

餐饮食品安全管理的主要 8 大模块

1.资质管理

门店资质和供应链资质，对自身门店资质、公司资质以及供应商供货资质进行办理、审核、备案，确保相关体系资质的完整性、合法合规，避免造成资质不符、资质过期以及资质缺失隐患。

2.原料批次管理

所有原料必须具备完整原材料批次报告、例如农残检测、瘦肉精检验报告、添加剂使用，同时完善自身的收验货体系、制度，对每批次的原料在报告备案、更新同时对原物料实行批次留样。

3.溯源管理

溯源管理，所有原物料必须具备源头管理，从经销到工厂到产区、产地实行全面的源头管理，做到可追溯、可溯源。

4.人员管理

人员管理 对从业人员进行相关的入职考核、健康证办理、岗位食品安全培训、考核，同时对各项培训考核工作进行完整的签署、签字，备案，定期进行相关培训考核以及岗位基本健康证照的到期管理提示。

5.空间管理

空间管理 对于验收、加工、加热、出品以及包装等加工、烹饪、服务空间必须注重动线规划，符合食品安全动线要求，空间温度、排污排放规定，食残处理要求。

6.工器具管理

工器具管理，工器具在使用过程中必须建立清理周期、要求以及清理办法，定期定时对于工器具进行消毒、并配备相应的消毒用品、环境以及设备设施。

7.流程管理

流程管理 明确从物料采购、验收、粗加工、烹饪、装盘、包装，半成品出品储藏，成品食用限定周期等全面的相关流程，明确重点流程食品安全重要节点。

8.制度管理

制度管理，建立完善的食物安全制度，责任到岗到人，内部奖惩制度、原物料管理制度。

以上仅为餐饮食物安全管理体系的相关架构，要建立完整的体系所涉及的内容非常繁杂，并且必须根据自身的业态进行切实可行的制订落实，