# 2024年食品安全管理制度免费版(13篇)

来源：网络 作者：雪海孤独 更新时间：2024-09-30

*每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。食品安全管理制度免费版篇...*

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。

**食品安全管理制度免费版篇一**

1.新参加或临时参加工作的从业人员，应到具有体检资质的医疗机构进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。餐饮单位从业人员每年进行一次健康检查，必要时接受临时检查。

2.凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

3.有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

4.从业人员包括新参加工作和临时参加工作的餐饮单位从业人员，必须学习和掌握食品安全法律、法规和知识，按要求参加学习培训。

5.从业人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。专间或专用操作场所操作人员还应戴口罩。

6.从业人员操作前洗净双手，操作时应保持清洁。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

7.操作人员进入专间或专用操作场所操作前双手要严格进行清洗消毒。

8.健康体检证明、培训合格证明等应妥善保存，以备查验。

1.参与制定本单位食品安全管理制度及岗位责任制度，参与实施食品安全管理体系，并对执行情况进行监督检查。

2.组织制定从业人员食品安全知识培训计划并组织实施，建立培训档案。

3.对从业人员进行健康管理，建立健康档案，督促从业人员进行健康检查，对患有有碍食品安全疾病的人员提出工作岗位调整意见并督促落实。

4.对食品原料、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验、采购记录和食品添加剂贮存、使用进行管理。

5.组织制定食品安全检查计划，对食品安全管理制度落实情况、食品加工制作过程的食品安全状况、食品安全操作规范的执行情况定期进行检查并记录、存档。对检查中发现的不符合食品安全要求的行为应及时制止并提出处理意见。

6.对场所环境卫生和餐厨废弃物处理进行监督管理。

7.所在单位发生疑似食物中毒和食品污染事故时，及时将事故发生情况报告当地食品药品监督管理部门，采取措施防止事态扩大，配合监管部门调查处理。

8.积极配合食品药品监督管理部门开展的监督检查工作，并如实提供有关情况；定期向食品药品监督管理部门提交本单位的食品安全报告，及时向食品药品监督管理部门报告食品安全问题信息。

9.其他保证餐饮服务食品安全的管理工作。

1.依照法律、法规和食品安全标准从事餐饮服务活动，采取有效管理措施，保证食品安全，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餐饮服务许可证，接受社会监督，承担主体责任。

2.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员（师），对餐饮服务全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

3.食品安全员（师）须认真按照职责要求，组织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、餐饮具清洗消毒、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。

4.制订定期或不定期食品安全检查计划，采取全面检查、抽查与自查相结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

5.食品安全员（师）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，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

6.各岗位负责人、主管人员要服从食品安全员（师）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制度要求操作的行为。

**食品安全管理制度免费版篇二**

一、从业人员、管理人员必须掌握有关食品卫生的基本要求，具有一定的食品卫生知识和食品卫生相关的法律法规知识。

二、从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食堂从业人员必须先进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作上岗位操作。

三、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病；活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以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。

四、从业人员出现咳嗽、腹泻、发热、等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除病症或治愈后，方可重新上岗。

五、从业人员必须具有良好的卫生习惯，并且做到：

（一）工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入中食品之前应冼手消毒；

（二）穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发臵于帽内；

（三）不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品。

（四）不得在食品加工和销售场所内吸烟。

六、从业人员必须进行食品卫生知识培训，并经考核合格后方可上岗；将考核结果计入从业人员个人档案，作为晋升工资资，表彰先进的依据之一。

**食品安全管理制度免费版篇三**

一、采购食品，应当查验供货者的许可证和保健食品合格的证明文件。应当建立保健食品进货查验记录制度，如实记录保健食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。保健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，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和保健食品合格的证明文件，进行保健食品进货查验记录。

二、采购保健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、可能对人体健康造成危害的食品。

五、禁止采购掺假、掺杂、伪造、冒牌、超期或用非食原料加工的保健食品。

六、采购人员应记录采购保健食品的来源及保管好相关的资料，注意个人卫生并随时接受管理人员检查。

保健食品从业人员健康管理制度

一、保健食品经营者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、保健食品经营人员每年进行健康检查，取得健康证明后参加工作。

三、应当建立健全本单位的保健食品安全管理制度，加强对职工保健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。

保健食品从业人员个人卫生制度

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，头发必须全部戴入帽内。

四、定期理发，不留长胡须。

五、平日不染红指甲，上班不戴戒指，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、不准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。

**食品安全管理制度免费版篇四**

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:

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

**食品安全管理制度免费版篇五**

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。

**食品安全管理制度免费版篇六**

一、设有专用洗刷水池，盛放生、熟、荤、素食品的用具要严格分开，摆放整齐。加工生、熟食品的菜墩、刀用具要有明确标志；要经常消毒，保持用具整洁、干净，做到清洁卫生、专人负责，使用洗涤剂、消毒剂应当对人体完全无害。

二、操作台、货物架、售货台、各类粥车、汤桶、淘米桶、洗碗盆等要保持清洁无灰尘、无油污；洗菜池、盆、筐等要无泥沙、无脏垢、无异味。

三、盛装食品所用盆、盘等餐具和生产加工用具要生熟分开，各种容器均保持干净、清洁，不得直接落地放置。

四、冰箱、冰柜、冷库要分类存放、生熟分开，有明确标志，保持清洁无异味，箱、柜、库内物品摆放整齐有序，发现有腐烂、变质、超期储存的食品要及时处理；冷藏设备必须保证运转正常，且冷藏设备设施不能有滴水、结霜厚度不超过lcm，冷藏的温度不超过10℃，冷冻温度不超过－1℃。

五、公用餐具和用具做到每餐必须消毒，消毒时间每次不低于30分钟，出售食品必须用售货工具；餐具的消毒首选煮沸消毒100℃10分钟、蒸汽消毒100℃15分钟，也可用有效氯含氯消毒剂溶液浸泡30分钟，后再用净水冲洗干净。

六、对餐具和盛放直接入口食品的容器必须清洗干净，保持干燥，食品包装材料必须符合食品卫生要求。清洗消毒程序：必须严格按“一洗、二漂、三冲、四消毒、五保洁”的程序操作，消毒完毕的用具应当立即放于清洁的厨柜内保洁，餐具、用具可用电子消毒柜消毒，容积大的用具可用含氯消毒剂消毒。

七、厨房用具（砧板等）和餐具每餐做到一洗、二刷、三冲、四消毒，清洗后存放在保洁橱内或有盖保洁柜中。

八、严格按照各室功能和食品加工流程：生进、熟出进行操作，烧煮好的食品从传递窗口进入备餐间。

九、每天做好厨房、副食品仓库等场所的灭蝇、灭蚊、防蝉螂、防鼠和消毒工作，各餐间消毒灯定员定时开关，随手关闭备餐间门窗，防止蚊蝇叮咬食物和掉入菜中。

十、严格执行“五四”制度：（四不制度、四隔离制度、四过关制度、四定制度和四勤制度）；厨房、备餐问时刻保持无苍蝇存在。

十一、防止因操作不慎造成安全事故的发生，主厨（上灶烧煮人员）负责液化总阀的关闭仟务，炉灶用后及时关闭，每天下班后仔细检查，并建立交接班记录薄。

**食品安全管理制度免费版篇七**

一、凡在本单位从事直接为师生服务的所有食堂工作人员包括管理员、厨师、采购员、库管员、清洁工等均应遵守本管理制度。

二、新参加或临时参加工作的人员应经健康检查,取得健康证明后方可参加工作。餐饮从业人员每年至少进行一次健康检查必要时接受临时检查。

三、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病活动性肺结核化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病的不得从事直接入口食品的工作。

四、从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的应立即脱离工作岗位待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后方可重新上岗。

五、食品安全管理员要及时对在本单位餐饮从业人员进行登记造册建立从业人员健康档案组织从业人员每年定期到指定查体机构进行健康检查。

六、食品安全管理人员要随时掌握从业人员的健康状况并对其健康证明进行定期检查。

七、从业人员健康证明应随身佩戴携带或交主管部门统一保存以备检查。

从业人员培训管理制度

一、食堂从业人员包括新参加工作和临时参加工作的食堂从业人员必须经过培训、考核合格后方可从事学校食堂工作。

二、食品安全管理人员应制订从业人员食品安全教育和培训计划组织从业人员参加各种上岗前及在职培训

三、食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行内容应包括食品安全法律、法规、规范、标准和食品安全只是、各岗位加工操作规程等。

四、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。

五、建立食堂服务从业人员食品安全只是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。

**食品安全管理制度免费版篇八**

1、在制作加工过程中检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感观性状异常的，不得加工或者使用。用水水质应符合gb5749《生活饮用水卫生标准》规定。

2、需熟制加工的食品要烧熟煮透，中心温度不低于70℃。油炸食品要防止外焦里生。

3、直接入口熟食品须盛放在经过消毒的容器或餐具内。用于餐饮加工操作的工具、设备必须无毒无害，标志或者区分明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

4、烹调后至使用前需要较长时间(超过2小时)存放的食品，应及时采用高于60℃热藏或低于10℃冷藏(冷藏的熟制品应当在冷却后及时冷藏)。

5、应当将直接入口食品与食品原料或者半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放;不可混放和交叉叠放。

6、工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放;灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾，垃圾桶必须加盖。

1、食品经营者应当依法按照保证食品安全的要求贮存食品，食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物质(如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)，不得存放个人物品和杂物。

2、设专人负责管理，并建立健全采购、验收、发放登记管理制度。做好食品出入库登记。做到先进先出，易坏先用。腐败变质、发霉生虫等异常食品和无有效票证的食品不得验收入库。及时检查和清理变质、超过保质期的食品。

3、各类食品按类别、品种分类、分架摆放整齐，做到离地10厘米、离墙10厘米存放于货柜或货架上。宜设主食、副食分区(或分库房)存放。

4、仓库内要用机械通风或空调设备通风、防潮、防腐、保持通风干燥。定期清扫，保持仓库清洁卫生。

5、散装食品应盛装于容器内，并贮存位置标明食品的名称、生产日期、保持期、生产者名称及联系方式等内容(供应商提供)。

6、肉类、水产、蛋品等易腐食品需冷藏储存。用于保存食品的冷藏设备，须粘有明显标志(原料、半成品、成品等)，肉类、水产类分柜存放，生食品、半成品、熟食品分柜存放，不得生熟混放、堆积或挤压存放。

7、应有满足生熟分开存放数量的冷藏设备，并定期除霜(霜薄不得超过1厘米)、清洁和保养，保证设施正常运转。

8、设置纱窗、排风扇、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、妨虫、防蝇、防蟑螂设施，不得在库房内吸烟。

9、贮存、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。

1、配餐间按专间的要求进行管理，要做到“五专”(专用房屋、专人制作、专用工具、容器、专用冷藏设备、专用洗手消毒设施)，其他人员不得随意进出。

2、配餐间工作人员进入专间前应二次更衣，更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时必须戴口罩。

3、空气消毒装置运转正常，每日工作前后开紫外线灯30分对室内空气进行消毒。

4、操作前应对配制食品进行检查，凡有腐烂变质或其它感观性状异常焊，不得配制使用。

5、盛放食品的容器放置在配餐台上，不得落地存放。

6、工作结束后，及时清理配餐间卫生，确保配餐台无残渣、汤汁，无油渍、污渍，地面清洁卫生，打开紫外线灯消毒30分钟。

1、食品生产经营者应当依照《食品安全法》第三十二条的规定组织职工参加食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和食品安全知识，明确食品安全责任，并建立培训档案。

2、应当依照《餐饮服务食品安全监督管理办法》第十一条的规定，加强专(兼)职食品安全管理人员食品法律法规和相关食品安全管理知识的培训。

3、从业人员必须接受食品安全知识培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作。从业人员包括餐饮业和集体用餐配送单位中从事食品采购、保管、加工、供餐服务等工作的人员。

4、食品安全管理人员应认真制订培训计划定期组织有关管理人员和从业人员(含新参加和临时人员)开展食品安全知识、食品安全事故应急及职业道德培训，使每名员工均能掌握岗位食品安全知识及要求。

5、培训方式以集中授课与自学相结合，定期考核，不合格者应待考试合格后再上岗。

6、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、考核结果等有关信息记录档案，并明细每人培训记录，以备查验。

1、食品生产经营人员每年必须按时进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的从业人员必须先进行健康检查，取得有效《健康证》和《餐饮人员卫生知识培训合格证》后方可参加工作。杜绝先上岗后体检。

2、患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎等传染病的人员，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疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作，并将调离工作岗位。

3、食品生产经营者应依法建立从业人员健康档案管理制度，对从业人员健康状况进行日常监督管理。

4、从业人员必须认真学习有关法律法规，掌握本岗位要求，养成良好的卫生习惯，严格规范操作。生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽;头发梳理整齐置于帽内，销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的制售工具、戴口罩，不得用手抓取直接入口食品或用勺直接尝味，用后的操作工具不得随处乱放。

5、工作人员操作前，以及与食品无关的其他活动后应严格按规范洗手并消毒。

6、工作人员不得留过长头发、长指甲、涂指甲油、戴戒指、耳环等饰物。在销售食品成品时必须戴口罩和一次性手套，不得在食品加工场所或销售场所内吸烟、随地吐痰、穿工作服入厕及存在其他有碍食品安全的行为。

1、餐饮行业应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品(一次性餐用具等食品容器、包装材料和食品用工具、设备、洗涤剂消毒剂等)的采购查验和索证索票制度，确保所购原料符合食品安全标准。

2、采购食品原材料必须到许可证照齐全有效、有相对固定场所的食品生产经营单位，订购学生集体用餐(含学生饮用奶)须到具备相应资质的单位。向固定供货采购食品的，宜签订采购供货合同。

3、应当建立台账(采购记录)。按格式如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保持期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货清单或发票。

4、应当按照产品品种、进货时间先后次序有序整理、保存代购记录及相关资料，记录、票据的保存期不得少于2年。

5、采购食品时应进行感观检查，不得采购腐败变质、掺杂掺假、霉变生虫、污秽不洁、有毒有害、有异味、超过保质期期限的食品及原料，以及外观不洁、破损、包装标签不符合要求或不清楚、来源不明、病死或死因不明的畜禽、水产及其制品加工食品。

6、未包装食品及食品添加剂标签要求应符合《中华人民共和国食品安全法》第42、47、48和66条的规定。

1、需要公示的食品添加剂和调味料包括：加工过程中使用的所有食品添加、酱油、醋、盐、八角等各种香料。

2、需要公示的食品添加剂和调味料基本信息包括：品名、生产厂家、生产许可证编号、供货单位等。

3、公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂和调味料相符，不得提供虚假信息误导消毒者。使用的食品添加剂和调味料有变化的要及时更换公示信息。

4、采购的食品添加剂和调味料要专店采购、专账记录、专区存放、专器称量、专人负责，并按照有效期使用。严禁采购和使用无合法生产资质以及标签不规范的食品添加剂和调味料。

**食品安全管理制度免费版篇九**

为规范保健食品出库管理工作，确保本公司销售的保健食品符合质量标准，杜绝不合格保健食品的流出，特制定本制度。

1、保健食品出库必须经发货、复核并加盖质量“未见异常”专用章等手续方可发出。

2、保健食品按先进先出、近期先出、按批号发货的原则出库。如果“先进先出”和“近期先出”出现矛盾时，应优先遵循“近期先出”的原则。

3、保管人员先按“销售单”的内容在微机内准确复核，而后按照“销售单”取货完毕后，交复核人员复核，复核员应根据盖有财务章的销售清单核对购货单位、品名、规格、生产厂商、数量、批号、有效期等项目内容和外观质量后，并检查包装的质量状况，方可出库。出库复核记录保存期限不得少于二年。

4、整件与拆零拼箱保健食品的出库复核:

4.1、整件保健食品出库时，应检查包装是否完好;

4.2、拆零保健食品应按逐批号核对后，由复核人员进行拼箱加封。

5、保健食品拼箱发货时应注意:

5.1、尽量将同一品种的不同批号或规 格的药品拼装于同一箱内;

5.2、若为多个品种，应尽量分剂型进行拼箱;

5.3、若为多个剂型，应尽量按剂型的物理状态进行拼箱;

5.4、液体制剂不得与固体制剂拼装在同一箱内。

6、出库复核与检查中，复核员如发现以下问题应停止发货，并报告保健食品安全管理人员处理:

6.1、保健食品包装内有异常响动和液体渗漏;

6.2、外包装出现破损、封口不牢、衬垫不实、封条严重损坏等现象;

6.3、包装标识模糊不清或脱落;

6.4、保健食品已超出有效期。

7、下列保健食品不准出库:

7.1、过期失效、霉烂变质、虫蛀、鼠咬及淘汰保健食品;

7.2、内包装破损的保健食品，不得整理出售;

7.3、瓶签(标签)脱落、污染、模糊不清的品种;

7.4、怀疑有质量变化，未经保健食品安全管理人员明确质量状况的品种;

7.5、本公司质管部或食品药品监督管理局通知暂停销售的品种。

**食品安全管理制度免费版篇十**

1、食品仓库做到卫生整洁，无霉斑、无鼠迹、无苍蝇、无蟑螂，仓库内通风良好，食品摆列整齐，库内不存放有毒、有害物品及个人生活用品。

2、食品仓库经常开窗通风，定期清扫，保持干燥。避免阳光直接射入，保持所需温度和湿度。及时维护破损的食品垫离板、存放台、存放案、货架。

3、食品应分类、分架，离地离墙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；

4、食品和原料出入库做到勤进勤出，对进库的各种食品、原料、半成品要掌握食品的进出状态，做到先进先出，尽量缩短贮存时间。防止食品过期、变质、霉变、生虫。

5、食品管理人员要对入库的食品及其原料逐件进行感官检查和对票证、凭证进行核实，对无法提供有效证件的食品拒绝入库。

6、食品管理人员要对入库的食品及其原料进行验收登记和建立台帐，台帐内容包括购货日期、食品名称、规格、数量、供货者、生产日期、保质期、食品的感官性状、所索取证票种类及采购员签字等。台帐、票证、凭证等证明材料按月装订，并保存12个月以上。

1、从业人员每年进行一次健康检查，持有效的健康证上岗。发现有患痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生的职业禁忌人员不得参加直接入口作品 的`工作。

2、聘用新的从业人员和临时聘用的从业人员上岗前先进行健康检查，取得卫生机构发放的健康证明后方可聘用上岗工作。

3、健康检查必须到经过卫生行政部门确定的体检单位进行。

4、从业人员上岗前进行食品卫生法律法规和食品卫生知识培训，经考试或考核合格后方可上岗。

5、每年组织从业人员两次以上食品卫生知识、岗位卫生制度、技能、职业道德培训。提高食品卫生安全知识，熟练掌握岗位的操作规程，遵守岗位卫生制度。

6、单位法人（负责人、业主）、卫生管理人员、从业人员上岗前和每二年一次复训的培训必须到卫生行政部门确定的培训单位进行培训。参加培训的时间分别不少于20、50、15学时。

7、健康证实行统一管理，并随时接受卫生监督机构对从业人员的健康检查。

**食品安全管理制度免费版篇十一**

第一条为加强餐饮服务监督管理，保障餐饮服务环节食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）、《中华人民共和国食品安全法实施条例》（以下简称《食品安全法实施条例》），制定本办法。

第二条在中华人民共和国境内从事餐饮服务的单位和个人（以下简称餐饮服务提供者）应当遵守本办法。

第三条国家食品药品监督管理局主管全国餐饮服务监督管理工作，地方各级食品药品监督管理部门负责本行政区域内的餐饮服务监督管理工作。

第四条餐饮服务提供者应当依照法律、法规、食品安全标准及有关要求从事餐饮服务活动，对社会和公众负责，保证食品安全，接受社会监督，承担餐饮服务食品安全责任。

第五条鼓励社会团体、基层群众性自治组织开展餐饮服务食品安全知识和相关法律、法规的普及工作，增强餐饮服务提供者食品安全意识，提高消费者自我保护能力；鼓励开展技术服务工作，促进餐饮服务提供者提高食品安全管理水平。

餐饮服务相关行业协会应当加强行业自律，引导餐饮服务提供者依法经营，推动行业诚信建设，宣传、普及餐饮服务食品安全知识。

第六条鼓励和支持餐饮服务提供者为提高食品安全水平而采用先进技术和先进的管理规范，实施危害分析与关键控制点体系，配备先进的食品安全检测设备，对食品进行自行检查或者向具有法定资质的机构送检。

第七条任何组织和个人均有权对餐饮服务食品安全进行社会监督，举报餐饮服务提供者违反本办法的行为，了解有关餐饮服务食品安全信息，对餐饮服务食品安全工作提出意见和建议。

第八条餐饮服务提供者必须依法取得《餐饮服务许可证》，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《餐饮服务许可证》。

第九条餐饮服务提供者应当建立健全食品安全管理制度，配备专职或者兼职食品安全管理人员。

被吊销《餐饮服务许可证》的单位，根据《食品安全法》第九十二条的规定，其直接负责的主管人员自处罚决定作出之日起5年内不得从事餐饮服务管理工作。

餐饮服务提供者不得聘用本条前款规定的禁止从业人员从事管理工作。

第十条餐饮服务提供者应当按照《食品安全法》第三十四条的规定，建立并执行从业人员健康管理制度，建立从业人员健康档案。餐饮服务从业人员应当依照《食品安全法》第三十四条第二款的规定每年进行健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。

从事直接入口食品工作的人员患有《食品安全法实施条例》第二十三条规定的有碍食品安全疾病的，应当将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

第十一条餐饮服务提供者应当依照《食品安全法》第三十二条的规定组织从业人员参加食品安全培训，学习食品安全法律、法规、标准和食品安全知识，明确食品安全责任，并建立培训档案；应当加强专（兼）职食品安全管理人员食品安全法律法规和相关食品安全管理知识的培训。

第十二条餐饮服务提供者应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验和索证索票制度。

餐饮服务提供者从食品生产单位、批发市场等采购的，应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件；从固定供货商或者供货基地采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体经营商户等采购的，应当索取并留存采购清单。

餐饮服务企业应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购记录制度。采购记录应当如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票据。

餐饮服务提供者应当按照产品品种、进货时间先后次序有序整理采购记录及相关资料，妥善保存备查。记录、票据的保存期限不得少于2年。

第十三条实行统一配送经营方式的餐饮服务提供者，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和产品合格的证明文件等，建立食品进货查验记录。

实行统一配送经营方式的，企业各门店应当建立总部统一配送单据台账。门店自行采购的产品，应当遵照本办法第十二条的规定。

第十四条餐饮服务提供者禁止采购、使用和经营下列食品：

（一）《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品；

（二）违反《食品安全法》第四十八条规定的食品；

（三）违反《食品安全法》第五十条规定的食品；

（四）违反《食品安全法》第六十六条规定的进口预包装食品。

第十五条餐饮服务提供者应当按照国家有关规定和食品安全标准采购、保存和使用食品添加剂。应当将食品添加剂存放于专用橱柜等设施中，标示“食品添加剂”字样，妥善保管，并建立使用台账。

第十六条餐饮服务提供者应当严格遵守国家食品药品监督管理部门制定的餐饮服务食品安全操作规范。餐饮服务应当符合下列要求：

（一）在制作加工过程中应当检查待加工的食品及食品原料，发现有贪腐变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用；

（二）贮存食品原料的场所、设备应当保持清洁，禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品，应当分类、分架、隔墙、离地存放食品原料，并定期检查、处理变质或者超过保质期限的食品；

（三）应当保持食品加工经营场所的内外环境整洁，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件；

（四）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，确保正常运转和使用；

（五）操作人员应当保持良好的个人卫生；

（六）需要熟制加工的食品，应当烧熟煮透；需要冷藏的熟制品，应当在冷却后及时冷藏；应当将直接入口食品与食品原料或者半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放；

（七）制作凉菜应当达到专人负责、专室制作、工具专用、消毒专用和冷藏专用的要求；

（八）用于餐饮加工操作的工具、设备必须无毒无害，标志或者区分明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁；接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行消毒；

（九）应当按照要求对餐具、饮具进行清洗、消毒，并在专用保洁设施内备用，不得使用未经清洗和消毒的餐具、饮具；购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，应当查验其经营资质，索取消毒合格凭证；

（十）应当保持运输食品原料的工具与设备设施的清洁，必要时应当消毒。运输保温、冷藏（冻）食品应当有必要的且与提供的食品品种、数量相适应的保温、冷藏（冻）设备设施。

第十七条食品药品监督管理部门依法开展抽样检验时，被抽样检验的餐饮服务提供者应当配合抽样检验工作，如实提供被抽检样品的货源、数量、存货地点、存货量、销售量、相关票证等信息。

第十八条各级食品药品监督管理部门应当根据本级政府食品安全事故应急预案制定本部门的预案实施细则，按照职能做好餐饮服务食品安全事故的应急处置工作。

第十九条食品药品监督管理部门在日常监督管理中发现食品安全事故，或者接到有关食品安全事故的举报，应当立即核实情况，经初步核实为食品安全事故的，应当立即向同级卫生行政、农业行政、工商行政管理、质量监督等相关部门通报。

发生食品安全事故时，事发地食品药品监督管理部门应当在本级政府领导下，及时做出反应，采取措施控制事态发展，依法处置，并及时按照有关规定向上级食品药品监督管理部门报告。

第二十条县级以上食品药品监督管理部门按照有关规定开展餐饮服务食品安全事故调查，有权向有关餐饮服务提供者了解与食品安全事故有关的情况，要求餐饮服务提供者提供相关资料和样品，并采取以下措施：

（一）封存造成食品安全事故或者可能导致食品安全事故的食品及其原料，并立即进行检验；

（二）封存被污染的食品工具及用具，并责令进行清洗消毒；

（三）经检验，属于被污染的食品，予以监督销毁；未被污染的食品，予以解封；

（四）依法对食品安全事故及其处理情况进行发布，并对可能产生的危害加以解释、说明。

第二十一条餐饮服务提供者应当制定食品安全事故处置方案，定期检查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。

第二十二条餐饮服务提供者发生食品安全事故，应当立即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，在2小时之内向所在地县级政府卫生部门和食品药品监督管理部门报告，并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

餐饮服务提供者应当配合食品安全监督管理部门进行食品安全事故调查处理，按照要求提供相关资料和样品，不得拒绝。

第二十三条食品药品监督管理部门可以根据餐饮服务经营规模，建立并实施餐饮服务食品安全监督管理量化分级、分类管理制度。

食品药品监督管理部门可以聘请社会监督员，协助开展餐饮服务食品安全监督。

第二十四条县级以上食品药品监督管理部门履行食品安全监督职责时，发现不属于本辖区管辖的，应当及时移送有管辖权的食品药品监督管理部门。接受移送的食品药品监督管理部门应当将被移送案件的处理情况及时反馈给移送案件的食品药品监督管理部门。

第二十五条县级以上食品药品监督管理部门接到咨询、投诉、举报，对属于本部门管辖的，应当受理，并及时进行核实、处理、答复；对不属于本部门管辖的，应当书面通知并移交有管辖权的部门处理。

发现餐饮服务提供者使用不符合食品安全标准及有关要求的食品原料或者食用农产品、食品添加剂、食品相关产品，其成因属于其他环节食品生产经营者或者食用农产品生产者的，应当及时向本级卫生行政、农业行政、工商行政管理、质量监督等部门通报。

第二十六条食品药品监督管理部门在履行职责时，有权采取《食品安全法》第七十七条规定的措施。

第二十七条食品安全监督检查人员对餐饮服务提供者进行监督检查时，应当对下列内容进行重点检查：

（一）餐饮服务许可情况；

（二）从业人员健康证明、食品安全知识培训和建立档案情况；

（三）环境卫生、个人卫生、食品用工具及设备、食品容器及包装材料、卫生设施、工艺流程情况；

（四）餐饮加工制作、销售、服务过程的食品安全情况；

（五）食品、食品添加剂、食品相关产品进货查验和索票索证制度及执行情况、制定食品安全事故应急处置制度及执行情况；

（六）食品原料、半成品、成品、食品添加剂等的感官性状、产品标签、说明书及储存条件；

（七）餐具、饮具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器的清洗、消毒和保洁情况；

（八）用水的卫生情况；

（九）其他需要重点检查的情况。

第二十八条食品安全监督检查人员进行监督检查时，应当有2名以上人员共同参加，依法制作现场检查笔录，笔录经双方核实并签字。被监督检查者拒绝签字的，应当注明事由和相关情况，同时记录在场人员的姓名、职务等。

第二十九条县级以上食品药品监督管理部门负责组织实施本辖区餐饮服务环节的抽样检验工作，所需经费由地方财政列支。

第三十条食品安全监督检查人员可以使用经认定的食品安全快速检测技术进行快速检测，及时发现和筛查不符合食品安全标准及有关要求的食品、食品添加剂及食品相关产品。使用现场快速检测技术发现和筛查的结果不得直接作为执法依据。对初步筛查结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的食品，应当依照《食品安全法》的有关规定进行检验。

快速检测结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的，餐饮服务提供者应当根据实际情况采取食品安全保障措施。

第三十一条食品安全监督检查人员抽样时必须按照抽样计划和抽样程序进行，并填写抽样记录。抽样检验应当购买产品样品，不得收取检验费和其他任何费用。

食品安全监督检查人员应当及时将样品送达有资质的检验机构。

第三十二条食品检验机构应当根据检验目的和送检要求，按照食品安全相关标准和规定的检验方法进行检验，按时出具合法的检验报告。

第三十三条对检验结论有异议的，异议人有权自收到检验结果告知书之日起10日内，向组织实施抽样检验的食品药品监督管理部门提出书面复检申请，逾期未提出申请的，视为放弃该项权利。

复检工作应当选择有关部门共同公布的承担复检工作的食品检验机构完成。

复检机构由复检申请人自行选择；复检机构与初检机构不得为同一机构。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。

复检费用的承担依《食品安全法实施条例》第三十五条的规定。

第三十四条食品药品监督管理部门应当建立辖区内餐饮服务提供者食品安全信用档案，记录许可颁发及变更情况、日常监督检查结果、违法行为查处等情况。食品药品监督管理部门应当根据餐饮服务食品安全信用档案，对有不良信用记录的餐饮服务提供者实施重点监管。

食品安全信用档案的形式和内容由省级食品药品监督管理部门根据本地实际情况作出具体规定。

第三十五条食品药品监督管理部门应当将吊销《餐饮服务许可证》的情况在7日内通报同级工商行政管理部门。

第三十六条县级以上食品药品监督管理部门依法公布下列日常监督管理信息：

（一）餐饮服务行政许可情况；

（二）餐饮服务食品安全监督检查和抽检的结果；

（三）查处餐饮服务提供者违法行为的情况；

（四）餐饮服务专项检查工作情况；

（五）其他餐饮服务食品安全监督管理信息。

第三十七条未经许可从事餐饮服务的，由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第八十四条的规定予以处罚。有下列情形之一的，按未取得《餐饮服务许可证》查处：

（一）擅自改变餐饮服务经营地址、许可类别、备注项目的；

（二）《餐饮服务许可证》超过有效期限仍从事餐饮服务的；

（三）使用经转让、涂改、出借、倒卖、出租的《餐饮服务许可证》，或者使用以其他形式非法取得的《餐饮服务许可证》从事餐饮服务的。

第三十八条餐饮服务提供者有下列情形之一的，由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第八十五条的规定予以处罚：

（一）用非食品原料制作加工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人体健康的物质，或者用回收食品作为原料制作加工食品；

（二）经营致病性微生物、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；

（三）经营营养成分不符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；

（四）经营贪腐变质、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；

（五）经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

（六）经营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；

（七）经营超过保质期的食品；

（八）经营国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品；

（九）有关部门责令召回或者停止经营不符合食品安全标准的食品后，仍拒不召回或者停止经营的；

（十）餐饮服务提供者违法改变经营条件造成严重后果的。

第三十九条餐饮服务提供者有下列情形之一的，由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第八十六条的规定予以处罚：

（一）经营或者使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；

（二）经营或者使用无标签及其他不符合《食品安全法》、《食品安全法实施条例》有关标签、说明书规定的预包装食品、食品添加剂；

（三）经营添加药品的食品。

第四十条违反本办法第十条第一款、第十二条、第十三条第二款、第十六条第（二）、（三）、（四）、（八）、（九）项的有关规定，按照《食品安全法》第八十七条的规定予以处罚。

第四十一条违反本办法第二十二条第一款的规定，由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第八十八条的规定予以处罚。

第四十二条违反本办法第十六条第十项的规定，由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第九十一条的规定予以处罚。

第四十三条餐饮服务提供者违反本办法第九条第三款规定，由食品药品监督管理部门依据《食品安全法》第九十二条第二款进行处罚。

第四十四条本办法所称违法所得，指违反《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等食品安全法律法规和规章的规定，从事餐饮服务活动所取得的相关营业性收入。

第四十五条本办法所称货值金额，指餐饮服务提供者经营的食品的市场价格总金额。其中原料及食品添加剂按进价计算，半成品按原料计算，成品按销售价格计算。

第四十六条餐饮服务食品安全监督管理执法中，涉及《食品安全法》第八十五条、第八十六条、第八十七条适用时，“情节严重”包括但不限于下列情形：

（一）连续12个月内已受到2次以上较大数额罚款处罚或者连续12个月内已受到一次责令停业行政处罚的；

（二）造成重大社会影响或者有死亡病例等严重后果的。

第四十七条餐饮服务提供者主动消除或者减轻违法行为危害后果，或者有其他法定情形的，应当依法从轻或者减轻处罚。

第四十八条在同一违反《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等食品安全法律法规的案件中，有两种以上应当给予行政处罚的违法行为时，食品药品监督管理部门应当分别裁量，合并处罚。

第四十九条食品药品监督管理部门作出责令停业、吊销《餐饮服务许可证》、较大数额罚款等行政处罚决定之前，应当告知当事人有要求举行听证的权利。

当事人要求听证的，食品药品监督管理部门应当组织听证。

当事人对处罚决定不服的，可以申请行政复议或者提起行政诉讼。

第五十条食品药品监督管理部门不履行有关法律法规规定的职责或者其工作人员有渎职、玩忽职守、舞弊行为的，食品药品监督管理部门应当依法对相关负责人员或者直接责任人员给予记大过或者降级的处分；造成严重后果的，给予撤职或者开除的处分；其主要负责人应当引咎辞职。

第五十一条省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门可以结合本地实际情况，根据本办法的规定制定实施细则。

第五十二条国境口岸范围内的餐饮服务活动的监督管理由出入境检验检疫机构依照《食品安全法》和《中华人民共和国国境卫生检疫法》以及相关行政法规的规定实施。

水上运营的餐饮服务提供者的食品安全管理，其始发地、经停地或者到达地的食品药品监督管理部门均有权进行检查监督。

铁路运营中餐饮服务监督管理参照本办法。

第五十三条本办法自20xx年5月1日起施行，卫生部20xx年1月16日发布的《餐饮业食品卫生管理办法》同时废止。

**食品安全管理制度免费版篇十二**

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。

（九）裱花制作管理

1、裱花应在专间内由专人加工制作，其他人不得随意进出，个人生活用品及杂物不得带入裱花间。

**食品安全管理制度免费版篇十三**

一、 盛放冷荤及烹饪、加工好的直接入口食品的盆、盘、碟、碗等容器在盛放直接入口食品前必须洗刷洁净并进行有效的消毒。

二、 容器具洗刷，洗涤消毒池严格专用，明确标识洗涤池、消毒池、清洗池，使用的洗涤灵、消毒水须符合卫生标准要求，消毒液的配比浓度达到250ppm（试纸校验为300ppm）。

三、 容器具洗刷按照一刮去残渣、二洗、三冲、四消毒、五清水、六保洁的顺序进行。

四、 严格执行餐饮具、工用具、容器洗刷消毒程序：

ⅰ、 热力消毒至少设两个水池，洗消程序为去残渣、洗涤剂洗刷、净水冲、热力消毒四道，感官检查光、洁、涩、干。

ⅱ、 化学消毒至少设三个水池，程序为去残渣、洗涤剂洗刷、药物消毒、净水冲四道工序；消毒水池内壁有水面高度标志线，池中预先放自来水（使用有效氯消毒剂消毒时应使用常温水）达标志高度后，再向水中加入规定容积的消毒药剂，使有效氯浓度达到250ppm，用试纸校验达到300ppm，药剂分散混匀后（勿重叠）放入欲消毒的餐饮具容器，使餐饮具、容器充分浸入消毒液面内，维持消毒时间5分钟以上，取出后以净水冲洗表面的消毒剂残留，感官检查洁净、无异味。

五、 根据消毒程序要求，直接接触成品的用具应首选热力方法进行消毒，因材质、大小等原因无法采用的除外。采取不同消毒方法，严格执行关键限值标准。

a、煮沸消毒：温度100℃以上 时间≥10分钟

b、营养餐重复使用的餐具热风消毒：温度95℃ 时间≥60分钟

c、红外线消毒：温度 120℃ 时间≥10分钟。

d、洗碗机消毒：水温 85℃ 时间≥40秒钟

六、 消毒有专职人员负责，严格执行消毒标准要求，做好当日记录。

七、 消毒好的物品按卫生要求存放与使用，严格餐饮具用后洗净、用前消毒原则；已消毒与未消毒的餐饮具分开存放，并在餐饮具贮存柜上标有明显的“已消毒”、“未消毒”标记；消毒后的餐饮具放入密闭保洁柜中储存，分类摆放、整洁有序。餐具保洁柜定期清洗、消毒、保持洁净；保洁柜内无杂物及个人用品。

八、 洗碗机保持洁净，热力洗消用水、气达到规定的温度；设备上的温度显示装置正常无故障。洗碗机、洗消池用后保持洁净，无残渣，台面、地面清洁无污垢。

九、 从餐饮具、容器上清除下来的废弃物以专用带盖容器盛放，做到废弃物不暴露、不积压、不外溢、容器外观清洁。

十、 从事洗刷、消毒工作的从业人员经健康培训合格，持有效健康、培训证明上岗；熟练掌握洗消工序与洗涤、消毒的相关卫生知识。

十一、 所使用的洗涤剂、消毒剂需经检验合格，符合国家食品用洗涤剂、消毒剂卫生标准与要求，保证对人体安全无害，索取的检验证明存档备查。

十二、 未经消毒的餐饮具、容器不得用于盛放直接入口食品及供餐使用；禁止重复使用一次性的餐饮具。

十三、 消毒间保持清洁，洗刷池、消毒池专用，水池用后刷净，垃圾及时清理。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找