

食品经营许可证--食品安全管理制度汇总 +目录

- 一、总则
- 二、食品生产企业食品安全管理制度
- 三、食品销售企业食品安全管理制度
- 四、食品餐饮服务企业食品安全管理制度
- 五、食品流通企业食品安全管理制度
- 六、食品进出口企业食品安全管理制度
- 七、食品添加剂生产企业食品安全管理制度
- 八、食品安全监督管理部门监督检查制度

食品安全是人民生命健康的重要保障，也是社会稳定和经济发展的重要基础。为了加强食品安全监管，保障人民群众身体健康，制定本制度。

一、总则

本制度是为了规范食品企业的食品安全管理行为，明确食品企业的主体责任，保障食品生产、销售、餐饮服务、流通、

进出口等环节的食品安全，加强食品安全监管，保障人民群众的身体健康，促进食品安全和经济发展的有机统一。

二、食品生产企业食品安全管理制度

食品生产企业必须建立健全食品安全管理体系，保证食品生产的安全和卫生。食品生产企业应当建立完善的质量管理体系，加强原材料的采购管理，确保原材料的质量安全，加强生产过程中的卫生管理，保证生产车间的卫生和员工的卫生素质，加强产品质量检测和监控，确保产品的质量安全。食品生产企业应当建立完善的安全管理档案，对生产过程中的各个环节进行全面记录。

三、食品销售企业食品安全管理制度

食品销售企业必须建立健全食品安全管理体系，保证销售的食品安全和卫生。食品销售企业应当建立完善的质量管理体系，加强食品的质量检测和监控，确保销售的食品质量安全。食品销售企业应当建立完善的安全管理档案，对销售过程中的各个环节进行全面记录。

四、食品餐饮服务企业食品安全管理制度

食品餐饮服务企业必须建立健全食品安全管理体系，保证餐饮服务的食品安全和卫生。食品餐饮服务企业应当建立完善的质量管理体系，加强食品的质量检测和监控，确保餐饮服务的食品质量安全。食品餐饮服务企业应当建立完善的安全管理档案，对餐饮服务过程中的各个环节进行全面记录。

五、食品流通企业食品安全管理制度

食品流通企业必须建立健全食品安全管理体系，保证流通的食品安全和卫生。食品流通企业应当建立完善的质量管理体系，加强食品的质量检测和监控，确保流通的食品质量安全。食品流通企业应当建立完善的安全管理档案，对流通过程中的各个环节进行全面记录。

六、食品进出口企业食品安全管理制度

食品进出口企业必须建立健全食品安全管理体系，保证进出口的食品安全和卫生。食品进出口企业应当建立完善的质量管理体系，加强食品的质量检测和监控，确保进出口的食品质量安全。食品进出口企业应当建立完善的安全管理档案，对进出口过程中的各个环节进行全面记录。

七、食品添加剂生产企业食品安全管理制度

食品添加剂生产企业必须建立健全食品安全管理体系，保证食品添加剂的安全和卫生。食品添加剂生产企业应当建立完善的质量管理体系，加强原材料的采购管理，确保原材料的质量安全，加强生产过程中的卫生管理，保证生产车间的卫生和员工的卫生素质，加强产品质量检测和监控，确保产品的质量安全。食品添加剂生产企业应当建立完善的安全管理档案，对生产过程中的各个环节进行全面记录。

八、食品安全监督管理部门监督检查制度

食品安全监督管理部门应当建立健全监督检查制度，对食品企业的食品安全管理行为进行监督检查，发现问题及时予以

整改，对于违法违规行为要依法予以惩处。食品安全监督管理部门应当建立完善的监督检查档案，对监督检查过程中的各个环节进行全面记录。

1.从业人员健康管理制度和培训管理制度

该制度旨在确保从业人员的身体健康和培训水平，以提高食品安全水平。从业人员必须接受定期的健康检查，并接受相关的培训。所有检查和培训记录必须妥善保存，并在需要时提供给监管部门。

2.食品安全管理员制度

该制度规定了食品安全管理员的职责和要求。食品安全管理员必须具备相关的知识和技能，能够有效地管理和监督食品安全工作。他们必须定期进行培训和评估，并向上级报告任何食品安全问题。

3.食品安全自检自查与报告制度

该制度规定了食品安全自检自查和报告的要求。每个食品生产企业都必须定期进行自检自查，并及时报告任何问题。所有自检自查和报告记录必须妥善保存，并在需要时提供给监管部门。

4.进货查验和查验记录制度

该制度规定了进货查验和查验记录的要求。所有进货都必须进行查验，并记录相关信息，包括供应商、货物名称、数量、质量等。所有查验记录必须妥善保存，并在需要时提供给监管部门。

5.食品运输和贮存管理制度

该制度规定了食品运输和贮存管理的要求。所有食品必须在运输和贮存过程中得到妥善管理，以确保其质量和安全。所有运输和贮存记录必须妥善保存，并在需要时提供给监管部门。

6.食品安全突发事件应急处理方案

该制度规定了食品安全突发事件应急处理的方案。在突发事件发生时，食品生产企业必须立即采取措施，确保食品的质量和安​​全。所有应急处理记录必须妥善保存，并在需要时提供给监管部门。

7.食品退市和召回制度

该制度规定了食品退市和召回的要求。如果发现食品存在质量和安全问题，生产企业必须立即采取措施，包括退市和召回。所有退市和召回记录必须妥善保存，并在需要时提供给监管部门。

8.超过保质期食品和回收食品管理及处置制度

该制度规定了超过保质期食品和回收食品的管理和处置要求。所有超过保质期的食品必须及时处理，并记录相关信息。所有处理记录必须妥善保存，并在需要时提供给监管部门。

9.食品安全承诺书

该制度规定了食品安全承诺书的要求。所有食品生产企业必须签署食品安全承诺书，承诺遵守相关法律法规和标准，确保食品的质量和安​​全。所有承诺书必须妥善保存，并在需要时提供给监管部门。

10.食品出入库记录制度

该制度规定了食品出入库记录的要求。所有食品出入库都必须记录相关信息，包括货物名称、数量、质量等。所有记录必须妥善保存，并在需要时提供给监管部门。

11.定期除虫灭害记录制度

该制度规定了定期除虫灭害记录的要求。所有食品生产企业必须定期进行除虫灭害，并记录相关信息。所有记录必须妥善保存，并在需要时提供给监管部门。

12.食品批发销售记录制度

该制度规定了食品批发销售记录的要求。所有食品批发销售都必须记录相关信息，包括货物名称、数量、质量等。所有记录必须妥善保存，并在需要时提供给监管部门。

5、本单位的培训方式采用集中授课和自学相结合的方式，并定期进行考核。如果考试不合格，员工需要等到合格后才能上岗。

6、我们对本单位的《食品安全法》的贯彻执行情况进行监督检查，并总结、推广经验，同时批评和奖励，制止违法行为。

7、我们执行食品安全标准，以确保食品的安全性。

8、我们协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督和监测，以确保食品安全。

食品安全自检自查与报告制度

能区装裱上墙张贴。同时，我们建立了本单位的食品安全管理组织机构，配备了经过培训合格的专职或兼职食品安全管理员，对餐饮服务经营全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人和员工奖罚制度管理，积极预防和控制食品安全事件，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

2、我们的食品安全管理员认真按照职责要求，组织贯彻落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度，并进行相关记录备查。

3、我们制订了定期或不定期的食品安全检查计划，采用全面检查、抽查和自查相结合的方式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

4、我们的食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况。发现问题后，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

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。

6、我们的食品安全管理组织和食品安全管理员每周至少进行 1-2 次全面现场检查，同时检查各部门的自查记录。对发现的问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

进货查验和查验记录制度

1、我们严禁采购以下不符合食品安全标准的食品：

一) 用非食品原料生产的食品或添加了食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或用回收食品作为原料生产的食品。

二) 含有致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。

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/905303110320011241>