附件4

食品连锁经营企业食品安全管理制度

（目录，参考）

1.从业人员健康管理制度和培训管理制度；

2.食品安全管理员制度；

3.食品安全自检自查与报告制度；

4.食品经营过程与控制制度；

5.场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度；

6.进货查验和查验记录制度；

7.主要食品和食用农产品安全信息追溯制度；

8.食品贮存、运输（包括有特殊温度、湿度控制要求的食品和食用农产品的全程温度、湿度控制）管理制度；

9.不合格食品和废弃物处置制度；

10.食品安全信息公示制度；

11.食品安全突发事件应急处置方案；

12.食品添加剂使用管理制度；

13.定期清洗消毒空调及通风设施制度；

14.定期清洁卫生间制度；

15.临近保质期食品集中陈列和消费提示制度；

16.产生餐厨废弃油脂的许可事项的餐厨废弃食用油脂管理制度；

17.法律、法规、规章规定的其他制度。