

# 食品经营许可证办理（食品安全管理制度）场所及设施设备清洗消毒和维护保养制度！进货查验和查验记录制度！

产品名称	食品经营许可证办理（食品安全管理制度）场所及设施设备清洗消毒和维护保养制度！进货查验和查验记录制度！
公司名称	北京鱼爪网络科技有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:鱼爪集团 类型:一对一服务 服务:线上/线下服务
公司地址	北京市大兴区金星西路6号院1号楼11层1105（注册地址）
联系电话	15008412814 15008412814

## 产品详情

# 食品经营许可证办理（食品安全管理制度）

## 食品安全管理制度目录

- 一、从业人员健康管理制度和培训管理制度
- 二、食品安全管理员制度
- 三、食品安全自检自查与报告制度

四、食品经营过程与控制制度

五、场所及设施设备清洗消毒和维护保养制度

六、进货查验和查验记录制度

七、食物储存管理制度

八、废弃物处置制度

九、食品安全突发事件应急处置方案

十、食品添加剂使用公示制度

五、场所及设施设备清洗消毒和维护保养制度

(一)加工经营场所

1、厨房内外环境整洁，上、下水道通畅，地面无积水。废弃物盛放容器必须密闭，外观清洁;设置能盛装一个餐次垃圾的密闭容器，并做到班产班清;地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等应保持清洁和良好状况;排烟、排气设施无油垢沉积、不滴油。

2、应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品(包括原料)应有保护措施。

3、使用杀中剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行;使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料，使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

4、发现老鼠、蟑螂及其他有害害中应即时杀灭。发现鼠洞、蟑螂滋生穴应即时投药、清理，并用硬质材料进行封堵。操作间及库房门应设立高50cm、表面光滑、门框及底部严密的防鼠板。

5、三防设施有效:纱门、纱窗或门帘、金属防鼠板、防鼠隔栅等设施能有效起到防蝇、防鼠、防尘作用。

## (二)设施

- 1、餐具、用具消毒由专人负责，必须穿戴整洁的工作衣帽，工作人员必须取得个人健康证明和食品安全知识培训合格证明方可上岗操作。
- 2、餐具、用具必须严格执行“一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁”的程序进行洗涤消毒。
- 3、餐具、用具清洗消毒用水池必须专用，分设洗涤池、消毒池和清洁池，并有明显标识。
- 4、化学消毒剂应符合国家消毒产品卫生标准和要求，餐具消毒时消毒液浓度不得低于250mg/L,餐具全部浸泡时间不低于5分钟。接触直接入口食品的餐用具用蒸汽进行消毒，蒸汽消毒保持 100℃，不少于10分钟。
- 5、待清洗餐具用具应用不渗漏的容器盛装修，不得随意乱放。
- 6、消毒后餐具专柜保存，与未消毒餐具分开放置，保洁柜应有明显标志，定期清洗保持洁净。
- 7、餐具消毒应有记录、存档备查。

## 五、加工经营场所及设施设备维修保养制度

- 1、食品处理区设置专用的粗加工、切配、烘焙、备餐用具清洗消毒及原料贮存的场所，按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，并应能防止在存放、操作中产生交叉污染。各功能间标识明显，操作流程规范

2、功能间地面与排水、墙壁与门窗、屋顶与天花板符合餐饮服务操作规范要求，定期检查，确保地面与排水无破损、漏水，墙面与门窗无破损、霉斑，屋顶与天花板无霉变、脱落。

3.配备冷藏、冷冻设施，烤箱、发酵箱、搅拌机等设施，餐用具消毒、保洁设施，留样设施，专用空气消毒设施，清洗设施，通风防潮设施，废弃物存放设施，防蝇、防鼠设施，定期检查和维修，确保正常运转和使用。

4.配备餐具、容器、刀具、刀架、墩板、墩架，定点定位存放使用，并有明显标识。定期检查和维修，及时清理清洗，必要时消毒。

5.定期组织对电气设备、机械设备的检查，加强对有关员工的安全操作规程培训，设备、设施维护及时有记录。

## 六、进货查验及记录制度

1、进货查验记录制度。本单位采购食品，应当认真履行进货查验义务，查验供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件，建立索证档案，不从无合格经营资质的供货者处进货，不接受来历不明的上门送货行为，不经销三无(无厂名、厂址、生产日期)的食品和过期变质等违法食品，保证所售食品质量安全。本单位采购食品，应当向供

货者索取“一票通”进货凭证。从事食品批发业务时，应当向购货者提供“一票通”销货凭证。要按工商部门要求，收集规范“一票通”凭证作为食品进(销)货台帐，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供(购)货者名称及联系方式、进(销)货日期等内容。妥善保管书式台帐档案，条件允许情况下，建立电子台帐，台帐保

期限不得少于2年。

2、严格审验供货商(包括销售商或者直接供货的生产者)的许可证和食品合格的证明文件，包括营业执照、生产许可证或者流通许可证、标注通过有关质量认证食品的相关质量认证证书、进口食品的有效商检证明、国家规定应当经过检验检疫食品的检验检疫合格证明等文件。

3、实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格的证明文件，进行食品进货查验记录。

4、索取和查验的文件应当按供货商名称或者食品种类整理建档备查。

5、购入食品时，索取供货商出具的正式销售发票，或者索取有供货商盖章或者签名的销售凭证，销售凭证应当记明食品名称、规格、数量、生产批号、保质期、销货日期、供货者名称及联系方式等内容。

6、选择账簿登记、单据粘贴、电子文档等其中一种方式建立进货台账。