桓台县特殊教育学校食品安全管理制度

**一、从业人员健康检查管理制度**

为加强从业人员健康检查管理，保障消费者消费安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规规定，我单位就从业人员健康检查管理工作，制定本制度

（一）从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗，每年至少要进行一次健康体检。

（二）从业人员患上有碍食品安全的疾病时，应立即离开原岗位。病愈须取得健康证明后，方可重新上岗。

（三）从业人员必须保持良好的个人卫生，做到勤洗手、勤剪指甲，勤理发、勤洗衣服、勤换工作衣帽等。

（四）从业人员进入经营场所应当穿戴整洁的工作服、工作帽、工作鞋，头发不得露于帽外，不得吸烟及从事其他有碍食品卫生的活动。

（五）建立从业人员健康档案，档案至少保存三年。

（六）认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

**二、食品安全自检自查与报告制度**

（一）定期对食品安全状况进行检查评价，经营场所应做到清洁、整齐，不准乱堆、乱放杂物，不得乱扔、乱倒垃圾，保持地面、天花板的清洁，不积尘、不积水； 商品陈列有序，分类分架、离地离墙摆放，不与有毒有害或者其他不洁物品混放。仓储的食品做到先进先出，由专人定期检查，严防食品过期变质。食品贮存区应采取防鼠、防虫、防潮、通风等措施，确保存放的储物保持干燥清洁，整齐有序。

（二）生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，立即采取整改措施；

（三）有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。

（四）认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

**三、索证索票及进货查验制度**

（一）本单位采购食品，应当认真履行进货查验义务，查验供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件，建立索证档案。

（二）不从无合格经营资质的供货者处进货，不接受来历不明的上门送货行为，不经销三无（无厂名、厂址、生产日期）的食品和过期变质等违法食品，保证所售食品质量安全。

 （三）本单位采购食品，应当向供货者索取“一票通”进货凭证。

（四）从事食品批发业务时，应当向购货者提供“一票通”销货凭证。要按食药监部门要求，收集规范“一票通”凭证作为食品进（销）货台账，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供（购）货者名称及联系方式、进 （销）货日期等内容。妥善保管书式台账档案，条件允许情况下，建立电子台账，台账保存期限不得少于2年。

（五）认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

**四、进货查验记录制度**

（一）为了使采购的原辅料（食品原料、食品添加剂和食品相关产品）能够满足生产合格产品的要求，特制定本制度。

（二）本单位购进的原辅材料一律应当进行实地查验，经过验证后方可入库。

（三）在进货查验原辅材料供货者的许可证和产品合格证明文件时，应查验供货方主体资格的合法有效证件，按批次向供货方索取证明产品质量符合标准或规定的相关文件，保存原件或者复印件，记录生产许可证编号、复印产品合格证明文件，以备日后检查。

（四）进货查验记录包括以下内容：产品名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期以及生产许可证编号、生产日期及批号、产品质量合格证明。对本企业自行检验食品原料的，要记录检验结果集保存检验记录。其中，联系方式中应当注明供货者联系电话和联系地址。

（五）对原辅材料包装标识进行查验核对，主要查验内容包括：

1.查验包装标识是否有中文标注的产品名称、生产厂厂名、厂址，是否在包装上显著位置清晰标注净含量、规格、型号等项目。

2.是否标明生产日期、保质期、贮存说明、产品执行标准、质量等级。

3.经感官鉴别是否存在霉变、生虫、污秽不洁，混有异物或者有其他感官性状异常。

4.是否符合产品说明书的质量情况。

5.是否存在应当检验、检疫而末检验、检验，是否伪造检验、检疫结果，或者检验、检疫不合格情况。

6.进口产品是否有中文标注的原产国国名或者地区名已经在中国依法登 记注册的代理商、进口商或者经销商名称和地址。

7.国家相关法律、法规规定必须经过检验检疫的，必须查验其有效检验检疫证明，未经检验检疫的，不得采购。法律、法规没有明确规定的，应由供货者提供产品质量合格 证明方可采购进货。

8.应加强原辅材料的外观质量检查，对包装不严、破损或不符合卫生要求的，应及时予以处理；对过期、变质的，不得入库，并立即停止进货和使用，进行返厂或无害化处理。

9.在进货查验时，发现产品不合格和无合法来源的，应拒绝验收。发现有假冒伪劣时，应及时报告。

10.进货查验记录应如实记录进货时原始情况，不得涂改，保存期限不少于二年。

**五、食品召回及停止经营制度**

（一）本单位依法承担食品安全第一责任人的义务，发现经营的食品不符合食品安全标准，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营者和通知情况，并向食品药品监管部门报告。

（二）对过期、变质的食品和国家监管部门通报要求下柜停售的食品，主动及时下柜，采取无害化处理、就地销毁等措施，不改头换面重新上市。

（三）对群众反映大、投诉集中的重要食品，先予下柜，经鉴定合格再重新上柜销售。

（四）对于符合召回条件的不安全食品，依照《食品召回管理办法》停止经营，主动召回。

（五）主动将食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告；

（六）认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

**六、进货查验记录制度**

（一）指定经培训合格的专（兼）职人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。专（兼）职人员应当掌握餐饮服务食品安全法律知识、餐饮服务食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识。

（二）采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。长期定点采购的，与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

（三）从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

（四）从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）批量或长期采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

（五）从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品 流通许可证，留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

（六）从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

（七）从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

（八）采购乳制品的，应当查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。

（九）批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

（十）采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章（或签字）的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告（或复印件）。

（十一）食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，餐饮服务提供者应当查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录。采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

（十二）按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于 2 年。

**七、从业人员培训管理制度**

（一）本单位负责人、食品安全管理人员、食品安全专业技术人员和从业人员必须接受食品安全法律法规和食品卫生知识培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作。

（二）认真制定培训计划，在有关主管行政部门的指导下，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全、卫生知识、职业道德和法律、法规的培训以及卫生操作技能培训。

（三）定期组织本单位食品从业人员学习《食品安全法》、《食品经营许可管理办法》、《食品召回管理办法》、《食品经营过程卫生规范》等法律法规，及时掌握和了解国家及地方的各项食品安全法律、法规，做知法守法的模范。

（四）培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核。

（五）认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

**八、食品安全管理员制度**

（一）严格建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事生产经营活动。

（二）认真落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。

（三）依法配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

（四）主动接受食品药品监督管理部门应当对企业食品安全管理人员的监督抽查考核。

**九、食品经营过程与控制制度**

（一）建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品 安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事生产经营活动。

（二）建立并执行从业人员健康管理制度。从事接触 直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康 检查，取得健康证明后方可上岗工作。

（三）建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。

（四）采购食品，应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。

（五）按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

（六）认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

**十、场所及设施设备清洗消毒和维护保养制度**

（一）建立并落实设施、设备及加工用具、容器清洁消毒和维护制度，各岗位相关人员按照要求保持清洁和良好状况，使场所及其内部设施随时保持清洁。

（二）生产加工经营场所内环境（包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等）应保持清洁和良好状况。废弃物及时清理，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

（三）经营场所内不得存放与食品加工无关的物品，各项设施也不得用作与食品加工无关的用途。

（四）应定期进行除虫灭害工作，防止害虫滋生。除虫灭害工作不得在食品加工操作时进行，除虫灭害时对各种食品（包括原料）应有保护措施，避免污染食品、食品接触 面及包装材料。

（五）使用的洗涤剂和消毒剂应符合国家有关卫生标准要求。

（六）用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。

（七）应建立设施维修保养制度，并按规定进行维护或检修，以使其保持良好的运行状况。

（八）认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

**十一、食品贮存管理制度**

（一）食品与非食品应分库存放，或设专门区域，不与有毒有害物品同库存放。

（二）食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。

（三）食品应分类、分架、隔墙隔地存放。各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。

（四）贮存散装食品的，应在散装食品的容器、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。

（五）建立食品进出库专人验收登记制度，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合食品安全要求的食品。

（六）食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。

（七）工作人员应保持个人卫生。

 （八）认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

**十二、废弃物处置管理制度**

（一）安排专人负责经营加工后餐厨废弃物的处置、收运、台账管理工作。

（二）将餐厨废弃物分类放置，做到日产日清。

（三）严禁乱倒乱堆餐厨废弃物，禁止将餐厨废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施。

（四）餐厨废弃物应当实行密闭化运输，运输设备和容器应当具有餐厨废弃物标识，整洁完好，运输中不得泄露、散落。

（五）禁止将餐厨废弃物交给未经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理。

（六）不得使用未经无害化处理的餐厨废弃物喂养畜禽。

（七）建立餐厨废弃物产生、收运、处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，并定期向餐饮服务监督管理部门及环保部门报告。

（八）企业负责人应实时监测单位餐厨废弃物的处置 管理，并对处置行为负责。

（九）认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

**十三、食品安全突发事件应急处置方案**

（一）食品经营企业应当制定食品安全事故处置方案，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。

（二）发生食品安全事故时，应当立即予以处置。对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备等，立即采取封存等控制措施，并及时向县级食药监部门报告，防止事故扩大。

（三）积极配合食品安全事故调查处理工作，不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报、不得毁灭有关证据。

（四）总结经验教训，完善管理体制，加强食品安全管理，杜绝事故发生。

（五）认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。