食品安全管理制度

说明：本制度按照《中华人民共和国食品安全法》、《北京市食品安全条例》、国家食品药品监督管理总局《食品经营许可管理办法》、《食品经营许可审查通则（试行）》、北京市食品药品监督管理局《北京市食品经营许可管理办法（暂行）》、《北京市食品经营许可审查细则（暂行）》，并结合本企业自身的实际情况，制订本企业的食品安全管理制度。

## 一、从业人员健康管理制度和培训管理制度

**（一）健康管理制度**

1. 食品从业人员每年必须进行健康检查,不得超期使用健康证明。

2. 新参加工作的从业人员、实习工、实习学生必须取得健康证明后上岗,杜绝先上岗后查 体的事情发生，同时进行相关培训。

3.食品卫生管理人员负责组织本单位从业人员的健康检查工作,建立从业人员卫生档案,督 促“五病”人员调离岗位,并对从业人健康状况进行日常监督管理。对从业人员健康情况进行记录并设立从业人员健康档案，由专人负责保存并随时更新，保存期不得少于两年。

4. 凡患有痢疾,伤寒,病毒性肝炎等消化道传染病以及其他有碍食品卫生疾病的,不得参加 接触直接入口食品的生产经营。

5. 当观察到以下症状时,应规定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。

6. 食品从业人员应坚持做到“四勤”。即勤洗手、剪指甲、勤洗澡、理发、勤洗衣服、被 褥、勤换工作服。禁止长发、长胡须、长指甲、戴手饰、涂指甲油、不穿洁净工作衣帽上岗和上岗期间抽烟、吃零食以及做与食品生产、加工、经营无关的事情。

7. 对食品从业人员实行德、能、勤、纪综合考核，具优者给予表扬或奖励；对综合考核成 绩欠佳者进行批评教育使其改正；对不改者劝其离岗或规定依法解除劳动合同。

8. 定期对从业人员进行食品安全和健康管理培训，并做好培训记录。

**（二）培训管理制度**

1. 食品经营人员必须在接受《中华人民共和国安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施 条例》等相关食品安全知识培训之后方可上岗；

2. 食品经营人员的培训包括负责人、食品安全管理人员和食品从业人员；

3. 定期组织食品经营人员培训，制定培训计划，每季度组织培训一次，每次培训时间不得 少于30分钟，并做好相关培训记录；

4. 培训内容：《中国人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中 华人民共和国产品质量法》、《北京市食品安全管理条例》等法律法规；

5. 新招收的食品经营人员必须经过培训、考试后方可上岗；

6. 建立从业人员培训档案，将培训时间、内容等记录归档。

## 二、食品安全管理员制度

1. 公司负责人为食品安全管理员。

2. 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。

3. 制定本单位食品经营场所卫生设施改善的规划。

4. 按有关发放食品卫生许可证管理办法，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。

5. 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。

6. 建立并执行从业人员健康管理制度。

7. 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。

8. 执行食品安全标准。

9. 协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

## 三、食品安全自检自查与报告制度

 1. 为了加强本经营单位食品质量安全监督管理，确保本经营单位按照法定条件、要求从事 食品经营活动，销售符合法定要求的食品，确保广大消费者购买到安全放心的食品，制定本制度。

 2. 本经营单位内经营者应保持场内整洁卫生，经营食品必须符合国家、地方或行业制定质 量卫生标准。

 3. 本经营单位配备专职食品质量管理员负责食品质量的督促管理工作，并做好进货食品索 证和查验登记工作，经常查验上柜食品的内外质量，严格执行食品准入各项标准，保证不销售任何不合格食品。 。

 4. 经质量自检不合格的食品，应立即撤柜停止销售，进行销毁或作无害化处理，不得进入 本经营单位销售。

 5. 本经营单位设立食品安全信息公示栏，对每天的食品质量自检结果（包括品种、产地、 检测情况等）进行公示。

## 四、食品经营过程与控制制度

**（一）食品采购**

1.制定食品采购计划。确定采购食品的品种、品牌、数量等相关计划安排。

2.选择供货商。要认真查验供货商的主体资格证明，保证食品的来源合法。

3.签订供货合同。与供货商签订供货合同，明确双方的权利义务，特别是出现食品质量问题时的双方的责任和义务。

4.索取食品的相关资料。向供货商索取食品的相关许可证、QS认证证书、商标证明、进 货发票等证明材料，采用扫描、拍照、数据交换、电子表格等科技手段建立供货商档案备查。

5. 对食品进行查验。具备条件时设立食品检测室，对供货商提供的食品进行检测并做好详 细记录。经查验不合格的食品，通知供货商做退货处理。

6. 每一批次的进货情况详细记录进货台帐，账目保管期限为二年。

**（二）食品储存**

 1. 因公司食品销售业务主要为厂家（经销商）直接供货给客户，公司不单独设立仓库进行 食品贮存，小批量的食品进货可短期存放于经营场所。

 2. 详细记录食品入库信息。食品入库要详细记录商品的名称、商标、生产商、进货日期、 生产日期、保质期、进货数量、供货商名称、联系电话等信息。

 3. 按照食品储藏的要求进行存放。食品要离墙离地，按入库的先后次序、生产日期、分类、 分架、生熟分开、摆放整齐、挂牌存放。严禁存放变质、有臭味、污染不洁或超过保存期的食品。

 4. 贮存直接入口的散装食品，应当采用封闭容器。在贮存位置表明食品的名称、生产日期、 保质期、生产者名称及联系方式等内容。

 5. 食品出库要详细记录商品流向。销售的情况应建立销售台帐，详细记录购买方的信息， 以备查验，账目保存期限为二年。

 6. 每天对库存食品进行查验。发现食品有腐烂、变质、超过保质期等情况，要立即进行清 理。

 7. 每周对仓库卫生检查一次。确保库房通风良好、干净整洁，符合食品储存要求。

 8. 变质食品设立专门的仓库或容器进行保管。不得同合格的食品混放在一起，以免造成污染。

 **（三）食品运输**

 1. 运输食品时运输工具和容器要清洁卫生，并生熟分开，运输中要防蝇、防尘、防食品污 染。

 2. 在装卸所采购的食品时要讲究卫生，不得将食品直接与地面接触。

 3. 直接入口的散装食品，应当采用密闭容器装运。不得把直接入口的食品堆放在地面或与 需要加工的食品原料和加工半成品混放在一起，防止直接入口的食品受到污染。

 **（四）食品销售**

 1. 每天对商家销售的食品进行查验。销售人员要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，确保食品质量合格和食品安全。

 2. 对即将到达保质期的食品，集中进行摆放，并作出明确的标示。

 3. 用于食品销售的容器、销售工具必须符合卫生要求。

 4. 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内容。

 5. 销售散装、裸装食品必须有防蝇防尘设施，防止食品被二次污染。

 6. 销售的情况应建立销售台帐备查，账目保管期限为二年。

**（五）不合格食品退市**

 1. 食品安全管理人员在食品经营中发现经营的食品不符合食品安全标准，或接到执法部 门、生产企业的召回通知，应当立即停止营业，下架封存，做好登记，并及时通知政府监管部门。

 2、通知相关生产经营者或供货商，并记录停止经营和通知情况。

 2. 在经营场所向消费者公示召回食品的名称、批号等信息，并安排专人处理消费者退货事 宜。

 3. 被召回食品，食品安全管理人员应当进行无害化处理并予以封存，做好记录，严禁再次 流入市场。

 4. 召回及封存食品的情况要及时通知供货商即政府监管部门。

 5. 不合格食品的处置。与供货商有合同约定的，按照约定执行。政府监管部门有明确要求 的，按照政府部门的通知要求进行处置。

 6. 政府部门命令召回的不合格食品，其召回和销毁处理流程依照《食品安全法》等法律法 规的规定及政府监管部门的通知要求执行。

 7. 不合格食品退换货、下架封存、召回等处置资料，要建立专门的档案进行保管，以备查 验。

## 五、经营场所卫生管理制度

 1、公司全体员工均应保持经营场所的干净,整洁.

 2、经营场所内不得存放有毒,有害物品.

 3、经营场所内不得随地吐痰,乱丢果皮,杂物等.

 4、任何员工不得将易燃,易爆等物品带入经营场所内.

 5、个人办公区间物品应摆放整齐,办公台上不得摆放与办公无关的物品.

 6、不得在经营场所内用餐,如需用餐需在公司统一规定的区域内.

 7、注意个人卫生,不得穿背心,拖鞋进入办公区域.

 8、灭蚊灯,老鼠夹,杀虫剂应保持有效状态,发现故障应及时报告卫生管理员,卫生管理员应立即采取措施加以解决。

## 六、进货查验和查验记录制度

 1. 查验证明供货方主体资格合法的有效证件，包括营业执照、流通许可证、生产许可证、 产品检验证明等的复印件进行留存；

 2. 每收到一批货物，如实查验食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期等内容；

 3. 查验预包装食品上的标签：

 1) 名称、规格、净含量、生产日期；

 2) 成分或配料表；

 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。

 4. 如实记录供货者的联系方式、进货日期；

 5. 如销售进口食品，查验进口食品的合法证明；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。

 7. 购进食品时，如实记录进货台账：食品名称、购货时间、规格（品种）、数量、供货方 名称及其联系方式、相关检验报告的时间、食品保质期等；

 8. 销货台账应如实记录销售食品名称、销售时间、规格（品种）、数量、购货方名称及其 联系方式等情况；

 9. 进货台账和销货台账保存期不得少于两年；

 10. 将进货票据、发票、检验报告等易于丢失的凭证在每次进货后及时粘贴于台账上。

## 七、食品贮存管理制度

1.、因公司食品销售业务主要为厂家（经销商）直接供货给客户，公司不单独设立仓库进行食品贮存，小批量的食品进货可短期存放于经营场所。

2.、详细记录食品到货信息。食品到货要详细记录商品的名称、商标、生产商、进货日期、生产日期、保质期、进货数量、供货商名称、联系电话等信息。

3.、按照食品储藏的要求进行存放。食品要离墙离地，按到货的先后次序、生产日期、分类、分架、生熟分开、摆放整齐、挂牌存放。严禁存放变质、有臭味、污染不洁或超过保存期的食品。

4.、贮存直接入口的散装食品，应当采用封闭容器。在贮存位置表明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

5.食品出库要详细记录商品流向。销售的情况应建立销售台帐，详细记录购买方的信息，以备查验，账目保存期限为二年。

6.每天对贮存食品进行查验。发现食品有腐烂、变质、超过保质期等情况，要立即进行清理。

7.每周对仓库卫生检查一次。确保贮存地点通风良好、干净整洁，符合食品储存要求。

## 八、废弃物处置制度

1. 目的：为了更有效的控制本公司生产过程及相关过程中废弃物和危险废弃物的产生，防 止其污染环境，并对其进行合理回收利用，降低生产成本，特制定本制度。 适用范围 适用于本公司运行过程中废弃物和危险废弃物的控制和综合处理。

2. 职责：各部门负责将本部门的废弃物、危险废弃物分类存放。

3. 管理办法 各责任产部门负责将本部门的废弃物和危险弃物分类存放和标识。

4. 办公活动生产的危险废弃物：废旧灯管和电池。 生产活动产生的危险废弃物：废液、包装物。

5. 质检活动生产的危险废弃物：危险废液，沾有危险化学品的包装物。各办公区的废弃物 由回收公司进行处理，安全管理员不定期负责对各办公区废弃物处理的监控。

6. 办公、检验活动产生的废包装材料、实验垃圾、办公垃圾等一般废弃物应集中存放，由 专人定期出售给废品回收公司和垃圾回收站，并作好记录。

7. 安全管理员每月应对废品、废料进行统计，必要时做出分析评价。

## 九、不合格食品处置制度

1. 食品（预包装食品、散装食品、保健食品）的质量与人体健康密切相关。为严格不合格 食品的控制管理，严防不合格食品售出，确保消费者服用安全，特制定本制度（以下统称“食品”）。

2. 质量管理部门负责对不合格食品实行有效控制管理。

3. 质量不合格食品不得采购和销售。凡与法定质量标准及有关规定不符的食品，均属不合 格食品，包括：①食品的内在质量不符合国家法定质量标准及有关规定；②食品的外观质量不符合国家法定质量标准及有关规定；③食品包装标签、说明书等不符合国家有关规定。

4. 在将食品验收、储存、养护、上柜、销售过程中发现不合格食品，应存放于不合格食品 区，挂红色标识，及时上报质量管理部门处理。

5. 质量管理部门在检查过程中发现不合格食品，应出具食品质量报告书或不合格通知单， 及时通知养护、销售及岗位人员立即停止销售。同时将不合格产品集中存放于不合格食品区，挂红色标识。

6. 不合格食品应按规定进行报损和销毁：①不合格食品的报损、销毁由质量管理部门统一 负责，其他各岗位不得擅自处理、销毁不合格食品；②不合格食品的报损、销毁由质管部门提出申请、填报不合格食品报损有关单据；③不合格食品销毁时，应在质量管理部和其他相关部门的监督下进行，并填写报损食品的销毁记录。

7. 对质量不合格的食品，应查明原因，分清责任，及时制定与采取纠正预防措施。

8. 明确为不合格食品仍继续发货、销售的，应按经营责任制，质量责任制的有关规定予以 处罚，造成严重后果的依法予以处罚。

9. 应认真、及时、规范地做好不合格食品的处理、报损和销毁记录，并妥善保存至少2 年。

## 十、食品安全突发事件应急处置方案

**1. 目的**

对已发生的食品安全事故，迅速做出应急响应措施，并认真做好食品安全事故处 置工作，使各级领导和相关部门掌握相关情况，取得指导和处置的主动权，最大限度地减少食品安全事故造成的影响，特制定本方案。

**2. 定义**

答：月相从新月开始，然后是峨眉月、上弦月、满月、下弦月、峨眉月。a) 食品安全事故：指食物中毒、食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危 害或者可能有危害的事故。

1、人们把放大镜叫作凸透镜（边沿薄、中间厚、透明），它能把物体的图像放大，早在一千多年前，人们就发明了放大镜。放大镜在我们的生活、工作、学习中被广泛使用。b) 重大食品安全事故：指涉及人数较多的群体性食物中毒或者出现死亡病例的食品安 全事故。

**3. 责任**

1) 本单位负责人负责于第一时间立即向食品药品监督管理部门报告食品安全事故发 生情况。

2) 本单位食品安全专（兼）职管理人员负责组织对食品安全事故造成的食品安全问题 进行记录，并配合相关部门分析和处理。

3) 本单位食品安全专（兼）职管理人员负责制定必要的食品安全事故应急预案。在食 品安全事故中对食品安全等问题进行统筹协调和尽快解决。

4) 本单位负责人在发生疑似或认定为食品安全事故后，负责配合执法人员对可疑食品 进行封存、留样（每个品种留样量不少于100克，在冷藏条件下保存48个小时）及现场控制等具体工作。

9、在17世纪，人们发现把两个凸透镜组合起来明显提高了放大能力，这就是早期的显微镜。5) 本单位各相关部门负责本岗位的食品安全生产工作，如出现食品安全事故后，配合 政府相关各部门进行原因调查和分析，妥善处置所涉及的不安全食品和原料。

**1、说说你身边物质变化的例子。4. 工作程序**

1) 报告原则：每名员工有义务在第一时间报告或越级报告本单位所发生的食品安全事故。

2) 报告程序：发生食品安全事故时，本单位各部门负责人应立即向主管领导汇报；对于重 大的食品安全事故，要立即向企业主要负责人报告，并在2小时内及时向当地卫生行政部门和食品药品监督管理部门报告。任何部门或者个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得毁灭有关证据。

**一、填空：5. 初次报告**

尽可能清楚报告食品安全事故发生的时间、地点、单位、危害程度、发病人 数、死亡人数、事故报告单位及报告时间、报告单位联系人员及联系方式、事故发生原因的初步判断、报告事故的简要经过、事故发生后采取的措施及事故控制情况等。

**19、夏季是观察星座的好季节，天空中有许多亮星，其中人们称之为“夏季大三角”的是天津四、织女星和牛郎星。它们分别属于天鹅座、天琴座、天鹰座。6. 阶段报告**

答：如蚂蚁、蝗虫、蚕蛾、蚜虫、蟋蟀、蝉、蝴蝶、蜜蜂、七星瓢虫等。既要报告新发生的情况，也要对初级报告的情况进行补充和修正，包括事故 原因和影响因素，提出今后对类似事故的防范和处置建议。

**第四单元 环境和我们7. 食品安全事故处置**

3、米饭里面的主要成分是淀粉。米饭淀粉遇到碘酒，颜色变成蓝色，这种蓝色物质是一种不同于米饭和淀粉的新物质。本单位发生食品安全事故后应立即停止经营活动，对引起中毒的可 疑食品、原料立即封存，放入冷藏箱（柜）等待调查人员查验，禁止继续使用和擅自销毁可疑食品、原料；对制作、盛放可疑食品的工具、容器以及厨房等可能的中毒现场进行控制；在执法人员到达后，积极配合执法人员对中毒事件进行调查处理。

**8. 责任追究**

1) 本单位负责人及各部门负责人必须保持每天24小时联络通畅，对无法联络造成严重后 果的要严肃追究责任。

2) 本单位各部门主要负责人为本部门食品安全事故报告的第一责任人，如事故发生后，要 及时要求实事求是上报，不得迟报、漏报和瞒报。如因报告不实，影响领导决策，影响事件处理的，要追究有关领导和责任人的责任。哪一级发生迟报、漏报、瞒报的问题，由哪一级负责。对因迟报、漏报、瞒报造成严重后果的，要严肃查处。