

上海乐琚膳餐饮管理有限公司

食品安全卫生管理制度

二〇二〇年版

工作场所卫生管理制度

- 1、工作场所各操作间或功能区域以标识区分用途（如粗加工、烹调、备餐、冷菜切配、生食果蔬加工、生鱼片加工、清洁工具清洗存放、餐具用具洗消保洁等），在相关区域内开展相应的操作。
- 2、定期清理工作场所，工作场所不放置与工作无关的物品，设立私人物品统一放置场所。工作中使用的物品都有固定存放位置。每日对破损或者与工作无关的物品进行清理，或入库或直接处理掉。
- 3、实行工作场所清洁卫生包干制，每个部门、每名员工负责各自包干区域的卫生，按照本单位的清洁计划开展清洁工作，保持工作场所的清洁。
- 4、配备加盖密闭垃圾桶，套垃圾袋后使用，垃圾不超过桶高的 3/4，垃圾至少每天清除一次。垃圾桶每天清洗，定期消毒。
- 5、做好工作场所的检查维护，地面、墙壁、天花板如有破损及时维修。
- 6、工作场所安装纱门纱窗、排水沟出口和排气口安装金属网罩，防止虫害进入。食品及调味品存放在封闭容器内，地面、排水沟不留食物残渣过夜，以杜绝虫害的食物来源。
- 7、定期检查虫害的迹象，正确安装捕鼠器械、灭蝇灯等，并保持这些器械、设施的清洁。如使用药物防治虫害，应由专业人员操作，使用中避免污染食品。
- 8、配备和使用不同颜色的抹布用于不同场所的清洁，使用消毒抹布清洁接触即食食品的区域。抹布使用后定时更换，使用后脏抹布放置于单位规定的场所。

上海乐琚膳餐饮管理有限公司



设施设备工具卫生管理制度

- 1、食品设施、设备、工具以标识区分用途（如原料、半成品、成品冰箱、冰室、货架，餐具用具清洗池、过洗池、消毒池，粗加工素菜池、荤菜池，清洁工具洗消池、洗手池、食品添加剂贮存柜等），使用相关设施、设备、工具开展相应的操作。
- 2、实行食品设施设备清洁卫生包干制，每个部门、每名员工负责各自包干设施设备的卫生，按照本单位的清洁计划开展清洁工作，保持设施设备的清洁。
- 3、定期检查、及时维护各类设施设备，保证炉灶、蒸箱、加热柜、冰箱、冷库、紫外线灯、空调、排风等设施运转正常，油烟机无严重油垢，食品工用具无损坏或部件松脱现象。损坏的设施设备在未修复前不得使用。
- 4、拖把、地刷、扫帚、簸箕等清洁工具在专用场所集中悬挂放置。清洁工具清洗和存放场所与食品处理场所分开，不污染食品。
- 5、配备和使用不同颜色的抹布用于不同设施、设备表面的清洁，使用消毒抹布清洁接触即食食品的设施、设备或工具。抹布使用后定时更换，使用后的脏抹布放置于单位规定的场所。

上海乐珞膳餐饮管理有限公司



人员卫生和培训管理制度

- 1、新进员工取得健康证后上岗，其他员工健康证到期前一个月组织体检，实行健康证统一管理。
- 2、员工出现腹痛、腹泻、恶心、呕吐、发热、流鼻涕、手部伤口、湿疹或长疖子的，应向食品安全管理人员或部门负责人报告，暂停接触食品工作，查明原因并及时治疗，痊愈后方可恢复上岗。
- 3、按照本岗位着装和仪容标准，穿戴清洁工作衣帽上岗。剪短手指甲，不涂指甲油，不佩戴戒指和手表，按照正确的方法洗手，保持手部清洁。
- 4、专间和专用场所操作人员进入专间或专用场所前再次更换专间工作衣帽，戴口罩，并清洗消毒手部。
- 5、严禁穿工作服装走出工作场所。使用后的脏工作服应放置于单位规定的场所。
- 6、单位应组织员工每年参加不少于 40 小时的安全培训，并建立培训档案，对每次培训情况进行记录。
- 7、培训应按不同岗位分别开展，内容应包括食品安全法规、基本知识以及与本岗位相关的单位食品安全制度和操作规程，确保员工掌握与其岗位相关的食品安全知识和技能。培训效果应进行考核。

上海乐琚膳餐饮管理有限公司



食品采购查验和台账记录管理制度

- 1、不采购违禁食品原料、食品添加剂和食品相关产品。
- 2、采购的食品、食品添加剂和食品相关产品票证齐全，索取并保留发票或购物凭证，按产品或进货日期分类保存（期限不少于2年）。
- 3、采购时查验以下证明：供应商的许可证，加工产品的检验合格证明，畜禽肉类检疫合格证明，进口食品的卫生证书，豆制品、非定型包装熟食卤味的送货单等。
- 4、设专人对每批采购的食品进行验收，不合格的拒收。建立采购验收台账，采购当天如实登记所购食品的相关信息。
- 5、重点验收以下内容：货证相符，运输中的交叉污染，冷冻冷藏食品温度（以中心温度计抽查），食品、食品添加剂标签、保质期，食品的感官。
- 6、冷冻冷藏食品常温下逗留时间应不超过半小时，冷冻食品应保持冻结状态，验收后及时进入冷库（冰箱）。

上海乐琚膳餐饮管理有限公司



食品贮存管理制度

- 1、食品与非食品分架存放，食品存放场所不得存放有毒有害物品、个人物品和杂物。
- 2、食品按类别、品种分架存放，隔墙、离地整齐摆放。散装食品及原料贮存容器应加盖密封，经常检查储存食品，以防止霉变。
- 3、食品添加剂专人专柜管理，防止滥用或误用。
- 4、食品按照先进先出的原则领用出库。
- 5、仓库定期清扫，保持仓库内环境和货架清洁卫生，经常开窗或用机械设备通风，保持干燥。
- 6、贮存原料、半成品、成品的容器应在外观上有明显区分，严格按照容器的用途贮存食品。
- 7、做好防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂工作，仓库安装相应的防虫害设施。
- 8、生鲜肉类、水产、蛋品等易腐食品应冷冻或冷藏贮存。冰箱内原料、半成品、成品分冰室存放，杜绝生熟混放。冰箱内散装食品存放时不得裸露。
- 9、冷冻（藏）设备应定期化霜，保持霜薄（不超过1厘米）、气足。
- 10、经常检查贮存食品的保质期和卫生质量，及时发现和以毁形、染色等方式处理变质或超过保质期限的食品。处理情况应记录。
- 11、设立专门的超保质期、不符合食品安全要求食品的存放区域或容器。
- 12、对主要易腐食品原料、半成品规定使用期限，并在存放的容器上标注加工日期。

上海乐琚膳餐饮管理有限公司



食品粗加工、切配管理制度

- 1、食品清洗加工前应先检查卫生质量，不加工腐败变质、有害有毒食品。
- 2、荤菜与素菜应分池清洗，水产宜在专用水池清洗，各类水池应有明显标志。加工荤菜与蔬菜的操作台、用具和容器要分开使用，并有明显标志。
- 3、肉类洗后应无血、毛、污，鱼类洗后无鳞、鳃、内脏，活禽宰杀放血完全、不留羽毛，蔬菜按一拣二洗三切的顺序操作，洗前在水中浸泡 10 分钟以上，洗后无泥沙杂草。清洗后食品不着地存放。
- 4、不在室温下解冻食品，在冷藏条件下或 20℃ 流水中进行解冻。
- 5、盛放蔬菜、荤菜、水产品原料的容器按颜色区分，不得混用。
- 6、刀、砧板用后洗净定位存放。
- 7、切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应分类放在层架上。
- 8、废弃物和垃圾要放置于加盖垃圾桶内，当天清除。保持下水道通畅、排水沟内无垃圾、无食品残渣、无臭味。
- 9、每日加工结束后，将粗加工切配场所的地面、水池、操作台、工具、容器、排水沟、垃圾桶清洗干净。
- 10、每周一次对粗加工场所的墙壁、天花板、门窗进行清洁，保持加工场所的环境整洁。

上海乐瑞膳餐饮管理有限公司



食品烹饪加工管理制度

- 1、烹饪加工所用的原料应保持新鲜，再加热的食品感官应无异常，食品必须彻底烧熟煮透，其中心温度应该到 70℃。配备中心温度计抽查最大体积食品的中心温度，大块肉类切开观察中心部位是否有血水。
- 2、待加工半成品和烹饪后的熟食品应分开放置，避免熟食品受到污染。
- 3、接触即食食品的容器、工用具应经消毒处理，应与食品原料、半成品使用的容器、工用具在外观上明显区分，使用时完全分开。
- 4、禁止将已供应顾客食用的食品（包括已使用的油脂、围边菜、辣椒等辅料）再次供应。
- 5、每日加工结束后，将厨房地面、水池、操作台、工具、容器、排水沟、垃圾桶清洗干净。
- 6、按照本单位清洁计划，定期开展烹饪加工场所的环境、设施、设备的清洁。

上海乐琚膳餐饮管理有限公司



备餐操作管理制度

- 1、10-60℃条件下，易腐败的膳食存放时间应不超过烹饪成熟后 2 小时；存放时间超过 2 小时的应废弃，未变质的彻底再加热后供应。
- 2、供应时间超过 2 小时的易腐败的膳食，应在 60℃以上或 10℃以下保存。
- 3、配备经消毒的专用备餐工用具，备餐人员穿戴清洁工作衣帽，操作前严格清洗消毒双手。
- 4、以专间或专用场所方式备餐的，应符合专间或专用场所管理的有关要求。
- 5、自助餐按照供应量适量准备食物，等前批食物基本用完后再添加新食物。
- 6、每次操作结束后，应对备餐区域和操作台面进行清洁。
- 7、需要进行留样的膳食，应按品种分别盛放于消毒后的专用容器，存放于留样冰箱内，保留 48 小时。每个品种留样量不少于 100 克，并做好登记。

上海乐琚膳餐饮管理有限公司



专间操作管理制度

- 1、冷菜切配、盒饭分装、桶饭暂存、含奶油甜点（裱花蛋糕、提拉米苏、慕斯蛋糕、忌司蛋糕等）的制作等应在专间内进行操作。
- 2、操作中做到专间、专人、专用工具、专用消毒设施及专用冷藏设施。
- 3、专间使用的刀、砧板、容器、抹布及其他工具应有醒目标识，使用前应消毒，使用中每4小时消毒一次。
- 4、专间洗手消毒、紫外线灯、空调、冷藏、净水装置等设施正常运转，专间温度控制在25℃以下，每次加工前以紫外线等消毒空气30分钟。
- 5、操作人员进入专间应更换专用清洁工作衣帽，手部清洗消毒，佩戴口罩。
- 6、专间内不得放置非即食食品、私人物品、清洁工具和杂物。未经清洗消毒的蔬菜、瓜果不得进入专间。
- 7、自行加工的熟制冷菜在烹制成熟后应在专间内或采用专用设备尽快冷却。冷菜尽量当餐食用，10-60℃条件下的存放时间应不超过加工后2小时，需短时存放的冷菜应在专用冰箱（冷库）内冷藏。
- 8、含奶油甜点应冷藏保存，在保质期内食用，制作用裱浆、清洗后水果应当天加工，当天使用。
- 9、分装盒饭时，待用饭盒和盛装盒饭的周转箱应放置在垫仓板上，不得着地放置。
- 10、每次操作结束后，应清洁专间操作台面，还应每日对专间环境进行清洁。

上海乐珺膳餐饮管理有限公司



专用场所操作管理制度

- 1、分切生鱼片可食部分、制作现榨果蔬汁和水果拼盘等操作应在专用场所内进行。
- 2、专用加工场所应醒目标示区域范围，与其他场所能够明显区分，在操作中做到专人、专用工具、专用消毒设施及冷藏设施。
- 3、专用场所使用的刀、砧板、容器、抹布及其他工具应有醒目标识，使用前应消毒，使用中每 4 小时消毒一次。
- 4、专用场所设生食蔬菜水果清洗消毒水池和洗手消毒水池。
- 5、专用场所操作人员应更换专用清洁工作衣帽，手部清洗消毒，佩戴口罩。
- 6、专用场所内不得放置非即食食品、私人物品、清洁工具和杂物，未经清洗消毒的蔬菜、瓜果不得进入专用场所。
- 7、加工好的生鱼片应用食用冰保存，加工后 1 小时内食用。
- 8、现榨果蔬汁和水果拼盘应当餐食用，不能即时供应的应存放于 10℃ 以下条件下，存放时间不应超过 2 小时。
- 9、每次操作结束后，应对专用场所操作台面进行清洁，还应每日对专用场所进行清洁。

上海乐琚膳餐饮管理有限公司



食品添加剂贮存和使用管理制度

- 1、食品添加剂的贮存应做到专人保管、专人登记、专柜保存，贮存时保留食品添加剂的原有包装。
- 2、不采购、贮存和使用亚硝酸盐。
- 3、按照《食品添加剂使用标准》的规定，制订各种食品添加剂使用清单，明确本单位食品中使用的食品添加剂品种和用量。
- 4、配备微型电子秤，严格按照清单定量使用食品添加剂，记录每次食品添加剂的使用量。使用时使食品添加剂在食品中搅拌均匀。
- 5、在店堂醒目位置或菜单上公示自制火锅底料、自制饮料、自制调味料所使用的食品添加剂名称。

上海乐膳餐饮管理有限公司



废弃食用油脂管理制度

- 1、产生废弃油脂的单位应安装符合要求的油水分离器。
- 2、配备有明显标识的煎炸废弃油专用收集容器。
- 3、废弃油脂交有资质的单位收运并签订协议，不得以废弃油脂为原料加工食品。
- 4、不得将废弃油脂混入餐厨垃圾中。
- 5、按规定向市容环卫部门申报废弃油脂产生量。
- 6、每次回收废弃油脂时在收运单上签字，并对每次收运情况进行记录。

上海乐琚膳餐饮管理有限公司



餐具用具清洗消毒管理制度

- 1、餐饮具和接触即食食品的容器、工具（餐具用具）应在专用场所和水池内清洗消毒。
- 2、餐具用具人工清洗消毒应按去污、清洗、过洗、消毒的步骤进行。
- 3、餐具用具的消毒应首选蒸汽、煮沸等热力方法，蒸汽、煮沸时间应保持 10 分钟以上。
- 4、无法进行热力消毒的餐具用具可采用含氯消毒液等化学方法消毒，消毒液浓度和浸泡时间应符合要求，消毒物品应被消毒液完全浸没。配置后的消毒液应每 4 小时更换一次。
- 5、消毒后的餐具用具应存放在专用保洁柜内备用。保洁柜每 2~3 天清洁、消毒一次，柜内不能存放未经清洗消毒的餐用具以及食品和其他物品。
- 6、每次清洗消毒结束后，应对清洗消毒场所的操作台面和水池进行清洁。每日清洗消毒结束后，还应对清洗消毒场所的地面、泔水桶进行清洁。

上海乐膳餐饮管理有限公司



顾客投诉处理制度

- 1、指定专人负责接待和处理顾客投诉。
- 2、接待顾客投诉时，要态度诚恳、保持冷静、态度友善，避免争吵和辩论。
- 3、了解和记录顾客投诉原因和要求，以及顾客姓名、联系方式等，明确告知顾客需做调查及大致的等待时间。
- 4、调查应认真、客观，不推脱、搪塞。重要投诉应报告单位高层领导。调查清楚之后，应及时提出解决方法，并征求顾客对处理方法的意见。
- 5、顾客表示接受处理意见的，应向顾客表示感谢。顾客误解的，应委婉给予解释，消除误解。
- 6、对投诉内容应进行分析，对带有倾向性的问题要及时采取整改措施。
- 7、顾客投诉发生疑似食物中毒的，应及时报告并配合食品药品监管部门做好调查。
- 8、项目负责人应每周不少于2次对项目对口管理人员进行拜访，在项目全体工作人员（含农民工）中每月进行1次问卷式的客户满意度调查，拜访及调查均需要由对方签字确认，汇总后每月上报公司，公司将其做为考评的一部分。

上海乐琚膳餐饮管理有限公司



食品安全内部检查和定期评估制度

- 1、由公司制订食品安全检查计划，对项目采用全面检查、抽查与自查相结合的形式开展检查，食品安全管理人员、项目负责人应对本项目各项制度的贯彻落实情况进行检查，检查情况应进行记录。
- 2、部门负责人和各岗位员工应按照检查计划，对设施、设备的运作情况，以及加工操作中与食品安全有关工作的开展情况进行自查，并做好自查记录。
- 3、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本单位制度规定的情况，发现问题应及时提出改进意见。检查情况应记录。
- 4、食品安全管理人员每周对各部门进行全面检查，并检查各部门的自查记录，发现问题及时反馈，并提出限期改进意见。检查情况应记录。
- 5、食品安全管理人员有权要求停止使用损坏的设施设备，停止加工或供应不符合食品安全要求的食品。
- 6、检查中发现的问题应寻找原因，及时整改，并在下次检查中重点复查问题的整改情况。
- 7、根据检查结果对各部门（或员工）制度执行情况给予一定的奖惩，如公示和奖励严格制度执行优秀部门（或员工），对制度执行差的部门（或员工）采取通报、罚款等措施。
- 8、单位每年至少一次对本单位食品安全管理状况进行全面评估，评估中发现的问题应逐项分析具体原因，并采取针对性改进措施。

上海乐琚膳餐饮管理有限公司



食品安全事故防控预案

- 1、关注监管部门发布的食品安全预警提示，积极预防食品安全事故。
- 2、制作冷菜、生食水产品、含奶油糕点（如裱花蛋糕）等高风险食品的，应有相应的许可项目和加工条件。不承担超过许可范围的经营活动和超出供餐能力的大规模供餐。
- 3、发现有发热、咳嗽、腹泻等症状及化脓性皮肤病的员工，应立即暂停其接触即食食品工作。员工操作前和上厕所、处理垃圾、接触不洁物后，应按要求洗手，接触即食食品的还应消毒。
- 4、规范开展食品索证索票、采购查验和加工操作，不加工供应河豚鱼、毒蘑菇、发芽马铃薯、违禁生食水产品等禁止生产经营的食品，不采购、贮存和使用亚硝酸盐。豆浆、四季豆等生食有毒的食品应烧熟煮透。
- 5、按照预防细菌性食物中毒的要求，规范开展加工操作。
- 6、外来人员不得随意进入食品加工供应场所。
- 7、如发生疑似食品安全事故，应迅速组织患者到正规医疗机构救治，报告上级主管部门和监管部门，停止加工供应可疑食品，保留可能导致食物中毒的食品及原料、工用具及现场，积极配合监管部门进行调查处理。

上海乐珞膳餐饮管理有限公司



食品安全突发事件应急处置方案

为维护广大消费者身体健康，保障本企业运营顺利进行，维护社会的政治稳定，根据《食品安全法》的要求，结合本单位工作具体情况，特制定如下食品安全应急预案：

一、防止食物中毒的措施

（一）健全食物中毒报告制度

认真贯彻执行卫生部、国家食品药品监督管理局关于食物中毒事故处理办法的精神以便及时采取防治措施。

（二）广泛开展预防食物中毒宣传教育

广泛深入地开展预防食物中毒的宣传，结合本单位实际情况，充分利用电视，黑板报，宣传画等各种形式宣传普及有关卫生知识提高从业人员的卫生管理水平，减少食物中毒发生。

（三）细菌性食物中毒预防措施

预防细菌性食物中毒，应根据防止食品受到细菌污染，控制细菌的繁殖和杀灭病原菌三项基本原则采取措施，其关键点主要有：

1、避免污染。即避免熟食品受到各种致病菌的污染。如避免生食品与熟食品接触、经常性洗手、接触直接入口食物的还应消毒手部、保持食物加工操作场所清洁，避免昆虫、鼠类等到动物接触食品。

2、控制温度。即控制适当的湿度以保证杀灭食品中的微生物或防止微生物的生长繁殖。如加热食品应使中心温度达到 70 摄氏度以上。贮存熟食品，要及时热藏，使食品温度保持在 60 摄氏度以上，或者及时冷藏，把温度控制在 10 摄氏度以下。

3、控制时间。即尽量缩短食品存放时间，不给予微生物生长繁殖的机会。熟食品应尽快吃掉；食品原料应尽快使用完。

4、清洗和消毒，这是防止食品污染的主要措施。对接触食品的所有物品应清洗干净，凡是接触直接入口食品的物品，还应在清洗的基础上进行消毒。生吃的蔬菜水果也应进行清洗消毒。

5、控制加工量。食品的加工量应与加工条件相吻合。食品加工量超过加工场所和设备的承受能力时，难以做到按卫生要求加工，极易造成食品污染，引起食物中毒。

二、预防常见的化学性食物中毒措施。

1、农药引起的食物中毒，蔬菜粗加工时以食品洗涤剂（洗洁精）溶液浸泡 30 分钟后再冲净，烹调经烫泡 1 分钟，可有效去除蔬菜表面的大部分农药。

2、豆浆引起的食物中毒。生豆浆烧煮时将上涌泡沫除净，煮沸后再以文火维持煮沸 5 分钟左右，可使其中的胰蛋白酶抑制物彻底分解破坏。应注意豆浆加热至 80 摄氏度时，会有许多泡沫上浮，出现“假沸”现象。

3、四季豆引起的食物中毒。烹调时先将四季豆放入开水中烫煮 10 分钟以上再炒。

4、亚硝酸盐引起的食物中毒。食品加工过程禁止使用亚硝酸盐。

三、发生食物中毒处理：

1、拨打 120 急救电话，及时把疑似食物中毒的人员送往医院。

2、及时向食品药品监督管理部门报告并保护好现场。

3、紧急处理。

（1）后勤保障部（办公室）负责与调度，把疑似食物中毒的人员送往医院抢救。

（2）及时报本单位（店）有关领导，组织事故调查，处理临时

紧急事务。

4、原因调查

- (1) 保护好现场严防破坏，要对可疑食物或有毒食物取标封存。
- (2) 积极配合食品药品监督管理部门、卫生行政部门调查取证。
- (3) 分析原因，根据现场调查和技术鉴定情况进行综合分析确定事故原因吸取教训。

上海乐珞膳餐饮管理有限公司



食品安全管理组织机构及职责

一、法定代表人或负责人职责：

对本项目的食品卫生安全负全面责任

二、专职安全管理员职责

1、组织从业人员进行食品安全法律和知识培训。

2、落实公司制定的食品安全管理制度及岗位责任制度，并对执行情况进行督促检查。

3、检查食品生产经营过程的卫生状况并记录，严防食物中毒，对检查中发现的不符合食品安全要求的行为及时制止并提出处理意见。

4、加强食品采购索证、验收、台账登记、贮存的管理。

5、组织从业人员进行健康检查，督促患有有碍食品安全疾病和病症的人员调离相关岗位。

6、建立食品安全管理档案。

7、接受和配合食品药品监督部门对本单位的食品安全进行监督检查，如实提供有关情况，对提出的整改意见负责落实，并及时向企业领导报告。

上海乐珺膳餐饮管理有限公司



食品安全事故隐患报告制度

- 1、为有效预防、及时控制和消除食品安全事故的危害，妥善处理重大食品安全事故，根据《食品安全法》等有关法律法规的规定，制定本制度。
- 2、本单位如发生疑似食品安全事故的，应当立即向公司报告，由公司向所在地食品监管部门报告，并及时启动应急处置方案。
- 3、任何责任人对疑似食品安全事故不得瞒报、迟报、谎报或者授意他人瞒报、迟报，不得阻碍他人报告。违反规定的，将按照有关法律法规和规定严肃处理。
- 4、食品安全自查中发现的食品安全隐患，应当及时制定整改措施并落实，消除隐患，对可能造成食品安全事故的，应及时上报公司。

上海乐瑞膳餐饮管理有限公司



食品安全自查和定期评估制度

1. 为进一步推动食品经营者的主体责任的落实，明确食品安全责任，落实岗位责任制，食品经营者建立食品安全自查制度，规范各环节的操作，定期对食品安全状况进行检查评价（1次/季度）。
2. 制订食品安全检查计划，采用全面检查、抽查与自查相结合的形式开展检查，食品安全管理人员、单位和部门负责人应对本单位各项制度的贯彻落实情况进行检查，检查情况应进行记录。
3. 部门负责人和各岗位员工应按照检查计划，对设施、设备的运作情况，以及加工操作中与食品安全有关工作的开展情况进行自查，并做好自查记录。
4. 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本单位制度规定的情况，发现问题应及时提出改进意见。检查情况应记录。
5. 食品安全管理人员每周对各部门进行全面检查，并检查各部门的自查记录，发现问题及时反馈，并提出限期改进意见并记录。
6. 食品安全管理人员有权要求停止使用损坏的设施设备，停止加工或供应不符合食品安全要求的食品。
7. 检查中发现的问题应寻找原因，及时整改，并在下次检查中重点复查问题的整改情况。
8. 根据检查结果对各部门（或员工）制度执行情况给予一定的奖惩，如公示和奖励严格制度执行优秀部门（或员工），对制度执行差的部门（或员工）采取通报、罚款等措施。
9. 单位每年至少一次对本单位食品安全管理状况进行全面评估，评估中发现的问题应逐项分析具体原因，并采取针对性改进措施。

上海乐诺膳餐饮管理有限公司



食品经营者主要原料和食品供应商检查评价制度

按照《中华人民共和国食品安全法》和《上海市食品安全条例》的规定，高风险食品生产经营企业应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度，定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。记录保存期限不得少于二年。高风险食品生产经营企业可以自行或者委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应当立即停止采购，并向本企业、主要原料和食品供应商所在地的食品药品监督管理局或者市场监督管理部门报告。高风险食品生产经营企业的目录根据市食品药品监督管理局编制的目录执行。

我公司按照法定要求对供应商开展评价，评价采取否决方式开展，一是对采购食品供应商的资质开展评价，对超过许可证许可范围的食品、原料的供应商予以一票否决。二是政府曝光的食品供应商。三是第三方抽检不合格的食品供应商。四是门店投诉较多的食品供应商。五是进货查验、企业自查中多次出现不合格食品的供应商。

我公司定期开展评价，对评价不合格的供应商开展登记，纳入采购黑名单。

上海乐琨膳餐饮管理有限公司

