

2023年食品安全生产报告 食品安全制度(汇总7篇)

在经济发展迅速的今天，报告不再是罕见的东西，报告中提到的所有信息应该是准确无误的。那么什么样的报告才是有效的呢？这里我整理了一些优秀的报告范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

食品安全生产报告 食品安全制度篇一

一、依照《食品安全法》等法律、法规从事餐饮服务活动，采取有效管理措施，保证食品安全，按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或摆放餐饮服务许可证，接受社会监督，承担主体责任。

二、建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对餐饮服务全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

三、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐饮具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度。

四、制订定期或不定期食品安全检查计划，采取全面检查、抽查与自查相结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

五、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制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

六、各岗位负责人要服从食品安全管理员检查指导, 每天开展岗位或部门自查, 及时发现和纠正从业人员违反制度要求操作的行为。

七、食品安全管理人员每周1-2次对各环节进行全面现场检查, 发现问题及时反馈, 并提出限期改进意见, 做好检查记录。

八、检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的, 按本单位有关规定处理。

九、各种检查结果记录归档备查。

食品安全生产报告 食品安全制度篇二

食品安全关系到人民群众的健康乃至生命, 关系到我国经济的良性发展和政治的稳定。下文是食品安全工作报告, 欢迎阅读!

一、加强领导, 健全机构

为切实加强对食品安全保障工作的领导, 保证各项工作顺利开展, 我局成立了以局长为组长, 分管领导为副组长, 相关股室负责人为成员的食品药品安全工作领导小组, 负责组织指导、协调全县商务系统的食品安全工作, 督促检查食品安全工作的落实和进展情况。明确专人负责专项整治日常工作, 确保食品药品安全工作落实到部门, 明确到责任人。

二、任务明确, 重点突出

20xx年, 我局继续坚持“标本兼治、着力治本”原则, 严厉防范含瘦肉精等药用物质生猪进入屠宰环节, 严厉打击生猪屠宰环节中注水和注入其他物质的违法犯罪行为, 依法严惩违法犯罪分子, 将整治与规范、监管与自律的各项措施有效

结合，建立健全长效监管机制。

一加强屠宰环节瘦肉精的抽验，落实宰前尿样抽检制度，明确了定点屠宰厂负责人和生猪供应商为第一责任人。二是进一步加强了生猪定点屠宰厂(场)、点生猪屠宰宰前宰后的检疫检验工作。三是加强了鲜肉批发环节监管，严把肉品质量关，严禁不合格的肉品批发上市销售，杜绝未经检疫检验或检疫检验不合格的猪肉产品流入市场。四是对检疫不合格的生猪和检验不合格的肉品进行无害化处理，并做好相关文字记录。五是进一步加大了鲜肉市场的监督检查力度。六是商务局与县生猪定点屠宰厂签订了《食品安全承诺书》。

三、超前谋划，制定方案

肉品质量是关系到广大群众身体健康和生命安全的大事。县商务局高度重视，为有效遏制“含瘦肉精”残留猪肉、病害肉、注水肉等流入消费领域，确保上市肉品质量安全，结合我县商贸流通系统实际，召开了全县生猪定点屠宰企业打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治工作会议，传达了全国、省、市打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治工作会议精神，并明确了专项整治工作的任务和职责。

四、精心组织，落实有力

自我局成立以来，坚持以人为本，求真务实，树立科学发展观，针对关系群众生命健康、社会危害严重的猪肉食品问题，深入开展全县猪肉及肉食品添加非食用物质和食品添加剂专项整治，通过集中整治与制度建设、严格执法与科学管理、打劣与扶优相结合等措施，“含瘦肉精”残留猪肉、非法屠宰、“注水肉”等违法行为得到有效遏制。我县猪肉食品安全状况得到进一步改善，市场秩序明显好转。

对重点对市场肉摊实行每周统查与每日抽查相结合的检

查方式。认真检查上市销售的猪肉是否有未经检验的“白皮肉”或虽经检验，但检验不合格的肉品上市销售。整治期间，我县猪肉及肉食品没有检测到“瘦肉精”及添加非食用物质和食品添加剂现象，没有接到举报投诉。

五、多举并举，力争实效

一是加强生猪定点屠宰企业的监督管理。要求生猪定点屠宰企业必须按照生猪定点屠宰工艺流程和技术规范屠宰生猪，认真做好产地检疫、宰前宰后检验，经检验不合格的猪肉一律不准上市销售。严禁屠宰病死猪，凡未经肉品品质检验人员检疫屠宰企业不得擅自屠宰生猪，实行谁屠宰谁负责的责任制度。

二是加强市场监管人员的监督管理。严格要求县屠宰办的市场监管人员认真履行工作职责，按时上岗，对擅离职守，不认真履行工作职责的市场监管人员按有关规定给予严肃处理。

三是建立健全猪肉食品安全报告制度。要求市场监管人员一旦发现有出售未经检验的猪肉，或虽经检验但检验不合格的猪肉上市销售，做到及时报告，商务局组织有关人员及时查处。对报告不及时造成严重后果的，追究有关人员的相关责任。

四是加大鲜猪肉市场查处力度。县屠宰办督查组定期或不定期地对猪肉批发、零售市场开展明察暗访，凡发现变质变味猪肉一律予以没收销毁。

今年以来，通过积极推进生猪定点屠宰和检验检疫工作，严厉打击私屠滥宰、“含瘦肉精”残留猪肉、制售注水肉和病害肉的违法行为，认真组织开展打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治工作，私屠滥宰现象得到扼制，净化了肉类市场，市场猪肉品品质得到提高，确保了人民群众吃上放心肉。县城生猪定点屠宰率达100%，检疫率实现100%。

同时，乡镇生猪定点屠宰厂也在下一步规划之中。

六、扩大宣传，普及认识

为了做好肉品安全宣传工作，增强宣传效果，扩大社会影响，使广大消费者充分了解食品安全知识，树立自我保护意识，县商务局以今年“食品安全年”为契机，组织县屠宰办执法大队成员，在县城内开展了食品安全宣传活动，通过拉跨街横幅，张贴宣传标语，散发宣传材料，设立咨询服务等形式，进行了广泛宣传，使肉品安全知识得到了一定的普及，产生了良好的社会效果。

七、存在的问题

一是屠宰场检验人员业务水平有待进一步提高，检验设备落后，对“瘦肉精”等一些最新检测设备相对缺失。目前，乡镇未建设屠宰厂，私屠滥宰的局面还不能得到有效控制，造成对乡镇肉品监管的难度增大、监测难。乡镇屠宰户以人工屠宰为主，屠宰工具、方式都不能适应食品安全工作的需要，希望各乡镇将生猪定点屠宰厂的建设纳入乡镇建设总体规划。

二是食品安全监管工作量大与执法力量缺少之间的矛盾日益加大，导致监管工作还不够到位。

八、下一步的工作打算

1、进一步强化对薄弱环节的整治，通过规范监管制度，积极探索对生猪定点屠宰的长效管理机制。做到边整治、边检查、边总结、边推广，努力做到不留空白和死角。加强执法队伍建设，推进综合执法，重点加大对县城的执法力度。

为进一步强化我校食品安全工作，提升食品卫生安全管理水平，我校根据上级要求，加强组织领导，广泛开展宣传，明确工作责任，严格落实工作措施。

一、学校基本情况。

我校是一所寄宿制特殊学校，校园面积2689平方米，校舍面积3635平方米。目前全校有8个教学班，在校学生64人，教师23人。学校实行全封闭管理，校园围墙、宿舍区、食堂、门卫等处都安装有红外线电子监控系统，有力地保障了校园的安全。

二、主要工作及措施

1、加强组织领导，重视食品卫生安全。

我校一直以来，就高度重视学校食品安全工作，把食品安全工作纳入学校安全工作之中，学校建立了食品安全工作领导小组，由学校主要领导担任领导小组组长，建立了学校食品安全责任制及责任追究制。

2、加强宣传教育，全校师生共同参与食品卫生安全的监督。

有效地对全校师生进行食品安全教育，保证食品安全教育取得实效。通过有力的宣传教育工作，全校师生对食品安全的重要性有了更深的认识，也了解掌握了一些最基本的食品安全常识。

加强食堂管理。我校认真贯彻落实《学校卫生工作条例》和《食品卫生法》，遵照有关部门的要求，食堂各项管理制度齐全，科学管理学校的食堂卫生安全工作。食堂有专门的管理人员，负责食堂各项日常工作。制定了食堂卫生、安全管理制度，严格持证上岗制度，食堂从业人员做到持证上岗，学校分管领导也可以随时查看食堂从业人员的工作情况，从而了解食堂的内部情况。学校执行严格的食品采购程序，食堂粮油肉、蛋、蔬菜等物品实行定点采购，确保食品的安全。进一步加强对从业人员的安全、卫生、质量和服务意识的教育和培训，树立良好的形象，为全校师生员工提供更优

质的服务。

我园按照会议精神，对园内的食品卫生情况进行了自查，现将自查情况进行报告。

我园有幼儿食堂一个，在园用餐幼儿共430人，专职食堂员工三人，食品采购由园领导兼任。食品加工场地占地100平方米，幼儿用餐在各班教室进行。

一、学习食品卫生工作方面的法律法规，强化食品卫生安全意识，让每个教职工都意识到食品卫生安全的重要性，做到防患于未然。

二、在日常教育教学工作中给幼儿灌输食品卫生常识，培养幼儿良好的卫生习惯。

三、建立健全有关食品卫生方面的规章制度，从食品加工到幼儿用餐等方面都做到了有章可循。

四、证件齐全有效，幼儿食堂有《卫生许可证》，从业人员有《健康证》。

五、食品采购严把进入关，能定点采购的食品全部定点采购，不能定点采购的食品在购买时都进行严格细致的检查，并问明出处。不购变质食物和野生菌、四季豆等有中毒可能性的食物给幼儿食用。

六、食品储存和餐具消毒工具、食品加工工具齐全，餐具做到餐餐消毒，教室和厨房地面每天定时进行优氯净清洗消毒，食品加工工具即用即洗。

七、厨房卫生每日定时打扫和随时保持干净双重目标同时进行。

八、生熟食分类存放，隔餐剩食不给幼儿食用，未加工熟的食物不给幼儿食用。

九、灭四害工作随时发现随时进行。

幼儿园对食堂卫生情况进行了一次深入地检查，彻底清除卫生死角，对于各种不卫生的隐患和习惯及时进行处理更新。厨房工作人员认真学习和严格执行食品卫生法等文件的规定，加强对食品采购、供货、加工等关口的管理，确保所购食品和原料卫生安全，符合国家食品卫生要求。存放食品和原料的场所有专人管理，非直接工作人员不得接近；严格生熟分放和加工处理制度，严格执行饭菜当日制作，当日食用制度，以防隔夜饭菜对幼儿身体健康造成危害。对幼儿园进行灭鼠除蟑，清除各种寄生虫，防止各类传染病的发生。灭蝇药专人专点妥善保管，单独存放，严格执行用药、清理和管理制度。

办园多年来，我园在卫生部门和教育管理部门的领导和督导下，严格循规加工幼儿食物和指导幼儿正确食用食物，严把餐、饮具和食物加工场地与幼儿用餐场地的消毒关，没有出现幼儿食物中毒和园内传染病流行的事件过，这是我园应保持的。

我园还有专用的食品库房，有专用菜类的细加工操作间，一些食品加工工具还需不断添置，这些问题我园正在不断改进中，在卫生部门的指导下，相信我园今后在食品安全卫生工作方面会越来越做得好。

食品安全生产报告 食品安全制度篇三

一、库房要持续通风、干燥，采取防鼠、防虫、防霉措施。

二、库房不得存放有毒、有害物品（如：杀鼠剂、杀虫剂、

洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。

三、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，并有明显的标识。

四、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。

1、食品冷藏、冷冻贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放。冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标志，宜设外显式温度（指示）计，并定期校验，以便于对冷藏、冷冻柜（库）内部温度的监测。

2、食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

3、食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，为确保食品中心温度到达冷藏或冷冻的温度要求，不得将食品堆积、挤压存放。

4、用于贮藏食品的冷藏、冷冻柜（库），应定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度到达要求并持续卫生。

六、要经常清扫，持续库内、外环境整洁卫生。

七、要做好出入库房物品的检查验收登记工作。

食品安全生产报告 食品安全制度篇四

管理人员及查验人员；进货查验的具体内容包括（食品供货者的食品生产许可证、食品流通许可证、营业执照并保留相关证明的复印件备查。查验食品品种和批次出厂检验合格证或质量检验合格报告、进口食品的商检证等法律法规规定的证明文件并复印备查）；为了提高食品安全水平也可以采取

先进技术手段。

记录法律、法规要求的记录事项。经营预包装食品应查验食品标签名称、规格、净含量、生产日期；成分或者配料表；生产者的名称、地址、联系方式。

保质期；贮存条件等内容并按照食品标签标示的警示内容、警示标志、警示说明或者注意事项等内容；经营散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品名称生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容；查验记录方式及时间；操作办法；制度落实人等。

主要内容：

1、食品贮存场所设专门区域，不得与有毒、有害物品同库存放；设有隔离地面10厘米以上的平台和层架，有良好的通风、防潮、防鼠设施；散装食品要有专用食品容器，并符合标签标注制度要求。

2、食品贮存场所、经营场所与经营品种、数量相适应；食品区和非食品区、食品区内预包装食品与散装食品、冷冻、冷藏、保鲜食品应具有明显区分或隔离标志（食品专柜）并保持清洁；严禁放置废弃物处理设施，以防止污染。

3、销售散装食品做好标签标注工作，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品名称生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

食品经营者销售生鲜食品和熟食制品，应当符合食品安全所南非要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

盛放散装食品的容器和工具应符合国家标准，定期清洗，消毒。

主要内容：

食品经营从业人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可从事食品经营，其检查项目等事项应当符合所在省、自治区、直辖市的规定。

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，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，不得从事接触直接入口食品的工作疾病的从业人员。食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽；销售无包装的直接入口食品时应当使用无毒、清洁的售货物工具。

主要内容：

1、聘请有关部门人员，不定期对食品从业人员进行专题讲座，学习有关卫生管理，卫生法律、法规，肠道传染病的预防等卫生知识，以提高员工的食品安全防护素质。

2、组织管理人员、从业人员参加食品安全法培训班学习，以提高食品安全管理水平。

3、坚持每月对食品从业人员进行食品安全知识培训。对不能达到食品安全要求的人员实行停岗培训，待合格后再行上岗。经培训仍不合格者予以劝退。

4、对培训情况记入培训档案并保存。

主要内容：

商场、大型超市应当配备快速检测设备和检测人员，开展食品快速抽样检测。禁止不符合食品安全要求的食品经营。

主要内容：

明确食品经营贮存、运输、装卸等环节容器、工具和设备管理人员，在食品经营者贮存、运输和装卸食品时使用的容器、工具和设备应当安全、无害，定期清洗，消毒，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

主要内容：

按照《食品安全法》的要求：食品经营企业应当建立并执行食品退市制度。食品经营企业自检或根据有关部门的通报，发现其经营的食物不符合食品安全标准，应采取如下措施。

一、立即停止经营，下架单独存放。

二、通知相关生产经营者和消费者。

三、立即清点不合格食品并登记造册记录停止经营和通知情况。

四、将有关情况报告辖区工商行政管理机关。

五、按照工商部门的要求进行处理。

明确不合格食品下架存放地及具体操作人员及制度落实人员。

主要内容：

成立机构、组成人员，明确各自责任；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；如何落实食品安全事故报告制度，发生食品安全突发事件，及时向工商、卫生等有关部门报告；在处置食品安全事故中采取哪些措施；对食品安全事故不得隐瞒、谎报、缓报、不得毁灭有关证据。

主要内容：

（一）坚决贯彻执行《食品安全法》，承担经营者的责任和义务，维护消费者的合法权益，做到诚实守信，依法经营。

（二）认真执行国家有关的质量、计量、食品安全等方面的规定，把好售前、售中、售后三个环节，为消费者提供安全、符合国家标准食品。

（三）严把食品市场准入关和食品进货渠道，按要求建立进货查验、购销台帐、食品退市等食品安全管理制度，杜绝假冒伪劣食品、不合格食品进入本店，杜绝以次充好、缺斤少两，杜绝价格欺诈，不发布虚假广告、虚假信息欺骗误导消费者。

（四）保证销售食品的质量，不销售《食品安全法》中规定的禁止销售的食品及失效、变质的食品。

（五）保证销售的食品有产品质量检验合格证明，有中文标明的食品名称、生产厂名和厂址、生产日期和保质期。

（六）不伪造食品产地，不伪造或者冒用他人的厂名、厂址。

（七）不销售掺杂、掺假，以假充真，以次充好，以不合格食品冒充合格食品，不欺诈消费者。

（八）主动向消费者提供销售凭证，对不符合食品安全标准的食品履行更换、退货等义务。

（九）本制度采用在店内显著位置张贴等承诺方式向社会公示，便于社会监督。

食品安全生产报告 食品安全制度篇五

一、为健全食品安全保障制度，明确食品安全责任，加强食品安全监督管理，保障人体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》等国家有关法律法规，结合本公司实际，制定本条例。

二、适用范围：本公司所属区域内食品生产、销售、餐饮经营及其监督管理，均适用本条例。

三、本单位法定代表人是食品安全第一责任人，对本公司区域内的食品安全监督管理负总责，统一领导、协调本公司区域内食品安全监督管理工作；建立健全食品安全监督管理协调机制和监督管理责任制。食品安全管理员负责食品安全日常工作。食品安全管理员由生产部经理、班组长和质检部经理、助理以及质检员组成。

四、公司依法领取营业执照并按国家法规要求办理食品生产许可证等经营食品的相关证件，其食品经营范围与环境应当符合国家食品安全相关法律法规和标准。

五、食品生产销售应当具备保障食品安全的设施设备和条件，远离污染源，并符合国家有关食品安全标准。

六、生产食品所用的原材料、添加剂从合格供应厂商名录中挑选厂商采购，其质量应当符合国家有关规定；不得使用非食用性原、辅材料加工食品。禁止使用无品名、产地、厂名、生产日期、批号、规格、配方、保质期和食用方法等标识的预包装食品和食品添加剂加工食品。禁止使用不合格原物料生产产品。

七、建立健全的食品采购索证和台帐制度。建立检验制度，设立与生产规模相适应的卫生和质量检验室，对其生产加工的食品按照产品标准和卫生、质量管理规定对本企业生产加

工的食品实施出厂检验。检验合格后才准予出厂销售。

八、公司在采购、生产、销售的全过程建立健全的iso9001标准质量管理体系，实行标准化管理，实施从原材料采购、产品出厂检验到售后服务全过程的质量管理。

九、做好食品初加工、贮藏和供应等食品加工过程的管理，严格按照操作规程和卫生要求进行操作，确保食品不受污染。

十、注重环境卫生管理，保持加工经营场所内外环境清洁。按照公司《设备、管道清洗、消毒规程》落实设备、工器具和容器等清洁消毒工作，防止交叉污染。按公司ssop《卫生标准操作规程》做好生产场地的清洁工作。

十一、按规定做好食品留样工作。健全食品追溯制度，确保食品安全。

十二、严格做好食品从业人员健康管理和卫生知识培训工作，每年一次送员工到卫生防疫站进行健康检查，取得健康证后才能从事本公司的生产操作，凡患痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者)，活动性肺结核，化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病者不得从事食品生产。

十三、明确内部卫生管理职责，组织开展食品安全自查自纠。

十四、生产人员必须按公司ssop《卫生标准操作规程》做到工作前洗手消毒，勤剪指甲、勤洗澡、洗衣服。

十五、为防止人为通过一系列化学、生物制剂或者是其他有害物质来蓄意污染食品，从而对人们造成伤害(这些制剂包括一些非天然存在的物质或者是常规不检测的物质)，按本公司《食品防护计划》执行。

十六、本制度自__年__月__日起执行。

食品安全生产报告 食品安全制度篇六

明确进货查验记录制度具体负责人、管理人员及查验人员;进货查验的具体内容包括(食品供货者的食品生产许可证、食品流通许可证、营业执照并保留相关证明的复印件备查。

查验食品品种和批次出厂检验合格证或质量检验合格报告、进口食品的商检证等法律法规规定的证明文件并复印备查);为了提高食品安全水平也可以采取先进技术手段,记录法律、法规要求的记录事项。

经营预包装食品应查验食品标签名称、规格、净含量、生产日期;成分或者配料表;生产者的名称、地址、联系方式;保质期;贮存条件等内容并按照食品标签标示的警示内容、警示标志、警示说明或者注意事项等内容;经营散装食品,应当在散装食品的容器、外包装上标明食品名称生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容;查验记录方式及时间;操作办法;制度落实人等。

1、食品贮存场所设专门区域,不得与有毒、有害物品同库存放;设有隔离地面10厘米以上的平台和层架,有良好的通风、防潮、防鼠设施;散装食品要有专用食品容器,并符合标签标注制度要求。

2、食品贮存场所、经营场所与经营品种、数量相适应;食品区和非食品区、食品区内预包装食品与散装食品、冷冻、冷藏、保鲜食品应具有明显区分或隔离标志(食品专柜)并保持清洁;严禁放置废弃物处理设施,以防止污染。

3、销售散装食品做好标签标注工作,应当在散装食品的容器、外包装上标明食品名称生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

食品经营者销售生鲜食品和熟食制品，应当符合食品安全所南非要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

盛放散装食品的容器和工具应符合国家标准，定期清洗，消毒。

食品经营从业人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可从事食品经营，其检查项目等事项应当符合所在省、自治区、直辖市的规定。患有痢疾、伤害、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，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，不得从事接触直接入口食品的工作疾病的从业人员。

食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽；销售无包装的直接入口食品时应当使用无毒、清洁的售货物工具。

1、聘请有关部门人员，不定期对食品从业人员进行专题讲座，学习有关卫生管理，卫生法律、法规，肠道传染病的预防等卫生知识，以提高员工的食品安全防护素质。

2、组织管理人员、从业人员参加食品安全法培训班学习，以提高食品安全管理水平。

3、坚持每月对食品从业人员进行食品安全知识培训。对不能达到食品安全要求的人员实行停岗培训，待合格后再行上岗。经培训仍不合格者予以劝退。

4、对培训情况记入培训档案并保存。

商场、大型超市应当配备快速检测设备和检测人员，开展食品快速抽样检测。禁止不符合食品安全要求的食品经营。

明确食品经营贮存、运输、装卸等环节容器、工具和设备管

理人员，在食品经营者贮存、运输和装卸食品时使用的容器、工具和设备应当安全、无害，定期清洗，消毒，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

按照《食品安全法》的要求：食品经营企业应当建立并执行食品退市制度。食品经营企业自检或根据有关部门的通报，发现其经营的食物不符合食品安全标准，应采取如下措施。

一、立即停止经营，下架单独存放。

二、通知相关生产经营者和消费者。

三、立即清点不合格食品并登记造册记录停止经营和通知情况。

四、将有关情况报告辖区工商行政管理机关。

五、按照工商部门的要求进行处理。

明确不合格食品下架存放地及具体操作人员及制度落实人员。

主要内容：

成立机构、组成人员，明确各自责任；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；如何落实食品安全事故报告制度，发生食品安全突发事件，及时向工商、卫生等有关部门报告；在处置食品安全事故中采取哪些措施；对食品安全事故不得隐瞒、谎报、缓报、不得毁灭有关证据。

主要内容：

(一)坚决贯彻执行《食品安全法》，承担经营者的责任和义
务，维护消费者的合法权益，做到诚实守信，依法经营。

(二)认真执行国家有关的质量、计量、食品安全等方面的规定，把好售前、售中、售后三个环节，为消费者提供安全、符合国家标准食品。

(三)严把食品市场准入关和食品进货渠道，按要求建立进货查验、购销台帐、食品退市等食品安全管理制度，杜绝假冒伪劣食品、不合格食品进入本店，杜绝以次充好、缺斤少两，杜绝价格欺诈，不发布虚假广告、虚假信息欺骗误导消费者。

(四)保证销售食品的质量，不销售《食品安全法》中规定的禁止销售食品及失效、变质的食品。

(五) 保证销售的食品有产品质量检验合格证明，有中文标明的食品名称、生产厂名和厂址、生产日期和保质期。

(六)不伪造食品产地，不伪造或者冒用他人的厂名、厂址。

(七)不销售掺杂、掺假，以假充真，以次充好，以不合格食品冒充合格食品，不欺诈消费者。

(八) 主动向消费者提供销售凭证，对不符合食品安全标准的食品履行更换、退货等义务。

(九)本制度采用在店内显著位置张贴等承诺方式向社会公示，便于社会监督。

食品安全生产报告 食品安全制度篇七

一、设有专用洗刷水池，盛放生、熟、荤、素食品的用具要严格分开，摆放整齐。加工生、熟食品的菜墩、刀用具要有明确标志；要经常消毒，保持用具整洁、干净，做到清洁卫生、专人负责，使用洗涤剂、消毒剂应当对人体完全无害。

二、操作台、货物架、售货台、各类粥车、汤桶、淘米桶、

洗碗盆等要保持清洁无灰尘、无油污；洗菜池、盆、筐等要无泥沙、无脏垢、无异味。

三、盛装食品所用盆、盘等餐具和生产加工用具要生熟分开，各种容器均保持干净、清洁，不得直接落地放置。

四、冰箱、冰柜、冷库要分类存放、生熟分开，有明确标志，保持清洁无异味，箱、柜、库内物品摆放整齐有序，发现有腐烂、变质、超期储存的食品要及时处理；冷藏设备必须保证运转正常，且冷藏设备设施不能有滴水、结霜厚度不超过1cm，冷藏的温度不超过10℃，冷冻温度不超过-1℃。

五、公用餐具和用具做到每餐必须消毒，消毒时间每次不低于30分钟，出售食品必须用售货工具；餐具的消毒首选煮沸消毒100℃10分钟、蒸汽消毒100℃15分钟，也可用有效氯含氯消毒剂溶液浸泡30分钟，后再用净水冲洗干净。

六、对餐具和盛放直接入口食品的容器必须清洗干净，保持干燥，食品包装材料必须符合食品卫生要求。清洗消毒程序：必须严格按“一洗、二漂、三冲、四消毒、五保洁”的程序操作，消毒完毕的用具应当立即放于清洁的厨柜内保洁，餐具、用具可用电子消毒柜消毒，容积大的用具可用含氯消毒剂消毒。

七、厨房用具（砧板等）和餐具每餐做到一洗、二刷、三冲、四消毒，清洗后存放在保洁橱内或有盖保洁柜中。

八、严格按照各室功能和食品加工流程：生进、熟出进行操作，烧煮好的食品从传递窗口进入备餐间。

九、每天做好厨房、副食品仓库等场所的灭蝇、灭蚊、防蟑螂、防鼠和消毒工作，各餐间消毒灯定员定时开关，随手关闭备餐间门窗，防止蚊蝇叮咬食物和掉入菜中。

十、严格执行“五四”制度：（四不制度、四隔离制度、四过关制度、四定制度和四勤制度）；厨房、备餐间时刻保持无苍蝇存在。

十一、防止因操作不慎造成安全事故的发生，主厨（上灶烧煮人员）负责液化总阀的关闭任务，炉灶用后及时关闭，每天下班后仔细检查，并建立交接班记录簿。