## 食品安全管理制度

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:

　　食品经营基本条件与要求

　　一、食品经营范围与证照要求:

　　1、我单位申请许可经营范围为食品流通许可范围为；

　　2、我单位保证仅在食品流通许可部门核准的许可范围及第一条所列的食品范围内从事食品经营活动；

　　3、根据《食品安全法实施条例》第二十一条的规定，若本单位经营场所的经营条件发生变化，不贴合食品经营要求时，将立即采取整改措施；有发生食品安全事故的潜在风险的，立即停止食品生产经营活动，并向有关行政管理部门报告；需要重新办理许可手续的，将依法办理；

　　4、如若本单位的生产经营活动涉及食品生产或餐饮服务的，本单位保证在获得相关部门的许可及增加经营范围后，方始经营。

　　二、本单位经营应当贴合食品安全标准，并贴合下列要求:

　　1、具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，持续该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源持续规定的距离；

　　2、具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、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者设施；

　　3、有食品安全专业技术人员、管理人员和保证食品安全的规章制度；

　　4、具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

　　5、餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，持续清洁；

　　6、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，持续清洁，防止食品污染，并贴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；

　　7、直接入口的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材料、餐具；

　　8、食品生产经营人员应当持续个人卫生，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、清洁的售货工具；

　　9、用水应当贴合国家规定的生活饮用水卫生标准；

　　10、使用的洗涤剂、消毒剂应当对食品生产经营人员安全、无害；

　　11、法律、法规规定的其他要求。

　　三、本单位不得经营下列食品:

　　1、用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

　　2、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健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品；

　　3、营养成分不贴合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

　　4、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；

　　5、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

　　6、未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

　　7、被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；

　　8、超过保质期的食品；

　　9、无标签的预包装食品；

　　10、国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

　　11、其他不贴合食品安全标准或者要求的食品。

　　四、按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。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资料。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资料。

　　五、预包装食品的包装上应当有标签。

　　标签应当标明下列事项:

　　1、名称、规格、净含量、生产日期；

　　2、成分或者配料表；

　　3、生产者的名称、地址、联系方式；

　　4、保质期；

　　5、产品标准代号；

　　6、贮存条件；

　　7、所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；

　　8、生产许可证编号；

　　9、法律、法规或食品安全标准规定务必标明的其他事项；专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签还应当标明主要营养成分及其含量。

　　六、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。

　　食品安全管理人员职责

　　一、制定本单位食品卫生管理制度和岗位卫生职责制管理措施。

　　二、制定本单位食品经营场所卫生设施改善的`规划。

　　三、按有关发放食品流通许可证管理办法，办理领取或换发食品流通许可证，无食品流通许可证不得从事食品经营。做到亮证、亮照经营。

　　四、组织本单位食品从业人员进行食品安全有关法规和知识的培训，培训合格者才允许从事食品流通经营。

　　五、建立并执行从业人员健康管理制度。

　　六、对本单位贯彻执行《食品安全法》的状况进行监督检查，总结、推广经验，批评和奖励，制止违法行为。

　　七、执行食品安全标准。

　　八、协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

　　食品安全检查制度

　　一、公司配备专职或者兼职食品安全管理人员，负责日常食品安全监督检查。

　　二、食品安全管理人员应每一天检查各部门、各岗位的卫生状况和岗位职责制的执行状况，并作好登记。

　　三、每日组织一次卫生检查，单位负责人每月组织考核食品安全管理人员工作。

　　四、每次检查，都务必有记录。

　　五、发现问题，应有人跟踪改正。

　　六、检查资料应包括食品储存、销售过程；陈列的各种防护设施设备，冷藏、冷冻设施卫生和周围环境卫生。

　　七、对损坏的卫生设施、设备、工具应有维修记录，确保正常运转。

　　八、各类检查记录务必完整、齐全，并存档。

　　食品采购管理制度

　　一、采购食品，应当查验供货者的许可证和食品合格的证明文件。应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等资料。食品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于二年。实行统一配送经营方式的食品经营企业，能够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。

　　二、采购各类食品应注意生产日期或保存期等食品标识，不应采购快到期或超期食品。

　　三、采购时应向销售方索取该批产品有效许可证和食品合格的证明文件。

　　四、禁止采购腐败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常、可能对健康造成危害的食品。

　　五、禁止采购病死、毒死、死因不明或有明显致病寄生虫的禽、畜、水产品及其制品、酸败油脂、变质乳及乳制品、包装严重污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁而造成污染的食品。

　　六、禁止采购掺假、掺杂、伪造、冒牌、超期或用非食原料加工的食品。

　　七、采购人员应记录采购食品的来源及保管好相关的资料，注意个人卫生并随时理解管理人员检查。

　　食品从业人员健康管理制度

　　一、食品生产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。

　　二、食品生产经营人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

　　三、应当建立健全本单位的食品安全管理制度，加强对职工食品安全知识的培训。

　　四、从业人员体检合格证明应随身携带，以备检查。

　　五、从业人员健康检查合格证不得涂改，过期、笔迹不清无效。

　　食品从业人员个人卫生要求

　　一、从业人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

　　二、勤洗澡、勤洗手、勤剪指甲。

　　三、勤洗衣服、被，勤换工作服，进入操作间须戴发帽，头发务必全部戴入帽内。

　　四、定期理发，不留长胡须。

　　五、平日不染红指甲，班上不戴戒指，手表，手镯。

　　六、不准穿工作服上厕所，大小便后坚持洗手消毒。

　　七、工作时严禁吸烟。

　　八、工作时不要随地吐痰。

　　九、不准用工作服擦汗，擦餐具或擦鼻涕。

　　十、不准用手抓直接入口食品。

　　十一、不要对着食品咳嗽或大喷嚏。

　　十二、自觉遵守卫生制度。

　　十三、抹布专用，经常搓洗，消毒。

　　食品成品仓卫生岗位职责制

　　一、食品成品贮存方法:

　　1、低温贮存

　　1)冷藏贮存:0℃-10℃条件下贮存

　　2)冷冻贮存:0℃-29℃条件下贮存

　　2、常温贮存:贮存基本要求

　　（1）清洁卫生

　　（2）通风干燥

　　（3）无鼠害

　　二、食品成品贮存库的卫生要求:

　　1、门窗、四壁完整，不漏雨，地面用不渗水无毒材料铺石。

　　2、库内持续通风、干燥，避免阳光直射。

　　3、要安装纱门、纱窗，挡鼠板，保证无蝇、无鼠、无有害昆虫。

　　4、高温冷库温度控制在4℃-0℃。低温冷库温度控制在-18℃以下。

　　三、食品成品贮存的卫生管理

　　1、建立入库、出库食品登记制度。按入库时间先后分类存放，先进先出。

　　2、各类食品成品要分开存放、按品种类，进库整齐存放日期分类。

　　3、存放的食品成品应与墙壁，地面持续必须的距离。离地20cm-30cm，离墙30cm，货架之间有间距，中间留有通道。

　　4、建立库存食品定期检查制度掌握食品的保质期，防止发生霉烂，软化发臭，鼠咬。

　　5、仓库要定期打扫。

　　6、食品成品贮存库内不得存放农药等有毒有害物品。

　　7、冷库内不得存放腐败变质食品和有异味的食品。