填写要求及说明:必须清晰标绘主要设备设施在经营场所的位置，清晰标识各种分区、专间、操作场所等。

食品销售操作流程图示例

合格食品

合格食品

不合格食品

不合格食品

**销毁处理或退回供货商。**

**上货架**

各类食品成品要分开摆放、按品种分类

**贮存**

1. 按食品标签表明的温度贮存、保管食品
2. 各类食品成品应按品种、进库日期分类，分开存放离地不少于20CM-30CM，离墙不少于30CM
3. 定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

**资料分类装订存档**

（将供货商提供的营业执照、食品经营许可证、产品合格证明复印件和购进食品票据分类装订成册存档。）

**清点、检查产品**

（检查是否破损、变质、发霉）

**建立并登记购销台账**

建立食品进货台账、批发企业建立销货台账（如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进销货日期等内容），保存期限不少于2年。

**销售食品**

1. 按规定做好售后服务
2. 接受消费者投诉

**验明产品合格的证明文件**

查验产品出厂合格证、查验产品检疫报告等

**验明产品标识**

生产日期、保质期等

**审验供货商的经营资格**

向供货单位索取加盖企业印章的、有效的《食品经营许可证》、《食品生产许可证》、《营业执照》和产品合格等证明文件

**经营者采购、经营**

餐饮服务操作流程图示例1

进货

仓库验收

不合格

退回或销毁

合格

入库

冷库

领用至加工区

清洗，切配

厨房热加工

装配成品

出货

**餐饮服务操作流程图示例2**

本店统一进货配送、餐厅厨师长验收（索票索证）

出品完成，由品质监督监控检查，合格后及时传送到顾客餐桌

严格执行食物的中心温度70度以上，烹饪时间不低于3分钟

餐前按出品备货、覆膜保鲜，当日使用完毕

水果由餐厅现洗、现配、现售。2小时后不再使用

肉类、蔬菜由餐厅验收后入库分开冷藏保鲜