# 2024年食品仓库管理制度 食品仓库管理制度及规定(四篇)

来源：网络 作者：深巷幽兰 更新时间：2024-09-26

*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。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？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。食品仓库管理制度 食品仓库管理制度及规定篇一2....*

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。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？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。

**食品仓库管理制度 食品仓库管理制度及规定篇一**

2.适宜范围:适用于产品储存过程的卫生控制

3.主责部门:生产部;

4.负责部门:仓管;

5.具体要求:

5.1食品辅料及成品库卫生管理

5..1.1食品原辅料进厂必须具有食品合格证。

5.1.2进厂的食品原辅料须由品管部门人员验收合格后,并记录验收结果,才能投入生产使用。

5.1.3仓库地板应保持干净清洁,做到地面无灰尘,屋顶无蜘蛛网悬挂。

5.1.4食品入库后,按入库先后批次生产日期分别存放,并对库存食品定期进行卫生质量检查,做好质量预报工作,及时处理有变质征兆的食品。

5.1.5成品库存放食品时,要按批次存放,做到先入先出且不得挤压。

5.1.6严禁库房存放有毒有害及放射性物质和危险物品。

5.1.7食品储存工程中,应及时防霉及库房保持适当的温湿度。

5.1.8食品在仓库中的堆放要有足够间隙,不可过分密集,库房应铺木制垫板,食品放在垫板上并与地板墙壁间保持一定距离,熟食品不能着地。

5.1.9过期及发霉虫蛀腐朽变质的食品原辅料、成品,不能存放,应及时清理出库。

5.1.10、贮存食品原辅料、成品的库房不得残留异味。

5.1.11、应定期对仓库进行清扫与消毒,消毒前应清库并注意消毒剂对食品的污染。

.51.12、库房应做好防雨防潮工作。避免库房漏水。

5.1.13、库房应做好防鼠、防虫措施。

5.2、冷藏保鲜库的卫生管理

5.2.1、冷藏库设有精确控制温度的装置,要求温度恒定,按温度要求准确控制,尽量减少温度的波动。

5.2.2、冷藏库周围场地和走廊及空气冷却器应经常清扫,定期消毒,冷藏库及工具设备应保持清洁,注意搞好防霉除臭和消毒工作。

5.2.3地面应经常打扫清洗,做到不残留污水污泥。

5.2.4、食品应按入库日期批号分别存放,先入先出,防止冷藏食品超过期限,在贮存过程中,应做好卫生质量检查预报工作,及时处理有变质征兆的食品。

5.2.5、库房应定期消毒,可使用次氯酸钠消毒液,消毒前将食品全部搬出,消毒后经通风凉干后方可使用。

5.2.6、库房不得残留异味。

5.2.7、库房不得存放有毒有害物质及带有污染源的物品。

5.2.2.要求车间四壁门窗洁净,地板及天花板保持干净清洁且无漏水,墙壁无脱落物,墙裙无青苔污渍。

5.2.3.生产过程中,严禁开启门窗。

5.2.4.生产车间所用器具生产前后都应保持整洁并合理放置。

5.2.5.生产用刀器具、水池、工作台要求清洁,不得残留铁锈、污垢。

5.2.6.严禁车间内存放有毒有害物质及生产无关的物品。

5.2.7.严禁车间内吸烟、进食及随地吐痰。

5.2.8.严禁患五大病症者应及时脱离岗位,待全愈后方可上岗从事生产。

5.2.9.严禁闲杂人员入内。

5.2.10.严禁上岗人员串岗打闹及从事与正常工作无关的事项。

5.2.11.必须做到生产后及时清理废物料及垃圾离开车间,严禁车间内存在垃圾死角。

5.2.12.排水沟应及时清理,做到流水畅通且无废渣残留及污水污泥。

5.2.13.当天废弃物应盛放在规定地点规定密闭容器内,做到当天垃圾当天处理出厂。

5.2.14.各种生产生活用水储水池应定期清洗消毒,保证用水质量。

5.3.生产过程中的卫生管理

5.3.1食品生产使用的原辅料应符合国家食品卫生标准。

5.3.2.生产过程中,由专人负责并严格按照制定可行的配方投放用料且做好详细记录。

5.3.3.生产工艺的各种参数指标由专人负责监管并且详细记录存档。

5.3.4.由卫生管理人员对生产设备、工具及容器清洗干净后消毒等进行监管符合卫生要求方可使用。

5.3.5.各工序使用的工具器具容器应加以区别并标志着生与熟用工器具分开,不得混用以防止污染。

5.3.6.食品生产操作中各工序应严格按原料、半成品先来处理的原则,以免因积压过多而发生变质现象,加工过程中注意剔除和避免混入一切杂物,加工下来的废料,废品,必须放在指定的容器内并及时清理。

5.3.7.食品生产使用添加剂时,必须使用由国家指定工厂的符合质量标准的食品添加剂,不得使用不合格产品和非指定工厂的产品。

5.3.8.生产过程中,必须保持作业现场有充足光线。

5.3.9.生产作业现场不允许存放与生产无关的东西。

5.3.10.生产用水的各项卫生指标检验应符合国家用水标准

5.2.8、冷藏库应密闭无漏风,且做好防鼠、防虫措施。

**食品仓库管理制度 食品仓库管理制度及规定篇二**

一、贮存食品的场所、设备应当保持清洁,无霉斑、鼠迹,无苍蝇、蟑螂;仓库应当通风良好。

二、仓库保管员有权拒收一切不符合食品卫生要求的食品,并应在食品进库后实行分类存放,存放要求如下:

1、食品与非食品不能混放;

2、洗洁用品、药品、强烈气味的物品及其它有毒有害物质不能与食品同仓存放;

3、定型包装食品与散装食品分架存放;

4、肉类及其制品、蔬菜瓜果,除马上加工使用外,一律进冷库。肉类及其制品应有容器盛放,室温应控制在-18℃(以下);蔬菜瓜果的存放温度应控制在0~13℃,鲜蛋应存放在0~1℃范围内。应每三天进行一次冷库除霜,并保持地面清洁;

5、库存食品要分类、分架、隔墙、离地存放,要有必要的标签,做到先进先出,并定期检查、处理变质或超过保质期限的食品;

6、搞好仓库内、外环境卫生,与食品仓库无关人员,一律不准进入。

三、定型包装食品,必须有中文标识,凡食品包装标识不清楚或无标识的,不得进入食品仓库。

四、对由于库存时间过长而超过保存期限的,或发现由于其它原因出现贪腐变质、酸败、生虫、霉变的食品,一律不得交付下一工序进行加工。

**食品仓库管理制度 食品仓库管理制度及规定篇三**

一个公司的食品仓库,是一个要注意保洁,卫生的场所,对于仓库的管理如何制定管理制度,以下提供食品仓库管理制度的资料,可供参考。

一、贮存食品的场所、设备应当保持清洁,无霉斑、鼠迹,无苍蝇、蟑螂;仓库应当通风良好。

二、仓库保管员有权拒收一切不符合食品卫生要求的食品,并应在食品进库后实行分类存放,存放要求如下:

1、食品与非食品不能混放;

2、洗洁用品、药品、强烈气味的物品及其它有毒有害物质不能与食品同仓存放;

3、定型包装食品与散装食品分架存放;

4、肉类及其制品、蔬菜瓜果,除马上加工使用外,一律进冷库。肉类及其制品应有容器盛放,室温应控制在-18℃(以下);蔬菜瓜果的存放温度应控制在0~13℃,鲜蛋应存放在0~1℃范围内。应每三天进行一次冷库除霜,并保持地面清洁;

5、库存食品要分类、分架、隔墙、离地存放,要有必要的标签,做到先进先出,并定期检查、处理变质或超过保质期限的食品;

6、搞好仓库内、外环境卫生,与食品仓库无关人员,一律不准进入。

三、定型包装食品,必须有中文标识,凡食品包装标识不清楚或无标识的,不得进入食品仓库。

四、对由于库存时间过长而超过保存期限的,或发现由于其它原因出现腐败变质、酸败、生虫、霉变的食品,一律不得交付下一工序进行加工。

**食品仓库管理制度 食品仓库管理制度及规定篇四**

1.目的:控制产品储存过程的卫生条件,防止产品受到污染;

2.适宜范围:适用于产品储存过程的卫生控制

3.主责部门:生产部;

4.负责部门:仓管;

5.具体要求:

5.1食品辅料及成品库卫生管理

5..1.1食品原辅料进厂必须具有食品合格证。

5.1.2进厂的食品原辅料须由品管部门人员验收合格后,并记录验收结果,才能投入生产使用。

5.1.3仓库地板应保持干净清洁,做到地面无灰尘,屋顶无蜘蛛网悬挂。

5.1.4食品入库后,按入库先后批次生产日期分别存放,并对库存食品定期进行卫生质量检查,做好质量预报工作,及时处理有变质征兆的食品。

5.1.5成品库存放食品时,要按批次存放,做到先入先出且不得挤压。

5.1.6严禁库房存放有毒有害及放射性物质和危险物品。

5.1.7食品储存工程中,应及时防霉及库房保持适当的温湿度。

5.1.8食品在仓库中的堆放要有足够间隙,不可过分密集,库房应铺木制垫板,食品放在垫板上并与地板墙壁间保持一定距离,熟食品不能着地。

5.1.9过期及发霉虫蛀腐败变质的食品原辅料、成品,不能存放,应及时清理出库。

5.1.10、贮存食品原辅料、成品的\'库房不得残留异味。

5.1.11、应定期对仓库进行清扫与消毒,消毒前应清库并注意消毒剂对食品的污染。

5.1.12、库房应做好防雨防潮工作。避免库房漏水。

5.1.13、库房应做好防鼠、防虫措施。

5.2、冷藏保鲜库的卫生管理

5.2.1、冷藏库设有精确控制温度的装置,要求温度恒定,按温度要求准确控制,尽量减少温度的波动。

5.2.2、冷藏库周围场地和走廊及空气冷却器应经常清扫,定期消毒,冷藏库及工具设备应保持清洁,注意搞好防霉除臭和消毒工作。

5.2.3地面应经常打扫清洗,做到不残留污水污泥。

5.2.4、食品应按入库日期批号分别存放,先入先出,防止冷藏食品超过期限,在贮存过程中,应做好卫生质量检查预报工作,及时处理有变质征兆的食品。

5.2.5、库房应定期消毒,可使用次氯酸钠消毒液,消毒前将食品全部搬出,消毒后经通风凉干后方可使用。

5.2.6、库房不得残留异味。

5.2.7、库房不得存放有毒有害物质及带有污染源的物品。

5.2.8、冷藏库应密闭无漏风,且做好防鼠、防虫措施。

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