附件5

餐饮服务连锁企业单位食品安全管理制度

（目录）

1.从业人员健康管理制度和培训管理制度；

2.食品安全总监和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.食品采购、配送制度；

6.场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度；

7.进货查验和查验记录制度；

8.食品贮存、运输管理制度；

9.餐厨废弃物处置制度；

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.供应商管理制度；

15.有害生物防治管理制度；

16.消费者投诉管理制度。