

食品安全管理制度范本

编写：

审核：

批准：

____年____月0____日发布刘亚朵艾满王亮年____月____日实施

食品安全管理制度范本（二）

2

第一节从业人员食品安全培训与健康制度

1、目的：

为使店内从业人员遵从国家食品安全相关法律法规要求，掌握食品安全知识，规范管理

整个经营操作过程，从而保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全，特制定本制度。

2、培训人员的范围：

所有店内人员，包括经营管理负责人、食品安全管理人员，店员等。

3、负责岗位及职责：

3.1 经营管理者负责店培训信息的收集、培训计划的制定、组织实施

3.2 店内各岗位可根据实际工作需要提交培训申请，经营管理者审批后组织实施。

3.3 店内食品质量安全负责人可根据国家相关法律法规规定提交事关食品安全的专项培训

申请，经营管理者审批后组织实施。

4、考核及奖惩

4.1 培训考核采取笔试方式，成绩分为优秀、中等、及格、不及格，____分以下为不及格，60-70

分为及格，____分为中等，____分以上为优秀。

4.2 新入职员工培训考核不及格者，中止入职程序，待培训合格后上岗。

4.3 未按要求参加培训或培训考核成绩不及格者，终止岗位工作，待参加完培训并考核合格

后重新上岗工作。

4.4 培训考核成绩优秀者，由经营管理者审批后将在年度工资调整绩效评价中适当加分。

5. 健康管理

5.1 店内所有人员每年必须进行一次健康检查，取得《北京市公共卫生从业人员健康检查证

明》（食品类），不得超期使用健康证明和培训合格证明。

5.2 新入职人员必须取得上述《健康证明》后才能上岗，杜绝先上岗后查体的事情发生。

3

第二节 进货查验管理制度

1、目的：为了使店对采购产品的质量实施有效控制，确保采购产品的质量符合国家及店有关规定要求，且价格合理、交货及时，保障经营相关工作的顺利进行，特制定本制度进行管理。

2、纳入该查验管理的范围：经营用所有进店产品。

3、管理岗位及职责

库管员负责对供应商每次供货进行管理，根据相关产品的国家标准进行验收，供应商每次供货如产品质量不合格按签订的协议合同执行。

4、采购原料验收标准

采购到货的产品必须经过库管员验收管理，判定合格后方可入库。

5、管理

5.1 库管员根据管理要求和相关法规要求，对产品根据管理项目管理，并对管理结果负责。

6、查验不合格产品的处置

6.1 库管员负责通过监控和管理确认不合格品，并隔离存放。

6.2 确认不合格的产品报经营管理者，依据相关协议合同做相应的处理。

8、进货记录及保存

8.1 进货记录需完整、字迹清晰，填写符合规定。

8.2 进货记录需完整保存至少三年以上。

4

第三节 食品经营与控制管理制度

1、目的：使经营和服务提供过程得以有效控制，保证产品按计划实现，并符合规定的要求。

2、范围：适用于产品实现过程的管理，包括产品的经营和服务过程的控制。

3、管理要求

3.1、操作人员必须保持良好的个人卫生，不得留长指甲、涂指甲油，要勤理发，勤洗澡，勤更衣，不得将无关的个人用品和饰物带入操作间。坚持卫生四勤（勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服），具有良好的卫生习惯。

3.2、员工上班前应穿戴整洁的工作服、工作帽、工作服应盖住外衣，头发不得露于帽外，清洗并消毒双手。工作时应戴口罩和手套。员工如厕后应重新洗手、消毒。

3.3、生产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、人员也必须进行检查，取得健康证后方可参加工作。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它有碍食品卫生的疾病的，不得从事食品生产工作。

3.4、严禁在店内吸烟、吃食物或其它有碍食品卫生的行为。

3.5、与生产无关的人员不得进入后厨，因特殊原因必须进入时，应符合现场工作人员的卫生要求。

3.6. 需要戴手套的人员应提前洗手。手套应保持清洁完好。

3.7. 经营人员上班前不许喝酒，不准吃带刺激气味的食物，工作时不准吸烟、饮酒、吃零食及做有碍食品卫生的活动。

3.8. 经营人员在经营中必须保持手的卫生，在以下情况下要洗手：开始工作之前；上厕所以后；中途离开岗位、接触不干净器具后；捡拾污物或直接处理废弃物后。

4. 经营设备卫生管理

4.1 所有设备、部件、工器具表面应保持干净、无尘灰、无油渍、无铁焊渣等。

4.2 所有产品贮存设备应保持干净、无尘灰、无油渍。

6. 店长管理层对经营店内环境、人员卫生情况的确认。

5.1. 服务员每天上班前对台面，地面，门窗，玻璃进行擦洗，消毒。

6. 每班结束应对库存进行盘点并记录。

食品安全管理制度范本（三）

为健全食品安全保障制度，明确食品安全责任，加强食品安全监督管理，保障人体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》等国家有关法律法规，结合本单位实际，制定以下制度：

一、本单位法定代表人是食品安全第一责任人，对本单位区域内的食品安全监督管理福总责，统一领导、协调本单位区域内食品安全监督管理工作；建立健全食品安全监督管理协调机制和监督管理责任制。食品安全管理员负责食品安全日常工作。

二、本单位依法领取营业执照并按国家法规要求办理经营食品的相关证件，其食品经营范围与环境要符合国家食品安全相关法律法规和标准。

三、食品销售要具备保障食品安全的设施设备和条件，远离污染源，并符合国家有关食品安全标准。

四、建立健全食品采购索证和台帐制度。建立自检制度。

五、按规定做好食品留样工作，健全食品追溯制度，确保食品安全。

六、严格做好食品从业人员健康管理和卫生知识培训工作。

七、积极配合工商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共同营造食品安全消费环境。

____公司

____年____月____日

食品从业人员健康制度和健康档案制度为了健全本单位食品从业人员健康制度和健康档案制度，特制定本制度：

一、本单位食品经营从业人员每年要进行健康检查，取得健康证明后才可

从事食品经营，检查项目包括：痢疾、伤寒、甲型病毒肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病。

二、患有以上疾病的员工不得从事接触直接入口食品的工作，应当将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

三、如员工有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全的要立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品安全的病症或治愈后方可重新上岗。

四、员工要保持良好的个人卫生，操作时必须穿戴洁净的工作衣帽，接触直接入口食品是要戴口罩，不得用手直接抓取各类熟食品；不得穿戴工作衣帽进入厕所及与食品经营无关的场所；不得在食品经营场所吸烟和随地吐痰。

五、要建立完备的员工健康档案，全面掌握食品经营人员的健康状况。

____公司

____年____月____日

食品进货查验记录销售台帐制度

为加强本单位食品质量管理，保证上市食品质量安全，特制定本制度如下：

第一条建立食品进货台帐，从事批发业务要建立销货台帐。

第二条进货台帐要如实记录购进食品名称、购货时间、规格(品种)、

第三条

第四条

第五条

第六条

数量、供货方名称及其联系方式、检验检疫证明编号、食品质量保质期等情况。销售台帐要如实记录销售食品名称、销售时间、规格(品种)、数量、购买

方名称及其联系方式等情况。进货台帐和销售台帐保存期限不得少于____年在购进食品时，向供货方索取有关票证，并做好登记工作，对索取的票证分类建档，以保证食品来源渠道合法、质量安全。在出售食品时，应提供合法销售凭证。

____公司____年____月____日

质量自检制度

为保障人民群众身体健康和生命安全，保护消费者的合法权益，确保守法经营，依据国家及有关部门的规定，制定本制度如下：

第一条保证经营场所符合国家、地方或行业制度的有关质量卫生标准。

第二条配备专(兼)职食品质量监督员，负责食品质量卫生标准。

第三条建立食品检测机构，配备必要的食品检测设备，或委托食品检测机构对市场内经销的食品进行检测。

第四条经检测不合格食品，及时阻止进场销售。

第五条经检测一旦发现经营场所内有销售假冒伪劣食品的行为，应及时报工商行政管理部门查处。

____公司

____年____月____日

食品进货检查验收制度

第一条本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。

第二条凡进入单位的食品都要经过进货检查验收，审验供货方的经营资质，验明食品合格证明和食品标识，索取相关票据。需要检验检疫的，还应当向供货方索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或经供货方签字或者盖章的检验报告的复印件。

第三条经营包装食品的，要对食品包装标识进行检验核对，内容包括：

- (一) 中文标明的商品名称、生产厂名和厂址；
- (二) 产品质量检验合格证明
- (三) 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；
- (四) 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；
- (五) 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；
- (六) 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，必须检验其有效检验检疫证明，未经检验检疫的，不得上市销售；没有明确规定的，应经有关产品质量检测机构或市场设定的检测合格才能上市销售。

食品安全管理制度范本（四）

根据《食品安全法》和国家有关法律、法规、规章的规定，我单位就食品安全管理工作，制定如下制度：

一、岗位责任制度

1、负责人岗位职责：对食品的经营负全面责任；负责建立、健全质量管理体系，加强对业务经营人员的质量，保证质量管理方针和质量目标的落实和实施。定期开展质量教育和培训工作，每年组织一次全员身体检查。

2、管理人员岗位职责：对食品安全管理工作负直接责任；按时做好营业场所和仓库的清洁卫生工作，确保食品的经营条件和存放设施安全、无害、无污染；建立并管理员工健康档案，每年负责安排从业人员的健康检查，监督检查员工保持

日常个人卫生；负责监督营业场所和仓库的温湿度在规定的范围内,确保经营食品的质量；发现可能影响食品安全的问题应立即解决,或向负责人。

3、购销人员：严禁采购法律法规禁止上市销售的食品；严禁从证照不全的企业采购食品；进货时认真查验供货者的《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品流通许可证》和食品合格的证明文件等；确保所售出的食品在保质期内,并应定期检查在售食品的外观性状和保质期,发现问题立即下架,同时向食品安全管理人员报告。

二、从业人员卫生管理制度

1、凡从事食品经营工作的人员必须经岗前卫生知识方能上岗,从事直接入口食品工作岗位的人员必须取得健康证明,且每年进行健康检查,定期进行食品卫生和有关卫生法律、法规、业务技能的培训。

2、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及其他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。

3、注意个人卫生,做到个人仪表整洁。上岗时必须穿戴统一整洁的工作服,并应经常换洗,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,不可放置在工作区内。

三、销售管理制度

1、经营场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离,并设置密闭的垃圾容器,及时清除垃圾,搞好防尘、防蝇、防鼠工作,确保环境整洁。

2、《食品流通许可证》和《营业执照》应悬挂于经营场所内醒目位置。设有食品卫生管理机构和组织结构,配有经专业培训的食品安全专职管理人员。

3、食品陈列设施_____合理，划定食品经营区域，食品与非食品分开存放；不出售有毒有害、“三无”和未经检验或检验不合格的食品。保证食品外观清洁，如发现食品超过保质期、破损、鼠咬、受潮、生霉、生锈等现象要及时处理。

4、散装食品销售必须按“生熟分离”原则，分类设置散装食品销售区。按销售品种配备足量的容器，并符合卫生条件。直接入口的散装食品应有防尘材料遮盖。应在盛放食品容器的显著位置或隔离设施上设置“散装食品标识牌”，标识出食品的名称、配料表、生产日期、保质期、保存条件、食用方法、生产经营者名称及联系方式等内容，做到“一货一牌、货牌对应”。销售直接入口的散装食品必须由专人负责，为消费者提供分拣和包装服务，提供给消费者符合卫生要求的小包装。操作时应穿工作服，戴口罩、手套和帽子，使用专用工具取货。

5、生鲜食品应销售应配备货架、保温柜、冷藏柜和冷冻柜等陈列设施，配备符合要求的检测设备。

6、熟食制品销售间入口处应设预进间，设更衣及洗手、消毒设施，采用非手动式的水龙头。配备有效的空气消毒设施、食品冷藏设施和专用工具，食品要有防尘材料遮盖。

四、仓库管理制度

1、食品仓库必须做到专用，不得存放其他杂物和有毒有害物质。应设专人负责管理并建立健全出入库登记制度。食品及食品原料入库时，库管员应对其质量和数量进行验收，并详细记录入库产品的名称、数量、产地、进货日期、生产日期、保质期、包装情况等，并按入库时间的先后分类存放，感官检查不合格的食品不得入库。设有不安全食品暂存专柜，并有记录本。

2、食品仓库应有良好通风，保持库房内所需温度和湿度，防止食品霉变、生虫。贮存生鲜食品应配置必要的低温贮存设备，包括冷藏库(柜)和冷冻库(柜)。

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/58811116041006133>