

食品经营安全管理制度（8篇）

食品经营安全管理制度（精选篇1）

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。

食品经营安全管理制度（精选篇 2）

一、进货查验记录制度

明确进货查验记录制度具体负责人、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制度

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要求的温度、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、从业人员健康检查制度

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制度

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、食品安全检验制度

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、清洁制度

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、运输和装卸食品时使用的容器、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制度

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，发现其经营的食物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、食品安全应急预案制度

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、食品质量承诺制度

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。

食品经营安全管理制度（精选篇 3）

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：

(一) 本单位销售的食品为

(按国民经济行业分类填写，并以“_”号结束)；

(二) 本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；

(三) 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，不符合食品经营要求时，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。

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责任制管理措施。

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》的情况进行监督检查，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

期等内容。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、可能对人体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接受管理人员检查。

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

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/278125033033006034>