**食品批发单位销售记录管理制度**

1.食品批发经营者必须领取食品经营许可证后方能营业，并严格按照食品经营许可证许可范围亮证经营。

2.食品批发经营者法定代表人（负责人）为食品卫生第一责任人，对本单位食品经营活动过程中各环节的食品卫生负责。

 3.食品批发经营者应制定食品卫生岗位责任制度，各岗位卫生责任制度要上墙张贴。设立卫生管理人,负责落实各项卫生制度，负责本公司的具体食品卫生管理工作。

4.应建立健全的食品索证卫生审核制度。对经营的食品来源严格审核，不经营违反国家法律法规的食品。

5.建立健全的食品进货验收管理制度；建立台帐，记录食品进出货情况，对每批食品进行严格检查,防止假冒伪劣食品和不符合卫生标准及规定的食品进入市场。

6.建立日常食品卫生检查制度,对每批食品的进出和贮存过程进行仔细检查，发现腐败变质、超过保质期和《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的食品时应及时处理。对己流入市场的食品应立即追回,并向当地食药监管部门报告,防止事态的扩展。

7.经营预包装食品的，所销售的食品包装标识应当真实，符合食品标签标准的要求。经营进口食品,其外包装应有中文标识。

8.切实做好食品贮存卫生管理工作。

8.1食品仓库实行专间专用，食品存放应分类分区、隔墙离地存放，必须有明显标识标示类别、生产日期、保质期、保存条件、进库时间等。食品仓库不得存放有毒有害物品（如杀鼠杀虫剂、洗涤消毒剂等），不得存放药品、杂品及生活用品等物品。

8.2需冷藏的食品须存放于与其包装标签标示的保存温度相应的冷库内，冷冻设施须正常运转，冷库内禁止生熟混放。

8.3食品库房应用无毒、坚固、易清扫材料建成。库房可分常温库和冷库，冷库又包括高温冷库（冷藏库）和低温冷库（冷冻库）。

8.4常温库应设置防鼠、防虫、防蝇、防潮、防霉的设施,并能正常使用; 必须设置机械通风设施，并应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁，清库时应做好清洁消毒工作。

8.5冷库应注意保持清洁、及时除霜;冰柜和冷藏设备必须正常运转并标明生、熟用途，冷藏库、冰柜应设外显式温度（指示）计并正常显示。

8.6低温冷库（冷冻库）温度必须低于-18℃，高温冷库（冷藏库）温度必须保持在0～10℃；冷藏设备、设施不能有滴水，结霜厚度不能超过1cm。

8.7冷库内不可存放腐败变质食品和有异味食品。食品之间应有一定空隙，直接入口食品与食品原料应分库冷藏。

8.8食品储存要做到先进先出，尽量缩短储藏时间，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合卫生要求的食品。

9.按照《中华人民共和国食品安全法》做好从业人员卫生管理工作。