食品经营者（食品销售类）自律制度

企业名称:

目录

一、从业人员健康管理制度

二、从业人员培训管理制度

三、食品安全管理员制度

四、食品安全自检自查与报告制度

五、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度

六、进货查验和查验记录制度

七、食品贮存管理制度

八、不合格食品处置制度

九、废弃物处置管理制度

十、食品安全突发事件应急处置方案

十一、食品批发销售记录制度

一、从业人员健康管理制度

1、食品销售经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

2、从事接触直接入口食品工作的新参加工作或临时工作人员应当进行岗前健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

3、从事接触直接入口食品工作的从业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。

4、从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每日健康晨检，出现咳嗽、发热、皮肤伤口或感染等有碍于食品安全的病症时，应当立即脱离工作岗位，待查明病因、排除病症或治愈后，方可重新上岗。

5、从业人员应当严格遵守相关岗位的卫生管理要求，穿戴清洁的工作衣、帽，保持手部清洁，不得在食品经营场所或贮存场所内从事可能污染食品的行为。

6、从业人员健康证明、健康检查和处置以及日常卫生检查等应当记录并建立档案，档案应当妥善保管，不得涂改、污损，保管期限最低不得少于2年。

二、从业人员培训管理制度

1、食品销售经营者应当建立并执行从业人员培训管理制度，每年制定食品安全培训计划，定期组织从业人员学习《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等食品安全相关法律法规、规章制度和食品安全国家标准。

2、从业人员应当熟悉与岗位相关的食品安全法律法规知识、掌握必备的岗位卫生操作技能，经考核合格后方可上岗工作。

3、未通过食品药品监管部门考核的食品安全管理员不得上岗。

4、食品安全管理员一年内2次以上（含两次）考核不合格的，应当提出整改措施，完善培训、考核的方式。

5、培训、考核以及整改措施应当建立档案，内容应当包括培训、考核以及整改措施实施的时间、地点、人员、方式、记录人等信息，不得涂改或污损，保存期限不得少于2年。

三、食品安全管理员制度

1、食品销售经营者应当配备有专职或者兼职的食品安全管理人员，具体实施食品安全管理工作，并对食品安全管理工作负责。

2、食品安全管理员根据负责人的授权具体承担以下职责：

1）建立健全食品安全管理制度，组织实施自律自查，督促制度落实；

2）组织实施从业人员健康检查，督促不符合岗位健康卫生管理要求的从业人员调离岗位；

3）制订、实施食品安全培训、考核计划；

4）审核进货查验管理执行情况，对不合格食品实行一票否决权；

5）督促处置不合格食品；

6）审核各项食品安全记录，建立食品安全管理档案；

7）承担法律法规规定的其他指责。

3、食品安全管理员应当配合食品药品监管部门的监督检查，如实介绍情况并提供资料。

四、食品安全自检自查与报告制度

1、食品销售经营者应当建立食品安全自查制度，根据《食品安全法》等法律法规和规章制度以及保证食品安全的自律管理制度制定、实施自查计划，定期对食品安全状况进行检查评价。

2、食品安全自查由负责人或食品安全管理员组织实施，并负责不合格项的整改工作。

3、食品安全自查一般分为定期自查和专项自查，定期自查应当根据所经营的食品风险等级确定频次，专项自查应当根据食品药品监管部门、消费者、媒体舆情等渠道获知的食品安全风险信息立即实施。

4、经营场所布局、制作工艺流程、内部管理流程等重点管理项发生变化的，应当立即组织食品安全自查。

5、食品安全自查不合格项应当查清原因、立即整改。有证据表明可能危害食品安全的食品，应当立即停止销售并向当地食品要你监管部门报告，待问题排查整改到位后方可重新销售。

6、食品安全自查应当建立自查档案，如实记录食品安全自查组织实施的时间、计划、人员、结果和排查整改情况，不得涂改或污损，保存时限不得少于2年。

五、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度

 1、食品销售经营者应当建立场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度，明确清洗消毒和维修保养的对象、方法、频次和人员等内容，确保清洗、消毒效果。

2、食品销售经营、贮存场所内环境（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。

3、食品销售经营、贮存场所应当做好防虫、防鼠等措施，防止虫害污染。除虫灭害工作应当采取物理捕杀的方法。

4、食品销售设施设备应做到专区设置、专用标识、专人维护，确保设备设置能够正常运转。

5、各类食品销售设施设备使用后应当立即清洗，存放在清洁的容器或区域内。直接接触食品的应当消毒，非直接接触食品的适时消毒。

6、鼓励采用热力消毒方法对设施设备进行消毒，因材质、大小等原因无法采用热力消毒方法的可采用化学消毒方法。

7、清洗消毒食用的洗涤剂、消毒剂应当符合国家标准，对人体安全、无害。

8、场所及设施设备清洗消毒和维修保养应当建立档案，如实记录清洗消毒和维修保养的时间、对象、方法、频次和人员等内容，保存时限不得少于2年。

六、进货查验和查验记录制度

1、食品销售经营者应当建立进货查验制度，对采购的食品、食品原料、食品添加剂、食品相关产品（以下统称食品）进行检查验收，确保从合法的渠道采购合格的产品。

2、应当查验并索取供货者的许可证、供货票据和食品出厂检验合格证或者其他合格证明，供货票据应当包括食品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。

3、严格查验供货者的运输工具，对与有毒有害物品混载的、不符合食品运输（载）温度、湿度条件的、未对散装食品进行有效隔离的等不符合食品运输（载）条件的食品，应当拒绝收货，并主动向食品药品监管部门报告。

4、严格查验食品的包装和感官性状，包装应当清洁、形状完整，无明显破损和受潮，食品具有该食品正常的感官形状，标签内容完整，无疾病预防、治疗功能等虚假内容。

5、严格查验食品的保质期，对过期食品应当拒绝收货并主动报告食品药品监管部门；对临期食品应当根据自身销售量确定采购量，确保食品在保质期内销售。

6、建立食品进货查验记录档案，如实记录查验负责人、食品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容或保留相关凭证，记录或凭证保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。

七、食品贮存管理制度

 1、食品销售经营者应当建立食品贮存管理制度，加强食品贮存管理，确保食品在贮存过程中安全、不受污染。

2、食品贮存场所应当符合食品标识上的贮存条件，具有与食品品种、数量相适应的设备设施。食品保存条件为常温的，其贮存温度不得超过30℃。

3、应当建立食品入库台账，如实记录食品的入库日期、数量等相关信息。

4、应当按照生熟分开、食品和非食品分开的原则对不同类别的食品和物品分区存放，并设置明显的标识。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。

5、各类食品应当按照包装标识的要求堆叠，不得超限量堆积、挤压存放。食品数量不得超过贮存库房、设备的装载限量，离墙离地10cm以上。

6、应当按照先进先出的原则流转贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品，并建立食品出库台账，如实记录食品的出库日期、数量等相关信息。

7、建立食品进货查验记录档案，记录保存期限不得少于2年。

八、不合格食品处置制度

1、食品销售经营者应当建立不合格食品处置制度，及时处置不符合法律法规、国家标准和本单位食品安全管理要求的食品。

2、进货查验时发现不合格食品，应采取拒收、依据协议约定销毁等方式消除食品安全隐患。发现法律法规禁止销售的食品，应当设置专门区域封存，并使用醒目标识加以区分，并及时向食品药品监管部门报告。

3、进货查验后发现不合格食品，应立即停止经营，下架并设置专门区域封存，同时使用醒目标识加以区分，及时向食品药品监管部门报告。对标签标识等不危害食品安全的不合格食品，经食品药品监管局同意，经整改合格后可以重新上市；对违法添加、腐败变质等严重危害人体健康的不合格食品，应当按照有关规定立即销毁。

4、对已经售出的不合格食品，应当采取有效措施告知消费者，并书面通知供货者，相关处置情况及时报告食品药品监管部门。供货者需要召回的，应当积极配合。消费者要求退货或赔偿的，应当先行赔付。

5、建立不合格食品处置档案，档案内容应当包括不合格食品的名称、规格、生产日期、数量以及处置的时间、方式、供货者名称和联系方式等信息，记录保存期限不得少于2年。

九、废弃物处置管理制度

1、食品销售经营者应当建立废弃物处置管理制度，加强废弃物的处置管理，确保废弃物不非法流入食品市场。

2、应当配备专门的容器或场所存放废弃物，并使用醒目标识加以区分。液体废弃物、具有挥发性气味的废弃物等应当存在密闭容器中，做到日产日清。

3、废弃物的处置应当交由具备合法资质的单位或个人进行处置，索取其经营资质证明文件复印件，并签署合作协议。

4、不得乱倒乱堆废弃物，不得将废弃物直接排放到雨水管道、污水管道、公共厕所、公共水域或交给未经相关部门许可或者备案的单位或个人处理。

5、应建立废弃物处置台帐，如实记录废弃物的种类、数量、去向、用途以及处置单位等情况，记录保存期限不得少于2年。

十、食品安全突发事件应急处置方案

1、食品销售经营者应当建立食品安全突发事件应急处置方案，由负责人或食品安全管理员具体负责食品安全突发事件应急处置工作。

2、食品安全突发事件发生时，应当立即停止相关食品的经营活动，对涉及的食品、工具、设备等进行封存，并自发现之时起2小时内向所在地食品药品监管部门报告，不得对食品安全突发事件隐瞒、谎报、缓报。

3、应当立即执行不合格食品处置管理制度，采取有效措施通知相关供货者和消费者，防止突发事件恶化。

4、应当积极配合食品药品监管部门的调查、取证工作，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

5、建立食品安全突发事件应急处置台账，如实记录食品安全突发事件处置涉及的食品名称、批号、数量、生产厂家和联系方式、供货者名称和联系方式以及处置的方式和结果，记录保存期限不得少于2年。

十一、食品批发销售记录制度

 1、食品批发销售经营者应当建立食品批发销售记录制度，建立健全食品安全追溯体系，保证食品可追溯。

2、应当建立食品批发销售台账，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式以及记录人等内容，或保存记载有上述信息的销货凭证。

3、应当查验所销售的食品和食品批发销售台账，确保做到“账货相符”。

4、记录或凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。