

食品安全管理自查制度

食品安全管理自查制度 1

一、食品安全自查应至少每周一次常规检查、每月一次全项检查，开展全项检查时应邀请单位负责人参加，检查内容见《食品安全自查评价表》。

二、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次重点环节（如烹饪加工、凉菜制作等）食品安全检查，对各环节进行现场检查，发现存在食品安全问题和隐患的，要及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

三、各岗位或部门负责人和从业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食品安全操作要求的行为。

四、检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的，按本单位有关奖惩等规定处理。有发生食品安全事故潜在风险的，应当建议本单位负责人立即停止生产经营活动，并及时向食药监部门报告。

食品安全管理自查制度 2

一、目的

定期对公司的食品生产安全状况进行自我检查评价，及时发现危害食品安全的不符合情况并立即采取整改措施，保证食品的质量以及食品的安全，特制定食品安全自查管理制度，保证落实

质量安全企业主体责任。

二、范围

适用于公司对质量安全有关的管理层及各职能部门和有关人员；食品生产安全自查范围包括现场检查、管理制度和质量记录。

三、职责

1 质量负责人：负责食品安全自查工作的协调、管理工作，批准食品安全自查方案和自查报告。负责食品安全自查管理制度文件的编制、修改、更新。向公司管理层报告食品安全自查结果。

2 自查组长：提出自查小组名单，全面负责食品安全自查实施活动，食品安全自查审核方案和食品安全自查报告。负责起草食品安全自查方案，组建食品安全自查小组，每年度对公司的食品安全总体状况检查评价一次，并向经理提交自查报告。按照食品安全自查计划实施自查，起草自查报告。对不合格项目的整改、实施效果进行确认。

3 自查小组成员：按照食品安全自查计划及时实施自查，提交自查报告。

4 受检部门：在职责范围内，协助自查，负责本部门不合格项目的整改措施的制定和实施。

四、实施程序要求

1 食品安全自查的策划

1.1 自查频次：每年不少于 1 次且时间间隔不超过 12 个月。质量负责人每年初起草食品安全自查方案，在每个年度内所进行的安全自查，并覆盖所有的相关部门。

1.2 当有下列情况时，需追加食品安全自查。

a) 发生了严重产品质量问题或外界有重大投诉；

b) 组织的内部机构、生产工艺、质量方针和目标等有重大改变。

1.3 食品安全自查方案的准则、范围、频次和方法由质管部提出，质量负责人批准实施。

2 食品安全自查的准备

2.1 由自查组长提出食品安全自查实施计划，质量负责人批准，经批准生效的食品安全自查实施计划表中的自查组长和自查小组成员即被指定为该次食品安全自查的自查组长和自查小组成员。

2.3 自查小组成员不检查自己的工作。

2.4 质管部负责向自查小组成员提供自查时所需的质量手册和程序文件，受检部门负责提供其他支持性文件和相关标准。

2.5 自查小组成员按所检查的范围和受检部门的特点，编制有可操作性的食品安全自查查表，供检查时使用。

3 食品安全自查的实施

3.1 召开一次简短的首次会议，组长介绍自查的目的、范围、准则、方式、计划和自查人员分工及日程安排，澄清自查计划中不明确的问题，确定末次会议的时间、地点。

3.2 在受检部门人员陪同下，由自查组长主持进行现场检查，检查员采用现场观察、查阅资料、提问等方法进行抽样调查。

3.3 寻找客观证据，在自查表中记录质量管理体系是否符合规定的要求的事实。若发现不符合要求时，将不符合事实与受检部门交换意见。

3.4 自查结束，自查小组成员互相交流分析，确定不符合事实。在编写“食品安全自查不符合项报告”时，须事实描述清楚，证据确凿。

3.5 帮助受检核部门制定并评价纠正措施。

3.6 对自查结果进行汇总分析，确定不合格项，取得受检部门签字认可。

3.7 召开末次会议，由自查组长报告自查情况和自查结果。就食品安全提出检查结论，并对如何提高食品安全提出建议。

3.8 提交自查报告。

4 纠正措施

1 根据审核员填写的《食品安全自查不符合项报告》，受检部

门除进行确认外，还要分析不符合产生的原因，由问题的责任部门在 5 个工作日内提出纠正措施，并规定完成纠正措施的期限。

2 纠正措施须在规定的日期内实施完成，如不能按期完成，责任部门必须向质量负责人说明情况，请求延期。

3 受检部门在预定期限内完成纠正措施的实施后，通知质保部确认完成情况，并报质量负责人认可。

4 对期限较长的纠正措施，可在下一次食品安全自查时由自查小组确认。

5 食品安全自查结果提交管理评审。

6 食品安全自查的记录由办公室负责保存。

五、食品生产安全自查检查规程要求

（一）现场检查规程

1、原辅料（包括食品原料、食品添加剂、食品相关产品）采购进货查验落实情况，检查项目：原辅料存放；专库管理；标签标识；索证索票；制度具备情况；现场记录。

1.1 原辅料存放

1.1.1 原辅料存放是否离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。外包装是否完整，并应有防止虫害侵入的装置。

1.1.2 仓库是否符合卫生要求。

1.1.3 原辅料仓库内是否有过期原辅料，过期原辅料清理及

记录是否符合要求。

1.1.4 生产过程中用到的危险化学品，存放是否符合要求。

1.1.5 原辅料仓库内是否有毒有害物质和非生产用其他物品，专库专用，防止交叉污染。

1.2 专库管理

1.2.1 食品添加剂是否专库或专柜保存，并有专人管理。

1.2.2 内包装材料是否有专库或专门区域存放。

1.3 标签标识

1.3.1 原辅料（除农副产品）标签是否有食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容。

1.3.2 原辅料标签与索证索票一致，重点查验供货者的许可证和产品合格证明文件。

1.4 索证索票

1.4.1 企业直接采购国外内生产的食品原料、食品添加剂、食品相关产品是否索取原辅料生产商有效的许可证复印件（指按照相关法律法规规定，应当取得许可的）和与购进批次产品相适应的合格证或批检报告。

1.4.2 企业直接从流通经营单位采购原辅料的，是否留存保

留具有流通经营单位信息的每笔购物的凭证。

1.4.3 对无法提供合格证明文件的食品原辅材料及包装材料，企业是否依照食品安全标准进行自行检验或委托检验，并保存检验记录。

1.5 制度具备情况：企业是否具备进货查验记录管理制度、生产过程控制管理制度、出厂检验记录管理制度、食品安全自查管理制度、从业人员健康管理制度、不安全食品召回管理制度、食品安全事故处置管理制度等基本制度，并认真执行。

1.6 现场记录

1.6.1 企业是否有仓库温湿度记录（对于有贮存条件要求的原辅料）、原辅料进货查验记录、原辅料进出库记录。

1.6.2 进货查验记录中是否包含产品的名称、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、产品许可证证号或票据号及其他合格证明文件编号等内容，是否保留相关证件、票据及文件。

1.6.3 企业生产加工食品所使用的食品原辅料的品种是否与进货查验记录内容一致。

1.6.4. 食品添加剂使用是否有记录。

（二）生产过程控制

1、厂区环境清洁卫生状况

1.1 厂区内垃圾是否密闭存放，是否散发出异味，是否有各种杂物堆放。

1.2 厂区设置的防蝇、防鼠设施是否正常运行。

1.3 企业的生活区和生产区是否分离。

1.4 查看是否有清洁记录，是否按卫生制度执行。

2、更衣室

2.1 更衣室进口和出口设置是否变化，内部是否设储衣柜或衣架、鞋箱（架），个人衣、鞋与工作服、靴是否分开放置。

2.2 更衣室内空气是否进行杀菌消毒。

2.3 更衣室内是否有完好的非手动式洗手设施、干手器，并配备了洗手液和消毒液。消毒液是否有配置记录，消毒液的配置和更换要按照使用说明和制度要求。

3、生产加工场所清洁卫生状况

3.1 车间及仓库设置的防蝇、防鼠设施是否正常运行。

3.2 物料是否离地离墙堆放。

3.3 生产车间内垃圾是否密闭存放。

3.4 各车间墙面及地面有无污垢、霉变、积水，是否记录清洁卫生情况。

4、生产加工设施、设备清洁卫生状况

4.1 生产加工设施、设备表面是否清洁，无积垢。

4.2 企业是否记录生产加工设施、设备的清洁卫生情况。

5、企业必备生产设备、设施维护保养和清洗消毒

5.1 查阅设施、设备维护保养记录。

5.2 查阅清洗消毒记录。

6、产品投料记录

6.1 企业是否能提供产品投料记录,投料项是否有违法添加。
食品添加剂使用是否符合要求。

6.2 投料记录是否包含投料数量、品名、生产日期或批号、用于生产产品的名称、生产日期或批号等内容。

7、生产加工过程中关键控制点的控制记录,是否与制度中制定的一致,否是按要求记录。

8、生产中人流、物流交叉污染情况。

9、原料、半成品、成品交叉污染情况

9.1 原料是否经脱包或采用其他清洁外包处理后进入生产车间

9.2 半成品存贮是否有防护措施,标识信息是否清晰

9.3 原料、半成品及成品是否存放于专门区域,是否存在交叉污染。

9.4 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备是否保持清洁,并符合食品卫生要求。

10、设备、设施运行情况

10.1 温湿度控制设备是否正常开启。

10.2 清洗消毒设施是否正常开启。

10.3 空气净化装置是否正常开启，压力是否符合规定。

10.4 其他生产必备设施是否发生变化，查阅许可资料，进行现场比对，检查生产必备设备、设施有无增减。

11、现场人员卫生防护情况

11.1 查看至少 2 人现场清洗消毒动作是否按规定执行。从事食品生产的人员，进入生产场所前应当洗净双手；工作服应定期清洗消毒。采用挂钩放置工作服的应在更衣室恰当位置安装紫外线灯进行消毒。

11.2 是否穿戴工作衣帽及佩戴口罩，头发不得露于帽外。

11.3 是否佩戴首饰。

11.4 现场人员持健康证、培训等情况是否符合要求

（三）出厂检验现场检查

1、检验室设施、设备、化学试剂情况

1.1 检验室场地等基本设施是否保持洁净。

1.2 检验室中的必备化学试剂是否在有效期内……

1.3 天平等计量器具的放置是否符合要求

1.4 检验室中的出厂检验必备化验设备、试剂要配备齐全、有

效；计量器材应经过检定（压力表为半年一次，其他设备一般一年一次）。

1.5 检验室中的出厂检验设备、辅助设备是否正常使用

2、应具备相应能力的检验员并获得相应的食品检验职业资格证书。

3、出厂销售成品是否进行出厂检验

3.1 出厂检验项目与食品安全标准及产品许可审查细则规定的项目是否保持一致，出厂检验项目是否齐全。

3.2 出厂销售的产品是否具有检验报告、原始数据记录。

3.3 出厂检验报告是否记录食品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、检验合格证号等信息。

3.4 出厂检验记录是否保存至少 2 年

4、自行出厂检验企业实验室是否具有测量比对

4.1 出厂检验应到食品安全监管部门指定的检验机构进行检验能力比对检验。

4.2 是否建立并保存比对记录。

5、委托出厂检验情况

5.1 企业是否和有资质的检验机构签订委托检验合同。合同中应载明：检验项目是否符合食品安全标准。

5.2 委托出厂检验报告是否与企业生产产品批次一致。

6、产品留样情况

6.1 产品留样样品是否有记录。

6.2 是否具有留样样品存放区域。

7、成品库成品存放是否符合要求

7.1 成品存放是否离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上；仓库内要将合格品、待检品、不合格品分别堆放，有标识。

7.2 仓库是否符合卫生要求。

7.3 有贮存条件要求的成品是否按照规定贮存条件存储，并配备温湿度计等设施，冷库温度是否达到要求。

7.4 成品仓库内是否有过期成品，过期成品清理及记录是否符合要求。

（四）食品标识标注规定：名称、配料表、净含量和规格、生产者的名称、地址和联系方式、贮存条件、生产日期和保质期、食品生产许可证编号、产品标准代号、所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称、营养成分表，法律法规或者食品安全标准规定必须标明的其他事项。

（五）食品销售台账是否包括产品名称、数量、生产日期/生产批号、检验合格证号、购货者名称及联系方式、销售日期、出货日期、地点。

（六）不安全食品召回情况

1. 不安全食品召回的，是否保存在专门区域。
2. 企业出现不安全食品的，是否有不安全食品召回制度和记录。
3. 企业出现不安全食品的，是否有不安全食品销毁记录

六、相关表单

《食品生产加工企业食品安全情况自查表》食品安全管理自查制度 3

名称：

一、进货查验及记录制度

(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，包括营业执照、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等文件。

(二) 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。

(三) 索取和查验的文件应当按供货商名称或者食品种类整理建档备查，保管期限不少于 2 年。

(四) 购入食品时，索取供货商出具的正式销售发票，或者索

取有供货商盖章或者签名的销售凭证，销售凭证应当记明食品名称、规格、数量、生产批号、保质期、销货日期、供货者名称及联系方式等内容。

(五)选择账簿登记、单据粘贴、电子文档等其中一种方式建立进货台账。食品进货台账保存期限不少于2年。

(六)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坏、变质、质量不合格等不符合食品安全标准的食品，应当立即停止销售，撤下柜台销毁，并追回已经售出的食品。食品的处理情况应当在进货台账中如实记录。

二、库房管理制度

(一)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。

(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)建立食品进出库专人验收登记制度，定期检查，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)工作人员应保持个人卫生。

三、食品卫生保障制度

(一)食品与非食品、生食品与熟食品分开摆放，避免食品交叉感染。

(二)展示食品的货架、用具必须在展示食品前进行清洁消毒，并定期进行保洁、消毒，用具不混用、不乱用。

(三)销售直接入口的食品必须有完整的包装或防尘容器盛放，使用无毒、清洁的售货工具。

(四)展示柜的玻璃、架子、灯罩、价格牌不得直接接触食品，展示的食品不得直接散放在货架上。

(五)销售人员必须持有有效健康证明上岗，穿戴整洁，并保持个人卫生。

(六)配备专职或兼职食品卫生管理人员，负责各项卫生制度的监督落实工作。

(七)进行定期或不定期卫生检查，检查内容应包括从业人员个人卫生状况；陈列的各种防护设施设备，冷藏、冷冻设施卫生和运转情况以及周围环境卫生。

(八)发现问题，由卫生管理人员跟踪改正。

(九)每次检查，都必须有记录。记录必须完整、齐全，并存档。

四、从业人员食品安全知识培训和健康检查制度

(一)制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训以及操作技能培训。

(二)新参加工作的人员包括实习工、实习生必须经过培训后方可上岗。

(三)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。

(四)食品安全管理人员负责组织本单位从业人员的健康检查工作，建立从业人员健康检查档案。

(五)食品经营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，不得超过期限使用健康证明。

(六)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。

申请人签名(盖章):

日期: 食品安全管理自查制度 4

为了加强对本经营单位食品质量安全管理, 销售的食品符合法律、法规规定, 切实保护消费者的合法权益, 特制定本制度。

第一条本单位所经营的食物应当实行进货检查验收, 审验供货方的经营资格, 验明食物合格证明和食物标识, 索取相关票证。对重要食物的相关票证, 应统一保管, 集中备案, 接受行政执法部门检查。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。

第二条经营包装食物时, 应当对食物包装标识进行查验核对。按照食物广告指引购进的食物, 应当注意查验是否有虚假和误导宣传的内容。

第三条本单位及其食品安全管理人员应当经常检查食物的外观质量, 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、腐烂变质的食物, 应立即停止销售, 并进行无害化处理。

第四条本单位应当建立并如实记录食物进货台帐、销货台帐(从事批发业务的), 台帐保存期限不得少于 2 年。

第五条本单位不得经营假冒伪劣、不合格或存在其他安全卫生隐患的食物。对不合格食物应当实施退市登记管理制度。

第六条本单位应当建立并执行从业人员健康检查制度和健康档案制度，严禁聘用患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎，戊型病毒性肝炎等消化道传染病，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从事接触直接入口食品的销售。

第七条在行政执法部门检查时，本单位及其食品安全管理人员应当主动、积极、有义务配合开展食品安全检查工作。食品安全管理自查制度 5

一、进货查验和台帐记录制度

1、认真学习有关法律规定，熟悉并掌握食品原料进货查验和台账记录的要求；

2、明确进货查验记录制度具体负责人、管理人员及查验人员；

3、要按照国家有关规定向供货方索取、查验证明其主体资格合法的有效证明，具体内容包括：食品供货者的食品生产许可证、食品流通许可证、营业执照、产品检验证明等，并保留相关证明的复印件备，按照相关食品安全标准进行查验。长期定点采购的，应当与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同；

4、查验食品品种和批次出厂检验合格证或质量检验合格报告、进口食品的商检证等法律法规规定的证明文件并复印备查)；

5、为了提高食品安全水平也可以采取先进技术手段，记录法

律、法规要求的记录事项。

6、经营预包装食品应查验食品标签名称、规格、净含量、生产日期；成分或者配料表；生产者的名称、地址、联系方式；保质期；贮存条件等内容并按照食品标签标示的警示内容、警示标志、警示说明或者注意事项等内容；

7、经营散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品名称生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容；查验记录方式及时间；操作办法；制度落实人等。

二、食品贮存管理和散装食品标签标注制度

1、食品贮存场所设专门区域，不得与有毒、有害物品同库存放；设有隔离地面 10 厘米以上的平台和层架，有良好的通风、防潮、防鼠设施；散装食品要有专用食品容器，并符合标签标注制度要求。

2、食品贮存场所、经营场所与经营品种、数量相适应；食品区和非食品区、食品区内预包装食品与散装食品、冷冻、冷藏、保鲜食品应具有明显区分或隔离标志（食品专柜）并保持清洁；严禁放置废弃物处理设施，以防止污染。

3、销售散装食品做好标签标注工作，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品名称生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

4、食品经营者销售生鲜食品和熟食制品，应当符合食品安全所南非要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

5、盛放散装食品的容器和工具应符合国家标准，定期清洗，消毒。

三、从业人员健康检查制度

1、食品经营从业人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可从事食品经营，其检查项目等事项应当符合所在省、自治区、直辖市的规定。

2、患有痢疾、伤害、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，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，不得从事接触直接入口食品的工作疾病的从业人员。

3、食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽；销售无包装的'直接入口食品时应当使用无毒、清洁的售货物工具。

四、从业人员食品安全知识培训和宣传教育制度

1、聘请有关部门人员，不定期对食品从业人员进行专题讲座，学习有关卫生管理，卫生法律、法规，肠道传染病的预防等卫生知识，以提高员工的食品安全防护素质。

2、组织管理人员、从业人员参加食品安全法培训班学习，以

提高食品安全管理水平。

3、坚持每月对食品从业人员进行食品安全知识培训。对不能达到食品安全要求的人员实行停岗培训，待合格后再行上岗。经培训仍不合格者予以劝退。

4、对培训情况记入培训档案并保存。

五、食品安全检验制度

1、为保证食品安全，保障人民群众身体健康和生命安全，依据《中华人民共和国食品安全法》、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》等法律法规，制定本制度。

2、建立健全食品安全管理制度，加强对职工食品安全知识的培训，配备专职或者兼职食品安全管理人员，做好对所经营食品的检验工作，依法从事食品经营活动。

3、定期或不定期自行对所销售的食物进行检验，也可以委托符合本法规定的食物检验机构进行检验。

4、经常检查食物的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，及时予以处理，对过期、腐烂变质的食物，立即停止销售，并进行无害化处理。

5、有条件的配备相应的检测设施，对销售的食物进行检测，或委托食物检测机构进行检测，经检测不合格的禁止上市销售，并登记检测结果存档备查

六、运输工具安全、无毒、无害、清洁制度

1、为保证食品安全，保障人民群众身体健康和生命安全，依据《中华人民共和国食品安全法》、《国务院关于加强食品等产品质量安全监督管理的特别规定》等法律法规，制定本制度。

2、明确食品经营贮存、运输、装卸等环节容器、工具和设备管理人员；

3、在食品经营者贮存、运输和装卸食品时使用的容器、工具和设备应当安全、无害，定期清洗，消毒，保持清洁，防止食品污染；

4、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。

七、不符合食品安全标准食品下架退市制度

按照《食品安全法》的要求：食品经营企业应当建立并执行食品退市制度。食品经营企业自检或根据有关部门的通报，发现其经营的食物不符合食品安全标准，应采取如下措施。

1、立即停止经营，下架单独存放。

2、通知相关生产经营者和消费者。

3、立即清点不合格食物并登记造册记录停止经营和通知情况。

4、将有关情况报告辖区工商行政管理机关。

5、按照工商部门的要求进行处理。

明确不合格食品下架存放地及具体操作人员及制度落实人员。

八、食品安全应急预案制度

成立机构、组成人员，明确各自责任；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；如何落实食品安全事故报告制度，发生食品安全突发事件，及时向工商、卫生等有关部门报告；在处置食品安全事故中采取哪些措施；对食品安全事故不得隐瞒、谎报、缓报、不得毁灭有关证据。

九、食品质量承诺制度

(一)坚决贯彻执行《食品安全法》，承担经营者的责任和义务，维护消费者的合法权益，做到诚实守信，依法经营。

(二)认真执行国家有关的质量、计量、食品安全等方面的规定，把好售前、售中、售后三个环节，为消费者提供安全、符合国家标准食品。

(三)严把食品市场准入关和食品进货渠道，按要求建立进货查验、购销台帐、食品退市等食品安全管理制度，杜绝假冒伪劣食品、不合格食品进入本店，杜绝以次充好、缺斤少两，杜绝价格欺诈，不发布虚假广告、虚假信息欺骗误导消费者。

(四)保证销售食品的质量，不销售《食品安全法》中规定的禁止销售食品及失效、变质的食品。

(五)保证销售的食品有产品质量检验合格证明，有中文标明

的食品名称、生产厂厂名和厂址、生产日期和保质期。

(六) 不伪造食品产地，不伪造或者冒用他人的厂名、厂址。

(七) 不销售掺杂、掺假，以假充真，以次充好，以不合格食品冒充合格食品，不欺诈消费者。

(八) 主动向消费者提供销售凭证，对不符合食品安全标准的食品履行更换、退货等义务。

(九) 本制度采用在店内显著位置张贴等承诺方式向社会公示，便于社会监督。食品安全管理自查制度 6

为切实加强我公司食品安全卫生工作，预防和控制肠道传染病及食物中毒的发生，有效提高我公司的卫生水平，保障广大员工及客户身心健康和生命安全，依据《食品安全法》、《传染病防治法》、《消毒管理办法》、《突发公共卫生事件应急条例》、《生活饮用水卫生监督管理办法》的有关规定和要求，我公司特制定本计划。

一、检查范围

公司食堂设备设施、卫生、食品及饮用水

二、检查内容

1、公司食堂卫生安全：围绕公司集体用餐食品安全，按照《集体用餐卫生监督管理办法》主要检查公司食品安全管理制度落实情况、食物中毒预防控制措施、从业人员体检培训、环境卫生、设备设

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/648127134033006034>