



海阳市留格庄镇中心小学 食品安全管理制度

一、食品与食品原料采购进货查验制度

1. 购进的任何食品一律应当进行实地查验。

2. 在购进食品时，应查验证明供货方主体资格合法的有效证件，并按批次向供货方索取证明食品质量符合标准或规定，以及证明食品来源的票证，并保存原件或者复印件。

3. 经营包装食品的，要对食品包装标识进行查验核对，主要查验内容包括：查验食品包装是否有中文标明的商品名称、生产厂家厂名、厂址；是否在包装上显着位置清晰标明食品名称、配料清单、配料定量、净含量和沥干物（固形物）含量。特殊膳食用食品是否在显着位置予以清晰标示能量营养素、食用方法和适宜人群的。是否标明生产日期、保质期、贮藏说明、产品执行标准、质量等级。对使用不当，容易造成损害及可能危及人身、财产安全的食品是否标警示标记或中文警示语。经感官鉴别是否存在已经腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者有其他感官性状异常，可能对人体健康有害的。食品是否符合产品说明书的质量情况。是否存在应当检验、检疫而未检验、检疫，或者伪造检验、检疫结果，或者检验、检疫不合格的；进口食品是否用中文标明的原产国国名或者地区名以及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的。辐照食品、转基因食品是否在显着位置予



以清晰标示的。

4. 法律法规规定必须检验或者检疫的，必须查验其有效检验检疫证，未经检验检疫的，不得上市销售。法律、法规没有明确规定的，应经有关产品质量检测机构或市场设立的检测点检测合格才能上市销售。

5. 应加强检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，不得进入库，并立即停止销售，并进行无害化处理。

6. 审查食品是否与其广告宣传相一致，是否存在有虚和误导宣传的内容。

7. 在进货时，对查验不合格和无合法来源的食品，应拒绝进货。发现有假冒伪劣食品时，应及时报告当地工商行政管理部门。

二、食品索证索票制度

1. 索证索票制度是指为保证食品安全，在购进食品时，本单位员工必须向供货方索取有关票证，以确保食品来源渠道合法、质量安全。

2. 与初次交易的供货单位交易时，应索取证明供货者和生产加工者主体资格合法的证明文件：营业执照、生产许可证、卫生许可证等法律法规规定的其它证明文件，每年核对一次。

3. 在购进食品时，应当按批次向供货者或生产加工者索取以下证明食品符合质量标准或上市规定，以及证明食品来源的票



证:

- (1) 食品质量合格证明;
- (2) 检验(检疫)证明;
- (3) 销售票据;
- (4) 有关质量认证标志、商标和专利等证明;
- (5) 强制性认证证书(国家强制认证的食品);
- (6) 进口食品代理商的营业执照、代理资料、进口食品标签审核证书、报关单、注册证。

4. 下列食品进货时必须按批次索取证明票证:

- (1) 活禽类: 检疫合格证明、合法来源证明;
- (2) 牲畜肉类: 动物产品检疫合格证明或畜产品检验合格证明、进货票据;
- (3) 粮食及其制品、奶制品、豆制品、饮料、酒类: 检验合格证明、进货票据。

5. 对获得驰名商标、著名商标或者省级以上安全食品、无公害食品、绿色食品、有机食品、名牌产品称号的优质食品, 可凭以上称号相应标识和凭证直接销售, 免予索取其他票证。

6. 对实行购销挂钩的食品, 可凭购销挂钩协议和供货方的销售凭证直接销售, 免予索取其他票证。

7. 对索取的票证要建立档案, 并接受市场服务中心和有关行政执法部门的监督检查。

三、食品质量检查制度



1. 对所有进货食品都要进行检查,并定期对食品进行抽查检查或检测。

2. 对包装不严实或不符合卫生要求的,过期、腐烂变质的食品应及时予以处理,发现有假冒伪劣食品时,应及时报告当地工商行政管理部门。

3. 抽查检查或检测采取随机抽样的方式。抽样时,应两人以上相关人员在场,并填写抽样记录单,并签字、盖章。

4. 受测户对检测结果有异议的,可另取样进行检测或根据实际情况送法定检验机构检测。

5. 食品质量检查应按规定的操作规则、工作规程进行操作,确保检测公正、准确、有效。

四、场所环境卫生检查制度

1. 制定定期或不定期卫生检查计划,将全面检查与抽查、问查相结合,主要检查各项制度的贯彻落实情况。

2. 卫生管理人员负责各项卫生管理制度的落实,每天在营业后检查一次卫生,检查各岗是否有违反制度的情况,发现问题,及时指导改进,并做好卫生检查记录备查。

3. 各岗负责人应跟随检查、指导,严格从业人员卫生操作程序,逐步养成良好的个人卫生习惯和卫生操作习惯。



向美而生 卓越前行