

食品经营规章制度（共 5 篇）

第 1 篇：食品经营规章制度

食品安全管理制度

为做好食品经营工作，切实保障消费者人身安全和健康，特制定以下制度：

食品安全检查制度

一、配备专职或者兼职食品安全管理人员，负责日常食品安全监督检查。

二、食品安全管理人员坚持落实每天检查各部门、各岗位的卫生状况和岗位责任制的执行情况，并作好登记。

三、每日组织一次卫生检查，单位负责人每月组织考核食品安全管理人员工作。

四、每次检查，都必须有记录。

五、发现问题，应有人跟踪改正。

六、检查内容应包括食品储存、销售过程；陈列的各种防护设施设备，冷藏、冷冻设施卫生和周围环境卫生。

七、对损坏的卫生设施、设备、工具应有维修记录，确保正常运转。

八、各类检查记录必须完整、齐全，并存档。

食品采购管理制度

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。应当建立食品进货查验记录制度，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。食品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于二年。

二、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。

三、采购时应向销售方索取该批产品有效许可证和食品合格的证明文件。

四、禁止采购腐败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感

官性状异常、可能对人体健康造成危害的食品。

五、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、变质乳及乳制品、包装严重污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁而造成污染的食品。

六、禁止采购掺假、掺杂、伪造、冒牌、超期或用非食原料加工的食品。

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

食品从业人员健康管理制度

一、食品经营者建立并执行从业人员健康管理制度。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，取得健康证明后参加工作。

三、应当建立健全本单位的食品安全管理制度，加强对职工食品安全知识的培训。

四、从业人员体检合格证明应随身携带，以备检查。

五、从业人员健康检查合格证不得涂改，过期、笔迹不清无效。

食品从业人员个人卫生制度

一、从业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。

二、勤洗澡、勤洗手、勤剪指甲。

三、勤洗衣服、被，勤换工作服，进入操作间须戴发帽，头发必须全部戴入帽内。

四、定期理发，不留长胡须。

五、平日不染红指甲，上班不戴戒指，手表，手镯。

六、不准穿工作服上厕所，大小便后坚持洗手消毒。

七、工作时严禁吸烟。

八、工作时不要随地吐痰。

九、不准用工作服擦汗,擦餐具或擦鼻涕。

- 十、不准用手抓直接入口食品。
- 十一、不准对着食品咳嗽或大喷嚏。
- 十二、自觉遵守卫生制度。
- 十三、抹布专用，经常搓洗，消毒。

第 2 篇：食品经营规章制度

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。

XXXXXXXXXX公司

二零一六年九月二日

第 3 篇：食品经营规章制度

进货查验记录

一、建立仪器进货查验记录制度，如实记录仪器的名称、规格、数量、生产批号(生产日期)、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

二、保留供货者提供的载有食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、购货者名称及联系方式、销售日期等规定信息的销售票据或清单作为进货查验记录，并装订或者粘贴成册。

三、认真执行食品进货查验电子备案制度和“一票通”台帐制度要求，建立进(销)货电子台帐，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、销售日期等。(注：实行统一查验供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件、进行食品进货查验记录和电子备案、企业总部应当向所属经营者提供进“一票通”清单)四、向食品零售商开具载有规定信息的“一票通”销售票据清单，同时加盖印章或签字。

五、“一票通”销售票据填写应当真实，不得仿造，保存期限不得少于两年。

食品安全管理制度

为全面履行流通食品经营企业第一责任人的责任和义务，保障公众身体健康和生命安全，根据《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》等法律法规和规章，制定以下制度。

进货查验制度

一、为了加强对流通环节食品质量监督管理，严把食品上市质量

关，保护消费者合法权益，根据国家有关法律、法规、规章，结合实际情况，制定本制度。

二、加强对食品进货、入库、保管、上柜销售等环节的全程管理，严格查验经销食品的质量及相关身份证明，确保所经销的食品质量安全、可靠。

三、对采购的食品按照法律、法规和食品安全标准履行进货查验义务，认真查验供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件；销售进口食品的，同时查验进口食品的合法证明。

四、对经进货审验发现食品明显存在质量问题或食品的标识不规范、标注不真实等情况的，应停止进货上柜对外销售，并及时向辖区工商行政管理部门或有关行政职能部门反映。

五、对供货方不能或拒绝提供相关证明材料以及有其他可疑问题的，及时与食品上标注的生产厂家进行联系查对，经查对情况不实的，拒绝进货、并及时将情况向辖区工商行政管理部门反映。

食品贮运、销售安全管理制度

一、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害。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。

二、对贮存、销售的食品应当定期进行检查，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食品安全标准的食品，主动将其退出市场，并做好相关记录。

三、贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

四、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；销售生鲜食品和熟食制品，应当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。

五、按照食品标签标示的警示标志、说明或注意事项的要求销售食品。预包装食品的标签应合法有效。

六、加强对上柜食品的日常管理。食品上柜前，由负责上货人员

进行感观检查，凡发现已过保质期、霉变或包装破损的食品应立即撤柜，不得对外销售；对临近保质期的食品，及时发出警示，妥善处理，保质期届满一律撤柜，不得对外销售。

不合格食品退市制度

一、食品退市制度指对销售不符合食品安全标准，或存在其他安全卫生隐患的食品，采取停止销售并退出市场的管理制度。

二、凡有下列情况之一的上柜食品将立即撤柜退市：1、入市食品的供货商未按规定提供合法有效的证明和食品合格证明文件。2、在日常检查中，发现入市的食品有问题或已过保质期。3、在相关职能部门的检查员，执法人员依法判定该食品应当退市或经法定检测被判定为不合格食品应立即退市。4、对涉及到人身健康、消费者反映强烈且已造成后果的食品，应按情况立即组织退市。5、认为应主动退市的食品。

三、发现经营上述应该退市的食品，将立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，做好记录，并按要求报告有关行政管理部门。

四、积极协助食品生产者履行食品召回工作。 五、对已经售出的严重危害人体健康、人身安全的食品，选择能够覆盖销售范围的新闻予以公告，或者在营业场所内公示，通知购货人退货。

六、主动向消费者提供销售凭证，自觉对不符合食品安全标准的食品履行更换、退货等义务，尽量减少消费纠纷。

从业人员健康检查管理制度

一、建立健全的食品安全管理组织机构，配备与食品流通相适应的专、兼职食品安全管理人员，负责食品卫生管理工作。

二、建立并执行从业人员健康管理制度，食品经营从业人员取得健康证明后方可从事食品流通经营活动，每年进行健康检查，并建立健康档案。

三、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以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

四、接触直接入口食品的从业人员，须穿戴整洁的，工作衣帽，操作时带口罩、手套和帽子，不准佩带戒指、手镯、手表等饰物，不

得留长指甲、染指甲，工作服应盖住外衣，头发不得露于帽外，手部有外伤应临时调离岗位。

五、从业人员工作时不准吸烟、吃食物或从事其他有碍卫生的活动；个人的衣物、药品、化妆品等不得存放在食品经营区。

六、销售接触直接入口的食品，应当使用无毒、清洁的售货从业人员。

食品安全知识培训制度

一、从业人员必须接受食品安全法律法规和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。

二、认真制定培训计划，在工商行政管理部门的指导下；定期组织管理人员，从业人员参加食品安全法律法规、食品安全知识培训，有培训记录备查。

三、培训方式以集中讲受与自学相结合，定期考核，不合格者离岗学习一周，待考试合格后再上岗。

四、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、考核结果记录归档，以备查验。

食品经营场所安全管理制度

一、具有与食品流通经营相适应的食品经营场所，建立食品经营场所卫生岗位(库房、展示区、销售区等)责任制度，保持场所环境整洁。

二、远离污染源、，有毒、有害场所，食品经营场所周围无可能对食品造成污染的非水冲式厕所、垃圾场(堆)等污染源，场地平整、坚实，便于清扫、冲洗。

三、具有与经营的食品品种、数量相适应的经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废物的设备或者设施。

四、具备和持续满足保证食品安全的环境条件，保持适当温度湿度，配备控温、控湿等设施和设备。食品分类、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。

五、在经营场所内不存放与食品生产经营无关的物品，不贮存或

者兼营有毒有害产品。

六、经营场所具有合理的设施布局，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

食品安全事故处置方案

一、为全面履行流通食品经营企业第一责任人的责任和义务，有效预防，积极应对，及时控制食品安全突发事件，最大限度地减少食品安全事件造成的危害，切实保障公众身体健康和生命安全，根据《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》等法律法规和规章规定，制定本方案。

二、认真执行食品进货查验制度，对采购的食品按照法律、法规和食品安全标准履行进货查验义务，认真查验供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件；销售进口食品的，同时查验进口食品的合法证明，确保所经销和食品质量安全、可靠。

三、建立并执行进货查验及销货记录制度，认真落实食品进货查验电子备案制度和“一票通”台帐制度要求，建立进(销)货台帐，如实记录食品的名称一规格、数量、生产 i[k 号、保质期、购货着名称及联系方式、销售日期等，或者保留载有上述信息的销售票据。

四、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。发现经营的食品安全标准，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，将有关情况报告辖区工商行政管理机关。

五、一旦发生食品安全事故，立即启动应急措施，立即有主管食品安全的副经理组织人员予以处置，对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备等，应当立即采取封存等控制措施，防止事故扩大。

六、一旦发生食品安全事故，自事故发生之时起 2 小时内，由专人向辖区县级人民政府卫生行政部门和工商行政管理机关报告。

七、积极配合政府有关部门开展食品安全事故调查处理工作，并按照规定提供相关资料和样品。

八、按照食品安全相关法律、法规和规章要求，积极做好食品安

食品流通安全承诺书

为保障消费者权益，严把食品质量安全关，本单位(人)庄严承诺：

1、严格遵守《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》、《流通环节食品安全监督管理办法》《食品流通许可证管理办法》和《河南省食品流通许可证发放管理办法》等法律、法规和规章的规定，承担食品安全的第一责任，建立食品安全管理制度。

2、保证依法取得食品流通许可证，并凭许可证办理工商登记、领取营业执照。

3、保证有与食品流通相适应的食品安全管理人员，保证其不属于《食品安全法》第九十二条第一款限制情形，从业人员取得健康证明后从事食品流通经营活动，每年进行健康检查。

4、保证建立并执行食品进货查验及记录制度，执行电子备案制度和“一票通”制度，查验记录保存期限不少于二年。

5、保证依照法律、法规和食品安全标准从事食品流通活动，对经营的食品安全负责，对公众和社会负责，保证食品安全、接受社会监督。

6、保证食品流通经营场所的环境、设备、设施，符合食品流通安全要求。

7 保证建立并执行定期检验、退市制度，及时清理变质、超过保质期及其他不符合食品安全的食品，主动将其退出市场，通知相关生产者和消费者，做好记录，并将有关情况报告辖区工商行政管理机关。

8、主动向消费者提供销售凭证，自觉履行不符合食品安全标准的食品更换、退货等义务。

9、保证所作的食品广告的内容真实，不含虚假或者夸大的内容，不涉及疾病预防、治疗功能。

10、及时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落实情况，及时消除食品安全事故隐患。

4 篇：食品经营许可证全套规章制度完整

1 从业人员健康制度

一、食品经营人员每年必须进行健康检查。新参加工作和临时参加工作的食品经营人员必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

二、食品经营人员持有效健康合格证明从事食品经营活动。

三、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，化脓性或者渗出性皮肤病及其他有碍食品卫生的疾病，不得从事接触直接入口食品工作。

四、凡检出患有以上“五病”者，要立即将其调离原岗位，禁忌患者及时调离率 100%。

五、凡食品从业人员手部有开放性、感染性伤口必须要严密包扎，并戴手套后方可上岗工作。

实用文档

2 从业人员培训制度

一、新参加工作和临时参加工作的食品经营人员必须卫生知识培训合格方可上岗。

二、长期从事食品生产经营人员，每两年进行卫生知识复习一次，并经考核合格后方可继续上岗。

三、食品从业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产品，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，销售员不出售卫生不合格食品。

四、食品从业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。

五、食品从业人员上岗时，要自觉做到衣帽整洁，不配戴首饰、耳饰或涂指甲油、化浓妆等现象，保持形象素雅。

实用文档

3 食品安全管理制度

协助本单位法人、负责人做好日常的食品安全管理落实工作。

二、依法建立健全进货检查验收制度，认真查验供货商的经营资格、产品合格证明、产品标识和商品质量是否符合法定要求，严把商品进货关。

三、建立健全商品进货记录制度，如实记录、保存进货商品的各种信息和数据，保证进货商品的可追溯性和销售商品流向信息的真实性，以防范和控制食品安全风险。

四、负责组织从业人员参加食品安全知识的学习培训，并做好建立培训档案工作。

五、负责组织从业人员年度健康检查并做好建立健康档案工作，督促患有有碍食品安全疾病的人员调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

六、积极配合有关行政管理机关依法履行监督检查，规范经营行为，完善售后服务，妥善解决消费投诉和纠纷。

实用文档

4 食品安全自查与报告制度

一、为促进食品经营者认真落实《食品安全法》等法律法规规定的责任义务，防范经营风险，确保食品安全，特制定本制度。

二、食品经营者必须按照工商部门的要求建立健全自律档案，并妥善保管，自觉接受监督检查。

三、食品经营者必须按照工商部门制定的自查记录表对自己的经营资格、经营场所、经销食品、经营行为等如实逐项自查，每周一次、每月一表，自查记录存入自律档案妥善保管，随时接受检查指导。

四、食品经营者对自查内容的真实性负责，未认真履行自查义务，发生食品违法经营行为的，工商部门将从严查处。

实用文档

5 食品经营过程与控制制度

1. 食品经营卫生管理要求

1.1 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

1.2 食品经营者应对所经营食品安全进行承诺。

1.3 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。

1.4 食品经营者应当接受每年一次的食品安全培训。1.5 经营单位应建立与食品经营相关的卫生管理制度。2.食品经营过程卫生要求 2.1 采购

2.1.1 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。

2.1.2 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。

2.1.3 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。

2.1.4 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。

2.1.5 不得采购《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品。

实用文档

3.运输

3.1 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。

3.2 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。

3.3 不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

3.4 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。4.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。4.1 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

但具有以下任何一种情况时不得进行拼箱，避免串味或污染： a) 不同加工状态的食品，如：原料、半成品、成品；

b) 不同种类的食品，如：水果和肉制品；蔬菜和奶制品；蛋制品和肉制品；

c) 具有强烈气味的食品和容易吸收异味的食品； d) 产生较多乙烯气体的食品和对乙烯敏感的食品。

4.2 冷藏食品运输包装应使用 GB/T 191 规定的“温度极限”标志或用文字直接标明食品应保持的最低温度和最高温度。4.3 冷藏食品运输包装收发货标志应符合 GB 6388 的规定。4.4 冷藏食品的运输包装尺寸应符合 GB/T 15233 和 GB/T 16471 的实用文档

规定，采用托盘包装时还应符合 GB/T 16470 的规定。

4.5 食品运输有冷藏、冷冻温度要求的，应符合 GB/T 24616 的相关规定。5. 验收

5.1 应建立食品进货查验制度。

5.2 经营单位应设立验收机构。食品应根据相应的国家标准、行业标准、地方标准、及相关法律、法规和规章的规定或双方制定的合同（协议）进行验收。

5.3 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。

5.4 建立进货和验收记录，应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、进货日期等信息。进货查验记录应当真实。

5.5 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。

5.6 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。6 贮存

6.1 应建立食品贮存制度。贮存管理人员应熟悉制度要求和各类食品贮存的基本要求。

6.2 贮存场所应建在地势较高，干燥，交通方便的地区，并与有毒、

实用文档

6.3 贮存食品的场所应保持清洁，定期清刷，无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不应存放有毒、有害物品（如：杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。应有充足的自然光线或人工照明，亮度应能满足工作需要。

6.4 食品常温贮存的场所应有良好的通风、排气装置、空气清新。

6.5 食品贮存仓库和货架的设计应满足食品卫生要求，在食品贮存区域，不同类别食品应进行适当的物理隔离。食品距离墙壁、地面均应在10cm 以上。

6.6 具有强烈挥发性气味和腥味的食品，要求不同冷藏温度的食品，需经特殊处理的食品，容易交叉污染的食品应专库储存，不应混放。

6.7 上架食品应分类贮存。

6.8 贮存的散装食品应当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。

6.9 贮存有温度要求食品的场所应有降温或调节温度的设施。贮存冷却物和冻结物的冷藏间的温度和相对湿度应符合 GB 50072 规定

6.10 应按照保证食品安全的要求贮存食品，遵循先进先出的原则，定期检查库存食品的质量和数量，及时清理变质或超过保质期的食品。7、销售

7.1 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。

7.2 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

实用文档

合理，与生活等区域分开。

7.3 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。

7.4 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。

7.5 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。7.6 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。7.7 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。

7.8 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。

7.9 销售的食物应分类上架摆放或垫离，不应落地码放。

7.10 上架销售的食物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。

7.11 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。

7.22 超过保质期限的食物应以破坏性方式处理销毁，并记录。

7.23 应建立食物销售台账，记录销售食物的基本情况。

实用文档

6 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度

一、食物处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局设备、设施，防止在操作中产生交叉污染。

二、配备与食物品种、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。主要设施应易于维修和清洁。

三、有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件。加工与用餐场所（所有出入口），设置纱门、纱窗、门帘或空气幕，如木门下端设金属防鼠板，排水沟、排气、排油烟出入口应有网眼孔径小于 6mm 的防鼠金属隔栅或网罩；距地面 2m 高度可设置灭蝇设施。

四、配置方便使用的从业人员洗手设施，附近设有相应清洗、消

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/066002100134011010>