# 生鲜店食品安全管理制度

* 相关推荐

生鲜店食品安全管理制度（精选19篇）

在当今社会生活中，我们每个人都可能会接触到制度，制度具有合理性和合法性分配功能。那么相关的制度到底是怎么制定的呢？下面是小编精心整理的生鲜店食品安全管理制度（精选19篇），希望对大家有所帮助。

## 生鲜店食品安全管理制度 篇1

**一、食品安全管理组织构成**

1.单位负责人;

2.食品安全管理人员;

**二、餐厅卫生制度**

1.餐桌椅整洁，地面清洁，玻璃光亮，有公共痰盂和洗手设施。

2.要每天清扫两次，每周大扫除一次，达到无蝇、无蜘蛛。

3.不销售变质、生虫食品。

4.小餐具用后洗净、消毒、保洁。

5.服务人员穿戴清洁工作衣帽，工前、便后洗手消毒。

6.点心、熟食必须在防尘防蝇玻璃柜内销售，坚持使用清洁的售货工具。

7.服务人员工作时禁止戴戒指，手链，涂指甲。

**三、凉菜间(冷荤间、熟食间)制度**

1.凉菜制作必须做到“五专”：即专人、专室、专工具、专冷藏、专消毒。并在凉菜制作间入口处设预进间，供工作人员二次更衣、洗手消毒使用。

2.凉菜制作间内必须安装空调设施，保证室温低于25℃。

3.凉菜制作间加工前必须进行紫外线消毒，每次消毒时间不少于30分钟。

4.凉菜制作前要将刀、砧板、台面、手进行消毒并有消毒记录。

5.加工前应认真检查待配制的成品凉菜，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工;供加工用的蔬菜、水果等食原料，必须洗净消毒，未经清洗处理的，不得带入凉菜制作间。

6..工作人员穿戴整洁工作衣帽、口罩，保持个人卫生，操作前洗手消毒。

7.熟食勤作、勤销，做到当天制作，当天销售，过夜隔夜食品回锅加热销售，不出售变质食品。

8.工作结束后要做好工具、容器的清洗消毒及制作间内的清洁卫生工作。

9.非专业间操作人员不得擅自进入，不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

**四、初(粗)加工间制度**

1.有专用加工场地，工具、容器要专用，腐败变质原料不加工使用。

2.各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品应在专用水池清洗，禽蛋在使用前应将外壳洗净，必要时应进行消毒处理，设有能盛装一个班产垃圾的密封容器。

3.加工后食品原料要放入清洁容器内(肉禽、鱼类要用不透水容器)，不落地，有保洁、保鲜设施。

4.加工肉类、水产品、蔬菜的操作台要分开使用，并有明显标志。

5.工作人员穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

6.防尘防蝇设施齐全，运转正常。

**五、烹调加工制度。**

1.不选用、不切配、不烹调、不出售腐败、变质、有毒有害的食品;

2.块状食品必须充分加热，烧熟煮透，防止外熟内生;

3.隔夜、隔餐及外购熟食回锅彻底加热后供应;

4.炒菜、烧煮食品勤翻动;

5.刀、砧板、盆、抹布、盆用后清洗消毒;不用勺品味;食品容器不落地存放;

6.制作点心用原料要以销定量，制作时使用色素、香精等食品添加剂，严格执行国家《食品添加剂使用安全标准》;

7.工作结束后，调料加盖，做好工具、容器、灶上灶下、地面墙面的清洁卫生工作。

8.操作人员应注意个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不留长发指甲，不蓄长发和胡须，不吸烟，不随地吐痰等;

9.具备能盛放一个餐次的密闭垃圾容器，并做到班产班清。

**六、食品粗加工卫生制度**

1.所有原辅料投产前必须经过检验，不合格的原辅料不得投入生产。

2.择洗、切配、解冻、加工工艺流程必须合理，各工序必须严格按照操作规程和卫生要求进行操作，确保食品不受污染。

3.包装食品使用符合卫生要求的包装材料，包装人员的手在包装前要清洗消毒。

4.加工用工具、容器、设备必须经常清洗，保持清洁，直接接触食品的加工用具、容器必须消毒。

5.工作人员穿戴整洁工作衣帽，保持个人卫生。

6.加工所防尘、防蝇设施齐全并正常使用。

## 生鲜店食品安全管理制度 篇2

**（一）食品采购**

1、制定食品采购计划。确定采购食品的品种、品牌、数量等相关计划安排。

2、选择供货商。要认真查验供货商的主体资格证明，保证食品的来源合法。

3、签订供货合同。与供货商签订供货合同，明确双方的权利义务，特别是出现食品质量问题时的双方的责任和义务。

4、索取食品的相关资料。向供货商索取营业执照、食品生产销售的相关许可证、质量检验合格证明、进货发票等材料，采用扫描、拍照、数据交换、电子表格等科技手段建立供货商档案备查。

5、对食品进行查验。具备条件时设立食品快速检测室，对供货商提供的食品进行检测并做好详细记录。经查验不合格的食品，通知供货商做退货处理。

6、每一批次的进货情况详细记录进货台帐，账目保管期限为二年。

**（二）食品储存**

1、食品销售业务主要为厂家（经销商）直接供货给客户，可不单独设立仓库进行食品贮存，小批量的食品进货可短期存放于经营场所。

2、详细记录食品入库信息。食品入库要详细记录商品的名称、商标、生产商、进货日期、生产日期、保质期、进货数量、供货商名称、联系电话等信息。

3、按照食品储藏的要求进行存放。食品要离墙离地，按入库的先后次序、生产日期、分类、分架、生熟分开、摆放整齐、挂牌存放。严禁存放变质、有臭味、污染不洁或超过保存期的食品。

4、贮存直接入口的散装食品，应当采用封闭容器。在贮存位置表明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

5、食品出库要详细记录商品流向。销售的情况应建立销售台帐，详细记录购买方的信息，以备查验，账目保存期限为二年。

6、每天对库存食品进行查验。发现食品有腐烂、变质、超过保质期等情况，要立即进行清理。

7、每周对仓库卫生检查一次。确保库房通风良好、干净整洁，符合食品储存要求。

8、设置待召回（退回、销毁）食品存放区域并明示。变质食品设立专门的容器进行保管。不得同合格的食品混放在一起，以免造成污染。

9、食品与非食品、生食与熟食应当有适当的分隔措施、固定的存放位置和标识；

10、贮存冷藏、冷冻等有温度要求的食品，有满足其温度要求的设备设施；

**（三）食品运输**

1、食品运输必须采用符合食品安全标准的专用运输工具，运输车厢的内仓使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料。运输冷藏、冷冻食品应使用专用冷藏、冷冻设备或车辆。

2、运输食品时运输工具和容器要清洁卫生，并生熟分开，运输中要防蝇、防尘、防食品污染。

3、在装卸所采购的食品时要讲究卫生，不得将食品直接与地面接触。

4、直接入口的散装食品，应当采用密闭容器装运。不得把直接入口的食品堆放在地面或与需要加工的食品原料和加工半成品混放在一起，防止直接入口的食品受到污染。

**（四）食品销售**

1、每天对销售的食品进行查验。销售人员要按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求销售预包装食品，确保食品质量合格和食品安全。

2、对即将到达保质期的食品，集中进行摆放，并作出明确的标示。

3、用于食品销售的容器、销售工具必须符合卫生要求。

4、销售散装食品，应当在散装食品的容器、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、销售散装、裸装食品必须有防蝇防尘设施，防止食品被二次污染。

6、销售的情况应建立销售台帐备查，账目保管期限为二年。

**（五）不合格食品退市**

1、食品安全管理人员在食品经营中发现经营的食品不符合食品安全标准，或接到执法部门、生产企业的召回通知，应当立即停止营业，下架封存，做好登记，并及时通知政府监管部门。通知相关生产经营者或供货商，并记录停止经营和通知情况。

2、在经营场所向消费者公示召回食品的名称、批号等信息，并安排专人处理消费者退货事宜。

3、被召回食品，食品安全管理人员应当进行无害化处理并予以封存，做好记录，严禁再次流入市场。

4、召回及封存食品的情况要及时通知供货商及政府监管部门。

5、不合格食品的处置。与供货商有合同约定的，按照约定执行。政府监管部门有明确要求的，按照政府部门的通知要求进行处置。

6、政府部门命令召回的不合格食品，其召回和销毁处理流程依照《食品安全法》等法律法规的规定及政府监管部门的通知要求执行。

7、不合格食品退换货、下架封存、召回等处置资料，要建立专门的档案进行保管，以备查验。

## 生鲜店食品安全管理制度 篇3

本单位按照《中华人民共和国食品安全法》规定，履行食品安全第一职责人义务，严把商品质量关，建立和执行以下与经营食品相适应的经营管理制度，确保食品经营安全。

**一、进货查验记录制度。**

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，不理解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。本单位采购食品，应当向供货者索取“一票通”进货凭证。从事食品批发业务时，应当向购货者带给“一票通”销货凭证。要按工商部门要求，收集规范“一票通”凭证作为食品进（销）货台帐，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供（购）货者名称及联系方式、进（销）货日期等资料。妥善保管书式台帐档案，条件允许状况下，建立电子台帐，台帐保存期限不得少于2年。

**二、从业人员健康检查管理制度。**

1、从业人员务必有健康证明方可上岗，每年至少要进行一次健康体检。从业人员患上有碍食品安全的疾病时，应立即离开原岗位。病愈须取得健康证明后，方可重新上岗。

2、从业人员务必持续良好的个人卫生，不留指甲、不染指甲油、不戴金银首饰，勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗衣服、勤洗被褥、勤换工作衣帽。

3、从业人员进入经营场所前务必清净、消毒双手，穿戴整洁的工作服、工作帽、工作鞋，工作服应当盖住外衣，头发不得露于帽外，不得吸烟及从事其他有碍食品卫生的活动。

4、应建立从业人员健康档案，档案至少保存三年。

**三、从业人员学习培训制度**

1、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务必理解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。

2、认真制定培训计划，在有关主管行政部门的指导下，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全、卫生知识、职业道德和法律、法规的培训以及卫生操作技能培训。

3、定期组织本单位食品从业人员学习《食品安全法》、《浙江食品流通许可实施细则（暂行）》等，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。

4、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者离岗学习一周。

**四、不合格食品下柜销毁制度。**

本单位发现经营的食品不贴合食品安全标准，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营者和通知状况，并向工商部门报告。对过期、变质的食品和国家监管部门通报要求下柜停售的食品，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、投诉集中的重要食品，先予下柜，经鉴定合格再重新上柜销售。

**五、消费者投诉处理制度。**

严格执行国家有关商品售后服务规定，努力提高售后服务水平，保障消费者的合法权益。用心配合工商部门、消保委处理消费者投诉，本着公平合理的原则，用心主动争取与消费者达成处理协议，不无理拒绝和故意拖延。

**六、食品信息公示制度。**

在经营场所显著位置设立“食品安全信息公示栏”，及时公布涉及食品安全的消费、监管等信息，必要时透过广播、电视媒体等途径公布，并建立食品安全信息公示档案，理解有关单位检查和消费者查询。

**七、日常卫生管理制度。**

1、经营场所应做到清洁、整齐，不准乱堆、乱放杂物，不得乱扔、乱倒垃圾，不准随地免费学习网吐痰；经营场所每一天一清扫，每月一大扫，持续地面、天花板的清洁，不积尘、不积水。

2、商品陈列有序，分类分架、离地离墙摆放，不与有毒有害或者其他不洁物品混放。

3、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，确保存放的储物持续干燥清洁，整齐有序。

4、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资料；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。

**八、突发食品安全事故紧急报告及处理制度。**

1、食品经营企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实状况，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小时内向县级卫生行政部门报告，防止事故扩大。

3、用心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。

## 生鲜店食品安全管理制度 篇4

**一、目的**

为保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》，结合公司实际，特制定本制度。

**二、适用范围**

（一）本制度适用于本公司食品生产经营的餐厅、水吧、外卖点及食堂的食品安全管理。

（二）任何部门和个人有权举报食品生产经营中的违法行为，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。

**三、职责**

（一）本公司所有公园应当严格执行本制度和有关食品安全的法律、行政法规的规定，保证食品安全。

（二）公园的主要负责人全面负责本公园的食品安全管理。

（三）主要负责人、安全负责人、经营负责人、食品从业人员人员应认真履行本单位规定的相关职责，切实做好食品安全工作。

**四、食品安全管理规定**

（一）食品安全知识培训、宣传

1、公司食品从业人员、新入职员工包括实习生，必须在接受食品安全法律法规和食品安全知识培训，考核合格后方可上岗。

2、应当认真制订培训计划，定期组织管理人员、从业人员进行食品安全知识、职业道德和法律教育的培训以及食品加工操作技能培训。

3、公司食品从业人员包括负责人、食品安全管理人员和服务人员，对其的初次培训时间应分别不少于20、50、15课时。

4、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。

5、公司应当定期使用广播、壁报、标语、视频等形式开展经常性的食品安全知识宣传和普及教育。

（二）员工身体健康、卫生要求

1、公司食品从业人员须持有《健康证》且在有效期内方可从事食品生产经营活动。食品从业人员，新入职员工包括实习生每年必须进行健康检查，取得《健康证》后方可上岗，严禁先上岗后查体的情况发生。

2、公司负责组织食品从业人员的健康检查工作，建立其卫生档案，督促“五病”人员调理岗位，并对从业人健康状况进行日常监督管理。

3、凡是患有痢疾、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，化脓性或者渗出性皮肤病及其他有碍食品卫生的疾病，不得从事接触直接入口食品的工作。

4、凡是餐饮从业人员手部有开放性、感染性伤口的，必须调离工作岗位。当观察到员工有以下症状时，应暂停接触直接入口食品的工作或采取特殊的防护措施：腹泻；手外伤、烫伤；皮肤湿疹、长疖子；咽喉疼痛；耳、眼、鼻溢液；发热；呕吐。

5、餐饮从业人员应当认真学习有关法律法规和食品安全指示，掌握本岗位的卫生纪律要求，养成良好的卫生习惯：勤洗手，勤洗澡、理发、剪指甲，勤洗衣服、被褥，勤换工作服。

6、操作前、处理食品原料后、从事与食品加工无关的其他活动后、上厕所后或接触直接入口食品之前都应洗手，先用消毒液消毒，后用流动水冲洗。

7、不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指，不得在食品加工或者销售场所内吸烟、吃东西、随地吐痰，不得穿工作服入厕。

8、不得面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为，不得用手抓取直接入口食品，用勺直接尝味，使用后的操作工具不得随处乱放。

9、要注意个人卫生形象，养成良好的卫生习惯，穿戴整洁的工作衣帽，头发梳理整齐置于帽后。进入备餐间必须更衣两次，按分餐要求洗手消毒、带口罩、带卫生手套、带工作帽。

（三）食品采购

1、采购食品时，要按照国家有关规定向供应商索取并仔细查验《营业执照》、《食品生产许可证》或者

《食品流通许可证》、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。注意查验证件有效期限，是否是伪造、涂改、借用的证件。

2、采购食品时，索取供货商出具的正式销售发票；或者按照国家相关规定索取有供货商盖章或者签名的销售凭证，并保留真实有效的地址和联系方式；销售凭证应当记明食品名称、规格、数量、单价、金额、销货日期等内容。

3、索取和查验的营业执照（身份证明）、生产许可证、流通许可证、质量认证证书、商检证明、检验检疫合格证明、质量检验合格报告和销售发票（凭证）应当按供货商名称或者食品种类整理建档备查，相关档案应当妥善保管，保管期限自该种食品购入之日起不少于2年。

4、禁止采购腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有毒有害、质量不新鲜及无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标志不清、超过保质期限的食品和原料；禁止采购无《食品卫生许可证》或《食品生产许可证》、《食品流通许可证》的食品和原料。

（四）食品存储管理

1、仓库负责人须对入库的食品做好验收工作，在食品台帐上详细登记供货单位、产品名称、数量、批次、保质期限和相关证件是否齐全，相关证件证明应当保存一年以上备查。不符合要求的不得入库。

2、食品安全管理人员定期查阅食品台账和检查食品的储存状况，对即将到保质期的食品，应当在食品台账中做出醒目标注，并优先出货；对超过保质期或者腐败、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，撤下柜台报损。食品的处理情况应当在食品台账中如实记录。

3、建立仓库进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出和先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质霉变和生虫，及时清理不符合卫生要求的食品。

4、食品与非食品应分库存放，不得与洗化用品、日杂用品等混放。

5、食品应分类（即：食品原料、半成品、成品；植物性食品、动物性食品和水产品；生、熟食品等）分架、隔墙隔地（隔地30cm、隔墙10cm）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，散装食品应盛装在容器内并加盖密封并张贴标识。

6、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。食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥整洁。

（五）食品设备设施、餐具管理

1、食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局设备、设施，防止在操作中产生交叉污染。

2、配备与经营的食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施，主要设施宜采用不锈钢，易于维修和清洁。

3、加工与用餐场所（所有出入口），设置纱门、纱窗、门帘或空气幕，如木门下端设金属防鼠板，排水沟、排气、排油烟出入口应有网眼孔径小于6mm的防鼠金属隔栅或网罩；距地面2m高度可设置灭蝇设施；有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件。

4、食品处理区应采用机械排风、空调等设施，保持良好通风，及时排除潮湿和污浊空气。

5、用于加工、贮存食品的工用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。

6、各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、刀具、砧板等工用具，应分开定位存放使用，并有明显标识。

7、贮存、运输食品，应具有符合保证食品安全所需要求的设备、设施，配备专用车辆和密闭容器，远程运输食品须使用符合要求的专用封闭式冷藏（保温）车。每次使用前应进行有效的清洗消毒，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

8、应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。设立独立的餐饮具洗刷消毒室或专用区域，消毒间内配备消毒、洗刷保洁设备。

9、洗刷餐饮具的水池专用，不得在洗餐饮具池内清洗食品原料，不得在洗餐饮具池内冲洗其他物品和保洁用品。

10、收回的餐饮具、用具，须立即进行清洗消毒，不隔餐隔夜。

11、清洗餐饮具、用具的洗涤剂、消毒剂须符合国家有关卫生标准。餐具消毒前必须清洗干净。消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，及时放入保洁柜密闭保存备用。

12、盛放消毒餐具的保洁柜要有明显标记，要经常擦洗消毒，已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放，不准放入私人物品，防止交叉污染。

13、洗刷消毒结束，须清理地面、水池卫生，及时清理泔水桶，做到地面、水池清洁卫生，无油渍残渍，泔水桶内外清洁。

（六）食品粗加工管理

14、分设肉类、水产类、蔬菜原料加工清洗区域池，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。

15、加工肉类、水产类的操作台、用具和容器与蔬菜分开使用，并要有明显标志，盛装水产品的容器要专用。

16、各种使用原料不得随地堆放，清洗加工食品原料须先检查质量，发现有腐败变质、有毒有害或其他感官性状异常的，不得加工。择洗、切配、解冻、加工工艺流程必须合理，各工序必须严格按照操作规程和卫生要求进行操作，确保食品不受污染。

17、蔬菜类食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工洗涤区域池内进行。肉类清洗后无血、毛、污，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，活禽宰杀放血完全，去净羽毛、内脏。

18、做到刀无锈、砧板不霉，整齐有序，保持室内清洁卫生。加工结束后及时清理地面、水池、加工台，及时清除垃圾，垃圾桶每日清洗，保持内外清洁卫生。

（七）烹调加工管理

1、烹调加工前须认真检查食品原料的质量，不得烧煮腐败变质、有毒有害的食品。

2、烹制加工的食品要烧熟煮透，其中心温度不低于70℃，油炸食品要防止外焦里生，加工后直接入口的熟食要盛在已消过毒的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

3、烹调后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品应当在高于60℃，或低于10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品应在放凉后再冷藏。

4、隔餐隔夜熟制品必须经充分加热后方可食用。

5、烹制加工时不得用勺子品味。

6、菜刀、砧板、盆、抹布、盆用后清洗消毒；食品容器不落地存放；灶台、抹布应当随时清洗，保持清洁，不要用抹布擦拭碗盘，滴在盘边的汤汁用消毒抹布擦拭。

7、应严格按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理规定》要求，搜集处理废弃油脂，及时清洗抽油烟机罩。

8、剩余食品及原料按熟食、半成品、生食的卫生要求存放，不可混放和交叉叠放。

9、工作结束后，调料加盖，工具、用具要洗刷干净、定位存放；灶上下、地面要清洗冲刷干净，不留残渣油污，不留卫生死角，及时消除垃圾。

（八）面食制作管理

1、加工前要对待加工使用的食品原料质量感官检查，发现生虫、霉变、有异味、污秽不洁等不符合食品安全要求的情况，不能加工。

2、做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等原料要按照粗加工食品安全制度的要求加工。蔬菜要彻底浸泡清洗；易造成农药残留的蔬菜应该浸泡30分钟以上，冲洗干净后再加工制作。

3、各种工具、用具、容器生熟分开使用，定位存放。各种熟食面点改刀要在专用的熟食板上进行，不得在面案上直接改刀。

4、当餐未用完的面食，应当妥善保存，糕点存放在专用柜内，含水分较多的带馅糕点，要冷藏，注意生熟分开保存。

5、各种食品加工用具、设备如：面板、面案、容器、绞肉机、馒头机、豆浆机、和面机、面条机等，用后及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净、晾晒备用。

6、加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，用具、设备清洁，各种容器、用具、刀具等清洗干净后定位存放。

## 生鲜店食品安全管理制度 篇5

1、炊事人员应每年进行健康检查，经过卫生知识培训，取得健康合格证明和卫生知识培训合格证明后方可上岗，工作时穿戴整齐的工作衣帽，保持良好的个人卫生。

2、食堂工作人员进行食品加工时应遵守相应岗位的卫生操作规程，有良好的卫生习惯。

3、保持食堂和餐厅的环境卫生整洁，每天进行卫生清扫，及时清运餐厨垃圾。

4、食品加工按照工序流程规范进行，各功能专间专用，不得交叉；生熟食品容器及工具标识清楚，不得混用。

5、及时修缮维护卫生基础设施，保证清洗、消毒和防尘、防蝇、防鼠设施的正常使用。

6、建立健全卫生管理档案，做好各类台账记录，并妥善保存二年。

7、食品采购渠道合法，验收认真，索证索票；食品和食品原料设专间储存，分类分架，隔墙离地。

8、规范进行餐（饮）具消毒，消毒岗位从业人员熟悉消毒知识，按规范开展餐（饮）具消毒和保洁，并做好台账记录。

9、食品添加剂使用实行专人专柜管理，严格按照国家标准规定的使用范围和使用量使用，并进行公示。

10、严格执行食品留样制度。要求生、熟食品，各100克，48小时，专人负责，锁存留样。

## 生鲜店食品安全管理制度 篇6

一、为保障人民群众身体健康和生命安全，加强对食品经营食品质量监督管理，保护消费者的合法权益，依据《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》等法律法规规定，制定本制度。

二、食品经营者必须遵守本制度。

三、列入进货查验的食品，是指消费者经常食用的食品，包括肉、禽、畜，粮食及其制品，蔬菜、水果，奶制品， 豆制品，饮料和酒类等食品。

四、经营者购进食品时，应查验证明供货方主体资格合法的有效证件，并按批次向供货方索取证明食品质量符合标准或规定以及证明食品来源的票证，并保存原件或者复印件。

需要查验和索取的具体票证，由《食品索证索票制度》作出规定。

五、 经营包装食品的，要对食品包装标识进行查验核对，内容包括：

(一)中文标明的商品名称，生产厂名和厂址;

(二)商标、性能、用途、生产批号、产品标准号、定量包装。

(三)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;

(四)限期使用商品的生产日期、安全使用期(保质期、保存期)和失效日期;

(五)对使用不当、容易造成商品损坏可能危及人身、财产安全的食品的警示标志或中文警示语。

六、食品经营者经营的农产品及其他散装食品，法律法规规定必须检验或者检疫的，经营者必须查验其有效检验检疫证明，未经检验检疫的，不得上市销售。法律法规没有明确规定的，应经有关产品质量检测机构检测合格才能上市销售。

七、经营者应经常检查食品的外观质量，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、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。

八、经营者按照食品广告指引购进食品时，要注意查验是否有虚假和误导宣传的内容。

九、市场开办者应配备相应的检测设施，对在市场内销售的食品进行自检，经检测合格才能上市销售，并登记检测结果存档备查。

十、市场开办者要指导经营者做好食品进货查验工作，检查督促经营者进货查验工作的落实，对经营者索取的重要食品的相关票证，应统一保管，集中备案，随时接受工商部门的检查。

十一、经营者在进货时，对查验不合格和无合法来源的食品，应拒绝进货。发现有假冒伪劣食品时，应及时报告当地工商行政管理机关。

## 生鲜店食品安全管理制度 篇7

**一、进货查验记录**

管理人员及查验人员；进货查验的具体内容包括（食品供货者的食品生产许可证、食品流通许可证、营业执照并保留相关证明的复印件备查。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）；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。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；经营散装食品，应当在散装装食品的容器、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**

主要内容：

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。

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。

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**

主要内容：

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。

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。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**

主要内容：

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**

主要内容：

商场、大型超市应当配备快速检测设备和检测人员，开展食品快速抽样检测。禁止不符合食品安全要求的食品经营。

**六、运输工具安全、无毒、无害、清洁**

主要内容：

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，在食品经营者贮存、运输和装缷食品时使用的容器、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，并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**

主要内容：

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，发现其经营的食品不符合食品安全标准，应采取如下措施。

一、立即停止经营，下架单独存放。

二、通知相关生产经营者和消费者。

三、立即清点不合格食品并登记造册记录停止经营和通知情况。

四、将有关情况报告辖区工商行政管理机关。

五、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**

主要内容：

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**

主要内容：

（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、符合国家标准的食品。

（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》中规定的禁止销售的食品及失效、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的食品，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。

## 生鲜店食品安全管理制度 篇8

**（一）进货与供货商档案相对应制度**

1、执行食品业户“一户多档“制度。将重要食品的生产厂家营业执照、食品质量合格证明、检验检疫证明和每次进货食品的名称、来源、数量、时间、批次及主要去向等及时登记建档备案，做到“一户一档”、项目清楚、手续完备、材料规范，妥善保存。

2、执行索证索票和进（销）货台帐制度。经营者购进食品时须向生产厂家和供货商索取票证。证明供货企业和生产加工企业的主体资格合法性的证件（包括营业执照、生产许可证、经营许可证、商标注册证等）。证明食品质量符合相关标准或者规定的证明（包括食品质量合格证、质量认证证明等）。证明食品来源的票据、证明，如税务发票、收据、商品信誉卡、出货单据、购销合同等。依据发票或收据等记入食品进（销）货台帐。以上材料规范存入“一户多档“档案内。

索证索票和进（销）货台帐应当真实，保存期限不得少于二年。

**（二）食品进货查验记录制度**

1、执行食品质量进货查验登记制度。在进货时，索取并认真检验供货商的营业执照、许可证、食品质量合格证、检验检疫证明、销售发票等经营性证明文件。

2、经营者查验食品质量、核对食品标识的主要内容：中文标明的食品名称、生产厂名和厂址；商标、品牌、生产批号、产品标准号、定量包装食品的净含量及其标准方式；

3、根据食品的特点和使用要求，需要表明规格、等级、所含主要成份的名称和含量；

4、限期食用的食品，是否在显着位置清晰标明生产日期和保质期或者失效日期。

5、对使用不当、容易造成食品损坏可能危及人身、财产安全的商品进行警示标志或中文警示语。

6、如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供或者名称及联系方式、进货日期等内容。

食品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于二年。

**（三）从业人员健康制度**

1、食品经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。

2、食品经营者应当对了解和掌握从业人员健康状况，并对从业人员健康状况进行日常监督管理。

3、食品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工作。

4、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。

**（四）食品储存运输制度**

1、食品经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，储藏食品应隔墙离地20公分，存放食品的仓库通风良好，门窗、地面、货架清洁整齐，库内无老鼠、蟑螂及其他昆虫，不存放过期、变质食品；不得存放私人物品；不存放有毒有害物品及其他杂物。食品储存过程中采取保质措施，做好质量检查工作，及时处理有变质征兆的食品。

2、食品经营者贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

3、储存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并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。装卸食品不得接触地面，装车后除能加锁的运输车辆外，人不离车，运输食品的车辆必须有防尘、防蝇、防晒、防雨设施。

**（五）不合格食品退市制度**

1、执行质量承诺和不合格食品退市制度。食品经营者对经营的食品向消费者作出质量承诺。

2、对经检查、检测发现的有质量问题的食品，采取拒绝上市、撤下柜台、强制退市、追溯召回等措施，防止有质量问题的食品上市。对库存食品进行清理查验，自觉抵制不合格食品。发现有可能或已确认为不合格的食品，主动采取中止进货、停止销售、召回、退货、就地封存等适当措施，并将退市食品、退市情况报管辖地工商所处理和备案；

3、接到不合格食品退市通知后，立即将不合格食品下架、退市，集中处置，并做好退市记录和处置记录；同时将退市情况报告辖区工商所；对已出售的不合格食品，立即报告辖区工商所，并在新闻媒体或者在经营场所入口处等显着位置设置醒目告示，告知召回食品的名称、品种、规格、批号、上市时间等内容。

4、凡上市的散（裸）装食品必须有防蝇防尘设施。确保经营食品质量安全。食品经营者发现其经营的食品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，并记录停止经营和通知情况。

5、可能造成安全卫生危害的，立即向当地工商行政管理部门或相关行政管理部门报告。

6、经营者进货时应当与经销商或生产商签订合同，在合同中订立供货方食品质量保证及对不合格食品的召回、退货赔偿条款。

## 生鲜店食品安全管理制度 篇9

1、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，理解社会监督，承担社会职责。按照许可范围依法经营，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。

2、建立健全本单位食品安全管理制度，并装裱上墙张贴在相应功能区；建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对食品生产经营全过程实施内部检查管理并记录，落实职责到人和员工奖罚制度管理，用心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。

3、食品安全管理员须认真按照职责要求，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，并用《餐饮单位食品安全综合管理自查表》等进行相关记录，备查。

4、制订定期或不定期食品安全检查计划，采用全面检查、抽查与自查形式相结合，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实状况。

5、食品安全管理员每一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状况，发现问题，及时告知改善，并做好食品安全检查记录备查。

6、各岗位负责人、主管人员每一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。

7、食品安全管理组织及食品安全管理员每周1—2次对各餐饮部位进行全面现场检查，同时检查各部门的自查记录，对发现问题及时反馈，并提出限期改善意见，做好检查记录。

8、检查中发现的同一类问题经二次提出仍未改善的，提交上级部门按有关规定处理，严重的交市场监督管理局按有关法律法规处理。

9、在就餐场所设置食品安全宣传栏，主动公示诚信建设，及时处理消费者意见。

## 生鲜店食品安全管理制度 篇10

1、设立食品卫生宿命检查监督小组，定期或不定期对食堂进行食品卫生检查和环境卫生检查；

2、把好食品采购、进货关，个性是对油、米、肉、菜等大宗，关键的食品要定点，不准采购霉变、有毒、有害或无证不合格的食品，确保所购食品卫生安全；

3、规范食品加工操作流程。做到粗细分区、肉菜分开、生熟隔离、洗消严格；

4、对储存食品应进行冷藏保鲜，无须保鲜的食品应做到离地隔墙，分类堆放整齐，先进先用、用前应检查有无变质变味；

5、保证不出售变质或夹生不熟食物，严防病毒交叉感染引发食物中毒；

6、规范食品运送渠道。做好的食品，透过专用电梯密闭容器运送。

7、检查结果应有记录，有汇报，查出问题，立即解决，并追究职责人的职责。

食品存贮制度

1、食品储存有专门的食品库房，进出食品应登记。

2、库房周围保证无污染源。

3、库房应配备专职管理人员定期清扫，定期通风换气，定期查看是否有超期食品，如有超期食品及时处理。

4、经检验合格包装的成品应贮存于成品库，其容量应与生产潜力相适应。按品种、批次分类存放，防止相互混杂食品库房内不得存放个人物品，不得存放有毒有害物品，个性是外观与食品相似的有毒有害物品或其他易腐、易燃品。

5、冷藏食品应配备专用的冰箱、冰柜。

6、食品储存配备专用消毒设备，随时对储存的工具、容器、水果、蔬菜等进行洗刷消毒。

7、成品码放时，与地面，墙壁应有必须距离，便于通风。要留出通道，便于人员、车辆通行，要设有温、湿度监测装置，定期检查和记录。

从业人员健康检查制度

一、食品生产人员每年务必进行健康检查，不得超期使用健康证明。

二、新参加工作的从业人员，实习工，实习学生务必取得健康证明后上岗，杜绝先上岗后查体的事情发生。

三、食品卫生管理人员负责组织本单位从业人员的健康检查工作，建立从业人员卫生档案，督促"五病"人员调离岗位，并对从业人健康状况进行日常监督管理。

四、凡患有痢疾，伤寒，病毒性肝炎等消化道传染病以及其他有碍食品卫生疾病的，不得参加接触直接入口食品的生产经营。

五、当观察到以下症状时，应规定暂停接触直接入口食品的工作或采取特殊的防护措施：腹泻；手外伤，烫伤；皮肤湿疹，长疖子；咽喉疼痛；耳，眼，鼻溢液；发热；呕吐

食品安全管理制度为做好食品经营工作，切实保障消费者人身安全和健康，特制定以下制度：

## 生鲜店食品安全管理制度 篇11

第一条根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》的规定，本食品经营企业现建立员工食品安全知识培训制度，加强对职工食品安全知识的培训。

第二条加强对企业职工安全知识培训是食品安全法对食品经营企业建立食品安全管理制度的重要内容。本企业各级管理人员、经营人员及经营活动有关的人员，均应遵守本制度。

第三条培训目的：(一)加强本企业员工的食品安全培训，强化员工的食品安全意识，增强职业素养。提升食品安排管理技能。

(二)通过对食品安排知识的培训和学习，本企业员工要明确自身的安全责任。特别要明确食品经营企业是食品安全第一责任人。(三)积极开展对本企业员工的食品安全知识培训。确保本企业食品经营安全。

第四条培训内容：《中华人民共和国食品安全法》及实施条例、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》等一系列行政法规和部门规章。

第五条培训方式：本企业的食品安全知识培训以企业定期组织集中学习和员工自学方式为主，以外部培训为辅，任何人无正当理由，均不得缺席本企业培训，并自觉完成学习计划。

第六条培训时间：本企业规定员工每周对食品安全内容进行自学，每月组织一次集中学习。每季度组织员工进行食品安全知识培训

## 生鲜店食品安全管理制度 篇12

1、食品销售经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、渗出性皮肤病等国务院、黑龙江省卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

2、从事接触直接入口食品工作的食品销售人员(临时工作人员)应当进行岗前健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，不得先上岗后查体。并每年进行健康检查。

3、对健康证明过期的从业人员，立即停止食品销售活动，待重新进行健康体检取得健康证明后，才能继续上岗。

4、从事食品销售人员体检合格证明应随身携带或者明示，以备检查，从业人员健康检查合格证明不得涂改。

5、从事接触直接入口食品工作的从业人员如出现咳嗽、发热、皮肤伤口或感染等有碍于食品安全的病症时，应当立即脱离工作岗位，待查明病因、排除病症或治愈后，方可重新上岗。

6、从业人员应当严格遵守相关岗位的卫生管理要求，穿戴清洁的工作衣、帽，保持手部清洁，不得在食品经营场所或贮存场所内从事可能污染食品的行为。

7、从业人员健康证明、健康检查和处置以及日常卫生检查等应当记录并建立档案，档案应当妥善保管，不得涂改、污损，保管期限最低不得少于2年。

## 生鲜店食品安全管理制度 篇13

为进一步规范学校食堂食品安全监督管理工作，强化学校食品安全自律意识，保障广大师生饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规及规章，结合学校实际，制定本制度。

一、学校食堂食品安全建立月度自查制度。校长是月度自查的第一责任人，应当定期组织召开学校食堂食品安全专题会议，每月组织食堂食品安全检查，强化食品安全风险防控措施，及时解决重大食品安全隐患问题，提高食品安全保障水平。

二、月度自查的检查重点为学校食堂食品安全管理制度、从业人员管理、环境卫生、加工操作、原料贮存、进货查验、索证索票、台账记录、清洗消毒、食品添加剂管理、相关公示项目等内容。

三、月度自查要做好详细检查记录。检查后认真填写,所有自查记录需留存完整，归档管理。

四、学校主要负责人应亲自参加月度自查工作，并在检查记录上现场签字确认。确因特殊情况无法亲自参加的，需备注说明。

五、月度自查情况应及时在食堂醒目位置进行公示。

六、学校对通过自查发现的食品安全隐患问题应及时落实整改，并将整改情况作好相关记录。若发现有重大食品安全隐患的，应当及时报告属地食品药品监管部门和教育行政部门。

七、学校应当建立学校食堂食品安全管理档案，《学校食堂食品安全月度自查表》和食品药品监管部门检查记录应当归档管理。

八、食品药品监管部门和教育行政部门通过对学校食堂开展季度检查、督导抽查、飞行检查等，及时督导检查学校食堂的月度自查工作开展情况。督导检查应从检查《学校食堂食品安全月度自查表》和整改记录入手，审查自查过程实际情况，自查是否有针对性、发现的问题是否客观存在、整改是否及时到位等。

## 生鲜店食品安全管理制度 篇14

一、本市场(超市、商场)建立健全食品质量自我检查管理制度，自觉履行食品质量管理职责。建立食品质量管理机构，配备检测仪器，设立食品质量管理岗位，指定有业务水平的人员担当食品质量管理工作。

二、根据季节变化、消费者投诉反映的热点和相关行政部门要求，及时制定检测工作计划，调整和规范检测的品种、数量、批次。

三、每日营业前对蔬菜、水发食品、腌制品、米、面、豆制品等食品的甲醛、甲醛次硫酸氢钠(吊白块)、二氧化硫、亚硝酸盐、残留农药等指标重点检测。检测品种、数量、项目、结果等在醒目位置公示。检测资料妥善保存，检测结果及时登记台帐，台帐保存期限不少于2年。

四、通过对食品质量进行常规抽检，发现有质量问题的食品，要立即送法定检验机构检验，同时通知柜台暂停销售，经确认确实存在质量问题的，应及时移交工商部门处理。

五、对经抽检判定为不合格的食品，立即停止销售，协助工商部门追查进货源头。对已经销售的食品，应迅速采取措施召回。

六、有计划地邀请法定检验机构，对场内仪器进行抽样检验、质量判定，公布食品质量信息，指导消费。

## 生鲜店食品安全管理制度 篇15

为做好食品经营工作，切实保障消费者人身安全和健康，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《流通环节食品安全监督管理办法》等国家有关法律、法规、规章的规定，就食品经营管理工作，本店制定如下制度：

**一、在上级部门的领导下，贯彻执行食品安全法等法律法规的规定，认真落实食品安全管理规章制度，并做好以下工作：**

1、配合市场监督管理部门对本单位食品安全进行监督检查，并如实提供有关情况；

2、定期协助组织本单位从业人员进行食品安全法律法规和食品安全知识培训；

3、制定本单位食品安全管理制度及岗位责任制度，并对执行情况进行督促检查；

4、检查食品生产经营过程的食品安全状况并记录，对检查中发现的不符合要求的行为及时制止并提出处理意见；

5、对食品安全检验工作进行管理；

6、对本单位从业人员进行健康管理，实施健康检查，督促患有有碍食品安全疾病和病症的人员调离相关岗位；

7、建立健全食品安全管理档案，保存各种检查记录；

8、协助所在单位定期向市场监督管理部门上交本单位的食品安全综合自查报告，食品安全综合自查报告样式由市场监督管理部门另行制定；

9、与保证食品安全有关的其他管理工作。

**二、进货查验制度**

1、对采购的食品按照法律、法规和食品安全标准履行检查义务，检查食品感官质量和标签；查验是否为国家有关法律、法规禁止销售的食品；查验供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件。销售进口食品的，查验进口食品的合法证明。

2、对进入商场、超市、食杂店悬挂“总经销”、“总代理”字样牌匾的必须查验是否持有合法有效的授权文书，并将文书复印件留存归档备查。

3、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、营业执照和食品合格的证明文件，进行食品进货查验记录。企业总部向所属经营者提供进货查验的证明。统一配送之外自行采购的食品，建立进货查验记录制度。

**三、索证索票制度**

1、索证：进货时按规定向生产厂家或上级供货商索取“一照二证一报告”。即索取有效期内的营业执照、食品生产许可证、食品流通许可证等证件和质量检验合格报告。对生产厂家或上级批发企业的上述证照及时更新，以保证在有效期内。经营进口食品的，索取进口食品的合法证明。

2、索票：进货时索取载有食品的名称、规格、数量、生产批号（生产日期）、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容的进货票据。即经营预包装食品的应索取按照省工商局统一样式，运用电子台帐软件开具的供货凭证；经营生鲜食品的应索取厦门市生鲜食品安全监管信息系统开具的上市凭证。

3、食品索证索票后，在指定场所显要位置予以公示，供消费者进行查询及有关部门进行检查。

**四、进销货台账制度**

1、食品批发商建立食品进销货台帐制度，食品零售商建立食品进货台帐制度。

2、建立食品进销货台帐制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号（生产日期）、保质期、供货商名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的票据。

3、批发商销货时按照福建省工商局统一的供货凭证样式，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、生产日期、保质期、购货者名称及联系方式、销售日期等，运用电子台帐软件开具供货凭证，凭证格式为三联，第一联存根（批发商销货台账），第二联购货单位（零售商记账凭证），第三联随货同行（零售商进货台账）。

4、设立一个存放上一级批发商或厂家相关资质和台账的资料柜，按照供货商、进货时间、商品类别等不同，将供货凭证进行分类整理，定期装订成册，落实台账管理。批发商应将供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件及时扫描到电子台账软件中并上传许昌工商商品信息备案查询数据库。

5、进货查验记录、批发记录或者票据应当真实，不得伪造，保存期限不得少于两年。

**五、食品贮存管理制度**

1、根据经营需要设置存放设施，如存放架（柜）、冰箱等。

2、食品货柜实行专用，不得存放有毒有害物品（如杀鼠杀虫剂、洗涤消毒剂等），不得存放药品、杂品及个人生活用品等物品。

3、经营场所应设置防鼠、防虫、防蝇、防潮、防霉的设施，并能正常使用；必须设置机械通风设施，并应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁，清货时应做好清洁消毒工作。

4、食品要分类、分架、隔墙离地上架存放，各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存分类摆放。

5、食品储存要做到先进先出，尽量缩短储藏时间，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合卫生要求的食品。

6、变质食品设立专门的仓库或容器进行保管。不得同合格的食品混放在一起，以免造成污

**六、食品销售管理制度**

1、每周食品进行查验。销售人员要按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求销售预包装食品，确保食品质量合格和食品安全。

2、对即将到达保质期的食品，集中进行摆放，并作出明确的标示。

3、用于食品销售的容器、销售工具必须符合卫生要求。

4、销售的情况应建立销售台帐备查，账目保管期限为二年。

**七、食品安全自检自查报告制度**

1、食品进货后由专人负责，对食品的品名、规格、数量、价格、商标、生产日期、保质期、卫生许可证或生产许可证编号、质量认证标志、净含量等逐项进行验收，向供货方索要进货发票，并详细填写进货台账，验收合格后方可销售。

2、根据经验对购进的食品样品进行感观质量评定。

3、检查食品运输、仓储、保管、包装以及销售环境是否符合食品安全要求。

4、检查食品有无残质、变味、变质、变形、结块、沉淀、漏气、瘪灌、涨气等情况，如发现问题禁止上架销售。

5、查验食品是否过期、失效、变质或标签不全、不合格以及是否属于国家禁止生产、销售的食品。查验食品是否掺杂使假、以次充好。查验食品是否假冒或仿冒他人产品商标、名称、包装、装潢、厂名、厂址。查验食品是否伪造、涂改产品生产经营单位名称、地址、有效期和有关质量标准。

6、通过自检，及时发现食品质量问题，对不合格的食品进行退市处理，防止不合格食品进入流通环节，并将检测结果及时存档上报辖区工商所。

**八、不合格食品退市制度**

1、发现经营的食品不符合食品安全标准，立即停止经营，下架单独存放，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况，将有关情况报告辖区工商行政管理机关。在接到有关监管部门关于不合格食品退市通知后，及时按上述规定立即处理，并协助食品生产者执行食品召回制度

2、对贮存、销售的食品定期进行检查，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食品安全要求的食品，主动将其退出市场，并做好相关记录。

**九、食品质量信息公示制度**

本单位在场内显著位置设立食品信息公示栏，向消费者公示食品检测信息、退市食品清单和处理情况等。

**十、食品安全事故应急预案**

为维护广大消费者和全体职工身体健康和生命安全，保障单位正常运营，维护社会稳定，根据《食品安全法》等法律法规的要求，结合工作情况，特制定如下食品安全应急预案：

1、领导小组

成立食品安全事故应急处置领导小组，负责本单位食品安全事故应急处置工作。

组长：

组员：

2、应急处置程序

（1）及时报告

发生食品安全事故后，单位负责人要在2小时内向食药监局报告，报告内容有：发生食品安全事故的单位、地址、时间、中毒人数及死亡人数，主要临床表现，可能引起中毒的食物等。并按照相关部门的要求采取控制措施。

（2）立即抢救

单位负责人在第一时间组织人员，立即将中毒者送医院（120）抢救，协助医院进行调查和抢救。

（3）现场处置

单位负责人要立即停止食品生产经营活动，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场。病人吃剩的食物不要急于倒掉，食品用工具容器、餐具等不要急于冲洗，病人的排泄物（呕吐物、大便）要保留，提供留样食物。

（4）场地维稳

发生食物中毒后，本店的从业人员要尽力做好现场疏导、解释和安抚工作，要稳定消费者和病人情绪，确保事态可控，任何人不自行散布事故信息。无法控制的，要及时与110控制中心联系。

（5）配合调查处理

单位负责人要配合食品安全监管局、进行食品安全事故调查处理，如实反映食品安全事故情况、病人中毒情况。

3、事故责任追究

对事故延报、谎报、瞒报、漏报或处置不当的，要追究当事人责任；造成严重后果的，要追究其法律责任。

## 生鲜店食品安全管理制度 篇16

第一条根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》的规定，本食品经营企业现建立员工食品安全知识培训制度，加强对职工食品安全知识的培训。

第二条加强对企业职工安全知识培训是食品安全法对食品经营企业建立食品安全管理制度的重要内容。本企业各级管理人员、经营人员及经营活动有关的人员，均应遵守本制度。

第三条培训目的：

(一)加强本企业员工的食品安全培训，强化员工的食品安全意识，增强职业素养。提升食品安排管理技能。

(二)通过对食品安排知识的培训和学习，本企业员工要明确自身的安全责任。特别要明确食品经营企业是食品安全第一责任人。

(三)积极开展对本企业员工的食品安全知识培训。确保本企业食品经营安全。

第四条培训内容：《中华人民共和国食品安全法》及实施条例、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》等一系列行政法规和部门规章。

第五条培训方式：本企业的食品安全知识培训以企业定期组织集中学习和员工自学方式为主，以外部培训为辅，任何人无正当理由，均不得缺席本企业培训，并自觉完成学习计划。

第六条培训时间：本企业规定员工每周对食品安全内容进行自学，每月组织一次集中学习。每季度组织员工进行食品安全知识培训

## 生鲜店食品安全管理制度 篇17

**一、从业人员健康管理和培训管理制度**

1、从事直接接触入口食品的从业人员每年必须按规定经过健康检查及卫生知识培训合格，同时取得健康体检合格证后，方可上岗工作。

2、开展从业人员每日晨检工作。凡患有伤寒、痢疾、甲型戊型病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等国家卫生行政部门规定的疾病，必须立即调离食品工作岗位，在未彻底治愈前，保证不从事食品生产经营活动。

3、从业人员必须保持良好的个人卫生，不留指甲、不染指甲油、不戴首饰，勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗衣服、勤洗被褥、勤换工作衣帽。

4、从业人员进入经营场所前必须清净、消毒双手，穿戴整洁的工作服、工作帽、工作鞋，工作服应当盖住外衣，头发不得露于帽外，不得吸烟及从事其他有碍食品卫生的活动。

5、建立健全从业人员健康档案和培训台账。我单位按规定聘请经过培训并取得培训合格证或从业资格证的食品安全管理人员，定期开展食品专业技术人员、从业人员食品安全知识的培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作。

## 生鲜店食品安全管理制度 篇18

一、库房要持续通风、干燥，采取防鼠、防虫、防霉措施。

二、库房不得存放有毒、有害物品（如：杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。

三、食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置，并有明显的标识。

四、食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

五、库房应根据贮存条件的不一样分别设置，必要时设冷冻(藏)库。食品冷藏、冷冻贮藏要做到以下要求：

1、食品冷藏、冷冻贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放。冷藏、冷冻柜（库)应有明显区分标志，宜设外显式温度（指示）计，并定期校验，以便于对冷藏、冷冻柜(库）内部温度的监测。

2、食品在冷藏、冷冻柜(库)内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

3、食品在冷藏、冷冻柜(库)内贮藏时，为确保食品中心温度到达冷藏或冷冻的温度要求，不得将食品堆积、挤压存放。

4、用于贮藏食品的冷藏、冷冻柜(库)，应定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度到达要求并持续卫生。

六、要经常清扫，持续库内、外环境整洁卫生。

七、要做好出入库房物品的检查验收登记工作。

## 生鲜店食品安全管理制度 篇19

一、废弃油脂务必按国家《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》进行管理。

二、废弃油脂应设专人负责管理。

三、废弃油脂应有专门标有“废弃油脂”字样的密闭容器存放，集中处理。

四、废弃油脂只能销售给废弃油脂加工单位和从事废弃物收购的单位，不得销售给其他单位和个人。

五、处理废弃油脂要建立档案，详细记录销售时光、种类、数量、收购单位、用途、联系人姓名、电话、地址、收货人签字等，并长期保存。