

食品原料采购管理制度

为加强食品原料采购工作的管理，确保本单位采购使用的食品原辅料符合相关卫生标准或要求，特制定如下制度：

一、食品采购人员应当及时了解食品原辅料的市场信息，做到按需采购，力求物美价廉；

二、不得向无经营资质的单位或个人采购食品，不得采购无出厂日期、无保质期、无品名的三无产品。

三、主要食品和原料有固定的供应商并与之订立供货协议，按要求落实索证制度：

1、采购畜禽肉类原料时必须索取动物卫生检疫合格证明，货、单、章（或检疫标记）缺一不可，确保所购原料符合肉类鲜度标准；

2、采购豆制品时应索取豆制品供货凭证（客户联）货、单同行；

3、采购新鲜果蔬类原料时应索取农药残留合格证明（无法提供的，按要求进行果蔬原料农药残留检测）；散装干果蔬类原料或水发食品原料应当向供方索取生产加工单位的卫生许可证；

4、采购定型包装食品时应索取卫生许可证、产品检验合格证（进口食品索取口岸检验检疫合格证明），产品包装符合标签标识管理规定，标识清楚、完整、不脱落；

5、采购食品添加剂和食品用消毒剂需向供方索取省级卫生许可证（或卫生部批件）；采购食品用洗涤剂需向供方索取检验合格证明。

四、严格验收制度，做到专人验收、专人记录，所购食品原辅料除符合感官性状卫生要求（验收标准另定）外，必要时送卫生质量部门检验。

五、按要求建立健全食品及原料索证管理台账，账册齐全、票证相符，专人管理。

2023年9月1日