幼儿园食品安全管理制度

　　一、进货索证索票制度

　　(一)严格审验供货商的许可证和食品合格的证明文件。

　　(二)对购入的食品，索取并仔细查验供货商的营业执照、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。

　　(三)购入食品时，销售凭证应当记明食品名称、规格、数量、单价、金额、销货日期等内容。

　　二、食品进货查验记录制度

　　(一)每次购入食品，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

(二)采取账簿登记、单据粘贴建档等多种方式建立进货台账。

(三)食品安全管理人员定期查阅进货台账和检查食品的保存与质量状况，对即将到保质期的食品，应当在进货台账中作出醒目标注。

　　三、库房管理制度

　　(一)食品与非食品应分库存放，不得与洗化用品、日杂用品等混放。

　　(二)食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。

(三)食品应分类，分架，隔墙隔地存放。

(四)贮存散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

　　(五) 定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合食品安全要求的食品。

　　(六)食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。

　　(七)工作人员应穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

　　四、食品销售卫生制度

　　(一)食品销售工作人员必须穿戴整洁的工作衣帽，洗手消毒后上岗。

　　(二)销售直接入口的食品必须有完整的包装或防尘容器盛放，使用无毒、清洁的售货工具。

　　(三)食品销售应有专柜，要有防尘、防蝇、防污染设施。

　　(四)销售的预包装及散装食品应标明厂名、厂址、品名、生产日期和保存期限等。

　　五、食品展示卫生制度

　　(一)展示食品的货架必须在展示食品前进行清洁消毒。

　　(二)展示食品必须生、熟分离，避免食品交叉感染。

　　(三)展示直接入口食品必须使用无毒、清洁的容器，保持食品新鲜卫生，不得超出保质期。

　　(四)展示柜的玻璃、销售用具、架子、灯罩、价格牌不得直接接触食品，展示的食品不得直接散放在货架上。。

　　(五)展示食品的销售人员必须持有有效健康证明上岗，穿戴整洁的工作衣帽。