**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

1. 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。
2. 制定本单位食品经营场所卫生设施改善的规划。
3. 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。
4. 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。
5. 建立并执行从业人员健康管理制度。
6. 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。
7. 执行食品安全标准。
8. 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

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 每次检查，都必须有记录。
5. 发现问题，应有人跟踪改正。
6. 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。
7. 对损坏的卫生设施、设备、工具应有维修记录，确保正常运转。
8. 各类检查记录必须完整、齐全，并存档。

## 食品采购管理制度

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 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。
5. 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。
6. 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。
7. 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。
4. 从业人员体检合格证明应随身携带，以备检查。
5. 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

1. 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。
2. 勤洗澡、勤洗手、勤剪指甲。
3. 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。
4. 定期理发，不留长胡须。
5. 平日不染红指甲，上班不戴戒指，手表，手鐲。
6. 不准穿工作服上厕所，大小便后坚持洗手消毒。
7. 工作时严禁吸烟。
8. 工作时不要随地吐痰。
9. 不准用工作服擦汗,擦餐具或擦鼻涕。
10. 不准用手抓直接入口食品。
11. 不准对着食品咳嗽或大喷嚏。
12. 自觉遵守卫生制度。
13. 抹布专用，经常搓洗，消毒。

## 食品仓库卫生岗位责任制

1. 食品贮存方法：
2. 低温贮存基本要求

* 冷藏贮存：0℃至－10℃条件下贮存
* 冷冻贮存：0℃至－29℃条件下贮存

1. 常温贮存基本要求

* 清洁卫生
* 通风干燥
* 无鼠害

1. 食品贮存库的卫生要求：
2. 门窗、四壁完整，不漏雨，地面用不渗水无毒材料铺石。
3. 库内保持通风、干燥，避免阳光直射。
4. 要安装纱门、纱窗，挡鼠板，保证无蝇、无鼠、无昆虫。
5. 高温冷库温度控制在4℃－0℃。
6. 低温冷库温度控制在-18℃以下。
7. 食品贮存的卫生管理
8. 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。
9. 各类食品要分开存放、按品种种类，进库整齐存放日期分类。
10. 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。
11. 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。
12. 仓库要定期打扫。
13. 食品贮存库内不得存放农药等有毒有害物品。
14. 冷库内不得存放腐败变质和有异味的食品。

**徐州美味烘焙食品有限公司**