# 最新食品安全的管理制度汇总(4篇)

来源：网络 作者：青灯古佛 更新时间：2025-01-31

*最新食品安全的管理制度汇总一2,贯彻实施食品安全法,坚决维护公众身体健康和生命安全;3,食品安全是您的权益,遵纪守法是您的义务;4,实施食品安全法,科学卫生保健康;5,学法知法,珍爱健康;6,食品安全法,食品安全监管基本法;7,依法行政,提...*

**最新食品安全的管理制度汇总一**

2,贯彻实施食品安全法,坚决维护公众身体健康和生命安全;

3,食品安全是您的权益,遵纪守法是您的义务;

4,实施食品安全法,科学卫生保健康;

5,学法知法,珍爱健康;

6,食品安全法,食品安全监管基本法;

7,依法行政,提高食品安全监管水平;

8,严格执行食品安全法是食品安全监管部门的神圣职责;

9,食品质量关联生命,监督管理情系万家;

10,管好食品为人民;

11,依法打击制售假劣食品违法犯罪行为;

12,坚决禁止食品虚假广告;

13,食品安全法是食品生产,经营和餐饮单位的行为规范;

14,贯彻食品安全法,促进食品行业健康发展;

15,食品安全法,执法的依据,行为的准则,健康的保障;

16,加强食品监督检验,把好食品质量关;

17,没有环境友好,难有 食品安全;

18,开展食品安全专项整治,严厉打击制售假冒伪劣食品违法犯罪行为.

**最新食品安全的管理制度汇总二**

为了保障食品质量安全，着重生产细节控制，细化生产过程管理，搞好环境卫生，提升人员素质，加强巡检与出厂检验，杜绝不合格产品流入市场，杜绝安全事故的发生。根据落实质量安全主题责任监督检查规定，及新郑市质量技术监督局，郑州市质量技术监督局食品生产加工企业落实质量安全主体责任的具体要求。我司高度重视并安排专人对落实质量安全主体责任监督检查规定进行了自查，现将企业自查情况汇报如下：

企业质量安全主体责任落实情况：

一、企业应保持资质的一致性。

我司手续一应俱全，营业执照及全国工业产品生产许可证中的厂名，厂址和法人代表都完全一致，符合本条要求。

(一)企业实际生产食品的场所，生产食品的范围等应与食品生产许可证书内容一致;我司的厂址在薛店镇食品工业园，获证单品中国台湾烤肠(熏蒸香肠火腿制品)与生产许可证内容完全一致。

(二)企业在生产许可证有效期内，生产条件，检验手段，生产技术或者工艺发生变化的，应按规定报告。

我司目前生产条件，检验手段，生产技术和工艺都与取证时一致，以后如有调整将及时向上级主管部门汇报备案。

(三)食品生产许可证载明的企业名称应与营业执照一致。

食品生产许可证载明的企业名称与营业执照的字号名称都是河南省弘润食品有限公司，完全一致。

二、企业应建立进货查验记录制度。

(一)企业采购食品原料，主要食品相关产品应建立和保存进货查验记录，向供货者索取许可证复印件(指按照相关法律法规规定，应当取得许可的)和购进批次产品相适应的索取许可证复印件。我司采购的原料肉批次进行了采购索证(动检证、非疫区证明、车辆运输消毒证。并向供货商索取了包装袋的许可证复印件。

(二)对供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，企业应依照食品安全标准自行检验或委托检验，并保存检验记录：

我公司采购的原料：鸡肉、鸡皮、猪分割肉等批次进行了索取三证(动检证、非疫区证明、车辆运输消毒证);辅料：白糖、淀粉、食品添加剂(磷酸盐、亚\*钠、红曲红、\*红、卡拉胶、)等均购自取得生产许可证的合法企业;采购的包装袋均批次进行了采购验证并进行记录、索证(包装袋的许可证复印件)。

(三)企业采购进口需法定检验的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的，应当向供货者索取有效的检验检疫证明。

到目前为止，我司采用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品均系国内生产，均索取了有效的检验、检疫证明。

(四)企业生产加工食品所使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种应与进货采用记录的内容一致。

我司使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种与进货查验记录内容一致，如换品牌均及时索证备案。

(五)企业应建立和包材各种购进食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管、领用出库等记录;我司已建立原料肉、辅料、包装袋、的储存、保管、领用、出库等记录。

(六)企业不应使用回收食品作为食品原料生产加工食品;我司的退货均按规定做无害化处理，从不使用回收食品作为食品原料。

三.企业应建立生产过程控制制度。

(一)企业应定期对厂区内环境，生产场所和设施清洁卫生状况自查，并保存自查记录;我公司内环境卫生，生产场所和设施清洁卫生均有本厂职工轮番排班打扫又有主管副总监督。

(二)企业应定期对必备生产设备，设施维护保养和清洗消毒并保存记录，同时应建立和保存停产复产记录及复产时生产设备，设施等安全控制记录;我司对生产设备、设施维护保养和清洁消毒由主管吴建华负责并记录，同时记录停产及复产时生产设备、设施等安全控制等详细内容，从而保证能随时开机生产。

(三)企业应建立和保存生产投料记录，包括投料种类，品名，生产日期或批号使用数量等。我司生产投料记录，包括投料种类，品名，生产日期或批号，使用数量等均有生产主管牛红月记录并保存备查。

(四)企业应建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况，包括必要的半成品检验记录，温度控制，车间洁净度控制等;我司生产过程中关键控制点的控制情况及腌制工序的原料解冻程度，投料搅拌温度、时间、抽真空时间等由品控员叶晓光负责;蒸制记录由工段长唐丽和程荣欣负责监督并记录。

(五)企业生产现场应避免人流，物流交叉污染，避免原料，半产品，成品交叉污染，保证设备，设施正常运行。，现场人员应进行卫生防护，不应使用回收食品等;生产过程中严格要求工人不得串岗，遵守厂规及操作规程，生熟区分开，避免原料，半成品，成品交叉污染，保证设备设施正常运行，本项工作由车间主任李俊钊和李瑞彩负责。

四.企业应建立出厂检验制度。

(一)企业应建立和保存出厂食品的原始检验数据和检验报告记录，包括查验食品的名称，规格，数量，生产日期，生产批号，执行标准，检验结论，检验人员，检验合格证号或检验报告编号，检验时间等记录内容。我司出厂食品的原始检验数据和检验报告记录，包括查验食品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、执行标准、检验结论、检验人员、检验合格证号或检验报告编号，检验时间等内容均由化验员作详尽记录并保存备查。

(二)企业的检验人员应具备相应能力。

**最新食品安全的管理制度汇总三**

做好过程控制。严把食品原料采购关，杜绝采购不新鲜或三无食品；把好食品的加工关，防止生、熟食品交叉污染；把好凉菜制作关，加工凉菜做到专人、专间、专用工具、专用冷藏和消毒设施；把好餐饮具消毒关，防止餐饮具不消毒；把好从业人员的健康关，杜绝从业人员带病上岗。严格执行生产过程控制、产品出厂检验和全过程记录制度，对生产工艺中的关键控制点加强管理，加强自查，发现问题及时整改，严禁不合格产品流入市场。

避免超负荷经营。春节期间食品生产、供应和消费量较大，可能出现设备、工具、容器使用不足的情况。各餐饮服务提供者一定要提前做好准备，确保满足实际生产经营需要，并严格执行日常维护和消毒措施，严禁因临时增加供应而改变应有的生产加工和服务过程中的维护和消毒工作流程。

“年夜饭”供应需谨慎。年夜饭供应量大，供应时间集中，接待大型聚餐或集中供应年夜饭的单位应量力而行，绝不可超负荷供应，供应的食品必须做好留样保存和相关记录。

从业人员上岗需持证。春节期间可能出现用工紧张，要提前做好一线生产经营人员食品安全知识培训，严格执行员工岗前健康检查，取得健康证明后方可上岗。严防带病上岗，发现员工患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病和活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的，一律调离或调换工作岗位。

硬件软件一齐抓。餐饮服务提供者应为广大消费者提供干净卫生的就餐环境、适时维护硬件设施；更要提高服务质量、端正服务态度。应主动向消费者提供发票，避免借机提高价格，为了赚一时的钱，引起不必要的纠纷。发生餐饮服务纠纷可向泰安市餐饮行业协会报告，帮助协调处理。有条件的单位可以设立节日期间食品安全咨询热线，为消费者提供更便捷的服务。一旦发生与本单位相关的疑似食品安全事件，必须立即处置、防止扩大，并及时向当地食品药品监管部门报告，积极配合调查。

让我们大家共同努力，消费者讲理解、餐饮服务提供者讲服务、食药部门强监管，共建和谐的用餐环境，严防餐饮服务食品安全事故，让全市人民、归来游子、外地游客度过一个欢乐、祥和的新春佳节。

**最新食品安全的管理制度汇总四**

为保障消费者的饮食安全,营造餐饮业良好的用餐环境,构建诚信和谐社会，本单位特向社会公开承诺：

一：严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律、法规、严格执行餐饮服务行业规范，牢固树立安全第一，诚信经营的观念。

二：严格执行从业人员健康管理制度。定期做好从业人员健康检查和食品安全知识培训工作。

二：保证餐饮店内外环境整洁，采取有效的防蝇、防鼠、防尘设施。

三：食品制作过程规范并符合安全要求。在食品生产经营过程中确保不使用非食品原料加工食品，不超量使用添加剂，不使用过期变质和被污染的食品，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。

四：严把食品原料采购和进货验收关。建立食品进货查验记录制度，进货时查验供货方的许可证和相关证明文件并建立食品采购与进货验收台账，不采购变质、有毒、有害,、来历不明的食品原料及食品。

五：严格落实餐(饮)具清洗，消毒及保洁制度。按照规范流程洗消餐(饮)具,未经消毒的餐饮具不得供顾客使用。

六：加强餐饮服务单位的业主(法人代表)为食品安全的第一责任人意识，落实餐饮服务各项食品安全管理制度。如因提供的食物损害消费者权益的，自愿按照《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的规定接受处理。

本单位将严格履行以上承诺，对社会和公众负责，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！