目录

[食品进货查验制度 2](#_Toc447102129)

[食品进销货记录制度 2](#_Toc447102130)

[食品定期检查清理制度 3](#_Toc447102131)

# 食品进货查验制度

1. 采购食品应当查验供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件。

2．建立供货者档案，保存供货者的食品生产经营许可复印件、食品合格证明文件的原件或复印件。

3．查验预包装食品的标签、说明书是否符合《食品安全法》要求；是否含有虚假、夸大的内容；是否涉及疾病预防、治疗功能；是否清楚、明显，容易辨识。查验所购食品是否属于食品安全法禁止经营的食品。

# 

# 食品进销货记录制度

1．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，或者保留载有相关信息的进货或者销售票据。

2.从事食品批发业务的经营企业销售食品，应当如实记录批发食品的名称、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，或者保留载有上述信息的销售票据。

3.从事批发业务的食品经营企业应当向购货者开具载有前款规定信息的销售票据或者清单，同时加盖印章或者签字。经营者使用食品药品监管部门监制的食品进销货记录“一单通”单据的，规范装订后可以作为食品进货记录。

4.本公司进货查验记录、购销台账保存期限不少于两年。

# 食品定期检查清理制度

1. 食品经营者贮存、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等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。
2. 食品经营者对贮存、销售的食品应当定期进行检查清理，查验食品的生产日期和保质期，及时清理腐烂、临近保质期、超过保质期及其他不符合食品安全标准的食品，确保所售食品均在规定的保质期内。
3. 自行检测发现有毒有害、污染、腐烂、过期、不合格或者无厂名厂址、无生产日期和保质日期、无合格证食品、劣质食品、冒牌食品等不合格食品，禁止销售[[1]](#footnote-2)。
4. 如实记载每次清理检查情况，内容主要包括：检查清理的时间、食品名称、规格、批次、生产日期、保质期、标称的生产企业名称、清理人等内容。对清理出的临近保质期和超过保质期的食品提出处理建议（意见）。
5. 根据每次检查清理记录，建立食品定期检查清理档案并留存备查。

将下边表格转换为文本，再将文本重新转换为表格。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 吴磊 | 邓倩 | 左玲 | 肖娜 | 肖洪 |

请绘制以下标志（大小不限）：

北京正博和源科技有限公司

对食品伙伴网插入超链接使点击食品伙伴网几个字后自动打开食品伙伴网的网页http://down.foodmate.net/standard/search.php?corpstandard=2&fields=0&kw=23586

[食品伙伴网](http://down.foodmate.net/standard/search.php?corpstandard=2&fields=0&kw=23586)

统计本文档字数共为多少字？

1. 肖洪，男，北京正博和源科技有限公司。 [↑](#footnote-ref-2)