**南阳二中原材料采购查验制度**

1、建立并落实食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和台帐记录制度，保障食品安全，并指定专（兼）职人员负责。采购人员要认真学习有关法律规定，熟悉并掌握食品原料采购索证索票、进货查验和合帐记录的要求。

1. 采购食品（包括食品成品、原料及食品添加剂、食品容器和包装材料、食品用工具和设备）要按照国家有关规定向供货方索取生产经营资质（许可证）和产品的检验合格证明，同时按照相关食品安全标准进行查验。长期定点采购的，餐饮服务提供者应当与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应[合同](http://www.lwlm.com/hetongyangben/" \t "_blank)。
2. 所索取的检验合格证明由单位食品安全[管理](http://www.lwlm.com/Manages/" \t "_blank)人员妥善保存，以备查验。
3. 腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有害有毒、质量不新鲜的食品及原料以及无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标志不清、超过保质期限的食品不得采购。
4. 无《食品生产许可证》或《食品卫生许可证》、《食品流通许可证》的食品生产经营者供应的食品不得采购。
5. 采购乳制品、肉制品、水产制品、食用油、调味品、酒类饮料、冷食制品、食品添加剂以及卫生行政部门规定应当索证的其他食品等，均应严格索证索票。生肉、禽类应索取兽医部门的检疫合格证，进口食品及其原料应索取口岸监督部门出具的建议合格证书。
6. 采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当查验、索取并留存集中消毒企业的营业执照、批次、出厂检验[报告](http://www.lwlm.com/GongZuoBaoGao/" \t "_blank)（或复印件）。
7. 应当查验所购产品的感官、外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符。并分门别类建立台帐。鼓励建立电子台帐。台帐应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产单位、生产批号、保质期、供应者名称及[联系](http://www.lwlm.com/gonggao/200408/14013.htm" \t "_blank)方式、进货日期等。
8. 采购乳品及含乳食品的，应当建立单独的乳品及含乳食品进货台帐。
9. 应当建立食品添加剂使用台帐，如实记录食品添加剂的使用时间、名称、数量、用途、称量方式，使用人应当签字确认，食品添加剂的购进、使用、库存、应当帐实相符。
10. 餐饮服务提供者应按产品品种、进货时间先后顺序有序整理、妥善保管索取的相关证照、产品检验合格证明和台帐记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于2年。

**食品进货验收制度**

第一条 为加强食品质量安全管理，保证食品质量安全，保护消费者的合法权益，保障全院师生身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》等法律法规的规定，制定本制度。

第二条 索证索票制度是指为保证食品安全，在购进食品时，本单位员工必须向供货方索取有关票证，以确保食品来源渠道合法、质量安全。

第三条 与初次交易的供货单位交易时，应索取证明供货者和生产加工者主体资格合法的证明文件：营业执照、生产许可证、卫生许可证等法律法规规定的其它证明文件，每年核对一次。

第四条 在购进食品时，应当按批次向供货者或生产加工者索取以下证明食品符合质量标准或上市规定，以及证明食品来源的票证：

1．食品质量合格证明；

2．检验（检疫）证明；

3．销售票据；

4．有关质量认证标志、商标和专利等证明；

5．强制性认证证书（国家强制认证的食品）；

6．进口食品代理商的营业执照、代理资料、进口食品标签审核证书、报关单、注册证。

第五条 下列食品进货时必须按批次索取证明票证：

1．活禽类：检疫合格证明、合法来源证明；

2．牲畜肉类：动物产品检疫合格证明或畜产品检验合格证明、进货票据；

3．粮食及其制品、奶制品、豆制品、饮料、酒类：检验合格证明、进货票据。

第六条 对获得驰名商标、著名商标或者省级以上安全食品、无公害食品、绿色食品、有机食品、名牌产品称号的优质食品，可凭以上称号相应标识和凭证直接销售，免予索取其他票证。

第七条 对实行购销挂钩的食品，可凭购销挂钩协议和供货方的销售凭证直接销售，免予索取其他票证。

第八条 对索取的票证要建立档案，并接受市场服务中心和有关行政执法部门的监督检查。