**秀山县XXX加工厂**

食品安全管理制度

秀山县XXX加工厂

2017年X月发布

1.进货查验记录制度

一、根据生产的食品类别及食品加工实际情况，对采购物资进行分类并建立台账，同时进行供应商评价，包括质量安全稳定性、物资交付及时性、服务情况以及相关资质证明文件的有效性等。

二、按照进货查验制度和内控标准对采购的物资进行检验（验证），并记录采购物资检验（验证）情况。采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者、生产者的营业执照、许可证（指按照相关法律法规规定，应当取得许可的）和与购进批次相符的产品合格证明文件（监督抽检报告、委托检验报告、出厂检验报告）。对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行自行检验或委托检验，并保存检验记录。采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品依法属于生产许可管理的，应当从获得生产许可证的企业进行采购。采购农副产品，应当制定内部验收的技术规范，索取供应商的社会信用代码或者身份证复印件、食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件。采购畜禽肉，应当查看和索取与购进批次相符的动检部门出具的检疫合格证明（又称“两证两章”，即动物检疫合格证、肉品品质检验合格证和动物检疫合格印章、肉品品质检验合格印章）。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，应当向供货者索取与购进批次相符且有效的检验检疫证明（出入境检验检疫部门出具的检疫合格证书）。采购的食品生产加工设备，应在合同中明确与食品接触材料的技术要求。设备验收时，应对设备性能及重要部位的材质进行验证。

三、建立进货查验记录台帐，如实记录每批食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、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，并妥善保存相关凭证。凭证包括但不限于生产者、供货者的工商营业执照、许可证（正副本，副页或食品生产许可品种明细表）、购（进）货票据、与购进批次相符的产品检验报告复印件，复印件需供货商签字或者盖章，凭证按购进日期排序装订成册、编号归档。

四、进货查验记录应真实、完整，记录和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。

2.生产关键环节控制记录制度

一、根据产品、工艺特点，按照食品安全标准规定及食品质量安全要求，确定生产关键质量控制点，如实填写生产记录、原料使用记录（包括生产的产品名称、日期、数量，以及所使用原辅料及配料的时间、名称、批次、数量、投料人等），确保产品生产过程中影响产品质量形成的因素处于受控状态，以生产质量符合规定要求的产品。

二、定期对必备生产设备、设施维护保养和清晰消毒，并保存记录，同时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。

三、生产现场应避免人流、物流交叉污染，避免原辅料、半成品、成品交叉污染（生熟交叉污染），有温、湿度等生产环节监测要求的，定期进行监测并记录。

四、加强原辅料、产品贮存、运输和交付控制，并建立和保存相关记录。生产加工、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。一次性使用的容器不得循环使用。

五、杀虫剂和其他需要使用的有毒、有害物品应有专用的贮存场所（柜），加锁并由专人负责保管，加贴警示标志。

六、生产过程中发现产品存在质量问题，生产操作人员应立即停止生产，报告相关负责人隔离不合格品或可疑产品，按照程序进行无害化处置。生产过程中产生的不合格品、废弃物，应使用专用容器分别收集盛装，及时处置并记录。

七、使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。不使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质、超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品，不超范围、超限量使用食品添加剂。生产或使用的新食品原料，限定于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。不使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。

3.销售记录制度

一、成品入库时，仓管员应检查包装是否完好，确认数量后签名，安排入库。成品应按食品品名、规格、生产批次分别堆放，标识清楚，防止包装损坏或不同批次的产品混放。仓管员应按先进先出原则办理成品出库手续，清点数量，并检查外包装质量。

二、产品出厂时应开具销售凭证，销售凭证应当有存根联、随货同行联。

三、建立出厂查验和销售记录台账，查验出厂食品的外观、标签和安全状况，如实记录每批出厂食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号或检验报告编号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并妥善保存相关凭证。凭证包括但不限于销售票据、销售台账、购货者资质等，凭证按销售日期排序装订成册、编号归档。

四、出厂查验和销售记录应真实、完整，记录和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。

4.食品安全自查制度

一、定期对食品安全状况进行检查评价，发现其生产经营的食品不符合食品安全要求或者存在食品安全隐患的，应当立即采取整改措施；发现有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地的乡镇、街道食品药品监管所报告。

二、持续具备保证食品安全的必备条件，保证持续稳定生产合格的食品。新投产、停产超过六个月后恢复生产以及改变生产工艺后生产加工首批食品的，在生产加工前七日内向所在地的乡镇、街道食品药品监管所报告。

三、开展食品安全自查时，要重点自查进货查验、食品添加剂使用、食品包装材料、销售记录、产品标识标注、生产关键环节控制、生产人员、生产用水、设备、器具、场所环境等内容是否符合要求，进货查验记录、销售记录、食品添加剂使用记录、生产记录等记录台帐是否按规定记录和保存。如不符合相关要求或存在缺陷，要立即采取切实有效的措施进行整改，确保生产条件符合规定要求。

5.食品添加剂使用管理制度

一、建立食品添加剂使用管理责任人制度，明确食品添加剂采购、验证、保管、配料、使用等相关人员的职责。食品添加剂采购、验证、保管、配料、使用等相关责任人应熟悉《食品安全法》、《食品添加剂使用标准》（GB2760）、《食品营养强化剂使用卫生标准》（GB14880）等法律法规和标准的规定，具备与其岗位相适应的法律法规和专业知识。食品添加剂使用管理相关责任人应严格执行食品添加剂有关管理要求，按产品配方及食品添加剂的特性，做好食品添加剂配料工作，防止超范围或超量使用食品添加剂。

二、使用食品添加剂应符合《食品添加剂使用标准》（GB2760）、《食品营养强化剂使用标准》（GB14880）及国家卫生计生委相关公告的要求，其产品配方须经企业负责人（质量负责人）审核批准。对复配食品添加剂，应确认其组成成分、使用范围、用量符合有关规定。在生产条件和管理程序可行的情况下，同一批次产品应使用同一批次的食品添加剂。

三、食品添加剂使用前应对其标识进行检查，确认与配方相符后，方可投入使用。不得使用无标识、标识不清、标识不符合要求及来源不明的食品添加剂；不得使用食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。发现不符合要求或可疑添加物的，要停止使用，及时向相关主管部门报告。

四、食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专库或专区（柜）保存，不得随意取用。食品添加剂的存放应有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，并有明显标识区分品种。食品添加剂使用有限量要求的配料原则上应有独立的配料间，并配备有专用计量器具及工具、容器。

五、计量器具精度应符合要求，并在检定（校准）有效期内使用；工具、容器应使用无毒、无异味的材料制成，并符合食品安全标准。

六、建立食品添加剂使用台账，如实记录所使用食品添加剂的名称、批次、用量等信息。食品添加剂使用记录应真实、完整并妥善保存，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。

6.不安全食品召回制度

一、按照《食品召回管理办法》规定的召回等级、召回时限等要求，对不安全食品开展停止生产经营、召回和处置工作。不安全食品是指食品安全法律法规规定禁止生产经营的食品以及其他有证据证明可能危害人体健康的食品。

二、对发现的不安全食品，应立即核实产品的批次、生产数量，并查明库存量、已销售数量，查清具体销售区域、经销商名单后，制定详细的召回计划，同时在第一时间通知所有经销商，召回尚未售出的所有不安全食品，并按照召回级别设定的时限向乡镇、街道食品药品监管所报告召回计划。

三、对发现的不安全食品，应当立即停止生产经营，采取通知或者公告的方式告知相关食品生产经营者停止生产经营、消费者停止食用，并采取必要的措施防控食品安全风险。生产的不安全食品未销售给消费者，尚处于其他生产经营者控制中的，应当立即追回不安全食品，并采取必要措施消除风险。

四、不安全食品在重庆市内销售的，食品召回公告应当在重庆市食品药品监督管理局网站和市级主要媒体上发布，同时市局网站发布的召回公告应当与国家食品药品监督管理总局网站链接。不安全食品在两个以上省、自治区、直辖市销售的，食品召回公告应当在国家食品药品监督管理总局网站和中央主要媒体上发布。

五、应当依据法律法规的规定，对因停止生产经营、召回等原因退出市场的不安全食品采取补救、无害化处理、销毁等处置措施。

六、应保存对不安全食品召回全过程的记录，主要内容包括：不安全食品的名称、商标、规格、生产日期、批次、数量等情况；企业通知召回的情况；实际召回的情况；对召回产品采取补救、无害化处理或销毁的记录；整改措施的落实情况；向当地食药监部门报告召回及处理情况。同时要建立召回记录和档案，妥善保存召回、销毁的现场影像和各类书面证明等相关资料，记录和档案保存期限不得少于2年。

7.从业人员健康管理制度

一、所有从业人员在进厂前必须进行健康检查，根据其健康情况决定是否录用及岗位安排。

二、在职从事食品生产加工、检验的有关人员每年应进行一次健康检查，取得有效的健康证明方可继续参加工作。

三、从业人员上岗操作时穿戴清洁的工作衣帽，保持个人卫生，应坚持做到“四勤”，即勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服。禁止留长发、长胡须、长指甲，禁止涂指甲油、穿不洁净工作服上岗，上岗期间严禁抽烟、吃零食以及做与食品生产、加工、经营无关的事情。

四、当观察到以下症状时，应暂停接触直接入口食品的工作或采取特殊的防护措施：腹泻；手外伤；烫伤；皮肤湿疹；咽喉疼痛；耳、眼、鼻溢液；发热；呕吐等。

五、凡患有痢疾、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人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

六、指定专人负责组织本单位从业人员的健康检查工作，建立从业人员健康档案，对从业人员健康状况进行日常监督管理。

8.消费者投诉管理制度

一、指定专人负责消费者投诉受理工作，建立和保存对消费者投诉的受理记录。记录应包括投诉者姓名、性别、年龄、职业、单位名称、联系方式、投诉的食品名称、数量、生产日期或生产批号、投诉质量问题、企业采取的处理措施、处理结果等内容。

二、接待消费者投诉需礼貌接待，态度和蔼，语言文明。

二、应对投诉产品的质量问题作原因分析，并采取改进措施。同时定期统计投诉记录，分析各类投诉发生的趋势及重复投诉的情况，并根据分析结果作出更正行动方案，预防质量问题的发生，做到持续改进。