

食品安全管理制度

企业名称：_____

餐饮服务食品安全承诺书

食品安全关系到消费者的身体健康和生命安全，关系到社会经济的发展 and 稳定。为保障消费者健康权益，保证餐饮食品安全，本单位郑重承诺：

- 1、严格遵守《中华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》等法律法规的规定，承担餐饮食品安全“第一责任人”职责，落实餐饮服务安全各项管理制度。
- 2、保证依法取得《食品经营许可证》和从业人员健康合格证明等相关证照后从事餐饮服务活动，并按规定进行食品安全知识培训。
- 3、依法建立并落实食品(原料)进货查验记录制度，建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购记录制度，认真查验供货者的许可证、食品合格证明文件、产品标识和食品及原料质量，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。严把进货关，保证本单位食品(原料)购进的可追溯性、真实性，以防范和控制食品安全风险。查验记录保存期限不少于二年。本单位保证不采购使用未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类及其制品；不采购使用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；保证向食品药品监督管理部门提供的肉类及其制品索证资料的真实性。本单位保证不采购使用“地沟油”、“不合格一次性筷子”及其他不符合食品安全标准或者要求的食品、食品原料、添加剂及食品相关产品。
- 4、保证提供餐饮服务的场所环境、设备设施、布局流程及操作过程符合餐饮服务食品安全的标准和要求。不使用食品安全管理法律法规禁止使用的食品及原料。
- 5、保证规范食用油脂和添加剂管理使用，杜绝添加非食用物质，不超范围、不超剂量滥用食品添加剂。不使用非食品用具及容器、包装材料，不使用未经消毒合格的餐饮具、工具、容器。
- 6、建立本单位食品安全督查制度，规范经营行为，提高餐饮服务质量和自律意识，同时自觉接受食品安全监管部门和社会各界的监督，承担社会和法律责任。

承诺单位名称(盖章)：

法定代表人签字：

承诺日期： 年 月 日

六 T 管理

1.1 基本原则

餐饮企业应实现六个天天：天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进，简称(六T实务)。

1.1.1 天天处理

工作现场非必需品应清除，并将必需品的数量降低到最低量，根据其用量，进行分类管理。

1.1.2 天天整合

必需品应整合到存放点。存放点应有物品名称、标准、数量及先进先出标识指引，能在30秒内拿取、回放。

1.1.3 天天清扫

清洁卫生应分区域责任到人，按分工完成自己责任区的清扫。

1.1.4 天天规范

应运用特定的颜色，透明的盛器，有量化刻度的器皿及简易的图文标识等管理方法，提高工作效率，实现食品存储规范化、标准化。

1.1.5 天天检查

应建立经常性的培训、督促、奖惩制度，鼓励员工每天下班前五分钟对照六T实务的内容，检查工作完成情况，养成遵守规章制度的习惯。

1.1.6 天天改进

应在天天检查的基础上，发现问题，持续改进，并通过及时总结提升努力目标。

目 录

一、餐饮业食品安全管理制度.....	5
（一）工作场所卫生管理制度.....	5
（二）设施设备卫生管理制度.....	6
（三）人员卫生与培训管理制度.....	7
（四）食品采购查验和台账记录管理制度.....	8
（五）食品贮存管理制度.....	9
（六）食品粗加工、切配管理制度.....	10
（七）食品烹饪加工管理制度.....	11
（八）专间操作管理制度.....	12
（九）用具清洗消毒管理制度.....	13
（十）餐厨废弃物处置管理制度.....	14
（十一）食品添加剂使用管理制度.....	15
（十二）意见投诉处理制度.....	16
（十三）安全突发事件应急处置方案.....	17
（十四）食品安全内部检查和定期评估制度.....	19
（十五）供应商准入及退出管理制度.....	20
（十六）食品安全管理人员制度.....	22
（十七）有害生物防治制度.....	23
（十八）食品安全岗位责任制.....	24

一、餐饮业食品安全管理制度

（一）工作场所卫生管理制度

- 1) 食品处理区按照原料进入、半成品加工、成品供应的流程合理布局设施设备，防止在操作中产生交叉污染。工作场所各操作间或功能区域以标识区分用途（如烹调、备餐、清洁工具清洗存放、餐具用具洗消保洁等），在相关区域内开展相应的操作；
- 2) 定期清理工作场所，工作场所不放置与工作无关的物品，设立私人物品统一放置场所。工作中使用的工用具都有固定存放位置。每日对破损或者与工作无关的物品进行清理，设置破损工用具专用放置场所；
- 3) 实行工作场所清洁卫生包干制，每个部门、每名员工负责各自包干区域的卫生，按照本单位的清洁计划开展清洁工作，保持工作场所的清洁；定期作好企业环境的大扫除和餐具、工用具的清洗消毒，保障营业后企业供应的正常、安全；
- 4) 配备加盖脚踏式密闭垃圾桶，套垃圾袋后使用，垃圾不超过桶高的 3/4，垃圾至少每天清除一次，做好垃圾分类管理。垃圾桶定期清洗和消毒；
- 5) 做好工作场所的检查维护，地面、墙壁、天花板如有破损及时维修；
- 6) 工作场所与用餐场所安装纱门纱窗、门帘和空气幕，排水沟出口和排气口安装金属网罩，防止虫害进入。食品及调味品存放在封闭容器内，地面、排水沟不留食物残渣过夜，以杜绝虫害的食物来源；
- 7) 定期检查虫害的迹象，正确安装捕鼠器械、灭蝇灯等，并保持这些器械、设施的清洁。如使用药物防治虫害，应由专业人员操作，使用中避免污染食品；
- 8) 配备和使用不同颜色的抹布在不同场所使用，使用专用颜色的消毒抹布清洁接触即食食品的区域。抹布使用后定时更换，并在规定场所内统一收集进行清洗消毒。

(二) 设施设备卫生管理制度

1、设备工具管理制度

- 1) 各功能区食品设施、设备、工具应分开定位存放使用，并以明显标识区分用途，使用相关设施、设备、工具开展相应的操作；
- 2) 实行食品设施设备清洁卫生包干制，每个区域员工负责各自包干设施设备的卫生，按照清洁计划开展清洁工作，保持设施设备的清洁；
- 3) 定期检查、及时维护各类设施设备，保证微波炉、冰箱、冷库、紫外线灯、空调、排风等设施运转正常，食品工用具无损坏或部件松脱现象，保持室内清洁卫生。损坏的设施设备在未修复前不得使用；
- 4) 拖把、地刷、扫帚、簸箕等清洁工具统一放置在专用场所内。清洁工具清洗和存放场所与食品处理场所分开，不污染食品；

2、设备维护使用管理制度

一) 加工类设备工具

- 1) 为保证设备的使用及安全，各类设备要由专人负责，专人使用；
- 2) 使用时应先检查试机，不得超负荷操作，以免损坏机器设备；
- 3) 工作结束要及时清洗干净，做好防护措施，以免设备工具生锈和污染；
- 4) 离开岗位时，应将工具放回原位，电器类设施切断电源后方可离开。

二) 冷藏冷冻设备

- 1) 由保管员或责任人专人使用、管理和维护；
- 2) 对此类设备要勤检查、勤清洗，保持清洁卫生，防止设备生锈；
- 3) 每月清理冰箱一次，防止异味，定时检查冰箱温度，冷藏符合 0-8℃，冷冻符合 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ ；
- 4) 合理使用设备，做到定时存、取，不随意开关。

（三）人员卫生与培训管理制度

- 1) 从业人员每年必须按时进行健康检查，企业必须组织员工在健康证到期前进行体检并取得有效健康证明，新参加工作和临时参加工作的从业人员必须先进行健康检查，取得健康证后方可进行工作，不得先上岗后体检，不得超期使用健康证，食品安全管理人员实行健康证统一管理；
- 2) 员工出现腹痛、腹泻、恶心、呕吐、发热、流鼻涕、手部伤口、湿疹或长疖子的，应向食品安全管理人员报告，暂停接触食品工作，查明原因并及时治疗，痊愈后方可恢复上岗，食品安全管理人员应依法建立从业人员健康档案管理制度，对从业人员健康状况进行日常监督管理，组织进行每日晨检，并作好晨检记录；
- 3) 按照本岗位着装和仪容标准，穿戴清洁工作衣帽上岗。剪短手指甲，不涂指甲油，不佩戴戒指和手表，按照正确的方法洗手，保持手部清洁；
- 4) 工作人员操作前、便后以及从事与食品无关的其他活动后应洗手；专用场所操作人员进入专用场所前应再次更换专间工作衣帽，戴口罩，并规范清洗消毒手部；
- 5) 严禁穿工作服装走出工作场所。使用后的脏工作服应定期更换；
- 6) 企业应组织员工每年参加不少于 40 小时的安全培训，并建立培训档案，对每次培训情况进行记录；
- 7) 培训内容应包括食品安全法规、基本知识以及与相关的企业食品安全制度和操作规程，确保员工掌握与其岗位相关的食品安全知识和技能。培训效果应进行考核，做到时间落实、人员落实、培训内容落实；
- 8) 食品安全管理人员、厨师长和关键岗位操作人员必须取得符合其岗位的培训合格证明（A、B、C 证书），企业管理人员应实行培训合格证统一管理。

（四）食品采购查验和台账记录管理制度

- 1) 不得采购违禁食品原料、食品添加剂和食品相关产品，以及没有相关许可证、营业执照、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等证明材料的食品、食品添加剂及食品相关产品；
- 2) 企业采购人员采购食品、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，查验、索取并留存加盖有公章的营业执照和食品生产许可证或食品经营许可证等复印件，还应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证或产品合格证。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，餐饮服务提供者应当与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同；
- 3) 采购畜禽肉类、乳制品等时，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、动物产品检疫合格证明原件或产品合格证明文件复印件；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；
- 4) 采购蔬菜等散装农副食品及鱼类等鲜活产品，应保证通过正规渠道采购，确保无农药及其他有毒有害化学品污染，并查验（必要时索取并留存）相应检验合格证明；
- 5) 食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，企业应指定专人负责查验工作，相关负责人对每批采购的食品进行验收，不合格的拒收。重点查验以下内容：所购产品的感官性状；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；食品、食品添加剂标签、保质期是否符合要求；运输中是否存在交叉污染；冷冻冷藏食品温度（以中心温度计抽查）等；
- 6) 企业应设专人建立采购验收台账记录。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；
- 7) 企业应当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；
- 8) 冷冻冷藏食品常温下逗留时间应不超过半小时，冷冻食品应保持冻结状态，验收后及时进入冷库（冰箱）。
- 9) 企业应设专人按照上海市食品和使用农产品实施信息追溯管理要求，定期登录“上海市食品安全信息追溯平台”及“上海市餐饮食品安全信息追溯系统”上传相关信息。

（五）食品贮存管理制度

- 1) 贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品；
- 2) 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，如预包装食品等应该与散装食品原料（干货等）分区域放置，不同区域应有明显的标识；
- 3) 食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除；除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。
- 4) 冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜（不得超过 1cm）、清洁和保养，校验温度（指示）计，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求；
- 5) 冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开放置，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得将食品堆积、挤压存放；
- 6) 散装食品应贮存在食品级容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。
- 7) 在仓库内设置“临保区”，按照上海市临保食品的相关要求，将餐厅相应的临保食品放置此区域。

（六）食品粗加工、切配管理制度

- 1) 食品清洗加工前应认真检查待加工食品的卫生质量，不得加工和使用有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的食品以及有害有毒食品；
- 2) 食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料和植物性食品原料应分池清洗，水产品原料宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。各类水池应有明显标志；
- 3) 肉类洗后应无血、毛、污，鱼类洗后无鳞、鳃、内脏，活禽宰杀放血完全、不留羽毛，蔬菜按“一拣二洗三切”的顺序操作，洗前在水中浸泡 10 分钟以上，洗后无泥沙杂草。清洗后食品不着地存放；
- 4) 解冻融解提前进行，进行冷藏解冻或流水解冻，不得用热水解冻禽、肉、鱼类食品，处理后的食品应分类摆放，用洁净的容器贮存，防止与未经处理的食物接触造成污染；
- 5) 易腐烂变质食品尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏；
- 6) 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放在货架上；
- 7) 切配好的半成品应按照加工操作规程，在规定时间内使用；
- 8) 用于盛装食品的容器不得直接放置于地面，以防止食品受到污染；
- 9) 切配动物性食品原料、植物性食品原料和水产品原料的操作台、工用具和容器应分开摆放和使用，并有明显的区分标识，工用具（如刀、砧板等）和容器用后应洗净定位存放。生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识；
- 10) 每日加工结束后，将粗加工切配场所的地面、水池、操作台、工具、容器、排水沟、垃圾桶清洗干净；
- 11) 每月一次对粗加工场所的墙壁、天花板、门窗进行清洁，保持加工场所的环境整洁。

（七）食品烹饪加工管理制度

- 1) 食品烹饪厨师必须持有效健康证、培训合格证，穿戴工作衣、帽上岗；
- 2) 四季豆、土豆等蔬菜的干煸，须经高温煮熟烧透；
- 3) 烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹饪加工；
- 4) 烹饪加工所用的原料应保持新鲜，再加热的食品感官应无异常，食品必须彻底烧熟煮透，其中心温度应该大于 70℃。配备中心温度计抽查最大体积食品的中心温度，大块肉类切开观察中心部位是否有血水；
- 5) 烹饪食品盛装器具坚持生、熟分开、分类使用，食品原料、半成品、成品使用的容器、工用具在外观上明显区分，使用时完全分开；抹布保持清洁，调味品、料要分类放置，用后及时加盖；
- 6) 食品菜肴烹饪严格按卫生要求规范操作，操作人员不得对着饭菜咳嗽、打喷嚏，不用手抠鼻屎、耳垢，上厕所后要洗手，不用抹布或围裙擦拭菜肴容器；
- 7) 菜肴品调味必须符合烹调卫生要求，切忌用手指直接沾汤、拈菜品尝，不能用烹饪厨具盛菜和汤汁送入口中品尝；
- 8) 烹制加工好的熟食菜肴，必须使用清洁、卫生消毒的餐具容器盛装，及时送入配菜间分配案台上，防止灰尘、蚊蝇、虫鼠等的二次污染。成品菜肴严禁放置于地面上；
- 9) 待加工半成品和烹饪后的熟食品应分开放置，避免熟食品受到污染；
- 10) 禁止将已供应顾客食用的食品再次供应；
- 11) 按照企业清洁计划，定期开展烹饪加工场所的环境、设施、设备的清洁；
- 12) 食品烹饪加工结束后，及时清洗各种用烹饪器具，打扫灶台、地面等烹饪环境卫生，保持器具、灶台清洁，地面无食物残渣和积水，废物垃圾入桶并及时清理不得超出桶边；
- 13) 未经企业管理人员许可，烹饪操作人员不得随意换岗和增减；
- 14) 用于烹饪的调味料盛放器皿每天清洁，使用后随即加盖，不得与地面或污垢接触；
- 15) 不得使用国家法规明确规定禁止使用的食物；
- 16) 食品原料有确保在保质期内使用的措施，如采用先进先出管理；
- 17) 易腐食品原料、半成品限期使用；易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏；
- 18) 设置废弃油脂专用回收容器，并做好标识，定期回收清理。

（八）专间操作管理制度

- 1) 操作人员应认真检查待供应食品,发现有感官性状异常的,不得供应;
- 2) 操作时要避免食品受到污染;
- 3) 操作中做到专间、专人、专用工具、专用消毒设施及专用冷藏设施;
- 4) 专间使用的刀、砧板、容器、抹布及其他工具应有醒目标识,使用前应消毒;
- 5) 专间洗手消毒、紫外线灯、空调、冷藏等设施正常运转,专间温度控制在 25℃以下,每次加工前以紫外线等消毒空气 30 分钟,形成记录;
- 6) 操作人员进入专间应更换专用清洁工作衣帽,手部清洗消毒,佩戴口罩;
- 7) 专间内不得放置非即食食品、私人物品、清洁工具和杂物。未经清洗消毒的蔬菜、瓜果不得进入专间;
- 8) 每次操作结束后,应清洁专间操作台面,还应每日对专间环境进行清洁;
- 9) 在烹饪后至食用前需要较长时间(超过 2 小时)存放的食品,应当在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放;

（九）用具清洗消毒管理制度

- 1) 接触即食食品的容器、工具（餐具用具）应在专用场所和水池内清洗消毒。
- 2) 餐饮具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途；
- 3) 接触直接入口食品的餐饮具使用前应洗净并消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。不得重复使用一次性餐饮具；
- 4) 用具人工清洗消毒应按去污、清洗、过洗、消毒的步骤进行；
- 5) 采用含氯消毒液等化学方法消毒，消毒液浓度和浸泡时间应符合要求，余氯浓度 $\geq 250\text{ppm}$ ，消毒物品应被消毒液完全浸没。配置后的消毒液应每 4 小时更换一次；鼓励使用物理消毒（如热力消毒等）方法；
- 6) 消毒后的用具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合 GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》；
- 7) 消毒后的用具应存放在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。保洁柜每 2~3 天清洁、消毒一次，柜内不能存放未经清洗消毒的餐用具以及食品和其他物品；
- 8) 每次清洗消毒结束后，应对清洗消毒场所的操作台面、水池、地面、泔水桶进行清洁。

（十）餐厨废弃物处置管理制度

- 1) 企业管理人员要自觉遵守《食品安全法》及有关法律法规，认真履行食品安全直接责任人职责，严格执行餐厨废弃物处置管理规定；
- 2) 安排专人负责餐厨废弃物的处置、收运、台账管理工作；
- 3) 企业必须按要求将餐厨废弃物进行无害化处理。严禁将餐厨废弃物直接排入下水道、倒入公共厕所和其他生活垃圾收集设施；
- 4) 餐厨废弃物实行分类管理，分别处理。食品原料粗加工产生的垃圾（菜叶、根须、动物内脏、毛皮等垃圾物）按餐厨垃圾处理，即倒入垃圾桶加上盖子，运往垃圾站，由环卫工人转运处置；废弃油脂按规定倒入专用容器，由专业公司回收清运；
- 5) 废弃油脂按要求要与回收方签订回收协议书；
- 6) 餐厨废弃物处置安排专人负责，建立完整处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向等情况，定期报告，并接受监督检查。

（十一）食品添加剂使用管理制度

- 1) 食品添加剂必须严格按照《食品安全法》和 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定使用；
- 2) 食品添加剂的使用必须符合食品添加剂使用卫生标准或卫生部公告名单规定的品种及其使用范围、使用量，不得凭经验随意扩大使用范围和使用量，不符合卫生标准和卫生管理办法要求的食品添加剂不得使用；
- 3) 购买食品添加剂必须索取食品添加剂生产企业生产许可证复印件和产品检验合格证明，进口食品添加剂应索取口岸食品卫生监督机构出具的卫生证明；
- 4) 使用的食品添加剂必须有包装标识和产品说明书，标识内容包括：品名、产地、厂名、许可证号、规格、配方或者主要成分、生产日期、批号或者代号、保质期限、使用范围与使用量、使用方法等，并在标识上明确标示“食品添加剂”字样；
- 5) 食品添加剂有使用禁忌和安全注意事项的应当在标识上给予警示性标示；
- 6) 不得使用未经批准，受污染或变质以及超过保质期限的食品添加剂；
- 7) 不得为掩盖食品腐烂或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂；
- 8) 食品添加剂使用必须建立管理制度，并制定“五专”管理即专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜存放并上锁；

（十二）意见投诉处理制度

- 1) 企业从业人员必须遵守各项食品安全管理制度，认真做好本职工作，为顾客提供健康安全的食品和优质的服务，自觉接受消费者及监管部门的监督；
- 2) 企业设立意见反馈渠道，收集顾客的投诉意见；
- 3) 建立投诉受理制度，对顾客提出的投诉，应立即核实，妥善处理，并且留有记录；
- 4) 如果因食品卫生问题被顾客投诉，一经查实，对相关责任人严格处罚，情节严重或知错不改者给予辞退处理；
- 5) 如果因服务质量问题被顾客投诉，一经查实，对相关责任人严格处罚，情节严重或知错不改者给予辞退处理；
- 6) 接到投诉食品感官异常或可疑变质时，应及时核实该食品，如有异常，应及时撤换，同时告知管理人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

（十三）安全突发事件应急处置方案

为了有效应急处置企业内可能发生的食品安全事故，确保事故处理工作高效，有序地进行，最大限度地减轻事故造成的损失，企业组织成立了食品安全工作领导小组，确保切实保障消费者安全，维护顾客利益，特制定本应急预案。

4.13.1 食品安全工作领导小组成员与职责

1. 企业食品安全工作领导小组：

组长：

副组长：

组员：

2. 机构职责

食品安全工作领导小组负责企业食品安全卫生工作，根据上级文件精神及企业实际，研究制定工作意见，有计划有组织的开展食品安全卫生的宣传预防工作，并组织有关人员对开展工作的情况进行定期和不定期的检查，提出阶段性工作建议。统一指挥食品安全卫生事故处理，协调各方力量进行应急救援，控制事态发展。

统一组织事故善后处理工作，落实整改措施，尽快恢复企业正常工作秩序。定期组织企业食品安全卫生工作总结、研讨。

4.13.2 日常工作开展：

1) 完善制度。对企业食品安全制度进行全面修订完善；

2) 强化督查。在领导小组的具体指导下，以各项食品安全制度落实为重点，结合企业其他安全工作进行定期和不定期的督查，督查结果以通报的形式反馈到企业；

3) 落实职责。企业负责人为企业食品安全第一责任人，安全监督员为直接责任人，实行企业食品安全事故责任追究制；

4) 加强教育。加强对企业从业人员的食品卫生知识宣传教育，通过举办专题知识培训班来丰富食品安全知识，增强食品安全意识，提高自觉性和责任感；

5) 添置设备。企业要对照配备标准，逐步完善和提高食品卫生设施的配备。

4.13.3 事故应急处理。

1) 报告制度。食品安全事故发生后必须及时上报。在事故处理中根据实际情况建立定时报告制度；

2) 救援措施。一旦发生较严重的企业食品安全事故，由食品安全小组组长负责援救指挥，应当机立断，立即启动企业应急预案，按照预备方案，各就各位，组织行动；

3) 医疗援救。企业发生较严重的食品卫生安全事故，应立即向就近医疗机构和卫生防疫部门发出医

疗求援，并拨打“120”医疗抢救电话。要及时果断将发病人员送到医院抢救。主动向医疗人员报告发病情况，做好秩序维护等工作；

4) 病源保护。企业发生较严重的食品卫生安全事故后，应立即封存企业菜肴样品、可疑食品，以便及时查找致病原因；

5) 人员调度。事故应急处理人员由领导小组组长统一调度，必要时可向卫生防疫部门申请抽调人员支援事故处理。明确分工，落实职责，听从指挥，确保到位；

6) 信息公开。保证广大消费者在事故发生和处理过程中的知情权，及时、准确的做好信息公开，并如实向上级部门汇报，不瞒报、谎报。对一些谣传也要及时澄清，避免不必要的误解。

4.13.4 事故责任追究。

1) 对导致事故起因的相关责任人进行严肃追究；

2) 对事故瞒报、谎报和不及时上报的行为进行严肃追究；

3) 对事故处理中的玩忽职守，推诿扯皮等影响应急方案顺利实施的行为进行严肃追究。

（十四）食品安全内部检查和定期评估制度

1. 制订食品安全检查计划，采用全面检查、抽查与自查相结合的形式开展检查，食品安全管理人员、单位和部门负责人应对本单位各项制度的贯彻落实情况进行检查，检查情况应进行记录。
2. 部门负责人和各岗位员工应按照检查计划，对设施、设备的运作情况，以及加工操作中与食品安全有关工作的开展情况进行自查，并做好自查记录。
3. 食品安全管理人员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反本单位制度规定的情况，发现问题应及时提出改进意见。检查情况应记录。
4. 食品安全管理人员每周对各部门进行全面检查，并检查各部门的自查记录，发现问题及时反馈，并提出限期改进意见。检查情况应记录。
5. 食品安全管理人员有权要求停止使用损坏的设施设备，停止加工或供应不符合食品安全要求的食品。
6. 检查中发现的问题应寻找原因，及时整改，并在下次检查中重点复查问题的整改情况。
7. 根据检查结果对各部门（或员工）制度执行情况给予一定的奖惩，如公示和奖励严格制度执行优秀部门（或员工），对制度执行差的部门（或员工）采取通报、罚款等措施。
8. 单位每年至少一次对本单位食品安全管理状况进行全面评估，评估中发现的问题应逐项分析具体原因，并采取针对性改进措施。

（十五）供应商准入及退出管理制度

1 建立合格供方评价小组。

1.1 采购中心牵头建立合格供方评价小组。

1.2 供应商仓库、厨房各推荐一名评价小组成员。

1.3 填写供方评价小组名单，报公司主管领导批准。

2 供方的准入

2.1 能提供出真实有效的《营业执照》、《食品经营许可证》或《食品生产许可证》及产品第三方型式检验报告。

2.2 授权准入：对一次性购买或批量很小的、临时性、试验性产品，在使用前对产品进行检验，作出评定后，经批准可作为供方进货。

2.3 根据公司经营需要，选择资金实力强，能承担起一手托两家(生产厂家、使用厂家)的中间商，根据其供货质量、供货能力及信誉等方面对其进行评。

2.4 准入：由采购中心评估市场需求种类选择供应商。

3 新供方的评价

3.1 评价新供应商的资质水平。包括：国家质量认证证书、资质证明、企业简介、产品介绍等资料对供方质量、保证能力、运输能力、信誉能力等方面进行评价。

3.2 供应商在供货期间更名，需重新填写供方评审表，注明更名的新名称，对其按新供方重新评价。

4 对合格供方的重新评价与管理

4.1 评价内容

4.1.1 对供方交付时限、供货能力进行评价。

4.1.2 对供方提供的产品的使用情况进行评价。

4.2 供方的评定等级

根据供方的经营业绩,竞争力及供需双方的依赖程度,将供方分为:A级供方、B级供方、C级供方。

A级供方:能够长期稳定的供应,对需求方的供应具有全局性或局部战略需求的影响,资源优势明显。

B级供方:能够在产品之外提供潜在或增值服务,在质量、数量、交付、价格、服务保障方面能够达到基本满足。

C级供方:能够满足合同约定的当前运作要求,在质量方面偶尔会出现小的质量波动或不稳定的情况。

4.3 管理控制

4.3.1 等级确定:采购中心对合格供方的供货情况进行分类评价,实行A、B、C三级分类管理,根据供货质量合格率确定等级:供货质量合格率达到95%以上为A级供方;达到85%以上(即全年供货出现轻

微质量问题,采取补救措施后可达到标准要求或许可使用)确定为B级供方;供货质量在85%以下(即全年供货出现严重质量问题 或不能投入使用的),确定为C级供方。

4.3.2 动态管理

a).对各级合格供方,在分类评价中,根据到货质量合格率确定级别。如果已确定级别的,在下一年全年没有供货的则可免除评价,对级别有变化的升、降级的合格供方,要说明升、降级的原因,降级的还要求制定并落实相关的质量整改措施,以提高产品质量。

b).如果供方在供货过程中出现重大质量问题时,由采购中心组织各评价小组成员针对供方出现的质量情况随时进行评价,由相关部门采取相应措施予以处理。

4.5 评价工作分工

4.5.1 采购中心负责对供方基本情况质量管理与质量保证能力资料的收集,对供方交货时限、供货能力等情况进行评价。

4.5.2 采购中心组织评价小组成员根据上述情况对供方逐一综合评价后,填写评价小组意见,建立合格供方名录,报公司主管领导批准。

4.6 对已确定的合格供方,建立其供货质量记录,对不合格批次,要求按照PDCA循环法,进行整改落实。

5. 供方退出

根据供方ABC三级管理.凡出现以下情况考虑退出:

5.1 连续两年被评定为C级供方的,采购中心要积极寻找质量更好的供方逐一替代。对确因资源紧张不得不使用的C级供方,要通过进行第三方审核限期制定纠正预防措施,改进质量。

5.2 凡供货中出现质量问题,整改措施屡次得不到实施,且质量得不到提高的,不能满足公司技术要求的。

5.3 凡发生欺诈、违约、背信等不法行为,造成影响恶劣,且行为得不到纠正的。

（十六）食品安全管理人员制度

- 1、本单位的法定代表人（负责人）为食品安全第一责任人，食品安全管理员由专（兼）职人员负责，协助法定代表人（负责人）负责本单位的食品安全管理工作，为食品安全直接责任人。
- 2、食品安全管理员制定本单位食品安全管理制度和岗位责任制度，指导从业人员履行岗位职责、并对执行情况进行督促、检查。
- 3、组织从业人员进行健康检查，建立健康检查档案，督促患有有碍食品安全疾病的人员调离直接接触入口食品工作岗位。
- 4、组织从业人员参加食品安全法规和岗位操作技能培训，建立培训档案。
- 5、检查食品加工过程的卫生状况、操作规范的执行情况，每日有检查记录；对检查中发现的不符合要求的行为及时制止并提出处理意见。
- 6、对原料、食品添加剂的采购验收工作、成品的留样工作进行管理。
- 7、建立食品安全管理档案，保存各种检查记录。
- 8、接受和配合食品安全监督管理部门对本单位的食品安全进行监督检查，并如实提供有关情况。
- 9、对发生的食品安全事故按照应急预案采取措施，并及时报告食品安全监督管理部门，协助调查处理。
- 10、做好与保证食品安全有关的其他管理工作。

（十七）有害生物防治制度

1. 目的

防止虫类鼠类等有害生物对产品的污染，并使员工有一个清洁卫生的工作环境。

2. 适用范围

适用于加工场所内及周边环境的防虫防鼠、灭虫灭鼠的管理。

3. 职责

3.1 定期对灭虫、灭鼠效果进行统计并评价。

3.2 安排专业消杀公司进行杀虫灭鼠活动并检查验证效果。

4. 程序内容

4.1 制订“鼠笼、灭虫灯使用位置图”，确定鼠笼、灭虫灯的位置并进行标识及编号，定期进行灭鼠、杀虫检查并作报告。必要时，公司根据实际情况，将消杀工作外包给有资质的单位，对公司的虫害进行防治。

4.2 防治措施

4.2.1 日常工作中如发现蜘蛛网要及时清除，后厨内部废弃物每日清理，废弃物桶每日清洁干净。

4.2.2 从业人员负责维护加工场所内所有门窗的牢固，在安装设备或水管时，周围墙壁如果造成裂缝或空洞要及时修补。通风口需有防虫设施。

4.2.3 在工作区域内任何人不得随意打开门窗，装有纱窗的除外。

4.2.4 排水系统畅通，排水口安装网罩，以防老鼠钻入。

4.2.5 从业人员使用的卫生间有冲水、洗手设备，卫生设施保持清洁，不生蟑螂及蚊蝇。

4.2.6 废弃物远离加工场所，集中堆放，及时清理出厂，防止虫害滋生。

4.2.7 与外界相通的门窗及其他进出料口有防蝇、防虫和防尘设施。

4.2.8 在卫生检查时，要检查纱窗、防护网等防护设施的状态并记录。

4.3 控制措施

4.3.1 加工场所内不准饲养家畜及宠物。

4.3.2 在常温仓库设置灭鼠点，在灭鼠点设置粘鼠胶或捕鼠器，每周定期维护、检查及清洁。

4.3.3 加工场所内不得使用药物消杀，采用放置粘捕式灭虫灯方式。

4.3.4 每月对灭鼠和灭虫的效果进行统计并评价。

4.3.5 每季度对虫害鼠害做监控，每年公司办公室对虫害鼠害控制趋势进行分析。

4.3.6 突发虫害鼠害时，办公室及时联系专业消杀公司治理，并对此期间的产品放行前过行虫鼠害污染状况检查

（十八）食品安全岗位责任制

为严格执行《中华人民共和国食品安全法》，保障门店食品安全，捍卫消费者舌尖上的安全，门店将各岗位的食品安全职责分解到个人。

店长：全面负责门店运营，接待处理消费者投诉，食品安全责任险投保，配合物业及食品安全监管部门对本门店的食品检查及食品事故调查处置工作。

厨师长：全面负责门店后厨的食品安全工作，包含但不限于废弃油脂处置收运、虫害控制、后厨卫生、进货管理、留样等内容。

食品安全管理员：全面负责门店食品安全工作，对门店人员开展食品安全培训，定期开展门店食品安全自查，同时对门店存在的食品安全问题要求岗位人员及时整改。

前厅服务人员：接待处理消费者投诉，收集顾客满意度。摆放公勺公筷。主动提醒消费者打包等一系列符合“光盘行动和文明用餐”精神的行为。

进货/仓库管理员：做到每批到货原料验收感官、生产日期、保质期、合格证明等。并做好原料出入库管理，严格执行原料先进先出。及时识别仓库内临近保质期产品。做好上海市餐饮追溯平台录入及日常进货台账的整理工作。

专间（专用操作区）人员：专间内开展冷食、生食及裱花蛋糕的加工操作；在专用场所（专间）开展自制饮料、果蔬拼盘、色拉的加工操作。在专用场所（专间）开展严格落实专间（专用操作区）的卫生操作要求，做好工器具及环境的消毒工作，并定期开展自查。

粗加工、切配人员：剔除不可食用部分；不着地放置或靠近污染源放置食品；分类存放已清洗和未清洗原料；及时冷藏易腐半成品；冷冻品采用合适方式（冷藏、冷水或流动水等）解冻；切配动物性食品、明显区分使用植物性食品、水产品的水池、工具和容器。

烹饪人员：热加工过程中确保食品烧熟煮透，食品中心温度不得低于 70℃。加工后在 8℃至 60℃条件下存放超过 2 小时；原料、半成品、成品工具和容器明显区分使用，发现加工过程中生熟分开。调味料在落市后密闭保存。

餐具清洗、消毒、保洁人员：严格落实餐饮具和工用具的清洗消毒；分开存放已消毒和未消毒的餐饮具和工用具。

打包人员：打包食物必须使用环保餐盒，必须每餐使用食品安全封签。