食品安全日管控、周排查、月调度制度

食品安全日管控、周排查、月调度制度是一种旨在确保食品安全、预防和控制食品安全风险的管理体系。以下是该制度的基本内容和实施要点：

一、目的

1. 落实企业或机构食品安全主体责任。

2. 切实履行食品安全风险自查要求。

3. 加强食品安全风险的动态管理，确保食品安全。

 二、适用范围

1. 适用于各类食品生产、加工、销售、餐饮服务等企业或机构。

2. 适用于学校、医院、养老院等公共食堂。

 三、职责分配

1. 食品安全员/食品安全总监：负责日管控具体工作的落实，对食品安全风险进行日常监控。

2. 质控部门：负责食品安全风险日管控、周排查、月调度工作制度文件的编制、修改及更新。

3. 企业主要负责人：对食品安全风险防控工作负总责，对重大食品安全问题进行决策。

 四、具体制度内容

 1. 日管控

执行人员：食品安全员或指定人员。

频率：正常生产期间每日进行。

内容：

 - 检查生产资质、生产环境条件（厂区、车间、设施、设备等）。

 - 进货查验，确保原材料符合标准。

 - 生产过程控制，确保生产环节符合食品安全要求。

 - 委托生产情况的监督。

 - 产品检验，确保产品质量合格。

 - 贮存及运输条件的检查。

 2. 周排查

执行人员：食品安全员或指定人员。

频率：每周进行一次。

内容：

 - 对本周内日管控中发现的问题进行复查。

 - 对食品安全风险进行综合评估。

 - 对潜在风险进行排查，并制定相应的防范措施。

3. 月调度

执行人员：食品安全总监或企业主要负责人。

频率：每月进行一次。

内容：

 - 对本月内日管控、周排查的情况进行总结。

 - 分析食品安全风险趋势，调整风险防控策略。

 - 对食品安全员、质控部门的工作进行评估。

 五、实施要求

1.及时上报：对于风险排查中发现的食品安全风险隐患问题，应及时上报食品安全总监或企业主要负责人。

2. 明确责任：对于发现的问题，明确责任部门及责任人，并采取相应的防范措施。

3. 持续改进：根据风险评估结果，不断调整和优化食品安全管理措施。

通过实施食品安全日管控、周排查、月调度制度，可以有效地提高食品安全管理水平，确保食品安全，保护消费者健康。当然，以下是对食品安全日管控、周排查、月调度制度进一步细化和深化的内容：

六、风险应对与整改

1. 风险分类与评估：

 - 对于发现的风险点，根据其严重程度和可能导致的后果进行分类，如高风险、中风险、低风险。

 - 针对不同风险等级，制定相应的风险应对策略和控制措施。

2. 整改措施：

 - 针对发现的问题和风险点，立即制定整改措施，明确整改责任人、整改期限和整改要求。

 - 跟踪整改进度，确保整改措施得到有效执行。

 - 整改完成后，进行复查验证，确保问题得到彻底解决。