**四川太极大药房连锁有限公司**

**食品安全管理制度**

1、根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》的规定，本食品经营企业现建立食品进货查验制度，加强对食品进货货源的检查验收。

2、本企业的食品进货查验制度是指根据国家有关规定和食品生产者货其他供货者之间的合同约定，对购进的食品质量进行检查，符合规定和约定的予以验收的制度。

3、检查验收的目的是为了对本企业销售的食品货源进行把关，保证本企业所销售食品的质量。

4、本企业各级管理人员、经营人员已经和经营活动有关的人员，均应遵守本制度。

5、本企业查验内容： （一） 营业执照； （二） 生产许可证或流通许可证 （三） 标注通过质量认证食品的相关证书 （四） 食品质量检验证明、检疫证明 （五） 销售凭证 （六） 其它与食品安全有关的证明文件 （七） 对食品进行查验，检查食品包装标识、外观等内容。

6、本企业对所进货物进行检查验收，发现存在食品安全问题的，应提出异议，经进一步证实食品不符合食品安全要求的，拒绝验收进货。

7、本企业员工必须严格执行该制度，在签订购货合同时，必须查验供货者的许可证和食品合格证明文件等，并亲自验货，货证相符方可采购。

**四川太极大药房连锁有限公司**

**食品进货查验记录制度**

1、根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》规定，对食品经营企业现建立食品进货查验记录制度，加强食品进货检查。

2、本企业食品进货查验记录作为对供货者的许可证和食品合格证明文件等一系列文件进行查验的书面证明，应当真实。

3、本企业各级管理人员、经营人员及与经营活动有关的人员，均应遵守本制度。

4、进货时如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及进货日期等内容。

5、本企业须留载有相关信息的进货或者销售票价，且记录票据的保存期限不得少于2年。

6、实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以有企业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。

**四川太极大药房连锁有限公司**

**专兼职食品安全管理人员制度**

1.专兼职食品安全管理人员由所在车间和部门领导提出聘任人选，由管理者代表聘任。

2.专兼职食品安全管理人员是所在车间和部门质量工作的责任人之一，承担所在车间和部门负责人相同的质量责任。

3.专兼职食品安全管理人员的本职工作受所在车间或部门的领导，其质量安全管理工作受公司食品安全小组组长的领导和指导。

4.专兼职食品安全管理人员在行使质量安全管理工作职能时，具有独立行使职权的能力，不受所在车间和部门领导及其他人员的干涉。

5.负责对所在车间和部门的生产、产品质量和质量安全管理工作进行监督。

6.有权拒绝不合格原料的采购和入库，不合格原料投入生产，不合格半成品流入下道工序，不合格产品入库、出厂和销售。

7.有权提议召开质量分析会议，对所在车间和部门的质量工作提出改进意见,并向食品安全小组汇报。

8.对工作中遇到的问题及时向公司食品安全小组组长汇报，必要时可直接向公司总经理汇报。

9.各级领导和职工应支持专兼职食品安全管理人员的工作，不得对其工作设置障碍。

**四川太极大药房连锁有限公司**

**进销货台帐制度**

1、食品经营企业应严格执行《食品安全法》的规定，做到“按需进货、择优采购、质量第一”的原则，确保食品购进的合法性：①在采购食品时应选择合格供货方，对供货方的法定资格、履约能力、质量信誉等进行调查和评价，并建立合格供货方档案②审核所购入食品的合法和质量可靠性，并建立所经营食品的质量档案③对与本企业进行业务联系的供货单位销售人员进行合法资格的验证并作记录

2、采购食品应签订采购合同，明确质量条款。采购合同如果不是以书面形式确立的，购销双方应提前签订明确质量责任的质量保证协议。

3、购进食品应有合法进货台帐记录或票据，做到票帐物相符，票据和凭证应按规定保存期限不得少于2年。

4、购进食品按规定建立完整的购进台帐记录，购进台帐记录注明食品的名称、规格、生产日期、生产批号、保质期、生产厂商、供货单位及联系方式、购进数量、购进日期等项内容。

5、从事食品批发业务的应建立食品销售台账。如实记录批发的食品的名称、规格、生产日期、生产批号、保质期、生产厂家、购买单位及联系方式、销售数量、销售日期、库存数量等内容，票据的保存期限不得少于2年。

6、做好销售台帐记录，字迹端正准确，记录及时，内容完整。

7、凡经质量管理部门检查不合格、过期、变质等不符合卫生及质量条件的食品，一律不得销售。

**四川太极大药房连锁有限公司**

**不安全食品处置制度**

1、为加强本店食品质量管理，严厉打击制售假冒伪劣食品活动，确保本店按照法定条件、要求从事食品经营活动，销售符合法定要求的食品，维护本店声誉，特制定本制度。

2、对不合格食品实施处置制度，是指对销售质量不符合国家、地方或者行业标准或有关要求，或存在其他安全卫生隐患的食品，采取停止销售，退出本店的管理制度。

3、下列食品为不合格食品，应停止销售，退出本店： （一）腐烂变质、污秽不洁的； （二）包装破损和其他不符合食品卫生要求的； （三）超过安全使用期或者保质日期的； （四）应当检验、检疫而未检验、检疫，或检验、检疫不合格的； （五）掺杂、掺假，以假充真、以次充好，偷工减料的； （六）使用非食用色素或其它非食用物质加工的； （七）伪造产地，伪造或者冒用他人厂名、厂址，在商品上伪造或冒用认证标志、名优标志、国际标准采用标志、防伪标志等质量标志等，对商品质量作引人误解的虚假表示或使用绝对宣传用语的； （八）假冒他人的注册商标，或者擅自使用知名商品特有的名称、包装、装潢、造成和他人的知名商品相混淆，使购买者误认为是该知名商品的； （九）行政监管机关公布属于不合格食品的； （十）其他违反法律、法规规定的，或者存在隐患，可能对人体健康和生命安全造成损害的。

4、本店工作人员发现所销售的食品属本制度所列的不合格食品，应立即停止销售该食品，并采取下列措施： （一）立即清点不合格食品，登记造册； （二）将不合格食品撤出市场，并通知生产企业或供货方，配合召回已售出食品，并向有关监督管理部门报告； （三）对有毒有害、腐烂变质的食品应交由有关部门进行无害化处理或销毁；（四）可能造成安全卫生危害的，立即向当地行政监督管理部门报告。

5、对已经出售的严重危害人体健康、人身安全的不合格食品，本店选择能够覆盖销售范围的新闻媒体予以公告，或者在营业场所内公示，通知购货人退货，将不合格食品追回和销毁。

6、本店工作人员应对本经营店内的食品进行经常性检查，发现不合格食品应立即停止销售，撤下柜台。

**四川太极大药房连锁有限公司**

**食品库房管理制度**

1、食品及原料不能和非食品及有害物质共同存放。

2、各类食品及原料应分类、分开摆放整齐。

3、各类食品及其原料做到离地、隔墙不低于10cm,存放于货柜内或货架上。

4、散装食品应盛装于容器内，加盖密封并张贴标识。

5、库房内应有良好的通风、防潮、防腐、防鼠等设施，保持室内干燥清洁。

6、库房门、窗防鼠设施经常检查，保证功能完好。

7、设专人负责库房管理，并建立健全采购、验收、发放登记管理制度。

8、库房内食品及其原料应经常进行检查，做到先进先出，及时发现和清理过期、变质食品及其原料。

**四川太极大药房连锁有限公司**

从业人员食品安全知识培训和健康检查制度

1、制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道徳和法律、法规的培训以及操作技能培训。

2、新参加工作的人员包括实习工、实习生必须经过培训后方可上岗。

3、建立从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归挡，以备查验。

4、食品安全管理人员负责组织本单位从业人员的健康检查工作，建立从业人员健康检查档案。

5、食品经营人员必须毎年进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作，不得超过期限使用健康证明。

6、患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或农渗出性皮肤病笏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。

**四川太极大药房连锁有限公司**

**经营婴幼儿配方乳粉管理制度**

一、从事销售婴幼儿配方乳粉以外多品种经营的，药店要在销售场所划定专门的区域或柜台、货架摆放、销售婴幼儿配方乳粉，并在销售区域或柜台、货架处显著位置设立销售专柜或专区提示牌，注明“婴幼儿配方乳粉销售专区”字样，提示牌采取“绿底+白字（黑体）”式样，提示牌规格可根据药店设立的专柜或专区的空间大小而定。设置临期产品专区或专柜，并设立提示牌，用白底红字注明“临期产品专区”

二、公司应保存供货者的许可证和食品合格的证明文件，建立食品进货查验记录制度，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。药店应有进货、销售台账销，售台账应如实记录婴幼儿配方乳粉的名称、规格、数量、生产批号、保质期、购货者名称及联系方式、销售日期等内容。

三、从业人员在上岗前要取得健康证明；每年至少进行一次健康检查，必要时进行临时健康检查；

四、经营场所应当配备必要的信息化设备，逐步建立食品采购、销售、储存等电子台账，实现婴幼儿配方乳粉质量可追溯，并满足婴幼儿配方乳粉追溯系统的实施条件。

五、药店食品安全管理人员要在经营场所进行公示。

六、药店应当配备必要的冷藏、防冻、防潮、避光、通风、防虫、防鼠等设备或设施；婴幼儿配方乳粉仓储场所不得设置在销售场所以外的地方。