

食品安全管理制度 13 项全

食品安全管理制度

一、从业人员健康管理制度和培训管理制度

为了保障食品安全，本店制定了从业人员健康管理制度和培训管理制度。

健康管理的范围和要求：

1.健康体检的范围：所有在职工作人员每年应进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

2.食品从业人员的健康要求：患有消化道传染病、肺结核、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。

健康管理的组织办法：

1.管理职责：对所有进入本店工作的员工将安排其到当地的医院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店工作，将追究相关管理人员的责任。

2.上岗体检：凡本店每年新招的人员均须上岗体检，到本店制定的市卫生防疫站进行体检，并开展健康知识培训。

3.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，方可进入本店开始上岗工作。如果检查出有碍食品安全的疾病，将不予安排进入本店上岗工作。

4.建立员工健康档案：店内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。

5.健康证的年检：健康证有效期为一年，店经理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。

6.年检结果的处理：根据国家有关法律规定，患有传染性疾病的人员不得从事直接接触食品饮料生产的工作。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。

二、食品安全员管理制度

为了加强食品安全的管理，本店设立了食品安全员。

食品安全员的职责：

1.负责食品安全管理的日常工作，包括食品安全检查、自查、整改和记录等。

2.负责食品安全培训和教育work，提高员工的食品安全意识和技能。

3.负责食品安全事故的处理和应急处置，及时采取措施，防止事故扩大。

4.负责向管理层报告食品安全情况，提出改进建议和措施。

三、食品安全自检自查与报告制度

为了确保食品安全，本店建立了食品安全自检自查与报告制度。

自检自查的内容：

1.食品生产加工过程的卫生状况。

2.食品储存条件的卫生状况。

3.食品加工设备的卫生状况。

4.食品原材料的质量和安状况。

自检自查的方法：

- 1.定期组织员工进行自检自查。
- 2.按照自检自查表进行检查和记录。
- 3.发现问题及时整改，做好记录。

报告制度：

- 1.定期向管理层报告自检自查结果。
- 2.发现食品安全问题及时报告管理层，采取措施进行整改。

四、食品经营过程与控制制度

为了保证食品安全，本店建立了食品经营过程与控制制度。

经营过程控制的内容：

1.食品的采购、储存、加工、销售等全过程的控制。

2.食品的质量安全控制。

3.食品生产加工设备的维护和保养。

4.食品员工的培训和管理。

控制的方法：

1.严格执行食品安全相关法律法规。

2.严格执行食品经营管理制度。

3.建立食品安全档案，做好记录。

4.定期组织员工进行食品安全培训。

五、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度

为了保证食品安全，本店建立了场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度。

清洗消毒的内容：

- 1.食品生产加工场所的清洗消毒。
- 2.食品加工设备的清洗消毒。

维修保养的内容：

- 1.食品加工设备的维修保养。
- 2.食品生产加工场所的维修保养。

清洗消毒和维修保养的方法：

- 1.按照相关规定进行清洗消毒和维修保养。
- 2.建立清洗消毒和维修保养记录。

六、进货查验和记录制度

为了保证食品质量安全，本店建立了进货查验和记录制度。

进货查验的内容：

- 1.食品的生产日期、保质期、生产厂家等信息。
- 2.食品的质量安全状况。

查验的方法：

- 1.对进货的食品进行查验。
- 2.对查验结果进行记录。

七、食品、食品添加剂、食品相关产品索证索票制度

为了保证食品安全，本店建立了食品、食品添加剂、食品相关产品索证索票制度。

索证索票的内容：

- 1.食品的生产日期、保质期、生产厂家等信息。
- 2.食品添加剂和相关产品的生产日期、生产厂家等信息。

索证索票的方法：

- 1.对进货的食品、食品添加剂和相关产品进行索证索票。
- 2.对索证索票结果进行记录。

八、食品贮存管理制度

为了保证食品安全，本店建立了食品贮存管理制度。

食品贮存管理的内容：

1.

2.食品的储存时间和保质期等信息。

3.食品的储存位置和分类。

食品贮存管理的方法：

1.按照相关规定进行食品的储存管理。

2.建立食品储存记录。

九、废弃物处置制度

为了保护环境和人类健康，本店建立了废弃物处置制度。

废弃物处置的内容：

1.废弃食品的处理方式。

2.

废弃物处置的方法：

1.按照相关规定进行废弃物的处理。

2.建立废弃物处理记录。

十、食品添加剂使用公示制度

为了保证食品质量安全，本店建立了食品添加剂使用公示制度。

使用公示的内容：

1.食品添加剂的种类和用途。

2.食品添加剂的使用量。

1.在食品包装上公示食品添加剂的种类和用途。

2.建立食品添加剂使用记录。

十一、食品安全责任制度

为了保证食品质量安全，本店建立了食品安全责任制度。

责任制度的内容：

1.确定食品安全管理的责任人和责任部门。

2.制定食品安全管理计划和目标。

3.定期对食品安全管理工作进行检查和评估。

责任制度的方法：

2.建立责任制度记录。

十二、食品安全投诉受理制度

为了保证消费者权益，本店建立了食品安全投诉受理制度。

投诉受理的内容：

1.消费者的投诉内容和要求。

2.投诉处理的结果和措施。

投诉受理的方法：

1.建立投诉受理机制。

2.对投诉内容进行调查和处理，并及时反馈处理结果。

为了应对突发事件，本店建立了食品安全突发事件应急处置方案。

应急处置方案的内容：

1.突发事件的分类和级别。

2.应急处置的流程和措施。

3.应急处置的人员和责任。

应急处置方案的方法：

1.按照相关规定制定应急处置方案。

2.定期组织应急演练。

本文介绍了一家餐饮服务机构的食品安全管理制度。首先，店经理对每年的健康证年审情况进行监督管理，对违反健康管

员进行考核扣罚。员工个人卫生要求包括衣着应外观整洁、常剪指甲、常理发、经常洗澡等，食品生产操作人员进行操作接触食品前以及接触污染物后必须将手洗净，方可进行从事操作或接触食物。其次，为规范餐饮服务从业人员培训，保障公众餐饮安全，制定了相应的管理制度。餐饮服务从业人员必须经过培训、考核合格后，方可从事餐饮服务工作。食品安全管理人员应制定从业人员食品安全教育和培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训。培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者待考试合格后再上岗。同时，建立餐饮服务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。其次，制定了食品安全管理员制度，包括制定食品卫生管理制度和岗位卫生责任制管理措施、制定食品经营场所卫生设施改善的规划、按有关发放食品流通许可证管理办法、组织食品从业人员进行食品安全有关法规和知识的培训、建立并执行从业人员健康管理制度、对贯彻执行《食品安全法》的情况进行监督检查、执行食品安全标准、协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。最后，制定了食品安全自检自查与报告制度，食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营

活动，对社会和公众负责，采取有效管理措施，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放食品生产经营许可证。

7.在制作食品时，必须使用经过消毒的工具，食品应放入专用的保洁柜中，不得落地存放。

8.制作凉拌菜、烧卤熟肉和点心时，要以销售量为准，食品添加剂必须严格遵守国家《食品添加剂使用卫生标准》。

9.工作结束后，调料要加盖，对工具、、灶台、地面和墙面进行清洁卫生。

10.备餐间和出菜通道必须保持清洁，不得堆放杂物。备餐间（台）只能存放直接入口食品和必需的食具和工具，分碟小菜和调味品应存放在专用柜内。

11.待用的烧卤熟肉和点心必须存放在凉冻间（柜）中，凉冻间（柜）内不得存放非直接入口的食品和需重新加工的食品以及其他物品和私人用品。

12.加工场所的“三防”、更衣和排污设施以及废弃物处理等应符合相关要求，废弃油脂管理应符合有关规定。

13.运输成品时必须使用专用带盖的运输车（箱），运输车（箱）应进行清洗和消毒，禁止露天运输。

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/786225045043010044>