

食品安全规章制度 1

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，并有卫生执政部门发放的“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 2

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：

(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。用于餐饮加工的操作工具、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用品、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摆台上桌。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。

1. 食品 and 食品原料采购查验管理制度；
2. 场所环境卫生管理制度；
3. 设置设备卫生管理制度；
4. 清洗消毒管理制度；
5. 人员卫生管理制度；
6. 人员培训管理制度、
7. 加工操作管理制度；
8. 餐厨垃圾及废弃食用油脂管理制度；
9. 消费者投诉管理制度；
10. 专职食品安全管理人员岗位职责规定
11. 食品供应商遴选制度
12. 关键环节食品加工规程
13. 食品添加剂管理制度
14. 食品检验制度
15. 问题产品召回管理制度
16. 餐饮服务食品安全突发事件应急处置预案

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质。

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物不符合食品安全标准，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，尽可能及时召回已售出的问题食物如实记录下柜和召回情况，并向食品药品管理部门报告。国家监管部门通报要求下柜停售的不合格食物，要主动及时下柜，采取无害化处理、就地销毁等措施，不再退回供货者，不改头换面重新上市;对群众反映大、投诉集中的重要食物，先予下柜，经鉴定合格再重新上柜销售。

七、临近保质期食物管理制度。

1、本单位加强对临近保质期食物的管理，杜绝过期食物上柜销售。临近保质期食物标准如下：

(一)保质期在一年以上的(含一年，下同)，期满之日前 45 天；

(二)保质期在半年以上不足一年的，期满之日前 20 天；

(三)保质期在 90 天以上不足半年的，期满之日前 15 天；

(四)保质期在 30 天以上不足 90 天的，期满之日前 10 天；

(五)保质期在 16 天以上不足 30 天的，期满之日前 5 天；

(六)保质期在 3 天以上少于 15 天的，期满之日前 2 天。

2、在经营场所醒目位置公示食品临近保质期标准，在醒目位置提醒消费者注意查看食品生产日期、保质期和有效日期。建立临近保质期食品专区或专柜，并在醒目位置标明“临近保质期食品专区(柜)”，“请在保质期内食用完毕”字样。

3、将正常食品与临近保质期食品捆绑销售的，或者将临近保质期食品作为赠品的，要在该临近保质期食品上粘贴“临近保质期食品”标签等方式，向消费者作出醒目的提示或告知，并不得隐藏该食品的生产日期和保质期。

4、对于现场制售及厂家配送的凉拌菜、散装熟肉制品、糕点(无馅料的热加工产品除外)等易腐败变质的食品，做到当天生产、当天销售;当天未售出的不再进行销售。

5、现场制售食品的原料、成品以及散装食品应每批次标明入库日期和保质期，出库销售应先进先出。仓库区域要设立明显的退换货区域并加贴醒目标签，防止和正常食品混淆，防止员工误将过期食品上架销售。

6、建立营业场所临近保质期食品定时、定人、包片的日常清查制度。定期检查库存和待销售食品，发现食品临近保质期时，应及时转至临近保质期食品专区或专柜。

八、食品安全突发事件应急处置方案。

1、为应对食品安全突发事件，要定期检查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。

2、发生食品安全事故时，应当立即予以处置。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，立即采取封存等控制措施，并自事故发生之时 2 小时内向食品药品管理部门报告，防止事故扩大。

3、积极配合食品安全事故调查处理工作，不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报、不得毁灭有关证据。

九、消费者投诉处理制度。

严格执行国家有关食品售后服务规定，努力提高售后服务水平，保障消费者的合法权益。积极配合食品药品管理部门、消保委处理消费者投诉，本着公平合理的原则，积极主动争取与消费者达成处理协议，不无理拒绝和故意拖延。

十、散装食品标签标注制度 。

散装食品应设置专门的销售区域，以明显的标志区分或隔离。根据所销售食品的需要，设置相应的温度调节、洗涤和存放设备、设施。在盛放散装食品容器或隔离设施上显著标识食品名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。直接入品的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材料、餐具。散装食品销售应使用专用的售货工具分拣。

食品安全的管的管理制度 25

第一条 为了加强本经营单位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。

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/227144055110006036>