续使用和擅自销毁可疑食品、原料；对制作、盛放可疑食品的工具、容器以及厨房灯可能的中毒现场进行控制；在执法人员到达后，积极配合执法人员对中毒事件进行调查处理。

五、责任追究

1、本单位负责人及各部门负责人必须保持每天 24 小时联络通畅，对无法联络造成严重后果的要严肃追究责任。

2、本单位各部门主要负责人为本部门食品安全事故报告的第一责任人，如事故发生后，要及时要求实事求是上报，不得迟缓、漏报和瞒报，如因报告不实，影响领导决策，影响事件处理的，要追究有关领导和责任人的责任。哪一级发生迟报、漏报、瞒报造成严重后果的，要严肃查处。

十、食品投诉处理制度

一、顾客投诉的接收

1、遇有宾客投诉时须礼貌、耐心地接待。应怀着同情心聆听

宾客诉说，必要时可礼貌地询问，但切忌打断宾客的讲话。 2、表示出对宾客投诉的关心，使宾客平静下来。

3、仔细聆听或向宾客了解投诉的原因；询问投诉内容、原因、发生时间、地点、涉及人员、宾客要求等，并尽量留下宾客的联系资料。

4、显示决断力。站在宾客立场上表示同情，真诚地向宾客致歉，并正面回答客人问题（要注意语言技巧）。

5、充分意识宾客的自尊心。

二、宾客投诉的记录及调查

1、了解宾客最初的需要和问题的所在。

2、找有关人员进行查询，了解实际情况。

3、投诉宾客的姓名、有关内容记录要准确具体。

4、调查认真细致，对待宾客投诉要保持冷静，不推诿、不争辩、不怠慢，专心致志为宾客解答问题。

三、告诉宾客处理问题的办法

1、积极寻求解决办法，尽量满足宾客要求。

2、事实调查清楚，提出处理办法后，耐心转告投诉人，征求投诉人对处理的意见，不得强迫宾客接受。

3、按协商后双方认可的解决办法解决宾客问题。

4、如属无效投诉应耐心向宾客解释，必要时作出相应的处理，

在不损害企业利益的前提下“把对让给宾客”。不要对无法办到的事做出承诺。5、如属有效投诉，即企业方面原因引起的投诉，要主动承担责任并表示歉意，不使顾客情绪进一步恶化。投诉处理人在折扣权限下，可以减免一定金额，如报损等，但如果超出权限金额，需要向更高级别的管理人员要求授权；通常在给顾客补偿的时候，就会在送鲜花、水果、饮料、礼品或者房间升级等福利上考虑，尽量避免直接作折扣。

6、把将要采取的措施告诉投诉者，并监督执行情况。

四、对处理问题的过程作追踪检查

一旦宾客选择了解决方法便即刻开始工作，同时关注处理的进展情况并作追踪检查。并将追踪检查回访情况如实登记《顾客投诉记录表》上以备查。食品安全规章制度 5

一、从业人员健康管理和培训管理制度。

1、从业人员必须有健康证明方可上岗。

2、从业人员必须保持良好的个人卫生。

3、建立从业人员健康档案，档案至少保存三年。

4、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。

5、定期组织本单位食品从业人员学习《食品安全法》等法律

法规，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。

二、食品安全管理员制度。

- 1、组织从业人员进行食品安全法律和知识培训；
- 2、制定食品安全管理制度及岗位责任制度；
- 3、检查食品经营过程的安全状况并提出处理意见；
- 4、对食品安全检验工作进行管理；
- 5、组织从业人员进行健康检查；
- 6、建立食品安全管理档案；
- 7、配合食品药品监督机构对本单位的食品安全进行监督检查，如实提供有关情况；
- 8、与保证食品安全有关的其他管理工作

三、食品安全自查与报告制度。

1、每天至少进行一次食品安全检查，发现问题，及时改进，并做好食品安全检查记录备查。

2、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。

3、对贮存、销售的食品进行定期检查，查验食品的生产日期和保质期，及时清理变质、超过保质期及其他不符合安全标准的食品，主动下架退市，停止销售，并做好退市记录。

4、对发现不符合安全标准的食品，通知相关食品生产经营者和消费者，并做好相关记录，将情况及时报告辖区食品药品管理部门。

5、积极配合食品药品管理部门依法开展的各项检查活动，如实提供被检查食品的票证、货源、数量、存货地点、存货量、销售量等相关信息。

6、发生食品安全事故时，及时采取处置措施，防止事故扩大，并在2小时内报告事故发生地食品药品管理部门。

7、因食品安全管理和经营的需要，修改、增加的相关制度及经营项目及时书面报告食品药品管理部门。

四、食品进货查验和批发记录制度。

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。向供货者索取进货凭证。从事食品批发业务时，向购货者提供销货凭证。按食品药品管理部门要求，建立食品销货台帐，如实记录食品的名称、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。

五、食品贮存管理与废弃物处置制度。

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和清理废弃物。

6、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。

六、不合格食品召回及处理制度。

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

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/626223204043010044>