**食品安全管理制度及职责**

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：

**食品安全管理人员制度**

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。

**食品安全检查制度**

一、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、食品安全管理人员坚持落实每天检查各部门、各岗位的卫生状况和岗位责任制的执行情况，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，都必须有记录。

五、发现问题，应有人跟踪改正。

六、检查内容应包括食品储存、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、各类检查记录必须完整、齐全，并存档。

**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**

1. 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。
2. 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。
3. 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。

**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內。

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，手鐲。

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。

**食品仓库卫生岗位责任制**

一、食品贮存方法：

1、低温贮存

1）冷藏贮存：0℃至－10℃条件下贮存

2）冷冻贮存：0℃至－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、库内保持通风、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、各类食品要分开存放、按品种种类，进库整齐存放日期分类。

3、存放的食品应与墙壁，地面保持一定的距离。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和有异味的食品。