

企业食品安全管理人员基础读本

餐饮服务篇

(2024年版)

编写说明

《中华人民共和国食品安全法》规定，食品生产经营企业应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。为落实食品安全主体责任，保障食品安全，食品生产经营企业的食品安全管理人员应掌握与本企业生产经营活动相关的食品安全法律法规、食品安全标准、食品安全风险防控等方面的基础知识和基本技能。

为推动企业加强食品安全管理人员学习培训，提升食品安全管理人员专业能力，依据《中华人民共和国食品安全法》等相关法律、法规、规章和规范性文件以及食品安全标准，结合企业食品安全管理需要，组织编写了《企业食品安全管理人员基础读本》。读本分为5个分册，分别为《公共篇》和《食品生产篇》《食品销售篇》《餐饮服务篇》《特殊食品篇》4个专业篇，供各类食品生产经营企业的食品安全管理人员学习培训时组合使用。

本分册为《餐饮服务篇》，主要供餐饮服务企业食品安全管理人员使用。

目 录

第一章 概 述	1
第一节 基本概念	3
第二节 基本制度	8
第三节 法律法规标准体系	10
第二章 许可准入	19
第一节 许可申请	21
第二节 许可条件	26
第三节 许可程序和许可证管理	40
第四节 变更、延续、补办与注销	45
第五节 法律责任	50
第三章 经营过程风险防控	55
第一节 一般规定	58
第二节 经营资质和信息公示	62
第三节 原料控制	64

第四节	加工制作过程	68
第五节	食品添加剂使用	71
第六节	备餐、供餐与配送	72
第七节	场所、设施设备布局和清洁维护	75
第八节	餐用具清洗消毒	79
第九节	食品安全管理	80
第十节	制止餐饮浪费	85
第十一节	法律责任	87
第四章	人员管理	91
第一节	管理要求	93
第二节	人员健康和卫生	99
第三节	培训考核	101
第五章	特殊规定	103
第一节	校园食品安全要求	105
第二节	餐饮外卖要求	114
第三节	连锁餐饮服务企业总部要求	117
第六章	附录	119
附录一	：中华人民共和国食品安全法	121
附录二	：中华人民共和国反食品浪费法	166
附录三	：中华人民共和国食品安全法实施条例	173

附录四：企业落实食品安全主体责任监督管理规定	189
附录五：食品经营许可和备案管理办法	195
附录六：学校食品安全与营养健康管理规定	214
附录七：网络餐饮服务食品安全监督管理办法	229
附录八：食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范 (GB 31654—2021)	237
附录九：食品安全国家标准食品添加剂使用标准(节选) (GB 2760—2014)	264
附录十：食品经营许可审查通则	267
附录十一：餐饮服务食品安全操作规范	283
附录十二：餐饮服务监督检查要点表	343
附录十三：关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全 管理工作的通知	349
附录十四：关于餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、加强醇基 燃料管理的公告	353
附录十五：关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东 方鲀加工经营的通知	354

第一章 概述

餐饮服务在我国居民生活中占有重要位置，已成为“人民日益增长的美好生活需要”的重要组成部分。餐饮服务行业作为食品行业 and 传统服务业的有机结合，在经济、税收、就业等方面为我国经济社会发展作出了重要贡献。

餐饮服务与食品生产、食品销售等业态相比，具有原料和加工方式多样，以手工操作为主，即时加工、即时消费等特点。餐饮服务提供者应严格落实食品安全主体责任，加强食品安全制度建设，强化食品安全自查，及时妥善处置突发事件，严防严管严控餐饮服务食品安全风险，严把餐饮服务质量安全关，推动餐饮服务高质量发展。

第一节 基本概念

根据《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》(GB 31654, 以下简称《餐饮服务通用卫生规范》), 餐饮服务是指通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等, 向消费者提供食品或食品和消费设施的服务活动。

一、主体业态

餐饮服务主体业态分为餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂(以

下统称为餐饮服务提供者)。主体业态以主要经营项目确定。从事中央厨房、集体用餐配送的,或者学校、托幼机构食堂,应当在主体业态后以括号标注。

(一) 集中用餐单位食堂

集中用餐单位食堂指设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等,供应内部职工、学生等集中就餐的餐饮服务提供者。

(二) 中央厨房

中央厨房指由食品经营企业建立,具有独立场所和设施设备,集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本单位连锁门店,供其进一步加工制作后提供给消费者的经营主体。中央厨房与食品生产企业的区别在于,前者供应对象是本企业的连锁门店,后者的供应对象通常是食品销售者。

(三) 集体用餐配送单位

集体用餐配送单位指主要服务于集体用餐单位,根据其订购要求,集中加工、分送食品但不提供就餐场所的餐饮服务提供者。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第十一条、第六十二条

二、经营项目

餐饮服务,包括热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售、半成品制售、自制饮品制售等。

食品经营管理,包括餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理等。

（一）热食类食品

热食类食品指食品原料经过粗加工、切配并经过蒸、煮、烹、煎、炒、烤、炸、焙烤等烹饪工艺制作的即食食品，含热加工糕点、汉堡以及火锅和烧烤等烹饪方式加工而成的食品等。

（二）冷食类食品

冷食类食品指最后一道工艺是在常温或者低温条件下进行的，包括解冻、切配、调制等过程，加工后在常温或者低温条件下即可食用的食品，含生食瓜果蔬菜、腌菜、冷加工糕点、冷荤类食品等。

（三）冷加工糕点

冷加工糕点指在各种加热熟制工序后，在常温或者低温条件下再进行二次加工的糕点。

（四）生食类食品

生食类食品一般特指生食动物性水产品（主要是海产品）。

（五）半成品

半成品指原料经初步或者部分加工制作后，尚需进一步加工制作的非直接入口食品，不包括储存的已加工成成品的食品。

（六）自制饮品

自制饮品指经营者现场制作的各种饮料，含冰淇淋等。

（七）餐饮服务连锁管理

餐饮服务连锁企业总部对其管理的门店实施统一的采购配送、质量管理、经营指导，或者品牌管理等规范化管理的活动。

（八）餐饮服务管理

餐饮服务管理指为餐饮服务提供者提供人员、加工制作、经营

或者食品安全管理等服务的第三方管理活动。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第十一条、第六十二条

三、常用概念

(一) 食品

各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是中药材的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。

(二) 食品安全

食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

(三) 食品添加剂

为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质，包括营养强化剂。

(四) 用于食品的包装材料和容器

指包装、盛放食品或者食品添加剂用的纸、竹、木、金属、搪瓷、陶瓷、塑料、橡胶、天然纤维、化学纤维、玻璃等制品和直接接触食品或者食品添加剂的涂料。

(五) 用于食品生产经营的工具、设备

在食品或者食品添加剂生产、销售、使用过程中直接接触食品或者食品添加剂的机械、管道、传送带、容器、用具、餐具等。

(六) 用于食品的洗涤剂、消毒剂

直接用于洗涤或者消毒食品、餐具、饮具以及直接接触食品的工具、设备或者食品包装材料和容器的物质。

(七) 食品保质期

食品在标明的贮存条件下保持品质的期限。

(八) 食源性疾病

食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，包括食物中毒。

(九) 食品安全事故

食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。

(十) 冷藏

将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在 $0^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ 。

(十一) 冷冻

将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于 -12°C 。

(十二) 交叉污染

食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。



小贴士

《食品安全法》第一百五十条;《餐饮服务食品安全操作规范》
“2术语与定义”

第二节 基本制度

《中华人民共和国食品安全法》(以下简称《食品安全法》)规定,食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度,对职工进行食品安全知识培训,加强食品检验工作,依法从事生产经营活动。《中华人民共和国食品安全法实施条例》(以下简称《食品安全法实施条例》)规定,食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动,建立健全食品安全管理制度,采取有效措施预防和控制食品安全风险,保证食品安全。

食品安全管理制度是食品安全管理体系的有力保障,良好的制度可以帮助企业有效防控食品安全风险,增强食品安全竞争力。制定和实施合规、合理的食品安全管理制度,也是企业承担食品安全主体责任的重要体现。

一、许可制度

国家对食品生产经营实行许可制度。从事餐饮服务,应当依法取得许可,具备食品安全法律法规和标准规定的保障食品安全的基本条件。

二、经营过程控制制度

餐饮服务提供者应建立并不断完善原料控制、餐用具清洗消毒、餐饮服务过程控制、从业人员健康管理、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、食品留样、场所及设施设备清洁消毒和

维修保养、食品安全信息追溯、消费者投诉处理等方面的食品安全管理制度。

此外，餐饮服务企业还应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。

三、食品安全管理人员制度

餐饮服务提供者应建立食品安全管理人员制度，结合自身情况明确负责人、食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员及岗位职责。

餐饮服务企业应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。大中型餐饮服务企业、连锁餐饮企业总部以及用餐人数300人以上的托幼机构食堂、用餐人数500人以上的学校食堂，以及用餐人数或者供餐人数超过1000人的单位，在依法配备食品安全员的基础上，应当配备食品安全总监。

企业主要负责人对本企业食品安全工作全面负责，建立并落实食品安全主体责任的长效机制。食品安全总监、食品安全员应当按照岗位职责协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。企业主要负责人应当支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，应当充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议。食品安全总监、食品安全

员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关食品经营活动等否决建议，企业应当立即分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。

第三节 法律法规标准体系

我国现行的餐饮服务食品安全法律法规标准体系，主要包括《食品安全法》《中华人民共和国反食品浪费法》（以下简称《反食品浪费法》）等法律；《食品安全法实施条例》等法规；《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《食品经营许可和备案管理办法》《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》《网络食品安全违法行为查处办法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《食品生产经营监督检查管理办法》等部门规章；《餐饮服务通用卫生规范》《食品添加剂使用标准》《消毒餐（饮）具》等食品安全国家标准，以及一系列餐饮服务食品安全规范性文件。各省、自治区、直辖市还制定了与餐饮服务食品安全相关的地方性法规、政府规章、食品安全地方标准、规范性文件等。

食品安全法律法规等规定，餐饮服务提供者应当承担一系列法律责任。如果违反相关法律法规规定，企业会受到行政处罚，如警告、责令停产停业、罚款、没收违法所得、没收非法财物、吊销食品经营许可证等。如果故意实施违法行为、违法行为性质恶劣或造成严重后果的，企业法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员还会被依法追究相应责任。

一、法律

从事餐饮服务应当遵守《食品安全法》《反食品浪费法》等法律规定。

（一）《食品安全法》

《食品安全法》于2009年2月28日第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过，2015年4月24日第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议修订，根据2018年12月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第七次会议《关于修改〈中华人民共和国产品质量法〉等五部法律的决定》第一次修正，根据2021年4月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议《关于修改〈中华人民共和国道路交通安全法〉等八部法律的决定》第二次修正。

食品安全法共10章154条，明确规定食品生产经营者对其生产经营食品的安全负责，食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。

（二）《反食品浪费法》

《反食品浪费法》于2021年4月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议通过。《反食品浪费法》共32条，对餐饮服务经营者、单位食堂、餐饮外卖平台防止食品浪费作出了具体规定。

此外，根据《全国人民代表大会常务委员会关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康

安全的决定》，全面禁止食用国家保护的“有重要生态、科学、社会价值的陆生野生动物”以及其他陆生野生动物，包括人工繁育、人工饲养的陆生野生动物。

二、法规

从事餐饮服务应当遵守《食品安全法实施条例》等法规规定。《食品安全法实施条例》于2009年7月20日中华人民共和国国务院令557号公布，根据2016年2月6日《国务院关于修改部分行政法规的决定》修订，2019年3月26日国务院第42次常务会议修订通过。

《食品安全法实施条例》共10章86条，明确规定食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，建立健全食品安全管理制度，采取有效措施预防和控制食品安全风险，保证食品安全。

三、规章

从事餐饮服务应当遵守《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《食品经营许可和备案管理办法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》《网络食品安全违法行为查处办法》等部门规章。

（一）《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》

自2022年11月1日起施行。该规定旨在落实《食品安全法》及其实施条例，督促企业落实食品安全主体责任，强化企业主要

负责人食品安全责任，规范食品安全管理人员行为。食品生产经营企业主要负责人以及食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，依法落实食品安全责任的行为及其监督管理，适用该规定。

（二）《食品经营许可和备案管理办法》

自2023年12月1日起施行。该办法旨在规范食品经营许可和备案活动，加强食品经营安全监督管理，落实食品安全主体责任，保障食品安全。食品经营许可的申请、受理、审查、决定，仅销售预包装食品备案，以及相关监督检查工作，适用该办法。

（三）《学校食品安全与营养健康管理规定》

自2019年4月1日起施行。该规定旨在保障学生和教职工在校集中用餐的食品安全与营养健康，加强监督管理。实施学历教育的各级各类学校、幼儿园（以下统称学校）集中用餐的食品安全与营养健康管理，适用该规定。

（四）《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》

自2018年1月1日起施行。该办法旨在规范网络餐饮服务经营行为，保证餐饮食品安全，保障公众身体健康。网络餐饮服务第三方平台提供者、通过第三方平台和自建网站提供餐饮服务的餐饮服务提供者，利用互联网提供餐饮服务及其监督管理，适用本办法。

（五）《网络食品安全违法行为查处办法》

自2016年10月1日起施行。该办法旨在加强网络食品安全监督管理，保证食品安全。

四、食品安全标准

食品安全国家标准，是保证食品安全的强制性要求，是食品生产经营者普遍应当遵循的基本要求。食品安全国家标准由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布。餐饮服务提供者应执行的食品安全国家标准主要有：

（一）《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654）

该标准规定了餐饮服务活动中食品采购、贮存、加工、供应、配送和餐（饮）具、食品容器及工具清洗消毒等环节的场所、设施、设备、人员的食品安全基本要求和准则，适用于餐饮服务经营者和集中用餐单位食堂从事的各类餐饮服务活动。

（二）《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）

该标准规定了消毒餐（饮）具的卫生要求，适用于餐饮服务提供者、餐（饮）具集中清洗消毒服务单位提供的消毒餐（饮）具，也适用于其他消毒食品容器和食品生产经营工具、设备。不经清洗直接使用的餐（饮）具可参照执行。

（三）《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）

该标准规定了食品添加剂的使用原则、允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量或残留量。

《食品安全法》规定，对地方特色食品，没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可以制定并公布食品安全地方标准，报国务院卫生行政部门备案。食品生产经营者应当遵循所在地的食品安全地方标准。

五、规范性文件

相关部门依据有关食品安全法律、法规、规章，制定了一系列餐饮服务食品安全规范性文件。餐饮服务食品安全相关的重要规范性文件包括：

（一）市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告（2018年第12号）

该规范指导餐饮服务提供者进一步规范经营行为，落实食品安全法律、法规、规章和规范性文件要求，履行食品安全主体责任，提升食品安全管理能力，保证餐饮食品安全。

（二）市场监管总局 教育部 民政部 国家卫生健康委 国管局关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知（国市监食经发〔2024〕75号）

该通知明确了集中用餐单位对本单位食品安全负总责，承包经营企业对其承包经营食堂的食品安全工作全面负责，强化行业管理责任和部门监管责任。强调承包经营企业要在集中用餐单位食堂所在地取得食品经营许可，高校申请集中用餐单位食堂许可的，由省级市场监管部门根据教育层级对应关系等确定许可和审查权限。列入严重违法失信名单的企业，不得承包集中用餐单位食堂。

（三）食品药品监管总局关于餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、加强醇基燃料管理的公告（2018年第18号）

该公告明确规定禁止餐饮服务提供者采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。使用甲醇、丙醇等作燃料，应加入

颜色进行警示，并严格管理，防止作为白酒误饮。

（四）市场监管总局关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告（2023年第8号）

该公告规定，餐饮服务提供者使用食品添加剂时应严格执行《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定，且不应掩盖食品腐败变质，不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂。

（五）市场监管总局办公厅关于加强连锁食品经营企业食品安全监管的通知（市监食经发〔2021〕77号）

该通知规定了连锁食品经营企业落实食品安全主体责任的要求，包括建立健全覆盖从总部到门店的食品安全管理体系，压实各层级、各岗位食品安全责任；督促中央厨房、配送中心、门店严格执行食品安全管理制度、操作规程等；依法定期全面开展食品安全自查，纠正食品安全违法违规行为，防范和消除食品安全风险隐患等。

（六）市场监管总局办公厅关于加强现制现售奶茶果蔬汁监督管理的通知（市监食监二〔2018〕19号）

该通知要求饮品店进一步规范饮品制售行为。制作食用冰、奶茶、果蔬汁的水，应为符合国家标准规定的生活饮用水。禁止使用腐败变质的水果、蔬菜以及超过保质期的果酱、糖浆等原辅料加工制作饮品。奶茶、果蔬汁等饮品的公示信息和广告宣传内容应当真实合法。

（七）食品药品监管总局办公厅关于加强餐饮服务环境卫生监督管理的通知（食药监食监二〔2017〕127号）

该通知明确了餐饮服务提供者加强餐饮服务环境卫生及餐饮具

清洗消毒管理的事项。督促餐饮服务提供者建立环境卫生管理制度,严格执行人员管理、食品加工处理区、就餐区域、卫生间、工用具等要求;建立餐饮具清洗消毒管理制度,规范清洗、消毒、保洁流程。禁止重复使用一次性餐饮具。

(八)市场监管总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知(国市监食监二〔2018〕32号)

该指导意见推动餐饮服务提供者进一步加强食品安全管理,诚信守法经营,规范公开加工过程,推动餐饮服务食品安全社会共治。公开的重点内容包括厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒等。

(九)农业部办公厅 国家食品药品监督管理总局办公厅关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知(农办渔〔2016〕53号)

该通知明确有条件地放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀两个品种产品的加工经营;禁止餐饮服务提供者经营养殖河鲀活鱼和未经加工的河鲀整鱼,禁止加工经营所有品种的野生河鲀。

此外,国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布按照传统既是食品又是中药材的物质目录,对目录实施动态管理、及时更新。具体目录可通过国家卫生健康委官网查询。

第二章

许可准入

在中华人民共和国境内从事餐饮服务活动，应当依法取得食品经营许可。为了规范食品经营许可和备案活动，加强食品经营安全监督管理，落实食品安全主体责任，保障食品安全，根据《中华人民共和国行政许可法》《食品安全法》及其实施条例等法律法规，2023年6月15日国家市场监督管理总局发布了《食品经营许可和备案管理办法》（国家市场监督管理总局令第78号），于2023年12月1日起施行。该办法是食品经营许可申请、受理、审查、决定，仅销售预包装食品（含保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉以及其他婴幼儿配方食品等特殊食品）备案，以及相关监督检查工作的重要依据。

此外，地方人民代表大会、地方人民政府及其工作部门颁布的法规、规章和规范性文件中适用于本地区食品经营许可的有关规定，也是属地开展食品经营许可的依据。省、自治区、直辖市依照《食品安全法》第三十六条规定对小餐饮等监督管理作出规定的，依照其规定执行。

第一节 许可申请

一、取得主体资格

餐饮服务提供者申请食品经营许可，应当根据自身实际情况，

先行取得营业执照、机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证等合法主体资格。

一是企业法人、合伙企业、个人独资企业、个体工商户等，以营业执照载明的主体作为申请人。

二是机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等申办食堂，以机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证或者营业执照等载明的主体作为申请人。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第十条

二、明确申请的主体业态和经营项目

餐饮服务提供者申请食品经营许可，应当根据自身经营实际，提出食品经营的主体业态和经营项目。

（一）主体业态

根据《食品经营许可和备案管理办法》，食品经营主体业态分为食品销售经营者、餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂。主体业态以主要经营项目确定。餐饮服务提供者申请食品经营许可，主体业态一般为餐饮服务经营者或集中用餐单位食堂。

对从事中央厨房、集体用餐配送的，利用自动设备从事餐饮服务的，或者学校、托幼机构食堂，市场监督管理部门会在餐饮服务提供者的《食品经营许可证》的主体业态后以括号标注上述内容。主体业态以主要经营项目确定，不可以复选。

此外，《食品经营许可审查通则》明确，学校、托幼机构食堂应

标注学校自营食堂、学校承包食堂(含承包企业名称)、托幼机构自营食堂、托幼机构承包食堂(含承包企业名称)。

(二) 经营项目

根据《食品经营许可和备案管理办法》，食品经营项目分为食品销售、餐饮服务、食品经营管理三类。食品经营项目可以复选。

餐饮服务，包括热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售、半成品制售、自制饮品制售等，其中半成品制售仅限中央厨房申请。食品经营管理，包括餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理等。

需要注意：一是具有热、冷、生、固态、液态等多种情形，难以明确归类的食品，可以按照食品安全风险等级最高的情形进行归类。二是从事冷食类食品制售中的冷加工糕点制售和冷荤类食品制售的，经市场监督管理部门审核同意后，在《食品经营许可证》经营项目后以括号标注。三是食品经营者从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售，应取得相应的经营项目，并在食品经营许可证副本中标注简单制售。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第十一条;《食品经营许可审查通则》第四条、第五条

三、具备基本条件

餐饮服务提供者申请食品经营许可，应当符合与其主体业态、经营项目相适应的食品安全要求，具备基本条件。

（一）场所要求

具有与经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

经营场所不得设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上。

（二）设施设备要求

具有与经营的食品品种、数量相适应的经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。

采购和使用的食品相关产品应符合食品安全国家标准，具有产品合格证明，实行许可管理的食品相关产品还应具有供货商的许可证。直接接触食品的设备或设施、工器具、餐饮具等材质应无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。

需要注意：中央厨房、集体用餐配送单位自行检验的，应设置相应的检验室，配备与检验项目相适应的检验设备和检验人员。检验项目包括农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。

（三）管理人员和制度要求

1. 管理人员要求

餐饮服务企业应按照规定配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食

品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂等应配备专职食品安全管理人员。

2. 规章制度要求

餐饮服务提供者应依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理、定期清洗消毒空调及通风设施、定期清洁卫生间等规章制度，并明确保证食品安全的相关规范要求。

餐饮服务经营企业还应制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。建立健全食品安全管理人员培训和考核制度、进货查验记录制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、不合格食品处置制度、食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等。

中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂以及从事食品经营管理的，还应建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。

（四）布局流程要求

具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

（五）其他条件

从事食品经营管理的，应当具备与其经营规模相适应的食品安全管理能力，建立健全食品安全管理制度，并按照规定配备食品安全管理人员，对其经营管理的食品安全负责。

餐饮服务提供者申请食品经营许可的具体条件详见第二节。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第十二条、《食品经营许可审查通则》第六条至第十一条、第十三条、《食品经营许可和备案管理办法》第十四条、第十五条

第二节 许可条件

一、通用要求

(一) 选址和场所

应选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域，设置相应的初加工、切配、烹饪以及餐用具清洗消毒、备餐等操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。

(二) 流程布局

食品处理区应按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局。

(三) 食品处理区的地面、墙壁、门窗、天花板、采光照明

1. 地面。铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒。排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。

2. 墙壁。涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。需经常冲洗的场所（包括初加工制作、切配、烹

饪和餐用具清洗消毒等场所), 应铺设1.5m以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。

3. 门窗。门、窗应闭合严密, 采用不透水、坚固、不变形的材料制成, 结构上应易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门, 表面还应光滑、不易积垢。餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施, 防鼠板高度不低于60cm, 门的缝隙应小于6mm。防蝇胶帘应覆盖整个门框, 底部离地距离小于2cm, 相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外, 应加装不小于16目的防虫筛网。

4. 天花板。涂覆或装修的材料应无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁, 具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和管理措施。食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀。食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落, 在结构上不利于冷凝水垂直下落。水蒸气较多区域的天花板有适当坡度。

5. 采光照明。应有充足的自然光或人工照明, 光泽和亮度应能满足食品制作需要。

(四) 洗手设施

食品处理区应设置足够数量的洗手设施; 洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成; 洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。

(五) 清洗设施设备

食品处理区内的操作场所应根据制作品种和规模设置食品原料

清洗水池等设施设备，并有明显的区分标识。

动物性食品原料、植物性食品原料及水产品原料应分别设置清洗水池。应分别设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器和制作使用的工用具，并有明显的区分标识。

（六）制作用水

食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备。

（七）餐用具清洗消毒保洁设施设备

餐用具清洗消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。应分别设置餐用具、食品原料、清洁工用具的清洗设施、设备，并有明显的区分标识。采用化学消毒方法的，应配备计量工具，分开设置清洗、消毒设施设备。餐用具清洗消毒设施、设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成。

清洁工用具等存放设施应与食品存放设施、餐具保洁存放设施有明显的区分标识。

（八）废弃物存放容器

食品处理区应设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器应与食品容器有明显的区分标识。

（九）盛放容器和制作工具、设备

原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备应分开并有

明显的区分标识。

（十）库房或者贮存场所、设施

根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所、贮存设施以及冷冻、冷藏设施。按照规定需留样的，应配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

库房应设通风、防潮设施。同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并有明显的区分标识。

冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确指示内部温度的测温装置。

（十一）排风及油烟过滤、排汽装置

食品处理区产生油烟的设备、工序上方，设置机械排风及油烟过滤装置。产生大量蒸汽的设备、工序上方，设置机械排风排汽装置。

（十二）更衣设施

更衣区与食品处理区应处于同一建筑内，位于食品处理区入口处附近；更衣设施的数量应满足需要。

（十三）卫生间

卫生间不得设置在食品处理区内，卫生间出入口不应与食品处理区直接连通。

卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。卫生间的排污管道应与食品处理区排水管道分开设置。卫生间出口附近设置符合条件的洗手设施。



小贴士

《食品经营许可证审查通则》第十四条至第二十六条

二、专间及专用操作区要求

(一) 专间设置

从事冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售，中央厨房和集体用餐配送单位进行直接入口易腐食品的冷却和分装、分切操作的（在封闭的自动设备中操作的除外），应分别设置相应的专间。

(二) 专间要求

专间入口处应设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应采用非手动开启式。

专间内无明沟，地漏带水封。专间的墙裙应铺设到墙顶。设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，原则上不设置其他门窗。专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损。专间的门应坚固、不吸水、易清洗，能自动关闭。专间内外运送食品的窗口应专用，大小以可通过运送食品的容器为准。

专间内应设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应为非手动开启式。

(三) 专用操作区设置

从事备餐，自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作，仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品），对预包装食品进行拆封、装盘、分切、

调味等简单制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料，应设置专间或专用操作区。

（四）专用操作区要求

与其他场所相对独立，专区专用。入口处设置洗手、干手、消毒设施或用品，水龙头应采用非手动开启式。

专用操作区内无明沟，地漏带水封。应设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。必要时，应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。



小贴士

《食品经营许可审查通则》第二十七条至第三十条

三、中央厨房要求

（一）场所设置和面积要求

食品制作和贮存场所面积应与制作食品的品种和数量相适应。

地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应易于清洁。如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。

应设有冷却和分装、分切直接入口易腐食品等的专间，在封闭的自动设备中操作的除外。

（二）设施设备要求

制作场所入口处设置更衣场所、风淋或风幕装置。

应根据制作工艺，配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设施设备。应配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设施设备。

（三）运输车辆、容器和设施要求

配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。运输车辆、容器内部材质和结构便于清洗、消毒。

根据食物特点，配备保温或冷藏等设施，保证食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求。



小贴士

《食品经营许可证审查通则》第三十一条至第三十三条

四、集体用餐配送单位要求

（一）场所设置和面积要求

集体用餐配送单位食品处理区面积与单次最大供餐人数相适应，各省、自治区、直辖市市场监督管理部门可依据实际制定食品处理区面积与供餐人数比例。

应设有冷却和分装、分切直接入口易腐食品等的专间，在封闭的自动设备中操作的除外。需要分餐的应设置分餐间。分餐间的设置应符合专间的要求。

地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应易于清洁。如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。

（二）设施设备要求

制作场所入口处设置更衣场所、风淋或风幕装置。

应根据制作工艺，配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设施设备。应配备能够满足需求的餐用具清洗消毒设施

设备。采用冷藏方式贮存的，应配备符合规定时间内降至冷藏温度要求的设施设备。应配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设备设施。

（三）运输设备要求

配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗、消毒。

配备冷藏或保温等设施，保证运输时冷藏温度保持在 $0^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ ，保温温度保持在 60°C 以上。



小贴士

《食品经营许可审查通则》第三十四条至第三十六条

五、集中用餐单位食堂要求

（一）申请主体

集中用餐单位开办食堂的，应以机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证或者营业执照等载明的主体作为申请人取得食品经营许可。

（二）集中备餐要求

集中用餐单位食堂需要集中备餐的，应设专用的备餐间或专用操作区，符合专间或专用操作区的相关要求。

（三）禁止性制售项目

供餐对象为中小学生的学校食堂、托幼机构食堂不得申请生食类食品制售项目，不得申请冷食类食品中的冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目。

（四）高校食堂许可和审查权限

高校申请集中用餐单位食堂许可的，由省级市场监督管理部门根据教育管理层级对应关系和食品经营主体业态、经营项目、食品安全风险状况等，结合食品安全风险管理实际，确定本行政区域内中央部属高校、省属高校和其他高校的食品经营许可和审查权限。



小贴士

《食品经营许可审查通则》第三十七条至第四十条

六、集中用餐单位食堂承包经营要求

（一）承包经营管理制度

集中用餐单位引入社会经营单位承包或委托经营（以下简称承包经营）食堂的，除符合通用要求外，还应建立承包经营管理制度。

承包经营管理制度包括但不限于以下内容：承包经营企业的食品经营许可情况、与承包经营企业签订的食品安全责任协议、承包经营企业评价和退出制度（机制）、承包经营企业的食品安全义务和责任，定期对承包经营企业食品安全进行检查的规定，发现食品安全违法行为及时制止并立即报告，发生食品安全事件后能够保障供餐的应急管理措施等要求。

（二）食品安全管理人员要求

承包经营企业应按要求配备专职食品安全管理人员。

（三）变更和报告要求

学校、托幼机构食堂变更经营形式，自营改为承包经营的，以及承包经营企业发生变化的，应按照《食品经营许可和备案管理办法》第二十九条规定申请变更食品经营许可。监管部门对经营条件发

生变化、可能影响食品安全的，应进行现场核查。

除学校、托幼机构食堂以外的集中用餐单位食堂发生《食品经营许可和备案管理办法》第三十条列举的情形以及变更经营形式，自营改为承包经营的、承包经营企业发生变化的，应在变化后十个工作日内向原发证的市场监督管理部门报告。监管部门对其实施监督检查时，重点检查食品经营实际情况与报告内容是否相符、食品经营条件是否符合食品安全要求等。

（四）其他要求

承包经营企业应在集中用餐单位食堂所在地取得食品经营许可。承包经营企业的经营规模和食品安全风险防控能力应与拟承包食堂的经营面积、经营项目、供餐人数等相匹配。

跨省承包经营集中用餐单位食堂的，应向集中用餐单位食堂所在地和营业执照标注的住所或主要经营场所所在地省级市场监督管理部门报告，并对提交材料的真实性负责。相关报告情况记入食品经营许可管理信息平台。

（五）不得承包的情形

被列入严重违法失信名单的企业不得承包集中用餐单位食堂。



小贴士

《食品经营许可审查通则》第四十一条至第四十五条

七、连锁餐饮企业总部的许可审查要求

（一）食品安全管理部门和组织机构

餐饮服务连锁企业总部应设置独立的食品安全管理部门和组织机构。

（二）基本条件

餐饮服务连锁企业总部根据其经营模式，应相应具备以下条件：

1. 配备与经营规模相适应的食品安全专业技术人员，建立保证食品安全的规章制度。

2. 配备专职食品安全总监、专职食品安全员等食品安全管理人员。

3. 具有与配送食品品种和数量相适应的食品仓库、运输工具和保温、冷藏（冻）等设备设施。

4. 建立食品安全追溯体系。建立食品采购、配送管理台账，内容包括：供货商信息、产品采购信息、配送点信息（名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等）、配送清单（单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、生产日期或批号、发货人、收货人）等。

5. 具有与连锁管理运营模式相适应的中央厨房管理、配送中心管理、门店巡查、内控等制度。

6. 具有对中央厨房、配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程的要求。

7. 具有对中央厨房、配送中心、门店的设备或者设施要求，包括消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施要求。

餐饮服务连锁企业总部还应符合《食品经营许可证审查通则》第二章相应条款的要求。



八、餐饮服务管理企业的许可审查要求

（一）食品安全管理部门和组织机构

餐饮服务管理企业应设置独立的食品安全管理部门和组织机构。

（二）基本条件

餐饮服务管理企业根据其经营模式，应相应具备以下条件：

1. 具备与经营规模相适应数量的人员以及食品安全专业技术人员、食品安全管理能力，建立保证食品安全的规章制度。

2. 配备专职食品安全总监、专职食品安全员等食品安全管理人员。食品安全管理人员应具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。

3. 设立分公司的，应具有对分公司统一的人员管理、食品安全管理等制度。确保分公司具有与其经营规模相适应数量的人员以及食品安全管理能力。

4. 设立子公司、绝对控股其他企业的，应具有对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。

餐饮服务管理企业还应符合《食品经营许可审查通则》第二章相应条款的要求；餐饮服务管理企业承包集中用餐单位食堂的，还应符合《食品经营许可审查通则》第三章第六节相应条款的要求。



九、利用食品自动设备从事食品经营的许可审查要求

（一）食品安全管理制度

利用食品自动设备从事餐饮服务活动的餐饮服务提供者应建立食品安全自查和巡查、进货查验记录、场所及设备设施清洗消毒和维修保养、食品及食品原辅料的贮存和清洗、变质或超过保质期食品的处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度。

（二）放置地点

食品自动设备应设置在固定地点，并在设备上展示便于消费者直接查看的食品经营许可证。固定地点应符合《食品经营许可审查通则》第八条规定。应提供食品自动设备放置地点清单。

（三）设备要求

利用食品自动设备从事餐饮服务活动的，应提交自动设备的产品合格证明，食品自动设备直接接触食品及原料的材质应符合食品安全国家标准。食品自动设备密闭性应能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。

（四）温度控制要求

食品自动设备应具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏条件，具有温度控制和监测设施。

（五）清洗消毒要求

食品自动设备具备食品制售功能的，与原料、成品直接接触的

容器、管道及其他部位需要清洗消毒的，应具备内置的自动洗消装置或相应的洗消设备设施。

（六）禁止性制售项目

利用食品自动设备从事餐饮服务活动的，不得申请生食类食品制售项目，不得申请冷食类食品制售中冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目。

（七）其他要求

利用食品自动设备从事餐饮服务活动的，应建立查验其食品、半成品供货商食品生产经营许可证的制度。此外，还应符合《食品经营许可审查通则》第二章相应条款的要求。



小贴士

《食品经营许可审查通则》第六十五条至第七十二条

十、其他要求

（一）热食类制售经营项目要求

申请热食类制售经营项目的，应符合食品经营许可审查通用要求和本节的通用要求。

（二）冷食类食品制售、生食类食品制售、自制饮品制售要求

申请冷食类食品制售、生食类食品制售、自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）的，除符合食品经营许可审查通用要求和本节的通用要求外，还应符合专间及专用操作区的相应规定。

(三) 中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂、承包经营企业要求

中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂、承包经营企业申请许可的,除符合食品经营许可审查通用要求外,还应符合本节的相应规定。

(四) 简单制售食品安全风险较低食品要求

简单制售食品安全风险较低食品的(生食类食品制售项目,冷食类食品中的冷加工糕点制售、冷荤类食品制售等高风险食品制售的除外),应符合食品经营许可审查通用要求的同时,需取得相应食品经营项目许可,但可以适当简化设备设施、专门区域等审查内容。



小贴士

《食品经营许可审查通则》第四十六条至第四十九条

第三节 许可程序和许可证管理

一、许可申请

(一) 需提交的材料

餐饮服务提供者申请食品经营许可,应当提交下列材料:

1. 食品经营许可申请书;
2. 营业执照或者其他主体资格证明文件复印件;
3. 与餐饮服务相适应的主要设备设施、经营布局、操作流程等文件;

4. 食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度目录清单。

（二）特定情形

利用自动设备从事餐饮服务的，申请人应当提交每台设备的具体放置地点、食品经营许可证的展示方法、食品安全风险管控方案等材料。

营业执照或者其他主体资格证明文件能够实现网上核验的，申请人不需要提供材料要求中第二项规定的材料。

从事食品经营管理的食品经营者，可以不提供主要设备设施、经营布局材料。

申请人委托代理人办理食品经营许可申请的，代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明文件。

（三）材料要求

餐饮服务提供者应当如实向县级以上地方市场监督管理部门提交有关材料并反映真实情况，对申请材料的真实性负责，并在申请书等材料上签名或者盖章。

符合法律规定的可靠电子签名、电子印章与手写签名或者盖章具有同等法律效力。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第十三条、第十七条

二、许可受理

（一）申请处理

县级以上地方市场监督管理部门对餐饮服务提供者提出的食品

经营许可申请，根据下列情况分别作出处理：

1. 申请事项依法不需要取得食品经营许可的，应当即时告知申请人不受理。

2. 申请事项依法不属于市场监督管理部门职权范围的，应当即时作出不予受理的决定，并告知申请人向有关行政机关申请。

3. 申请材料存在可以当场更正的错误的，应当允许申请人当场更正，由申请人在更正处签名或者盖章，注明更正日期。

4. 申请材料不齐全或者不符合法定形式的，应当当场或者自收到申请材料之日起五个工作日内一次告知申请人需要补正的全部内容和合理的补正期限。申请人无正当理由逾期不予补正的，视为放弃行政许可申请，市场监督管理部门不需要作出不予受理的决定。市场监督管理部门逾期未告知申请人补正的，自收到申请材料之日起即为受理。

5. 申请材料齐全、符合法定形式，或者申请人按照要求提交全部补正材料的，应当受理食品经营许可申请。

（二）出具通知书

县级以上地方市场监督管理部门对餐饮服务提供者提出的申请决定予以受理的，应当出具受理通知书。当场作出许可决定并颁发许可证的，不需要出具受理通知书。

决定不予受理的，应当出具不予受理通知书，说明理由，并告知餐饮服务提供者依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。



三、许可审查

（一）现场核查

县级以上地方市场监督管理部门应当对餐饮服务提供者提交的许可申请材料的实质内容进行核实，开展现场核查。

1. 人员要求。现场核查应当由符合要求的核查人员进行。核查人员不得少于两人。

2. 填写记录。核查人员应当出示有效证件，填写食品经营许可现场核查表，制作现场核查记录，经申请人核对无误后，由核查人员和申请人在核查表上签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的，核查人员应当注明情况。

3. 委托核查。上级地方市场监督管理部门可以委托下级地方市场监督管理部门，对受理的食品经营许可申请进行现场核查。

4. 核查时限。核查人员应当自接受现场核查任务之日起五个工作日内，完成对经营场所的现场核查。

5. 整改要求。经核查，通过现场整改能够符合条件的，应当允许现场整改；需要通过一定时限整改的，应当明确整改要求和整改时限，并经市场监督管理部门负责人同意。

（二）作出决定

1. 时限要求。县级以上地方市场监督管理部门应当自受理申请之日起十个工作日内作出是否准予行政许可的决定。因特殊原因需要延

长周期的，经市场监督管理部门负责人批准，可以延长五个工作日，并应当将延长期限的理由告知申请人。鼓励有条件的地方市场监督管理部门优化许可工作流程，压减现场核查、许可决定等工作时限。

2. 决定类型。县级以上地方市场监督管理部门应当根据申请材料审查和现场核查等情况，对符合条件的，作出准予行政许可的决定，并自作出决定之日起五个工作日内向餐饮服务提供者颁发食品经营许可证；对不符合条件的，应当作出不予许可的决定，说明理由，并告知餐饮服务提供者依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第二十条至第二十二条

四、许可证管理

（一）有效期

食品经营许可证有效期为五年。

（二）正副本

食品经营许可证分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。

（三）载明事项

食品经营许可证应当载明：经营者名称、统一社会信用代码、法定代表人（负责人）、住所、经营场所、主体业态、经营项目、许可证编号、有效期、投诉举报电话、发证机关、发证日期，并赋有二维码。其中，经营场所、主体业态、经营项目属于许可事项，其他事项不属于许可事项。

食品经营者取得餐饮服务、食品经营管理经营项目的，销售预包装食品不需要在许可证上标注食品销售类经营项目。

（四）许可证保管

餐饮服务提供者应当妥善保管食品经营许可证，不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。

（五）许可证展示

餐饮服务提供者应当在经营场所的显著位置悬挂、摆放纸质食品经营许可证正本或者展示其电子证书。

利用自动设备从事餐饮服务的，应当在自动设备的显著位置展示食品经营者的联系方式、食品经营许可证复印件或者电子证书、备案编号。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第二十三条、第二十五条、第二十六条、第二十八条

第四节 变更、延续、补办与注销

一、许可变更

（一）需变更许可的情形

食品经营许可证载明的事项发生变化的，餐饮服务提供者应当在变化后十个工作日内向原发证的市场监督管理部门申请变更食品经

营许可。

餐饮服务提供者地址迁移，不在原许可经营场所从事餐饮服务活动的，应当重新申请食品经营许可。

（二）需报告的情形

发生下列情形的，餐饮服务提供者应当在变化后十个工作日内向原发证的市场监督管理部门报告：

1. 主要设备设施、经营布局、操作流程等发生较大变化，可能影响食品安全的；
2. 从事网络经营情况发生变化的；
3. 集体用餐配送单位向学校、托幼机构供餐情况发生变化的；
4. 自动设备放置地点、数量发生变化的；
5. 增加预包装食品销售的。

符合上述第1项、第4项情形的，县级以上地方市场监督管理部门在收到餐饮服务提供者的报告后三十个工作日内对其实施监督检查，重点检查食品经营实际情况与报告内容是否相符、食品经营条件是否符合食品安全要求等。

（三）需提交的材料

餐饮服务提供者申请变更食品经营许可的，应当提交食品经营许可变更申请书，以及与变更食品经营许可事项有关的材料。

餐饮服务提供者取得纸质食品经营许可证正本、副本的，应当同时提交。

（四）核查和作出决定

餐饮服务提供者的经营条件发生变化或者增加经营项目，可能影

响食品安全的，市场监督管理部门会就变化情况进行现场核查。申请变更食品经营许可时，申请人声明经营条件未发生变化、经营项目减项或者未发生变化的，市场监督管理部门可以不进行现场核查，对申请材料齐全、符合法定形式的，当场作出准予变更或者延续食品经营许可决定。未现场核查的，县级以上地方市场监督管理部门自申请人取得食品经营许可之日起三十个工作日内对其实施监督检查。现场核查发现实际情况与申请材料内容不相符的，餐饮服务提供者应当立即采取整改措施，经整改仍不相符的，依法撤销变更食品经营许可决定。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第二十九条至第三十一条、第三十四条

二、许可延续

（一）时限要求

餐饮服务提供者需要延续依法取得的食品经营许可有效期的，应当在该食品经营许可有效期届满前九十个工作日至十五个工作日期间，向原发证的市场监督管理部门提出申请。

县级以上地方市场监督管理部门应当根据被许可人的延续申请，在该食品经营许可有效期届满前作出是否准予延续的决定。

在食品经营许可有效期届满前十五个工作日内提出延续许可申请的，原食品经营许可有效期届满后，餐饮服务提供者应当暂停餐饮服务活动，原发证的市场监督管理部门作出准予延续的决定后，方可继续开展餐饮服务活动。

（二）需提交的材料

餐饮服务提供者申请延续食品经营许可的，应当提交食品经营许可延续申请书，以及与延续食品经营许可事项有关的其他材料。

餐饮服务提供者取得纸质食品经营许可证正本、副本的，应当同时提交。

（三）作出决定

县级以上地方市场监督管理部门应当对餐饮服务提供者延续食品经营许可的申请材料进行审查。

餐饮服务提供者的经营条件发生变化或者增加经营项目，可能影响食品安全的，市场监督管理部门会就变化情况进行现场核查。申请变更食品经营许可时，申请人声明经营条件未发生变化、经营项目减项或者未发生变化的，市场监督管理部门可以不进行现场核查，对申请材料齐全、符合法定形式的，当场作出准予变更或者延续食品经营许可决定。未现场核查的，县级以上地方市场监督管理部门自申请人取得食品经营许可之日起三十个工作日内对其实施监督检查。现场核查发现实际情况与申请材料内容不相符的，餐饮服务提供者应当立即采取整改措施，经整改仍不相符的，依法撤销延续食品经营许可决定。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第三十二条、第三十三条

三、许可补办与注销

（一）许可补办

食品经营许可证遗失、损坏，餐饮服务提供者应当向原发证的

市场监督管理部门申请补办，并提交下列材料：

1. 食品经营许可证补办申请书；
2. 书面遗失声明或者受损坏的食品经营许可证。

材料符合要求的，县级以上地方市场监督管理部门在受理后十个工作日内予以补发。因遗失、损坏补发的食品经营许可证，许可证编号不变，发证日期和有效期与原证书保持一致。

（二）许可注销

1. 需依法注销许可的情形

- （1）食品经营许可有效期届满未申请延续的；
- （2）餐饮服务提供者主体资格依法终止的；
- （3）食品经营许可依法被撤回、撤销或者食品经营许可证依法被吊销的；
- （4）因不可抗力导致食品经营许可事项无法实施的；
- （5）法律、法规规定的应当注销食品经营许可的其他情形。

2. 需提交的材料

餐饮服务提供者申请注销食品经营许可的，应当向原发证的市场监督管理部门提交食品经营许可注销申请书，以及与注销食品经营许可有关的其他材料。

餐饮服务提供者取得纸质食品经营许可证正本、副本的，应当同时提交。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第三十八条、第三十九条

第五节 法律责任

一、未取得食品经营许可从事餐饮服务活动

未取得食品经营许可从事餐饮服务活动的，由县级以上地方市场监督管理部门依照《食品安全法》第一百二十二条的规定给予处罚。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第五十二条

二、地址迁移或许可有效期届满未按规定办理

餐饮服务提供者地址迁移，不在原许可的经营场所从事餐饮服务活动，未按照规定重新申请食品经营许可的，或者食品经营许可有效期届满，未按照规定申请办理延续手续，仍继续从事餐饮服务活动的，由县级以上地方市场监督管理部门依照《食品安全法》第一百二十二条的规定给予处罚。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第五十二条

三、主体业态、经营项目等发生变化未按规定办理

食品经营许可证载明的主体业态、经营项目等许可事项发生变化，餐饮服务提供者未按照规定申请变更的，由县级以上地方市场监督管理部门依照《食品安全法》第一百二十二条的规定给予处罚。

特殊情形:

(一) 有下列情形之一, 依照《中华人民共和国行政处罚法》第三十二条、第三十三条的规定从轻、减轻或者不予行政处罚:

1. 主体业态、经营项目发生变化, 但食品安全风险等级未升高的;
2. 增加经营项目类型, 但增加的经营项目所需的经营条件被已经取得许可的经营项目涵盖的;
3. 违法行为轻微, 未对消费者人身健康和生命安全等造成危害后果的;
4. 法律、法规、规章规定的其他情形。

(二) 食品经营许可证载明的除许可事项以外的其他事项发生变化, 餐饮服务提供者未按照规定申请变更的, 由县级以上地方市场监督管理部门责令限期改正; 逾期不改的, 处一千元以上一万元以下罚款。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第五十二条

四、隐瞒真实情况或者提供虚假材料

餐饮服务提供者隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品经营许可的, 由县级以上地方市场监督管理部门给予警告。申请人在一年内不得再次申请食品经营许可。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第五十三条

五、以欺骗等不正当手段取得许可

餐饮服务提供者以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的，由原发证的市场监督管理部门撤销许可，处一万元以上三万元以下罚款；造成危害后果的，处三万元以上二十万元以下罚款。被许可人在三年内不得再次申请食品经营许可。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第五十四条

六、伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让许可

餐饮服务提供者伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让许可的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告，并处一万元以上三万元以下罚款；情节严重的，处三万元以上十万元以下罚款；造成危害后果的，处十万元以上二十万元以下罚款。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第五十七条

七、未按规定展示许可

餐饮服务提供者未按规定展示食品经营许可的，由县级以上地方市场监督管理部门责令限期改正；逾期不改的，给予警告。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第五十七条

八、未按规定报告

(一) 主要设备设施、经营布局、操作流程等发生较大变化，可能影响食品安全，但未按规定报告

由县级以上地方市场监督管理部门责令限期改正；逾期不改的，处两千元以上一万元以下罚款；情节严重的，处一万元以上五万元以下罚款；造成危害后果的，处五万元以上二十万元以下罚款。

(二) 发生其他情形，但未按规定报告

发生下列情形而未按规定报告的，由县级以上地方市场监督管理部门责令限期改正；逾期不改的，处一千元以上一万元以下罚款：

1. 从事网络经营情况发生变化的；
2. 集体用餐配送单位向学校、托幼机构供餐情况发生变化的；
3. 自动设备放置地点、数量发生变化的；
4. 利用自动设备跨省经营的；
5. 跨省从事食品经营管理活动的。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第五十六条、第五十八条

九、从业限制

被吊销食品经营许可证的食品经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内不得

申请食品生产经营许可证，或者从事食品生产经营管理工作，担任食品生产经营企业食品安全管理人员。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第六十条

第三章

经营过程风险防控

餐饮服务环节是从农田到餐桌整个食品链条的最后一个环节。餐饮服务环节的食品安全风险既包括餐饮服务提供者加工制作食品过程中所产生的食品安全风险，也包括食品在种植养殖、生产、销售等环节产生并通过食品生产经营供应链条传递到餐饮服务环节的食品安全风险。餐饮服务环节的食品安全风险具有如下特征：

一是累积性和叠加性。食品生产经营链条上游的食品安全风险可随着食品供应链条逐级传递、汇集到末端餐饮服务环节，不同的食物原料可能含有相同或类似的食品安全风险，致使餐饮服务环节的食品安全风险具有累积性和叠加性的特点。

二是直接性和显现性。相对于其他食品环节而言，餐饮服务环节更加直接地面对消费者，各个环节累积的食品安全风险在公众进行餐饮消费时都可能会直接、集中地显现出来，对公众健康造成损害，表现为食物中毒等食品安全事件。

三是多样性和动态性。餐饮业使用的原料和供应的品种繁多，加工手段多以手工操作为主，加工过程中可能引入较多的危险因素，食品安全风险呈现出多样性和动态性的特点。

四是可预防性和可控性。尽管餐饮食品是一种即时加工制作、即时消费的食品，无法做到检验合格后再食用，但其风险来源于从原料到成品各加工制作环节，只要充分识别各环节的危害因素，并采用有效的控制措施，食品安全风险就能可防可控。

基于以上情况，餐饮服务提供者应当规范经营行为，强化餐饮服务全链条食品安全风险防控。识别原料采购、运输、贮存、初加工、切配、烹饪、送餐等各个环节的风险，并采取有效防控措施，从而形成工作闭环。餐饮服务提供者应当严格制度建设和从业人员管理、严格设施设备维护管理、严把原辅料购进质量安全关、严把餐饮加工制作关、严把餐饮具清洗消毒关、严把环境卫生控制关，定期开展食品安全自查自纠，以保证餐饮服务从原料采购至送餐服务等各环节的食品安全。

第一节 一般规定

一、基本要求

食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：

（一）具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

（二）具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；

（三）有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度；

（四）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

（五）餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁；

（六）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、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输；

（七）直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器；

（八）食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等；销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备；

（九）用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准；

（十）使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害；

（十一）法律、法规规定的其他要求。

非食品生产经营者从事食品贮存、运输和装卸的，应当符合上述第六项的规定。

二、禁止性规定

禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

（一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

(二) 致病性微生物, 农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品;

(三) 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂;

(四) 超范围、超限量使用食品添加剂的食品;

(五) 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品;

(六) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂;

(七) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品;

(八) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类, 或者未经检验或者检验不合格的肉类制品;

(九) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂;

(十) 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂;

(十一) 无标签的预包装食品、食品添加剂;

(十二) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品;

(十三) 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

禁止餐饮服务提供者采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾), 严防将亚硝酸盐误作食盐使用加工食品。禁止餐饮

服务提供者经营养殖河鲩活鱼和未经加工的河鲩整鱼，禁止加工经营所有品种的野生河鲩。禁止餐饮服务提供者加工、销售长江流域非法捕捞渔获物。

三、使用新食品原料相关规定

利用新的食品原料生产食品，或者生产食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，应当向国务院卫生行政部门提交相关产品的安全性评估材料。国务院卫生行政部门应当自收到申请之日起六十日内组织审查；对符合食品安全要求的，准予许可并公布；对不符合食品安全要求的，不予许可并书面说明理由。

四、禁止添加药品相关规定

生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布。

五、食品添加剂使用规定

食品生产经营者应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。

六、小餐饮管理相关规定

食品生产加工小作坊和食品摊贩等从事食品生产经营活动，应当符合《食品安全法》规定的与其生产经营规模、条件相适应的食品安全要求，保证所生产经营的食品卫生、无毒、无害，食品安全

监督管理部门应当对其加强监督管理。

县级以上地方人民政府应当对食品生产加工小作坊、食品摊贩等进行综合治理，加强服务和统一规划，改善其生产经营环境，鼓励和支持其改进生产经营条件，进入集中交易市场、店铺等固定场所经营，或者在指定的临时经营区域、时段经营。

食品生产加工小作坊和食品摊贩等的具体管理办法由省、自治区、直辖市制定。



小贴士

《食品安全法》第三十三条至第四十条；《关于餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、加强醇基燃料管理的公告》；《农业部办公厅 国家食品药品监督管理总局办公厅关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》；《国务院办公厅关于坚定不移推进长江十年禁渔工作的意见》

第二节 经营资质和信息公示

一、问题及风险点

餐饮服务提供者无证、许可证过期或者租借、伪造、假冒许可证开展经营活动；

餐饮服务提供者食品经营许可证与经营场所（实体门店）地址

不一致;

餐饮服务提供者超越许可的经营项目开展经营活动;

餐饮服务提供者未按要求公示许可等信息。

二、防控要求

(一) 依法取得许可

从事餐饮服务活动,应当依法取得食品经营许可,并按照主体业态和许可的经营项目开展餐饮服务活动。

食品经营许可证载明的事项发生变化的,餐饮服务提供者应当在变化后10个工作日内向原发证的市场监督管理部门申请变更经营许可。

餐饮服务提供者地址迁移,不在原许可经营场所从事食品经营活动的,应当重新申请食品经营许可。

餐饮服务提供者需要延续依法取得的食品经营许可有效期的,应当在食品经营许可有效期届满前90个工作日至15个工作日期间,向原发证的市场监督管理部门提出申请。

(二) 信息公示

餐饮服务提供者应当在经营场所的显著位置悬挂、摆放纸质食品经营许可证正本或者展示其电子证书。

曾接受过日常监督检查且检查结果对消费者有重要影响的餐饮服务提供者,应当按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示监督检查结果记录表,并保持至下次监督检查。有条件的可以通过电子屏幕等信息化方式向消费者展示监督检查结果记录表。

入网餐饮服务提供者应当在餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的食品经营许可证和名称、地址等信息。公示的信息应当真实，及时更新。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第四条、第二十八条、第二十九条、第三十二条；《食品生产经营监督检查管理办法》第三十九条；《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第九条、第十条

第三节 原料控制

一、问题及风险点

采购不符合食品安全标准或禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品等；

运输、贮存不当，导致食品受到污染、发生腐败变质；

采购食品、食品添加剂、食品相关产品，未按规定查验并留存供货者的许可证和产品合格证明文件。

二、防控要求

餐饮服务提供者应当制定并实施原料控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品原料。倡导餐饮服务提供者公示食品原料及

其来源等信息。

（一）采购

制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求。采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件。

鼓励建立固定的供货渠道，确保所采购的食品、食品添加剂及食品相关产品的质量安全。

（二）运输

根据食品特点选择适宜的运输工具，必要时配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。

运输前，应对运输工具和盛装食品的容器进行清洁，必要时还应进行消毒，防止食品受到污染。运输中，应防止食品包装破损，保持食品包装完整，避免食品受到日光直射、雨淋和剧烈撞击等。运输过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输，或者食品原料、半成品、成品同车运输时，应进行分隔。

不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输。运输食品和有毒、有害物品的车辆不应混用。

（三）验收

食品原料必须经过以下验收后方可使用：

1. 具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；
2. 预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致；
3. 标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；
4. 食品在保质期内；
5. 食品温度符合食品安全要求。

应尽可能缩短冷冻（藏）食品的验收时间，减少其温度变化。

应按规定查验并留存供货者的产品合格证明文件。实行统一配送经营方式的餐饮服务企业，可由企业总部统一查验供货者的产品合格证明文件。企业总部统一查验的许可资质证明、产品合格证明文件等信息，门店应能及时查询。

（四）贮存

食品原料、半成品、成品应分隔或者分离贮存。贮存过程中，应与墙壁、地面保持适当距离。散装食品（食用农产品除外）贮存位置应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应及时清理。变质、超过保质期或者回收的食品应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。

按照先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂和

食品相关产品。

（五）特定餐饮服务提供者要求

学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等特定餐饮服务提供者，应建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。同时，特定餐饮服务提供者还应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。

（六）食品加工用水

食品加工用水的水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。对加工用水水质有特殊需要的，应符合相应规定。

自备水源及其供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合相关规定。

加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。



小贴士

《食品安全法》第五十五条；《餐饮服务通用卫生规范》“4设施与设备”“5原料采购、运输、验收与贮存”；《餐饮服务食品安全操作规范》“6原料（含食品添加剂和食品相关产品）管理”“7加工制作”

第四节 加工制作过程

一、问题及风险点

加工制作行为不规范，造成食品未能烧熟煮透、受到交叉污染，甚至导致食源性疾病。

二、防控要求

（一）基本要求

不应加工法律、法规禁止生产经营的食品。加工过程不应有法律、法规禁止的行为。

加工前应对待加工食品进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常等情形的，不应使用。

应采取并不限于下列措施，避免食品在加工过程中受到污染：用于食品原料、半成品、成品的容器和工具分开放置和使用；不在食品处理区内从事可能污染食品的活动；不在食品处理区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动；接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物。

不应在餐饮服务场所内饲养、暂养和宰杀畜禽。

（二）初加工

冷冻（藏）易腐食品从冷柜（库）中取出或者解冻后，应及时加工使用。

食品原料加工前应洗净。未经事先清洁的禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。

经过初加工的食品应当做好防护，防止污染。经过初加工的易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻。

生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。生食蔬菜、水果清洗消毒方法参见 GB 31654 附录 A。

（三）烹饪

食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到 70℃ 以上；加工时食品的中心温度低于 70℃ 的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施（如延长烹饪时间等），确保食品安全。

应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温，应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变。煎炸用油不符合食品安全要求的，应及时更换。

（四）专间和专用操作区操作

中央厨房和集体用餐配送单位直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应在专间内进行（在封闭的自动设备中操作的除外）。除中央厨房和集体用餐配送单位以外的餐饮服务提供者冷却直接入口易腐食品和分装、分切等操作，应按规定在专间或者专用操作区进行（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）。

每餐或每班使用专间前，应对操作台面和专间空气进行消毒。

进入专间的从业人员和专用操作区内从业人员操作时，应按规

定穿戴工作衣帽和口罩。专间和专用操作区从业人员加工食品前，应按规定清洗消毒手部，加工过程中应适时清洗消毒手部。

专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。食品容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁。

进入专间和存放在专用操作区的食品应为直接入口食品，应避免受到存放在专间和专用操作区的非食品的污染。不应在专间或者专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。

（五）冷却

烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却。可采取将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施，或者使用专用速冷设备，使食品尽快冷却。

（六）再加热

烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下存放2小时以上，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。食品感官性状发生变化的应当废弃，不应再加热后供食用。

烹饪后的易腐食品再加热时，应当将食品的中心温度迅速加热至70℃以上。

（七）食品留样

学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人的餐饮服务提供者，应按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样。

每个品种的留样量应不少于125g。留样食品应使用清洁的专用

容器和专用冷藏设施进行储存，留样时间应不少于48小时。

（八）学校食堂禁止加工制作的高风险食品

中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

省、自治区、直辖市食品安全监督管理部门可以结合实际制定本地区中小学、幼儿园集中用餐不得制售的高风险食品目录。



小贴士

《食品安全法》第五十五条；《餐饮服务通用卫生规范》“6 加工过程的食品安全控制”“13 食品安全管理”；《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十六条

第五节 食品添加剂使用

一、问题及风险点

使用食品添加剂掩盖食品腐败变质，掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂；超范围、超限量使用食品添加剂。

二、防控要求

使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果

的前提下尽可能降低使用量。使用食品添加剂应符合 GB 2760 规定。不应采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

按照 GB 31654 规定，设专柜（位）贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。用容器盛放开封后的食品添加剂的，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应当及时清理。

按照先进、先出、先用的原则，使用食品添加剂。使用 GB 2760 有最大使用量规定的食品添加剂，应采用称量等方式定量使用。使用 GB 2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。



小贴士

《餐饮服务通用卫生规范》“4.9 贮存设施”“6.5 食品添加剂使用”；《市场监管总局关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告》

第六节 备餐、供餐与配送

一、问题及风险点

备餐、供餐与配送过程中使用的设施设备或盛放食品的容器未

保持清洁;

备餐、送餐与配送的温度和时间不符合食品安全要求。

二、防控要求

(一) 备餐和送餐要求

烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下的存放时间不应超过2小时；存放时间超过2小时的，应按要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2小时的，应在60℃以上保存，或按要求冷却后进行冷藏。

加工围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗，必要时消毒。分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

事先摆放在就餐区的餐（饮）具应当避免污染。与餐（饮）具的食品接触面或者食品接触的垫纸、垫布、餐具托、口布等物品应一客一换。撤换下的物品应清洗消毒，一次性用品应废弃。

送餐过程中，应对食品采取有效防护措施，如使用清洁的托盘等工具，避免造成食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁。

用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。

(二) 配送要求

根据食品特点选择适宜的配送工具，必要时应配备保温、冷藏等设施。配送工具应防雨、防尘。

配送的食品应有包装，或者盛装在密闭容器中。食品包装和容器应符合食品安全相关要求，食品容器的内部结构应便于清洁。

配送前应对配送工具和盛装食品的容器（一次性容器除外）进行清洁，接触直接入口食品的还应消毒，防止食品受到污染。

食品配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求。配送过程中，原料、半成品、成品、食品包装材料等应使用容器或者独立包装等进行分隔。包装应完整、清洁，防止交叉污染。

不应将食品与醇基燃料等有毒、有害物品混装配送。

（三）外卖配送要求

送餐人员应当保持个人卫生。配送箱（包）应保持清洁，并定期消毒。

配送过程中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品应分隔，防止直接入口食品污染，并保证食品温度符合食品安全要求。

鼓励使用外卖包装封签，便于消费者识别配送过程外卖包装是否开启。

（四）配送食品的信息标注

中央厨房配送的食品，应在包装或者容器上标注中央厨房信息，以及食品名称、中央厨房加工时间、保存条件、保存期限等，必要时标注门店加工方法。

集体用餐配送单位配送的食品，应在包装、容器或者配送箱上标注集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限，冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。

鼓励外卖配送食品在容器或者包装上标注食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。



小贴士

《餐饮服务通用卫生规范》“7供餐要求”“8配送要求”；《餐饮服务食品安全操作规范》“8供餐、用餐与配送”

第七节 场所、设施设备布局和清洁维护

一、问题及风险点

场所和设施设备布局不合理；
场所和设施设备未保持整洁；
未定期维护，并做好记录。

二、防控要求

（一）选址和设施设备布局

应选择与经营的食物相适应的地点，保持该场所环境清洁。

应具有与经营的食物品种、数量相适应的场所。食物处理区的设计应按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局，满足食物卫生操作要求，避免食物在存放、加工和传递中发生交叉污染。

应设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具（包括扫帚、拖把、抹布、刷子等）。专用于清洗清洁工具的区域或者设施，其位置应不会污染食物，并与其他区域或设施能够明显区分。

（二）场所和设施设备维护清洁

餐饮服务场所、设施、设备应定期维护，出现问题及时维修或者更换。

餐饮服务场所、设施、设备应定期清洁，必要时消毒。保温设施及冷藏、冷冻设施应定期校验。

（三）卫生间

卫生间不应设置在食品处理区内，出入口不应与食品处理区直接连通，不宜直对就餐区。

卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。卫生间的结构、设施与内部材质应易于清洁。卫生间与外界直接相通的门、窗应符合 GB 31654 有关门窗的要求。

应在卫生间出口附近设置符合要求的洗手设施。洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。

排污管道应与食品处理区排水管道分开设置，并设有防臭气水封。排污口应位于餐饮服务场所外。

（四）废弃物管理

应设置专用废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。

废弃物存放设施应有盖，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，并易于清洁。废弃物存放设施应及时清洁，必要时消毒。

餐厨废弃物应及时清除，不应溢出废弃物存放设施。废弃物处置应当符合法律、法规、规章的要求。

（五）有害生物防治

1. 应保持餐饮服务场所建筑结构完好，环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

（1）餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施。使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。

（2）餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。使用水封式地漏。

（3）所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。

（4）与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。

（5）人员、货物进出通道应设有防鼠板，防鼠板高度不低于60cm，门的缝隙应小于6mm。排水管道出水口安装的篦子使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。

（6）餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。餐饮服务场所外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

2. 有害生物防治应遵循优先使用物理方法，必要时使用化学方法的原则。化学药剂应存放在专门设施内，保障食品安全和人

身安全。不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。

3. 如发现有害生物，应尽快将其杀灭。发现有害生物痕迹的，应追查来源，消除隐患。

(1) 收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象(如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹)，防止有害生物入侵。

(2) 定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。

4. 有害生物防治中应采取有效措施，避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。食品容器、工具、设备不慎污染时，应彻底清洁，消除污染。

5. 餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应建立记录制度，按照规定记录定期除虫灭害情况。



小贴士

《食品安全法》第五十六条;《食品经营许可审查通则》第十六条;《餐饮服务通用卫生规范》“3场所与布局”“4设施与设备”“9清洁维护与废弃物管理”“10有害生物防治”“13.5文件记录管理”;《餐饮服务食品安全操作规范》“11废弃物管理”“12有害生物防治”

第八节 餐用具清洗消毒

一、问题及风险点

餐用具不清洗消毒或清洗消毒不彻底；
餐用具保洁柜管理不到位。

二、防控要求

（一）餐用具清洗、消毒和保洁设施设备

餐用具清洗、消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。餐用具清洗、消毒设施、设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

餐用具清洗设施、设备应与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备分开并能够明显区分。

采用化学消毒方法的，应设置餐用具专用消毒设施、设备。餐用具消毒设备和设施应正常运转。

应设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分，防止餐用具受到污染。

（二）餐用具清洗消毒

餐用具使用后应及时清洗消毒（方法参见 GB 31654 附录 B）。消毒后的餐用具应符合 GB 14934 规定。鼓励采用热力等物理方法消毒餐用具。

宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。

消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

不应重复使用一次性餐（饮）具。

委托餐（饮）具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐（饮）具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不应少于消毒餐（饮）具使用期限到期后6个月。

（三）洗涤剂、消毒剂

使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。

应按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项参见 GB 31654 附录 C。



小贴士

《餐饮服务通用卫生规范》“4.3 餐用具清洗、消毒和存放设施设备”“9 清洁维护与废弃物管理”

第九节 食品安全管理

一、问题及风险点

未建立食品安全管理制度机制，未制定食品安全事故处置预案；

未建立健全食品安全管理机构，未配备专职或兼职食品安全管理人员，食品安全管理人员未经过食品安全知识培训和考核；
无食品安全自查制度或自查流于形式。

二、防控要求

（一）管理制度

餐饮服务企业应当建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事经营活动。

餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应当按照法律、法规要求和本单位实际，建立并不断完善原料控制、餐用具清洗消毒、餐饮服务过程控制、从业人员健康管理、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、食品留样、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、食品安全信息追溯、消费者投诉处理等保证食品安全的规章制度，并制定食品安全突发事件应急处置方案。

（二）管理人员

餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应配备经食品安全培训，具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。

在依法配备食品安全员的基础上，下列食品生产经营企业、集

中用餐单位的食堂应当配备食品安全总监：

- (1) 特殊食品生产企业；
- (2) 大中型食品生产企业；
- (3) 大中型餐饮服务企业、连锁餐饮企业总部；
- (4) 大中型食品销售企业、连锁销售企业总部；
- (5) 用餐人数300人以上的托幼机构食堂、用餐人数500人以上的学校食堂，以及用餐人数或者供餐人数超过1000人的单位。

(三) 食品安全自查

餐饮服务提供者应自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。自查发现条件不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并向所在地食品安全监督管理部门报告。

(四) 日管控、周排查、月调度

餐饮服务企业应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合企业实际，落实自查要求，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

餐饮服务企业应当建立食品安全日管控制度。食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

餐饮服务企业应当建立食品安全周排查制度。食品安全总监或者食

品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

餐饮服务企业应当建立食品安全月调度制度。企业主要负责人每月至少听取1次食品安全总监督管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

（五）食品安全事故处置

餐饮服务企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。

发生食品安全事故的单位应对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施，按规定报告事故发生地相关部门，配合做好调查处置工作，并采取防止事态扩大的相关措施。

任何单位和个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

（六）食品检验

中央厨房和集体用餐配送单位应自行或者委托具有资质的第三方检验机构，对食品、加工环境等进行检验。鼓励其他餐饮服务提供者自行或者委托具有资质的第三方检验机构，对食品、加工环境等进行检验。

应综合考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素，合理确定检验项目、指标和频次，以有效验证加工过程中的控制措施。自行检验的，应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力。检验仪

器设备应按期检定。

（七）记录和文件管理

餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应建立记录制度，按照规定记录从业人员培训考核、进货查验、食品添加剂使用、食品安全自查、消费者投诉处置、变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害等情况。对食品、加工环境开展检验的，还应记录检验结果。记录内容应完整、真实。法律法规标准没有明确规定的，记录保存时间不少于6个月。

餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期和供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。实行统一配送方式经营的餐饮服务企业，由企业总部统一进行食品进货查验记录的，各门店也应对收货情况进行记录。

进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于2年。鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。



小贴士

《食品安全法》第四十四条、第一百零二条、第一百零三条；《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第五条、第十条、第十一条、第十二条、第十三条；《餐饮服务通用卫生规范》“13 食品安全管理”

第十节 制止餐饮浪费

一、问题及风险点

餐饮服务提供者未主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒；

餐饮服务提供者诱导、误导消费者超量点餐；

设有食堂的单位未制定或者未实施防止食品浪费措施；

餐饮服务提供者在经营过程中造成严重食品浪费。

二、防控要求

(一) 餐饮服务经营者应采取的措施

餐饮服务经营者应当采取下列措施，防止食品浪费：

1. 建立健全食品采购、储存、加工管理制度，加强服务人员职业培训，将珍惜粮食、反对浪费纳入培训内容；

2. 主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，或者由服务人员提示说明，引导消费者按需适量点餐；

3. 提升餐饮供给质量，按照标准规范制作食品，合理确定数量、分量，提供小份餐等不同规格选择；

4. 提供团体用餐服务的，应当将防止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数合理配置菜品、主食；

5. 提供自助餐服务的,应当主动告知消费规则和防止食品浪费要求,提供不同规格餐具,提醒消费者适量取餐;

6. 不得诱导、误导消费者超量点餐。可以通过在菜单上标注食品分量、规格、建议消费人数等方式充实菜单信息,为消费者提供点餐提示,根据消费者需要提供公勺公筷和打包服务;

7. 可以对参与“光盘行动”的消费者给予奖励;也可以对造成明显浪费的消费者收取处理厨余垃圾的相应费用,收费标准应当明示;

8. 可以运用信息化手段分析用餐需求,通过建设中央厨房、配送中心等措施,对食品采购、运输、储存、加工等进行科学管理。

(二) 单位食堂应采取的措施

设有食堂的单位应当建立健全食堂用餐管理制度,制定、实施防止食品浪费措施,加强宣传教育,增强反食品浪费意识。

单位食堂应当加强食品采购、储存、加工动态管理,根据用餐人数采购、做餐、配餐,提高原材料利用率和烹饪水平,按照健康、经济、规范的原则提供饮食,注重饮食平衡。

单位食堂应当改进供餐方式,在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识,引导用餐人员适量点餐、取餐;对有浪费行为的,应当及时予以提醒、纠正。

学校应当对用餐人员数量、结构进行监测、分析和评估,加强学校食堂餐饮服务管理;选择校外供餐单位的,应当建立健全引进和退出机制,择优选择。学校食堂、校外供餐单位应当加强精细化管理,按需供餐,改进供餐方式,科学营养配餐,丰富不同规格配餐和口味选择,定期听取用餐人员意见,保证菜品、主食质量。

（三）餐饮外卖平台和入网餐饮服务经营者应采取的措施

餐饮外卖平台应当以显著方式提示消费者适量点餐。

餐饮服务经营者通过餐饮外卖平台提供服务的，应当在平台页面上向消费者提供食品分量、规格或者建议消费人数等信息。



小贴士

《反食品浪费法》第七条、第八条、第九条、第十条

第十一节 法律责任

一、违反食品安全法律法规规定，尚不构成犯罪

由县级以上人民政府食品安全监督管理部门按照《食品安全法》及其实施条例，根据具体违法情形，分别处以警告，罚款，没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂以及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品，责令停产停业，吊销许可证，行政拘留等处罚。

在一年内累计三次因违反《食品安全法》规定受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，由食品安全监督管理部门责令停产停业，直至吊销许可证。

二、处罚到人

有《食品安全法》规定的违法情形，除依照《食品安全法》的规

定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：

- （一）故意实施违法行为；
- （二）违法行为性质恶劣；
- （三）违法行为造成严重后果。

属于《食品安全法》第一百二十五条第二款规定情形的，不适用前述规定。

三、行业禁限

被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

食品生产经营者聘用人员违反前两款规定的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门吊销许可证。

四、追究刑事责任

具有《食品安全法》规定的违法情形，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

五、违反《反食品浪费法》规定

违反《反食品浪费法》规定，餐饮服务经营者未主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费，在食品生产经营过程中造成严重食品浪费，设有食堂的单位未制定或者未实施防止食品浪费措施，由县级以上地方人民政府市场监督管理部门或者县级以上地方人民政府指定的部门根据具体违法情形，给予责令改正、警告、罚款等处罚。



小贴士

《食品安全法》第一百二十二条至第一百二十八条、第一百三十一条、第一百三十三条至第一百三十六条、第一百四十七条至第一百四十九条；《食品安全法实施条例》第六十七条至第七十条、第七十四条至第七十六条、第八十二条、第八十五条；《反食品浪费法》第二十八条、第二十九条

第四章

人员管理

第一节 管理要求

一、人员配备

餐饮服务提供者应当配备专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员。

餐饮服务企业应当落实食品安全责任制，依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

企业应当为食品安全总监、食品安全员提供必要的工作条件、教育培训和岗位待遇，充分保障其依法履行职责。鼓励企业建立对食品安全总监、食品安全员的激励机制，对工作成效显著的给予表彰和奖励。

餐饮服务企业应当加强食品安全管理人员培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核情况。监督抽查考核不得收取费用。



小贴士

《食品安全法》第三十三条;《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第三条、第十七条

二、食品安全总监配备

在依法配备食品安全员的基础上，下列单位应当配备食品安全总监：

（一）大中型餐饮服务企业、连锁餐饮企业总部；

（二）单位食堂、单位食堂承包经营企业每餐次平均用餐人数300人以上的幼儿园食堂；每餐次平均用餐人数500人以上的学校食堂；每餐次平均用餐人数300人以上的养老机构食堂；每餐次平均用餐人数1000人以上的其他集中用餐单位食堂。

县级以上地方市场监督管理部门应当结合本地区实际，指导本辖区具备条件的企业配备食品安全总监。



小贴士

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第五条；《单位集中用餐食品安全主体责任落实监督管理规定》第八条。

三、人员能力和条件

（一）人员能力

食品安全总监、食品安全员应当具备下列食品安全管理能力：

1. 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
2. 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
3. 熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求；
4. 参加企业组织的食品安全管理人员培训并通过考核；
5. 其他应当具备的食品安全管理能力。

餐饮服务企业可以将符合《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的企业负责人、食品安全管理人员明确为食品安全总监、食品安全员。

（二）人员条件

因食品安全违法被吊销许可证的企业，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监、食品安全员。因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食品安全总监、食品安全员。



小贴士

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第六条、第七条

四、食品安全管理人员职责

（一）企业主要负责人职责

企业主要负责人对本企业食品安全工作全面负责，建立并落实食品安全主体责任的长效机制。企业主要负责人应当支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，应当充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议。

（二）食品安全总监职责

食品安全总监按照职责要求直接对本企业主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，承担下列职责：

1. 组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、出厂

检验、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；

2. 组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向企业主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回；

3. 组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；

4. 负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核；

5. 接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况；

6. 其他食品安全管理责任。

企业应当按照上述规定，结合企业实际，细化制定《食品安全总监职责》。

（三）食品安全员职责

食品安全员按照职责要求对食品安全总监或者企业主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作，承担下列职责：

1. 督促落实食品生产经营过程控制要求；

2. 检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；

3. 对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；

4. 记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；

5. 配合有关部门调查处理食品安全事故；
6. 其他食品安全管理责任。

企业应当按照上述规定，结合企业实际，细化制定《食品安全员守则》。



小贴士

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第三条、第四条、第八条、第九条

五、落实日管控、周排查、月调度

餐饮服务企业应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合企业实际，落实自查要求，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

（一）日管控

企业应当建立食品安全日管控制度。食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

（二）周排查

企业应当建立食品安全周排查制度。食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

（三）月调度

企业应当建立食品安全月调度制度。企业主要负责人每月至少

听取1次食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

（四）履职记录

企业应当将主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员的设立、调整情况，《食品安全总监职责》《食品安全员守则》以及食品安全总监、食品安全员提出的意见建议和报告等履职情况予以记录并存档备查。



小贴士

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十条、第十一条、第十二条、第十三条、第十四条

六、处罚到人

有《食品安全法》规定的违法情形，除依照《食品安全法》的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：

- （一）故意实施违法行为；
- （二）违法行为性质恶劣；
- （三）违法行为造成严重后果。

企业及其主要负责人无正当理由未采纳食品安全总监、食品安全员依照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第四条第二款提出的否决建议的，属于上述规定的故意实施违法行为的情形。食品安全总监、食品安全员已经依法履职尽责的，不予处罚。

企业主要负责人是指在本企业生产经营中承担全面领导责任的法定代表人、实际控制人等主要决策人。直接负责的主管人员是指在违法行为中负有直接管理责任的人员，包括食品安全总监等。其他直接责任人员是指具体实施违法行为并起较大作用的人员，既可以是单位的生产经营管理人员，也可以是单位的职工，包括食品安全员等。

**小贴士**

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十九条、第二十条

第二节 人员健康和卫生

一、健康管理

餐饮服务提供者应建立并执行食品从业人员健康管理制度。

(一) 需取得健康证明的岗位

从事切菜、配菜、烹饪、传菜、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品工作的人员，应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

(二) 不得从事接触直接入口食品工作的情形

患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不应从事接触直接入口食品的工作。

（三）岗前健康检查要求

从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。



小贴士

《餐饮服务通用卫生规范》“11.1健康管理”

二、人员卫生

从业人员工作时，应保持良好的个人卫生，穿清洁的工作服。

食品处理区内从业人员不应留长指甲、涂指甲油，不应化妆。工作时，佩戴的饰物不应外露；应戴清洁的工作帽，避免头发掉落污染食品。

专间和专用操作场所内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩。口罩应遮住口鼻。

从业人员个人用品应集中存放，存放位置应不影响食品安全。

进入食品处理区的非从业人员，应符合从业人员卫生要求。



小贴士

《餐饮服务通用卫生规范》“11.2人员卫生”

三、手部清洁卫生

从业人员加工食品前应洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前还应进行手部消毒。手部清洗、消毒参见GB 31654附录D。

使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其

他活动后,再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手,从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。

如佩戴手套,应事先对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损,符合食品安全要求。出现要求重新洗手消毒的情形时,应重新洗手消毒后更换手套。



小贴士

《餐饮服务通用卫生规范》“11.3 手部清洁卫生”

四、工作服管理

应根据加工品种和岗位的要求配备专用工作服,如工作衣、帽、发网等,必要时配备口罩、围裙、套袖、手套等。

工作服应定期清洗更换,必要时及时更换;操作中应保持清洁。

专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服,外观应有明显区分。



小贴士

《餐饮服务通用卫生规范》“11.4 工作服管理”

第三节 培训考核

一、企业培训考核

餐饮服务企业应建立食品安全培训制度,组织对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训。应对食品安全总监、食品安全员

进行法律、法规、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。

应根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划，并做好培训记录。当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行检查，以确保培训计划的有效实施。



小贴士

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十六条;《餐饮服务通用卫生规范》“12培训”

二、监管部门抽查考核

县级以上地方市场监督管理部门按照国家市场监督管理总局制定的食品安全管理人员考核指南，组织对本辖区餐饮服务单位的食品安全总监、食品安全员随机进行监督检查考核并公布考核结果。监督检查考核不得收取费用。

抽查考核不合格，不再符合餐饮服务经营要求的，企业应当立即采取整改措施。



小贴士

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十六条

第五章

特殊规定

第一节 校园食品安全要求

一、学校和学校食堂食品安全管理

(一) 校长(园长)负责制

学校应当将食品安全作为学校安全工作的重要内容，建立健全并落实有关食品安全管理制度和工作要求，定期组织开展食品安全隐患排查。

1. 陪餐制度

中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。

有条件的中小学、幼儿园应当建立家长陪餐制度，健全相应工作机制，对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议及时进行研究反馈。

2. 人员配备

学校应当配备专(兼)职食品安全管理人員和营养健康管理人員，建立并落实集中用餐岗位责任制度，明确食品安全与营养健康管理相关责任。

有条件的地方应当为中小学、幼儿园配备营养专业人员或者支持学校聘请营养专业人员，对膳食营养均衡等进行咨询指导，推广

科学配餐、膳食营养等理念。

学校食品安全与营养健康管理相关工作人员应当按照有关要求，定期接受培训与考核，学习食品安全与营养健康相关法律、法规、规章、标准和其他相关专业知识。

3. 信息公开

学校应当建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息，组织师生家长代表参与食品安全与营养健康的管理和监督。

4. 营养膳食

学校应当根据卫生健康主管部门发布的学生餐营养指南等标准，针对不同年龄段在校学生营养健康需求，因地制宜引导学生科学营养用餐。有条件的中小学、幼儿园应当每周公布学生餐带量食谱和营养素供给量。

5. 宣传教育

学校应当加强食品安全与营养健康的宣传教育，在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏病防治日等重要时间节点，开展相关科学知识普及和宣传教育活动。

学校应当将食品安全与营养健康相关知识纳入健康教育教学内容，通过主题班会、课外实践等形式开展经常性宣传教育活动。

中小学、幼儿园应当培养学生健康的饮食习惯，加强对学生营养不良与超重、肥胖的监测、评价和干预，利用家长学校等方式对学生家长进行食品安全与营养健康相关知识的宣传教育。

6. 其他

中小学、幼儿园一般不得在校内设置小卖部、超市等食品经营场所，确有需要设置的，应当依法取得许可，并避免售卖高盐、高糖及高脂食品。

学校在食品采购、食堂管理、供餐单位选择等涉及学校集中用餐的重大事项上，应当以适当方式听取家长委员会或者学生代表大会、教职工代表大会意见，保障师生家长的知情权、参与权、选择权、监督权。

学校应当畅通食品安全投诉渠道，听取师生家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议。

鼓励学校参加食品安全责任保险。



小贴士

《学校食品安全与营养健康管理规定》第三章

（二）学校食堂管理

学校食堂应当依法取得食品经营许可证，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，并在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。

1. 制度要求

（1）建立食品安全与营养健康状况自查制度。经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，学校食堂应当立即整改；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并及时向所在地食品安全监督管理部门和教育部门报告。

（2）建立健全并落实食品安全管理制度。按照规定制定并执行

场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐具饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理等食品安全管理制度。

(3) 建立并执行从业人员健康管理制度和培训制度。患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应当进行临时健康检查。学校食堂从业人员的健康证明应当在学校食堂显著位置进行统一公示。学校食堂从业人员应当养成良好的个人卫生习惯，加工操作直接入口食品前应当洗手消毒，进入工作岗位前应当穿戴清洁的工作衣帽。学校食堂从业人员不得有在食堂内吸烟等行为。

(4) 建立食品安全追溯体系。如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯。鼓励食堂采用信息化手段采集、留存食品经营信息。

2. 场所和设施设备要求

学校食堂应当具有与所经营的食物品种、数量、供餐人数相适应的场所并保持环境整洁，与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。应当具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

应当根据所经营的食物品种、数量、供餐人数，配备相应的设施设备，并配备消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防

尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。

食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备应当定期维护、清洗、消毒；保温设施及冷藏冷冻设施应当定期清洗、校验。

制售冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕、现榨果蔬汁等，应当按照有关要求设置专间或者专用操作区，专间应当在加工制作前进行消毒，并由专人加工操作。

3. 食品采购要求

采购食品及原料应当遵循安全、健康、符合营养需要的原则。

有条件的地方或者学校应当实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，签订采购合同时应当明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。

(1) 禁止采购、使用的食品、食品添加剂、食品相关产品：

- 1) 超过保质期的食品、食品添加剂；
- 2) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；
- 3) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；
- 4) 不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂食品相关产品；
- 5) 法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

（2）进货查验

采购食品及原料，应当按照下列要求查验许可相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证：

1) 从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；

2) 从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验其食品经营许可证等；

3) 从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件；

4) 从集中交易市场采购食用农产品的，应当索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证；

5) 采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明；采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明。

（3）记录

应当建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度，如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关凭证。进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

4. 贮存要求

学校食堂应当按照保证食品安全的要求贮存食品，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完好，并定

期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食品。

贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称以及联系方式等内容。用于保存食品的冷藏冷冻设备，应当贴有标识，原料、半成品和成品应当分柜存放。食品库房不得存放有毒、有害物品。

5. 加工制作要求

不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

在加工前应当检查待加工的食品及原料，发现有不符合要求情形的，不得加工或者使用。用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。省、自治区、直辖市食品安全监督管理部门可以结合实际制定本地区中小学、幼儿园集中用餐不得制售的高风险食品目录。提供蔬菜、水果以及按照国际惯例或者民族习惯需要提供的食品应当符合食品安全要求。

制作的食品在烹饪后应当尽量当餐用完，需要熟制的食品应当烧熟煮透。需要再次利用的，应当按照相关规范采取热藏或者冷藏方式存放，并在确认没有腐败变质的情况下，对需要加热的食品经高温彻底加热后食用。

用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具，使用前应当洗净、消毒。

应当设置专用的备餐间或者专用操作区，制定并在显著位置公

示人员操作规范；备餐操作时应当避免食品受到污染。

食品添加剂应当专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

6. 留样要求

中小学、幼儿园食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于125克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应当由专柜冷藏保存48小时以上。

高等学校食堂加工制作的大型活动集体用餐，批量制售的热食、非即做即售的热食、冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕应当按照规定留样，其他加工食品根据相关规定留样。

7. 餐厨废弃物处置

学校食堂产生的餐厨废弃物应当在餐后及时清除，并按照环保要求分类处理。

食堂应当设置专门的餐厨废弃物收集设施并明显标识，按照规定收集、存放餐厨废弃物，建立相关制度及台账，按照规定交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。

8. 其他

学校食堂应当建立安全保卫制度，采取措施，禁止非食堂从业人员未经允许进入食品处理区。学校在校园安全信息化建设中，应当优先在食堂食品库房、烹饪间、备餐间、专间、留样间、餐具清洗消毒间等重点场所实现视频监控全覆盖。

有条件的学校食堂应当做到明厨亮灶，通过视频或者透明玻璃

窗、玻璃墙等方式，公开食品加工过程。

鼓励运用互联网等信息化手段，加强对食品来源、采购、加工制作全过程的监督。



小贴士

《学校食品安全与营养健康管理规定》第四章

二、学校食堂承包经营企业食品安全管理

有条件的学校应当根据需求设置食堂，为学生和教职工提供服务。

学校自主经营的食堂应当坚持公益性原则，不以营利为目的。实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂不得对外承包或者委托经营。

引入社会力量承包或者委托经营学校食堂的，应当以招投标等方式公开选择依法取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位。

学校应当与承包方或者受委托经营方依法签订合同，明确双方在食品安全与营养健康方面的权利和义务，承担管理责任，督促其落实食品安全管理制度、履行食品安全与营养健康责任。承包方或者受委托经营方应当依照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营，对食品安全负责，并接受委托方的监督。



小贴士

《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十三条

三、从供餐单位订餐的食品安全管理

学校从供餐单位订餐的，应当建立健全校外供餐管理制度，选

择取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的供餐单位。学校应当与供餐单位签订供餐合同(或者协议),明确双方食品安全与营养健康的权利和义务,存档备查。

供餐单位应当严格遵守法律、法规和食品安全标准,当餐加工,并遵守《学校食品安全与营养健康管理规定》的要求,确保食品安全。

学校应当对供餐单位提供的食品随机进行外观查验和必要检验,并在供餐合同(或者协议)中明确约定不合格食品的处理方式。

学校需要现场分餐的,应当建立分餐管理制度。在教室分餐的,应当保障分餐环境卫生整洁。

学校外购食品的,应当索取相关凭证,查验产品包装标签,查看生产日期、保质期和保存条件。不能即时分发的,应当按照保证食品安全的要求贮存。



小贴士

《学校食品安全与营养健康管理规定》第五章

第二节 餐饮外卖要求

一、入网餐饮服务提供者食品安全管理

(一) 依法取得许可

应当具有实体经营门店并依法取得食品经营许可证,并按照食

品经营许可证载明的主体业态、经营项目从事经营活动，不得超范围经营。

（二）公示相关信息

应当在餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的食品经营许可证。食品经营许可等信息发生变更的，应当及时更新。

应当在网上公示餐饮服务提供者的名称、地址等信息，公示的信息应当真实。

应当在网上公示菜品名称和主要原料名称，公示的信息应当真实。

（三）规范餐饮食品加工制作

入网餐饮服务提供者加工制作餐饮食品应当符合下列要求：

1. 制定并实施原料控制要求，选择资质合法、保证原料质量安全的供货商，或者从原料生产基地、超市采购原料，做好食品原料索证索票和进货查验记录，不得采购不符合食品安全标准的食品及原料；

2. 在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的，不得加工使用；

3. 定期维护食品贮存、加工、清洗消毒等设施、设备，定期清洗和校验保温、冷藏和冷冻等设施、设备，保证设施、设备运转正常；

4. 在自己的加工操作区内加工食品，不得将订单委托其他食品经营者加工制作；

5. 网络销售的餐饮食品应当与实体店销售的餐饮食品质量安全保持一致。



小贴士

《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第四条、第九条、第十条、第十一条、第十八条

二、配送过程食品安全管理

入网餐饮服务提供者应当使用无毒、清洁的食品容器、餐具和包装材料，并对餐饮食品进行包装，避免送餐人员直接接触食品，确保送餐过程中食品不受污染。

配送有保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊要求食品的，应当采取能保证食品安全的保存、配送措施。

送餐人员应当保持个人卫生。配送箱（包）应保持清洁，并定期消毒。配送过程中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品应分隔，防止直接入口食品污染，并保证食品温度符合食品安全要求。鼓励使用外卖包装封签，便于消费者识别配送过程外卖包装是否开启。

入网餐饮服务提供者应当加强对送餐人员的食品安全培训和管理。委托送餐单位送餐的，送餐单位应当加强对送餐人员的食品安全培训和管理。培训记录保存期限不得少于2年。



小贴士

《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第十三条、第十九条；
《餐饮服务通用卫生规范》“8配送要求”

第三节 连锁餐饮服务企业总部要求

一、依法取得许可

根据《食品经营许可和备案管理办法》，连锁餐饮服务企业总部对其管理的门店实施统一的采购配送、质量管理、经营指导，或者品牌管理等规范化管理的活动，需办理食品经营许可证，取得餐饮服务连锁管理经营项目。

二、强化安全管理

连锁餐饮服务企业总部依法要对企业食品安全负总责，建立健全覆盖从总部到门店（包括直营、合营、加盟等）的食品安全管理体系，有效发挥食品安全管理机构作用，压实各层级、各岗位食品安全责任；督促中央厨房、配送中心、门店严格执行食品安全管理制度、操作规程等。

实行统一配送方式经营的餐饮服务企业，由企业总部统一进行食品进货查验记录的，各门店也应对收货情况进行记录。由企业总部统一查验供货者的产品合格证明文件。企业总部统一查验的许可资质证明、产品合格证明文件等信息，门店应能及时查询。

三、加强自查

连锁餐饮服务企业总部要结合企业实际和舆情反映的同行业其

他企业食品安全问题，依法定期对总部、中央厨房、配送中心、门店等各环节全面开展食品安全自查，纠正食品安全违法违规行为，防范和消除食品安全风险隐患。鼓励购买食品安全责任保险。

四、制止餐饮浪费

连锁餐饮服务企业总部要制定细化措施，依法推动门店主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识；提升餐饮供给质量，按照标准规范制作食品，合理确定数量、分量，提供小份餐等不同规格供消费者选择。



小贴士

《食品经营许可和备案管理办法》第十一条、第六十二条；《餐饮服务通用卫生规范》“5. 原料采购、运输、验收与贮存”；《市场监管总局办公厅关于加强连锁食品经营企业食品安全监管的通知》

第六章
附录

- 《食品安全法》(全文)
- 《反食品浪费法》(全文)
- 《食品安全法实施条例》(全文)
- 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》(全文)
- 《食品经营许可和备案管理办法》(全文)
- 《学校食品安全与营养健康管理规定》(全文)
- 《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》(全文)
- 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》(全文)
- 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(节选总则)
- 《食品经营许可审查通则》(全文)
- 《餐饮服务食品安全操作规范》(全文)
- 《市场监管总局办公厅关于印发食品生产经营监督检查有关表格的通知》
(节选餐饮监督检查表格)
- 《关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知》
- 《关于餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、加强醇基燃料管理的公告》
- 《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》

中华人民共和国食品安全法

(2009年2月28日第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过 2015年4月24日第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议修订 根据2018年12月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第七次会议《关于修改〈中华人民共和国产品质量法〉等五部法律的决定》第一次修正 根据2021年4月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议《关于修改〈中华人民共和国道路交通安全法〉等八部法律的决定》第二次修正)

第一章 总 则

第一条 为了保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全，制定本法。

第二条 在中华人民共和国境内从事下列活动，应当遵守本法：

(一) 食品生产和加工(以下称食品生产)，食品销售和餐饮服务(以下称食品经营)；

(二) 食品添加剂的生产经营；

(三) 用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生产经营的工具、设备(以下称食品相关产品)的生产经营；

(四) 食品生产经营者使用食品添加剂、食品相关产品；

(五) 食品的贮存和运输；

(六) 对食品、食品添加剂、食品相关产品的安全管理。

供食用的源于农业的初级产品(以下称食用农产品)的质量安全管理，

遵守《中华人民共和国农产品质量安全法》的规定。但是，食用农产品的市场销售、有关质量安全标准的制定、有关安全信息的公布和本法对农业投入品作出规定的，应当遵守本法的规定。

第三条 食品安全工作实行预防为主、风险管理、全程控制、社会共治，建立科学、严格的监督管理制度。

第四条 食品生产经营者对其生产经营食品的安全负责。

食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。

第五条 国务院设立食品安全委员会，其职责由国务院规定。

国务院食品安全监督管理部门依照本法和国务院规定的职责，对食品生产经营活动实施监督管理。

国务院卫生行政部门依照本法和国务院规定的职责，组织开展食品安全风险监测和风险评估，会同国务院食品安全监督管理部门制定并公布食品安全国家标准。

国务院其他有关部门依照本法和国务院规定的职责，承担有关食品安全工作。

第六条 县级以上地方人民政府对本行政区域的食品安全监督管理工作负责，统一领导、组织、协调本行政区域的食品安全监督管理工作以及食品安全突发事件应对工作，建立健全食品安全全程监督管理工作机制和信息共享机制。

县级以上地方人民政府依照本法和国务院的规定，确定本级食品安全监督管理、卫生行政部门和其他有关部门的职责。有关部门在各自职责范围内负责本行政区域的食品安全监督管理工作。

县级人民政府食品安全监督管理部门可以在乡镇或者特定区域设立派出

机构。

第七条 县级以上地方人民政府实行食品安全监督管理责任制。上级人民政府负责对下一级人民政府的食品安全监督管理工作进行评议、考核。县级以上地方人民政府负责对本级食品安全监督管理部门和其他有关部门的食品安全监督管理工作进行评议、考核。

第八条 县级以上人民政府应当将食品安全工作纳入本级国民经济和社会发展规划，将食品安全工作经费列入本级政府财政预算，加强食品安全监督管理能力建设，为食品安全工作提供保障。

县级以上人民政府食品安全监督管理部门和其他有关部门应当加强沟通、密切配合，按照各自职责分工，依法行使职权，承担责任。

第九条 食品行业协会应当加强行业自律，按照章程建立健全行业规范和奖惩机制，提供食品安全信息、技术等服务，引导和督促食品生产经营者依法生产经营，推动行业诚信建设，宣传、普及食品安全知识。

消费者协会和其他消费者组织对违反本法规定，损害消费者合法权益的行为，依法进行社会监督。

第十条 各级人民政府应当加强食品安全的宣传教育，普及食品安全知识，鼓励社会组织、基层群众性自治组织、食品生产经营者开展食品安全法律、法规以及食品安全标准和知识的普及工作，倡导健康的饮食方式，增强消费者食品安全意识和自我保护能力。

新闻媒体应当开展食品安全法律、法规以及食品安全标准和知识的公益宣传，并对食品安全违法行为进行舆论监督。有关食品安全的宣传报道应当真实、公正。

第十一条 国家鼓励和支持开展与食品安全有关的基础研究、应用研究，鼓励和支持食品生产经营者为提高食品安全水平采用先进技术和先进管理规范。

国家对农药的使用实行严格的管理制度，加快淘汰剧毒、高毒、高残留农药，推动替代产品的研发和应用，鼓励使用高效低毒低残留农药。

第十二条 任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为，依法向有关部门了解食品安全信息，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。

第十三条 对在食品安全工作中做出突出贡献的单位和个人，按照国家有关规定给予表彰、奖励。

第二章 食品安全风险监测和评估

第十四条 国家建立食品安全风险监测制度，对食源性疾病、食品污染以及食品中的有害因素进行监测。

国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理等部门，制定、实施国家食品安全风险监测计划。

国务院食品安全监督管理部门和其他有关部门获知有关食品安全风险信息后，应当立即核实并向国务院卫生行政部门通报。对有关部门通报的食品安全风险信息以及医疗机构报告的食源性疾病等有关疾病信息，国务院卫生行政部门应当会同国务院有关部门分析研究，认为必要的，及时调整国家食品安全风险监测计划。

省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门会同同级食品安全监督管理等部门，根据国家食品安全风险监测计划，结合本行政区域的具体情况，制定、调整本行政区域的食品安全风险监测方案，报国务院卫生行政部门备案并实施。

第十五条 承担食品安全风险监测工作的技术机构应当根据食品安全风险监测计划和监测方案开展监测工作，保证监测数据真实、准确，并按照食品安全风险监测计划和监测方案的要求报送监测数据和分析结果。

食品安全风险监测工作人员有权进入相关食用农产品种植养殖、食品生

产经营场所采集样品、收集相关数据。采集样品应当按照市场价格支付费用。

第十六条 食品安全风险监测结果表明可能存在食品安全隐患的，县级以上人民政府卫生行政部门应当及时将相关信息通报同级食品安全监督管理等部门，并报告本级人民政府和上级人民政府卫生行政部门。食品安全监督管理等部门应当组织开展进一步调查。

第十七条 国家建立食品安全风险评估制度，运用科学方法，根据食品安全风险监测信息、科学数据以及有关信息，对食品、食品添加剂、食品相关产品中生物性、化学性和物理性危害因素进行风险评估。

国务院卫生行政部门负责组织食品安全风险评估工作，成立由医学、农业、食品、营养、生物、环境等方面的专家组成的食品安全风险评估专家委员会进行食品安全风险评估。食品安全风险评估结果由国务院卫生行政部门公布。

对农药、肥料、兽药、饲料和饲料添加剂等的安全性评估，应当有食品安全风险评估专家委员会的专家参加。

食品安全风险评估不得向生产经营者收取费用，采集样品应当按照市场价格支付费用。

第十八条 有下列情形之一的，应当进行食品安全风险评估：

（一）通过食品安全风险监测或者接到举报发现食品、食品添加剂、食品相关产品可能存在安全隐患的；

（二）为制定或者修订食品安全国家标准提供科学依据需要进行风险评估的；

（三）为确定监督管理的重点领域、重点品种需要进行风险评估的；

（四）发现新的可能危害食品安全因素的；

（五）需要判断某一因素是否构成食品安全隐患的；

（六）国务院卫生行政部门认为需要进行风险评估的其他情形。

第十九条 国务院食品安全监督管理、农业行政等部门在监督管理工作中发现需要进行食品安全风险评估的，应当向国务院卫生行政部门提出食品安全风险评估的建议，并提供风险来源、相关检验数据和结论等信息、资料。属于本法第十八条规定情形的，国务院卫生行政部门应当及时进行食品安全风险评估，并向国务院有关部门通报评估结果。

第二十条 省级以上人民政府卫生行政、农业行政部门应当及时相互通报食品、食用农产品安全风险监测信息。

国务院卫生行政、农业行政部门应当及时相互通报食品、食用农产品安全风险评估结果等信息。

第二十一条 食品安全风险评估结果是制定、修订食品安全标准和实施食品安全监督管理的科学依据。

经食品安全风险评估，得出食品、食品添加剂、食品相关产品不安全结论的，国务院食品安全监督管理等部门应当依据各自职责立即向社会公告，告知消费者停止食用或者使用，并采取相应措施，确保该食品、食品添加剂、食品相关产品停止生产经营；需要制定、修订相关食品安全国家标准的，国务院卫生行政部门应当会同国务院食品安全监督管理部门立即制定、修订。

第二十二条 国务院食品安全监督管理部门应当会同国务院有关部门，根据食品安全风险评估结果、食品安全监督管理信息，对食品安全状况进行综合分析。对经综合分析表明可能具有较高程度安全风险的食品，国务院食品安全监督管理部门应当及时提出食品安全风险警示，并向社会公布。

第二十三条 县级以上人民政府食品安全监督管理部门和其他有关部门、食品安全风险评估专家委员会及其技术机构，应当按照科学、客观、及时、公开的原则，组织食品生产经营者、食品检验机构、认证机构、食品行业协会、消费者协会以及新闻媒体等，就食品安全风险评估信息和食品安全监督管理信息进行交流沟通。

第三章 食品安全标准

第二十四条 制定食品安全标准，应当以保障公众身体健康为宗旨，做到科学合理、安全可靠。

第二十五条 食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外，不得制定其他食品强制性标准。

第二十六条 食品安全标准应当包括下列内容：

（一）食品、食品添加剂、食品相关产品中的致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定；

（二）食品添加剂的品种、使用范围、用量；

（三）专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品的营养成分要求；

（四）对与卫生、营养等食品安全要求有关的标签、标志、说明书的要求；

（五）食品生产经营过程的卫生要求；

（六）与食品安全有关的质量要求；

（七）与食品安全有关的食品检验方法与规程；

（八）其他需要制定为食品安全标准的内容。

第二十七条 食品安全国家标准由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布，国务院标准化行政部门提供国家标准编号。

食品中农药残留、兽药残留的限量规定及其检验方法与规程由国务院卫生行政部门、国务院农业行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定。

屠宰畜、禽的检验规程由国务院农业行政部门会同国务院卫生行政部门制定。

第二十八条 制定食品安全国家标准，应当依据食品安全风险评估结果并充分考虑食用农产品安全风险评估结果，参照相关的国际标准和国际食品

安全风险评估结果，并将食品安全国家标准草案向社会公布，广泛听取食品生产经营者、消费者、有关部门等方面的意见。

食品安全国家标准应当经国务院卫生行政部门组织的食品安全国家标准审评委员会审查通过。食品安全国家标准审评委员会由医学、农业、食品、营养、生物、环境等方面的专家以及国务院有关部门、食品行业协会、消费者协会的代表组成，对食品安全国家标准草案的科学性和实用性等进行审查。

第二十九条 对地方特色食品，没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可以制定并公布食品安全地方标准，报国务院卫生行政部门备案。食品安全国家标准制定后，该地方标准即行废止。

第三十条 国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用，并报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。

第三十一条 省级以上人民政府卫生行政部门应当在其网站上公布制定和备案的食品安全国家标准、地方标准和企业标准，供公众免费查阅、下载。

对食品安全标准执行过程中的问题，县级以上人民政府卫生行政部门应当会同有关部门及时给予指导、解答。

第三十二条 省级以上人民政府卫生行政部门应当会同同级食品安全监督管理、农业行政等部门，分别对食品安全国家标准和地方标准的执行情况跟踪评价，并根据评价结果及时修订食品安全标准。

省级以上人民政府食品安全监督管理、农业行政等部门应当对食品安全标准执行中存在的问题进行收集、汇总，并及时向同级卫生行政部门通报。

食品生产经营者、食品行业协会发现食品安全标准在执行中存在问题的，应当立即向卫生行政部门报告。

第四章 食品生产经营

第一节 一般规定

第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：

（一）具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

（二）具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；

（三）有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度；

（四）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

（五）餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁；

（六）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、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输；

（七）直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器；

（八）食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等；销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备；

（九）用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准；

(十) 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害;

(十一) 法律、法规规定的其他要求。

非食品生产经营者从事食品贮存、运输和装卸的,应当符合前款第六项的规定。

第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品:

(一) 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品,或者用回收食品作为原料生产的食品;

(二) 致病性微生物,农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品;

(三) 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂;

(四) 超范围、超限量使用食品添加剂的食品;

(五) 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品;

(六) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂;

(七) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品;

(八) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类,或者未经检验或者检验不合格的肉类制品;

(九) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂;

(十) 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂;

(十一) 无标签的预包装食品、食品添加剂;

(十二) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品;

(十三) 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

第三十五条 国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品销售、餐饮服务，应当依法取得许可。但是，销售食用农产品和仅销售预包装食品，不需要取得许可。仅销售预包装食品的，应当报所在地县级以上地方人民政府食品安全监督管理部门备案。

县级以上地方人民政府食品安全监督管理部门应当依照《中华人民共和国行政许可法》的规定，审核申请人提交的本法第三十三条第一款第一项至第四项规定要求的相关资料，必要时对申请人的生产经营场所进行现场核查；对符合规定条件的，准予许可；对不符合规定条件的，不予许可并书面说明理由。

第三十六条 食品生产加工小作坊和食品摊贩等从事食品生产经营活动，应当符合本法规定的与其生产经营规模、条件相适应的食品安全要求，保证所生产经营的食品卫生、无毒、无害，食品安全监督管理部门应当对其加强监督管理。

县级以上地方人民政府应当对食品生产加工小作坊、食品摊贩等进行综合治理，加强服务和统一规划，改善其生产经营环境，鼓励和支持其改进生产经营条件，进入集中交易市场、店铺等固定场所经营，或者在指定的临时经营区域、时段经营。

食品生产加工小作坊和食品摊贩等的具体管理办法由省、自治区、直辖市制定。

第三十七条 利用新的食品原料生产食品，或者生产食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，应当向国务院卫生行政部门提交相关产品的安全性评估材料。国务院卫生行政部门应当自收到申请之日起六十日内组织审查；对符合食品安全要求的，准予许可并公布；对不符合食品安全要求的，不予许可并书面说明理由。

第三十八条 生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务

院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布。

第三十九条 国家对食品添加剂生产实行许可制度。从事食品添加剂生产，应当具有与所生产食品添加剂品种相适应的场所、生产设备或者设施、专业技术人员和管理制度，并依照本法第三十五条第二款规定的程序，取得食品添加剂生产许可。

生产食品添加剂应当符合法律、法规和食品安全国家标准。

第四十条 食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠，方可列入允许使用的范围；有关食品安全国家标准应当根据技术必要性和食品安全风险评估结果及时修订。

食品生产经营者应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。

第四十一条 生产食品相关产品应当符合法律、法规和食品安全国家标准。对直接接触食品的包装材料等具有较高风险的食品相关产品，按照国家有关工业产品生产许可证管理的规定实施生产许可。食品安全监督管理部门应当加强对食品相关产品生产活动的监督管理。

第四十二条 国家建立食品安全全程追溯制度。

食品生产经营者应当依照本法的规定，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。国家鼓励食品生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。

国务院食品安全监督管理部门会同国务院农业行政等有关部门建立食品安全全程追溯协作机制。

第四十三条 地方各级人民政府应当采取措施鼓励食品规模化生产和连锁经营、配送。

国家鼓励食品生产经营企业参加食品安全责任保险。

第二节 生产经营过程控制

第四十四条 食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，对职

工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事生产经营活动。

食品生产经营企业的主要负责人应当落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。

食品生产经营企业应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核情况。监督抽查考核不得收取费用。

第四十五条 食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

第四十六条 食品生产企业应当就下列事项制定并实施控制要求，保证所生产的食品符合食品安全标准：

- （一）原料采购、原料验收、投料等原料控制；
- （二）生产工序、设备、贮存、包装等生产关键环节控制；
- （三）原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制；
- （四）运输和交付控制。

第四十七条 食品生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。

第四十八条 国家鼓励食品生产经营企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，提高食品安全管理水平。

对通过良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证的食品生产经营企业，认证机构应当依法实施跟踪调查；对不再符合认证要求的企业，应当依法撤销认证，及时向县级以上人民政府食品安全监督管理部门通报，并向社会公布。认证机构实施跟踪调查不得收取费用。

第四十九条 食用农产品生产者应当按照食品安全标准和国家有关规定使用农药、肥料、兽药、饲料和饲料添加剂等农业投入品，严格执行农业投入品使用安全间隔期或者休药期的规定，不得使用国家明令禁止的农业投入品。禁止将剧毒、高毒农药用于蔬菜、瓜果、茶叶和中草药材等国家规定的农作物。

食用农产品的生产企业和农民专业合作社应当建立农业投入品使用记录制度。

县级以上人民政府农业行政部门应当加强对农业投入品使用的监督管理和指导，建立健全农业投入品安全使用制度。

第五十条 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

第五十一条 食品生产企业应当建立食品出厂检验记录制度，查验出厂食品的检验合格证和安全状况，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联

系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

第五十二条 食品、食品添加剂、食品相关产品的生产者，应当按照食品安全标准对所生产的食品、食品添加剂、食品相关产品进行检验，检验合格后方可出厂或者销售。

第五十三条 食品经营者采购食品，应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明（以下称合格证明文件）。

食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。

从事食品批发业务的经营企业应当建立食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

第五十四条 食品经营者应当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过保质期的食品。

食品经营者贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

第五十五条 餐饮服务提供者应当制定并实施原料控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品原料。倡导餐饮服务提供者公开加工过程，公示食品原料及其来源等信息。

餐饮服务提供者在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有本

法第三十四条第六项规定情形的，不得加工或者使用。

第五十六条 餐饮服务提供者应当定期维护食品加工、贮存、陈列等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

餐饮服务提供者应当按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒，不得使用未经清洗消毒的餐具、饮具；餐饮服务提供者委托清洗消毒餐具、饮具的，应当委托符合本法规定条件的餐具、饮具集中消毒服务单位。

第五十七条 学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂应当严格遵守法律、法规和食品安全标准；从供餐单位订餐的，应当从取得食品生产经营许可的企业订购，并按照要求对订购的食品进行查验。供餐单位应当严格遵守法律、法规和食品安全标准，当餐加工，确保食品安全。

学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的主管部门应当加强对集中用餐单位的食品安全教育和日常管理，降低食品安全风险，及时消除食品安全隐患。

第五十八条 餐具、饮具集中消毒服务单位应当具备相应的作业场所、清洗消毒设备或者设施，用水和使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关食品安全国家标准和其他国家标准、卫生规范。

餐具、饮具集中消毒服务单位应当对消毒餐具、饮具进行逐批检验，检验合格后方可出厂，并应当随附消毒合格证明。消毒后的餐具、饮具应当在独立包装上标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期以及使用期限等内容。

第五十九条 食品添加剂生产者应当建立食品添加剂出厂检验记录制度，查验出厂产品的检验合格证和安全状况，如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等相关内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

第六十条 食品添加剂经营者采购食品添加剂，应当依法查验供货者的

许可证和产品合格证明文件，如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

第六十一条 集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会举办者，应当依法审查入场食品经营者的许可证，明确其食品安全管理责任，定期对其经营环境和条件进行检查，发现其有违反本法规定行为的，应当及时制止并立即报告所在地县级人民政府食品安全监督管理部门。

第六十二条 网络食品交易第三方平台提供者应当对入网食品经营者进行实名登记，明确其食品安全管理责任；依法应当取得许可证的，还应当审查其许可证。

网络食品交易第三方平台提供者发现入网食品经营者有违反本法规定行为的，应当及时制止并立即报告所在地县级人民政府食品安全监督管理部门；发现严重违法行为的，应当立即停止提供网络交易平台服务。

第六十三条 国家建立食品召回制度。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

食品经营者发现其经营的食物有前款规定情形的，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。食品生产者认为应当召回的，应当立即召回。由于食品经营者的原因造成其经营的食物有前款规定情形的，食品经营者应当召回。

食品生产经营者应当对召回的食物采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。但是，对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食物，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以

继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。

食品生产经营者应当将食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告；需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，应当提前报告时间、地点。食品安全监督管理部门认为必要的，可以实施现场监督。

食品生产经营者未依照本条规定召回或者停止经营的，县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以责令其召回或者停止经营。

第六十四条 食用农产品批发市场应当配备检验设备和检验人员或者委托符合本法规定的食品检验机构，对进入该批发市场销售的食用农产品进行抽样检验；发现不符合食品安全标准的，应当要求销售者立即停止销售，并向食品安全监督管理部门报告。

第六十五条 食用农产品销售者应当建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。

第六十六条 进入市场销售的食用农产品在包装、保鲜、贮存、运输中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂和包装材料等食品相关产品，应当符合食品安全国家标准。

第三节 标签、说明书和广告

第六十七条 预包装食品的包装上应当有标签。标签应当标明下列事项：

- （一）名称、规格、净含量、生产日期；
- （二）成分或者配料表；
- （三）生产者的名称、地址、联系方式；
- （四）保质期；
- （五）产品标准代号；
- （六）贮存条件；
- （七）所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；

(八) 生产许可证编号;

(九) 法律、法规或者食品安全标准规定应当标明的其他事项。

专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品,其标签还应当标明主要营养成分及其含量。

食品安全国家标准对标签标注事项另有规定的,从其规定。

第六十八条 食品经营者销售散装食品,应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

第六十九条 生产经营转基因食品应当按照规定显著标示。

第七十条 食品添加剂应当有标签、说明书和包装。标签、说明书应当载明本法第六十七条第一款第一项至第六项、第八项、第九项规定的事项,以及食品添加剂的使用范围、用量、使用方法,并在标签上载明“食品添加剂”字样。

第七十一条 食品和食品添加剂的标签、说明书,不得含有虚假内容,不得涉及疾病预防、治疗功能。生产经营者对其提供的标签、说明书的内容负责。

食品和食品添加剂的标签、说明书应当清楚、明显,生产日期、保质期等事项应当显著标注,容易辨识。

食品和食品添加剂与其标签、说明书的内容不符的,不得上市销售。

第七十二条 食品经营者应当按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求销售食品。

第七十三条 食品广告的内容应当真实合法,不得含有虚假内容,不得涉及疾病预防、治疗功能。食品生产经营者对食品广告内容的真实性、合法性负责。

县级以上人民政府食品安全监督管理部门和其他有关部门以及食品检验

机构、食品行业协会不得以广告或者其他形式向消费者推荐食品。消费者组织不得以收取费用或者其他牟取利益的方式向消费者推荐食品。

第四节 特殊食品

第七十四条 国家对保健食品、特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品等特殊食品实行严格监督管理。

第七十五条 保健食品声称保健功能，应当具有科学依据，不得对人体产生急性、亚急性或者慢性危害。

保健食品原料目录和允许保健食品声称的保健功能目录，由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政部门、国家中医药管理部门制定、调整并公布。

保健食品原料目录应当包括原料名称、用量及其对应的功效；列入保健食品原料目录的原料只能用于保健食品生产，不得用于其他食品生产。

第七十六条 使用保健食品原料目录以外原料的保健食品和首次进口的保健食品应当经国务院食品安全监督管理部门注册。但是，首次进口的保健食品中属于补充维生素、矿物质等营养物质的，应当报国务院食品安全监督管理部门备案。其他保健食品应当报省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门备案。

进口的保健食品应当是出口国（地区）主管部门准许上市销售的产品。

第七十七条 依法应当注册的保健食品，注册时应当提交保健食品的研发报告、产品配方、生产工艺、安全性和保健功能评价、标签、说明书等材料及样品，并提供相关证明文件。国务院食品安全监督管理部门经组织技术审评，对符合安全 and 功能声称要求的，准予注册；对不符合要求的，不予注册并书面说明理由。对使用保健食品原料目录以外原料的保健食品作出准予注册决定的，应当及时将该原料纳入保健食品原料目录。

依法应当备案的保健食品，备案时应当提交产品配方、生产工艺、标签、

说明书以及表明产品安全性和保健功能的材料。

第七十八条 保健食品的标签、说明书不得涉及疾病预防、治疗功能，内容应当真实，与注册或者备案的内容相一致，载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量等，并声明“本品不能代替药物”。保健食品的功能和成分应当与标签、说明书相一致。

第七十九条 保健食品广告除应当符合本法第七十三条第一款的规定外，还应当声明“本品不能代替药物”；其内容应当经生产企业所在地省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门审查批准，取得保健食品广告批准文件。省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门应当公布并及时更新已经批准的保健食品广告目录以及批准的广告内容。

第八十条 特殊医学用途配方食品应当经国务院食品安全监督管理部门注册。注册时，应当提交产品配方、生产工艺、标签、说明书以及表明产品安全性、营养充足性和特殊医学用途临床效果的材料。

特殊医学用途配方食品广告适用《中华人民共和国广告法》和其他法律、行政法规关于药品广告管理的规定。

第八十一条 婴幼儿配方食品生产企业应当实施从原料进厂到成品出厂的全过程质量控制，对出厂的婴幼儿配方食品实施逐批检验，保证食品安全。

生产婴幼儿配方食品使用的生鲜乳、辅料等食品原料、食品添加剂等，应当符合法律、行政法规的规定和食品安全国家标准，保证婴幼儿生长发育所需的营养成分。

婴幼儿配方食品生产企业应当将食品原料、食品添加剂、产品配方及标签等事项向省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门备案。

婴幼儿配方乳粉的产品配方应当经国务院食品安全监督管理部门注册。注册时，应当提交配方研发报告和其他表明配方科学性、安全性的材料。

不得以分装方式生产婴幼儿配方乳粉，同一企业不得用同一配方生产不

同品牌的婴幼儿配方乳粉。

第八十二条 保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉的注册人或者备案人应当对其提交材料的真实性负责。

省级以上人民政府食品安全监督管理部门应当及时公布注册或者备案的保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉目录，并对注册或者备案中获知的企业商业秘密予以保密。

保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉生产企业应当按照注册或者备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产。

第八十三条 生产保健食品，特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品和其他专供特定人群的主辅食品的企业，应当按照良好生产规范的要求建立与所生产食品相适应的生产质量管理体系，定期对该体系的运行情况进行自查，保证其有效运行，并向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门提交自查报告。

第五章 食品检验

第八十四条 食品检验机构按照国家有关认证认可的规定取得资质认定后，方可从事食品检验活动。但是，法律另有规定的除外。

食品检验机构的资质认定条件和检验规范，由国务院食品安全监督管理部门规定。

符合本法规定的食品检验机构出具的检验报告具有同等效力。

县级以上人民政府应当整合食品检验资源，实现资源共享。

第八十五条 食品检验由食品检验机构指定的检验人独立进行。

检验人应当依照有关法律、法规的规定，并按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假检验报告。

第八十六条 食品检验实行食品检验机构与检验人负责制。食品检验报告应当加盖食品检验机构公章，并有检验人的签名或者盖章。食品检验机构和检验人对出具的食品检验报告负责。

第八十七条 县级以上人民政府食品安全监督管理部门应当对食品进行定期或者不定期的抽样检验，并依据有关规定公布检验结果，不得免检。进行抽样检验，应当购买抽取的样品，委托符合本法规定的食品检验机构进行检验，并支付相关费用；不得向食品生产经营者收取检验费和其他费用。

第八十八条 对依照本法规定实施的检验结论有异议的，食品生产经营者可以自收到检验结论之日起七个工作日内向实施抽样检验的食品安全监督管理部门或者其上一级食品安全监督管理部门提出复检申请，由受理复检申请的食品安全监督管理部门在公布的复检机构名录中随机确定复检机构进行复检。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。复检机构与初检机构不得为同一机构。复检机构名录由国务院认证认可监督管理、食品安全监督管理、卫生行政、农业行政等部门共同公布。

采用国家规定的快速检测方法对食用农产品进行抽查检测，被抽查人对检测结果有异议的，可以自收到检测结果时起四小时内申请复检。复检不得采用快速检测方法。

第八十九条 食品生产企业可以自行对所生产的食品进行检验，也可以委托符合本法规定的食品检验机构进行检验。

食品行业协会和消费者协会等组织、消费者需要委托食品检验机构对食品进行检验的，应当委托符合本法规定的食品检验机构进行。

第九十条 食品添加剂的检验，适用本法有关食品检验的规定。

第六章 食品进出口

第九十一条 国家出入境检验检疫部门对进出口食品安全实施监督管理。

第九十二条 进口的食品、食品添加剂、食品相关产品应当符合我国食品安全国家标准。

进口的食品、食品添加剂应当经出入境检验检疫机构依照进出口商品检验相关法律、行政法规的规定检验合格。

进口的食品、食品添加剂应当按照国家出入境检验检疫部门的要求随附合格证明材料。

第九十三条 进口尚无食品安全国家标准的食品，由境外出口商、境外生产企业或者其委托的进口商向国务院卫生行政部门提交所执行的相关国家（地区）标准或者国际标准。国务院卫生行政部门对相关标准进行审查，认为符合食品安全要求的，决定暂予适用，并及时制定相应的食品安全国家标准。进口利用新的食品原料生产的食品或者进口食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，依照本法第三十七条的规定办理。

出入境检验检疫机构按照国务院卫生行政部门的要求，对前款规定的食品、食品添加剂、食品相关产品进行检验。检验结果应当公开。

第九十四条 境外出口商、境外生产企业应当保证向我国出口的食品、食品添加剂、食品相关产品符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并对标签、说明书的内容负责。

进口商应当建立境外出口商、境外生产企业审核制度，重点审核前款规定的内容；审核不合格的，不得进口。

发现进口食品不符合我国食品安全国家标准或者有证据证明可能危害人体健康的，进口商应当立即停止进口，并依照本法第六十三条的规定召回。

第九十五条 境外发生的食品安全事件可能对我国境内造成影响，或者在进口食品、食品添加剂、食品相关产品中发现严重食品安全问题的，国家出入境检验检疫部门应当及时采取风险预警或者控制措施，并向国务院食品安全监督管理、卫生行政、农业行政部门通报。接到通报的部门应当及时采取

相应措施。

县级以上人民政府食品安全监督管理部门对国内市场上销售的进口食品、食品添加剂实施监督管理。发现存在严重食品安全问题的，国务院食品安全监督管理部门应当及时向国家出入境检验检疫部门通报。国家出入境检验检疫部门应当及时采取相应措施。

第九十六条 向我国境内出口食品的境外出口商或者代理商、进口食品的进口商应当向国家出入境检验检疫部门备案。向我国境内出口食品的境外食品生产企业应当经国家出入境检验检疫部门注册。已经注册的境外食品生产企业提供虚假材料，或者因其自身的原因致使进口食品发生重大食品安全事故的，国家出入境检验检疫部门应当撤销注册并公告。

国家出入境检验检疫部门应当定期公布已经备案的境外出口商、代理商、进口商和已经注册的境外食品生产企业名单。

第九十七条 进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签；依法应当有说明书的，还应当有中文说明书。标签、说明书应当符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合本条规定的，不得进口。

第九十八条 进口商应当建立食品、食品添加剂进口和销售记录制度，如实记录食品、食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期、生产或者进口批号、保质期、境外出口商和购货者名称、地址及联系方式、交货日期等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

第九十九条 出口食品生产企业应当保证其出口食品符合进口国（地区）的标准或者合同要求。

出口食品生产企业和出口食品原料种植、养殖场应当向国家出入境检验

检疫部门备案。

第一百条 国家出入境检验检疫部门应当收集、汇总下列进出口食品安全信息，并及时通报相关部门、机构和企业：

（一）出入境检验检疫机构对进出口食品实施检验检疫发现的食品安全信息；

（二）食品行业协会和消费者协会等组织、消费者反映的进口食品安全信息；

（三）国际组织、境外政府机构发布的风险预警信息及其他食品安全信息，以及境外食品行业协会等组织、消费者反映的食品安全信息；

（四）其他食品安全信息。

国家出入境检验检疫部门应当对进出口食品的进口商、出口商和出口食品生产企业实施信用管理，建立信用记录，并依法向社会公布。对有不良记录的进口商、出口商和出口食品生产企业，应当加强对其进出口食品的检验检疫。

第一百零一条 国家出入境检验检疫部门可以对向我国境内出口食品的国家（地区）的食品安全管理体系和食品安全状况进行评估和审查，并根据评估和审查结果，确定相应检验检疫要求。

第七章 食品安全事故处置

第一百零二条 国务院组织制定国家食品安全事故应急预案。

县级以上地方人民政府应当根据有关法律、法规的规定和上级人民政府的食品安全事故应急预案以及本行政区域的实际情况，制定本行政区域的食品安全事故应急预案，并报上一级人民政府备案。

食品安全事故应急预案应当对食品安全事故分级、事故处置组织指挥体系与职责、预防预警机制、处置程序、应急保障措施等作出规定。

食品生产经营企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。

第一百零三条 发生食品安全事故的单位应当立即采取措施，防止事故扩大。事故单位和接收病人进行治疗的单位应当及时向事故发生地县级人民政府食品安全监督管理、卫生行政部门报告。

县级以上人民政府农业行政等部门在日常监督管理中发现食品安全事故或者接到事故举报，应当立即向同级食品安全监督管理部门通报。

发生食品安全事故，接到报告的县级人民政府食品安全监督管理部门应当按照应急预案的规定向本级人民政府和上级人民政府食品安全监督管理部门报告。县级人民政府和上级人民政府食品安全监督管理部门应当按照应急预案的规定上报。

任何单位和个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

第一百零四条 医疗机构发现其接收的病人属于食源性疾病病人或者疑似病人的，应当按照规定及时将相关信息向所在地县级人民政府卫生行政部门报告。县级人民政府卫生行政部门认为与食品安全有关的，应当及时通报同级食品安全监督管理部门。

县级以上人民政府卫生行政部门在调查处理传染病或者其他突发公共卫生事件中发现与食品安全相关的信息，应当及时通报同级食品安全监督管理部门。

第一百零五条 县级以上人民政府食品安全监督管理部门接到食品安全事故的报告后，应当立即会同同级卫生行政、农业行政等部门进行调查处理，并采取下列措施，防止或者减轻社会危害：

- (一)开展应急救援工作，组织救治因食品安全事故导致人身伤害的人员；
- (二)封存可能导致食品安全事故的食品及其原料，并立即进行检验；对

确认属于被污染的食品及其原料，责令食品生产经营者依照本法第六十三条的规定召回或者停止经营；

（三）封存被污染的食品相关产品，并责令进行清洗消毒；

（四）做好信息发布工作，依法对食品安全事故及其处理情况进行发布，并对可能产生的危害加以解释、说明。

发生食品安全事故需要启动应急预案的，县级以上人民政府应当立即成立事故处置指挥机构，启动应急预案，依照前款和应急预案的规定进行处置。

发生食品安全事故，县级以上疾病预防控制机构应当对事故现场进行卫生处理，并对与事故有关的因素开展流行病学调查，有关部门应当予以协助。县级以上疾病预防控制机构应当向同级食品安全监督管理、卫生行政部门提交流行病学调查报告。

第一百零六条 发生食品安全事故，设区的市级以上人民政府食品安全监督管理部门应当立即会同有关部门进行事故责任调查，督促有关部门履行职责，向本级人民政府和上一级人民政府食品安全监督管理部门提出事故责任调查处理报告。

涉及两个以上省、自治区、直辖市的重大食品安全事故由国务院食品安全监督管理部门依照前款规定组织事故责任调查。

第一百零七条 调查食品安全事故，应当坚持实事求是、尊重科学的原则，及时、准确查清事故性质和原因，认定事故责任，提出整改措施。

调查食品安全事故，除了查明事故单位的责任，还应当查明有关监督管理部门、食品检验机构、认证机构及其工作人员的责任。

第一百零八条 食品安全事故调查部门有权向有关单位和个人了解与事故有关的情况，并要求提供相关资料和样品。有关单位和个人应当予以配合，按照要求提供相关资料和样品，不得拒绝。

任何单位和个人不得阻挠、干涉食品安全事故的调查处理。

第八章 监督管理

第一百零九条 县级以上人民政府食品安全监督管理部门根据食品安全风险监测、风险评估结果和食品安全状况等，确定监督管理的重点、方式和频次，实施风险分级管理。

县级以上地方人民政府组织本级食品安全监督管理、农业行政等部门制定本行政区域的食品安全年度监督管理计划，向社会公布并组织实施。

食品安全年度监督管理计划应当将下列事项作为监督管理的重点：

- (一) 专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；
- (二) 保健食品生产过程中的添加行为和按照注册或者备案的技术要求组织生产的情况，保健食品标签、说明书以及宣传材料中有关功能宣传的情况；
- (三) 发生食品安全事故风险较高的食品生产经营者；
- (四) 食品安全风险监测结果表明可能存在食品安全隐患的事项。

第一百一十条 县级以上人民政府食品安全监督管理部门履行食品安全监督管理职责，有权采取下列措施，对生产经营者遵守本法的情况进行监督检查：

- (一) 进入生产经营场所实施现场检查；
- (二) 对生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品进行抽样检验；
- (三) 查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；
- (四) 查封、扣押有证据证明不符合食品安全标准或者有证据证明存在安全隐患以及用于违法生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品；
- (五) 查封违法从事生产经营活动的场所。

第一百一十一条 对食品安全风险评估结果证明食品存在安全隐患，需要制定、修订食品安全标准的，在制定、修订食品安全标准前，国务院卫生行政部门应当及时会同国务院有关部门规定食品中有害物质的临时限量值和临

时检验方法，作为生产经营和监督管理的依据。

第一百一十二条 县级以上人民政府食品安全监督管理部门在食品安全监督管理工作中可以采用国家规定的快速检测方法对食品进行抽查检测。

对抽查检测结果表明可能不符合食品安全标准的食品，应当依照本法第八十七条的规定进行检验。抽查检测结果确定有关食品不符合食品安全标准的，可以作为行政处罚的依据。

第一百一十三条 县级以上人民政府食品安全监督管理部门应当建立食品生产经营者食品安全信用档案，记录许可颁发、日常监督检查结果、违法行为查处等情况，依法向社会公布并实时更新；对有不良信用记录的食品生产经营者增加监督检查频次，对违法行为情节严重的食品生产经营者，可以通报投资主管部门、证券监督管理机构和有关的金融机构。

第一百一十四条 食品生产经营过程中存在食品安全隐患，未及时采取措施消除的，县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以对食品生产经营者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。食品生产经营者应当立即采取措施，进行整改，消除隐患。责任约谈情况和整改情况应当纳入食品生产经营者食品安全信用档案。

第一百一十五条 县级以上人民政府食品安全监督管理等部门应当公布本部门的电子邮件地址或者电话，接受咨询、投诉、举报。接到咨询、投诉、举报，对属于本部门职责的，应当受理并在法定期限内及时答复、核实、处理；对不属于本部门职责的，应当移交有权处理的部门并书面通知咨询、投诉、举报人。有权处理的部门应当在法定期限内及时处理，不得推诿。对查证属实的举报，给予举报人奖励。

有关部门应当对举报人的信息予以保密，保护举报人的合法权益。举报人举报所在企业的，该企业不得以解除、变更劳动合同或者其他方式对举报人进行打击报复。

第一百一十六条 县级以上人民政府食品安全监督管理等部门应当加强对执法人员食品安全法律、法规、标准和专业知识与执法能力等的培训，并组织考核。不具备相应知识和能力的，不得从事食品安全执法工作。

食品生产经营者、食品行业协会、消费者协会等发现食品安全执法人员在执法过程中有违反法律、法规规定的行为以及不规范执法行为的，可以向本级或者上级人民政府食品安全监督管理等部门或者监察机关投诉、举报。接到投诉、举报的部门或者机关应当进行核实，并将经核实的情况向食品安全执法人员所在部门通报；涉嫌违法违纪的，按照本法和有关规定处理。

第一百一十七条 县级以上人民政府食品安全监督管理等部门未及时发现食品安全系统性风险，未及时消除监督管理区域内的食品安全隐患的，本级人民政府可以对其主要负责人进行责任约谈。

地方人民政府未履行食品安全职责，未及时消除区域性重大食品安全隐患的，上级人民政府可以对其主要负责人进行责任约谈。

被约谈的食品安全监督管理等部门、地方人民政府应当立即采取措施，对食品安全监督管理工作进行整改。

责任约谈情况和整改情况应当纳入地方人民政府和有关部门食品安全监督管理工作评议、考核记录。

第一百一十八条 国家建立统一的食品安全信息平台，实行食品安全信息统一公布制度。国家食品安全总体情况、食品安全风险警示信息、重大食品安全事故及其调查处理信息和国务院确定需要统一公布的其他信息由国务院食品安全监督管理部门统一公布。食品安全风险警示信息和重大食品安全事故及其调查处理信息的影响限于特定区域的，也可以由有关省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门公布。未经授权不得发布上述信息。

县级以上人民政府食品安全监督管理、农业行政部门依据各自职责公布食品安全日常监督管理信息。

公布食品安全信息，应当做到准确、及时，并进行必要的解释说明，避免误导消费者和社会舆论。

第一百一十九条 县级以上地方人民政府食品安全监督管理、卫生行政、农业行政部门获知本法规定需要统一公布的信息，应当向上级主管部门报告，由上级主管部门立即报告国务院食品安全监督管理部门；必要时，可以直接向国务院食品安全监督管理部门报告。

县级以上人民政府食品安全监督管理、卫生行政、农业行政部门应当相互通报获知的食品安全信息。

第一百二十条 任何单位和个人不得编造、散布虚假食品安全信息。

县级以上人民政府食品安全监督管理部门发现可能误导消费者和社会舆论的食品安全信息，应当立即组织有关部门、专业机构、相关食品生产经营者等进行核实、分析，并及时公布结果。

第一百二十一条 县级以上人民政府食品安全监督管理等部门发现涉嫌食品安全犯罪的，应当按照有关规定及时将案件移送公安机关。对移送的案件，公安机关应当及时审查；认为有犯罪事实需要追究刑事责任的，应当立案侦查。

公安机关在食品安全犯罪案件侦查过程中认为没有犯罪事实，或者犯罪事实显著轻微，不需要追究刑事责任，但依法应当追究行政责任的，应当及时将案件移送食品安全监督管理等部门和监察机关，有关部门应当依法处理。

公安机关商请食品安全监督管理、生态环境等部门提供检验结论、认定意见以及对涉案物品进行无害化处理等协助的，有关部门应当及时提供，予以协助。

第九章 法律责任

第一百二十二条 违反本法规定，未取得食品生产经营许可从事食品生产经营活动，或者未取得食品添加剂生产许可从事食品添加剂生产活动的，

由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂以及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款。

明知从事前款规定的违法行为，仍为其提供生产经营场所或者其他条件的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令停止违法行为，没收违法所得，并处五万元以上十万元以下罚款；使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品、食品添加剂生产经营者承担连带责任。

第一百二十三条 违反本法规定，有下列情形之一的，尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，并处十万元以上十五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十五倍以上三十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证，并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留：

（一）用非食品原料生产食品、在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质，或者用回收食品作为原料生产食品，或者经营上述食品；

（二）生产经营营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

（三）经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类，或者生产经营其制品；

（四）经营未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者生产经营未经检验或者检验不合格的肉类制品；

（五）生产经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

（六）生产经营添加药品的食品。

明知从事前款规定的违法行为，仍为其提供生产经营场所或者其他条件的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令停止违法行为，没收违法所得，并处十万元以上二十万元以下罚款；使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

违法使用剧毒、高毒农药的，除依照有关法律、法规规定给予处罚外，可以由公安机关依照第一款规定给予拘留。

第一百二十四条 违反本法规定，有下列情形之一，尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证：

（一）生产经营致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂；

（二）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产食品、食品添加剂，或者经营上述食品、食品添加剂；

（三）生产经营超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

（四）生产经营腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

（五）生产经营标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；

（六）生产经营未按规定注册的保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉，或者未按注册的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产；

(七) 以分装方式生产婴幼儿配方乳粉, 或者同一企业以同一配方生产不同品牌的婴幼儿配方乳粉;

(八) 利用新的食品原料生产食品, 或者生产食品添加剂新品种, 未通过安全性评估;

(九) 食品生产经营者在食品安全监督管理部门责令其召回或者停止经营后, 仍拒不召回或者停止经营。

除前款和本法第一百二十三条、第一百二十五条规定的情形外, 生产经营不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂的, 依照前款规定给予处罚。

生产食品相关产品新品种, 未通过安全性评估, 或者生产不符合食品安全标准的食品相关产品的, 由县级以上人民政府食品安全监督管理部门依照第一款规定给予处罚。

第一百二十五条 违反本法规定, 有下列情形之一的, 由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂, 并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品; 违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的, 并处五千元以上五万元以下罚款; 货值金额一万元以上的, 并处货值金额五倍以上十倍以下罚款; 情节严重的, 责令停产停业, 直至吊销许可证:

(一) 生产经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂;

(二) 生产经营无标签的预包装食品、食品添加剂或者标签、说明书不符合本法规定的食品、食品添加剂;

(三) 生产经营转基因食品未按规定进行标示;

(四) 食品生产经营者采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

生产经营的食品、食品添加剂的标签、说明书存在瑕疵但不影响食品安

全且不会对消费者造成误导的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，处二千元以下罚款。

第一百二十六条 违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证：

（一）食品、食品添加剂生产者未按规定对采购的食品原料和生产的食品、食品添加剂进行检验；

（二）食品生产经营企业未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备或者培训、考核食品安全管理人员；

（三）食品、食品添加剂生产经营者进货时未查验许可证和相关证明文件，或者未按规定建立并遵守进货查验记录、出厂检验记录和销售记录制度；

（四）食品生产经营企业未制定食品安全事故处置方案；

（五）餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前未经洗净、消毒或者清洗消毒不合格，或者餐饮服务设施、设备未按规定定期维护、清洗、校验；

（六）食品生产经营者安排未取得健康证明或者患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作；

（七）食品经营者未按规定要求销售食品；

（八）保健食品生产企业未按规定向食品安全监督管理部门备案，或者未按备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产；

（九）婴幼儿配方食品生产企业未将食品原料、食品添加剂、产品配方、标签等向食品安全监督管理部门备案；

（十）特殊食品生产企业未按规定建立生产质量管理体系并有效运行，或者未定期提交自查报告；

（十一）食品生产经营者未定期对食品安全状况进行检查评价，或者生产经营条件发生变化，未按规定处理；

(十二) 学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位未按规定履行食品安全管理责任;

(十三) 食品生产企业、餐饮服务提供者未按规定制定、实施生产经营过程控制要求。

餐具、饮具集中消毒服务单位违反本法规定用水,使用洗涤剂、消毒剂,或者出厂的餐具、饮具未按规定检验合格并随附消毒合格证明,或者未按规定在独立包装上标注相关内容的,由县级以上人民政府卫生行政部门依照前款规定给予处罚。

食品相关产品生产者未按规定对生产的食品相关产品进行检验的,由县级以上人民政府食品安全监督管理部门依照第一款规定给予处罚。

食用农产品销售者违反本法第六十五条规定的,由县级以上人民政府食品安全监督管理部门依照第一款规定给予处罚。

第一百二十七条 对食品生产加工小作坊、食品摊贩等的违法行为的处罚,依照省、自治区、直辖市制定的具体管理办法执行。

第一百二十八条 违反本法规定,事故单位在发生食品安全事故后未进行处置、报告的,由有关主管部门按照各自职责分工责令改正,给予警告;隐匿、伪造、毁灭有关证据的,责令停产停业,没收违法所得,并处十万元以上五十万元以下罚款;造成严重后果的,吊销许可证。

第一百二十九条 违反本法规定,有下列情形之一的,由出入境检验检疫机构依照本法第一百二十四条的规定给予处罚:

(一) 提供虚假材料,进口不符合我国食品安全国家标准的食品、食品添加剂、食品相关产品;

(二) 进口尚无食品安全国家标准的食品,未提交所执行的标准并经国务院卫生行政部门审查,或者进口利用新的食品原料生产的食品或者进口食品添加剂新品种、食品相关产品新品种,未通过安全性评估;

(三) 未遵守本法的规定出口食品;

(四) 进口商在有关主管部门责令其依照本法规定召回进口的食品后, 仍拒不召回。

违反本法规定, 进口商未建立并遵守食品、食品添加剂进口和销售记录制度、境外出口商或者生产企业审核制度的, 由出入境检验检疫机构依照本法第一百二十六条的规定给予处罚。

第一百三十条 违反本法规定, 集中交易市场的开办者、柜台出租者、展销会的举办者允许未依法取得许可的食品经营者进入市场销售食品, 或者未履行检查、报告等义务的, 由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正, 没收违法所得, 并处五万元以上二十万元以下罚款; 造成严重后果的, 责令停业, 直至由原发证部门吊销许可证; 使消费者的合法权益受到损害的, 应当与食品经营者承担连带责任。

食用农产品批发市场违反本法第六十四条规定的, 依照前款规定承担责任。

第一百三十一条 违反本法规定, 网络食品交易第三方平台提供者未对入网食品经营者进行实名登记、审查许可证, 或者未履行报告、停止提供网络交易平台服务等义务的, 由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正, 没收违法所得, 并处五万元以上二十万元以下罚款; 造成严重后果的, 责令停业, 直至由原发证部门吊销许可证; 使消费者的合法权益受到损害的, 应当与食品经营者承担连带责任。

消费者通过网络食品交易第三方平台购买食品, 其合法权益受到损害的, 可以向入网食品经营者或者食品生产者要求赔偿。网络食品交易第三方平台提供者不能提供入网食品经营者的真实名称、地址和有效联系方式的, 由网络食品交易第三方平台提供者赔偿。网络食品交易第三方平台提供者赔偿后, 有权向入网食品经营者或者食品生产者追偿。网络食品交易第三方平台提供者作出更有利于消费者承诺的, 应当履行其承诺。

第一百三十二条 违反本法规定，未按要求进行食品贮存、运输和装卸的，由县级以上人民政府食品安全监督管理等部门按照各自职责分工责令改正，给予警告；拒不改正的，责令停产停业，并处一万元以上五万元以下罚款；情节严重的，吊销许可证。

第一百三十三条 违反本法规定，拒绝、阻挠、干涉有关部门、机构及其工作人员依法开展食品安全监督检查、事故调查处理、风险监测和风险评估的，由有关主管部门按照各自职责分工责令停产停业，并处二千元以上五万元以下罚款；情节严重的，吊销许可证；构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

违反本法规定，对举报人以解除、变更劳动合同或者其他方式打击报复的，应当依照有关法律的规定承担责任。

第一百三十四条 食品生产经营者在一年内累计三次因违反本法规定受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，由食品安全监督管理部门责令停产停业，直至吊销许可证。

第一百三十五条 被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

食品生产经营者聘用人员违反前两款规定的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门吊销许可证。

第一百三十六条 食品经营者履行了本法规定的进货查验等义务，有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准，并能如实说明其进货来源的，可以免于处罚，但应当依法没收其不符合食品安全标准的食品；造成

人身、财产或者其他损害的，依法承担赔偿责任。

第一百三十七条 违反本法规定，承担食品安全风险监测、风险评估工作的技术机构、技术人员提供虚假监测、评估信息的，依法对技术机构直接负责的主管人员和技术人员给予撤职、开除处分；有执业资格的，由授予其资格的主管部门吊销执业证书。

第一百三十八条 违反本法规定，食品检验机构、食品检验人员出具虚假检验报告的，由授予其资质的主管部门或者机构撤销该食品检验机构的检验资质，没收所收取的检验费用，并处检验费用五倍以上十倍以下罚款，检验费用不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；依法对食品检验机构直接负责的主管人员和食品检验人员给予撤职或者开除处分；导致发生重大食品安全事故的，对直接负责的主管人员和食品检验人员给予开除处分。

违反本法规定，受到开除处分的食品检验机构人员，自处分决定作出之日起十年内不得从事食品检验工作；因食品安全违法行为受到刑事处罚或者因出具虚假检验报告导致发生重大食品安全事故受到开除处分的食品检验机构人员，终身不得从事食品检验工作。食品检验机构聘用不得从事食品检验工作的人员的，由授予其资质的主管部门或者机构撤销该食品检验机构的检验资质。

食品检验机构出具虚假检验报告，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

第一百三十九条 违反本法规定，认证机构出具虚假认证结论，由认证认可监督管理部门没收所收取的认证费用，并处认证费用五倍以上十倍以下罚款，认证费用不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；情节严重的，责令停业，直至撤销认证机构批准文件，并向社会公布；对直接负责的主管人员和负有直接责任的认证人员，撤销其执业资格。

认证机构出具虚假认证结论，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

第一百四十条 违反本法规定，在广告中对食品作虚假宣传，欺骗消费者，或者发布未取得批准文件、广告内容与批准文件不一致的保健食品广告的，依照《中华人民共和国广告法》的规定给予处罚。

广告经营者、发布者设计、制作、发布虚假食品广告，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

社会团体或者其他组织、个人在虚假广告或者其他虚假宣传中向消费者推荐食品，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

违反本法规定，食品安全监督管理等部门、食品检验机构、食品行业协会以广告或者其他形式向消费者推荐食品，消费者组织以收取费用或者其他牟取利益的方式向消费者推荐食品的，由有关主管部门没收违法所得，依法对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予记大过、降级或者撤职处分；情节严重的，给予开除处分。

对食品作虚假宣传且情节严重的，由省级以上人民政府食品安全监督管理部门决定暂停销售该食品，并向社会公布；仍然销售该食品的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法销售的食品，并处二万元以上五万元以下罚款。

第一百四十一条 违反本法规定，编造、散布虚假食品安全信息，构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

媒体编造、散布虚假食品安全信息的，由有关主管部门依法给予处罚，并对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予处分；使公民、法人或者其他组织的合法权益受到损害的，依法承担消除影响、恢复名誉、赔偿损失、赔礼道歉等民事责任。

第一百四十二条 违反本法规定，县级以上地方人民政府有下列行为之一的，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予记大过处分；情节较

重的，给予降级或者撤职处分；情节严重的，给予开除处分；造成严重后果的，其主要负责人还应当引咎辞职：

（一）对发生在本行政区域内的食品安全事故，未及时组织协调有关部门开展有效处置，造成不良影响或者损失；

（二）对本行政区域内涉及多环节的区域性食品安全问题，未及时组织整治，造成不良影响或者损失；

（三）隐瞒、谎报、缓报食品安全事故；

（四）本行政区域内发生特别重大食品安全事故，或者连续发生重大食品安全事故。

第一百四十三条 违反本法规定，县级以上地方人民政府有下列行为之一的，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予警告、记过或者记大过处分；造成严重后果的，给予降级或者撤职处分：

（一）未确定有关部门的食品安全监督管理职责，未建立健全食品安全全程监督管理工作机制和信息共享机制，未落实食品安全监督管理责任制；

（二）未制定本行政区域的食品安全事故应急预案，或者发生食品安全事故后未按规定立即成立事故处置指挥机构、启动应急预案。

第一百四十四条 违反本法规定，县级以上人民政府食品安全监督管理、卫生行政、农业行政等部门有下列行为之一的，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予记大过处分；情节较重的，给予降级或者撤职处分；情节严重的，给予开除处分；造成严重后果的，其主要负责人还应当引咎辞职：

（一）隐瞒、谎报、缓报食品安全事故；

（二）未按规定查处食品安全事故，或者接到食品安全事故报告未及时处理，造成事故扩大或者蔓延；

（三）经食品安全风险评估得出食品、食品添加剂、食品相关产品不安全结论后，未及时采取相应措施，造成食品安全事故或者不良社会影响；

(四)对不符合条件的申请人准予许可,或者超越法定职权准予许可;

(五)不履行食品安全监督管理职责,导致发生食品安全事故。

第一百四十五条 违反本法规定,县级以上人民政府食品安全监督管理、卫生行政、农业行政等部门有下列行为之一,造成不良后果的,对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予警告、记过或者记大过处分;情节较重的,给予降级或者撤职处分;情节严重的,给予开除处分:

(一)在获知有关食品安全信息后,未按规定向上级主管部门和本级人民政府报告,或者未按规定相互通报;

(二)未按规定公布食品安全信息;

(三)不履行法定职责,对查处食品安全违法行为不配合,或者滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊。

第一百四十六条 食品安全监督管理等部门在履行食品安全监督管理职责过程中,违法实施检查、强制等执法措施,给生产经营者造成损失的,应当依法予以赔偿,对直接负责的主管人员和其他直接责任人员依法给予处分。

第一百四十七条 违反本法规定,造成人身、财产或者其他损害的,依法承担赔偿责任。生产经营者财产不足以同时承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金时,先承担民事赔偿责任。

第一百四十八条 消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害的,可以向经营者要求赔偿损失,也可以向生产者要求赔偿损失。接到消费者赔偿要求的生产经营者,应当实行首负责任制,先行赔付,不得推诿;属于生产者责任的,经营者赔偿后有权向生产者追偿;属于经营者责任的,生产者赔偿后有权向经营者追偿。

生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品,消费者除要求赔偿损失外,还可以向生产者或者经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金;增加赔偿的金额不足一千元,为一千元。但

是，食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵的除外。

第一百四十九条 违反本法规定，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

第十章 附 则

第一百五十条 本法下列用语的含义：

食品，指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是中药材的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。

食品安全，指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

预包装食品，指预先定量包装或者制作在包装材料、容器中的食品。

食品添加剂，指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质，包括营养强化剂。

用于食品的包装材料和容器，指包装、盛放食品或者食品添加剂用的纸、竹、木、金属、搪瓷、陶瓷、塑料、橡胶、天然纤维、化学纤维、玻璃等制品和直接接触食品或者食品添加剂的涂料。

用于食品生产经营的工具、设备，指在食品或者食品添加剂生产、销售、使用过程中直接接触食品或者食品添加剂的机械、管道、传送带、容器、用具、餐具等。

用于食品的洗涤剂、消毒剂，指直接用于洗涤或者消毒食品、餐具、饮具以及直接接触食品的工具、设备或者食品包装材料和容器的物质。

食品保质期，指食品在标明的贮存条件下保持品质的期限。

食源性疾病，指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，包括食物中毒。

食品安全事故，指食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危

害或者可能有危害的事故。

第一百五十一条 转基因食品和食盐的食品安全管理，本法未作规定的，适用其他法律、行政法规的规定。

第一百五十二条 铁路、民航运营中食品安全的管理办法由国务院食品安全监督管理部门会同国务院有关部门依照本法制定。

保健食品的具体管理办法由国务院食品安全监督管理部门依照本法制定。

食品相关产品生产活动的具体管理办法由国务院食品安全监督管理部门依照本法制定。

国境口岸食品的监督管理由出入境检验检疫机构依照本法以及有关法律、行政法规的规定实施。

军队专用食品 and 自供食品的食品安全管理办法由中央军事委员会依照本法制定。

第一百五十三条 国务院根据实际需要，可以对食品安全监督管理体制作出调整。

第一百五十四条 本法自2015年10月1日起施行。

附录二

中华人民共和国反食品浪费法

(2021年4月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议通过, 中华人民共和国主席令第七十八号公布并施行)

第一条 为了防止食品浪费, 保障国家粮食安全, 弘扬中华民族传统美德, 践行社会主义核心价值观, 节约资源, 保护环境, 促进经济社会可持续发展, 根据宪法, 制定本法。

第二条 本法所称食品, 是指《中华人民共和国食品安全法》规定的食品, 包括各种供人食用或者饮用的食物。

本法所称食品浪费, 是指对可安全食用或者饮用的食品未能按照其功能目的合理利用, 包括废弃、因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降等。

第三条 国家厉行节约, 反对浪费。

国家坚持多措并举、精准施策、科学管理、社会共治的原则, 采取技术上可行、经济上合理的措施防止和减少食品浪费。

国家倡导文明、健康、节约资源、保护环境的消费方式, 提倡简约适度、绿色低碳的生活方式。

第四条 各级人民政府应当加强对反食品浪费工作的领导, 确定反食品浪费目标任务, 建立健全反食品浪费工作机制, 组织对食品浪费情况进行监测、调查、分析和评估, 加强监督管理, 推进反食品浪费工作。

县级以上地方人民政府应当每年向社会公布反食品浪费情况, 提出加强反食品浪费措施, 持续推动全社会反食品浪费。

第五条 国务院发展改革部门应当加强对全国反食品浪费工作的组织协调；会同国务院有关部门每年分析评估食品浪费情况，整体部署反食品浪费工作，提出相关工作措施和意见，由各有关部门落实。

国务院商务主管部门应当加强对餐饮行业的管理，建立健全行业标准、服务规范；会同国务院市场监督管理部门等建立餐饮行业反食品浪费制度规范，采取措施鼓励餐饮服务经营者提供分餐服务、向社会公开其反食品浪费情况。

国务院市场监督管理部门应当加强对食品生产经营者反食品浪费情况的监督，督促食品生产经营者落实反食品浪费措施。

国家粮食和物资储备部门应当加强粮食仓储流通过程中的节粮减损管理，会同国务院有关部门组织实施粮食储存、运输、加工标准。

国务院有关部门依照本法和国务院规定的职责，采取措施开展反食品浪费工作。

第六条 机关、人民团体、国有企业事业单位应当按照国家有关规定，细化完善公务接待、会议、培训等公务活动用餐规范，加强管理，带头厉行节约，反对浪费。

公务活动需要安排用餐的，应当根据实际情况，节俭安排用餐数量、形式，不得超过规定的标准。

第七条 餐饮服务经营者应当采取下列措施，防止食品浪费：

（一）建立健全食品采购、储存、加工管理制度，加强服务人员职业培训，将珍惜粮食、反对浪费纳入培训内容；

（二）主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，或者由服务人员提示说明，引导消费者按需适量点餐；

（三）提升餐饮供给质量，按照标准规范制作食品，合理确定数量、分量，提供小份餐等不同规格选择；

（四）提供团体用餐服务的，应当将防止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数合理配置菜品、主食；

（五）提供自助餐服务的，应当主动告知消费规则和防止食品浪费要求，提供不同规格餐具，提醒消费者适量取餐。

餐饮服务经营者不得诱导、误导消费者超量点餐。

餐饮服务经营者可以通过在菜单上标注食品分量、规格、建议消费人数等方式充实菜单信息，为消费者提供点餐提示，根据消费者需要提供公勺公筷和打包服务。

餐饮服务经营者可以对参与“光盘行动”的消费者给予奖励；也可以对造成明显浪费的消费者收取处理厨余垃圾的相应费用，收费标准应当明示。

餐饮服务经营者可以运用信息化手段分析用餐需求，通过建设中央厨房、配送中心等措施，对食品采购、运输、储存、加工等进行科学管理。

第八条 设有食堂的单位应当建立健全食堂用餐管理制度，制定、实施防止食品浪费措施，加强宣传教育，增强反食品浪费意识。

单位食堂应当加强食品采购、储存、加工动态管理，根据用餐人数采购、做餐、配餐，提高原材料利用率和烹饪水平，按照健康、经济、规范的原则提供饮食，注重饮食平衡。

单位食堂应当改进供餐方式，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，引导用餐人员适量点餐、取餐；对有浪费行为的，应当及时予以提醒、纠正。

第九条 学校应当对用餐人员数量、结构进行监测、分析和评估，加强学校食堂餐饮服务管理；选择校外供餐单位的，应当建立健全引进和退出机制，择优选择。

学校食堂、校外供餐单位应当加强精细化管理，按需供餐，改进供餐方式，科学营养配餐，丰富不同规格配餐和口味选择，定期听取用餐人员意见，保证菜品、主食质量。

第十条 餐饮外卖平台应当以显著方式提示消费者适量点餐。餐饮服务经营者通过餐饮外卖平台提供服务的，应当在平台页面上向消费者提供食品分量、规格或者建议消费人数等信息。

第十一条 旅游经营者应当引导旅游者文明、健康用餐。旅行社及导游应当合理安排团队用餐，提醒旅游者适量点餐、取餐。有关行业应当将旅游经营者反食品浪费工作情况纳入相关质量标准等级评定指标。

第十二条 超市、商场等食品经营者应当对其经营的食物加强日常检查，对临近保质期的食品分类管理，作特别标示或者集中陈列出售。

第十三条 各级人民政府及其有关部门应当采取措施，反对铺张浪费，鼓励和推动文明、节俭举办活动，形成浪费可耻、节约为荣的氛围。

婚丧嫁娶、朋友和家庭聚会、商务活动等需要用餐的，组织者、参加者应当适度备餐、点餐，文明、健康用餐。

第十四条 个人应当树立文明、健康、理性、绿色的消费理念，外出就餐时根据个人健康状况、饮食习惯和用餐需求合理点餐、取餐。

家庭及成员在家庭生活中，应当培养形成科学健康、物尽其用、防止浪费的良好习惯，按照日常生活实际需要采购、储存和制作食品。

第十五条 国家完善粮食和其他食用农产品的生产、储存、运输、加工标准，推广使用新技术、新工艺、新设备，引导适度加工和综合利用，降低损耗。

食品生产经营者应当采取措施，改善食品储存、运输、加工条件，防止食品变质，降低储存、运输中的损耗；提高食品加工利用率，避免过度加工和过量使用原材料。

第十六条 制定和修改有关国家标准、行业标准和地方标准，应当将防止食品浪费作为重要考虑因素，在保证食品安全的前提下，最大程度防止浪费。

食品保质期应当科学合理设置，显著标注，容易辨识。

第十七条 各级人民政府及其有关部门应当建立反食品浪费监督检查机制，对发现的食品浪费问题及时督促整改。

食品生产经营者在食品生产经营过程中严重浪费食品的，县级以上地方人民政府市场监督管理、商务等部门可以对其法定代表人或者主要负责人进行约谈。被约谈的食品生产经营者应当立即整改。

第十八条 机关事务管理部门会同有关部门建立机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度，将反食品浪费纳入公共机构节约能源资源考核和节约型机关创建活动内容。

第十九条 食品、餐饮行业协会等应当加强行业自律，依法制定、实施反食品浪费等相关团体标准和行业自律规范，宣传、普及防止食品浪费知识，推广先进典型，引导会员自觉开展反食品浪费活动，对有浪费行为的会员采取必要的自律措施。

食品、餐饮行业协会等应当开展食品浪费监测，加强分析评估，每年向社会公布有关反食品浪费情况及监测评估结果，为国家机关制定法律、法规、政策、标准和开展有关问题研究提供支持，接受社会监督。

消费者协会和其他消费者组织应当对消费者加强饮食消费教育，引导形成自觉抵制浪费的消费习惯。

第二十条 机关、人民团体、社会组织、企业事业单位和基层群众性自治组织应当将厉行节约、反对浪费作为群众性精神文明创建活动内容，纳入相关创建测评体系和各地市民公约、村规民约、行业规范等，加强反食品浪费宣传教育和科学普及，推动开展“光盘行动”，倡导文明、健康、科学的饮食文化，增强公众反食品浪费意识。

县级以上人民政府及其有关部门应当持续组织开展反食品浪费宣传教育，并将反食品浪费作为全国粮食安全宣传周的重要内容。

第二十一条 教育行政部门应当指导、督促学校加强反食品浪费教育和

管理。

学校应当按照规定开展国情教育，将厉行节约、反对浪费纳入教育教学内容，通过学习实践、体验劳动等形式，开展反食品浪费专题教育活动，培养学生形成勤俭节约、珍惜粮食的习惯。

学校应当建立防止食品浪费的监督检查机制，制定、实施相应的奖惩措施。

第二十二条 新闻媒体应当开展反食品浪费法律、法规以及相关标准和知识的公益宣传，报道先进典型，曝光浪费现象，引导公众树立正确饮食消费观念，对食品浪费行为进行舆论监督。有关反食品浪费的宣传报道应当真实、公正。

禁止制作、发布、传播宣扬量大多吃、暴饮暴食等浪费食品的节目或者音视频信息。

网络音视频服务提供者发现用户有违反前款规定行为的，应当立即停止传输相关信息；情节严重的，应当停止提供信息服务。

第二十三条 县级以上地方人民政府民政、市场监督管理部门等建立捐赠需求对接机制，引导食品生产经营者等在保证食品安全的前提下向有关社会组织、福利机构、救助机构等组织或者个人捐赠食品。有关组织根据需要，及时接收、分发食品。

国家鼓励社会力量参与食品捐赠活动。网络信息服务提供者可以搭建平台，为食品捐赠等提供服务。

第二十四条 产生厨余垃圾的单位、家庭和个人应当依法履行厨余垃圾源头减量义务。

第二十五条 国家组织开展营养状况监测、营养知识普及，引导公民形成科学的饮食习惯，减少不健康饮食引起的疾病风险。

第二十六条 县级以上人民政府应当采取措施，对防止食品浪费的科学

研究、技术开发等活动予以支持。

政府采购有关商品和服务，应当有利于防止食品浪费。

国家实行有利于防止食品浪费的税收政策。

第二十七条 任何单位和个人发现食品生产经营者等有食品浪费行为的，有权向有关部门和机关举报。接到举报的部门和机关应当及时依法处理。

第二十八条 违反本法规定，餐饮服务经营者未主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒的，由县级以上地方人民政府市场监督管理部门或者县级以上地方人民政府指定的部门责令改正，给予警告。

违反本法规定，餐饮服务经营者诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费的，由县级以上地方人民政府市场监督管理部门或者县级以上地方人民政府指定的部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处一千元以上一万元以下罚款。

违反本法规定，食品生产经营者在食品生产经营过程中造成严重食品浪费的，由县级以上地方人民政府市场监督管理部门或者县级以上地方人民政府指定的部门责令改正，拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款。

第二十九条 违反本法规定，设有食堂的单位未制定或者未实施防止食品浪费措施的，由县级以上地方人民政府指定的部门责令改正，给予警告。

第三十条 违反本法规定，广播电台、电视台、网络音视频服务提供者制作、发布、传播宣扬量大多吃、暴饮暴食等浪费食品的节目或者音视频信息的，由广播电视、网信等部门按照各自职责责令改正，给予警告；拒不改正或者情节严重的，处一万元以上十万元以下罚款，并可以责令暂停相关业务、停业整顿，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员依法追究法律责任。

第三十一条 省、自治区、直辖市或者设区的市、自治州根据具体情况和实际需要，制定本地方反食品浪费的具体办法。

第三十二条 本法自公布之日起施行。

附录三

中华人民共和国食品安全法实施条例

(2009年7月8日国务院第73次常务会议通过,2009年7月20日中华人民共和国国务院令557号公布并施行。根据2016年2月6日中华人民共和国国务院令666号《国务院关于修改部分行政法规的决定》修正。根据2019年3月26日国务院第42次常务会议通过修订,2019年10月11日国务院令721号公布,自2019年12月1日起施行)

第一章 总 则

第一条 根据《中华人民共和国食品安全法》(以下简称食品安全法),制定本条例。

第二条 食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动,建立健全食品安全管理制度,采取有效措施预防和控制食品安全风险,保证食品安全。

第三条 国务院食品安全委员会负责分析食品安全形势,研究部署、统筹指导食品安全工作,提出食品安全监督管理的重大政策措施,督促落实食品安全监督管理责任。县级以上地方人民政府食品安全委员会按照本级人民政府规定的职责开展工作。

第四条 县级以上人民政府建立统一权威的食品安全监督管理体制,加强食品安全监督管理能力建设。

县级以上人民政府食品安全监督管理部门和其他有关部门应当依法履行

职责，加强协调配合，做好食品安全监督管理工作。

乡镇人民政府和街道办事处应当支持、协助县级人民政府食品安全监督管理部门及其派出机构依法开展食品安全监督管理工作。

第五条 国家将食品安全知识纳入国民素质教育内容，普及食品安全科学常识和法律知识，提高全社会的食品安全意识。

第二章 食品安全风险监测和评估

第六条 县级以上人民政府卫生行政部门会同同级食品安全监督管理等部门建立食品安全风险监测会商机制，汇总、分析风险监测数据，研判食品安全风险，形成食品安全风险监测分析报告，报本级人民政府；县级以上地方人民政府卫生行政部门还应当将食品安全风险监测分析报告同时报上一级人民政府卫生行政部门。食品安全风险监测会商的具体办法由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理等部门制定。

第七条 食品安全风险监测结果表明存在食品安全隐患，食品安全监督管理等部门经进一步调查确认有必要通知相关食品生产经营者的，应当及时通知。

接到通知的食品生产者应当立即进行自查，发现食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当依照食品安全法第六十三条的规定停止生产、经营，实施食品召回，并报告相关情况。

第八条 国务院卫生行政、食品安全监督管理等部门发现需要对农药、肥料、兽药、饲料和饲料添加剂等进行安全性评估的，应当向国务院农业行政部门提出安全性评估建议。国务院农业行政部门应当及时组织评估，并向国务院有关部门通报评估结果。

第九条 国务院食品安全监督管理部门和其他有关部门建立食品安全风险信息交流机制，明确食品安全风险信息交流的内容、程序和要求。

第三章 食品安全标准

第十条 国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理、农业行政等部门制定食品安全国家标准规划及其年度实施计划。国务院卫生行政部门应当在其网站上公布食品安全国家标准规划及其年度实施计划的草案，公开征求意见。

第十一条 省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门依照食品安全法第二十九条的规定制定食品安全地方标准，应当公开征求意见。省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门应当自食品安全地方标准公布之日起30个工作日内，将地方标准报国务院卫生行政部门备案。国务院卫生行政部门发现备案的食品安全地方标准违反法律、法规或者食品安全国家标准的，应当及时予以纠正。

食品安全地方标准依法废止的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门应当及时在其网站上公布废止情况。

第十二条 保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品等特殊食品不属于地方特色食品，不得对其制定食品安全地方标准。

第十三条 食品安全标准公布后，食品生产经营者可以在食品安全标准规定的实施日期之前实施并公开提前实施情况。

第十四条 食品生产企业不得制定低于食品安全国家标准或者地方标准要求的企业标准。食品生产企业制定食品安全指标严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准的，应当报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。

食品生产企业制定企业标准的，应当公开，供公众免费查阅。

第四章 食品生产经营

第十五条 食品生产经营许可的有效期为5年。

食品生产经营者的生产经营条件发生变化，不再符合食品生产经营要求的，食品生产者应当立即采取整改措施；需要重新办理许可手续的，应当依法办理。

第十六条 国务院卫生行政部门应当及时公布新的食品原料、食品添加剂新品种和食品相关产品新品种目录以及所适用的食品安全国家标准。

对按照传统既是食品又是中药材的物质目录，国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门应当及时更新。

第十七条 国务院食品安全监督管理部门会同国务院农业行政等有关部门明确食品安全全程追溯基本要求，指导食品生产者通过信息化手段建立、完善食品安全追溯体系。

食品安全监督管理等部门应当将婴幼儿配方食品等针对特定人群的食品以及其他食品安全风险较高或者销售量大的食品的追溯体系建设作为监督检查的重点。

第十八条 食品生产者应当建立食品安全追溯体系，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息，保证食品可追溯。

第十九条 食品生产经营企业的主要负责人对本企业的食品安全工作全面负责，建立并落实本企业的食品安全责任制，加强供货者管理、进货查验和出厂检验、生产经营过程控制、食品安全自查等工作。食品生产经营企业的食品安全管理人员应当协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。

第二十条 食品生产经营企业应当加强对食品安全管理人员的培训和考核。食品安全管理人员应当掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员进行随机监督检查考核。考核指南由国务院食品安全监督管理部门制定、公布。

第二十一条 食品、食品添加剂生产经营者委托生产食品、食品添加剂的，应当委托取得食品生产许可、食品添加剂生产许可的生产者生产，并对其生产行为进行监督，对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。受托方应当依照法律、法规、食品安全标准以及合同约定进行生产，对生产行为负责，并接受委托方的监督。

第二十二条 食品生产经营者不得在食品生产、加工场所贮存依照本条例第六十三条规定制定的名录中的物质。

第二十三条 对食品进行辐照加工，应当遵守食品安全国家标准，并按照食品安全国家标准的要求对辐照加工食品进行检验和标注。

第二十四条 贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品，应当具备保温、冷藏或者冷冻等设备设施，并保持有效运行。

第二十五条 食品生产经营者委托贮存、运输食品的，应当对受托方的食品安全保障能力进行审核，并监督受托方按照保证食品安全的要求贮存、运输食品。受托方应当保证食品贮存、运输条件符合食品安全的要求，加强食品贮存、运输过程管理。

接受食品生产经营者委托贮存、运输食品的，应当如实记录委托方和收货方的名称、地址、联系方式等内容。记录保存期限不得少于贮存、运输结束后2年。

非食品生产经营者从事对温度、湿度等有特殊要求的食品贮存业务的，应当自取得营业执照之日起30个工作日内向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门备案。

第二十六条 餐饮服务提供者委托餐具饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐具饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不得少于消毒餐具饮具使用期限到期后6个月。

第二十七条 餐具饮具集中消毒服务单位应当建立餐具饮具出厂检验记

录制度，如实记录出厂餐具饮具的数量、消毒日期和批号、使用期限、出厂日期以及委托方名称、地址、联系方式等内容。出厂检验记录保存期限不得少于消毒餐具饮具使用期限到期后6个月。消毒后的餐具饮具应当在独立包装上标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期和批号以及使用期限等内容。

第二十八条 学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂应当执行原料控制、餐具饮具清洗消毒、食品留样等制度，并依照食品安全法第四十七条的规定定期开展食堂食品安全自查。

承包经营集中用餐单位食堂的，应当依法取得食品经营许可，并对食堂的食品安全负责。集中用餐单位应当督促承包方落实食品安全管理制度，承担管理责任。

第二十九条 食品生产经营者应当对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。

食品安全法所称回收食品，是指已经售出，因违反法律、法规、食品安全标准或者超过保质期等原因，被召回或者退回的食品，不包括依照食品安全法第六十三条第三款的规定可以继续销售的食品。

第三十条 县级以上地方人民政府根据需要建设必要的食品无害化处理和销毁设施。食品生产经营者可以按照规定使用政府建设的设施对食品进行无害化处理或者予以销毁。

第三十一条 食品集中交易市场的开办者、食品展销会的举办者应当在市场开业或者展销会举办前向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。

第三十二条 网络食品交易第三方平台提供者应当妥善保存入网食品经营者的登记信息和交易信息。县级以上人民政府食品安全监督管理部门开展食品安全监督检查、食品安全案件调查处理、食品安全事故处置确需了解有关信息的，经其负责人批准，可以要求网络食品交易第三方平台提供者提供，网

络食品交易第三方平台提供者应当按照要求提供。县级以上人民政府食品安全监督管理部门及其工作人员对网络食品交易第三方平台提供者提供的信息依法负有保密义务。

第三十三条 生产经营转基因食品应当显著标示，标示办法由国务院食品安全监督管理部门会同国务院农业行政部门制定。

第三十四条 禁止利用包括会议、讲座、健康咨询在内的任何方式对食品进行虚假宣传。食品安全监督管理部门发现虚假宣传行为的，应当依法及时处理。

第三十五条 保健食品生产工艺有原料提取、纯化等前处理工序的，生产企业应当具备相应的原料前处理能力。

第三十六条 特殊医学用途配方食品生产企业应当按照食品安全国家标准规定的检验项目对出厂产品实施逐批检验。

特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品应当通过医疗机构或者药品零售企业向消费者销售。医疗机构、药品零售企业销售特定全营养配方食品的，不需要取得食品经营许可，但是应当遵守食品安全法和本条例关于食品销售的规定。

第三十七条 特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品广告按照处方药广告管理，其他类别的特殊医学用途配方食品广告按照非处方药广告管理。

第三十八条 对保健食品之外的其他食品，不得声称具有保健功能。

对添加食品安全国家标准规定的选择性添加物质的婴幼儿配方食品，不得以选择性添加物质命名。

第三十九条 特殊食品的标签、说明书内容应当与注册或者备案的标签、说明书一致。销售特殊食品，应当核对食品标签、说明书内容是否与注册或者备案的标签、说明书一致，不一致的不得销售。省级以上人民政府食品安全监

督管理部门应当在其网站上公布注册或者备案的特殊食品的标签、说明书。

特殊食品不得与普通食品或者药品混放销售。

第五章 食品检验

第四十条 对食品进行抽样检验，应当按照食品安全标准、注册或者备案的特殊食品的产品技术要求以及国家有关规定确定的检验项目和检验方法进行。

第四十一条 对可能掺杂掺假的食品，按照现有食品安全标准规定的检验项目和检验方法以及依照食品安全法第一百一十一条和本条例第六十三条规定制定的检验项目和检验方法无法检验的，国务院食品安全监督管理部门可以制定补充检验项目和检验方法，用于对食品的抽样检验、食品安全案件调查处理和食品安全事故处置。

第四十二条 依照食品安全法第八十八条的规定申请复检的，申请人应当向复检机构先行支付复检费用。复检结论表明食品不合格的，复检费用由复检申请人承担；复检结论表明食品合格的，复检费用由实施抽样检验的食品安全监督管理部门承担。

复检机构无正当理由不得拒绝承担复检任务。

第四十三条 任何单位和个人不得发布未依法取得资质认定的食品检验机构出具的食物检验信息，不得利用上述检验信息对食品、食品生产经营者进行等级评定，欺骗、误导消费者。

第六章 食品进出口

第四十四条 进口商进口食品、食品添加剂，应当按照规定向出入境检验检疫机构报检，如实申报产品相关信息，并随附法律、行政法规规定的合格证明材料。

第四十五条 进口食品运达口岸后，应当存放在出入境检验检疫机构指

定或者认可的场所；需要移动的，应当按照出入境检验检疫机构的要求采取必要的安全防护措施。大宗散装进口食品应当在卸货口岸进行检验。

第四十六条 国家出入境检验检疫部门根据风险管理需要，可以对部分食品实行指定口岸进口。

第四十七条 国务院卫生行政部门依照食品安全法第九十三条的规定对境外出口商、境外生产企业或者其委托的进口商提交的相关国家（地区）标准或者国际标准进行审查，认为符合食品安全要求的，决定准予适用并予以公布；准予适用的标准公布前，不得进口尚无食品安全国家标准食品。

食品安全国家标准中通用标准已经涵盖的食品不属于食品安全法第九十三条规定的尚无食品安全国家标准的食品。

第四十八条 进口商应当建立境外出口商、境外生产企业审核制度，重点审核境外出口商、境外生产企业制定和执行食品安全风险控制措施的情况以及向我国出口的食品是否符合食品安全法、本条例和其他有关法律、行政法规的规定以及食品安全国家标准的要求。

第四十九条 进口商依照食品安全法第九十四条第三款的规定召回进口食品的，应当将食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门和所在地出入境检验检疫机构报告。

第五十条 国家出入境检验检疫部门发现已经注册的境外食品生产企业不再符合注册要求的，应当责令其在规定期限内整改，整改期间暂停进口其生产的食品；经整改仍不符合注册要求的，国家出入境检验检疫部门应当撤销境外食品生产企业注册并公告。

第五十一条 对通过我国良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证的境外生产企业，认证机构应当依法实施跟踪调查。对不再符合认证要求的企业，认证机构应当依法撤销认证并向社会公布。

第五十二条 境外发生的食品安全事件可能对我国境内造成影响，或者

在进口食品、食品添加剂、食品相关产品中发现严重食品安全问题的，国家出入境检验检疫部门应当及时进行风险预警，并可以对相关的食品、食品添加剂、食品相关产品采取下列控制措施：

- （一）退货或者销毁处理；
- （二）有条件地限制进口；
- （三）暂停或者禁止进口。

第五十三条 出口食品、食品添加剂的生产企业应当保证其出口食品、食品添加剂符合进口国家（地区）的标准或者合同要求；我国缔结或者参加的国际条约、协定有要求的，还应当符合国际条约、协定的要求。

第七章 食品安全事故处置

第五十四条 食品安全事故按照国家食品安全事故应急预案实行分级管理。县级以上人民政府食品安全监督管理部门会同同级有关部门负责食品安全事故调查处理。

县级以上人民政府应当根据实际情况及时修改、完善食品安全事故应急预案。

第五十五条 县级以上人民政府应当完善食品安全事故应急管理机制，改善应急装备，做好应急物资储备和应急队伍建设，加强应急培训、演练。

第五十六条 发生食品安全事故的单位应当对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施。

第五十七条 县级以上人民政府食品安全监督管理部门接到食品安全事故报告后，应当立即会同同级卫生行政、农业行政等部门依照食品安全法第一百零五条的规定进行调查处理。食品安全监督管理部门应当对事故单位封存的食品及原料、工具、设备、设施等予以保护，需要封存而事故单位尚未封存的应当直接封存或者责令事故单位立即封存，并通知疾病预防控制机构

对与事故有关的因素开展流行病学调查。

疾病预防控制机构应当在调查结束后向同级食品安全监督管理、卫生行政部门同时提交流行病学调查报告。

任何单位和个人不得拒绝、阻挠疾病预防控制机构开展流行病学调查。有关部门应当对疾病预防控制机构开展流行病学调查予以协助。

第五十八条 国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政、农业行政等部门定期对全国食品安全事故情况进行分析，完善食品安全监督管理措施，预防和减少事故的发生。

第八章 监督管理

第五十九条 设区的市级以上人民政府食品安全监督管理部门根据监督管理工作需要，可以对由下级人民政府食品安全监督管理部门负责日常监督管理的食品生产经营者实施随机监督检查，也可以组织下级人民政府食品安全监督管理部门对食品生产经营者实施异地监督检查。

设区的市级以上人民政府食品安全监督管理部门认为必要的，可以直接调查处理下级人民政府食品安全监督管理部门管辖的食品安全违法案件，也可以指定其他下级人民政府食品安全监督管理部门调查处理。

第六十条 国家建立食品安全检查员制度，依托现有资源加强职业化检查员队伍建设，强化考核培训，提高检查员专业化水平。

第六十一条 县级以上人民政府食品安全监督管理部门依照食品安全法第一百一十条的规定实施查封、扣押措施，查封、扣押的期限不得超过30日；情况复杂的，经实施查封、扣押措施的食品安全监督管理部门负责人批准，可以延长，延长期限不得超过45日。

第六十二条 网络食品交易第三方平台多次出现入网食品经营者违法经营或者入网食品经营者的违法经营行为造成严重后果的，县级以上人民政府

食品安全监督管理部门可以对网络食品交易第三方平台提供者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。

第六十三条 国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门根据食源性疾病预防信息、食品安全风险监测信息和监督管理信息等，对发现的添加或者可能添加到食品中的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质，制定名录及检测方法并予以公布。

第六十四条 县级以上地方人民政府卫生行政部门应当对餐具饮具集中消毒服务单位进行监督检查，发现不符合法律、法规、国家相关标准以及相关卫生规范等要求的，应当及时调查处理。监督检查的结果应当向社会公布。

第六十五条 国家实行食品安全违法行为举报奖励制度，对查证属实的举报，给予举报人奖励。举报人举报所在企业食品安全重大违法犯罪行为的，应当加大奖励力度。有关部门应当对举报人的信息予以保密，保护举报人的合法权益。食品安全违法行为举报奖励办法由国务院食品安全监督管理部门会同国务院财政等有关部门制定。

食品安全违法行为举报奖励资金纳入各级人民政府预算。

第六十六条 国务院食品安全监督管理部门应当会同国务院有关部门建立守信联合激励和失信联合惩戒机制，结合食品生产经营者信用档案，建立严重违法生产经营者黑名单制度，将食品安全信用状况与准入、融资、信贷、征信等相衔接，及时向社会公布。

第九章 法律责任

第六十七条 有下列情形之一的，属于食品安全法第一百二十三条至第一百二十六条、第一百三十二条以及本条例第七十二条、第七十三条规定的情节严重情形：

（一）违法行为涉及的产品货值金额2万元以上或者违法行为持续时间3

个月以上；

（二）造成食源性疾病并出现死亡病例，或者造成30人以上食源性疾病但未出现死亡病例；

（三）故意提供虚假信息或者隐瞒真实情况；

（四）拒绝、逃避监督检查；

（五）因违反食品安全法律、法规受到行政处罚后1年内又实施同一性质的食品安全违法行为，或者因违反食品安全法律、法规受到刑事处罚后又实施食品安全违法行为；

（六）其他情节严重的情形。

对情节严重的违法行为处以罚款时，应当依法从重从严。

第六十八条 有下列情形之一的，依照食品安全法第一百二十五条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚：

（一）在食品生产、加工场所贮存依照本条例第六十三条规定制定的名录中的物质；

（二）生产经营的保健食品之外的食品的标签、说明书声称具有保健功能；

（三）以食品安全国家标准规定的选择性添加物质命名婴幼儿配方食品；

（四）生产经营的特殊食品的标签、说明书内容与注册或者备案的标签、说明书不一致。

第六十九条 有下列情形之一的，依照食品安全法第一百二十六条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚：

（一）接受食品生产经营者委托贮存、运输食品，未按照规定记录保存信息；

（二）餐饮服务提供者未查验、留存餐具饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明；

(三) 食品生产经营者未按照规定对变质、超过保质期或者回收的食品进行标示或者存放, 或者未及时对上述食品采取无害化处理、销毁等措施并如实记录;

(四) 医疗机构和药品零售企业之外的单位或者个人向消费者销售特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品;

(五) 将特殊食品与普通食品或者药品混放销售。

第七十条 除食品安全法第一百二十五条第一款、第一百二十六条规定的情形外, 食品生产经营者的生产经营行为不符合食品安全法第三十三条第一款第五项、第七项至第十项的规定, 或者不符合有关食品生产经营过程要求的食品安全国家标准的, 依照食品安全法第一百二十六条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚。

第七十一条 餐具饮具集中消毒服务单位未按照规定建立并遵守出厂检验记录制度的, 由县级以上人民政府卫生行政部门依照食品安全法第一百二十六条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚。

第七十二条 从事对温度、湿度等有特殊要求的食品贮存业务的非食品生产经营者, 食品集中交易市场的开办者、食品展销会的举办者, 未按照规定备案或者报告的, 由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正, 给予警告; 拒不改正的, 处1万元以上5万元以下罚款; 情节严重的, 责令停产停业, 并处5万元以上20万元以下罚款。

第七十三条 利用会议、讲座、健康咨询等方式对食品进行虚假宣传的, 由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令消除影响, 有违法所得的, 没收违法所得; 情节严重的, 依照食品安全法第一百四十五条的规定进行处罚; 属于单位违法的, 还应当依照本条例第七十五条的规定对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予处罚。

第七十四条 食品生产经营者生产经营的食品符合食品安全标准但不符

合食品所标注的企业标准规定的食品安全指标的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门给予警告，并责令食品经营者停止经营该食品，责令食品生产企业改正；拒不停止经营或者改正的，没收不符合企业标准规定的食品安全指标的食品，货值金额不足1万元的，并处1万元以上5万元以下罚款，货值金额1万元以上的，并处货值金额5倍以上10倍以下罚款。

第七十五条 食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：

- （一）故意实施违法行为；
- （二）违法行为性质恶劣；
- （三）违法行为造成严重后果。

属于食品安全法第一百二十五条第二款规定情形的，不适用前款规定。

第七十六条 食品生产经营者依照食品安全法第六十三条第一款、第二款的规定停止生产、经营，实施食品召回，或者采取其他有效措施减轻或者消除食品安全风险，未造成危害后果的，可以从轻或者减轻处罚。

第七十七条 县级以上地方人民政府食品安全监督管理等部门对有食品安全法第一百二十三条规定的违法情形且情节严重，可能需要行政拘留的，应当及时将案件及有关材料移送同级公安机关。公安机关认为需要补充材料的，食品安全监督管理等部门应当及时提供。公安机关经审查认为不符合行政拘留条件的，应当及时将案件及有关材料退回移送的食品安全监督管理等部门。

第七十八条 公安机关对发现的食品安全违法行为，经审查没有犯罪事实或者立案侦查后认为不需要追究刑事责任，但依法应当予以行政拘留的，应当及时作出行政拘留的处罚决定；不需要予以行政拘留但依法应当追究其他行政责任的，应当及时将案件及有关材料移送同级食品安全监督管理等部门。

第七十九条 复检机构无正当理由拒绝承担复检任务的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门给予警告，无正当理由1年内2次拒绝承担复检任务的，由国务院有关部门撤销其复检机构资质并向社会公布。

第八十条 发布未依法取得资质认定的食品检验机构出具的食品检验信息，或者利用上述检验信息对食品、食品生产经营者进行等级评定，欺骗、误导消费者的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，有违法所得的，没收违法所得，并处10万元以上50万元以下罚款；拒不改正的，处50万元以上100万元以下罚款；构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

第八十一条 食品安全监督管理部门依照食品安全法、本条例对违法单位或者个人处以30万元以上罚款的，由设区的市级以上人民政府食品安全监督管理部门决定。罚款具体处罚权限由国务院食品安全监督管理部门规定。

第八十二条 阻碍食品安全监督管理等部门工作人员依法执行职务，构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

第八十三条 县级以上人民政府食品安全监督管理等部门发现单位或者个人违反食品安全法第一百二十条第一款规定，编造、散布虚假食品安全信息，涉嫌构成违反治安管理行为的，应当将相关情况通报同级公安机关。

第八十四条 县级以上人民政府食品安全监督管理部门及其工作人员违法向他人提供网络食品交易第三方平台提供者提供的信息的，依照食品安全法第一百四十五条的规定给予处分。

第八十五条 违反本条例规定，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

第十章 附 则

第八十六条 本条例自2019年12月1日起施行。

附录四

企业落实食品安全主体责任监督管理规定

(2022年9月22日国家市场监督管理总局令第60号公布，
自2022年11月1日起施行)

第一条 为了督促企业落实食品安全主体责任，强化企业主要负责人食品安全责任，规范食品安全管理人员行为，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，制定本规定。

第二条 在中华人民共和国境内，食品生产经营企业主要负责人以及食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，依法落实食品安全责任的行为及其监督管理，适用本规定。

第三条 食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

企业主要负责人对本企业食品安全工作全面负责，建立并落实食品安全主体责任的长效机制。食品安全总监、食品安全员应当按照岗位职责协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。

第四条 食品生产经营企业主要负责人应当支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，应当充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议。

食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关食品生产经营活动等否决建议，企业应当立即分析研判，采取处置

措施，消除风险隐患。

第五条 在依法配备食品安全员的基础上，下列食品生产经营企业、集中用餐单位的食堂应当配备食品安全总监：

- （一）特殊食品生产企业；
- （二）大中型食品生产企业；
- （三）大中型餐饮服务企业、连锁餐饮企业总部；
- （四）大中型食品销售企业、连锁销售企业总部；
- （五）用餐人数300人以上的托幼机构食堂、用餐人数500人以上的学校食堂，以及用餐人数或者供餐人数超过1000人的单位。

县级以上地方市场监督管理部门应当结合本地区实际，指导本辖区具备条件的企业配备食品安全总监。

第六条 食品安全总监、食品安全员应当具备下列食品安全管理能力：

- （一）掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
- （二）具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
- （三）熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求；
- （四）参加企业组织的食品安全管理人员培训并通过考核；
- （五）其他应当具备的食品安全管理能力。

食品生产经营企业可以将符合前款规定的企业负责人、食品安全管理人员明确为食品安全总监、食品安全员。

第七条 因食品安全违法被吊销许可证的企业，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监、食品安全员。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食品安全总监、食品安全员。

第八条 食品安全总监按照职责要求直接对本企业主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，承担下列职责：

（一）组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、出厂检验、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；

（二）组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向企业主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回；

（三）组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；

（四）负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核；

（五）接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况；

（六）其他食品安全管理责任。

食品生产经营企业应当按照前款规定，结合企业实际，细化制定《食品安全总监职责》。

第九条 食品安全员按照职责要求对食品安全总监或者企业主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作，承担下列职责：

（一）督促落实食品生产经营过程控制要求；

（二）检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；

（三）对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；

（四）记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；

(五) 配合有关部门调查处理食品安全事故;

(六) 其他食品安全管理责任。

食品生产经营企业应当按照前款规定, 结合企业实际, 细化制定《食品安全员守则》。

第十条 食品生产经营企业应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制, 结合企业实际, 落实自查要求, 制定食品安全风险管控清单, 建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

第十一条 企业应当建立食品安全日管控制度。食品安全员每日根据风险管控清单进行检查, 形成《每日食品安全检查记录》, 对发现的食品安全风险隐患, 应当立即采取防范措施, 按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人。未发现问题的, 也应当予以记录, 实行零风险报告。

第十二条 企业应当建立食品安全周排查制度。食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查, 分析研判食品安全管理情况, 研究解决日管控中发现的问题, 形成《每周食品安全排查治理报告》。

第十三条 企业应当建立食品安全月调度制度。企业主要负责人每月至少听取1次食品安全总监管理工作情况汇报, 对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结, 对下个月重点工作作出调度安排, 形成《每月食品安全调度会议纪要》。

第十四条 食品生产经营企业应当将主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员的设立、调整情况, 《食品安全总监职责》《食品安全员守则》以及食品安全总监、食品安全员提出的意见建议和报告等履职情况予以记录并存档备查。

第十五条 市场监督管理部门应当将企业建立并落实食品安全责任制等管理制度, 企业在日管控、周排查、月调度中发现的食品安全风险隐患以及整改情况, 作为监督检查的重要内容。

第十六条 食品生产经营企业应当组织对本企业职工进行食品安全知识培训，对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。

县级以上地方市场监督管理部门按照国家市场监督管理总局制定的食品安全管理人员考核指南，组织对本辖区食品生产经营企业的食品安全总监、食品安全员随机进行监督检查考核并公布考核结果。监督检查考核不得收取费用。

抽查考核不合格，不再符合食品生产经营要求的，食品生产经营企业应当立即采取整改措施。

第十七条 食品生产经营企业应当为食品安全总监、食品安全员提供必要的工作条件、教育培训和岗位待遇，充分保障其依法履行职责。

鼓励企业建立对食品安全总监、食品安全员的激励机制，对工作成效显著的给予表彰和奖励。

第十八条 食品生产经营企业未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备、培训、考核食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，或者未按责任制要求落实食品安全责任的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。法律、行政法规有规定的，依照其规定。

第十九条 食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：

- (一) 故意实施违法行为；
- (二) 违法行为性质恶劣；

(三) 违法行为造成严重后果。

食品生产经营企业及其主要负责人无正当理由未采纳食品安全总监、食品安全员依照本规定第四条第二款提出的否决建议的,属于前款规定的故意实施违法行为的情形。食品安全总监、食品安全员已经依法履职尽责的,不予处罚。

第二十条 食品生产经营企业主要负责人是指在本企业生产经营中承担全面领导责任的法定代表人、实际控制人等主要决策人。

直接负责的主管人员是指在违法行为中负有直接管理责任的人员,包括食品安全总监等。

其他直接责任人员是指具体实施违法行为并起较大作用的人员,既可以是单位的生产经营管理人员,也可以是单位的职工,包括食品安全员等。

第二十一条 网络食品交易第三方平台、大型食品仓储企业、食品集中交易市场开办者、食品展销会举办者可以参照本规定执行。

省、自治区、直辖市市场监督管理部门可以根据本地区实际,参照本规定制定其他食品生产经营者落实食品安全主体责任的管理办法。

第二十二条 本规定自2022年11月1日起施行。

附录五

食品经营许可和备案管理办法

（2023年6月15日国家市场监督管理总局令第78号公布，自2023年12月1日起施行）

第一章 总 则

第一条 为了规范食品经营许可和备案活动，加强食品经营安全监督管理，落实食品安全主体责任，保障食品安全，根据《中华人民共和国行政许可法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规，制定本办法。

第二条 食品经营许可的申请、受理、审查、决定，仅销售预包装食品（含保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉以及其他婴幼儿配方食品等特殊食品，下同）的备案，以及相关监督检查工作，适用本办法。

第三条 食品经营许可和备案应当遵循依法、公开、公平、公正、便民、高效的原则。

第四条 在中华人民共和国境内从事食品销售和餐饮服务活动，应当依法取得食品经营许可。

下列情形不需要取得食品经营许可：

- （一）销售食用农产品；
- （二）仅销售预包装食品；
- （三）医疗机构、药品零售企业销售特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品；

(四) 已经取得食品生产许可的食品生产者, 在其生产加工场所或者通过网络销售其生产的食品;

(五) 法律、法规规定的其他不需要取得食品经营许可的情形。

除上述情形外, 还开展其他食品经营项目的, 应当依法取得食品经营许可。

第五条 仅销售预包装食品, 应当报所在地县级以上地方市场监督管理部门备案。

仅销售预包装食品的食品经营者在办理备案后, 增加其他应当取得食品经营许可的食品经营项目的, 应当依法取得食品经营许可; 取得食品经营许可之日起备案自行失效。

食品经营者已经取得食品经营许可, 增加预包装食品销售的, 不需要另行备案。

已经取得食品生产许可的食品生产者在其生产加工场所或者通过网络销售其生产的预包装食品的, 不需要另行备案。

医疗机构、药品零售企业销售特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品不需要备案, 但是向医疗机构、药品零售企业销售特定全营养配方食品的经营企业, 应当取得食品经营许可或者进行备案。

第六条 食品展销会的举办者应当在展销会举办前十五个工作日内, 向所在地县级市场监督管理部门报告食品经营区域布局、经营项目、经营期限、食品安全管理制度以及入场食品经营者主体信息核验情况等。法律、法规、规章或者县级以上地方人民政府有规定的, 依照其规定。

食品展销会的举办者应当依法承担食品安全管理责任, 核验并留存入场食品经营者的许可证或者备案情况等信息, 明确入场食品经营者的食品安全义务和责任并督促落实, 定期对其经营环境、条件进行检查, 发现有食品安全违法行为的, 应当及时制止并立即报告所在地县级市场监督管理部门。

本条规定的展销会包括交易会、博览会、庙会等。

第七条 食品经营者在不同经营场所从事食品经营活动的，应当依法分别取得食品经营许可或者进行备案。通过自动设备从事食品经营活动或者仅从事食品经营管理活动的，取得一个经营场所的食品经营许可或者进行备案后，即可在本省级行政区域内的其他经营场所开展已取得许可或者备案范围内的经营活动。

利用自动设备跨省经营的，应当分别向经营者所在地和自动设备放置地点所在地省级市场监督管理部门报告。

跨省从事食品经营管理活动的，应当分别向经营者所在地和从事经营管理活动所在地省级市场监督管理部门报告。

第八条 国家市场监督管理总局负责指导全国食品经营许可和备案管理工作。

县级以上地方市场监督管理部门负责本行政区域内的食品经营许可和备案管理工作。

省、自治区、直辖市市场监督管理部门可以根据食品经营主体业态、经营项目和食品安全风险状况等，结合食品安全风险管理实际，确定本行政区域内市场监督管理部门的食品经营许可和备案管理权限。

第九条 县级以上地方市场监督管理部门应当加强食品经营许可和备案信息化建设，在行政机关网站公开食品经营许可和备案管理权限、办事指南等事项。

县级以上地方市场监督管理部门应当通过食品经营许可和备案管理信息平台实施食品经营许可和备案全流程网上办理。

食品经营许可电子证书与纸质食品经营许可证具有同等法律效力。

第二章 申请与受理

第十条 申请食品经营许可，应当先行取得营业执照等合法主体资格。

企业法人、合伙企业、个人独资企业、个体工商户等，以营业执照载明的主体作为申请人。

机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等申办食堂，以机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证或者营业执照等载明的主体作为申请人。

第十一条 申请食品经营许可，应当按照食品经营主体业态和经营项目分类提出。

食品经营主体业态分为食品销售经营者、餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂。食品经营者从事食品批发销售、中央厨房、集体用餐配送的，利用自动设备从事食品经营的，或者学校、托幼机构食堂，应当在主体业态后以括号标注。主体业态以主要经营项目确定，不可以复选。

食品经营项目分为食品销售、餐饮服务、食品经营管理三类。食品经营项目可以复选。

食品销售，包括散装食品销售、散装食品和预包装食品销售。

餐饮服务，包括热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售、半成品制售、自制饮品制售等，其中半成品制售仅限中央厨房申请。

食品经营管理，包括食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理等。

食品经营者从事散装食品销售中的散装熟食销售、冷食类食品制售中的冷加工糕点制售和冷荤类食品制售应当在经营项目后以括号标注。

具有热、冷、生、固态、液态等多种情形，难以明确归类的食品，可以按照食品安全风险等级最高的情形进行归类。

国家市场监督管理总局可以根据监督管理工作需要调整食品经营项目。

第十二条 申请食品经营许可，应当符合与其主体业态、经营项目相适

应的食品安全要求，具备下列条件：

（一）具有与经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

（二）具有与经营的食品品种、数量相适应的经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；

（三）有专职或者兼职的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人員和保证食品安全的规章制度；

（四）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

（五）食品安全相关法律、法规规定的其他条件。

从事食品经营管理的，应当具备与其经营规模相适应的食品安全管理能力，建立健全食品安全管理制度，并按照规定配备食品安全管理人員，对其经营管理的食品安全负责。

第十三条 申请食品经营许可，应当提交下列材料：

（一）食品经营许可申请书；

（二）营业执照或者其他主体资格证明文件复印件；

（三）与食品经营相适应的主要设备设施、经营布局、操作流程等文件；

（四）食品安全自查、从业人員健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度目录清单。

利用自动设备从事食品经营的，申请人应当提交每台设备的具体放置地点、食品经营许可证的展示方法、食品安全风险管控方案等材料。

营业执照或者其他主体资格证明文件能够实现网上核验的，申请人不需要提供本条第一款第二项规定的材料。从事食品经营管理的食品经营者，可

以不提供主要设备设施、经营布局材料。仅从事食品销售类经营项目的不需要提供操作流程。

申请人委托代理人办理食品经营许可申请的，代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明文件。

第十四条 食品经营者从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售的，县级以上地方市场监督管理部门在保证食品安全的前提下，可以适当简化设备设施、专门区域等审查内容。

从事生食类食品、冷加工糕点、冷荤类食品等高风险食品制售的不适用前款规定。

第十五条 学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂应当依法取得食品经营许可，落实食品安全主体责任。

承包经营集中用餐单位食堂的，应当取得与承包内容相适应的食品经营许可，具有与所承包的食堂相适应的食品安全管理制度和能力，按照规定配备食品安全管理人员，并对食堂的食品安全负责。集中用餐单位应当落实食品安全管理责任，按照规定配备食品安全管理人员，对承包方的食品经营活动进行监督管理，督促承包方落实食品安全管理制度。

第十六条 食品经营者从事网络经营的，外设仓库（包括自有和租赁）的，或者集体用餐配送单位向学校、托幼机构供餐的，应当在开展相关经营活动之日起十个工作日内向所在地县级以上地方市场监督管理部门报告。所在地县级以上地方市场监督管理部门应当在食品经营许可和备案管理信息平台记录报告情况。

第十七条 申请人应当如实向县级以上地方市场监督管理部门提交有关材料并反映真实情况，对申请材料的真实性负责，并在申请书等材料上签名或者盖章。符合法律规定的可靠电子签名、电子印章与手写签名或者盖章具有同等法律效力。

第十八条 县级以上地方市场监督管理部门对申请人提出的食品经营许可证申请，应当根据下列情况分别作出处理：

（一）申请事项依法不需要取得食品经营许可证的，应当即时告知申请人不受理；

（二）申请事项依法不属于市场监督管理部门职权范围的，应当即时作出不予受理的决定，并告知申请人向有关行政机关申请；

（三）申请材料存在可以当场更正的错误的，应当允许申请人当场更正，由申请人在更正处签名或者盖章，注明更正日期；

（四）申请材料不齐全或者不符合法定形式的，应当当场或者自收到申请材料之日起五个工作日内一次告知申请人需要补正的全部内容和合理的补正期限。申请人无正当理由逾期不予补正的，视为放弃行政许可申请，市场监督管理部门不需要作出不予受理的决定。市场监督管理部门逾期未告知申请人补正的，自收到申请材料之日起即为受理；

（五）申请材料齐全、符合法定形式，或者申请人按照要求提交全部补正材料的，应当受理食品经营许可证申请。

第十九条 县级以上地方市场监督管理部门对申请人提出的申请决定予以受理的，应当出具受理通知书；当场作出许可决定并颁发许可证的，不需要出具受理通知书；决定不予受理的，应当出具不予受理通知书，说明理由，并告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

第三章 审查与决定

第二十条 县级以上地方市场监督管理部门应当对申请人提交的许可申请材料进行审查。需要对申请材料的实质内容进行核实的，应当进行现场核查。食品经营许可证申请包含预包装食品销售的，对其中的预包装食品销售项目不需要进行现场核查。

现场核查应当由符合要求的核查人员进行。核查人员不得少于两人。核查人员应当出示有效证件，填写食品经营许可现场核查表，制作现场核查记录，经申请人核对无误后，由核查人员和申请人在核查表上签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的，核查人员应当注明情况。

上级地方市场监督管理部门可以委托下级地方市场监督管理部门，对受理的食品经营许可申请进行现场核查。

核查人员应当自接受现场核查任务之日起五个工作日内，完成对经营场所的现场核查。经核查，通过现场整改能够符合条件的，应当允许现场整改；需要通过一定时限整改的，应当明确整改要求和整改时限，并经市场监督管理部门负责人同意。

第二十一条 县级以上地方市场监督管理部门应当自受理申请之日起十个工作日内作出是否准予行政许可的决定。因特殊原因需要延长期限的，经市场监督管理部门负责人批准，可以延长五个工作日，并应当将延长期限的理由告知申请人。鼓励有条件的地方市场监督管理部门优化许可工作流程，压减现场核查、许可决定等工作时限。

第二十二条 县级以上地方市场监督管理部门应当根据申请材料审查和现场核查等情况，对符合条件的，作出准予行政许可的决定，并自作出决定之日起五个工作日内向申请人颁发食品经营许可证；对不符合条件的，应当作出不予许可的决定，说明理由，并告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

第二十三条 食品经营许可证发证日期为许可决定作出的日期，有效期为五年。

第二十四条 县级以上地方市场监督管理部门认为食品经营许可申请涉及公共利益的重大事项，需要听证的，应当向社会公告并举行听证。

食品经营许可直接涉及申请人与他人之间重大利益关系的，县级以上地

方市场监督管理部门在作出行政许可决定前，应当告知申请人、利害关系人享有要求听证的权利。申请人、利害关系人在被告知听证权利之日起五个工作日内提出听证申请的，市场监督管理部门应当在二十个工作日内组织听证。听证期限不计算在行政许可审查期限之内。

第四章 许可证管理

第二十五条 食品经营许可证分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。

国家市场监督管理总局负责制定食品经营许可证正本、副本式样。省、自治区、直辖市市场监督管理部门负责本行政区域内食品经营许可证的印制和发放等管理工作。

第二十六条 食品经营许可证应当载明：经营者名称、统一社会信用代码、法定代表人（负责人）、住所、经营场所、主体业态、经营项目、许可证编号、有效期、投诉举报电话、发证机关、发证日期，并赋有二维码。其中，经营场所、主体业态、经营项目属于许可事项，其他事项不属于许可事项。

食品经营者取得餐饮服务、食品经营管理经营项目的，销售预包装食品不需要在许可证上标注食品销售类经营项目。

第二十七条 食品经营许可证编号由JY（“经营”的汉语拼音首字母缩写）和十四位阿拉伯数字组成。数字从左至右依次为：一位主体业态代码、两位省（自治区、直辖市）代码、两位市（地）代码、两位县（区）代码、六位顺序码、一位校验码。

第二十八条 食品经营者应当妥善保管食品经营许可证，不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。

食品经营者应当在经营场所的显著位置悬挂、摆放纸质食品经营许可证正本或者展示其电子证书。

利用自动设备从事食品经营的，应当在自动设备的显著位置展示食品经营者的联系方式、食品经营许可证复印件或者电子证书、备案编号。

第五章 变更、延续、补办与注销

第二十九条 食品经营许可证载明的事项发生变化的，食品经营者应当在变化后十个工作日内向原发证的市场监督管理部门申请变更食品经营许可。食品经营者地址迁移，不在原许可经营场所从事食品经营活动的，应当重新申请食品经营许可。

第三十条 发生下列情形的，食品经营者应当在变化后十个工作日内向原发证的市场监督管理部门报告：

- （一）食品经营者的主要设备设施、经营布局、操作流程等发生较大变化，可能影响食品安全的；
- （二）从事网络经营情况发生变化的；
- （三）外设仓库（包括自有和租赁）地址发生变化的；
- （四）集体用餐配送单位向学校、托幼机构供餐情况发生变化的；
- （五）自动设备放置地点、数量发生变化的；
- （六）增加预包装食品销售的。

符合前款第一项、第五项情形的，县级以上地方市场监督管理部门应当在收到食品经营者的报告后三十个工作日内对其实施监督检查，重点检查食品经营实际情况与报告内容是否相符、食品经营条件是否符合食品安全要求等。

第三十一条 食品经营者申请变更食品经营许可的，应当提交食品经营许可变更申请书，以及与变更食品经营许可事项有关材料。食品经营者取得纸质食品经营许可证正本、副本的，应当同时提交。

第三十二条 食品经营者需要延续依法取得的食品经营许可有效期的，应当在该食品经营许可有效期届满前九十个工作日至十五个工作日期间，向原

发证的市场监督管理部门提出申请。

县级以上地方市场监督管理部门应当根据被许可人的延续申请，在该食品经营许可有效期届满前作出是否准予延续的决定。

在食品经营许可有效期届满前十五个工作日内提出延续许可申请的，原食品经营许可有效期届满后，食品经营者应当暂停食品经营活动，原发证的市场监督管理部门作出准予延续的决定后，方可继续开展食品经营活动。

第三十三条 食品经营者申请延续食品经营许可的，应当提交食品经营许可延续申请书，以及与延续食品经营许可事项有关的其他材料。食品经营者取得纸质食品经营许可证正本、副本的，应当同时提交。

第三十四条 县级以上地方市场监督管理部门应当对变更或者延续食品经营许可的申请材料进行审查。

申请人的经营条件发生变化或者增加经营项目，可能影响食品安全的，市场监督管理部门应当就变化情况进行现场核查。

申请变更或者延续食品经营许可时，申请人声明经营条件未发生变化、经营项目减项或者未发生变化的，市场监督管理部门可以不进行现场核查，对申请材料齐全、符合法定形式的，当场作出准予变更或者延续食品经营许可决定。

未现场核查的，县级以上地方市场监督管理部门应当自申请人取得食品经营许可之日起三十个工作日内对其实施监督检查。现场核查发现实际情况与申请材料内容不相符的，食品经营者应当立即采取整改措施，经整改仍不相符的，依法撤销变更或者延续食品经营许可决定。

第三十五条 原发证的市场监督管理部门决定准予变更的，应当向申请人颁发新的食品经营许可证。食品经营许可证编号不变，发证日期为市场监督管理部门作出变更许可决定的日期，有效期与原证书一致。

不符合许可条件的，原发证的市场监督管理部门应当作出不予变更食品

经营许可的书面决定，说明理由，并告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

第三十六条 原发证的市场监督管理部门决定准予延续的，应当向申请人颁发新的食品经营许可证，许可证编号不变，有效期自作出延续许可决定之日起计算。

不符合许可条件的，原发证的市场监督管理部门应当作出不予延续食品经营许可的书面决定，说明理由，并告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

第三十七条 食品经营许可证遗失、损坏，应当向原发证的市场监督管理部门申请补办，并提交下列材料：

- (一) 食品经营许可证补办申请书；
- (二) 书面遗失声明或者受损坏的食品经营许可证。

材料符合要求的，县级以上地方市场监督管理部门应当在受理后十个工作日内予以补发。

因遗失、损坏补发的食品经营许可证，许可证编号不变，发证日期和有效期与原证书保持一致。

第三十八条 食品经营者申请注销食品经营许可的，应当向原发证的市场监督管理部门提交食品经营许可注销申请书，以及与注销食品经营许可有关的其他材料。食品经营者取得纸质食品经营许可证正本、副本的，应当同时提交。

第三十九条 有下列情形之一的，原发证的市场监督管理部门应当依法办理食品经营许可注销手续：

- (一) 食品经营许可有效期届满未申请延续的；
- (二) 食品经营者主体资格依法终止的；
- (三) 食品经营许可依法被撤回、撤销或者食品经营许可证依法被吊销的；

- (四) 因不可抗力导致食品经营许可事项无法实施的;
- (五) 法律、法规规定的应当注销食品经营许可的其他情形。

食品经营许可被注销的, 许可证编号不得再次使用。

第四十条 食品经营许可证变更、延续、补办与注销的有关程序参照本办法第二章和第三章的有关规定执行。

第六章 仅销售预包装食品备案

第四十一条 备案人应当取得营业执照等合法主体资格, 并具备与销售的食品品种、数量等相适应的经营条件。

第四十二条 拟从事仅销售预包装食品活动的, 在办理市场主体登记注册时, 可以一并进行仅销售预包装食品备案, 并提交仅销售预包装食品备案信息采集表。已经取得合法主体资格的备案人从事仅销售预包装食品活动的, 应当在开展销售活动之日起五个工作日内向县级以上地方市场监督管理部门提交备案信息材料。材料齐全的, 获得备案编号。备案人对所提供的备案信息的真实性、完整性负责。

利用自动设备仅销售预包装食品的, 备案人应当提交每台设备的具体放置地点、备案编号的展示方法、食品安全风险管控方案等材料。

第四十三条 县级以上地方市场监督管理部门应当在备案后五个工作日内将经营者名称、经营场所、经营种类、备案编号等相关备案信息向社会公开。

第四十四条 备案信息发生变化的, 备案人应当自发生变化后十五个工作日内向原备案的市场监督管理部门进行备案信息更新。

第四十五条 备案实施唯一编号管理。备案编号由 YB(“预”“备”的汉语拼音首字母缩写) 和十四位阿拉伯数字组成。数字从左至右依次为: 一位业态类型代码(1为批发、2为零售)、两位省(自治区、直辖市)代码、两位市(地)代码、两位县(区)代码、六位顺序码、一位校验码。食品经营者

主体资格依法终止的，备案编号自行失效。

第七章 监督检查

第四十六条 县级以上地方市场监督管理部门应当依据法律、法规规定的职责，对食品经营者的许可和备案事项进行监督检查。

第四十七条 县级以上地方市场监督管理部门应当建设完善食品经营许可和备案管理信息平台，便于公民、法人和其他社会组织查询。

县级以上地方市场监督管理部门应当将食品经营许可颁发、备案情况、监督检查、违法行为查处等情况记入食品经营者食品安全信用档案，并依法通过国家企业信用信息公示系统向社会公示；对有不良信用记录、信用风险高的食品经营者应当增加监督检查频次，并按照规定实施联合惩戒。

第四十八条 县级以上地方市场监督管理部门负责辖区内食品经营者许可和备案事项的监督检查，应当按照规定的频次对辖区内的食品经营者实施全覆盖检查。必要时，应当依法对相关食品贮存、运输服务提供者进行检查。

第四十九条 县级以上地方市场监督管理部门及其工作人员履行食品经营许可和备案管理职责，应当自觉接受食品经营者和社会监督。接到有关工作人员在食品经营许可和备案管理过程中存在违法行为的举报，市场监督管理部门应当及时进行调查核实，并依法处理。

第五十条 县级以上地方市场监督管理部门应当建立食品经营许可和备案档案管理制度，将办理食品经营许可和备案的有关材料、发证情况及时归档。

第五十一条 国家市场监督管理总局可以定期或者不定期组织对全国食品经营许可和备案管理工作进行监督检查；省、自治区、直辖市市场监督管理部门可以定期或者不定期组织对本行政区域内的食品经营许可和备案管理工作进行监督检查。

第八章 法律责任

第五十二条 未取得食品经营许可从事食品经营活动的，由县级以上地方市场监督管理部门依照《中华人民共和国食品安全法》第一百二十二条的规定给予处罚。

食品经营者地址迁移，不在原许可的经营场所从事食品经营活动，未按照规定重新申请食品经营许可的，或者食品经营许可有效期届满，未按照规定申请办理延续手续，仍继续从事食品经营活动的，由县级以上地方市场监督管理部门依照《中华人民共和国食品安全法》第一百二十二条的规定给予处罚。

食品经营许可证载明的主体业态、经营项目等许可事项发生变化，食品经营者未按照规定申请变更的，由县级以上地方市场监督管理部门依照《中华人民共和国食品安全法》第一百二十二条的规定给予处罚。但是，有下列情形之一的，依照《中华人民共和国行政处罚法》第三十二条、第三十三条的规定从轻、减轻或者不予行政处罚：

- (一) 主体业态、经营项目发生变化，但食品安全风险等级未升高的；
- (二) 增加经营项目类型，但增加的经营项目所需的经营条件被已经取得许可的经营项目涵盖的；
- (三) 违法行为轻微，未对消费者人身健康和生命安全等造成危害后果的；
- (四) 法律、法规、规章规定的其他情形。

食品经营许可证载明的除许可事项以外的其他事项发生变化，食品经营者未按照规定申请变更的，由县级以上地方市场监督管理部门责令限期改正；逾期不改的，处一千元以上一万元以下罚款。

第五十三条 许可申请人隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品经营

许可的，由县级以上地方市场监督管理部门给予警告。申请人在一年内不得再次申请食品经营许可。

第五十四条 被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的，由原发证的市场监督管理部门撤销许可，处一万元以上三万元以下罚款；造成危害后果的，处三万元以上二十万元以下罚款。被许可人在三年内不得再次申请食品经营许可。

第五十五条 违反本办法第六条第一款规定，食品展销会举办者未按照规定在展销会举办前报告的，由县级以上地方市场监督管理部门依照《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十二条的规定给予处罚。

违反本办法第六条第二款规定，食品展销会举办者未履行检查、报告义务的，由县级以上地方市场监督管理部门依照《中华人民共和国食品安全法》第一百三十条的规定给予处罚。

第五十六条 违反本办法第七条第二款、第三款或者第十六条规定的，由县级以上地方市场监督管理部门责令限期改正；逾期不改的，处一千元以上一万元以下罚款。

第五十七条 违反本办法第二十八条第一款规定的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告，并处一万元以上三万元以下罚款；情节严重的，处三万元以上十万元以下罚款；造成危害后果的，处十万元以上二十万元以下罚款。

违反本办法第二十八条第二款、第三款规定的，由县级以上地方市场监督管理部门责令限期改正；逾期不改的，给予警告。

第五十八条 违反本办法第三十条第一款第一项规定的，由县级以上地方市场监督管理部门责令限期改正；逾期不改的，处两千元以上一万元以下罚款；情节严重的，处一万元以上五万元以下罚款；造成危害后果的，处五万元以上二十万元以下罚款。

违反本办法第三十条第一款第二项至第六项规定的，由县级以上地方市场监督管理部门责令限期改正；逾期不改的，处一千元以上一万元以下罚款。

第五十九条 未按照规定提交备案信息或者备案信息发生变化未按照规定进行备案信息更新的，由县级以上地方市场监督管理部门责令限期改正；逾期不改的，处两千元以上一万元以下罚款。

备案时提供虚假信息的，由县级以上地方市场监督管理部门取消备案，处五千元以上三万元以下罚款。

第六十条 被吊销食品经营许可证的食品经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作，担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

第六十一条 市场监督管理部门对不符合条件的申请人准予许可，或者超越法定职权准予许可的，依照《中华人民共和国食品安全法》第一百四十四条的规定给予处分。

第九章 附 则

第六十二条 本办法用语的含义：

（一）集中用餐单位食堂，指设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等，供应内部职工、学生等集中就餐的餐饮服务提供者；

（二）中央厨房，指由食品经营企业建立，具有独立场所和设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本单位连锁门店，供其进一步加工制作后提供给消费者的经营主体；

（三）集体用餐配送单位，指主要服务于集体用餐单位，根据其订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的餐饮服务提供者；

（四）食品销售连锁管理，指食品销售连锁企业总部对其管理的门店实施

统一的采购配送、质量管理、经营指导，或者品牌管理等规范化管理的活动；

（五）餐饮服务连锁管理，指餐饮服务连锁企业总部对其管理的门店实施统一的采购配送、质量管理、经营指导，或者品牌管理等规范化管理的活动；

（六）餐饮服务管理，指为餐饮服务提供者提供人员、加工制作、经营或者食品安全管理等服务的第三方管理活动；

（七）散装食品，指在经营过程中无食品生产者预先制作的定量包装或者容器、需要称重或者计件销售的食品，包括无包装以及称重或者计件后添加包装的食品。在经营过程中，食品经营者进行的包装，不属于定量包装；

（八）热食类食品，指食品原料经过粗加工、切配并经过蒸、煮、烹、煎、炒、烤、炸、焙烤等烹饪工艺制作的即食食品，含热加工糕点、汉堡，以及火锅和烧烤等烹饪方式加工而成的食品等；

（九）冷食类食品，指最后一道工艺是在常温或者低温条件下进行的，包括解冻、切配、调制等过程，加工后在常温或者低温条件下即可食用的食品，含生食瓜果蔬菜、腌菜、冷加工糕点、冷荤类食品等；

（十）生食类食品，一般特指生食动物性水产品（主要是海产品）；

（十一）半成品，指原料经初步或者部分加工制作后，尚需进一步加工制作的非直接入口食品，不包括储存的已加工成成品的食品；

（十二）自制饮品，指经营者现场制作的各种饮料，含冰淇淋等；

（十三）冷加工糕点，指在各种加热熟制工序后，在常温或者低温条件下再进行二次加工的糕点。

第六十三条 省、自治区、直辖市市场监督管理部门可以根据本行政区域实际情况，制定有关食品经营许可和备案管理的具体实施办法。

第六十四条 省、自治区、直辖市依照《中华人民共和国食品安全法》第三十六条的规定对食品摊贩、小餐饮、小食品店等的监督管理作出规定的，

依照其规定执行。其中，规定对用餐人数较少的小型食堂（学校、托幼机构、养老机构的食堂除外）参照小餐饮管理的，依照其规定；未作出规定的，省、自治区、直辖市市场监督管理部门可以制定具体管理办法，明确纳入食品经营活动管理的具体人数范围等监督管理要求。

第六十五条 从事对温度、湿度等有特殊要求食品贮存业务的非食品生产经营者备案参照仅销售预包装食品备案管理。

第六十六条 本办法自2023年12月1日起施行。2015年8月31日原国家食品药品监督管理总局令第17号公布的《食品经营许可证管理办法》同时废止。

附录六

学校食品安全与营养健康管理规定

(2019年2月20日教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令第45号公布,自2019年4月1日起施行)

第一章 总 则

第一条 为保障学生和教职工在校集中用餐的食品安全与营养健康,加强监督管理,根据《中华人民共和国食品安全法》(以下简称食品安全法)、《中华人民共和国教育法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规,制定本规定。

第二条 实施学历教育的各级各类学校、幼儿园(以下统称学校)集中用餐的食品安全与营养健康管理,适用本规定。

本规定所称集中用餐是指学校通过食堂供餐或者外购食品(包括从供餐单位订餐)等形式,集中向学生和教职工提供食品的行为。

第三条 学校集中用餐实行预防为主、全程监控、属地管理、学校落实的原则,建立教育、食品安全监督管理、卫生健康等部门分工负责的工作机制。

第四条 学校集中用餐应当坚持公益便利的原则,围绕采购、贮存、加工、配送、供餐等关键环节,健全学校食品安全风险防控体系,保障食品安全,促进营养健康。

第五条 学校应当按照食品安全法律法规规定和健康中国战略要求,建立健全相关制度,落实校园食品安全责任,开展食品安全与营养健康的宣传教育。

第二章 管理体制

第六条 县级以上地方人民政府依法统一领导、组织、协调学校食品安全监督管理工作以及食品安全突发事件应对工作，将学校食品安全纳入本地区食品安全事故应急预案和学校安全风险防控体系建设。

第七条 教育部门应当指导和督促学校建立健全食品安全与营养健康相关管理制度，将学校食品安全与营养健康管理工作作为学校落实安全风险防控职责、推进健康教育的重要内容，加强评价考核；指导、监督学校加强食品安全教育和日常管理，降低食品安全风险，及时消除食品安全隐患，提升营养健康水平，积极协助相关部门开展工作。

第八条 食品安全监督管理部门应当加强学校集中用餐食品安全监督管理，依法查处涉及学校的食品安全违法行为；建立学校食堂食品安全信用档案，及时向教育部门通报学校食品安全相关信息；对学校食堂食品安全管理人员进行抽查考核，指导学校做好食品安全管理和宣传教育；依法会同有关部门开展学校食品安全事故调查处理。

第九条 卫生健康主管部门应当组织开展校园食品安全风险和营养健康监测，对学校提供营养指导，倡导健康饮食理念，开展适应学校需求的营养健康专业人员培训；指导学校开展食源性疾病预防和营养健康的知识教育，依法开展相关疫情防控处置工作；组织医疗机构救治因学校食品安全事故导致人身伤害的人员。

第十条 区域性的中小学卫生保健机构、妇幼保健机构、疾病预防控制机构，根据职责或者相关主管部门要求，组织开展区域内学校食品安全与营养健康的监测、技术培训和业务指导等工作。

鼓励有条件的地区成立学生营养健康专业指导机构，根据不同年龄阶段学生的膳食营养指南和健康教育的相关规定，指导学校开展学生营养健康相

关活动，引导合理搭配饮食。

第十一条 食品安全监督管理部门应当将学校校园及周边地区作为监督检查的重点，定期对学校食堂、供餐单位和校园内以及周边食品经营者开展检查；每学期应当会同教育部门对本行政区域内学校开展食品安全专项检查，督促指导学校落实食品安全责任。

第三章 学校职责

第十二条 学校食品安全实行校长（园长）负责制。

学校应当将食品安全作为学校安全工作的重要内容，建立健全并落实有关食品安全管理制度和工作要求，定期组织开展食品安全隐患排查。

第十三条 中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。

有条件的中小学、幼儿园应当建立家长陪餐制度，健全相应工作机制，对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议及时进行研究反馈。

第十四条 学校应当配备专（兼）职食品安全管理人员和营养健康管理相关人员，建立并落实集中用餐岗位责任制度，明确食品安全与营养健康管理相关责任。

有条件的地方应当为中小学、幼儿园配备营养专业人员或者支持学校聘请营养专业人员，对膳食营养均衡等进行咨询指导，推广科学配餐、膳食营养等理念。

第十五条 学校食品安全与营养健康管理相关工作人员应当按照有关要求，定期接受培训与考核，学习食品安全与营养健康相关法律、法规、规章、标准和其他相关专业知识。

第十六条 学校应当建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息，组织师生家长代表参与食品安全与营养健康的管理和监督。

第十七条 学校应当根据卫生健康主管部门发布的学生餐营养指南等标准，针对不同年龄段在校学生营养健康需求，因地制宜引导学生科学营养用餐。

有条件的中小学、幼儿园应当每周公布学生餐带量食谱和营养素供给量。

第十八条 学校应当加强食品安全与营养健康的宣传教育，在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏病防治日等重要时间节点，开展相关科学知识普及和宣传教育活动。

学校应当将食品安全与营养健康相关知识纳入健康教育教学内容，通过主题班会、课外实践等形式开展经常性宣传教育活动。

第十九条 中小学、幼儿园应当培养学生健康的饮食习惯，加强对学生营养不良与超重、肥胖的监测、评价和干预，利用家长学校等方式对学生家长进行食品安全与营养健康相关知识的宣传教育。

第二十条 中小学、幼儿园一般不得在校内设置小卖部、超市等食品经营场所，确有需要设置的，应当依法取得许可，并避免售卖高盐、高糖及高脂食品。

第二十一条 学校在食品采购、食堂管理、供餐单位选择等涉及学校集中用餐的重大事项上，应当以适当方式听取家长委员会或者学生代表大会、教职工代表大会意见，保障师生家长的知情权、参与权、选择权、监督权。

学校应当畅通食品安全投诉渠道，听取师生家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议。

第二十二条 鼓励学校参加食品安全责任保险。

第四章 食堂管理

第二十三条 有条件的学校应当根据需要设置食堂，为学生和教职工提供服务。

学校自主经营的食堂应当坚持公益性原则，不以营利为目的。实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂不得对外承包或者委托经营。

引入社会力量承包或者委托经营学校食堂的，应当以招投标等方式公开选择依法取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位。

学校应当与承包方或者受委托经营方依法签订合同，明确双方在食品安全与营养健康方面的权利和义务，承担管理责任，督促其落实食品安全管理制度、履行食品安全与营养健康责任。承包方或者受委托经营方应当依照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营，对食品安全负责，并接受委托方的监督。

第二十四条 学校食堂应当依法取得食品经营许可证，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，并在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。

第二十五条 学校食堂应当建立食品安全与营养健康状况自查制度。经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，学校食堂应当立即整改；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并及时向所在地食品安全监督管理部门和教育部门报告。

第二十六条 学校食堂应当建立健全并落实食品安全管理制度，按照规定制定并执行场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐具饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理等食品安全管理制度。

第二十七条 学校食堂应当建立并执行从业人员健康管理制度和培训制

度。患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应当进行临时健康检查。

学校食堂从业人员的健康证明应当在学校食堂显著位置进行统一公示。学校食堂从业人员应当养成良好的个人卫生习惯，加工操作直接入口食品前应当洗手消毒，进入工作岗位前应当穿戴清洁的工作衣帽。

学校食堂从业人员不得有在食堂内吸烟等行为。

第二十八条 学校食堂应当建立食品安全追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯。鼓励食堂采用信息化手段采集、留存食品经营信息。

第二十九条 学校食堂应当具有与所经营的食品品种、数量、供餐人数相适应的场所并保持环境整洁，与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

第三十条 学校食堂应当根据所经营的食品品种、数量、供餐人数，配备相应的设施设备，并配备消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。

食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备应当定期维护、清洗、消毒；保温设施及冷藏冷冻设施应当定期清洗、校验。

第三十一条 学校食堂应当具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。制售冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕、现榨果蔬汁等，应当按照有关要求设置专间或者专用操作区，专间应当在加工制作前进行消毒，并由专人加工操作。

第三十二条 学校食堂采购食品及原料应当遵循安全、健康、符合营养需要的原则。有条件的地方或者学校应当实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，签订采购合同时应当明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。

第三十三条 学校食堂应当建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度，如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关凭证。

进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

第三十四条 学校食堂采购食品及原料，应当按照下列要求查验许可相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证：

（一）从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；

（二）从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验其食品经营许可证等；

（三）从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件；

（四）从集中交易市场采购食用农产品的，应当索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证；

（五）采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明；采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明。

第三十五条 学校食堂禁止采购、使用下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

(一) 超过保质期的食品、食品添加剂;

(二) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂;

(三) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类, 或者未经检验或者检验不合格的肉类制品;

(四) 不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂
等食品相关产品;

(五) 法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

学校食堂在加工前应当检查待加工的食品及原料, 发现有前款规定情形的, 不得加工或者使用。

第三十六条 学校食堂提供蔬菜、水果以及按照国际惯例或者民族习惯需要提供的食品应当符合食品安全要求。

学校食堂不得采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。

中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕, 不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。省、自治区、直辖市食品安全监督管理部门可以结合实际制定本地区中小学、幼儿园集中用餐不得制售的高风险食品目录。

第三十七条 学校食堂应当按照保证食品安全的要求贮存食品, 做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完好, 并定期检查库存, 及时清理变质或者超过保质期的食品。

贮存散装食品, 应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称以及联系方式等内容。用于保存食品的冷藏冷冻设备, 应当贴有标识, 原料、半成品和成品应当分柜存放。

食品库房不得存放有毒、有害物品。

第三十八条 学校食堂应当设置专用的备餐间或者专用操作区，制定并在显著位置公示人员操作规范；备餐操作时应当避免食品受到污染。食品添加剂应当专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

学校食堂制作的食品在烹饪后应当尽量当餐用完，需要熟制的食品应当烧熟煮透。需要再次利用的，应当按照相关规范采取热藏或者冷藏方式存放，并在确认没有腐败变质的情况下，对需要加热的食品经高温彻底加热后食用。

第三十九条 学校食堂用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。

学校食堂的餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具，使用前应当洗净、消毒。

第四十条 中小学、幼儿园食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于125克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应当由专柜冷藏保存48小时以上。

高等学校食堂加工制作的大型活动集体用餐，批量制售的热食、非即做即售的热食、冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕应当按照前款规定留样，其他加工食品根据相关规定留样。

第四十一条 学校食堂用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

第四十二条 学校食堂产生的餐厨废弃物应当在餐后及时清除，并按照环保要求分类处理。

食堂应当设置专门的餐厨废弃物收集设施并明显标识，按照规定收集、存放餐厨废弃物，建立相关制度及台账，按照规定交由符合要求的生活垃圾

运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。

第四十三条 学校食堂应当建立安全保卫制度，采取措施，禁止非食堂从业人员未经允许进入食品处理区。

学校在校园安全信息化建设中，应当优先在食堂食品库房、烹饪间、备餐间、专间、留样间、餐具饮具清洗消毒间等重点场所实现视频监控全覆盖。

第四十四条 有条件的学校食堂应当做到明厨亮灶，通过视频或者透明玻璃窗、玻璃墙等方式，公开食品加工过程。鼓励运用互联网等信息化手段，加强对食品来源、采购、加工制作全过程的监督。

第五章 外购食品管理

第四十五条 学校从供餐单位订餐的，应当建立健全校外供餐管理制度，选择取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的供餐单位。

学校应当与供餐单位签订供餐合同（或者协议），明确双方食品安全与营养健康的权利和义务，存档备查。

第四十六条 供餐单位应当严格遵守法律、法规和食品安全标准，当餐加工，并遵守本规定的要求，确保食品安全。

第四十七条 学校应当对供餐单位提供的食品随机进行外观查验和必要检验，并在供餐合同（或者协议）中明确约定不合格食品的处理方式。

第四十八条 学校需要现场分餐的，应当建立分餐管理制度。在教室分餐的，应当保障分餐环境卫生整洁。

第四十九条 学校外购食品的，应当索取相关凭证，查验产品包装标签，查看生产日期、保质期和保存条件。不能即时分发的，应当按照保证食品安全的要求贮存。

第六章 食品安全事故调查与应急处置

第五十条 学校应当建立集中用餐食品安全应急管理和突发事故报告制度，制定食品安全事故处置方案。发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，应当立即采取下列措施：

- （一）积极协助医疗机构进行救治；
- （二）停止供餐，并按照规定向所在地教育、食品安全监督管理、卫生健康等部门报告；
- （三）封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，并按照食品安全监督管理部门要求采取控制措施；
- （四）配合食品安全监管部门进行现场调查处理；
- （五）配合相关部门对用餐师生进行调查，加强与师生家长联系，通报情况，做好沟通引导工作。

第五十一条 教育部门接到学校食品安全事故报告后，应当立即赶往现场协助相关部门进行调查处理，督促学校采取有效措施，防止事故扩大，并向上级人民政府教育部门报告。

学校发生食品安全事故需要启动应急预案的，教育部门应当立即向同级人民政府以及上一级教育部门报告，按照规定进行处置。

第五十二条 食品安全监督管理部门会同卫生健康、教育等部门依法对食品安全事故进行调查处理。

县级以上疾病预防控制机构接到报告后应当对事故现场进行卫生处理，并对与事故有关的因素开展流行病学调查，及时向同级食品安全监督管理、卫生健康等部门提交流行病学调查报告。

学校食品安全事故的性质、后果及其调查处理情况由食品安全监督管理部门会同卫生健康、教育等部门依法发布和解释。

第五十三条 教育部门和学校应当按照国家食品安全信息统一公布制度的规定建立健全学校食品安全信息公布机制，主动关注涉及本地本校食品安全舆情，除由相关部门统一公布的食品安全信息外，应当准确、及时、客观地向社会发布相关工作信息，回应社会关切。

第七章 责任追究

第五十四条 违反本规定第二十五条、第二十六条、第二十七条第一款、第三十三条，以及第三十四条第（一）项、第（二）项、第（五）项，学校食堂（或者供餐单位）未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定制定、实施餐饮服务经营过程控制要求的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定处罚。

违反本规定第三十四条第（三）项、第（四）项，学校食堂（或者供餐单位）未查验或者留存食用农产品生产者、集中交易市场开办者或者经营者的社会信用代码或者身份证复印件或者购货凭证、合格证明文件的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，并处5000元以上3万元以下罚款。

第五十五条 违反本规定第三十六条第二款，学校食堂（或者供餐单位）采购、贮存亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告，并处5000元以上3万元以下罚款。

违反本规定第三十六条第三款，中小学、幼儿园食堂（或者供餐单位）制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，或者加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，并处5000元以上3万元以下罚款。

第五十六条 违反本规定第四十条，学校食堂（或者供餐单位）未按要

求留样的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款。

第五十七条 有食品安全法以及本规定的违法情形，学校未履行食品安全管理责任，由县级以上人民政府食品安全管理部门会同教育部门对学校主要负责人进行约谈，由学校主管教育部门视情节对学校直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予相应的处分。

实施营养改善计划的学校违反食品安全法律法规以及本规定的，应当从重处理。

第五十八条 学校食品安全的相关工作人员、相关负责人有下列行为之一的，由学校主管教育部门给予警告或者记过处分；情节较重的，应当给予降低岗位等级或者撤职处分；情节严重的，应当给予开除处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理：

（一）知道或者应当知道食品、食品原料劣质或者不合格而采购的，或者利用工作之便以其他方式谋取不正当利益的；

（二）在招投标和物资采购工作中违反有关规定，造成不良影响或者损失的；

（三）怠于履行职责或者工作不负责任、态度恶劣，造成不良影响的；

（四）违规操作致使师生人身遭受损害的；

（五）发生食品安全事故，擅离职守或者不按规定报告、不采取措施处置或者处置不力的；

（六）其他违反本规定要求的行为。

第五十九条 学校食品安全管理直接负责的主管人员和其他直接责任人员有下列情形之一的，由学校主管教育部门会同有关部门视情节给予相应的处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理：

（一）隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的；

(二) 隐匿、伪造、毁灭、转移不合格食品或者有关证据, 逃避检查、使调查难以进行或者责任难以追究的;

(三) 发生食品安全事故, 未采取有效控制措施、组织抢救工作致使食物中毒事态扩大, 或者未配合有关部门进行食物中毒调查、保留现场的;

(四) 其他违反食品安全相关法律法规规定的行为。

第六十条 对于出现重大以上学校食品安全事故的地区, 由国务院教育督导机构或者省级人民政府教育督导机构对县级以上地方人民政府相关责任人进行约谈, 并依法提请有关部门予以追责。

第六十一条 县级以上人民政府食品安全监督管理、卫生健康、教育等部门未按照食品安全法等法律法规以及本规定要求履行监督管理职责, 造成所辖区域内学校集中用餐发生食品安全事故的, 应当依据食品安全法和相关规定, 对直接负责的主管人员和其他直接责任人员, 给予相应的处分; 构成犯罪的, 依法移送司法机关处理。

第八章 附 则

第六十二条 本规定下列用语的含义:

学校食堂, 指学校为学生和教职工提供就餐服务, 具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的餐饮服务提供者。

供餐单位, 指根据服务对象订购要求, 集中加工、分送食品但不提供就餐场所的食品经营者。

学校食堂从业人员, 指食堂中从事食品采购、加工制作、供餐、餐饮具清洗消毒等与餐饮服务有关的工作人员。

现榨果蔬汁, 指以新鲜水果、蔬菜为主要原料, 经压榨、粉碎等方法现场加工制作的供消费者直接饮用的果蔬汁饮品, 不包括采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配成的饮料。

冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕的定义适用《食品经营许可证管理办法》的有关规定。

第六十三条 供餐人数较少，难以建立食堂的学校，以及以简单加工学生自带粮食、蔬菜或者以为学生热饭为主的小规模农村学校的食品安全，可以参照食品安全法第三十六条的规定实施管理。

对提供用餐服务的教育培训机构，可以参照本规定管理。

第六十四条 本规定自2019年4月1日起施行，2002年9月20日教育部、原卫生部发布的《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》同时废止。

附录七

网络餐饮服务食品安全监督管理办法

(2017年11月6日原国家食品药品监督管理总局令第36号公布,自2018年1月1日起施行)

第一条 为加强网络餐饮服务食品安全监督管理,规范网络餐饮服务经营行为,保证餐饮食品安全,保障公众身体健康,根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规,制定本办法。

第二条 在中华人民共和国境内,网络餐饮服务第三方平台提供者、通过第三方平台和自建网站提供餐饮服务的餐饮服务提供者(以下简称入网餐饮服务提供者),利用互联网提供餐饮服务及其监督管理,适用本办法。

第三条 国家市场监督管理总局负责指导全国网络餐饮服务食品安全监督管理工作,并组织开展网络餐饮服务食品安全监测。

县级以上地方市场监督管理部门负责本行政区域内网络餐饮服务食品安全监督管理工作。

第四条 入网餐饮服务提供者应当具有实体经营门店并依法取得食品经营许可证,并按照食品经营许可证载明的主体业态、经营项目从事经营活动,不得超范围经营。

第五条 网络餐饮服务第三方平台提供者应当在通信主管部门批准后30个工作日内,向所在地省级市场监督管理部门备案。自建网站餐饮服务提供者应当在通信主管部门备案后30个工作日内,向所在地县级市场监督管理部门备案。备案内容包括域名、IP地址、电信业务经营许可证或者备案号、企业名称、地址、法定代表人或者负责人姓名等。

网络餐饮服务第三方平台提供者设立从事网络餐饮服务分支机构的，应当在设立后30个工作日内，向所在地县级市场监督管理部门备案。备案内容包括分支机构名称、地址、法定代表人或者负责人姓名等。

市场监督管理部门应当及时向社会公开相关备案信息。

第六条 网络餐饮服务第三方平台提供者应当建立并执行入网餐饮服务提供者审查登记、食品安全违法行为制止及报告、严重违法行为平台服务停止、食品安全事故处置等制度，并在网络平台上公开相关制度。

第七条 网络餐饮服务第三方平台提供者应当设置专门的食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员，每年对食品安全管理人员进行培训和考核。培训和考核记录保存期限不得少于2年。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

第八条 网络餐饮服务第三方平台提供者应当对入网餐饮服务提供者的食品经营许可证进行审查，登记入网餐饮服务提供者的名称、地址、法定代表人或者负责人及联系方式等信息，保证入网餐饮服务提供者食品经营许可证载明的经营场所等许可信息真实。

网络餐饮服务第三方平台提供者应当与入网餐饮服务提供者签订食品安全协议，明确食品安全责任。

第九条 网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者应当在餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的食品经营许可证。食品经营许可证等信息发生变更的，应当及时更新。

第十条 网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者应当在网上公示餐饮服务提供者的名称、地址、量化分级信息，公示的信息应当真实。

第十一条 入网餐饮服务提供者应当在网上公示菜品名称和主要原料名称，公示的信息应当真实。

第十二条 网络餐饮服务第三方平台提供者提供食品容器、餐具和包装材料的，所提供的食品容器、餐具和包装材料应当无毒、清洁。

鼓励网络餐饮服务第三方平台提供者提供可降解的食品容器、餐具和包装材料。

第十三条 网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者应当加强对送餐人员的食品安全培训和管理。委托送餐单位送餐的，送餐单位应当加强对送餐人员的食品安全培训和管理。培训记录保存期限不得少于2年。

第十四条 送餐人员应当保持个人卫生，使用安全、无害的配送容器，保持容器清洁，并定期进行清洗消毒。送餐人员应当核对配送食品，保证配送过程食品不受污染。

第十五条 网络餐饮服务第三方平台提供者和自建网站餐饮服务提供者应当履行记录义务，如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址，信息保存时间不得少于6个月。

第十六条 网络餐饮服务第三方平台提供者应当对入网餐饮服务提供者的经营行为进行抽查和监测。

网络餐饮服务第三方平台提供者发现入网餐饮服务提供者存在违法行为的，应当及时制止并立即报告入网餐饮服务提供者所在地县级市场监督管理部门；发现严重违法行为的，应当立即停止提供网络交易平台服务。

第十七条 网络餐饮服务第三方平台提供者应当建立投诉举报处理制度，公开投诉举报方式，对涉及消费者食品安全的投诉举报及时进行处理。

第十八条 入网餐饮服务提供者加工制作餐饮食品应当符合下列要求：

（一）制定并实施原料控制要求，选择资质合法、保证原料质量安全的供货商，或者从原料生产基地、超市采购原料，做好食品原料索证索票和进货查验记录，不得采购不符合食品安全标准的食品及原料；

（二）在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有腐败变质、油

脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的，不得加工使用；

（三）定期维护食品贮存、加工、清洗消毒等设施、设备，定期清洗和校验保温、冷藏和冷冻等设施、设备，保证设施、设备运转正常；

（四）在自己的加工操作区内加工食品，不得将订单委托其他食品经营者加工制作；

（五）网络销售的餐饮食品应当与实体店销售的餐饮食品质量安全保持一致。

第十九条 入网餐饮服务提供者应当使用无毒、清洁的食品容器、餐具和包装材料，并对餐饮食品进行包装，避免送餐人员直接接触食品，确保送餐过程中食品不受污染。

第二十条 入网餐饮服务提供者配送有保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊要求食品的，应当采取能保证食品安全的保存、配送措施。

第二十一条 国家市场监督管理总局组织监测发现网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者存在违法行为的，通知有关省级市场监督管理部门依法组织查处。

第二十二条 县级以上地方市场监督管理部门接到网络餐饮服务第三方平台提供者报告入网餐饮服务提供者存在违法行为的，应当及时依法查处。

第二十三条 县级以上地方市场监督管理部门应当加强对网络餐饮服务食品安全的监督检查，发现网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者存在违法行为的，依法进行查处。

第二十四条 县级以上地方市场监督管理部门对网络餐饮服务交易活动的技术监测记录资料，可以依法作为认定相关事实的依据。

第二十五条 县级以上地方市场监督管理部门对于消费者投诉举报反映的线索，应当及时进行核查，被投诉举报人涉嫌违法的，依法进行查处。

第二十六条 县级以上地方市场监督管理部门查处的入网餐饮服务提供者有严重违法行为的，应当通知网络餐饮服务第三方平台提供者，要求其立即停止对入网餐饮服务提供者提供网络交易平台服务。

第二十七条 违反本办法第四条规定，入网餐饮服务提供者不具备实体经营门店，未依法取得食品经营许可证的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百二十二条的规定处罚。

第二十八条 违反本办法第五条规定，网络餐饮服务第三方平台提供者以及分支机构或者自建网站餐饮服务提供者未履行相应备案义务的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款。

第二十九条 违反本办法第六条规定，网络餐饮服务第三方平台提供者未按要求建立、执行并公开相关制度的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款。

第三十条 违反本办法第七条规定，网络餐饮服务第三方平台提供者未设置专门的食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员，或者未按要求对食品安全管理人员进行培训、考核并保存记录的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款。

第三十一条 违反本办法第八条第一款规定，网络餐饮服务第三方平台提供者未对入网餐饮服务提供者的食品经营许可证进行审查，未登记入网餐饮服务提供者的名称、地址、法定代表人或者负责人及联系方式等信息，或者入网餐饮服务提供者食品经营许可证载明的经营场所等许可信息不真实的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百三十一条的规定处罚。

违反本办法第八条第二款规定，网络餐饮服务第三方平台提供者未与入

网餐饮服务提供者签订食品安全协议的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款。

第三十二条 违反本办法第九条、第十条、第十一条规定，网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者未按要求进行信息公示和更新的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款。

第三十三条 违反本办法第十二条规定，网络餐饮服务第三方平台提供者提供的食品配送容器、餐具和包装材料不符合规定的，由县级以上地方市场监督管理部门按照食品安全法第一百三十二条的规定处罚。

第三十四条 违反本办法第十三条规定，网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者未对送餐人员进行食品安全培训和管理，或者送餐单位未对送餐人员进行食品安全培训和管理，或者未按要求保存培训记录的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款。

第三十五条 违反本办法第十四条规定，送餐人员未履行使用安全、无害的配送容器等义务的，由县级以上地方市场监督管理部门对送餐人员所在单位按照食品安全法第一百三十二条的规定处罚。

第三十六条 违反本办法第十五条规定，网络餐饮服务第三方平台提供者和自建网站餐饮服务提供者未按要求记录、保存网络订餐信息的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款。

第三十七条 违反本办法第十六条第一款规定，网络餐饮服务第三方平台提供者未对入网餐饮服务提供者的经营行为进行抽查和监测的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款。

违反本办法第十六条第二款规定，网络餐饮服务第三方平台提供者发现入网餐饮服务提供者存在违法行为，未及时制止并立即报告入网餐饮服务提供者所在地县级市场监督管理部门的，或者发现入网餐饮服务提供者存在严重违法行为，未立即停止提供网络交易平台服务的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百三十一条的规定处罚。

第三十八条 违反本办法第十七条规定，网络餐饮服务第三方平台提供者未按要求建立消费者投诉举报处理制度，公开投诉举报方式，或者未对涉及消费者食品安全的投诉举报及时进行处理，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款。

第三十九条 违反本办法第十八条第（一）项规定，入网餐饮服务提供者未履行制定实施原料控制要求等义务的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定处罚。

违反本办法第十八条第（二）项规定，入网餐饮服务提供者使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常等原料加工食品的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百二十四条第一款的规定处罚。

违反本办法第十八条第（三）项规定，入网餐饮服务提供者未定期维护食品贮存、加工、清洗消毒等设施、设备，或者未定期清洗和校验保温、冷藏和冷冻等设施、设备的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定处罚。

违反本办法第十八条第（四）项、第（五）项规定，入网餐饮服务提供者将订单委托其他食品经营者加工制作，或者网络销售的餐饮食品未与实体店销售的餐饮食品质量安全保持一致的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款。

第四十条 违反本办法第十九条规定，入网餐饮服务提供者未履行相应

的包装义务的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款。

第四十一条 违反本办法第二十条规定，入网餐饮服务提供者配送有保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊要求食品，未采取能保证食品安全的保存、配送措施的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百三十二条的规定处罚。

第四十二条 县级以上地方市场监督管理部门应当自对网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者违法行为作出处罚决定之日起20个工作日内在网上公开行政处罚决定书。

第四十三条 省、自治区、直辖市的地方性法规和政府规章对小餐饮网络经营作出规定的，按照其规定执行。

本办法对网络餐饮服务食品安全违法行为的查处未作规定的，按照《网络食品安全违法行为查处办法》执行。

第四十四条 网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者违反食品安全法规定，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

第四十五条 餐饮服务连锁公司总部建立网站为其门店提供网络交易服务的，参照本办法关于网络餐饮服务第三方平台提供者的规定执行。

第四十六条 本办法自2018年1月1日起施行。

附录八

食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范 (GB 31654-2021)

1 范围

本标准规定了餐饮服务活动中食品采购、贮存、加工、供应、配送和餐(饮)具、食品容器及工具清洗、消毒等环节场所、设施、设备、人员的食品安全基本要求和管埋准则。

本标准适用于餐饮服务经营者和集中用餐单位的食堂从事的各类餐饮服务活动,如有必要制定某类餐饮服务活动的专项卫生规范,应当以本标准作为基础。

省、自治区、直辖市规定按小餐饮管理的餐饮服务活动可参照本标准执行。

2 术语和定义

2.1 餐饮服务

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等,向消费者提供食品或食品消费设施的服务活动。

2.2 半成品

经初步或者部分加工,尚需进一步加工的非直接入口食品。

2.3 分离

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间,而非通过设置物理阻断的

方式进行隔离。

2.4 分隔

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或者独立隔间等进行隔离。

2.5 食品处理区

食品贮存、整理、加工（包括烹饪）、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

2.6 餐饮服务场所

与食品加工、供应相关的区域，包括食品处理区、就餐区等。

2.7 专间

为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

2.8 专用操作区

为防止食品受到污染，以分离方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作区域。

2.9 易腐食品

在常温下容易腐败变质，微生物易于繁殖或者形成有毒有害物质的食品。此类食品在贮存中需要控制温度 时间方可保证安全。

2.10 餐用具

餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

3 场所与布局

3.1 选址

3.1.1 餐饮服务场所应选择与经营的食物相适应的地点，保持该场所环境清洁。

3.1.2 餐饮服务场所不应选择对食物有污染风险，以及有害废弃物、粉尘、有

害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。

3.1.3 餐饮服务场所周围不应有可导致虫害大量孳生的场所，难以避开时应采取必要的防范措施。

3.2 设计和布局

3.2.1 应具有与经营的食品品种、数量相适应的场所。食品处理区的设计应根据食品加工、供应流程合理布局，满足食品卫生操作要求，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。

3.2.2 应设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具（包括扫帚、拖把、抹布、刷子等，下同）。专用于清洗清洁工具的区域或者设施，其位置应不会污染食品，并与其他区域或设施能够明显区分。

3.2.3 食品处理区使用燃煤或者木炭等易产灰固体燃料的，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。

3.3 建筑内部结构与材料

3.3.1 基本要求

3.3.1.1 建筑内部结构应易于维护、清洁、消毒，应采用适当的耐用材料建造。

3.3.1.2 地面、墙壁、门窗、天花板的结构应能避免有害生物侵入和栖息。

3.3.2 天花板

3.3.2.1 餐饮服务场所天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁。

3.3.2.2 食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀。

3.3.2.3 食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落，防止有害生物孳生和霉菌繁殖。

3.3.3 墙壁

3.3.3.1 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、

不易脱落、易于清洁。

3.3.3.2 食品处理区内需经常冲洗的场所，在操作高度范围内的墙面还应光滑、防水、不易积聚污垢且易于清洗。

3.3.4 门窗

3.3.4.1 食品处理区的门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，结构上应易于维护、清洁。应采取必要的措施，防止门窗玻璃破碎后对食品和餐用具造成污染。需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。

3.3.4.2 餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应采取有效措施（如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等），防止有害生物侵入。

3.3.4.3 专间与其他场所之间的门应能及时关闭。专间设置的食物传递窗应专用，可开闭。

3.3.5 地面

3.3.5.1 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，结构应有利于排污和清洗的需要。

3.3.5.2 食品处理区地面应平坦防滑，易于清洁、消毒，有利于防止积水。

4 设施与设备

4.1 供水设施

4.1.1 应能保证水质、水压、水量及其他要求符合食品加工需要。

4.1.2 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。对加工用水水质有特殊需要的，应符合相应规定。

4.1.3 食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水、废水、消防用水等）的管道系统应完全分离，防止非食品加工用水逆流至食品加工用水管道。

4.1.4 自备水源及其供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水

卫生安全产品应符合相关规定。

4.2 排水设施

4.2.1 排水设施的设计和建造应保证排水畅通，便于清洁、维护；应能保证食品加工用水不受污染。

4.2.2 需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度。

4.2.3 排水沟应设有可拆卸的盖板，排水沟内不应设置其他管路。

4.2.4 专间、专用操作区不应设置明沟；如设置地漏，应带有水封等装置，防止废弃物进入及浊气逸出。

4.2.5 排水管道与外界相通的出口应有适当措施，以防止有害生物侵入。

4.3 餐用具清洗、消毒和存放设施设备

4.3.1 餐用具清洗、消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。

4.3.2 餐用具清洗设施、设备应与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备分开并能够明显区分。采用化学消毒方法的，应设置餐用具专用消毒设施、设备。

4.3.3 餐用具清洗、消毒设施、设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

4.3.4 应设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分，防止餐用具受到污染。

4.4 洗手设施

4.4.1 食品处理区应设置洗手设施。

4.4.2 洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

4.4.3 专间、专用操作区水龙头应采用非手动式，宜提供温水。

4.4.4 洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。

4.4.5 从业人员专用洗手设施附近的显著位置还应标示简明易懂的洗手方法。

4.5 卫生间

4.5.1 卫生间不应设置在食品处理区内，出入口不应与食品处理区直接连通，不宜直对就餐区。

4.5.2 卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。卫生间的结构、设施与内部材质应易于清洁。卫生间与外界直接相通的门、窗应符合3.3.4的要求。

4.5.3 应在卫生间出口附近设置符合4.4.2、4.4.4要求的洗手设施。

4.5.4 排污管道应与食品处理区排水管道分开设置，并设有防臭气水封。排污口应位于餐饮服务场所外。

4.6 更衣区

4.6.1 应与食品处理区处于同一建筑物内，宜位于食品处理区入口处。鼓励有条件的餐饮服务提供者设立独立的更衣间。

4.6.2 更衣设施的数量应当满足需要。设置洗手设施的，应当符合4.4的要求。

4.7 照明设施

4.7.1 食品处理区应有充足的自然采光或者人工照明，光泽和亮度应能满足食品加工需要，不应改变食品的感官色泽。

4.7.2 食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全型照明设施或者采取防护措施。

4.8 通风排烟设施

4.8.1 产生油烟的设备、工序上方应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器应便于清洁、更换。

4.8.2 产生大量蒸汽的设备、工序上方应设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。

4.8.3 与外界直接相通的排气口外应加装易于清洁的防虫筛网。

4.9 贮存设施

4.9.1 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所以及贮存设施，必要时设置冷冻、冷藏设施。

4.9.2 同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放，防止交叉污染。

4.9.3 库房应设通风、防潮设施，保持干燥。

4.9.4 库房设计应使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通，避免有害生物藏匿。

4.9.5 冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确显示内部温度的测温装置。

4.9.6 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施应有醒目标识，并应与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。

4.9.7 应设专柜（位）贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。

4.10 废弃物存放设施

4.10.1 应设置专用废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。

4.10.2 废弃物存放设施应有盖，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，并易于清洁。

4.11 食品容器、工具和设备

4.11.1 根据加工食品的需要，配备相应的容器、工具和设备等。

不应将食品容器、工具和设备用于与食品盛放、加工等无关的用途。

4.11.2 设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或者保留足够的清洁、维护空间。

4.11.3 与食品接触的容器、工具和设备部件，应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，并应易于清洁和保养。有相应食品安全国家标准的，

应符合相关标准的要求。

4.11.4 与食品接触的容器、工具和设备与食品接触的表面应光滑，设计和结构上应避免零件、金属碎屑或者其他污染因素混入食品，并应易于检查和维护。

4.11.5 用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具和设备应能明显区分，分开放置和使用，避免交叉污染。

5 原料采购、运输、验收与贮存

5.1 采购

5.1.1 应制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求，采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品，不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

5.1.2 采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件。

5.1.3 鼓励建立固定的供货渠道，确保所采购的食品、食品添加剂及食品相关产品的质量安全。

5.2 运输

5.2.1 根据食品特点选择适宜的运输工具，必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。

5.2.2 运输前，应对运输工具和盛装食品的容器进行清洁，必要时还应进行消毒，防止食品受到污染。

5.2.3 运输中，应防止食品包装破损，保持食品包装完整，避免食品受到日光直射、雨淋和剧烈撞击等。运输过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

5.2.4 食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输，或者食品原料、半成

品、成品同车运输时，应进行分隔。

5.2.5 不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输。运输食品和有毒、有害物品的车辆不应混用。

5.3 验收

5.3.1 应按规定查验并留存供货者的产品合格证明文件。

5.3.2 实行统一配送经营方式的餐饮服务企业，可由企业总部统一查验供货者的产品合格证明文件。

企业总部统一查验的许可资质证明、产品合格证明文件等信息，门店应能及时查询。

5.3.3 食品原料必须经过以下验收后方可使用：

- 具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；
- 预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致；
- 标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；
- 食品在保质期内；
- 食品温度符合食品安全要求。

5.3.4 应尽可能缩短冷冻（藏）食品的验收时间，减少其温度变化。

5.4 贮存

5.4.1 食品原料、半成品、成品应分隔或者分离贮存。贮存过程中，应与墙壁、地面保持适当距离。

5.4.2 散装食品（食用农产品除外）贮存位置应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

5.4.3 贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

5.4.4 按照先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应及时清理。

5.4.5 变质、超过保质期或者回收的食品应显著标示或者单独存放在有明确标

志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。

6 加工过程的安全控制

6.1 基本要求

6.1.1 不应加工法律、法规禁止生产经营的食品。

6.1.2 加工过程不应有法律、法规禁止的行为。

6.1.3 加工前应对待加工食品进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常等情形的，不应使用。

6.1.4 应采取并不限于下列措施，避免食品在加工过程中受到污染：

- 用于食品原料、半成品、成品的容器和工具分开放置和使用；
- 不在食品处理区内从事可能污染食品的活动；
- 不在食品处理区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动；
- 接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物。

6.1.5 不应在餐饮服务场所内饲养、暂养和宰杀畜禽。

6.2 初加工

6.2.1 冷冻（藏）易腐食品从冷柜（库）中取出或者解冻后，应及时加工使用。

6.2.2 食品原料加工前应洗净。未经事先清洁的禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。

6.2.3 经过初加工的食品应当做好防护，防止污染。经过初加工的易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻。

6.2.4 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。

6.2.5 生食蔬菜、水果清洗消毒方法参见附录 A。

6.3 烹饪

6.3.1 食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。

6.3.2 需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到70℃以上；加工时食品的中心温度低于70℃的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施（如延长烹饪时间等），确保食品安全。

6.3.3 应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

6.3.4 食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温，应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变。煎炸用油不符合食品安全要求的，应及时更换。

6.4 专间和专用操作区操作

6.4.1 中央厨房和集体用餐配送单位直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应在专间内进行（在封闭的自动设备中操作的除外）。

6.4.2 除中央厨房和集体用餐配送单位以外的餐饮服务提供者直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应按规定在专间或者专用操作区进行（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）。

6.4.3 每餐或每班使用专间前，应对操作台面和专间空气进行消毒。

6.4.4 进入专间的从业人员和专用操作区内从业人员操作时，应按11.2和11.4的要求穿戴工作衣帽和口罩。

6.4.5 专间和专用操作区从业人员加工食品前，应按11.3的要求清洗消毒手部，加工过程中应适时清洗消毒手部。

6.4.6 专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。食品容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁。

6.4.7 进入专间和存放在专用操作区的食品应为直接入口食品，应避免受到存放在专间和专用操作区的非食品的污染。

6.4.8 不应在专间或者专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。

6.5 食品添加剂使用

6.5.1 使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下

尽可能降低使用量。如使用食品添加剂应符合 GB 2760 规定。

6.5.2 不应采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

6.5.3 用容器盛放开封后的食品添加剂的，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。

开封后的食品添加剂应避免受到污染。

6.5.4 使用 GB 2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。

6.5.5 使用 GB 2760 有最大使用量规定的食品添加剂，应采用称量等方式定量使用。

6.6 冷却

6.6.1 烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却。

6.6.2 可采取将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施，或者使用专用速冷设备，使食品尽快冷却。

6.7 再加热

6.7.1 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下存放 2h 以上，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。

6.7.2 烹饪后的易腐食品再加热时，应当将食品的中心温度迅速加热至 70℃ 以上。

6.7.3 食品感官性状发生变化的应当废弃，不应再加热后供食用。

7 供餐要求

7.1 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

7.2 加工围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗，必要时消毒。

7.3 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下的存放时间不应超过2h；存放时间超过2h的，应按6.7要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2h的，应在60℃以上保存，或按6.6的要求冷却后进行冷藏。

7.4 供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。

7.5 与餐（饮）具的食品接触面或者食品接触的垫纸、垫布、餐具托、口布等物品应一客一换。撤换下的物品应清洗消毒，一次性用品应废弃。

7.6 事先摆放在就餐区的餐（饮）具应当避免污染。

8 配送要求

8.1 基本要求

8.1.1 根据食品特点选择适宜的配送工具，必要时应配备保温、冷藏等设施。配送工具应防雨、防尘。

8.1.2 配送的食品应有包装，或者盛装在密闭容器中。食品包装和容器应符合食品安全相关要求，食品容器的内部结构应便于清洁。

8.1.3 配送前应对配送工具和盛装食品的容器（一次性容器除外）进行清洁，接触直接入口食品的还应消毒，防止食品受到污染。

8.1.4 食品配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求。

8.1.5 配送过程中，原料、半成品、成品、食品包装材料等应使用容器或者独立包装等进行分隔。包装应完整、清洁，防止交叉污染。

8.1.6 不应将食品与醇基燃料等有毒、有害物品混装配送。

8.2 外卖配送

8.2.1 送餐人员应当保持个人卫生。配送箱（包）应保持清洁，并定期消毒。

8.2.2 配送过程中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品应分隔，防止直接入口食品污染，并保证食品温度符合食品安全要求。

8.2.3 鼓励使用外卖包装封签，便于消费者识别配送过程外卖包装是否开启。

8.3 信息标注

8.3.1 中央厨房配送的食品，应在包装或者容器上标注中央厨房信息，以及食品名称、中央厨房加工时间、保存条件、保存期限等，必要时标注门店加工方法。

8.3.2 集体用餐配送单位配送的食品，应在包装、容器或者配送箱上标注集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限，冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。

8.3.3 鼓励外卖配送食品在容器或者包装上标注食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。

9 清洁维护与废弃物管理

9.1 餐用具卫生

9.1.1 餐用具使用后应及时清洗消毒（方法参见附录 B）。鼓励采用热力等物理方法消毒餐用具。

9.1.2 餐用具消毒设备和设施应正常运转。

9.1.3 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。

9.1.4 消毒后的餐用具应符合 GB 14934 规定。

9.1.5 消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

9.1.6 不应重复使用一次性餐（饮）具。

9.1.7 委托餐（饮）具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐（饮）具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不应少于消毒餐（饮）具使用期限到期后 6 个月。

9.2 场所、设施、设备卫生和维护

9.2.1 餐饮服务场所、设施、设备应定期维护，出现问题及时维修或者更换。

9.2.2 餐饮服务场所、设施、设备应定期清洁，必要时消毒。

9.3 废弃物管理

9.3.1 餐厨废弃物应及时清除，不应溢出废弃物存放设施。

9.3.2 废弃物存放设施应及时清洁，必要时消毒。

9.3.3 废弃物处置应当符合法律、法规、规章的要求。

9.4 清洁和消毒

9.4.1 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。

9.4.2 应按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项参见附录 C。

10 有害生物防治

10.1 应保持餐饮服务场所建筑结构完好，环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

10.2 有害生物防治应遵循优先使用物理方法，必要时使用化学方法的原则。化学药剂应存放在专门设施内，保障食品安全和人身安全。

10.3 应根据需要配备适宜的有害生物防治设施（如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等），防止有害生物侵入。

10.4 如发现有害生物，应尽快将其杀灭。发现有害生物痕迹的，应追查来源，消除隐患。

10.5 有害生物防治中应采取有效措施，避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。食品容器、工具、设备不慎污染时，应彻底清洁，消除污染。

11 人员健康与卫生

11.1 健康管理

11.1.1 应建立并执行食品从业人员健康管理制度。

11.1.2 从事切菜、配菜、烹饪、传菜、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

11.1.3 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不应从事接触直接入口食品的工作。

11.1.4 食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

11.2 人员卫生

11.2.1 从业人员工作时，应保持良好的个人卫生。

11.2.2 从业人员工作时，应穿清洁的工作服。

11.2.3 食品处理区内从业人员不应留长指甲、涂指甲油，不应化妆。工作时，佩戴的饰物不应外露；应戴清洁的工作帽，避免头发掉落污染食品。

11.2.4 专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩。口罩应遮住口鼻。

11.2.5 从业人员个人用品应集中存放，存放位置应不影响食品安全。

11.2.6 进入食品处理区的非从业人员，应符合从业人员卫生要求。

11.3 手部清洁卫生

11.3.1 从业人员加工食品前应洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前还应进行手部消毒。

11.3.2 使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其

他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。

11.3.3 如佩戴手套，应事先对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。出现11.3.2要求重新洗手消毒的情形时，应重新洗手消毒后更换手套。

11.3.4 手部清洗、消毒参见附录 D。

11.4 工作服管理

11.4.1 应根据加工品种和岗位的要求配备专用工作服，如工作衣、帽、发网等，必要时配备口罩、围裙、套袖、手套等。

11.4.2 工作服应定期清洗更换，必要时及时更换；操作中应保持清洁。

11.4.3 专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。

12 培训

12.1 餐饮服务企业应建立食品安全培训制度，对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训。

12.2 应根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划，并做好培训记录。

12.3 当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

12.4 应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行检查，以确保培训计划的有效实施。

13 食品安全管理

13.1 管理制度和事故处置

13.1.1 餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应当按照法律、法规要求和本单位实

际，建立并不断完善原料控制、餐用具清洗消毒、餐饮服务过程控制、从业人员健康管理、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、食品留样、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、食品安全信息追溯、消费者投诉处理等保证食品安全的规章制度，并制定食品安全突发事件应急处置方案。

13.1.2 餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应配备经食品安全培训，具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员。

13.1.3 发生食品安全事故的单位，应对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施，按规定报告事故发生地相关部门，配合做好调查处置工作，并采取防止事态扩大的相关措施。

13.2 食品安全自查

13.2.1 应自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

13.2.2 自查发现条件不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并向所在地食品安全监督管理部门报告。

13.3 食品留样

13.3.1 学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人的餐饮服务提供者，应按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样。每个品种的留样量应不少于125g。

13.3.2 留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，留样时间应不少于48h。

13.4 检验

13.4.1 中央厨房和集体用餐配送单位应自行或者委托具有资质的第三方检验

机构,对食品、加工环境 等进行检验。

13.4.2 鼓励其他餐饮服务提供者自行或者委托具有资质的第三方检验机构,对食品、加工环境等进行检验。

13.4.3 自行检验的,应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力。检验仪器设备应按期检定。

13.4.4 应综合考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素,合理确定检验项目、指标和频次,以有效验证加工过程中的控制措施。

13.5 记录和文件管理

13.5.1 餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应建立记录制度,按照规定记录从业人员培训考核、进货查验、食品添加剂使用、食品安全自查、消费者投诉处置、变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害等情况。对食品、加工环境开展检验的,还应记录检验结果。记录内容应完整、真实。法律法规标准没有明确规定的,记录保存时间不少于6个月。

13.5.2 餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期和供货者名称、地址、联系方式等内容,并保存相关凭证。

13.5.3 实行统一配送方式经营的餐饮服务企业,由企业总部统一进行食品进货查验记录的,各门店也应对收货情况进行记录。

13.5.4 进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后6个月;没有明确保质期的,保存期限不应少于2年。

13.5.5 鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。

附录 A

生食蔬菜、水果清洗消毒指南

需清洗消毒的生食蔬菜、水果，可按 A.1~A.3 的步骤操作。

A.1 清洗

A.1.1 使用自来水洗去蔬菜、水果表面的污物和杂质。

A.1.2 叶菜应将叶子分开清洗，以便洗去较为隐蔽的污物或杂质。

A.1.3 将清洗后的蔬菜、水果沥干。

A.2 消毒

A.2.1 选择含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂或其他允许用于蔬菜、水果消毒的消毒剂。

A.2.2 严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液。

A.2.3 将清洗、沥干后的蔬菜、水果完全浸没在配制好的消毒液中。浸泡时间严格按照产品说明书要求。

A.2.4 定时测量消毒液中有有效成分浓度，浓度低于要求时应更换。

A.3 浸泡或冲淋

A.3.1 用洁净饮用水浸泡消毒后的蔬菜、水果。浸泡操作可能影响质量的，可用洁净饮用水冲淋。通过浸泡或冲淋，减少蔬菜、水果表面的消毒剂残留。

A.3.2 将浸泡或冲淋后的蔬菜、水果沥干。

A.3.3 尽快使用或放入冷藏库、冰箱中备用。存放时应避免清洗消毒后的蔬菜、水果受到污染。

A.4 注意事项

A.4.1 去皮后直接食用的水果可不进行清洗、消毒。

A.4.2 接触蔬菜、水果的双手和水池、食品容器、工具、设备应事先进行清洗和消毒。

A.4.3 采用蔬菜、水果清洗机或消毒机的，按设备使用说明操作。

附录 B

餐用具清洗消毒指南

B.1 清洗

B.1.1 采用手工方法清洗的，应按以下步骤进行：

- a) 去除餐用具表面的食物残渣；
- b) 用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面；
- c) 用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。

B.1.2 采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作。

B.2 消毒

B.2.1 物理消毒

B.2.1.1 采用蒸汽、煮沸消毒的，应在蒸汽或沸水中保持 10min 以上。

B.2.1.2 采用红外消毒柜的，应符合设备使用说明。一般应开启消毒柜 10min 以上。

B.2.1.3 采用热力高温消毒洗碗机的，应符合设备使用说明。

B.2.1.4 必要时，使用温度标签验证餐用具消毒温度。

B.2.2 化学消毒

B.2.2.1 选择各种含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂或其他允许用于餐（饮）具、食品容器、工具和设备的消毒剂。

B.2.2.2 采用化学消毒的，应按以下步骤进行：

- a) 严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液；
- b) 将餐用具完全浸没在配制好的消毒液中。浸泡时间应符合产品说明书

要求;

c) 采用洁净的饮用水冲淋或沥干、烘干等有效方法,降低餐用具表面的消毒剂残留。

B.2.2.3 定时测量消毒液中有有效成分浓度,浓度低于要求时应更换。

B.2.2.4 采用热力与化学结合消毒洗碗机的,应符合设备使用说明。

B.3 保洁

B.3.1 使用擦拭巾擦干的,擦拭巾应专用,并经清洗消毒方可使用,防止餐用具受到污染。

B.3.2 及时将消毒后的餐用具放入专用保洁设施或场所内。

附录 C

餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项

C.1 常用消毒剂的适用范围

C.1.1 含氯消毒剂

包括漂白粉、次氯酸钙(漂粉精)、次氯酸钠、二氯异氧尿酸钠(优氯净)、三氯异氧尿酸(强氯精)等,可用于一般物体表面,餐(饮)具,食品容器、工具和设备,蔬菜、水果,织物等的消毒。次氯酸钠消毒剂除上述用途外,还可用于室内空气、手、皮肤的消毒。含氯消毒剂使用时应现用现配。

C.1.2 二氧化氯消毒剂

可用于一般物体表面,餐(饮)具,食品容器、工具和设备,蔬菜、水果等的消毒以及生活饮用水的消毒处理。因氧化作用极强,使用时应避免接触油脂,防止加速油脂氧化。二氧化氯消毒剂使用时应现用现配。

C.1.3 过氧化物类消毒剂

主要为过氧化氢、过氧乙酸,适用于一般物体表面,食品容器、工具和设备[不包括餐(饮)具],空气等的消毒。

C.1.4 季铵盐类消毒剂

适用于环境与物体表面(包括纤维与织物),食品容器、工具和设备[不包括餐(饮)具],手、皮肤等的消毒,不适用于蔬菜、水果的消毒。

C.1.5 乙醇消毒剂

浓度为70%~80%的乙醇可用于手和皮肤的涂抹消毒,也可用于物体表面消毒。

C.2 消毒液配制举例

以每片含有效氯0.25g的漂粉精片，配制1L的有效氯浓度为250mg/L的消毒液为例：

- a) 在专用容器中事先标好1L的刻度线；
- b) 在专用容器中加自来水至刻度线；
- c) 将1片漂粉精片碾碎后加入水中；
- d) 搅拌至漂粉精片充分溶解。

C.3 化学消毒注意事项

C.3.1 使用的消毒剂应符合食品安全标准和要求，按照规定的温度等条件贮存，处于保质期内。

C.3.2 按照消毒剂产品说明书配制消毒液。

C.3.3 固体消毒剂应充分溶解使用。

C.3.4 餐用具消毒前应先清洗干净，避免污垢影响消毒效果。

C.3.5 物体应完全浸没于消毒液中。浸泡时间应按消毒剂产品说明书。

C.3.6 使用时，定时测量消毒液中有有效成分的浓度。有效成分浓度低于要求时，应立即更换消毒液。

附录 D

餐饮服务从业人员洗手消毒指南

D.1 手部清洗方法

D.1.1 在流动水下淋湿双手。

D.1.2 取适量洗手液（或肥皂），均匀涂抹至整个手掌、手背、手指和指缝。

D.1.3 认真揉搓双手至少 20s，注意清洗双手所有皮肤，包括指背、指尖和指缝。工作衣为长袖的应洗到腕部，工作衣为短袖的应洗到肘部。具体揉搓步骤为（步骤不分先后）：

- a) 掌心相对，手指并拢相互揉搓（见图 D.1）。
- b) 手心对手背沿指缝相互揉搓，交换进行（见图 D.2）。
- c) 掌心相对，双手交叉沿指缝相互揉搓（见图 D.3）。
- d) 弯曲手指，使指关节在另一手掌心旋转揉搓，交换进行（见图 D.4）。
- e) 一手握住另一手大拇指旋转揉搓，交换进行（见图 D.5）。
- f) 将五个手指尖并拢放在另一手掌心旋转揉搓，交换进行（见图 D.6）。



图 D.1 掌心相对，手指并拢相互揉搓



图 D.2 手心对手背沿指缝相互揉搓



图 D.3 掌心相对，双手交叉沿指缝相互揉搓



图 D.4 弯曲手指，指关节在掌心旋转揉搓



图 D.5 大拇指在掌心旋转揉搓



图 D.6 五指并拢,指尖在掌心旋转揉搓

D.1.4 在流动水下彻底冲净双手。

D.1.5 关闭水龙头(手动式水龙头应用肘部或以清洁纸巾包裹水龙头将其关闭)。

D.1.6 用一次性清洁纸巾擦干或干手机吹干双手。

D.2 手部消毒方法洗净手部后,采用以下方法之一消毒手部:

D.2.1 取适量的免洗手消毒剂于掌心,按照本附录 D.1.3 的方法充分揉搓双手 20s~30s,保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤,直至干燥。

D.2.2 将洗净后的双手在消毒液中浸泡 20s~30 s。

附录九

食品安全国家标准 食品添加剂使用标准(节选) (GB 2760—2014)

1. 范围

本标准规定了食品添加剂的使用原则、允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量或残留量。

2. 术语和定义

2.1 食品添加剂

为改善食品品质和色、香、味,以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。

2.2 最大使用量

食品添加剂使用时所允许的最大添加量。

2.3 最大残留量

食品添加剂或其分解产物在最终食品中的允许残留水平。

2.4 食品工业用加工助剂

保证食品加工能顺利进行的各种物质,与食品本身无关。如助滤、澄清、吸附、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等。

2.5 国际编码系统(INIS)

食品添加剂的国际编码,用于代替复杂的化学结构名称表述

2.6 中国编码系统 (CNS)

食品添加剂的中国编码,由食品添加剂的主要功能类别(见附录 D)代码和在本功能类别中的顺序号组成。

3 食品添加剂的使用原则

3.1 食品添加剂使用时应符合以下基本要求:

- a) 不应对人体产生任何健康危害;
- b) 不应掩盖食品腐败变质;
- c) 不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂;
- d) 不应降低食品本身的营养价值;
- e) 在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

3.2 在下列情况下可使用食品添加剂:

- a) 保持或提高食品本身的营养价值;
- b) 作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分;
- c) 提高食品的质量和稳定性,改进其感官特性;
- d) 便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。

3.3 食品添加剂质量标准

按照本标准使用的食品添加剂应当符合相应的质量规格要求。

3.4 带入原则

3.4.1 在下列情况下食品添加剂可以通过食品配料(含食品添加剂)带入食品中:

- a) 根据本标准,食品配料中允许使用该食品添加剂;
- b) 食品配料中该添加剂的用量不应超过允许的最大使用量;
- c) 应在正常生产工艺条件下使用这些配料,并且食品中该添加剂的含量不应超过由配料带入的水平;

d) 由配料带入食品中的该添加剂的含量应明显低于直接将其添加到该食品中通常所需要的水平。

3.4.2 当某食品配料作为特定终产品的原料时, 批准用于上述特定终产品的添加剂允许添加到这些食品配料中, 同时该添加剂在终产品中的量应符合本标准的要求。在所述特定食品配料的标签上应明确标示该食品配料用于上述特定食品的生产。

食品经营许可证审查通则

(国家市场监督管理总局公告2014年第12号)

第一章 总 则

第一条 为规范食品经营许可,根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品经营许可和备案管理办法》等法律法规规章的规定,制定本通则。

第二条 本通则适用于市场监督管理部门对食品经营许可申请的审查。

第三条 市场监督管理部门按照食品经营主体业态、食品经营项目,结合食品安全风险高低,对食品经营许可申请进行分类审查。

第四条 食品经营主体业态分为食品销售经营者、餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂。

食品经营者从事食品批发销售、中央厨房、集体用餐配送的,利用自动设备从事食品经营的,或者学校、托幼机构食堂,应在主体业态后以括号标注。

学校、托幼机构食堂应标注学校自营食堂、学校承包食堂(含承包企业名称)、托幼机构自营食堂、托幼机构承包食堂(含承包企业名称)。

第五条 食品经营项目分为食品销售、餐饮服务、食品经营管理三类。食品销售,包括散装食品销售、散装食品和预包装食品销售。餐饮服务,包括热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售、半成品制售、自制饮品制售等,其中半成品制售仅限中央厨房申请。食品经营管理,包括食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理等。

食品经营者从事散装食品销售中的散装熟食销售、冷食类食品制售中的冷加工糕点制售和冷荤类食品制售应在经营项目后以括号标注。

食品经营者从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售，应取得相应的经营项目，并在食品经营许可证副本中标注简单制售。

第二章 许可审查通用要求

第六条 食品经营者应依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理等规章制度，并明确保证食品安全的相关规范要求。从事餐饮服务类经营项目的食品经营者还应建立定期清洗消毒空调及通风设施的制度、定期清洁卫生间的制度。

食品经营企业还应制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。建立健全食品安全管理人员培训和考核制度、进货查验记录制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、不合格食品处置制度、食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等。食品批发经营企业还应建立食品销售记录制度。

中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂以及从事食品经营管理的还应建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。有中央厨房、配送中心、门店等的连锁企业总部还应建立相应的食品安全管理制度。

第七条 食品经营企业应按照规定配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂等应配备专职食品安全管理人员。

第八条 食品经营者应具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营

场所。食品经营场所不得设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上。

第九条 食品经营场所布局、流程应合理，符合食品安全要求。

第十条 食品经营者应根据经营项目设置相应的经营设备或设施，以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。

第十一条 食品经营者采购和使用食品相关产品，应建立查验食品相关产品合格证明的制度，食品相关产品应符合食品安全国家标准。采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还应建立查验供货商许可证的制度。直接接触食品的设备或设施、工器具、餐饮具等材质应无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。

第十二条 无实体门店的互联网食品经营者应具有与经营的食物类别、数量相适应的固定食品经营场所，贮存场所视同食品经营场所；不得申请所有食品制售项目以及散装熟食销售。

贮存场所、人员及保证食品安全的各项制度和规范等均应符合本章通用要求。

第十三条 中央厨房、集体用餐配送单位应具备自行或者委托食品检验的条件。自行检验的，应设置相应的检验室，配备与检验项目相适应的检验设备和检验人员。不具备自行检验能力的，应提交与有法定资质的检测机构签订的相关委托协议等证明文件。检验项目包括农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。

第三章 餐饮服务的许可审查要求

第一节 通用要求

第十四条 餐饮服务场所应选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域，应设置相应的初加工、切配、烹饪以及餐用具清洗消毒、备餐等操作

场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。

第十五条 食品处理区应按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局。

第十六条 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒的需要。排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。

食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。食品处理区内需经常冲洗的场所（包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所），应铺设1.5m以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。食品处理区的门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，结构上应易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，防鼠板高度不低于60cm，门的缝隙应小于6mm。防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。

天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁，具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和管理措施。食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀。食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落。水蒸气较多区域的天花板有适当坡度。

食品处理区应有充足的自然光或人工照明，光泽和亮度应能满足食品制作需要。

第十七条 食品处理区应设置足够数量的洗手设施；洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成；洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。

第十八条 食品处理区内的操作场所应根据制作品种和规模设置食品原料清洗水池等设施设备，并有明显的区分标识，动物性食品原料、植物性食品原料及水产品原料应分别设置清洗水池。

应分别设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器和制作使用的工用具，并有明显的区分标识。

第十九条 食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备。

第二十条 餐用具清洗消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。

应分别设置餐用具、食品原料、清洁工用具的清洗设施、设备，并有明显的区分标识。采用化学消毒方法的，应配备计量工具，分别设置清洗、消毒设施设备。

餐用具清洗消毒设施、设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成。清洁工用具等存放设施应与食品存放设施、餐具保洁存放设施有明显的区分标识。

第二十一条 食品处理区应设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器应与食品容器有明显的区分标识。

第二十二条 原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备应分开并有明显的区分标识。

第二十三条 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，应设置相应的食品库房或者贮存场所、贮存设施以及冷冻、冷藏设施。按照规定需留样的，应配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并有明显的区分标识；库房应设通风、防潮设施。

冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确指示内部温度的测温装置。

第二十四条 食品处理区产生油烟的设备、工序上方，应设置机械排风及油烟过滤装置。产生大量蒸汽的设备、工序上方，应设置机械排风排汽装置。

第二十五条 更衣区与食品处理区应处于同一建筑内，应位于食品处理区入口处附近，更衣设施的数量应满足需要。

第二十六条 卫生间不得设置在食品处理区内，卫生间出入口不应与食品处理区直接连通。卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。卫生间的排污管道应与食品处理区排水管道分开设置。卫生间出口附近应设置符合条件的洗手设施。

第二节 专间及专用操作区的许可审查要求

第二十七条 从事冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售，中央厨房和集体用餐配送单位进行直接入口易腐食品的冷却和分装、分切操作的（在封闭的自动设备中操作的除外），应分别设置相应的专间。

第二十八条 从事备餐，自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作，仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品），对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料，应设置专间或专用操作区。

第二十九条 专间要求

(一) 专间内无明沟, 地漏带水封。应设置可开闭式食品传递窗口, 除传递窗口和人员通道外, 原则上不设置其他门窗。专间的墙裙应铺设到墙顶。

专间的门、窗应闭合严密、无变形、无破损。专间的门应坚固、不吸水、易清洗, 能自动关闭。专间内外运送食品的窗口应专用, 大小以可通过运送食品的容器为准。

(二) 专间内应设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应为非手动开启式。

(三) 专间入口处应设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施, 水龙头应采用非手动开启式。

(四) 应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

第三十条 专用操作区要求

(一) 与其他场所相对独立, 专区专用, 应设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

(二) 专用操作区内无明沟, 地漏带水封。

(三) 必要时, 应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

(四) 入口处应设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应采用非手动开启式。

第三节 中央厨房的许可审查要求

第三十一条 场所设置和面积要求

(一) 食品制作和贮存场所面积应与制作食品的品种和数量相适应。

(二) 地面应采用便于清洗的硬质材料铺设, 有良好的排水系统。窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应易于清洁。

(三) 如设置窗台, 其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。

(四) 应设有冷却和分装、分切直接入口易腐食品等的专间, 在封闭的自

动设备中操作的除外。

第三十二条 设施设备要求

(一) 制作场所入口处应设置更衣场所、风淋或风幕装置。

(二) 应根据制作工艺, 配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设施设备。

(三) 应配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设施设备。

第三十三条 运输设备要求

(一) 应配备封闭式专用运输车辆, 以及专用密闭运输容器。

(二) 运输车辆、容器内部材质和结构应便于清洗、消毒。

(三) 应根据食物特点, 配备保温或冷藏等设施, 保证食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求。

第四节 集体用餐配送单位的许可审查要求

第三十四条 场所设置和面积要求

(一) 集体用餐配送单位食品处理区面积与单次最大供餐人数相适应, 各省、自治区、直辖市市场监督管理部门可依据实际制定食品处理区面积与供餐人数比例。

(二) 集体用餐配送单位需要分餐的应设置分餐间。分餐间的设置应符合本章第二节专间的要求。

(三) 地面应采用便于清洗的硬质材料铺设, 有良好的排水系统。窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应易于清洁。

(四) 如设置窗台, 其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。

(五) 应设有冷却和分装、分切直接入口易腐食品等的专间, 在封闭的自动设备中操作的除外。

第三十五条 设施设备要求

(一) 制作场所入口处应设置更衣场所、风淋或风幕装置。

(二)应根据制作工艺,配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设施设备。

(三)应配备能够满足需求的餐用具清洗消毒设施设备。

(四)采用冷藏方式贮存的,应配备符合规定时间内降至冷藏温度要求的设施设备。

(五)应配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设备设施。

第三十六条 运输设备要求

(一)应配备封闭式专用运输车辆,以及专用密闭运输容器。

(二)运输车辆和容器内部材质和结构应便于清洗、消毒。

(三)应配备冷藏或保温等设施,保证运输时冷藏温度保持在 0°C — 8°C ,保温温度保持在 60°C 以上。

第五节 集中用餐单位食堂的许可审查要求

第三十七条 集中用餐单位食堂需要集中备餐的,应设专用的备餐间或专用操作区,符合本章第二节的相应条款要求。

第三十八条 集中用餐单位开办食堂的,应以机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证或者营业执照等载明的主体作为申请人取得食品经营许可。

第三十九条 供餐对象为中小学生的学校食堂、托幼机构食堂不得申请生食类食品制售项目,不得申请冷食类食品制售中的冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目。

第四十条 高校申请集中用餐单位食堂许可的,由省级市场监督管理部门根据教育管理层级对应关系和食品经营主体业态、经营项目、食品安全风险状况等,结合食品安全风险管理实际,确定本行政区域内中央部属高校、省属高校和其他高校的食品经营许可和审查权限。

第六节 集中用餐单位食堂承包经营的许可审查要求

第四十一条 集中用餐单位引入社会经营单位承包或委托经营（以下简称承包经营）食堂的，除符合通用要求外，还应建立承包经营管理制度。承包经营管理制度包括但不限于以下内容：

承包经营企业的食品经营许可情况、与承包经营企业签订的食品安全责任协议、承包经营企业评价和退出制度（机制）、承包经营企业的食品安全义务和责任，定期对承包经营企业食品安全进行检查的规定，发现食品安全违法行为及时制止并立即报告，发生食品安全事件后能够保障供餐的应急管理措施等要求。

第四十二条 学校、托幼机构食堂变更经营形式，自营改为承包经营的，以及承包经营企业发生变化的，应按照《食品经营许可和备案管理办法》第二十九条规定申请变更食品经营许可，监管部门对经营条件发生变化，可能影响食品安全的，应进行现场核查。

除学校、托幼机构食堂以外的集中用餐单位食堂发生《食品经营许可和备案管理办法》第三十条列举的情形以及变更经营形式，自营改为承包经营的、承包经营企业发生变化的，应在变化后十个工作日内向原发证的市场监督管理部门报告。监管部门应在收到食品经营者的报告后三十个工作日内对其实施监督检查，重点检查食品经营实际情况与报告内容是否相符、食品经营条件是否符合食品安全要求等。

第四十三条 承包经营企业应在集中用餐单位食堂所在地取得食品经营许可。

承包经营企业的经营规模和食品安全风险防控能力应与拟承包食堂的经营面积、经营项目、供餐人数等相匹配。

跨省承包经营集中用餐单位食堂的，应向集中用餐单位食堂所在地和营业执照标注的住所或主要经营场所所在地省级市场监督管理部门报告，并对

提交材料的真实性负责。

相关报告情况记入食品经营许可管理信息平台。

第四十四条 被列入严重违法失信名单的企业不得承包集中用餐单位食堂。

第四十五条 承包经营企业应按要求配备专职食品安全管理人员。

第七节 其他

第四十六条 申请热食类制售经营项目的，应符合第二章和本章第一节的要求。

第四十七条 申请冷食类食品制售、生食类食品制售、自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）的，除符合第二章和本章第一节通用要求外，还应符合本章第二节相应条款的要求。

第四十八条 中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂、承包经营企业申请许可的，除符合第二章和本章第一节通用要求外，还应符合本章第二节至第六节的相应规定。

第四十九条 简单制售食品安全风险较低食品的（生食类食品制售项目，冷食类食品制售中的冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目的除外），需取得相应食品经营项目许可，但可以适当简化设备设施、专门区域等审查内容。

第四章 食品销售的许可审查要求

第一节 通用要求

第五十条 食品销售场所和食品贮存场所应环境整洁，有良好的通风、采光、照明条件，并避免日光直接照射。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。

食品销售场所和食品贮存场所应与生活区分隔。

第五十一条 销售场所的食品经营区域与非食品经营区域分开，生食区域与熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域应与其他食品经营区域分开。

散装食品销售场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施，直接入口散装食品应与生鲜畜禽、水产品分区设置，并有一定距离的物理隔离。

第五十二条 食品贮存应设专门区域，不得与有毒有害物质同库存放。贮存食品应与墙壁、地面保持适当距离。食品与非食品、生食与熟食应有明显的区域或隔离措施、固定的存放位置和明显的区分标识。

散装食品贮存场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施。

第五十三条 销售、贮存对温度湿度有特殊要求的食品，应配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。冷藏冷冻设施设备应设有有效的温度控制装置，设有可正确显示内部温度的温度监测设备，冷冻库温度记录和显示设备应放置在冷库外部便于监测和控制的地方，并建立定期校准、维护制度。

第五十四条 直接入口散装食品的销售、贮存区域应设置防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫以及防污染等设施设备，使用有效覆盖或隔离容器盛放食品。散装食品售货工具应放入防尘、防蝇、防污染的专用密闭保洁柜内或存放于专用的散装食品售货工具存放容器内。从事接触直接入口食品工作的从业人员应具有健康证明。

第五十五条 以散装形式销售的不易于挑拣异物或易引起交叉污染的食品，应采用小包装计量或使用密闭容器。使用密闭容器的应设置便于消费者查看、取用食品的工用具。

第二节 散装熟食销售的许可审查要求

第五十六条 申请散装熟食销售的，除符合第二章通用要求和本章第一节通用要求外，还应有销售专间、专区或专柜，应配备具有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫及保温或冷藏功能的设施，设置可开闭式食品传递设施。

第五十七条 申请散装熟食销售的，如需进行切割、分装等简单处理，应具有专间或专用操作区，符合第三章第二节的相应条款要求。

第五章 其他类食品经营的许可审查要求

第一节 连锁企业总部的许可审查要求

第五十八条 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部应设置独立的食品安全管理部门和组织机构。

第五十九条 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部根据其经营模式，应相应具备以下条件：

（一）配备与经营规模相适应的食品安全专业技术人员，建立保证食品安全的规章制度。

（二）配备专职食品安全总监、专职食品安全员等食品安全管理人员。

（三）具有与配送食品品种和数量相适应的食品仓库、运输工具和保温、冷藏（冻）等设备设施。

（四）建立食品安全追溯体系。建立食品采购、配送管理台账，内容包括：供货商信息、产品采购信息、配送点信息（名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等）、配送清单（单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、生产日期或批号、发货人、收货人）等。

（五）具有与连锁管理运营模式相适应的中央厨房管理、配送中心管理、门店巡查、内控等制度。

（六）具有对中央厨房、配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程的要求。

（七）具有对中央厨房、配送中心、门店的设备或者设施要求，包括消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施要求。

第六十条 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部，除符合本节要求外，还应符合第二章相应条款的要求。

第二节 餐饮服务管理企业的许可审查要求

第六十一条 餐饮服务管理企业应设置独立的食品安全管理部门和组织机构。

第六十二条 餐饮服务管理企业根据其经营模式，应相应具备以下条件：

（一）具备与经营规模相适应数量的人员以及食品安全专业技术人员、食品安全管理能力，建立保证食品安全的规章制度。

（二）配备专职食品安全总监、专职食品安全员等食品安全管理人员。食品安全管理人员应具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。

（三）设立分公司的，应具有对分公司统一的人员管理、食品安全管理等制度。确保分公司具有与其经营规模相适应数量的人员以及食品安全管理能力。

（四）设立子公司、绝对控股其他企业的，应具有对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。

第六十三条 承包集中用餐单位食堂的，还应符合第三章第六节相应条款的要求。

第六十四条 餐饮服务管理企业，除符合本节要求外，还应符合第二章相应条款的要求。

第三节 利用食品自动设备从事食品经营的许可审查要求

第六十五条 利用食品自动设备从事食品经营的食品经营者应建立食品安全自查和巡查、进货查验记录、场所及设备设施清洗消毒和维修保养、食品及食品原辅料的贮存和清洗、变质或超过保质期食品的处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度。

第六十六条 食品自动设备应设置在固定地点，并在设备上展示便于消费者直接查看的食品经营许可证。固定地点应符合本通则第八条规定。应提供食品自动设备放置地点清单。

第六十七条 利用食品自动设备从事食品经营的，应提交自动设备的产品合格证明，食品自动设备直接接触食品及原料的材质应符合食品安全国家标准。食品自动设备密闭性应能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。

第六十八条 食品自动设备应具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏条件，具有温度控制和监测设施。

第六十九条 食品自动设备具备食品制售功能的，与原料、成品直接接触的容器、管道及其他部位需要清洗消毒的，应具备内置的自动洗消装置或相应的洗消设备设施。

第七十条 利用食品自动设备从事食品经营的，不得申请生食类食品制售项目，不得申请冷食类食品制售中冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目。

第七十一条 利用食品自动设备从事食品销售的，应建立查验食品供货者的食品生产经营许可证、食品出厂检验合格证或者其他合格证明的制度。

利用食品自动设备从事食品制售的，应建立查验其食品、半成品供货商食品生产经营许可证的制度。

第七十二条 利用食品自动设备从事食品经营的，除符合本节要求外，还应符合第二章相应条款的要求。

第六章 附 则

第七十三条 各省、自治区、直辖市市场监督管理部门应根据本通则结合地方实际制定实施细则。食品摊贩、小餐饮、小食品店等业态的审查条件由各省、自治区、直辖市结合地方实际制定。

第七十四条 本通则由国家市场监督管理总局负责解释。

第七十五条 本通则自发布之日起实施。2015年9月30日原国家食品药品监督管理总局公布的《食品经营许可证审查通则（试行）》同时废止。

附录十一

餐饮服务食品安全操作规范

(国家市场监督管理总局公告2018年第12号)

1 总则

1.1 为指导餐饮服务提供者按照食品安全法律、法规、规章、规范性文件要求，落实食品安全主体责任，规范餐饮经营行为，提升食品安全管理能力，保证餐饮食品安全，制定本规范。

1.2 本规范适用于餐饮服务提供者包括餐饮服务经营者和单位食堂等主体的餐饮服务经营活动。

1.3 鼓励和支持餐饮服务提供者采用先进的食品安全管理方法，建立餐饮服务食品安全管理体系，提高食品安全管理水平。

1.4 鼓励餐饮服务提供者明示餐食的主要原料信息、餐食的数量或重量，开展“减油、减盐、减糖”行动，为消费者提供健康营养的餐食。

1.5 鼓励餐饮服务提供者降低一次性餐饮具的使用量。

1.6 鼓励餐饮服务提供者提示消费者开展光盘行动、减少浪费。

2 术语与定义

2.1 原料

指供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质。

2.2 半成品

指原料经初步或部分加工制作后，尚需进一步加工制作的食品，不包括

贮存的已加工制作成成品的食品。

2.3 成品

指已制成的可直接食用或饮用的食品。

2.4 餐饮服务场所

指与食品加工制作、供应直接或间接相关的区域，包括食品处理区、就餐区和辅助区。

2.5 食品处理区

指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

2.6 清洁操作区

指为防止食品受到污染，清洁程度要求较高的加工制作区域，包括专间、专用操作区。

2.7 专间

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等。

2.8 专用操作区

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作区域，包括现榨果蔬汁加工制作区、果蔬拼盘加工制作区、备餐区（指暂时放置、整理、分发成品的区域）等。

2.9 准清洁操作区

指清洁程度要求次于清洁操作区的加工制作区域，包括烹饪区、餐用具保洁区。

2.10 烹饪区

指对经过粗加工制作、切配的原料或半成品进行热加工制作的区域。

2.11 餐用具保洁区

指存放清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

2.12 一般操作区

指其他处理食品和餐用具的区域，包括粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等。

2.13 粗加工制作区

指对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域。

2.14 切配区

指将粗加工制作后的原料，经过切割、称量、拼配等加工制作成为半成品的区域。

2.15 餐用具清洗消毒区

指清洗、消毒餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

2.16 就餐区

指供消费者就餐的区域。

2.17 辅助区

指办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、歌舞台、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

2.18 中心温度

指块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

2.19 冷藏

指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度范围应在 $0^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ 。

2.20 冷冻

指将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程。

程，冷冻温度的范围宜低于 -12°C 。

2.21 交叉污染

指食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。

2.22 分离

指通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

2.23 分隔

指通过设置物理阻断如墙壁、屏障、遮罩等方式进行隔离。

2.24 特定餐饮服务提供者

指学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等。

2.25 高危易腐食品

指蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度（ pH ）大于4.6且水分活度（ A_w ）大于0.85），常温下容易腐败变质的食品。

2.26 现榨果蔬汁

指以新鲜水果、蔬菜为原料，经压榨、粉碎等方法现场加工制作的供消费者直接饮用的果蔬汁饮品，不包括采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配而成的饮料。

2.27 现磨谷物类饮品

指以谷类、豆类等谷物为原料，经粉碎、研磨、煮制等方法现场加工制作的供消费者直接饮用的谷物饮品。

3 通用要求

3.1 场所及设施设备

3.1.1 具有与经营的食品品种、数量相适应的场所、设施、设备，且布局合理。

3.1.2 定期维护食品加工、贮存等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

3.2 原料控制

3.2.1 制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品、食品添加剂及食品相关产品。

3.2.2 加工制作用水的水质符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

3.3 加工制作

3.3.1 对原料采购至成品供应的全过程实施食品安全管理，并采取有效措施，避免交叉污染。

3.3.2 从业人员具备食品安全和质量意识，加工制作行为符合食品安全法律法规要求。

4 建筑场所与布局

4.1 选址与环境

4.1.1 应选择与经营的餐食相适应的场所，保持该场所环境清洁。

4.1.2 不得选择易受到污染的区域。应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。

4.1.3 宜选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。

4.2 设计与布局

4.2.1 食品处理区应设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工制

作过程中受到污染。

4.2.2 按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。

4.2.3 分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。

4.2.4 设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具。专用于清洗清洁工具的区域或设施，其位置不会污染食品，并有明显的区分标识。

4.2.5 食品处理区加工制作食品时，如使用燃煤或木炭等固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。

4.2.6 饲养和宰杀畜禽等动物的区域，应位于餐饮服务场所外，并与餐饮服务场所保持适当距离。

4.3 建筑结构

建筑结构应采用适当的耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁或消毒，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应避免有害生物侵入和栖息。

4.3.1 天花板

4.3.1.1 天花板的涂覆或装修材料无毒、无异味、不吸水、易清洁。天花板无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿。

4.3.1.2 天花板宜距离地面2.5m以上。

4.3.1.3 食品处理区天花板的涂覆或装修材料耐高温、耐腐蚀。天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度。水蒸气较多区域的天花板有适当坡度。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露区域的天花板平整。

4.3.2 墙壁

4.3.2.1 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。墙壁平

滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积垢。

4.3.2.2 需经常冲洗的场所（包括粗加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所，下同），应铺设1.5m以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。各类专间的墙裙应铺设到墙顶。

4.3.3 门窗

4.3.3.1 食品处理区的门、窗闭合严密、无变形、无破损。与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。与外界直接相通的门能自动关闭。

4.3.3.2 需经常冲洗的场所及各类专间的门应坚固、不吸水、易清洗。

4.3.3.3 专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损。专间的门能自动关闭。专间的窗户为封闭式（用于传递食品的除外）。专间内外运送食品的窗口应专用、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。

4.3.4 地面

4.3.4.1 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。

4.3.4.2 清洁操作区不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。

4.3.4.3 就餐区不宜铺设地毯。如铺设地毯，应定期清洁，保持卫生。

5 设施设备

5.1 供水设施

5.1.1 食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象。

5.1.2 供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合国家相关规定。

5.2 排水设施

5.2.1 排水设施应通畅，便于清洁、维护。

5.2.2 需经常冲洗的场所和排水沟要有一定的排水坡度。排水沟内不得设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸的装置。

5.2.3 排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。

5.2.4 排水沟出口设有符合12.2.3条款要求的防止有害生物侵入的装置。

5.3 清洗消毒保洁设施

5.3.1 清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。

5.3.2 食品工用具的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。采用化学消毒方法的，应设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池。

5.3.3 各类水池应使用不透水材料（如不锈钢、陶瓷等）制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。

5.3.4 应设置存放消毒后餐具的专用保洁设施，标识明显，易于清洁。

5.4 个人卫生设施和卫生间

5.4.1 洗手设施

5.4.1.1 食品处理区应设置足够数量的洗手设施，就餐区宜设置洗手设施。

5.4.1.2 洗手池应不透水，易清洁。

5.4.1.3 水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。宜设置热水器，提供温水。

5.4.1.4 洗手设施附近配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识。

5.4.1.5 洗手设施的排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味产生的装置。

5.4.2 卫生间

5.4.2.1 卫生间不得设置在食品处理区内。卫生间出入口不应直对食品处理区，不宜直对就餐区。卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。

5.4.2.2 设置独立的排风装置，有照明；与外界直接相通的窗户设有易拆洗、

不易生锈的防蝇纱网；墙壁、地面等的材料不吸水、不易积垢、易清洁；应设置冲水式便池，配备便刷。

5.4.2.3 应在出口附近设置洗手设施，洗手设施符合5.4.1条款要求。

5.4.2.4 排污管道与食品处理区排水管道分设，且设置有防臭气水封。排污口位于餐饮服务场所外。

5.4.3 更衣区

5.4.3.1 与食品处理区处于同一建筑物内，宜为独立隔间且位于食品处理区入口处。

5.4.3.2 设有足够大的更衣空间、足够数量的更衣设施（如更衣柜、挂钩、衣架等）。

5.5 照明设施

5.5.1 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不得低于220lux，光源不得改变食品的感官颜色。其他场所的光照强度不宜低于110lux。

5.5.2 安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。

5.5.3 冷冻（藏）库应使用防爆灯。

5.6 通风排烟设施

5.6.1 食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）和就餐区应保持空气流通。专间应设立独立的空调设施。应定期清洁消毒空调及通风设施。

5.6.2 产生油烟的设备上方，设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。

5.6.3 产生大量蒸汽的设备上方，设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。

5.6.4 排气口设有易清洗、耐腐蚀并符合12.2.4条款要求的防止有害生物侵入

的网罩。

5.7 库房及冷冻(藏)设施

5.7.1 根据食品贮存条件,设置相应的食品库房或存放场所,必要时设置冷冻库、冷藏库。

5.7.2 冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜(库)设有可正确显示内部温度的温度计,宜设置外显式温度计。

5.7.3 库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。

5.7.4 同一库房内贮存不同类别食品和非食品(如食品包装材料等),应分设存放区域,不同区域有明显的区分标识。

5.7.5 库房内应设置足够数量的存放架,其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地,距离地面应在10cm以上,距离墙壁宜在10cm以上。

5.7.6 设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域。

5.8 加工制作设备设施

5.8.1 根据加工制作食品的需要,配备相应的设施、设备、容器、工具等。不得将加工制作食品的设施、设备、容器、工具用于与加工制作食品无关的用途。

5.8.2 设备的摆放位置,应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备设施应安装牢固,与地面、墙壁无缝隙,或保留足够的清洁、维护空间。

5.8.3 设备、容器和工具与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝,内部角落部位避免有尖角,便于清洁,防止聚积食品碎屑、污垢等。

6 原料(含食品添加剂和食品相关产品)管理

6.1 原料采购

6.1.1 选择的供货者应具有相关合法资质。

6.1.2 特定餐饮服务提供者应建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。鼓励其他餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制。

6.1.3 特定餐饮服务提供者应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。

6.1.4 鼓励建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的安全责任和义务。鼓励根据每种原料的安全特性、风险高低及预期用途，确定对其供货者的管控力度。

6.2 原料运输

6.2.1 运输前，对运输车辆或容器进行清洁，防止食品受到污染。运输过程中，做好防尘、防水，食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品，下同）应分隔，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染。

6.2.2 运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求。

6.2.3 不得将食品与有毒有害物品混装运输，运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用。

6.3 进货查验

6.3.1 随货证明文件查验

6.3.1.1 从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。

6.3.1.2 从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等。

6.3.1.3 从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。

6.3.1.4 从食用农产品生产企业和农民专业合作经济组织采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件。

6.3.1.5 从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。

6.3.1.6 采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

6.3.1.7 实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。

6.3.1.8 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

6.3.2 入库查验和记录

6.3.2.1 外观查验

6.3.2.1.1 预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。

6.3.2.1.2 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。

6.3.2.1.3 具有正常的感官性状。

6.3.2.1.4 食品标签标识符合相关要求。

6.3.2.1.5 食品在保质期内。

6.3.2.2 温度查验

6.3.2.2.1 查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。

6.3.2.2.2 无具体要求且需冷冻或冷藏的食品，其温度可参考本规范附录 M 的相关温度要求。

6.4 原料贮存

6.4.1 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。

6.4.2 分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

6.4.3 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

6.4.4 按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件（需冷藏冷冻的食品原料建议可参照附录 M 确定保存温度）和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

6.4.5 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。

6.4.6 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

6.4.7 冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。

6.4.8 遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

7 加工制作

7.1 加工制作基本要求

7.1.1 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。

7.1.2 加工制作食品过程中，应采取下列措施，避免食品受到交叉污染：

a) 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；

b) 接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物；

c) 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动；

d) 不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐

饮具;

e) 餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

7.1.3 加工制作食品过程中, 不得存在下列行为:

a) 使用非食品原料加工制作食品;

b) 在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质;

c) 使用回收食品作为原料, 再次加工制作食品;

d) 使用超过保质期的食品、食品添加剂;

e) 超范围、超限量使用食品添加剂;

f) 使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂;

g) 使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂;

h) 使用无标签的预包装食品、食品添加剂;

i) 使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品(如织纹螺等);

j) 在食品中添加药品(按照传统既是食品又是中药材的物质除外);

k) 法律法规禁止的其他加工制作行为。

7.1.4 对国家法律法规明令禁止的食品及原料, 应拒绝加工制作。

7.2 加工制作区域的使用

7.2.1 中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等应在专间内进行。

7.2.2 下列食品的加工制作应在专间内进行:

a) 生食类食品;

b) 裱花蛋糕;

c) 冷食类食品(7.2.3除外)。

7.2.3 下列加工制作既可在专间也可在专用操作区内进行:

a) 备餐;

b) 现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作;

c) 仅加工制作植物性冷食类食品(不含非发酵豆制品);对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的;调制供消费者直接食用的调味料。

7.2.4 学校(含托幼机构)食堂和养老机构食堂的备餐宜在专间内进行。

7.2.5 各专间、专用操作区应有明显的标识,标明其用途。

7.3 粗加工制作与切配

7.3.1 冷冻(藏)食品出库后,应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。

7.3.2 宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻,解冻时合理防护,避免受到污染。使用微波解冻方法的,解冻后的食品原料应被立即加工制作。

7.3.3 应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间,食品原料的表面温度不宜超过8℃。

7.3.4 食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。

7.3.5 使用禽蛋前,应清洗禽蛋的外壳,必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内,确认禽蛋未变质后再合并存放。

7.3.6 应及时使用或冷冻(藏)贮存切配好的半成品。

7.4 成品加工制作

7.4.1 专间内加工制作

7.4.1.1 专间内温度不得高于25℃。

7.4.1.2 每餐(或每次)使用专间前,应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的,应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。

7.4.1.3 由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。

7.4.1.4 应使用专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。

7.4.1.5 及时关闭专间的门和食品传递窗口。

7.4.1.6 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。

7.4.1.7 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

7.4.1.8 加工制作生食海产品，应在专间外剔除海产品的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间。加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染。加工制作后，应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过1小时。

7.4.1.9 加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用。蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中。打发好的奶油应尽快使用完毕。

7.4.1.10 加工制作好的成品宜当餐供应。

7.4.1.11 不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

7.4.2 专用操作区内加工制作

7.4.2.1 由专人加工制作。加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。

7.4.2.2 应使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。

7.4.2.3 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

7.4.2.4 加工制作的水果、蔬菜等，应清洗干净后方可使用。

7.4.2.5 加工制作好的成品应当餐供应。

7.4.2.6 现调、冲泡、分装饮品可不在专用操作区内进行。

7.4.2.7 不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。

7.4.3 烹饪区内加工制作

7.4.3.1 一般要求

7.4.3.1.1 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。

7.4.3.1.2 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到70℃以上。对特殊加工制作工艺，中心温度低于70℃的食品，餐饮服务提供者应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工制作工艺制作成品的食品安全。鼓励餐饮服务提供者在售卖时按照本规范相关要求消费提示。

7.4.3.1.3 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装食品调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。

7.4.3.1.4 宜采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

7.4.3.2 油炸类食品

7.4.3.2.1 选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。

7.4.3.2.2 与炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质(如不锈钢等)，易清洁、维护。

7.4.3.2.3 油炸食品前，应尽可能减少食品表面的多余水分。油炸食品时，油温不宜超过190℃。油量不足时，应及时添加新油。定期过滤在用油，去除食物

残渣。鼓励使用快速检测方法定时测试在用油的酸价、极性组分等指标。定期拆卸油炸设备，进行清洁维护。

7.4.3.3 烧烤类食品

7.4.3.3.1 烧烤场所应具有良好的排烟系统。

7.4.3.3.2 烤制食品的温度和时间应能使食品被烤熟。

7.4.3.3.3 烤制食品时，应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生。

7.4.3.4 火锅类食品

7.4.3.4.1 不得重复使用火锅底料。

7.4.3.4.2 使用醇基燃料（如酒精等）时，应在没有明火的情况下添加燃料。使用炭火或煤气时，应通风良好，防止一氧化碳中毒。

7.4.3.5 糕点类食品

7.4.3.5.1 使用烘焙包装用纸时，应考虑颜色可能对产品的迁移，并控制有害物质的迁移量，不应使用有荧光增白剂的烘烤纸。

7.4.3.5.2 使用自制蛋液的，应冷藏保存蛋液，防止蛋液变质。

7.4.3.6 自制饮品

7.4.3.6.1 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。

7.4.3.6.2 自制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品。

7.4.3.6.3 煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态5分钟以上。

7.5 食品添加剂使用

7.5.1 使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。

7.5.2 按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量,使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。

7.5.3 专柜(位)存放食品添加剂,并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的,应在盛放容器上标明食品添加剂名称,并保留原包装。

7.5.4 应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息,《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外。使用有《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)“最大使用量”规定的食品添加剂,应精准称量使用。

7.6 食品相关产品使用

7.6.1 各类工具和容器应有明显的区分标识,可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。

7.6.2 工具、容器和设备,宜使用不锈钢材料,不宜使用木质材料。必须使用木质材料时,应避免对食品造成污染。盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。

7.6.3 添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于20%的食品。

7.6.4 不得重复使用一次性用品。

7.7 高危易腐食品冷却

7.7.1 需要冷冻(藏)的熟制半成品或成品,应在熟制后立即冷却。

7.7.2 应在清洁操作区内进行熟制成品的冷却,并在盛放容器上标注加工制作时间等。

7.7.3 冷却时,可采用将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施或者使用专用速

冷设备，使食品的中心温度在2小时内从60℃降至21℃，再经2小时或更短时间内降至8℃。

7.8 食品再加热

7.8.1 高危易腐食品熟制后，在8℃~60℃条件下存放2小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。

7.8.2 再加热时，食品的中心温度应达到70℃以上。

7.9 食品留样

7.9.1 学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、建筑工地食堂（供餐人数超过100人）和餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐），每餐次的食品成品应留样。其他餐饮服务提供者宜根据供餐对象、供餐人数、食品品种、食品安全控制能力和有关规定，进行食品成品留样。

7.9.2 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。

7.9.3 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

7.9.4 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

8 供餐、用餐与配送

8.1 供餐

8.1.1 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

8.1.2 加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗消毒。

8.1.3 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的高危易腐食品，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。在8℃~60℃条件下存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，应按本规范要求再加热后方可供餐。

8.1.4 宜按照标签标注的温度等条件，供应预包装食品。食品的温度不得超过标签标注的温度+3℃。

8.1.5 供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁。

8.1.6 供餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品（预包装食品除外）。

8.2 用餐服务

8.2.1 垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触的物品应一客一换。撤换下的物品，应及时清洗消毒（一次性用品除外）。

8.2.2 消费者就餐时，就餐区应避免从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。

8.3 食品配送

8.3.1 一般要求

8.3.1.1 不得将食品与有毒有害物品混装配送。

8.3.1.2 应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构应便于清洁。

8.3.1.3 配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器还应经过消毒。

8.3.1.4 配送过程中，食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。

8.3.1.5 食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。

8.3.2 中央厨房的食品配送

8.3.2.1 食品应有包装或使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。

8.3.2.2 包装或容器上应标注中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。

8.3.2.3 高危易腐食品应采用冷冻（藏）方式配送。

8.3.3 集体用餐配送单位的食品配送

8.3.3.1 食品应使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。

8.3.3.2 容器上应标注食用时限和食用方法。

8.3.3.3 从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：

a) 烧熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时；

b) 烧熟后按照本规范高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至8℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后24小时。供餐前应按本规范要求对食品进行再加热。

8.3.4 餐饮外卖

8.3.4.1 送餐人员应保持个人卫生。外卖箱（包）应保持清洁，并定期消毒。

8.3.4.2 使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放食品，避免食品受到污染。

8.3.4.3 配送高危易腐食品应冷藏配送，并与热食类食品分开存放。

8.3.4.4 从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：烧熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时。

8.3.4.5 宜在食品盛放容器或者包装上，标注食品加工制作时间和食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。

8.3.4.6 宜对食品盛放容器或者包装进行封签。

8.3.5 使用一次性容器、餐饮具的，应选用符合食品安全要求的材料制成的容器、餐饮具，宜采用可降解材料制成的容器、餐饮具。

9 检验检测

9.1 检验检测计划

9.1.1 中央厨房和集体用餐配送单位应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。其他的特定餐饮服务提供者宜定期开展食品检验检测。

9.1.2 鼓励其他餐饮服务提供者定期进行食品检验检测。

9.2 检验检测项目和人员

9.2.1 可根据自身的食品安全风险分析结果，确定检验检测项目，如农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。

9.2.2 检验检测人员应经过培训与考核。

10 清洗消毒

10.1 餐用具清洗消毒

10.1.1 餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。

10.1.2 清洗消毒方法参照《推荐的餐用具清洗消毒方法》（见附录J）。宜采用蒸汽等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用的除外。

10.1.3 餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。

10.1.4 从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

10.1.5 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合 GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。

10.1.6 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

10.1.7 不得重复使用一次性餐饮具。

10.2 餐用具保洁

10.2.1 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

10.2.2 保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。

10.2.3 定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

10.3 洗涤剂消毒剂

10.3.1 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合《食品安全国家标准 洗涤剂》(GB 14930.1)和《食品安全国家标准 消毒剂》(GB 14930.2)等食品安全国家标准和有关规定。

10.3.2 严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

11 废弃物管理

11.1 废弃物存放容器与设施

11.1.1 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

11.1.2 废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面(包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等)。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

11.1.3 在餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

11.2 废弃物处置

11.2.1 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物

的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

11.2.2 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

11.2.3 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

12 有害生物防制

12.1 基本要求

12.1.1 有害生物防制应遵循物理防治（粘鼠板、灭蝇灯等）优先，化学防治（滞留喷洒等）有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。

12.1.2 餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。使用水封式地漏。

12.1.3 所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。

12.1.4 人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于6mm。

12.2 设施设备的使用与维护

12.2.1 灭蝇灯

12.2.1.1 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

12.2.1.2 应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

12.2.2 鼠类诱捕设施

12.2.2.1 餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不

得使用杀鼠剂。

12.2.2.2 餐饮服务场所外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

12.2.3 排水管道出水口

排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。

12.2.4 通风口

与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。

12.2.5 防蝇帘及风幕机

12.2.5.1 使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。

12.2.5.2 使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

12.3 防制过程要求

12.3.1 收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象(如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹)，防止有害生物入侵。

12.3.2 定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。

12.3.3 防制过程中应采取有效措施，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染。

12.4 卫生杀虫剂和杀鼠剂的管理

12.4.1 卫生杀虫剂和杀鼠剂的选择

12.4.1.1 选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全(农药登记证、农药生产许可证、农药标准)并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂制剂混配。

12.4.1.2 鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

12.4.2 卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用要求

12.4.2.1 使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。

12.4.2.2 应针对不同的作业环境，选择适宜的种类和剂型，并严格根据卫生杀虫剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置，设置警示标识。

12.4.3 卫生杀虫剂和杀鼠剂的存放要求

不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责。

13 食品安全管理

13.1 设立食品安全管理机构和配备人员

13.1.1 餐饮服务企业应配备专职或兼职食品安全管理人员，宜设立食品安全管理机构。

13.1.2 中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。

13.1.3 其他特定餐饮服务提供者应配备专职食品安全管理人员，宜设立食品安全管理机构。

13.1.4 食品安全管理人员应按规定参加食品安全培训。

13.2 食品安全管理基本内容

13.2.1 餐饮服务企业应建立健全食品安全管理制度，明确各岗位的食品安全责任，强化过程管理。

13.2.2 根据《餐饮服务预防食物中毒注意事项》（见附录 G）和经营实际，确定高风险的食品品种和加工制作环节，实施食品安全风险重点防控。特定餐饮服务提供者应制定加工操作规程，其他餐饮服务提供者宜制定加工操作规程。

13.2.3 制订从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查等计划。

13.2.4 落实各项食品安全管理制度、加工操作规程。

13.2.5 定期开展从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查，及时消除食品安全隐患。

13.2.6 依法处置不合格食品、食品添加剂、食品相关产品。

13.2.7 依法报告、处置食品安全事故。

13.2.8 建立健全食品安全管理档案。

13.2.9 配合市场监督管理部门开展监督检查。

13.2.10 食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全标准规定的其他要求。

13.3 食品安全管理制度

13.3.1 餐饮服务企业应建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。

13.3.2 宜根据自身业态、经营项目、供餐对象、供餐数量等，建立如下食品安全管理制度：

- a) 食品安全管理人员制度；
- b) 从业人员培训考核制度；
- c) 场所及设施设备（如卫生间、空调及通风设施、制冰机等）定期清洗消毒、维护、校验制度；
- d) 食品添加剂使用制度；
- e) 餐厨废弃物处置制度；
- f) 有害生物防制制度。

13.3.3 定期修订完善各项食品安全管理制度，及时对从业人员进行培训考核，并督促其落实。

13.4 食品安全自查

13.4.1 结合经营实际，全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划。

13.4.2 根据食品安全法律法规和本规范，自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

13.4.3 食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查。

13.4.3.1 制度自查

对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订。

13.4.3.2 定期自查

特定餐饮服务提供者对其经营过程，应每周至少开展一次自查；其他餐饮服务提供者对其经营过程，应每月至少开展一次自查。定期自查的内容，应根据食品安全法律、法规、规章和本规范确定。

13.4.3.3 专项自查

获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。

13.4.3.4 对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对消费者造成伤害。

13.5 投诉处置

13.5.1 对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录。

13.5.2 接到消费者投诉食品感官性状异常时，应及时核实。经核实确有异常的，应及时撤换，告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

13.5.3 在就餐区公布投诉举报电话。

13.6 食品安全事故处置

13.6.1 发生食品安全事故的，应立即采取措施，防止事故扩大。

13.6.2 发现其经营的食物属于不安全食物的，应立即停止经营，采取公告或通知的方式告知消费者停止食用、相关供货者停止生产经营。

13.6.3 发现有食品安全事故潜在风险，及发生食品安全事故的，应按规定报告。

13.7 公示

13.7.1 将食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表等公示在就餐区醒目位置。

13.7.2 网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者应在网上公示餐饮服务提供者的名称、地址、餐饮服务食品安全等级信息、食品经营许可证。

13.7.3 入网餐饮服务提供者应在网上公示菜品名称和主要原料名称。

13.7.4 宜在食谱上或食品盛取区、展示区，公示食物的主要原料及其来源、加工制作中添加的食品添加剂等。

13.7.5 宜采用“明厨亮灶”方式，公开加工制作过程。

13.8 场所清洁

13.8.1 食品处理区清洁

13.8.1.1 定期清洁食品处理区设施、设备。

13.8.1.2 保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。

13.8.2 就餐区清洁

13.8.2.1 定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍。

13.8.2.2 营业期间，应开启包间等就餐场所的排风装置，包间内无异味。

13.8.3 卫生间清洁

13.8.3.1 定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示。

13.8.3.2 保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，卫生纸充足。

13.8.3.3 营业期间，应开启卫生间的排风装置，卫生间内无异味。

14 人员要求

14.1 健康管理

14.1.1 从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。

14.1.2 食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

14.1.3 手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。

14.1.4 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

14.2 培训考核

餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，特定餐饮服务提供者应每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。

14.2.1 培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等。

14.2.2 培训可采用专题讲座、实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、观察实际操作、答题等方式。

14.2.3 对培训考核及时评估效果、完善内容、改进方式。

14.2.4 从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。

14.3 人员卫生

14.3.1 个人卫生

14.3.1.1 从业人员应保持良好的个人卫生。

14.3.1.2 从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。

14.3.1.3 食品处理区内的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。

14.3.1.4 进入食品处理区的非加工制作人员，应符合从业人员卫生要求。

14.3.2 口罩和手套

14.3.2.1 专间的从业人员应佩戴清洁的口罩。

14.3.2.2 专用操作区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩：

- a) 现榨果蔬汁加工制作；
- b) 果蔬拼盘加工制作；
- c) 加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；
- d) 对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；
- e) 调制供消费者直接食用的调味料；
- f) 备餐。

14.3.2.3 专用操作区内从事其他加工制作的从业人员，宜佩戴清洁的口罩。

14.3.2.4 其他接触直接入口食品的从业人员，宜佩戴清洁的口罩。

14.3.2.5 如佩戴手套，佩戴前应对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。手套使用过程中，应定时更换手套，出现14.4.2条款要求的重新洗手消毒的情形时，应在重新洗手消毒后更换手套。手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。

14.4 手部清洗消毒

14.4.1 从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，手部清洗宜符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（见附录I）。

14.4.2 加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部：

- a) 加工制作不同存在形式的食品前；
- b) 清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后；
- c) 咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后。

14.4.3 使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。

14.4.4 加工制作不同类型的食品原料前，宜重新洗净手部。

14.4.5 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗消毒应符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（见附录I）。加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部并消毒：

- a) 接触非直接入口食品后；
- b) 触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后；
- c) 14.4.2 条款要求的应重新洗净手部的情形。

14.5 工作服

14.5.1 工作服宜为白色或浅色，应定点存放，定期清洗更换。从事接触直接

入口食品工作的从业人员，其工作服宜每天清洗更换。

14.5.2 食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，应更换工作服。

14.5.3 工作服受到污染后，应及时更换。

14.5.4 待清洗的工作服不得存放在食品处理区。

14.5.5 清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。

14.5.6 专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。

15 文件和记录

15.1 记录内容

15.1.1 根据食品安全法律、法规、规章和本规范要求，结合经营实际，如实记录有关信息。

15.1.1.1 应记录以下信息：从业人员培训考核、进货查验、原料出库、食品安全自查、食品召回、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁等。存在食品添加剂采购与使用、检验检测等行为时，也应记录相关信息。

15.1.1.2 餐饮服务企业应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录。宜采用电子方式记录和保存相关内容。

15.1.1.3 特定餐饮服务提供者还应记录以下信息：食品留样、设施设备清洗维护校验、卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用。

15.1.1.4 实行统一配送经营方式的，各门店也应建立并保存收货记录。

15.1.2 制定各项记录表格，表格的项目齐全，可操作。填写的表格清晰完整，由执行操作人员和内部检查人员签字。

15.1.3 各岗位负责人应督促执行操作人员按要求填写记录表格，定期检查记

录内容。食品安全管理人员应每周检查所有记录表格，发现异常情况时，立即督促有关人员采取整改措施。

15.2 记录保存时限

15.2.1 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。其他各项记录保存期限宜为2年。

15.2.2 网络餐饮服务第三方平台提供者和自建网站餐饮服务提供者应如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址，信息保存时间不得少于6个月。

15.3 文件管理

特定餐饮服务提供者宜制定文件管理要求，对文件进行有效管理，确保所使用的文件均为有效版本。

16 其他

16.1 燃料管理

16.1.1 尽量采购使用乙醇作为菜品（如火锅等）加热燃料。使用甲醇、丙醇等作燃料，应加入颜色进行警示，并严格管理，防止作为白酒误饮。

16.1.2 应严格选择燃料供货者。应制定火灾防控制度和应急预案，明确防火职责，定期组织检查，定期检测设备，及时更换存在安全隐患的老旧设备。宜安装有效的通风及报警设备。

16.1.3 应加强从业人员培训，使其能正确使用煤气、液化气、电等加热设备，防止漏气、漏电；安全进行燃料更换（木炭、醇基燃料等），防止烫伤。

16.2 消费提示

16.2.1 鼓励对特殊加工制作方式（如煎制牛排、制作白切鸡、烹制禽蛋、自行烹饪火锅或烧烤等）及外卖、外带食品等进行消费提示。

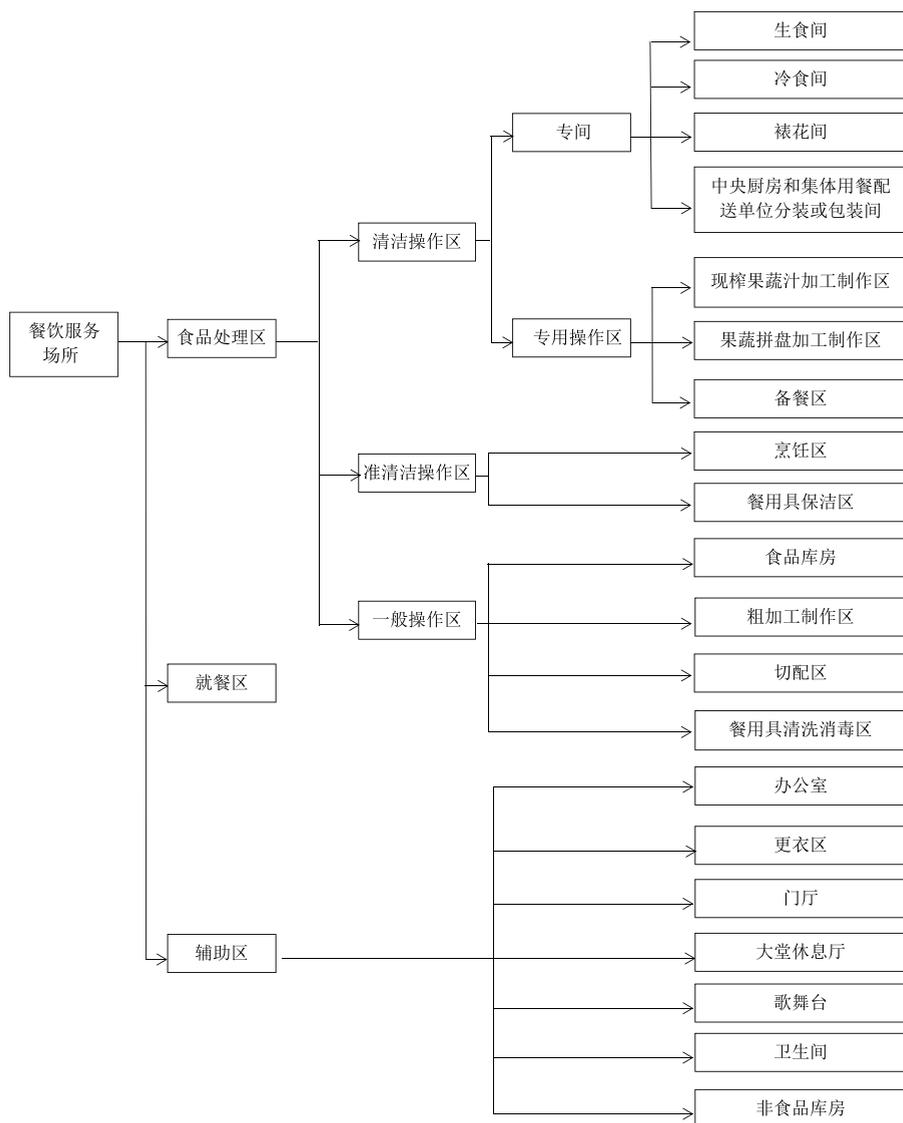
16.2.2 可采用口头或书面等方式进行消费提示。

16.3 健康促进

16.3.1 鼓励实行科学营养配餐，对就餐人群进行健康营养知识宣传，更新饮食观念。

16.3.2 鼓励对成品的口味（甜、咸、油、辣等）进行差异化标示。

附录 A
餐饮服务场所相关名词关系图
(资料性附录)



附录 B
进货查验记录表格示例
(资料性附录)

序号	进货日期	产品名称	规格	数量	生产批号或日期	生产者	地址及联系方式(电话等)	供货者	地址及联系方式(电话等)	随货证明文件查验					入库检查		自检或委托情况	记录人	备注
										许可证(如有)	营业执照(如有)	购货凭证	该批产品检验报告	其他合格证明(如有)	外观检查	温度检查(如需)			

附录 C
食品留样记录表格示例
(资料性附录)

序号	留样食品名称	留样时间 (*月*日*时 *分)	留样量(g)	保存条件	留样保存至 (*月*日*时 *分)	订餐单位	送餐时间	留样人

附录 D
食品添加剂使用记录表格示例
(资料性附录)

序号	使用日期	食品添加剂名称	生产者	生产日期	使用量(g)	功能(用途)	制作食品名称	制作食品量	使用人	备注

附录 G

餐饮服务预防食物中毒注意事项

(资料性附录)

一、食物中毒常见原因

(一) 细菌性食物中毒

1. 贮存食品不当。如在8℃~60℃条件下存放熟制的高危易腐食品2小时以上,或在不当温度下长时间贮存高危易腐的原料或半成品;
2. 未烧熟煮透食品。因烹饪前未彻底解冻食品、熟制时食品的体积较大或熟制时间不足等,导致加工制作时食品的中心温度未达到70℃以上;
3. 未充分再加热食品。经长时间贮存的食物,在食用前未充分再加热至食品的中心温度达到70℃以上;
4. 生熟交叉污染。如熟制后的食品被生的食品原料污染,或被接触过生的食品原料的表面(如操作台、容器、手等)污染;接触熟制后食品的操作台、容器、手等被生的食品原料污染;
5. 进食未彻底清洗、消毒的生食品;
6. 从业人员污染食品。从业人员患有消化道传染病或是消化道传染病的带菌者,或手部有化脓性或渗出性伤口,加工制作时由于手部接触等原因污染食品。

(二) 化学性食物中毒

1. 在种植或养殖过程中,食用农产品受到化学性物质污染,或在食用前,食用农产品中的农药或兽药残留剂量较多;
2. 在运输、贮存、加工制作过程中,食品受到化学性物质污染。如使用盛放过有机磷农药的容器盛放食品,导致食品受到有机磷农药污染;

3. 误将化学性物质作为食品、食品添加剂食用饮用或使用。如误将甲醇燃料作为白酒饮用，误将亚硝酸盐作为食盐使用；

4. 食品中的营养素发生化学变化，产生有毒有害物质。如食用油脂酸败后，产生酸、醛、酮类及各种氧化物等；

5. 在食品中添加非食用物质，或超剂量使用食品添加剂。

（三）真菌性食物中毒

食品贮存不当，受到真菌污染，在适宜的条件下污染的真菌生长繁殖、产生毒素。如霉变的谷物、甘蔗等含有大量真菌毒素。

（四）动物性食物中毒

1. 食用天然含有有毒成分的动物或动物组织。如食用野生河鲀、未经农产品加工企业加工的河鲀，织纹螺、鱼胆、动物甲状腺；

2. 在一定条件下，可食的动物性食品产生了大量有毒成分。如组氨酸含量较高的鲐鱼等鱼类在不新鲜或发生腐败时，产生大量组胺。

（五）植物性食物中毒

1. 食用天然含有有毒成分的植物或其制品。如食用有毒菌、鲜白果、曼陀罗果实或种子及其制品等；

2. 在一定条件下，可食的植物性食品产生了大量有毒成分，加工制作时未能彻底去除或破坏有毒成分。如马铃薯发芽后，幼芽及芽眼部分产生大量龙葵素，加工制作不当未能彻底去除龙葵素；

3. 植物中天然含有有毒成分，加工制作时未能彻底去除或破坏有毒成分。如烹饪四季豆的时间不足，未能完全破坏四季豆中的皂素等；煮制豆浆的时间不足，未能彻底去除豆浆中的胰蛋白酶抑制物。

二、预防食物中毒的基本方法

（一）预防细菌性食物中毒的基本原则和措施

预防细菌性食物中毒，应按照防止食品受到病原菌污染、控制病原菌繁

殖和杀灭病原菌三项基本原则，采取下列主要措施：

1. 避免污染。主要指避免熟制后的食品受到病原菌污染。如避免熟制后的食品与生的食品原料接触；从业人员经常性清洗手部，接触直接入口食品的从业人员还应在清洗手部后进行手部消毒；保持餐饮服务场所、设施、设备、加工制作台面、容器、工具等清洁；消灭鼠类、虫害等有害生物，避免其接触食品；

2. 控制温度。采取适当的温度控制措施，杀灭食品中的病原菌或控制病原菌生长繁殖。如熟制食品时，使食品的中心温度达到70℃以上；贮存熟制食品时，将食品的中心温度保持在60℃以上热藏或在8℃以下冷藏（或冷冻）；

3. 控制时间。尽量缩短食品的存放时间。如当餐加工制作食品后当餐食用完；尽快使用完食品原料、半成品；

4. 清洗和消毒。如清洗所有接触食品的物品；清洗消毒接触直接入口食品的工具、容器等物品；清洗消毒生吃的蔬菜、水果；

5. 控制加工制作量。食品加工制作量应与加工制作条件相吻合。食品加工制作量超过加工制作场所、设施、设备和从业人员的承受能力时，加工制作行为较难符合食品安全要求，易使食品受到污染，引起食物中毒。

（二）预防常见化学性食物中毒的措施

1. 农药引起的食物中毒。使用流水反复涮洗蔬菜（油菜等叶菜类蔬菜应掰开后逐片涮洗），次数不少于3次，且先洗后切。接触农药的容器、工具等做到物品专用，有醒目的区分标识，避免与接触食品的容器、工具等混用；

2. 亚硝酸盐引起的食物中毒。禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾），避免误作食盐使用。

（三）预防常见真菌性食物中毒的措施

严把采购关，防止霉变食品入库；控制存放库房的温度、湿度，尽量缩短贮存时间，定期通风，防止食品在贮存过程中霉变；定期检查食品，及时

清除霉变食品；加工制作前，认真检查食品的感官性状，不得加工制作霉变食品。

（四）预防常见动物性食物中毒的措施

1. 河鲀引起的食物中毒。禁止采购、加工制作所有品种的野生河鲀和未经农产品加工企业加工的河鲀；

2. 鲑鱼引起的食物中毒。采购新鲜的鲑鱼；在冷冻(藏)条件下贮存鲑鱼，并缩短贮存时间；加工制作前，检查鲑鱼的感官性状，不得加工制作腐败变质的鲑鱼。

（五）预防常见植物性食物中毒的措施

1. 有毒菌引起的食物中毒。禁止采摘、购买、加工制作不明品种的野生菌；

2. 四季豆引起的食物中毒。烹饪时先将四季豆放入开水中烫煮10分钟以上再炒，每次烹饪量不得过大，烹饪时使四季豆均匀受热；

3. 豆浆引起的食物中毒。将生豆浆加热至80℃时，会有许多泡沫上涌，出现“假沸”现象。应将上涌泡沫除净，煮沸后再以文火维持煮沸5分钟以上，可彻底破坏豆浆中的胰蛋白酶抑制物；

4. 发芽马铃薯引起的食物中毒。将马铃薯贮存在低温、无阳光直射的地方，避免马铃薯生芽。

附录 H
推荐的餐饮服务场所、设施、设备及工具清洁方法
(资料性附录)

场所、设施、设备及工具	频率	使用物品	方法
地面	每天完工 或有需要时	扫帚、拖把、 刷子、清洁剂	<ol style="list-style-type: none"> 1. 用扫帚扫地 2. 用拖把以清洁剂拖地 3. 用刷子刷去余下污物 4. 用水冲洗干净 5. 用干拖把拖干地面
排水沟	每天完工 或有需要时	铲子、刷子、 清洁剂	<ol style="list-style-type: none"> 1. 用铲子铲去沟内大部分污物 2. 用清洁剂洗净排水沟 3. 用刷子刷去余下污物 4. 用水冲洗干净
墙壁、门窗及 天花板 (包括照明 设施)	每月一次 或有需要时	抹布、刷子、 清洁剂	<ol style="list-style-type: none"> 1. 用干抹布去除干的污物 2. 用湿抹布擦抹或用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用湿抹布抹净或用水冲洗干净 5. 用清洁的抹布抹干 / 风干
冷冻(藏)库	每周一次 或有需要时	抹布、刷子、 清洁剂	<ol style="list-style-type: none"> 1. 清除食物残渣及污物 2. 用湿抹布擦抹或用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用湿抹布抹净或用水冲洗干净 5. 用清洁的抹布抹干 / 风干
排烟设施	表面每周一次, 内部每年2次 以上	抹布、刷子、 清洁剂	<ol style="list-style-type: none"> 1. 用清洁剂清洗 2. 用刷子、抹布去除油污 3. 用湿抹布抹净或用水冲洗干净 4. 风干

(续表)

场所、设施、设备及工具	频率	使用物品	方法
工作台及洗涤盆	每次使用后	抹布、刷子、清洁剂、消毒剂	<ol style="list-style-type: none"> 1. 清除食物残渣及污物 2. 用湿抹布擦抹或用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用湿抹布抹净或用水冲洗干净 5. 用消毒剂消毒 6. 用水冲洗干净 7. 风干
餐厨废弃物存放容器	每天完工或有需要时	刷子、清洁剂、消毒剂	<ol style="list-style-type: none"> 1. 清除食物残渣及污物 2. 用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用水冲洗干净 5. 用消毒剂消毒 6. 风干
设备、工具	每次使用后	抹布、刷子、清洁剂、消毒剂	<ol style="list-style-type: none"> 1. 清除食物残渣及污物 2. 用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用水冲洗干净 5. 用消毒剂消毒 6. 用水冲洗干净 7. 风干
卫生间	定时或有需要时	扫帚、拖把、刷子、抹布、清洁剂、消毒剂	<ol style="list-style-type: none"> 1. 清除地面、便池、洗手池及台面、废弃物存放容器等的污物、废弃物 2. 用刷子刷去余下污物 3. 用扫帚扫地 4. 用拖把以清洁剂拖地 5. 用刷子、清洁剂清洗便池、洗手池及台面、废弃物存放容器 6. 用消毒剂消毒便池 7. 用水冲洗干净地面、便池、洗手池及台面、废弃物存放容器 8. 用干拖把拖干地面 9. 用湿抹布抹净洗手池及台面、废弃物存放容器 10. 风干

附录 I

餐饮服务从业人员洗手消毒方法

（资料性附录）

一、洗手程序

（一）打开水龙头，用自来水（宜为温水）将双手弄湿。

（二）双手涂上皂液或洗手液等。

（三）双手互相搓擦 20 秒（必要时，以洁净的指甲刷清洁指甲）。工作服为长袖的应洗到腕部，工作服为短袖的应洗到肘部。

（四）用自来水冲净双手。

（五）关闭水龙头（手动式水龙头应用肘部或以清洁纸巾包裹水龙头将其关闭）。

（六）用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机干燥双手。

二、标准的清洗手部方法



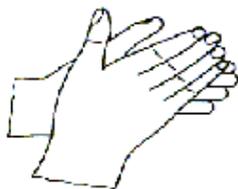
1. 掌心对掌心搓擦



2. 手指交错掌心对手背搓



3. 手指交错掌心对掌心搓擦



4. 两手互握互搓指背



5. 拇指在掌中转动搓擦



6. 指尖在掌心中搓擦

三、标准的消毒手部方法

消毒手部前应先洗净手部，然后参照以下方法消毒：

方法一：将洗净后的双手在消毒剂水溶液中浸泡 20 ~ 30 秒，用自来水将双手冲净。（餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项见附录 K）

方法二：取适量的乙醇类速干手消毒剂于掌心，按照标准的清洗手部方法充分搓擦双手 20 ~ 30 秒，搓擦时保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤，直至干燥。

附录 J

推荐的餐用具清洗消毒方法

(资料性附录)

一、清洗方法

(一) 采用手工方法清洗的, 应按以下步骤进行:

1. 刮掉餐用具表面的食物残渣;
2. 用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面;
3. 用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。

(二) 采用洗碗机清洗的, 按设备使用说明操作。

二、消毒方法

(一) 物理消毒

1. 采用蒸汽、煮沸消毒的, 温度一般控制在 100°C , 并保持10分钟以上;
2. 采用红外线消毒的, 温度一般控制在 120°C 以上, 并保持10分钟以上;
3. 采用洗碗机消毒的, 消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。

(二) 化学消毒

主要为使用各种含氯消毒剂(餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项见附录 K)消毒, 在确保消毒效果的前提下, 可以采用其他消毒剂和参数。

方法之一:

使用含氯消毒剂(不包括二氧化氯消毒剂)的消毒方法:

1. 严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求配制消毒液, 消毒液中的有效氯浓度宜在 250mg/L 以上;

2. 将餐用具全部浸入配置好的消毒液中5分钟以上;
3. 用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

方法之二:

使用二氧化氯消毒剂的消毒方法:

1. 严格按照产品说明书标明的要求配制消毒液, 消毒液中的有效氯浓度宜在100mg/L ~ 150mg/L ;
2. 将餐用具全部浸入配置好的消毒液中10 ~ 20分钟;
3. 用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

三、保洁方法

1. 餐用具清洗或消毒后宜沥干、烘干。使用抹布擦干的, 抹布应专用, 并经清洗消毒方可使用, 防止餐用具受到污染;
2. 及时将消毒后的餐用具放入专用的密闭保洁设施内。

附录 K

餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项

(资料性附录)

一、常用消毒剂及使用方法

(一) 漂白粉

主要成分为次氯酸钠，此外还含有氢氧化钙、氧化钙、氯化钙等。配制水溶液时，应先加少量水，调成糊状，再边加水边搅拌成乳液，静置沉淀，取澄清液使用。漂白粉可用于环境、操作台、设备、餐饮具等的涂擦和浸泡消毒。

(二) 次氯酸钙(漂粉精)、二氯异氰尿酸钠(优氯净)、三氯异氰尿酸使用时，应将其充分溶解在水中。普通片剂应碾碎后，加入水中，充分搅拌溶解。泡腾片可直接加入水中溶解。使用范围同漂白粉。

(三) 次氯酸钠

使用时，应将其在水中充分混匀。使用范围同漂白粉。

(四) 二氧化氯

因配制的水溶液不稳定，应在使用前加入活化剂，且现配现用。使用范围同漂白粉。因氧化作用极强，使用时应避免其接触油脂，防止加速其氧化。

(五) 乙醇

浓度为75%的乙醇可用于操作台、设备、工具、手部等涂擦消毒。

(六) 乙醇类免洗速干手消毒剂

取适量的乙醇类速干手消毒剂于掌心，按照标准洗手方法，充分搓擦双手20~30秒。

二、消毒液配制方法举例

以每片含有效氯0.25g的漂粉精片配制1L的有效氯浓度为250mg/L的消毒液为例:

- (一) 在专用容器中事先标好1L的刻度线。
- (二) 在专用容器中加自来水至刻度线。
- (三) 将1片漂粉精片碾碎后加入水中。
- (四) 搅拌至漂粉精片充分溶解。

三、化学消毒注意事项

(一) 使用的消毒剂应处于保质期,并符合消毒产品相关标准,按照规定的温度等条件贮存。

(二) 严格按照规定浓度进行配制。

(三) 固体消毒剂应充分溶解使用。

(四) 餐饮具和盛放直接入口食品的容器在消毒前,应先清洗干净,避免油垢影响消毒效果。

(五) 餐饮具和盛放直接入口食品的容器消毒时应完全浸没于消毒液中,保持5分钟以上,或者按消毒剂产品使用说明操作。

(六) 使用时,定时测量消毒液中有有效消毒成分的浓度。有效消毒成分浓度低于要求时,应立即更换消毒液或适量补加消毒剂。

(七) 定时更换配置好的消毒液,一般每4小时更换一次。

(八) 消毒后,餐饮具和盛放直接入口食品的容器表面的消毒液应冲洗干净,并沥干或烘干。

附录 L
餐饮服务业特定的生物性危害、相关食品及控制措施
 (资料性附录)

表 a. 特定的细菌、相关食品及控制措施

细菌	相关食品	控制措施
蜡样芽胞杆菌(由耐热的催吐毒素引起的中毒;由不耐热的腹泻毒素引起的感染)	肉, 家禽, 淀粉类食物(米饭, 土豆), 布丁, 汤, 煮熟的蔬菜	烹饪, 冷却, 保持冷藏或冷冻, 保持加热
空肠弯曲杆菌	家禽, 生牛乳	烹饪, 洗手, 防止交叉污染
肉毒杆菌	真空包装食品, 低氧包装食品, 加工过程中的罐头食品, 大蒜-油混合物, 烤土豆/炒洋葱的烹制时间或温度不当	热处理(时间+压力), 冷却, 保持冷藏或冷冻, 保持加热, 酸化和干燥等
产气荚膜梭菌	熟制的肉和家禽, 熟制的肉和家禽制品(包括砂锅菜、肉汁)	冷却, 保持冷藏或冷冻, 再加热, 保持加热
大肠杆菌 O157:H7(其他产生志贺毒素的大肠杆菌)	生的碎牛肉, 生芽菜, 生牛乳, 未经高温消毒的果汁, 被感染者通过粪口途径污染的食品	烹饪, 不使用裸手接触即食食品, 从业人员健康管理, 洗手, 防止交叉污染, 对果汁进行巴氏灭菌或处理
单核细胞增生李斯特菌	生肉和家禽, 新鲜的软奶酪, 面团, 烟熏的海鲜, 熟肉, 熟食沙拉	烹饪, 标注时间, 保持冷藏或冷冻, 洗手, 防止交叉污染

(续表)

细菌	相关食品	控制措施
沙门氏菌属	肉和家禽, 海鲜, 鸡蛋, 生芽菜, 生蔬菜, 生牛乳, 未经高温消毒的果汁	烹饪, 使用巴氏杀菌后的鸡蛋, 从业人员健康管理, 不使用裸手接触即食食品, 洗手, 对果汁进行巴氏灭菌或处理
志贺氏菌	生蔬菜和草药, 被感染者通过粪口途径污染的其他食品	烹饪, 不使用裸手接触即食食品, 从业人员健康管理, 洗手
金黄色葡萄球菌 (产生的耐热毒素)	使用裸手接触烹制后的即食食品, 且食品的存放温度或时间不当	冷却, 保持冷藏或冷冻, 保持加热, 不使用裸手接触即食食品, 洗手
弧菌属	海鲜, 甲壳类动物	烹饪, 食品来源可靠, 防止交叉污染, 保持冷藏或冷冻

表 b. 特定的寄生虫、相关食品及控制措施

寄生虫	相关食品	控制措施
简单异尖线虫	各种鱼类(鳕鱼、黑线鳕、浮鱼、太平洋鲑鱼、鲱鱼、比目鱼、安康鱼)	烹饪, 冷冻
绦虫	牛肉, 猪肉	烹饪
旋毛虫	猪肉, 熊, 海豹肉	烹饪

表 c. 特定的病毒、相关食品及控制措施

病毒	相关食品	控制措施
甲肝病毒和戊肝病毒	贝类，被感染者通过粪口途径污染的任何食品	食品来源可靠，不使用裸手接触即食食品，尽量减少裸手接触非直接入口食品，从业人员健康管理，洗手
其他病毒（轮状病毒，诺如病毒，呼吸道肠道病毒）	被感染者通过粪口途径污染的任何食品	不使用裸手接触即食食品，尽量减少裸手接触非直接入口食品，从业人员健康管理，洗手

注：本附录表格源自美国《FoodCode2017》附录4零售业特定的生物性危害、相关食品和控制措施。

附录 M

餐饮服务业食品原料建议存储温度

(资料性附录)

1. 蔬菜类

种类	环境温度	涉及产品范围
根茎菜类	0-5℃	蒜薹、大蒜、长柱山药、土豆、辣根、芜菁、胡萝卜、萝卜、竹笋、芦笋、芹菜
	10-15℃	扁块山药、生姜、甘薯、芋头
叶菜类	0-3℃	结球生菜、直立生菜、紫叶生菜、油菜、奶白菜、菠菜(尖叶型)、茼蒿、小青葱、韭菜、甘蓝、抱子甘蓝、菊苣、乌塌菜、小白菜、芥蓝、菜心、大白菜、羽衣甘蓝、莴笋、欧芹、茭白、牛皮菜
瓜菜类	5-10℃	佛手瓜和丝瓜
	10-15℃	黄瓜、南瓜、冬瓜、冬西葫芦(笋瓜)、矮生西葫芦、苦瓜
茄果类	0-5℃	红熟番茄和甜玉米
	9-13℃	茄子、绿熟番茄、青椒
食用菌类	0-3℃	白灵菇、金针菇、平菇、香菇、双孢菇
	11-13℃	草菇
菜用豆类	0-3℃	甜豆、荷兰豆、豌豆
	6-12℃	四棱豆、扁豆、芸豆、豇豆、豆角、毛豆荚、菜豆

2. 水果类

种类	环境温度	涉及产品范围
核果类	0-3℃	杨梅、枣、李、杏、樱桃、桃
	5-10℃	橄榄、芒果(催熟果),
	13-15℃	芒果(生果实)
仁果类	0-4℃	苹果、梨、山楂
浆果类	0-3℃	葡萄、猕猴桃、石榴、蓝莓、柿子、草莓
柑橘类	5-10℃	柚类、宽皮柑橘类、甜橙类
	12-15℃	柠檬
瓜类	0-10℃	西瓜、哈密瓜、甜瓜和香瓜
热带、亚热带水果	4-8℃	椰子、龙眼、荔枝
	11-16℃	红毛丹、菠萝(绿色果)、番荔枝、木菠萝、香蕉

3. 畜禽肉类

种类	环境温度	涉及产品范围
畜禽肉(冷藏)	-1-4℃	猪、牛、羊和鸡、鸭、鹅等肉制品
畜禽肉(冷冻)	-12℃ 以下	猪、牛、羊和鸡、鸭、鹅等肉制品

4. 水产品

种类	环境温度	涉及产品范围
水产品 (冷藏)	0-4℃	罐装冷藏蟹肉、鲜海水鱼
水产品(冷冻)	-15℃以下	冻扇贝、冻裹面包屑虾、冻虾、冻裹面包屑鱼、冻鱼、冷冻鱼糜、冷冻银鱼
水产品(冷冻)	-18℃以下	冻罗非鱼片、冻烤鳗、养殖红鳍东方鲀
水产品(冷冻生食)	-35℃以下	养殖红鳍东方鲀

附录十二

餐饮服务监督检查要点表

检查项目：重点项（*）19项，一般项37项，共56项

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
1. 餐饮服务提供者资质	*1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2. 信息公示	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.4	入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页面公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息，公示信息真实，及时更新。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3. 从业人员健康管理	3.1	制定从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	餐饮服务企业对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.3	有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.4	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.5	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.6	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

(续表)

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
4. 原料控制(含食品添加剂、食品相关产品)	4.1	随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形,未存放有毒有害物质;食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.3	需冷冻(藏)的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻(藏)。冷冻(藏)设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形;冷冻(藏)设施设有可正确显示内部温度的测温装置,冷冻(藏)温度符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.5	特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制,自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.6	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.7	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所,及时进行无害化处理、销毁等,并如实记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.8	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理,或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

(续表)

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
5. 加工制作过程	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.3	不存在食品安全法等法律、法规禁止的行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.5	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.7	学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.8	中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置酒销售点。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6. 食品添加剂使用管理	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

(续表)

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
7. 备餐、供餐与配送	*7.1	备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.2	采取有效措施,防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.3	具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱(包)、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.4	中央厨房配送过程中,食品的包装或盛放符合要求,包装或盛放容器上标注的信息符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.5	集体用餐配送单位配送过程中,食品的盛放容器密闭,食品容器上标注的信息符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.6	外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱(包)保持清洁。配送箱(包)中,直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品分隔放置,并保证食品温度符合食品安全要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8. 场所和设备设施清洁维护	8.1	未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽;场所及设施设备布局合理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	保持餐饮经营场所环境清洁,墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.3	冷冻(藏)、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.4	有害生物防治措施有效,不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有定期除虫灭害记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.5	卫生间设置位置符合要求,能够保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.6	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

(续表)

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
9. 餐饮具清洗消毒	9.1	餐用具清洗水池专用, 标有明显标识, 满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准, 包装标识齐全。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.2	采用物理消毒的, 消毒设施(包括一体化洗碗消毒机)运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的, 使用的消毒剂为正规产品, 消毒液使用、配制等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.3	保洁设施符合相关要求, 保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.4	使用集中清洗消毒餐饮具的, 查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.5	未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10. 食品安全管理	10.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度, 特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.2	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂配备专职或兼职食品安全管理人员, 留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*10.3	随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识, 结果符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.4	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*10.5	建立食品安全自查制度, 定期对食品安全状况进行检查评价, 有食品安全自查记录, 自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状, 及时整改发现的问题。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.6	中央厨房和集体用餐配送单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测, 有检验检测记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

(续表)

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
11. 制止餐饮浪费	11.1	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	若地方 人民政府 指定 市场 监督 部门 作为 上述 工作 的 职 责 部 门, 开 展 此 项 检 查。 若地 方 人 民 政 府 未 指 定 市 场 监 督 管 理 部 门 作 为 上 述 工 作 的 职 责 部 门, 不 开 展 此 项 检 查。
	11.2	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.3	未发现经营过程中存在严重浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
其他需要记录的问题:				

说明: 如果检查项目存在合理缺项, 该项无需勾选“是”与“否”, 并在备注中说明, 不计入否项

附录十三

关于强化集中用餐单位食堂承包经营 食品安全管理工作的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局(厅、委)、教育厅(教委、教育局)、民政厅(局)、卫生健康委、机关事务管理部门:

学校(含幼儿园、中小学校、高等院校、中等职业学校、特殊教育学校等各级各类学校)、养老机构、医疗机构、机关(企)事业单位、社会团体等集中用餐单位,人员集中、用餐量大,食品安全问题社会关注度高。为提高集中用餐单位食品安全水平,加强对食堂承包经营行为的管理,降低风险隐患,现将有关事项通知如下。

一、推动集中用餐单位落实食品安全责任。集中用餐单位对本单位食品安全负总责。

(一)要以机关或者事业单位法人登记证、社会组织登记证或者营业执照等载明的主体作为申请人,依法取得食品经营许可证,并按照规定配备食品安全管理人员。

(二)要建立完善食堂承包经营准入、考核评价和退出机制。严格按照招标投标程序统一组织招标,与承包经营企业签订合同(协议),明确双方的权利和义务,合理确定合同(协议)期限。督促承包经营企业落实食品安全管理制度、履行食品安全责任,定期对食堂承包经营企业进行检查、评估和考核,发现问题及时督促整改。

(三)要加强承包经营合同(协议)约束,将落实食品安全主体责任不到位并多次发生食品安全事故(件)、发生重大食品安全事故等情形列入合同(协议)终止条款。对发生食品安全事故(件)、存在食品安全隐患且拒不整改或

连续整改不到位的、违反食品安全法律法规的，应及时报告属地市场监管和行业管理等部门。

二、督促承包经营企业落实落细主体责任。承包经营企业对其承包经营食堂的食品安全工作全面负责，主动接受集中用餐单位的管理。

（一）要建立健全食品安全管理制度和食品安全管理机构，严格按照许可项目，依照法律法规、食品安全标准和合同（协议）约定进行经营，确保食堂食品安全。

（二）承包经营企业要依法依规配备配齐食品安全总监、食品安全员，结合实际明确岗位职责，落实“日管控、周排查、月调度”制度要求，同集中用餐单位食品安全管理人员共同开展食堂食品安全日常管理。

（三）承包经营企业经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即整改；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并及时向集中用餐单位和所在地市场监管部门报告。

三、强化行业管理责任。各有关行业管理部门要按照管行业必须管安全的要求，对主管领域的食品安全工作承担管理责任。

（一）要加强对本行业集中用餐单位食品安全教育和日常管理，将集中用餐单位食堂食品安全作为落实行业安全风险防控职责的重要内容。

（二）督促集中用餐单位健全并认真落实食品安全管理制度，督促指导集中用餐单位依法合规组织开展食堂承包经营招投标、加强承包经营企业资质审查、对承包经营企业实施考核评价和管理。

（三）督促集中用餐单位建立餐饮服务质量评议意见受理和反馈机制，及时、妥善处理用餐人员的投诉和建议，积极协助市场监管部门开展日常监管工作。

四、强化部门监管责任。地方各级市场监管部门要加强对集中用餐单位及其食堂承包经营企业的监督管理，及时消除风险隐患。

（一）严格许可管理。承包经营企业应在集中用餐单位食堂所在地取得食

品经营许可。高校申请集中用餐单位食堂许可的，由省级市场监管部门根据教育管理层级对应关系和食品经营主体业态、经营项目、食品安全风险状况等，结合食品安全风险管理实际，确定本行政区域内中央部属高校、省属高校和其他高校的食品经营许可和审查权限。

（二）强化日常监管。对采取承包经营的集中用餐单位食堂要依法评定风险等级，按规定频次和检查要点严格开展日常检查，对风险高、有不良记录、发生过食品安全事故（件）的集中用餐单位食堂及其承包经营企业，要加大监督检查频次。

（三）加大抽检力度。要加强对“一老一小”重点人群集中用餐单位，以及投诉举报的重点问题的抽检，分类实施重点抽检、跟踪抽检，发现问题要及时开展核查处置，依法公开相关信息，并纳入企业信用档案。

（四）加强宣传教育。要会同有关行业管理部门指导集中用餐单位建立反餐饮浪费制度，开展食品安全科普和“厉行节约、反对浪费”教育，倡导集中用餐单位食堂按需供餐，通过采取小份菜、半份菜、套餐、自助餐等方式，制止餐饮浪费。

五、强化应急处置

（一）集中用餐单位、食堂承包经营企业要建立食品安全应急管理和突发事件（件）报告制度，制定食品安全事故处置预案，定期开展食品安全管理人员和从业人员培训。

（二）行业管理部门要督促集中用餐单位加强应急处置能力建设，市场监管部门要指导集中用餐单位和承包经营企业开展应急演练，提升应急处突水平。

（三）在突发事件处置中，相关部门要积极配合属地政府指导、督促集中用餐单位和承包经营企业采取有效措施，防止事故扩大，及时、客观、准确地发布相关信息，回应社会关切。

六、严格责任追究

(一)对发生食品安全事故(件)、造成严重不良社会影响的,由市场监管部门会同行业管理部门对集中用餐单位主要负责人进行约谈,督促限时整改,并依法依规对相关责任人严肃问责。

(二)对检查发现承包经营企业存在违法违规行为的,市场监管部门要依法加大惩处力度,符合立案条件的要坚决立案查处。承包经营企业违反法律、行政法规,性质恶劣、情节严重、社会危害较大,受到较重行政处罚的,市场监管部门要依法列入严重违法失信名单,通过国家企业信用信息公示系统公示,实施相应管理措施。

(三)被列入严重违法失信名单的企业,不得承包集中用餐单位食堂。构成犯罪的,移送司法机关严肃处理。

各有关部门要加强协作配合,及时互通信息,形成齐抓共管合力,共同维护集中用餐单位食品安全,切实保证人民群众身体健康。

市场监管总局 教育部 民政部

国家卫生健康委 国管局

2024年7月26日

(此件公开发布)

附录十四

关于餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、 加强醇基燃料管理的公告

(食品药品监管总局公告2018年第18号)

为防止误食亚硝酸盐导致食物中毒、误饮甲醇导致人身伤亡，保障人民群众身体健康和生命安全，现就餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、加强醇基燃料管理公告如下：

一、禁止餐饮服务提供者采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾），严防将亚硝酸盐误作食盐使用加工食品。

二、餐饮服务提供者应尽量采购使用乙醇作为菜品（如火锅等）加热燃料；若使用甲醇、丙醇等作燃料，应加入颜色进行警示，并严格贮存、使用管理规定，防止作为白酒误饮。

三、各级食品药品监管部门要加强对餐饮服务提供者的指导和检查，发现违反本公告规定的，一律依法严肃查处。

特此公告。

附录十五

关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和 养殖暗纹东方鲀加工经营的通知

(农办渔〔2016〕53号)

为规范养殖河鲀加工经营活动,促进河鲀鱼养殖产业持续健康发展,防控河鲀中毒事故,保障消费者食用安全,决定有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营。现将有关事项通知如下。

一、按照先行先试、逐步放开的原则,先行有条件地放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀两个品种产品的加工经营。

二、开展养殖河鲀鱼源基地备案工作。备案工作按照《农业部办公厅关于开展养殖河鲀鱼源基地备案工作的通知》(农办渔〔2016〕20号)执行。

三、养殖河鲀应当经具备条件的农产品加工企业加工后方可销售。加工企业的河鲀应来源于经农业部备案的河鲀鱼源基地。

四、养殖河鲀加工企业应具备以下条件。

(一)加工企业应当有经备案的河鲀鱼源基地;

(二)具有河鲀加工设备和技术人员,具备专业分辨河鲀品种的能力,熟练掌握河鲀安全加工技术;

(三)建立了完善的产品质量安全全程可追溯制度和卫生管理制度。

五、养殖河鲀加工企业应当按照河鲀加工技术要求去除有毒部位和河豚毒素,河鲀可食部位(皮和肉可带骨)经检验合格后附检验合格证方可出厂。

六、养殖红鳍东方鲀加工按照《养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范》(GB/T 27624-2011)执行,养殖暗纹东方鲀加工按照《养殖暗纹东方鲀鲜、

冻品加工操作规范》(SC/T 3033-2016)执行。

七、养殖河鲢加工企业应满足本通知第四条规定的条件,并将相关证明材料提交中国水产流通与加工协会,由中国水产流通与加工协会会同中国渔业协会河豚鱼分会组织专家对相关证明材料进行核实并公布。

八、河鲢加工产品应当包装,包装上附带可追溯二维码,并标明产品名称、执行标准、原料基地及加工企业名称和备案号、加工日期、保质期、保存条件、检验合格信息等。河鲢加工产品应使用统一式样的产品检验合格证明。

九、河鲢产品的河豚毒素含量不得超过 2.2mg/kg (以鲜品计)。检验方法按照现行国家标准《鲜河豚鱼中河豚毒素的测定》(GB/T 5009.206-2007)和《水产品中河豚毒素的测定液相色谱-荧光检测法》(GB/T 23217-2008)执行,食品安全国家标准河豚毒素测定方法发布实施后,按照新标准执行。

十、禁止经营养殖河鲢活鱼和未经加工的河鲢整鱼。

十一、禁止加工经营所有品种的野生河鲢。

各级渔业部门要加强对养殖河鲢加工企业的监督管理,严禁不符合规定条件的单位和个人从事河鲢加工活动。地方各级食品药品监管部门要督促食品生产经营者落实食品安全主体责任,做好河鲢加工产品的进货查验和索证索票工作。