**食品经营过程与控制制度**

1）制定食品采购计划，选择供应商，保证食品的来源合法，签订购货合同，索取食品的相关材料，对食品进行查验，按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超出保质期的食品。

2）贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输；