

# 街道社区食堂运营管理服务投标方案

## 目录

第一章 服务方案 .....	3
第一节 提高餐饮管理服务水平的整体设想及策划 .....	3
一、方案的思路 .....	3
二、经营目标 .....	4
三、经营管理理念 .....	4
四、经营管理定位 .....	6
五、食堂经营规划 .....	6
六、经营管理制度 .....	7
七、食堂行业现状分析 .....	10
八、本项目食堂合理化建议 .....	11
第二节 食品安全控制管理方案 .....	13
一、食品安全管理方案 .....	13
二、食品安全保障 .....	15
第三节 应急方案 .....	26
一、停电、停水、停气应急方案 .....	26
二、火灾应急方案 .....	29
三、食物中毒应急方案 .....	33
四、舆情应急方案 .....	36
第四节 企业内部管理制度 .....	38
一、采购索证索票 .....	38
二、出入库台账制度 .....	40

三、食品加工 .....	41
四、食品留样管理 .....	65
五、员工培训及教育管理制度.....	66
六、食堂食品加工制作规程.....	77
<b>第二章 人员配备 .....</b>	<b>78</b>
一、拟人员配备表 .....	78
二、评分标准要求的资质证书.....	79
三、服务承诺 .....	79

**温馨提示：**

本方案目录中的内容在 word 文档内均有详细阐述，如需查阅，  
请购买后下载。

# 第一章 服务方案

## 第一节 提高餐饮管理服务水平的整体设想及策划

### 一、方案的思路

“民以食为天、食以安为先”全心全意地做好社区饮食服务，根据社区办伙特点，公司制定了经营理念：在确保饮食安全的前提下，注重食堂公益性微利性原则；把社会效益放在第一位，坚持社会效益和经济效益并重为我们公司的经营理念。

餐厅伙食办的好坏对社区人员对伙食满意度如何，直接影响到社区的发展，公司自成立以来始终秉承用心经营和提供真诚、贴心的服务为我们的核心理念，让您享受不一样的餐饮，体验不一样的服务。

我们为提供符合社区需要的餐饮服务，我们公司要求首先必须对社区进行充分的了解，除此之外还通过强化自身管理，不断提高员工素质和业务技能水平及服务水平，实事求是、转变思想和经营管理模式来实现跨越式发展。

我们公司经营一直遵循这一经营理念，按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全操作规范》等国家法律法规的要求，不断完善公司内部管理制度，建立了ISO9001质量管理体系 ISO22000食品安全管理体系，及HACCP（危害分析与关键控制点）、ISO14001（环境安全管理体系）、ISO18001（职业健康安全管理体系）在食堂现场运营导入了“六T实务管理法”进行科学化、规范化精细化的食堂管理，保证我公司托管经营的社区食堂不仅在食品安全、消防安全方面达到零事故率，还在社区就餐满意度、政府食品药品监督管理部门检查以及社区督查等各方面表现优秀，获得了各级管理部门的好评，另外在食堂的运营方面我们有自己的一套运营理念，我们认为一个社区

的食堂绝不能局限于吃好、吃饱、吃得健康的层面，而应超越其原有的定义，充分注入社区文化元素。比如建设“精品食堂”，打造“文化餐厅”等，让食堂、餐厅上升到一个更高的文化层次，让群众及社区职工在就餐的过程中感受到消费的不仅是食品，更要感受到知识、享受到文化的熏陶。

本着服务至上、质量第一、优化质量、保证安全的原则，搞好社区食堂各方面工作，从装修设计、制度建设、人员管理、安全保障等各方面入手，着力打造卫生、安全、和谐的一流食堂，让社区群众及社区职工放心，让社会称心。

## 二、经营目标

我们的服务理念是：密切配合社区，不断追求品质的提高与菜式的创新，使社区群众及社区职工生活满意，管理者工作省心。

我们的服务承诺是：奉献优质服务，提供全面营养，保持清洁卫生，提高膳食质量。

## 三、经营管理理念

企业精神：忠诚、团结、实干、创新、高效；

员工修养要求：对上以敬、对下以慈、对人以和、对事以真；

入职理念：团队精神、纪律观念、服务精神、服从观念。

管理人员素质要求：

➤ 要工作热情，有强烈的事业心和工作责任感，要有做不好工作决不罢休的工作精神。

➤ 要以身作则，身先士卒，做员工的好榜样。

➤ 要清正廉洁，做员工和社会的模范。

➤ 要公正，公平，处理问题要公正，公开，公平，不徇私情。

➤ 要不断学习进取，善于总结，吸取知识，努力提高自己的水平。



管理十要素：

- 要坚持实事求是的思想路线，一切从实际出发，力戒教条主义。
- 要相信员工，团结员工，依靠员工。
- 要有“议大事，懂全局，管本行”的管理理念，把自己的本职工作做好。
- 要把主要工作做好，兼顾好一般性的工作。
- 要做到既坚持原则，以灵活解决问题，处理问题不能绝对化，搞一刀切。
- 要不断总结经验教训，发扬优点纠正不足，避免犯重复性的错误。
- 要合理授权，实行层级管理，分级负责，不搞一言堂，越级指挥。
- 要以激励为主，鞭策为辅，尊重员工的首创精神，工作以表扬为主，批评为辅。
- 要勇于承担责任，不能将功诿过，出现问题按权限分担责任，不搞上推下卸。
- 要关心员工工作，生活和学习中的实际问题，做员工的贴心朋友。

6、餐饮管理十标准：

- ✓ 服务标准：做到顾客满意
- ✓ 工作标准：要精益求精
- ✓ 质量标准：稳定、精细、新颖
- ✓ 管理标准：要敢管、严管、会管
- ✓ 用人标准：德才兼备，突出特长

- ✓ 学习标准：勤学，活用
- ✓ 培训标准：满足工作需要，兼顾长远发展
- ✓ 质检标准：严格、公平、公正
- ✓ 协作标准：从公司整体利益出发，全力配合
- ✓ 营销标准：培育友谊、实现双赢

#### 四、经营管理定位

社区食堂在经营上坚持服务第一，微利经营，社会公益的指导方针，以满足 XXXX 街道两个社区食堂群众及社区职工无忧就餐为首要任务。在经营中，始终以下列理念来指导经营：

- 1、微利经营、公益经营、长足发展、保障高于一切；
- 2、社区群众及社区职工的满意度是我们事业的唯一；
- 3、卫生安全是我们事业的生命线；确保“卫生安全，设备安全，人身安全”零事故。
- 4、就餐人员满意、被保障社区满意；
- 5、对就餐群众及社区职工的身体健负责；
- 6、所提供的所有服务都是以绿色，精品，安全为准绳。

#### 五、食堂经营规划

我们每天从我公司菜品库中，选择各类型产品，保证社区群众及社区职工餐饮上的满意和营养需求上的均衡。就餐人员可根据自己的个人口味自由选择搭配菜品。另外我们会根据季节变化和就餐人员要求，及时调整菜品种类，最大限度的满足就餐人员的需求。

#### 六、经营管理制度

- 1、日常管理办法  
遵守国家和社区

有关卫生、环保、安全、防火等各项规定。加强内部管理，防止发生群体性食物中毒以及治安、消防、计生、劳动、环保等重大责任事故、事件；严格按有关要求进行操作；

加强卫生工作，确保食品、餐具、环境和个人的卫生；

加强员工的职业教育，提高服务水平和质量，社区满意和基本满意率不低于 85%；

主动接受社区及卫生监督等行业管理部门监督、检查，配合社区做好“创建、创卫及勤工俭学”等工作。

## 2、文明服务制度

食堂员工必须礼貌待人，文明服务，优质服务。

窗口服务必须穿戴好工作服、帽和工牌号，仪表整洁，售饭菜时态度和蔼，服务热情。

不得以任何理由与群众顶撞、吵闹或打架，一经发现除罚款外，情节严重的立即辞退。

员工之间不得争吵、嬉闹或打架，一经发现严肃处理。

出售饭菜价格合理，买卖公平，不走后门，不搞特殊。

## 3、安全操作制度

食堂必须切实搞好安全保卫工作，避免不必要的损失和有害现象。

食堂的设施、设备和餐饮用具属公有财产，每个员工必须加以爱护和合理使用。

食堂油炉、油灶、电梯、加工电器等设备必须注意检查和保养，发现问题，立即组织维修，严禁非正常操作。

工作人员在工作中要合理使用各种设施、设备和用具，不能违规使用和强行工作。

人为造成的财物损失，在批评教育下，还需视情节轻重予以赔偿。



因操作不慎造成安全事故者，责任全部由操作者负责。

#### 4、卫生检查制度

食堂必须严格贯彻执行食品卫生法的有关规定，搞好个人卫生、饮食卫生、环境卫生。

严禁采购、验收和加工变质食物。

食品做到生熟分开放置。

每日制作的饭菜及下班后剩饭菜，必须随时清理和加盖。

存放食品的容器，用完后必须清洗，需消毒的坚持消毒，并摆放整齐。

炒熟及直接入口的食品，必须随手加盖或上架，不得随地乱放。

工作告一段落后，洗菜池、工作台、砧板、案板必须打扫干净。

各种机械刀具，置放指定地点，机械工具使用完毕，应及时清扫干净。

货架、售卖台、抽风系统、箱柜要经常清扫，保持整洁，洗物池做到无垢、无苔。

库房内物品要一物一标签，堆码整齐，能加盖的必须加盖。

门窗、玻璃保持干净、无积尘，天花板、墙壁无积尘、无蛛网。

保持地面清洁，每餐一小扫，每周一次大扫除。

餐桌残留物及时清理，保持桌面清洁，无油腻。

餐厅内外下水管道畅通，经常打扫。

讲究个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣，便后洗手，不随地吐痰、扔杂物。上班时穿戴工作衣、帽。

冰柜应保持清洁，无霉烂臭味异味。

餐具、炊具洗净后摆放整齐，用前消毒，台、桌擦洗干净，搅拌机无酸味、切肉机清洁无异味。

无关人员不准进入工作区，严防食物中毒。

工作人员每年体检一次，做好疾病传播和细菌交叉感染预防工作。

食堂以经理、安技员、班长为主要责任人，必须做好防鼠、防蝇、防盗、防潮湿、防食物中毒的“五防”工作。

✧防鼠：食堂操作间、仓库等存放食物的地方必须有密闭的铁门、铁窗户，以老鼠进不去为标准。

✧防蝇：食堂配餐间、操作间，仓库要有防蝇设施、一经发现应立即喷药消杀。

✧防盗：食堂的一切物品必须堆放保管好，保管员应经常清点物资，食堂、仓库要有铁门，窗户要有铁网。

✧防潮湿：食堂主付食品、炊、用具、机械设备，保管员应清理分类堆放整齐，而且应上架隔墙离地，该加盖的加盖。

✧防食物中毒：青菜要浸泡、开水烫，肉类、油类要检疫，禁止出售变质变味和不卫生的食品，炊具、用具、快餐盘要严格消毒。

## 5、采购、验收、保管制度

物资采购流程：

采购人填写请购单（采购计划）→采购部门负责人审批→经理审批统一采购配送。

验收、保管

凡购进食品、原料、设备等生产性物资由仓管员负责验收、保管。

验收人员对购进物品应做到单据、物品、帐目相符。

验收人员对购进有毒、有害、变质、变味、发霉物品或不符合要求和手续的物品有权拒绝验收。

验收人员不准作弊和弄虚作假。

入仓物品要严格登记，出仓物品应有经领人签名，做到每天帐物登记清楚、相符。

仓库应保持清洁卫生，物品堆放整齐有序，及时清仓，防止物品变质、发霉。

做好防盗、防火、防鼠、防蛀工作。

每月底清仓一次，库存物资统一过秤，库存物资与帐目相符。

剩余饭菜应及时保管好，防止变质、蝇叮、鼠咬和被盜。

## 七、食堂行业现状分析

### 1、经营管理不到位

由于没有制约措施，食堂承包人考虑眼前利益，极少更新和改善卫生条件。有的食堂连防虫、防蝇、防鼠的基本设施都不齐全，食品原料直接放在潮湿的地面上，至于餐具消毒及保洁措施那就更谈不上。

### 2、卫生安全意识淡薄

个体经营的食堂没有一套完整的卫生管理制度和餐饮安全关键点控制系统，从业人员素质低，法律法规和食品卫生知识缺乏，很多食堂从业人员大多是临时聘用人员，未经培训，未取得健康证，根本不具备从业资格，存在较大的安全隐患。

### 3、食品质次价高

中标者为了完成标的，最大限度追求经营收益，弱化了食堂的服务性和公益性。少数食堂承包商见利忘义，从商贩手中非法购买劣质食品及病、死猪肉，以次充好，给食堂食品安全带来很多隐患。

### 4、从业人员整体素质差

从业人员整体素质差，无法满足社区就餐需求。

随着社会的进步和科技的发展，现在的就餐不仅要吃饱，还要吃好，对饭菜的花色品种和口味要求越来越高，对提供产品的供应商的服务态度也有要求。但是目前社区大多数从业人员都是从农村招工来的，普遍文化水平低，加之又没有接受过正规专业训练，所以在服务过程中主动性差，意识性不强面无表情，冷淡打菜。

### 5、就餐秩序差

食堂在打菜的时候人挤人，缺乏秩序感，并且就餐时间安排不合理也造成了大量的拥挤。餐品制作时间过长导致就餐人员点上食物要等半个小时以上才能吃到。产品交货期太长，导致排队队伍过长，人员拥挤。

我公司承诺，上述内容，我公司将进行严格管理与控制，坚决做到不存在以上情况。自愿接受招标方得监督与管理。如有违反，愿意接受处罚以及退场惩罚。

## 八、本项目食堂合理化建议

### 1、社区（及招标方）监督指导我公司（及中标方）

社区（及招标方）代表（管理员）统一对后勤主管部门负责，与我公司（及中标方）管理员（项目负责人）实时交流，社区（及招标方）代表负责监督我公司（及中标方）制度落实，操作规范，设施设备维护维修；

我公司（及中标方）代表定期根据实际情况制定项目工作细化标准，将阶段性工作与社区及招标方）管理员上报汇总，提高服务满意度。

## 2、食堂服务工作的监督指导

我方设立投诉监督台、意见箱，收集意见，及时改进。社区（及招标方）人员定期监督指导，我方总结归纳，阶段性提升服务品质，制定完善各项规章制度，细化考核标准，应急预案，用制度打造一流团队。安全生产，把人生事故发生率控制在零。公司每季不少于一次派出高层和专业培训讲师培训员工，每月不少于一次培训员工，员工每周不少于两次集中学习，每月进行一次考评。

## 3、食堂管理的监督指导

社区（及招标方）可设置食堂管理员一名，跟进指导我方工作的落实，阶段性总结提升服务品质。我方在食堂内部管理上一律实行卓越现场精细化标准化管理，各岗位责任到人，事事有人管，件件有落实，在加工菜品时体现标准化、流程化。在成本控制上做到物尽其用，食品安全、设备操作作为头等大事环环相扣，严格管理。制定完善各项规章制度，细化考核标准，应急预案，用制度打造一流团队。

服务至上是任我方永远不变的宗旨，我方所从事的一切活动要使业主称心、满意，其核心就是要提供优质服务。管理中的服务工作，一是长期性，二是群众性。因此日常餐饮服务中要始终贯彻“精致服务，对民负责”的思想于各项服务之中。

## 第二节 食品安全控制管理方案

### 一、食品安全管理方案

#### 1、食品安全管理总制度

##### 1.1、按 ISO9001 与 HACCP 同步运行，使管理规范化。

食品安全管理：以《中华人民共和国食品安全法》、《食品卫生总则》、《食品企业通用卫生规范》为准则，以 HACCP 为依据建立食品安全体系，确保饮食安全。

##### 1.2 、建立食品安全小组：

①食堂负责人为食品安全直接责任人。

②食品安全小组成员应具备食品卫生相关知识和卫生管理工作的经验，参加过食品卫生培训并考核合格。

③食品安全小组应理解 HACCP 原理和食品安全管理体系的标准。

④应配备食品安全管理体系内部审核员。

⑤人员能力、意识与培训：从业人员包括新职工、实习生、临时工等，应培训与食品卫生有关的法规、基本卫生知识和基本卫生操作技能，具备食品卫生控制的意识和能力，未经培训的人员不得上岗。

#### 2、食品安全管理制度

食品安全制度，是企业的至高法则，我公司建立了一整套从原材料采购到成品加工售卖的卫生管理制度规范流程，实行了卫生三级管理控制。对外我们有原材料进货索证制度（生产许可证、卫生许可证、营业执照、税务登记证、产品检测报告）、蔬菜农药残留检查制度，对内我们有仓库卫生管理制度、冰库管理制度、粗加工岗位管理制度、烧煮间卫生管理制度、面点间卫生管理制度、凉菜间卫生管理制度、售卖间卫生管理制度等，所有食品严格按卫生部门要求 48 小时留样。全体人员定期进行食品卫生培训，必须持健康证上岗。完善的 6T

环境卫生检测流程，严格执行卫生五、四制度；提供卫生的用餐环境。同时建立了一支拥有先进设备的、高素质的检测队伍，他们用先进的科学手段，使原料进货到成品，从环境到用具、餐具的全过程都得到严密监控，防患于未然。

### 3、环境安全管理制度

环境安全管理：以 ISO14001 为核心，以“6T”管理为基本形式，建立环境卫生管理体系，确保食品及环境卫生。

#### 3.1、贯彻七大原理：

- 危险分析 (Hazard Analysis)
- 确定关键控制点 (Critical Control Point)
- 确定关键限值 (Critical Limits)
- 建立监控程序 (Monitor-control Measure)
- 建立纠偏计划 (Corrective Actions)
- 建立记录保持程序 (Verification Procedures)
- 建立验证程序 (Record-keeping Procedures)

#### 3.2、严控 18 个关键点：

采购选材 进仓检测 出仓三查 洗切加工 出品检查 厨工体检  
衣帽手套 用具清洁 餐具消毒 冰库清理 生熟分类 标识标签  
台凳门窗 清除四害 水沟清理 泔水处理 垃圾清理 WC 卫生

#### 3.3、对虫鼠害进行有效防治

- ①严格对虫害、鼠害等进行控制，确保加工区域内无蚊蝇和鼠害。
- ②消除蚊蝇、鼠类易孳生的条件，宜采用风幕、纱窗、暗道、粘鼠板或鼠夹、灭蝇灯、水封等措施，防止虫害进入加工和进餐场所。
- ③禁止使用灭鼠药。



### 3.4、人员卫生控制

①从业人员应保持个人清洁卫生，不得将与生产无关的物品带入操作间，加工人员工作时不得戴首饰、手表，不得化妆。

②加工人员操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。接触直接入口食品时，手部还应严格消毒。

③专间操作人员进入专间时需再次更换专间内专用工作衣帽，操作前双手严格进行清洗、消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

④操作人员入厕时应更衣，入厕后应洗手消毒。

⑤个人衣物及私人物品不得带入食品加工操作场所。

⑥食品加工操作场所内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。

⑦从业人员必须经过体检

### 3.5、垃圾处理方案

①所有餐厨泔水装桶加盖，装载容量不得超出容器的70%，每日定时由国家专业指定机构回收处理。

②生活垃圾根据规范分类必须装袋送到指定位置。

## 二、食品安全保障

为切实有效的做好服务质量的管理，公司成立“质量管理小组”，全面指导各经营点的质量管理工作。公司质量管理小组担任质量管理工作，协助各经营点做好质量管理工作，并有专人对各经营点的环境、设施设备、服务项目及服务水平进行检查。

公司质量管理小组由公司质检经理，各经营点质检组长组成。公司质量管理小组的主要职能

①每月召开公司质量管理分析会，编发《质量分析报告》  
②确定各经营点的质量目标  
③审视各经营点的质量管理效果  
④确定各经营点的质量控制措施  
⑤评审和检查各经营点质量情况，督导各经营点产品质量和服务质量的提局，以达到所制定的质量标准。

⑥完善《质量管理评审细则》

⑦组织社会性质量管理活动。

⑧各经营点质量检查小组由各经营点质检组长、各班组质检员组成。组长由各经营点经理担任。在公司质量管理小组的指导下展开全面质量管理检查工作。

5、食品加工、销售与储存及餐饮具消毒制度

5.1、主食加工管理制度

①主食品要配料适当，食品添加剂不超量使用，米饭洗净无砂。无杂质、肉馅无异味，保持原料原有的营养和香气；

②成型及成熟出锅都要做好防尘防蝇准备，定期清理消毒；

③盛装容器、工具、案板、要专用，禁止混用，当餐清洗干净；

④用过容器清理摆放整齐，严禁悬挂堆放与食品加工无关的物品。

5.2、副食品加工控制制度

①公司编制《生产和服务提供过程控制程序》，从宏观上对生产过程进行控制。

②公司编制了每个工序的详细作业指导书、操作规程、管理规定，对生产和服务的每个过程进行控制，确保质量和食品安全管理体系在整个产品服务过程中得到了彻底实施。如：

I.

制定了人员上岗规定，规定了所有员工上岗前都必须有健康证。都必须经法律法规、卫生知识的培训并经考核合格；班前必须经过自检、互检和管理人员督查个人卫生；班前、班中的仪容仪表、卫生操作都必须符合要求。

II. 规定了所有机器、设备、工具的使用方法，保养规定。所有的设备使用前、后都必须经彻底清洁、消毒。使用时必须正确操作，使用后都必须按规定保养。

III. 制定了原辅料的加工方法，规定所有原料必须经过彻底去杂、去废、清洗，蔬菜类原料还需经过加盐浸泡工序，以去除杂物和可能存在的农药。

IV. 制定了所有食品的烹饪、炒煮、烤制、蒸制、油炸工艺方法，规定了所有食品的中心温度不得低于 70℃，成品必须经过试味程序，以确保口感和安全。

V. 制定了食品包装作业指导书，确保每样食品在运输过程中温度保持在 60℃ 以上，以确保安全。

VI. 制订了运输管理规定，规定了运输车的清洗、消毒方法及频率。

VII. 制订了分餐管理规定，规定了分餐过程中的卫生、安全操作，菜品的贮藏条件。

VIII. 制订了餐具消毒管理规定，规定了所有餐盆都必须经过严格的清洗消毒，采用热力消毒方法的，温度不小于 120℃，时间不得少于 15 分钟。

IX. 制订了环境、工具、设备的点检、清洁和消毒方法，以防止二次污染。

X. 制定了详细的岗位责任制，每项工作都规定了操作人、复核份和监督人。

XI. 所有的厨师、点心师等技术岗位员工，都有国家颁发的资格证明。

XII. 在食品制作、运输及分餐过程中，设有 6 个质量检测点，对以下环境检验，确保食品安全：半成品、只做好的成品；包装好的成品；分餐中的成品；餐具；相关的工器具。

XIII. 制订了消洁用洗洁精等有害化学品的使用管理规定，防止食品被污染。

### 5.3、食品销售控制制度

为了确保在社区群众及社区职工的就餐安全，根据国家的《产品质量法》、《食品安全法》和《食品卫生规范》的相关法规、为保证食品卫生安全，预防食物中毒事故的发生，及时查明食物中毒事故原因，采取有效的救治措施，我们严格按照国家食品卫生安全要求实行食品留样制度，我们每天做到的是：

①每餐、每样食品必须按要求留足 125g, 分别盛放在已消毒的餐具中；

②留样食品取样后, 必须立即放入完好的食品罩内, 以免被污染；

③留样食品冷却后, 必须用保鲜膜密封好（或加盖）, 不同食品品种分别用不同容器盛装留样. 防止样品之间污染; 并在外面标明留样时期、品名、餐次、留样人；

④食品留样必须立即密封好、贴好标签后, 必须立即存入专用留样冰箱内; 留样样品, 采集完成后应及时存放在 5℃左右的冷藏条件下, 保存 48 小时以上, 时间到满后方可倒掉; 不得冷冻保存。

⑤每餐必须作好留样记录: 留样时期、食品名称, 便于检查;

⑥留样冰箱为专用设备, 留样冰箱内严禁存放与留样食品

⑦留样的采集和保管必须有专人负责, 配备经消毒的专用取样工具和样品存放的专用冷藏箱。

⑧一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故, 应及时提供留样样品, 配合卫生监督机构进行调查处理工作, 不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品. 影响或干扰事故的调查处理工作。

⑨留样冰箱为专用设备, 留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的其它食品。



#### 5.4、食品储存控制制度

①食堂设置专职食品原材料验收员

②公司的仓库贮存条件完全符合食品要求：

I. 主食、干货、调味类食品和包装材料存放于通风、干爽的仓库内，温度在 20℃左右，湿度约 70%。

II. 冷冻品（如冻水产）存放于温度-18℃以下、湿度为 95%冷库内。

III. 冷藏品（如冷鲜肉）存放于温度 1℃—6℃、湿度为 95%冷库内。

IV. 半成品存放于温度 1℃—6℃、湿度为 95%冷库内。

V. 水果存放于温度 6℃—12℃、湿度为 95%冷库内。

③仓库所有的原辅料都离墙、离地至少 15cm 的距离摆放。

④仓库贮存的原辅料做到原料、包装材料、肉类、水产、蔬果等分开摆放。

⑤仓库所有的原辅料都标识清楚、防护良好、码放整齐、进出方便、先进先出、账物相符。

⑥仓管员定期对仓库存放的物品检查，发现有不合格品时及时按规定处理。

⑦公司所有的半成品贮藏期不超过 4 小时，且有记录。

⑧公司做到精益生产，尽可能缩短原辅料在仓库的贮存时间。



### 5.5、炊具、餐具清洗与消毒措施，措施科学合理规范；

社区食堂使用的餐具、容器、用具不仅用量大、周转快，而且与进餐者直接相关，如果餐具及容器、用具不洁，被病原微生物污染，通过就餐环节，病菌或病毒就会进入体内，造成肠道传染病或食物中毒事故、食源性疾病的发生与流行。为认真贯彻执行《食品安全法》和《传染病防治法》特制定本餐具消毒和管理制度。

#### ①餐具洗消程序：

公用餐具、容器、用具在使用前应当遵守国家制订的操作规范及卫生要求，严格按照洗消程序进行消毒：第一步是用热水洗去食物残渣（水温以 50~60℃为宜）；第二步是温水清洗，去除残留油脂等（水温以 30℃左右为宜）；第三步是消毒，可采用物理的或者化学法杀灭餐具上的残留病原微生物（如病菌、病毒等）；第四步是冲洗，即用清洁卫生的清水冲洗掉餐具上的残留药物；第五步是保洁，即将洗净消毒后的餐具、容器、用具移入保洁设施内备用，以防止再污染。

## ②餐具洗涤消毒人员应掌握的常用消毒方法：

目前国内外餐具消毒方法一般有两类：一类是物理消毒法，即利用热力灭杀原微生物常用的有煮沸、蒸汽、红外线等；另一类是化学消毒法，就是利用化学消毒剂灭杀灭病原微生物。但后一类有一定副作用，对人体有不同程度的危害，所以国家对用于餐具的化学消毒剂实行严格管制，必须经省以上食品卫生监督机构审查批准方能生产、使用。目前，经国家批准常用于餐具的消毒毒剂有灭菌片、Te-101片、84肝炎消毒液等。其中，灭菌片有含氯量高、稳定易保存，入水后易崩解等优点，成为餐具消毒的首选毒剂。以上两类中，以物理消毒法最理想。

几种常用餐具消毒方法的主要卫生要求：

I. 煮沸消毒法。消毒锅应呈桶状、锅底稍平，水量适度，以竹篮盛装餐具，当水沸时，将餐具放入其中，待水再沸时，取出备用，就是沸进沸出。

II. 蒸汽消毒法。这是较常用的方法之一，其法多种多样，有简易蒸汽消毒法、锅炉蒸汽法、电热蒸汽消毒法等，一般要求消毒温度在80℃上，保持30分钟即可。

III. 灭菌片或Te-101片消毒法。按每片药物兑自来水0.5公斤的比例配制消毒液，然后将洗净的碗盘等餐具放入消毒液内，浸泡3-5分钟。

IV. 84肝炎消毒剂消毒法。用自来水配制成1%84肝炎消毒液（即每公斤自来水加入84肝炎消毒剂10毫升），将洗净的餐具放入消毒液中浸泡3-5分钟，取出备用，配制均用自来水，不得用热水。



### ③加强餐具洗涤消毒工作的管理

食堂指定人员负责餐具容器、用具洗涤消毒工作的日常管理，做到消毒经常化。并可通过以下检查方法检查其工作质量：1) 感官检查。首先检查洗涤人员是否按洗涤程序操作，有无弄虚作假，省略消毒程序；2) 检查消毒设备是否正常，如消毒池是否漏水，有无消毒液，消毒柜的温度等；最后检查备用餐具的卫生质量，一般来讲，卫生质量较好的餐具应当是内外壁和底部无油腻，呈现本色。



## 5.6、员工管理制度

### ①从业人员健康管理制度

I. 健康体检的范围：食品经营人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。参加健康检查的食品从业人员具体范围包括：本食堂所有的在职工作人员。

II. 食品从业人员的健康要求：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、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

III. 管理职责：对所有进入本食堂工作的员工将安排其进行健康体检和健康证的办理，在体检过程中，如果发现弄虚作假导致不符合健康要求的人员进入本食堂工作，将追究相关管理人员的责任。

IV. 上岗体检：凡本食堂每年新招的人员均须上岗体检，并开展健康知识培训。检查范围包括痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，以及肺结核、皮肤病等有碍食品安全的疾病等。

V. 根据体检结果上岗：如果体检合格，健康知识考试合格，办理健康证，方可进入本食堂开始上岗工作。如果检查出有碍食品安全的疾病，将不予安排进入本食堂上岗工作。

VI. 建立员工健康档案：办公室负责保管员工的健康证，并建立员工健康档案，记录员工个人信息、从事的岗位、健康证办理的年限、最近一次体检的时间、到期日期等信息。

VII. 健康证的年检：健康证有效期为一年，负责员工健康证的年检，保证健康证合格有效，通常在员工健康证到期前，安排员工到指定市防疫站进行统一年检。

VIII. 年检结果的处理：根据国家有关法律规定，患有传染性疾病的的人员不得从事直接接触食品经营工作。如员工在职工作中患有法律规定的传染性疾病，如果属于暂时性的，管理组应安排休息，待身体恢复复检合格后才能继续上岗，如果是难以治愈的有碍食品安全的疾病，管理组应安排到其它不予食品接触的岗位上。

IX. 监督检查：对每年的健康证年审情况进行监督管理。对违反健康管理制度的人员应立即指出责令作出正确处理，并对违规管理人员进行考核扣罚。

X. 个人卫生要求：衣着应外观整洁，做到常剪指甲、常理发、经常洗澡等，经常保持个人卫生。

## ②从业人员卫生安全制度

### 从业人员晨检制度

I. 每天早晨工作人员上班后，由晨检人员对每位工作人员进行身体健康状况检查，检查内容如下：

- 1) 观察工作人员精神状态是否有过度疲劳和病态；
- 2) 观察工作人员眼球、面色是否特黄（有患肝炎的可能）；
- 3) 观察工作人员有否咳嗽、咯血（有患肺病的可能）；
- 4) 询问工作人员有否痢疾和其他有碍食品卫生的疾病；
- 5) 观察工作人员有否带戒指、项链等违规饰品，指甲是否剪短，

个人卫生是否符合要求。

II. 每天由晨检人员填写好晨检表，并在晨检表上签名，晨检表要求真实、准确。

III. 如检查中发现个别工作人员不符合卫生要求或患有传染性疾病，按以下方法处理：

- 1) 工作人员带戒指、项链等违规饰品，要求工作前脱下；
- 2) 对指甲过长，个人卫生不符合要求的，责令其搞好个人卫生后上班；
- 3) 对患有凡患霍乱、痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病，活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他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；
- 4) 工作人员及管理负责人在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品安全的疾病时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品安全的病症或治愈后，方可重新上岗。

### 第三节 应急方案

#### 一、停电、停水、停气应急方案

为进一步提高食堂服务质量和管理水平，在突发停电、停水、停气的情况下，实现服务工作良性运行，保证食堂正常营业特制定本预案。

##### ①设施保障

设施到位，未雨绸缪，购置电炒锅、饮水机、微波炉等防停水、停电、停气必备的设备。

##### ②保证措施

做到科学预防，措施得力，确保停电、停水的情况下，食堂就餐和饮用水的供应。

##### ③细则

###### I. 组织机构

成立食堂突发事件应急处置小组。

组长:食堂负责人

副组长:食堂管理员

组员:食堂工作人员

###### II. 小组成员工作职责

组长: 负责公司对食堂突发事件的统一领导指挥、组织协调，具体全面负责和协调应急处置。

副组长:负责现场整体工作安排，配合组长对应急处置的布置安排。

## 小组分工

联络组:及时上报组长,联系相关部门,查明原因,及时通知用餐单位。

保障组:维持应急事件现场秩序,对就餐人员做好解释工作安排食堂工作人员,及时清理冷藏食品、冰箱、储存水源等。

### 1、停电

食堂因临时停电,或遇跳闸等特殊情况下,食堂餐厅在正常营业期间,应做好以下工作:

①餐厅厨师长应第一时间上报食堂管理员,食堂管理员联系相关部门询问停电原因,如果是食堂内部供电设备问题应立即检修。如果是地区停电,或其他原因无法解决,应向就餐人员表示歉意并做好解释工作。

②若因停电无法用餐,要及时通过公司总部配餐或已联系好的外卖公司送餐。

③联络组负责解释、沟通稳定就餐人员情绪。迅速开启应急灯或点燃蜡烛。(备限,预计不能在期限内使用原料或食品时,可考虑转让或转库等措施以减少损失,超过期限的,应按不合格品处理。

④确保按时送餐,不能完成的工作可与邻近食堂单位联系,从其调拨饭菜。

⑤食堂负责人要及时组织对冷冻和冷藏设施内的物品进行处理和防护,避免变质。使用时,严格检查物品的质量。

## 2、停水

①食堂现场管理人员查明停水原因是食堂内还是食堂外，若是食堂外原因，应立即拨打自来水公司，问清事故发生地点和事故原因及停水时间。若是食堂内原因，应立即通知负责后勤水电工到场，迅速进行维修。

②自来水公司因检修或其它原因提前告知停水情况，食堂现场管理人员应提前做好储水准备，充分利用已备的所有装水容器。

③对于不能在短时间内修复，食堂储存水又不够的情况下，造成食堂无法正常用水的，食堂现场管理人员应及时上报食堂主管，并采取以下措施：

- I. 调换操作方式，尽量做一些少用水的食品；
- II. 立即联系公司总部配餐或拨打已联系好的快餐公司送餐；
- III. 利用有限时间对食堂原材料进行毛变处理；
- IV. 如因无水不便清洗餐具，可与社区管理单位协商使用一次性餐具。

## 3、停气

①食堂现场管理人员查明停气原因是食堂内还是食堂外，若是食堂外原因，应立即拨打燃气公司，问清事故发生地点和事故原因及停气时间。若是食堂内原因，应立即通知负责后勤水电工到场，迅速进行维修。

②燃气公司因检修或其它原因提前告知停水情况，食堂现场管理人员应提前做好准备，充分利用现有电器设备生产。

③对于不能在短时间内修复，食堂电设备不够的情况下，造成食堂无法正常做饭的，食堂现场管理人员应及时上报食堂主管，并采取以下措施：

- I. 调换操作方式，尽量做一些少用气的食品；
- II. 立即联系公司总部配餐或拨打已联系好的快餐公司送餐；
- III. 利用有限时间对食堂原材料进行处理。

## 二、火灾应急方案

为了做好本食堂的消防工作，确保员工和社区群众的人身生命财产安全，落实消防工作“以防为主，防消结合”的基本原则，应付突发的火灾事故，特制定本预案：

### 1、组织机构

食堂消防队长：食堂负责人

副队长：管理员、厨师长

本餐厅灭火和应急疏散工作由灭火行动组、报警组、疏散引导组、接车组、救护组组成，具体分工如下：

### 2、职责

#### ①灭火行动组

组长：(厨师长)

组员：负责本餐厅的一般初级火灾的扑救工作。

主要职责：

I. 加强消防工作领导与监察，健全消防工作责任小组，明确职责，强化工作责任心，保证在发生火灾事故时指挥有力。

II.

组织有关人员对本餐厅进行全面检查，封堵、关闭危险场所，停止各项室内大型活动。加强对易燃易爆物品、有毒有害化学品的管理，加强对液化气、水、电的监察与管理，保证消防应急顺利进行。

III. 搞好各项物资保障，提高设备、设施的消防状况，落实灭火设施的配齐、强化管理，使之始终保持良好战备状态。

IV. 采取一切必要手段，组织各方面力量全面进行救护工作，把灾害造成的损失降到最低点。

V. 必要时，要协调动用社区一切消防资源（灭火器材、人员、通讯器材、交通工具、水资源）

#### ②报警组：

组长：第一发现火情的

组员：负责报警、各部门联络与协调。 主要职责：拨打 119 和 120，快速与消防部门以及医治救助单位取得联系，引导消防人员和设施进入火灾现场；向社区通报火情；联络有关单位、个人，组织调遣消防力量；负责对上、对外联系及即时报告工作。

#### ③疏散引导组

组长：前厅主管

成员：主要职责：引导食客和闲杂人员迅速转移到安全地带，并负责重要物品的看守工作，保证消防通道、救助通道、撤离通道的畅通。还要协助引导宾馆人员的撤离。

#### ④接车组

组长：后厨主管成员：负责在报警后的消防车辆和救助车辆的接引工作。主要职责：报警组报警后，接车组迅速部署各路口的车辆接引人员，提前做好行进路线的疏通工作，在消防车辆或救助车辆驶近时，高举衣服或红色布条等快速不停飞舞，引起注意后，迅速用手势



做引导，使消防车辆和救助车辆能以最快的速度抵达现场。

### ⑤救护组

组长：前厅服务员

成员：负责火灾时伤员早期救助工作，医疗救护车辆到达后的情况介绍和伤员转移等后勤保障工作 主要职责：掌握基本的急救方法，接待疏散组从现场疏散出来的各类伤员的早期救助，要求随时备有急救药箱，急救药箱需有如下物品：绷带、药棉花、医药酒精、烫伤膏、止痛药、剪刀、纱布、云南白药、镊子等急救用品。危重伤员优先处理，难以救助的伤员尽量平整放置，难以止血的伤员，要紧压出血部位，等到专业救护人员到来。

### 3、报警程序

①报警组根据火灾现场及时与消防小组组长联系，一经受命报警，要求及时、准确、不慌张。

②拨打“119”或“120”时要语言清晰、吐字清楚，准确报告：火点、起火原因、火势大小、人员伤亡情况、组织扑救情况。

③报警后依然随时保持通话通道的畅通，以便及时与消防部门、救助部门联系。

### 4、应急疏散的组织程序与措施

①为使灭火和应急疏散预案顺利进行，消防小组应加强日常性检查，确保消防通道畅通。

②出入口有明显标志，消防通道及安全门不能锁闭，疏散路线有明显的引导图例。

③火灾发生时，各小组人员要应迅速赶赴火场，按预案执行各项工作。

④疏散路线尽量简捷，安全出口的利用要平均。

⑤疏散引导组工作人员要分工明确，统一指挥。

#### 5、扑救一般初级火灾的程序和措施

①当火灾发生时要沉着冷静，采用适当的方法组织灭火、疏散。

②对于能立即扑灭的火灾要抓住战机，迅速消灭。

③对于不能立即扑灭的火灾，要采取“先控制，后消灭”的原则，先控制火势的蔓延，再开展全面扑救，一举消灭。

④火场如有人受到围困，要坚持“先救人，后救火”的原则，全盘考虑，制定灭火疏散方案。

⑤火场扑救要采取“先重点，后一般”的原则。

⑥火灾扑救要服从火场临时指挥员的统一指挥，分工明确，密切配合，当消防人员赶到后临时指挥员应将火场现场情况报告消防人员，并服从消防人员统一指挥，配合消防队实施灭火、疏散工作。

⑦火灾扑救完毕，消防小组要积极协助公安消防部门调查火灾原因，落实“三不放过”原则，处理火灾事故。

#### 6、通信联络，安全防护救护的程序和措施

①所有参加灭火与应急疏散工作的小组长和各级成员均需打开通信工具，确保通讯畅通，服从通信联络组长的调遣。

②接到火灾通知，各小组成员迅速在门口集结待命。

③接到火灾报告，在迅速通知本食堂人员外，要及时向社区通报情况，并通知疏散人员。

## 7、火灾后有关行动

①迅速发出紧急警报，组织仍滞留在各种建筑物内的所有人员撤离。

②迅速关闭、切断输电、燃气、供水系统（应急照明系统除外）和各种明火，防止滋生其它灾害。

③迅速开展以抢救人员为主要内容的现场救护工作，及时将受伤人员转移并送至附近救护站抢救。

④加强对人员、重要设备、重要物品的救护和保护，加强巡逻，防止各类犯罪活动。

## 三、食物中毒应急方案

公司成立以食堂负责人为组长，食堂安全管理负责人、厨师长为副组长的食物中毒事故处理预案领导小组。

### 1、应急方案

如出现食客呕吐等疑似食物中毒情况，须立即启动《食物中毒事故紧急处理预案》，并按国家《食物中毒事故处理办法》

1.1 根据我公司 ISO9001 质量管理体系中《应急反应程序》的规定并在餐厅内部明显位置标明当地卫检部门、市场监督所、甲方后勤的电话号码便于联系。

1.2 发生食物中毒或疑似中毒事故时，应立即停止加工、供应活动，封存剩余食品并 48 小时留样；

1.3 报告相关部门并配合卫生机构救治病人，按要求提供有关材料；

1.4 食堂发生食物中毒处理方法：

①停止售卖一切食品。及时拨打“120”电话，组织卫生机构对中毒人员进行救治，报告社区主管部门；

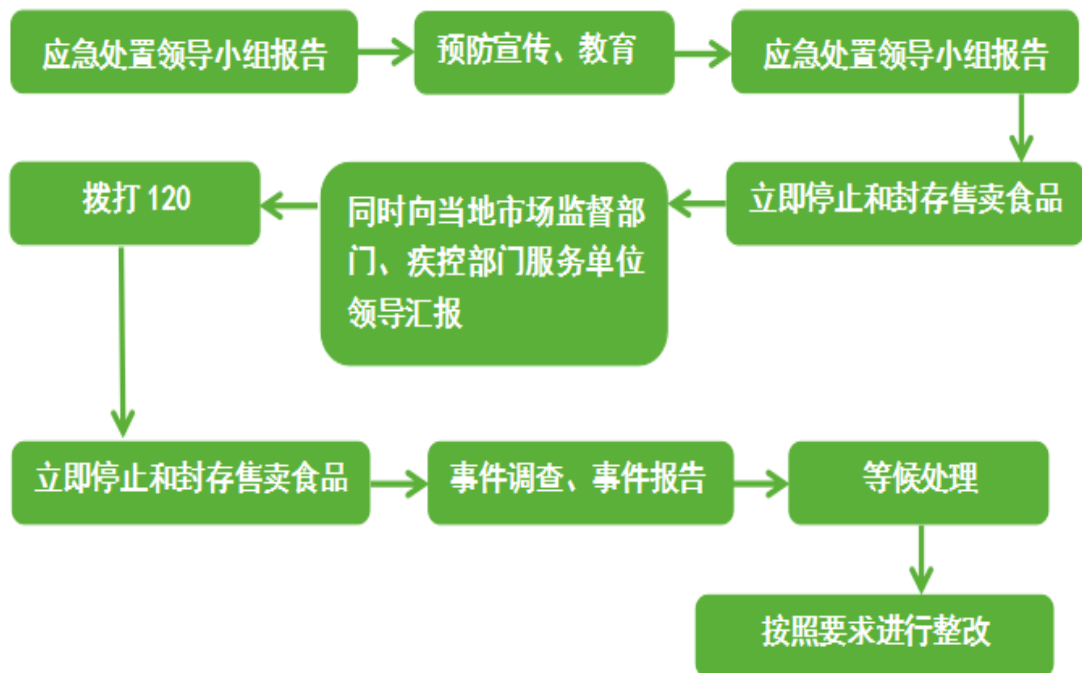
②对可疑中毒食物及其有关工具设备和现场采取临时控制措施。

③封存造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食物留样、及其原料。

④向卫生行政部门报告发生食物中毒的单位、地址、时间、中毒人数及造成中毒的食物等。

⑤调查中毒原因，并做出相应的处理方法。

⑥向中毒者赔偿，向每一位中毒者及家属进行慰问，并且当面道歉。



(中毒应急流程图)

### 1.5 对中毒者采取紧急处理

- ①停止食用中毒食品；
- ②采集病人排泄物和可疑食品等标本，以备检验；
- ③组织好对中毒人员进行救治；
- ④及时将病人送医院进行治疗；
- ⑤对中毒食物及有关工具、设备和现场采取临时控制措施。

### 1.6 对中毒食品控制处理

①保护现场，封存剩余的食物或可能导致食物中毒的食品及其原料。

②为控制食物中毒事故扩散，责令商家和生产经营者回收已出售的造成食物中毒的食品或者证据证明可能导致食物中毒的食品。

③经检验，属于被污染的食品，予以销毁或监督销毁。

### 1.7 对相关用品采取相应的消毒处理

①封存被污染的食品用具及工具，并进行清洗消毒。

②对微生物食物中毒，要彻底清洗、消毒接触过引起中毒食物的餐具、容器以及存储过程中的冰箱、设备，加工人员的手也要进行消毒处理，对餐具，用具、抹布采取煮沸办法，煮沸时间不应少于5分钟，对不能进行热力消毒的物品，可用75%酒精擦拭或用化学消毒剂浸泡。

③对化学性食物中毒要用热碱水彻底清洁接触过的容器、餐具、用具等，并对剩余的食物彻底清理，杜绝中毒隐患。

### 1.8 食物中毒紧急报告制度

发生食物中毒或者疑似食物中毒事故和接收食物中毒事故的报告应及时填写《食物中毒事故报告登记表》，并报告上级主管部门和食品药品监管部门，说明发生食物中毒的单位、地址、时间，中毒人数，以及食物中毒等有关内容。

#### 1.9 善后及责任追究

①善后工作由食品安全突发事件应急处理工作小组集体研究，制定处置方案。

②责任追究属上级部门和司法机关管辖的，甲方负责落实执行；属甲方管辖的，由食堂食品安全突发事件应急处理工作小组依照相关法律法规之规定集体研究决定。

1.10 事件处理结束后，立即着手清查隐患，堵塞漏洞，组织食品管理和从业人员全员培训，并对群众及社区职工进行情况通报和相关教育。

### 四、舆情应急方案

#### 1、工作原则

1.1 准确把握、快速反应。舆情事件发生后，首先与社区取得联系，力争在第一时间发布准确、权威信息，稳定群众情绪，最大限度地避免或减少群众猜测的不准确报道，掌握舆论的主动权。

1.2 加强引导、注重效果。提高正确引导舆论的意识和水平，使突发事件的舆情发布有利于社区工作大局，有利于维护群众的切身利益，有利于社会稳定和人心安定，有利于事件的妥善处置。

1.3 讲究方法、提高效能。坚持舆情突发事件处置与宣传同步启动、同时落实，处置舆情突发事件的各部门密切配合舆情发布工作，确保以最短的时间、最快的速度，发布最新消息，正确引导舆论。

1.4 严格制度、明确职责。完善公司工作信息报送制度，加强组织协调管理，健全制度，明确责任，严明纪律，严格奖惩。



## 2、组织机构

为做到早发现、早报告、早应对、早处置日常工作中发生的舆情，经公司研究决定，成立舆情应急处置领导小组，组长由经理担任，管理员担任副组长，由其他主管为成员。领导小组办公室设在公司，负责舆情的评估、预警、分析和报告。

### 2.1、工作职责：

①根据舆情突发事件的发生发展启动应急预案，决定各相关部门介入突发事件的处置。

②审定舆情控制与信息发布方案，决定发布的口径、原则和内容。

③对舆情突发事件与信息发布应急处置过程中出现的新情况、新问题及时进行商讨，提出解决方案及处置措施，确定相关部门进行处置。

④依纪依法对当事人、责任人提出处理和责任追究意见建议，并按有关程序交相关部门处理。

⑤落实上级领导交办的其他事项。

## 3、应急程序

舆情应急，应坚持以正面导向为主，把握主动权，增强事件处理透明度，以疏代堵，具体程序为：

3.1 各部门、各班组要密切注意舆情动态，发现问题及时向公司主要领导报告，由各部室负责人集体对事件进行初步分析，根据事件严重程度决定是否召开舆情应急处置工作会议。

3.2 舆情应急处置工作领导小组接到汇报后，召开应急会议，有针对性地布置处置工作，形成通稿并组织宣传报道。

3.3 工作领导小组将舆情情况及时以书面形式上报社区，及时上报事件有关信息。



## 第四节 企业内部管理制度

### 一、采购索证索票

1、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，索取营业执照、食品流通许可证、检验报告、全国工业产品生产许可证、执行标准、及相关票据等相关证件。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。

2、对于预包装食品，本公司的相关工作人员必须对食品包装标识进行查验核对，内容包括：

2.1、中文标明的商品名称、生产厂名和厂址。

2.2、产品质量检验合格证明。

2.3、商标、性能、用途、生产批号、产品标准号、生产许可证编号、定量包装商品的净含量及其标准方式。

2.4、根据商品的特点和使用要求，需要标明的规格、等级、所含主要成份和含量、所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称。

2.5、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)、失效日期和贮存条件。

2.6、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。

2.7、专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签还应当标明主要营养成分及其含量。

3、法律、法规规定必须检验或者检疫的农产品及其他食品，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。

4、本公司的相关工作人员必须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，必须及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，立即停止销售，并进行无害化处理。

5、本公司的采购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。

6、本公司管理人员要指导场内相关工作人员做好食品进货查验工作，检查督促相关工作人员落实进货查验工作，对重要食品的相关票证，统一保管，集中备案，接受行政执法部门的检查。

7、本公司的相关工作人员在进货时，对查验不合格和无合法来源的食品，坚决拒绝进货。发现有假冒伪劣食品时，及时报告当地工商行政管理部门。

8、进口食品必须做到：

8.1、查验进口食品的合法证明，索要出入境检验检疫部门签发的进口食品《卫生证书》。

8.2、所有预包装进口食品必须加贴中文标签。

8.3、检验入库进口食品的品名、生产日期、保质期、厂名是否齐全。

8.4、进口食品入库验收时做到种类及数量准确无误。

8.5、所有进口食品根据种类，采用抽检，全检的方式进行验收。

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/908106043017006074>