# 食品职业卫生规章制度汇编 食品卫生法制度(4篇)

来源：网络 作者：琴心剑胆 更新时间：2024-09-15

*无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧食品职业卫生规章制度汇编 食品卫生法制度篇一第二条本...*

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

**食品职业卫生规章制度汇编 食品卫生法制度篇一**

第二条本企业食品退市制度是指按照规定程序，对某一批次货类别的不贴合食品安全标准或其他的问题食品，透过核货、退货、召回、销毁、补救措施等方式，及时消除或减少食品安全危害，维护消费者利益的活动。

第三条本企业各级管理人员、经营人员及与经营活动相关的人员，均应遵守本制度。

第四条本企业入发现经营的食品不贴合食品安全标准，应立即停止经营，并通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知状况。

第五条退市食品种类：

（一）食品的供货商未按规定带给合法有效的证照和食品合格证明文件的；

（二）本企业在日常检查中，发现销售的食品本贴合食品安全标准的；

（三）本企业自检过程中发现食品存在不贴合食品安全标准的；

（四）经国家认证的检验机构检测，确认食品不贴合食品安全标准的；

（五）经食品安全专家评估认为具有潜在严重危害的；

（六）接到上级和本部门下架通知的。

第六条发现已经销售或存储待售的不贴合食品安全标准的食品时，应当立即停止经营下架单独存放，通知食品供货商生产厂家，并及时报告当地工商行政管理机关。

第七条加强日常检查工作，对有过退市记录的食品供应商、生产厂家的依照和食品合格证明等文件进行个性标准，及时清点下架退市食品的数量。

第八条本企业会加强和公司部门的沟通协调，及时反馈食品动态信息，用心协助工商部门对食品经营企业的监督管理。

第九条建立退市食品台账，记录退市食品的名称、规格、库存数量和销售数量、生产批号、保存期、生产厂家或供货商名称及联系方式、进货日期、销售日期、处理状况，且保存期限不低于两年。

**食品职业卫生规章制度汇编 食品卫生法制度篇二**

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

**食品职业卫生规章制度汇编 食品卫生法制度篇三**

为加强学校餐饮安全管理，保障师生身体健康和生命安全，根据《食品安全法》及相应的规定要求，制定本制度。

1、学校校长是本单位食品安全的第一责任人，必须成立食品安全管理领导小组，指定专人负责食品安全日常管理工作。

2、学校食堂必须取得有效《餐饮服务许可证》方可营业，《餐饮服务许可证》应悬挂于醒目处。

3、从业人员必须取得有效《健康证》并随身佩戴上岗。

4、从业人员必须接受食品安全法律法规和食品安全知识培训并经考核合格后，方可从事食品制售工作。学校要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、应建立统一规范的食品安全管理档案，落实监督整改意见，及时消除食品安全隐患。

6、专职(兼职)食品安全管理人员应经常督促并落实从业人员卫生规范、清洗消毒操作规范、食品采购索证、进货验收和台账记录、库房管理规范等各项食品安全管理制度，定期组织从业人员学习食品安全操作规范和相关法律法规，并做好记录。

7、工作人员上班时应穿戴整洁的工作衣帽，并保持个人卫生。

8、做好食堂内外环境卫生，做到每餐一打扫，每天一清洗。

9、餐饮用具每班用后应洗净，餐饮用具做到“一清”、“二洗”、“三消毒”。

10、食品原辅料必须到持有有效证件的生产、经营单位采购，并向供货方索取本批次产品合格的卫生检验(疫)报告书和供货票据。并建立食品原辅料采购索证登记台账，对所购进的食品及基原米进行详细登记，做到索证资料齐全，登记台账清晰。

11、不购进、不加工、不出售腐败变质、有毒、有害超过保质期的食物。

12、生、熟食品、成品、半成品的加工和存放要有明显标记、分类存放，不得混放。

13、搞好操作间卫生，冷藏配餐所用工具必须专用，并有明显标志。

14、保持库房整洁，食品应做到有分类、有标志、离地隔墙保管。

15、及时处理好垃圾，垃圾桶应有盖和标记，搞好“三防”(防尘、防蝇、防鼠)工作。

16、禁止用非食品原料加工或添加剂以外的化学物质和其他可能有危害人体健康物质，或用回收食品为原料加工食品。

17、废弃油脂必须按国家《食品生产经营单位废弃信用油脂管理的规定》进行管理。

**食品职业卫生规章制度汇编 食品卫生法制度篇四**

根据《食品安全法》和国家有关法律、法规、规章的规定，现就我单位食品经营管理工作制定如下制度：

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。

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。

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。

1、经营生鲜食品的商场、超市、集贸市场、批发市场建立食品质量检测室（台），为主开展水产、蔬菜等食品的检测工作。

2、设置食品质量检测岗位，配备两人以上专（兼）职食品质量检测人员，购置必要的检测设备，自行开展质量检测。

3、通过检测，及时发现食品质量问题，经检测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，并将检测结果及时录入到厦门市生鲜食品安全监管信息系统。

4、在市场、超市内设立公示牌，对食品质量检测结果进行公示。

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。

1、在经营场所设立相应机构和人员，处理本经营场所发生的消费者食品投诉。提供食品时向消费者提供有关销售凭证（发票、信誉卡），作出特殊承诺的提供书面凭证。

2、确定受理后，对消费者的具体投诉内容和要求进行登记、做好投诉人姓名、住址、邮政编码、联系方式、购买食品的日期、品名、牌号、规格、数量、计量、价格、受损害情况、消费者的要求等相关内容的登记记录，并由投诉人签字盖章，将投诉人提供的凭证和有关材料复印存档。

3、受理消费者食品投诉后，指定具体的工作人员进行调查处理，不得故意拖延或者无理拒绝。负责调查人员首先将企业自身情况调查清楚，结合投诉人意见，分清责任。经营者责任的，按规定或者与消费者约定应当给消费者退货、换货、赔偿的，及时给消费者解决；经营者没有责任，认真向消费者解释清楚。

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