# 2024年餐饮服务食品安全监督管理工作要点[大全五篇]

来源：网络 作者：沉香触手 更新时间：2024-06-06

*第一篇：2024年餐饮服务食品安全监督管理工作要点2024年餐饮服务食品安全监督管理工作要点为进一步贯彻落实党的十九大和十九届四中全会精神，紧紧围绕市委、市政府部署要求，加强疫情防控，突出工作重点，健全监管制度，强化监督检查，严守安全底线...*

**第一篇：2024年餐饮服务食品安全监督管理工作要点**

2024年餐饮服务食品安全监督管理工作要点

为进一步贯彻落实党的十九大和十九届四中全会精神，紧紧围绕市委、市政府部署要求，加强疫情防控，突出工作重点，健全监管制度，强化监督检查，严守安全底线，不断提升餐饮服务食品安全监管的能力和水平，增强人民群众满意度和获得感。

一、以推进智慧监管为主线，贯穿餐饮监管全过程

（一）大力推进“互联网+明厨亮灶”应用。积极推广普及智慧监管，加大宣传力度。一方面，加大建档数量和视频接入数量。今年重点推进学校食堂入网，原则上全市各类学校都要在平台完成建档，具备条件的将后厨摄像头接入智慧监管平台，争取实现学校“互联网+明厨亮灶”覆盖率百分之百的目标。同时，鼓励并争取大型及连锁餐饮企业、中央厨房、集体用餐配送单位等全面推行“互联网+明厨亮灶”，并逐步向餐饮聚集街（区）等单位辐射。开展网络餐饮服务提供者、学校周边餐饮服务单位、小餐饮等视频接入试点，推促餐饮单位使用智慧监管平台在线落实主体责任。另一方面，加大各监管所应用智慧监管平台力度，争取全市80%以上基层所具备应用系统的能力，与监管工作相结合，促进监管效能的提高。

二、突出重点，扎实开展五项行动

（二）开展餐饮质量安全提升行动。一方面，2024年是餐饮质量安全提升工程收官之年，为全面落实《市食安办关于餐饮质量安全提升工程的实施方案》，制定了2024年餐饮质量安全提升实施方案，明确了提升工程的任务目标和具体措施。另一方面，深入开展食品安全放心工程建设攻坚行动，根据餐饮质量安全提升行动新要求，做好规划，继续开展新形势下的餐饮质量提升行动。

（三）开展校园食品安全守护行动。落实市委、市政府疫情防控要求，切实做好学校食堂食品安全工作。落实市场监管总局等4部门《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》，加强对学校食堂和为学校供餐的集体用餐配送单位的食品安全监管，督促学校落实食品安全主体责任。落实学校（幼儿园）食堂“四查”制度，加强学校开学前后、中高考期间的食品安全专项检查。巩固学校食堂明厨亮灶全覆盖成果，大力推进学校食堂“互联网+明厨亮灶”工作。到2024年底，学校食堂季度检查覆盖率达到100%；

量化分级B级（良好）以上达到100%（按规定未评级的除外）；

中小学食堂“互联网+明厨亮灶”努力实现全覆盖。

（四）深入开展网络餐饮服务规范提升行动。加强网络餐饮服务监管，严厉查处网络餐饮服务违法行为。重点对入网餐饮服务提供者入网经营资质进行排查，督促其落实入网餐饮服务八项要求。持续推广“食安封签”和“明厨亮灶”，提升网络餐饮服务食品安全保障水平。

（五）开展“清洁厨房”行动。按照《省清洁厨房行动实施方案（2024—2024）》要求，持续开展“清洁厨房”行动，督促餐饮单位落实“清洁厨房”标准。引导餐饮单位实施“互联网+明厨亮灶”，公开加工制作过程，自觉接受公众监督；

推行餐饮服务“色标管理”，防止交叉污染。加强餐饮具清洗消毒整治，落实集中消毒餐饮具的索证索票管理制度，督促餐饮服务提供者加强自消毒餐饮具清洗、消毒、保洁管理。

（六）开展小餐饮规范提升行动。依法精准把握小餐饮监管要求，严格小餐饮登记事项、经营条件保持情况的监督检查。不符合要求的依法责令限期改正，直至吊销登记证。按照“亮证经营、安全承诺、单据留存、原料公示、操作规范、场所清洁”要求，推进小餐饮规范提升，鼓励小餐饮提档升级。

三、坚持问题导向，健全监管机制

（七）强化监督检查。落实《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》，规范监督检查行为。重点加强对餐饮服务提供者许可事项的监督检查。以农村地区、学校周边、餐饮聚集街区等为重点区域，以单位食堂为重点场所，以畜禽肉、水产品、火锅食品、现制现售生鲜乳饮品为重点品种，加大监管力度。联合有关部门加强“窗口”单位食品安全监管，提升景区及其周边、铁路、车站、高速公路服务区等食品安全保障水平。

（八）强化量化分级管理。落实餐饮服务食品安全监督量化分级和等级公示制度，做到餐饮服务量化分级应评尽评，量化分级结果在餐饮服务提供者经营场所醒目位置及门户网站动态公示。持续开展寻找笑脸就餐活动，利用量化分级结果，采取让“笑脸”笑到店外、“笑脸”笑到网上等方式，方便广大消费者寻找“笑脸”就餐，倒逼餐饮服务单位提高食品安全水平。

（九）强化餐饮环节风险会商。根据市局的常态化风险排查机制，及时筛查和梳理监管风险点。督促餐饮服务提供者建立健全食品安全风险自查制度和事故隐患报告制度，加强食品安全风险排查工作。积极参与风险会商，研判食品安全风险因素及防控措施，及时发布餐饮服务食品安全信息。

（十）强化餐饮环节应急处置。按照市政府和市局相关规定，加强应急处置工作。在当地政府领导下，依法依规依职责处置食物中毒事故及舆情事件。落实“24小时内办理回应、力争满意率100%”要求，对食物中毒事故及舆情事件，抓早抓小抓了，从快处理、从快回应，及时报告，把舆情风险消灭在萌芽和初始状态，防止发酵蔓延。

（十一）做好重大活动食品安全保障。认真贯彻落实总局《重大活动食品安全监督管理办法（试行）》，完善保障工作方案和应急预案，进一步加强和规范重大活动食品安全保障工作，配合各类重大活动主办方，做好餐饮单位的食品安全监督管理。

（十二）加强校外托管场所食品安全监管工作。按照市政府要求，与市教体局联合建立校外监管场所清单，依法依规开展中小学校外托管场所监管工作。

**第二篇：《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》要点解读（模版）**

《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》要点解读

板块：法规解读

1制定背景

近几年，我国的互联网经济飞速发展，一些新兴业态也随之快速增长，其中最引人关注的就是餐饮服务和互联网的结合。穿梭在大街小巷的外卖小哥已经成为城市中一道独特的风景线，一些外卖平台全国单日订单量甚至可以高达上千万，同时有越来越多的创业者把目光投向了外卖平台。网络餐饮服务促进了餐饮业的发展，方便了人们的生活，但是随着外卖平台的“井喷式”增长，也逐渐暴露出很多问题，主要有：一是很多网络餐饮服务第三方平台并没有履行对网络餐饮服务者严格把关的义务；二是多数网络餐饮服务提供者无证经营，生产环境堪忧，没有食品安全意识，存在着严重的安全隐患；三是网络餐饮服务的经营主体和经营环节有所增加，使得法律关系更加复杂。四是由于网络餐饮服务的虚拟性，同时存在着跨地域服务的特点，当消费者权益受到威胁时，维权行为以及行政管辖管理等存在着很多问题，使网络餐饮服务比较难于监管。由于上述问题的出现，使得新的管理办法的制定需求显得尤为迫切。因此为了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，2024年9月5日，食品药品监管总局局务会议审议通过《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》，共四十六条，11月6日食品药品监管总局局长签署第36号令并公布，该办法自2024年1月1日起正式施行。

2主要内容

2.1明确平台提供者和自建网站提供餐饮服务者义务

首先，平台提供者和自建网站提供餐饮服务者需要在通信主管部门批准后30个工作日内，分别向所在地省、县级食品药品监督管理部门备案，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。若第三方平台提供者设立从事网络餐饮服务分支机构的，需要备案分支机构名称、地址、法定代表人或者负责人姓名等内容。

第二，网络餐饮服务第三方平台提供者应当建立、执行并在网上公开食品安全相关制度，其中包括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。

第三，网络餐饮服务第三方平台提供者应当配备专职的食品安全管理人员，并对管理人员进行培训和考核。

第四，平台提供者需要履行审查登记的义务，对入网餐饮服务提供者的食品经营许可证进行审查，对入网络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进行登记，同时第三方平台提供者还需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。

第五，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履行公示义务，不仅需要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，还需要公示餐饮服务提供者的名称、地址、量化分级信息。

第六，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，对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都应进行如实记录。

第七，网络餐饮服务第三方平台提供者应当履行抽查和监测的义务。第三方平台应当对入网餐饮服务提供者的经营行为进行抽查和监测。若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食品药品监督管理部门；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。

2.2明确入网餐饮服务提供者义务

首先，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，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。简单来说，只做外卖也要有实体店，而且外卖的食品必须保质保量保安全。监管部门对于外卖实体店的最小经营面积、房屋类型、餐厨比例并没有特别严格的要求。实体店的存在使监管也能落到实处，同时如果发生食品安全问题，消费者能够在监管之下找到责任主体。

其次，如今很多消费者反应在第三方平台订餐后，会出现送来的食物与平台照片差距较大的现象出现，针对此问题，《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》规定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。最后，入网餐饮服务提供者应履行安全加工制作餐饮食品的义务，为了保障网络餐饮的安全，《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》要求入网餐饮服务提供者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，同时在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有感官性状异常的，不得加工使用。此外，入网餐饮服务提供者应定期维护和校验设施、设备并保证其运转正常。入网餐饮服务提供者还需要在自己的加工操作区内加工食品并保证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。

2.3明确《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》对送餐人员及送餐过程的要求

送餐过程是入网餐饮服务提供者和消费者之间重要的连接桥梁，起着非常关键的作用，因此《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》也对送餐人员和送餐过程都提出了明确的要求。

《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》中指出，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。此外第三方平台和入网餐饮服务提供者也不能当“甩手掌柜”，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，且培训记录保存期限不得少于两年。

《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》对于送餐过程中使用的食品容器、餐具和包装材料也做出了一定的要求。首先入网餐饮服务提供者应当保障配送容器安全无害、清洁卫生，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。若食品容器、餐具和包装材料是第三方平台提供的，也要保证配送材料无毒清洁，同时鼓励使用可降解材料。若配送食品需要保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊要求，应当采取能保证食品安全的保存、配送措施。

2.4明确小餐饮从事网络餐饮服务的条件

针对小餐饮从事网络餐饮服务的问题，《食品安全法》的第三十六条已经有了规定：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。参照此规定，《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》也将小餐饮能否从事网络餐饮服务的决定权交给各省、自治区、直辖市自行决定。例如湖北省食药监局在2024年出台了《湖北省小餐饮经营许可管理办法（试行）》，辽宁省在2024年6月制定出台了《辽宁省小餐饮经营许可管理办法（试行）》，对小餐饮许可要求和经营管理进行了细化明确。

2.5明确处罚措施

首先，入网餐饮服务提供者不具备经营条件的，许可信息不真实的，未履行原料控制等要求的，未采取能保证食品安全的保存、配送措施的；网络餐饮服务第三方平台提供者未履行审查登记义务的，提供的餐具等材料不符合要求的，发现违法行为未及时上报或处理的；送餐人员未履行使用安全、无害的配送容器等义务的行为将按照食品安全法的相关规定进行处罚。

此外，网络餐饮服务第三方平台提供者未履行备案或建立、执行并公开相关制度的，未设置专门的食品安全管理机构和人员并进行培训考核的，未与入网餐饮服务提供者签订食品安全协议的，未按要求进行信息公示和更新的，未对送餐人员进行培训的，为履行记录信息义务的，未履行抽查监测义务的，未建立举报制度的；入网餐饮服务提供者将订单委托加工的，未履行相应的包装义务，将受到责令整改，给予警告的处罚措施。最后，若对责令整改项目拒不改正的，则需要交付5000元以上3万元以下的罚款。

2.6明确《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》与《网络食品安全违法行为查处办法》之间的关系

为了依法查处网络食品安全违法行为，加强网络食品安全监督管理，保证食品安全，国家食品药品监督管理总局参考《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，于2024年7月13日发布了《网络食品安全违法行为查处办法》，此法于2024年10月1日起施行。《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》与《网络食品安全违法行为查处办法》属于并列的规章，两法遵循的原则是后法优于先法，特别法优于一般法。针对网络餐饮服务食品安全的监督管理，要优先使用《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》。若《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》中对违法行为的处罚办法没有做明确规定的，要按照《网络食品安全违法行为查处办法》的处罚办法执行。

3结语

食品安全与人民群众的健康息息相关，其中飞速发展的网络餐饮对食品安全又有着举足轻重的影响。《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》的发布与实施不仅对于网络餐饮的规范和监管有着积极的意义，同样对于保证餐饮食品安全、保障公众身体健康方面也有着重要的作用。网络餐饮的良性发展不仅要依靠政府的执法监管，更要取决于企业的自律和消费者维权意识的提升，三方共同努力才能共建网络经济时代餐饮业的健康发展。

**第三篇：餐饮服务食品安全监督管理办法**

餐饮服务食品安全监督管理办法

第一章 总 则

第一条 为贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》(以下简称《食品安全法》)、《中华人民共和国食品安全法实施条例》(以下简称《实施条例》)，确保餐饮服务食品安全，制定本办法。

第二条 在中华人民共和国境内从事餐饮服务的单位和个人(以下简称餐饮服务经营者)应当遵守本办法。法律、法规另有规定的，从其规定。

第三条 县级以上食品药品监督管理部门在当地政府的统一领导下，依据相关法律法规及本办法规定，负责本辖区内的餐饮服务食品安全监督管理工作。

第四条 地方人民政府指定的餐饮服务食品安全监管部门承担本辖区餐饮服务食品安全监督管理工作。

第五条 餐饮服务经营者必须依法取得《餐饮服务许可证》和营业执照后，方可从事餐饮服务活动。

餐饮服务经营者应当按照许可范围依法经营，并在就餐场所显著位置悬挂或者摆放《餐饮服务许可证》。

第六条 餐饮服务经营者应当依照法律、法规和食品安全标准、规范从事餐饮服务活动，对社会和公众负责，保证食品安全，接受社会监督，承担餐饮服务食品安全责任。

第七条 鼓励社会团体、基层群众性自治组织开展餐饮服务食品安全知识和相关法律、法规的普及和技术服务工作，倡导健康的饮食方式，增强餐饮服务经营者食品安全意识，提高消费者自我保护能力。

餐饮服务相关行业协会应当加强行业自律，引导餐饮服务经营者依法经营，推动行业诚信建设，宣传、普及餐饮服务食品安全知识。

第八条 鼓励和支持餐饮服务经营者为提高食品安全水平采用先进技术和先进的管理规范，实施危害分析与关键控制点体系，配备先进的食品安全检测设备，对食品进行送检或自检。

第九条 任何组织和个人有权对餐饮服务食品安全进行社会监督，举报餐饮服务环节违反本办法的行为，了解有关餐饮服务食品安全信息，对餐饮服务食品

安全工作提出意见和建议。

第二章 餐饮服务

第十条 餐饮服务经营者应当建立健全食品安全管理制度，配备专职或者兼职食品安全管理人员。

被吊销餐饮服务许可证的单位，其直接负责的主管人员自处罚决定做出之日起五年内不得从事餐饮服务经营管理工作。

餐饮服务经营者不得聘用不得从事餐饮服务经营管理工作的人员从事管理工作。

第十一条 餐饮服务经营者应按照《食品安全法》第三十四条的规定，落实从业人员健康管理制度，建立从业人员健康档案。

《食品安全法》第三十四条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。

餐饮服务从业人员依照《食品安全法》第三十四条第二款的规定进行健康检查，取得健康合格证明后方可从事工作，并每年进行健康检查。其检查项目等事项应当符合所在地省、自治区、直辖市的规定。

第十二条 餐饮服务经营者应当依照《食品安全法》的规定组织从业人员参加食品安全培训，学习食品安全法律、法规、标准和食品安全知识，明确食品安全责任，并建立培训档案；要加强专(兼)职食品安全管理人员食品安全法律法规和相关食品安全管理知识的培训。

第十三条 餐饮服务经营者应建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购、查验和索证索票制度。

从食品生产单位、批发市场等批量采购的，应查验供货者的食品生产经营许可证和食品合格证明等文件。

从固定供货商或供货基地采购的，应索取并留存供货基地或供货商的资质证明、采购供货合同、每笔供货清单。

采购记录应如实记录食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票据。

采购记录及相关资料应按产品品种、进货时间先后次序有序整理，妥善保存备查，记录、票据的保存期限不得少于2年。

第十四条 食品原料统一采购的餐饮服务经营者，可以在企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格的证明文件，建立食品进货查验记录。

第十五条 餐饮服务经营者禁止采购、使用和经营下列食品、食品原料：

(一)《食品安全法》第二十八条规定的食品；

(二)无标签食品或无中文标签的进口食品；

(三)标签说明书不符合《食品安全法》第四十八条第三款规定的食品；

(四)不符合《食品安全法》第五十条规定，添加药品(国务院卫生行政部门制定、公布的按照传统既是食品又是中药材的物质除外)的食品；

第十六条 食品添加剂应当按照国家食品安全标准和有关规定采购、保存和使用。食品添加剂应存放于专用橱柜等设施中，标示“食品添加剂”字样，妥善保管，并建立使用台账。

第十七条 餐饮服务经营者应当严格遵守《餐饮服务食品安全操作规范》(《餐饮服务食品安全操作规范》由国家食品药品监督管理局另行制定)：

(一)食品操作人员在制作加工过程中应当检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用。

(二)贮存食品原料的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品；仓库应当通风良好。

食品原料应当分类、分架、隔墙、离地存放，食品和非食品库房或贮存区域应分开设置，并定期检查、处理变质或超过保质期限的食品。

(三)餐饮服务食品加工经营场所应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孽生条件。

(四)餐饮服务经营者应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具；及时清理清洗，确保正常运转和使用。

(五)操作人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物；专间操作要戴口罩。

进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

(六)需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，加热至中心温度70℃以上；需要冷藏的熟制品，应当在冷却后及时冷藏。

加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放。

制作凉菜应当达到专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏的要求。

(七)用于餐饮加工操作的工具、设备必须无毒无害，标志或区分明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行消毒。

(八)按照要求洗净、消毒餐具、饮具，并将消毒后的餐具、饮具贮存在专用保洁柜内备用，不得使用未经消毒的餐具、饮具。

禁止重复使用一次性使用的餐具、饮具。

购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，餐饮服务经营者须查验供货商的营业执照、索取有关票据及符合餐具、饮具卫生标准的检验报告等凭证。不得购置、使用没有资质或没有检验合格报告的集中消毒企业供应的餐饮具。

(九)餐厅店堂应当保持空气流通、设施整洁，餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的应当重新进行清洗消毒。

(十)运输食品原料的工具与设备应当保持清洁，必要时应消毒，运输保温、冷藏(冻)食品应当有必要的并与供应的食品品种、数量相适应的保温、冷藏(冻)设备。

(十一)鼓励餐饮服务经营者实行分餐制或在餐桌专门放置公用餐具。

第十八条 食品药品监督管理部门依法开展抽样检验时，被抽样检验餐饮服务经营者应当配合抽样检验工作，如实提供被抽检样品的相关票证、货源、数量、存货地点、存货量、销售量等信息。

第三章 食品安全事故处理

第十九条 各级食品药品监督管理部门应当根据当地人民政府的食品安全事故应急预案制定本部门预案实施细则，按照职能做好餐饮服务食品安全事故的应急处置工作。

第二十条 食品药品监督管理部门在日常监督管理中发现食品安全事故，或者接到有关食品安全事故的举报，应当立即核实基本情况，向当地卫生部门通报。

发生食品安全事故时，事发地食品药品监督管理部门应当在当地人民政府领导下，配合卫生行政等相关部门，及时作出反应，采取措施控制事态发展，并及时向上级食品药品监督管理部门报告。

第二十一条 县级以上食品药品监督管理部门对发生在管辖范围内的下列餐饮服务食品安全事故或者疑似食品安全事故，实施紧急报告制度：

(一)事故涉及人数超过30人的，应当于6小时内报告同级卫生行政部门和上级食品药品监督管理部门；

(二)事故涉及人数超过100人或者死亡1人以上的，应当于6小时内报告同级卫生行政部门和上级食品药品监督管理部门，及时逐级上报国家食品药品监督管理局；

(三)事故发生在学校或全国性重要活动期间的，应当于6小时内报告同级卫生行政部门和上级食品药品监督管理部门，并及时逐级上报国家食品药品监督管理局；

(四)其它需要实施紧急报告的重大食品安全事故。

第二十二条 县级以上食品药品监督管理部门参与餐饮服务食品安全事故调查时，有权向有关餐饮服务经营者了解与食品安全事故有关的情况，要求提供相关资料和样品，并采取以下临时控制措施：

(一)封存造成食品安全事故或者可能导致食品安全事故的食品及其原料；

(二)封存被污染的食品工用具，并责令进行清洗消毒；

(三)经检验，属于被污染的食品，予以监督销毁；未被污染的食品，予以解封。

(四)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。

第二十三条 餐饮服务经营者应当制定食品安全事故处置方案,定期检查各项食品安全防范措施的落实情况,及时消除食品安全事故隐患。

第二十四条 餐饮服务经营者发生食品安全事故，应当立即封存导致或者可能导致食品事故的食品及其原料、工具、设备和现场，在2小时之内向所在地县级人民政府卫生部门和食品药品监督管理部门报告，并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

餐饮服务经营者应当配合有关食品安全监督管理部门进行食品安全事故调查处理，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隐瞒、谎报和缓报餐饮服务食品安全事故。

第四章 监督管理

第二十五条 食品药品监督管理部门可以区分餐饮服务不同经营规模，建立并实施餐饮服务食品安全监督管理量化分级、分类管理制度，提高餐饮服务经营者自身管理水平，提高餐饮服务食品安全监管水平和效能，保障消费者的知情权和选择权。

食品药品监督管理部门可以聘请社会监督员，协助开展餐饮服务食品安全监督。

第二十六条 县级以上地方食品药品监督管理部门履行食品安全监督职责时，发现不属于自己管辖的，应当及时移送有管辖权的食品药品监督管理部门。接受移送的食品药品监督管理部门应将移送案件的处理情况及时反馈给移送案件的食品药品监督管理部门。

第二十七条 县级以上地方食品药品监督管理部门接到咨询、投诉、举报，对属于本部门职责的，应当受理，并及时进行核实、处理、答复；对不属于本部门职责的，应当书面通知并移交有权处理的部门处理。

发现餐饮服务经营者使用不符合食品安全标准的食品原料或食用农产品，其成因属于其它环节食品生产经营者或农产品生产者的，应当及时向本地卫生行政部门报告。

第二十八条 食品药品监督管理部门在履行职责时,有权采取《食品安全法》第七十七条规定的相关措施。

第二十九条 食品安全监督人员对餐饮服务经营者进行监督检查时，应出示执法证件，对下列内容进行重点检查：

(一)餐饮服务许可证；

(二)从业人员健康证明和档案、食品安全培训和档案情况；

(三)食品安全管理制度及其执行情况；

(四)环境卫生、个人卫生、食品用工具及设备、食品容器及包装材料、卫生设施、工艺流程情况；

(五)餐饮服务过程的卫生情况；

(六)食品采购查验记录制度及执行情况、制定食品安全事故应急处置制度情况；

(七)食品原料、半成品、成品、食品添加剂等的感官性状包括产品标识等质量安全、储存以及定期检查情况；

(八)洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、灭鼠剂等采购的索证验货、储存保管、标示、记录、使用情况；

(九)餐具、饮具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器清洗、消毒和保洁情况；

(十)用水的卫生情况。

第三十条 食品安全监督人员进行监督检查时，应当依法制作现场检查笔录，笔录经双方核实并签字，修改之处由被检查单位负责人员签字并加按指印确认。拒绝签字的，应当注明事由，同时记录在场人员的姓名、职务等。

第三十一条 县级以上食品药品监督管理部门负责组织实施本辖区餐饮服务环节食品的抽样检验工作，所需经费由地方财政列支。

第三十二条 食品安全监督人员可以使用现场食品安全快速检测技术进行快速检测，及时发现和筛查不符合食品安全标准的食品及食品相关产品。

使用现场快速检测技术发现和筛查的结果不得直接作为执法依据。快速检测表明不符合食品安全标准的，在未进行确证检测前，餐饮服务经营者应当根据实际情况采取食品安全的保障措施。

第三十三条 食品安全监督人员抽样时必须按照抽样标准和抽样程序进行，并填写抽样记录。抽样检验应当购买抽取的产品样品，不得收取检验费和其他任何费用。

第三十四条 食品安全监督人员应及时将样品送达委托检验的机构，并支付相关检验费用。

食品检验机构应根据检验目的和送检要求，按照食品安全相关标准进行检验，按时出具合法检验报告。

第三十五条 对检验结论有异议的，应当自收到检验结果告知书之日起10日内，有权向组织实施抽样检验的食品药品监督管理部门提出书面复检申请，逾期未提出申请的，视为放弃该项权利。

复检工作应当选择有关部门共同公布的承担复检工作的食品检验机构完成。复检机构由复检申请人自行选择；复检机构与初检机构不得为同一机构。

复检机构出具的复检结论为最终检验结论。

复检费用的承担依《实施条例》第三十五条的规定。

第三十六条 食品药品监督管理部门应当建立辖区内餐饮服务单位食品安全信用档案，记录许可颁发及变更情况、日常监督检查结果、违法行为查处等情况。根据餐饮服务食品安全信用档案的记录，对有不良信用记录的餐饮服务经营者实施重点监管。

食品安全信用档案的形式和内容由省级食品药品监督管理部门根据本地实际情况做出具体规定。

第三十七条 对造成餐饮服务食品安全事故的餐饮服务经营者，由县级以上食品药品监督管理部门按照《食品安全法》和《实施条例》的有关规定，予以行政处罚。造成重大食品安全事故或有投毒等涉嫌犯罪的，应当依法及时移送公安机关处理。

第三十八条 县级以上食品药品监督管理部门按职责公布下列日常监督管理信息：

(一)依法实施的餐饮服务行政许可；

(二)对餐饮服务食品安全监督检查和抽检的结果；

(三)查处餐饮服务经营者违法行为的情况；

(四)餐饮服务专项检查整治工作情况；

(五)其他餐饮服务食品安全日常监督管理信息。

第五章 法律责任

第三十九条 违反本办法第五条规定，未取得《餐饮服务许可证》从事餐饮服务的，根据《食品安全法》第八十四条的规定，由食品药品监督管理部门没收违法所得、违法经营的食品、食品添加剂和用于违法经营的工具、设备、原料等物品；违法经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处二千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，处货值金额五倍以上十倍以下罚款。

有下列情形之一的，按未取得《餐饮服务许可证》查处：

(一)擅自超越或者变更许可证核定的内容从事餐饮服务的；

(二)《餐饮服务许可证》超过有效期限的；

(三)餐饮服务经营者取得餐饮服务许可证后，经营类别、布局流程、主要卫生设施等发生改变，未向原发证部门申请办理《餐饮服务许可证》变更手续的；

(四)转让、涂改、倒卖、出租、出借餐饮服务许可证，或者以其他形式非法使用《餐饮服务许可证》从事餐饮服务的；

(五)省级以上食品药品监督管理部门规定的其他情形。

第四十条 违反本办法第十五条第一款第一项、第二项，第十七条第一款有关规定，有下列情形之一的，根据《食品安全法》第八十五条的规定，由食品药品监督管理部门没收违法所得、违法经营的食品、食品添加剂和用于违法经营的工具、设备、原料等物品；违法经营的食品货值金额不足一万元的，并处二千元以上五万元以下的罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下的罚款；情节严重的，吊销餐饮服务许可证：

(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加工的食品；

(二)经营含有致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、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；

(三)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；

(四)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；

(五)经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类，或者经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类的制品；

(六)经营未经动物卫生监督机构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；

(七)经营超过保质期的食品；

(八)经营国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品。

(九)有关部门责令召回或者停止经营不符食品安全标准的食品后，仍拒不召回或者停止经营的。

第四十一条 违反本办法第十五条第一款中第三、四项和第十六条有关规定，有下列情形之一的，根据《食品安全法》第八十六条的规定，由食品药品

监督管理部门没收违法所得、违法经营的食品和用于违法经营的工具、设备、原料等物品；违法经营的食品货值金额不足一万元的，并处二千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额二倍以上五倍以下罚款；情节严重的，责令停业，直至吊销餐饮服务许可证：

(一)经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；

(二)经营或使用无标签及其他不符合标签、说明书规定的预包装食品、食品添加剂；

(三)经营添加药品(国务院卫生行政部门制定、公布的按照传统既是食品又是中药材的物质除外)的食品；

(四)经营或者使用腐败变质或者其他感官性状异常的食品及食品原料。

第四十二条 违反本办法第十一条第二款、第十三条、第十四条、第十七条第(二)、(三)、(四)、(七)、(八)、(九)款的有关规定，根据《食品安全法》第八十七条的规定，由食品药品监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处二千元以上二万元以下罚款；情节严重的，责令停业，直至吊销餐饮服务许可证。

第四十三条 违反本办法第二十四条第一款的规定，根据《食品安全法》第八十八条的规定，由食品药品监督管理部门责令改正，给予警告；毁灭有关证据的，责令停业，并处二千元以上十万元以下罚款；造成严重后果的，由原发证部门吊销餐饮服务许可证。

第四十四条 违反本办法第十七条第十款的规定，根据《食品安全法》第九十一条的规定，由食品药品监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，责令停业，并处二千元以上五万元以下罚款；情节严重的，由原发证部门吊销餐饮服务许可证。

第四十五条 餐饮服务经营者违反本办法第十条第三款规定，由食品药品监督管理部门依据《食品安全法》第九十二条第二款进行处罚。

第四十六条 本办法所称违法所得，系指违反《食品安全法》、《实施条例》等食品安全法律法规和规章的规定，从事餐饮服务活动所取得的相关营业性收入。

对造成食品安全事故的，认定违法所得时，其违法所得以造成食品安全事故的该餐次的总营业收入计。

第四十七条 本办法所称货值金额，系指餐饮服务经营的食品(含原料、半成品、成品、食品添加剂)市场价值总金额。

第四十八条 本办法所称情节严重，包括下列情形：

(一)拒不停止经营违法食品的；

(二)拒不销毁违法食品的；

(三)拒绝、阻碍餐饮服务食品安全监督管理人员依法执行职务的，伪造、销毁、隐匿有关证据材料，或者擅自动用查封、扣押物品的；

(四)十二个月内已受到二次以上罚款处罚的或十二个月内已受到一次责令停业行政处罚的；

(五)隐瞒、谎报和缓报食品安全事故的；

(六)毁灭食品安全事故有关证据的；

(七)发生食品安全事故或疑似食品安全事故，拒绝按照有关部门要求采取控制措施的；

(八)造成重大社会影响或严重后果的；

(九)有下列情形之一的，按情节严重处理：十二个月内发生二起30人以上食品安全事故或连续二年内发生二起100人以上食品安全事故的;

(十)其他拒不改正违法行为的。

第四十九条 餐饮服务经营者主动消除或减轻违法行为危害后果，或者有其他法定情形的，应酌情从轻处罚。

第五十条 在同一违反《食品安全法》、《实施条例》等食品安全法律法规的案件中，有两种以上应当给予行政处罚的违法行为时，食品药品监督管理部门应当分别裁量，合并处罚。

第五十一条 食品药品监督管理部门做出责令停业、吊销餐饮服务许可证、较大数额罚款的行政处罚决定之前，应当告知当事人有要求举行听证的权利；当事人要求听证的，食品药品监督管理部门应当组织听证。

餐饮服务经营者对处罚决定不服的，可以申请行政复议或者提起行政诉讼。

第五十二条 学校或单位食堂十二个月内发生二起食品安全事故,应当追究学校或单位负责人的责任。

第五十三条 餐饮服务经营者违反法律法规规定，应当承担民事赔偿责任

和缴纳罚款、罚金，其财产不足以同时支付时，先承担民事赔偿责任。

第五十四条 食品药品监督管理部门不履行有关法律法规规定的职责或者滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊的，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或者降级的处分；造成严重后果的，给予撤职或者开除的处分；其主要负责人应当引咎辞职。

第五十五条 一个县级区域六个月之内连续发生三起30人以上食物中毒、一年内连续发生三起100人以上食物中毒同时有死亡病例的,对有关负责人员按玩忽职守处理；发生在学校、单位食堂和重大会展活动中的，按造成严重后果处理。

第六章 附 则

第五十六条 各省级食品药品监督管理部门应当结合本地实际情况，根据本办法的规定制定实施细则。

第五十七条 食用农产品的监督管理适用《中华人民共和国农产品质量安全法》。

第五十八条 本办法由国家食品药品监督管理局负责解释。

第五十九条 本办法于2024年5月1日起施行。

**第四篇：餐饮服务食品安全监督管理办法**

餐饮服务食品安全监督管理办法

餐饮服务食品安全监督管理办法

核心提示：为加强餐饮服务监督管理，保障餐饮服务环节食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）、《中华人民共和国食品安全法实施条例》（以下简称《食品安全法实施条例》），卫生部制定餐饮服务食品安全监督管理办法，本办法自2024年5月1日起施行。

《餐饮服务食品安全监督管理办法》已于2024年2月8日经卫生部部务会议审议通过，现予以发布，自2024年5月1日起施行。

部

长 陈 竺

二○一○年三月四日

第一章

总

则

第一条

为加强餐饮服务监督管理，保障餐饮服务环节食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）、《中华人民共和国食品安全法实施条例》（以下简称《食品安全法实施条例》），制定本办法。

第二条

在中华人民共和国境内从事餐饮服务的单位和个人（以下简称餐饮服务提供者）应当遵守本办法。

第三条

国家食品药品监督管理局主管全国餐饮服务监督管理工作，地方各级食品药品监督管理部门负责本行政区域内的餐饮服务监督管理工作。

/ 14

餐饮服务食品安全监督管理办法

第四条

餐饮服务提供者应当依照法律、法规、食品安全标准及有关要求从事餐饮服务活动，对社会和公众负责，保证食品安全，接受社会监督，承担餐饮服务食品安全责任。

第五条

鼓励社会团体、基层群众性自治组织开展餐饮服务食品安全知识和相关法律、法规的普及工作，增强餐饮服务提供者食品安全意识，提高消费者自我保护能力；鼓励开展技术服务工作，促进餐饮服务提供者提高食品安全管理水平。

餐饮服务相关行业协会应当加强行业自律，引导餐饮服务提供者依法经营，推动行业诚信建设，宣传、普及餐饮服务食品安全知识。

第六条

鼓励和支持餐饮服务提供者为提高食品安全水平而采用先进技术和先进的管理规范，实施危害分析与关键控制点体系，配备先进的食品安全检测设备，对食品进行自行检查或者向具有法定资质的机构送检。

第七条

任何组织和个人均有权对餐饮服务食品安全进行社会监督，举报餐饮服务提供者违反本办法的行为，了解有关餐饮服务食品安全信息，对餐饮服务食品安全工作提出意见和建议。

第二章

餐饮服务基本要求

第八条

餐饮服务提供者必须依法取得《餐饮服务许可证》，按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放《餐饮服务许可证》。

第九条

餐饮服务提供者应当建立健全食品安全管理制度，配备专职或者兼职食品安全管理人员。

/ 14

餐饮服务食品安全监督管理办法

被吊销《餐饮服务许可证》的单位，根据《食品安全法》第九十二条的规定，其直接负责的主管人员自处罚决定作出之日起5年内不得从事餐饮服务管理工作。

餐饮服务提供者不得聘用本条前款规定的禁止从业人员从事管理工作。

第十条

餐饮服务提供者应当按照《食品安全法》第三十四条的规定，建立并执行从业人员健康管理制度，建立从业人员健康档案。餐饮服务从业人员应当依照《食品安全法》第三十四条第二款的规定每年进行健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。

从事直接入口食品工作的人员患有《食品安全法实施条例》第二十三条规定的有碍食品安全疾病的，应当将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

第十一条

餐饮服务提供者应当依照《食品安全法》第三十二条的规定组织从业人员参加食品安全培训，学习食品安全法律、法规、标准和食品安全知识，明确食品安全责任，并建立培训档案；应当加强专（兼）职食品安全管理人员食品安全法律法规和相关食品安全管理知识的培训。

第十二条

餐饮服务提供者应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验和索证索票制度。

餐饮服务提供者从食品生产单位、批发市场等采购的，应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件；从固定供货商或者供货基地采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地

/ 14

餐饮服务食品安全监督管理办法 的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体经营商户等采购的，应当索取并留存采购清单。

餐饮服务企业应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购记录制度。采购记录应当如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票据。

餐饮服务提供者应当按照产品品种、进货时间先后次序有序整理采购记录及相关资料，妥善保存备查。记录、票据的保存期限不得少于2年。

第十三条

实行统一配送经营方式的餐饮服务提供者，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和产品合格的证明文件等，建立食品进货查验记录。

实行统一配送经营方式的，企业各门店应当建立总部统一配送单据台账。门店自行采购的产品，应当遵照本办法第十二条的规定。

第十四条

餐饮服务提供者禁止采购、使用和经营下列食品：

（一）《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品；

（二）违反《食品安全法》第四十八条规定的食品；

（三）违反《食品安全法》第五十条规定的食品；

（四）违反《食品安全法》第六十六条规定的进口预包装食品。

第十五条

餐饮服务提供者应当按照国家有关规定和食品安全标准采购、保存和使用食品添加剂。应当将食品添加剂存放于专用橱柜等设施中，标示“食品添加剂”字样，妥善保管，并建立使用台账。

/ 14

餐饮服务食品安全监督管理办法

第十六条

餐饮服务提供者应当严格遵守国家食品药品监督管理部门制定的餐饮服务食品安全操作规范。餐饮服务应当符合下列要求：

（一）在制作加工过程中应当检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用；

（二）贮存食品原料的场所、设备应当保持清洁，禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品，应当分类、分架、隔墙、离地存放食品原料，并定期检查、处理变质或者超过保质期限的食品；

（三）应当保持食品加工经营场所的内外环境整洁，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件；

（四）应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，确保正常运转和使用；

（五）操作人员应当保持良好的个人卫生；

（六）需要熟制加工的食品，应当烧熟煮透；需要冷藏的熟制品，应当在冷却后及时冷藏；应当将直接入口食品与食品原料或者半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放；

（七）制作凉菜应当达到专人负责、专室制作、工具专用、消毒专用和冷藏专用的要求；

（八）用于餐饮加工操作的工具、设备必须无毒无害，标志或者区分明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁；接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行消毒；

/ 14

餐饮服务食品安全监督管理办法

（九）应当按照要求对餐具、饮具进行清洗、消毒，并在专用保洁设施内备用，不得使用未经清洗和消毒的餐具、饮具；购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，应当查验其经营资质，索取消毒合格凭证；

（十）应当保持运输食品原料的工具与设备设施的清洁，必要时应当消毒。运输保温、冷藏（冻）食品应当有必要的且与提供的食品品种、数量相适应的保温、冷藏（冻）设备设施。

第十七条

食品药品监督管理部门依法开展抽样检验时，被抽样检验的餐饮服务提供者应当配合抽样检验工作，如实提供被抽检样品的货源、数量、存货地点、存货量、销售量、相关票证等信息。

第三章

食品安全事故处理

第十八条

各级食品药品监督管理部门应当根据本级人民政府食品安全事故应急预案制定本部门的预案实施细则，按照职能做好餐饮服务食品安全事故的应急处置工作。

第十九条

食品药品监督管理部门在日常监督管理中发现食品安全事故，或者接到有关食品安全事故的举报，应当立即核实情况，经初步核实为食品安全事故的，应当立即向同级卫生行政、农业行政、工商行政管理、质量监督等相关部门通报。

发生食品安全事故时，事发地食品药品监督管理部门应当在本级人民政府领导下，及时做出反应，采取措施控制事态发展，依法处置，并及时按照有关规定向上级食品药品监督管理部门报告。

第二十条

县级以上食品药品监督管理部门按照有关规定开展餐饮服务食品安全事故调查，有权向有关餐饮服务提供者了解与食品

/ 14

餐饮服务食品安全监督管理办法

安全事故有关的情况，要求餐饮服务提供者提供相关资料和样品，并采取以下措施：

（一）封存造成食品安全事故或者可能导致食品安全事故的食品及其原料，并立即进行检验；

（二）封存被污染的食品工具及用具，并责令进行清洗消毒；

（三）经检验，属于被污染的食品，予以监督销毁；未被污染的食品，予以解封；

（四）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。

第二十一条

餐饮服务提供者应当制定食品安全事故处置方案,定期检查各项食品安全防范措施的落实情况,及时消除食品安全事故隐患。

第二十二条

餐饮服务提供者发生食品安全事故，应当立即封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场，在2小时之内向所在地县级人民政府卫生部门和食品药品监督管理部门报告，并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

餐饮服务提供者应当配合食品安全监督管理部门进行食品安全事故调查处理，按照要求提供相关资料和样品，不得拒绝。

第四章

监督管理

第二十三条

食品药品监督管理部门可以根据餐饮服务经营规模，建立并实施餐饮服务食品安全监督管理量化分级、分类管理制度。

食品药品监督管理部门可以聘请社会监督员，协助开展餐饮服务食品安全监督。

/ 14

餐饮服务食品安全监督管理办法

第二十四条

县级以上食品药品监督管理部门履行食品安全监督职责时，发现不属于本辖区管辖的，应当及时移送有管辖权的食品药品监督管理部门。接受移送的食品药品监督管理部门应当将被移送案件的处理情况及时反馈给移送案件的食品药品监督管理部门。

第二十五条

县级以上食品药品监督管理部门接到咨询、投诉、举报，对属于本部门管辖的，应当受理，并及时进行核实、处理、答复；对不属于本部门管辖的，应当书面通知并移交有管辖权的部门处理。

发现餐饮服务提供者使用不符合食品安全标准及有关要求的食品原料或者食用农产品、食品添加剂、食品相关产品，其成因属于其他环节食品生产经营者或者食用农产品生产者的，应当及时向本级卫生行政、农业行政、工商行政管理、质量监督等部门通报。

第二十六条

食品药品监督管理部门在履行职责时,有权采取《食品安全法》第七十七条规定的措施。

第二十七条

食品安全监督检查人员对餐饮服务提供者进行监督检查时，应当对下列内容进行重点检查：

（一）餐饮服务许可情况；

（二）从业人员健康证明、食品安全知识培训和建立档案情况；

（三）环境卫生、个人卫生、食品用工具及设备、食品容器及包装材料、卫生设施、工艺流程情况；

（四）餐饮加工制作、销售、服务过程的食品安全情况；

（五）食品、食品添加剂、食品相关产品进货查验和索票索证制度及执行情况、制定食品安全事故应急处置制度及执行情况；

/ 14

餐饮服务食品安全监督管理办法

（六）食品原料、半成品、成品、食品添加剂等的感官性状、产品标签、说明书及储存条件；

（七）餐具、饮具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器的清洗、消毒和保洁情况；

（八）用水的卫生情况；

（九）其他需要重点检查的情况。

第二十八条

食品安全监督检查人员进行监督检查时，应当有2名以上人员共同参加，依法制作现场检查笔录，笔录经双方核实并签字。被监督检查者拒绝签字的，应当注明事由和相关情况，同时记录在场人员的姓名、职务等。

第二十九条

县级以上食品药品监督管理部门负责组织实施本辖区餐饮服务环节的抽样检验工作，所需经费由地方财政列支。

第三十条

食品安全监督检查人员可以使用经认定的食品安全快速检测技术进行快速检测，及时发现和筛查不符合食品安全标准及有关要求的食品、食品添加剂及食品相关产品。使用现场快速检测技术发现和筛查的结果不得直接作为执法依据。对初步筛查结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的食品，应当依照《食品安全法》的有关规定进行检验。

快速检测结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的，餐饮服务提供者应当根据实际情况采取食品安全保障措施。

第三十一条

食品安全监督检查人员抽样时必须按照抽样计划和抽样程序进行，并填写抽样记录。抽样检验应当购买产品样品，不得收取检验费和其他任何费用。

/ 14

餐饮服务食品安全监督管理办法

食品安全监督检查人员应当及时将样品送达有资质的检验机构。

第三十二条

食品检验机构应当根据检验目的和送检要求，按照食品安全相关标准和规定的检验方法进行检验，按时出具合法的检验报告。

第三十三条

对检验结论有异议的，异议人有权自收到检验结果告知书之日起10日内，向组织实施抽样检验的食品药品监督管理部门提出书面复检申请，逾期未提出申请的，视为放弃该项权利。

复检工作应当选择有关部门共同公布的承担复检工作的食品检验机构完成。

复检机构由复检申请人自行选择；复检机构与初检机构不得为同一机构。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。

复检费用的承担依《食品安全法实施条例》第三十五条的规定。

第三十四条

食品药品监督管理部门应当建立辖区内餐饮服务提供者食品安全信用档案，记录许可颁发及变更情况、日常监督检查结果、违法行为查处等情况。食品药品监督管理部门应当根据餐饮服务食品安全信用档案，对有不良信用记录的餐饮服务提供者实施重点监管。

食品安全信用档案的形式和内容由省级食品药品监督管理部门根据本地实际情况作出具体规定。

第三十五条

食品药品监督管理部门应当将吊销《餐饮服务许可证》的情况在7日内通报同级工商行政管理部门。

第三十六条

县级以上食品药品监督管理部门依法公布下列日常监督管理信息：

/ 14

餐饮服务食品安全监督管理办法

(一)餐饮服务行政许可情况；

(二)餐饮服务食品安全监督检查和抽检的结果；

(三)查处餐饮服务提供者违法行为的情况；

(四)餐饮服务专项检查工作情况；

(五)其他餐饮服务食品安全监督管理信息。

第五章

法律责任

第三十七条

未经许可从事餐饮服务的，由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第八十四条的规定予以处罚。有下列情形之一的，按未取得《餐饮服务许可证》查处：

(一)擅自改变餐饮服务经营地址、许可类别、备注项目的；

(二)《餐饮服务许可证》超过有效期限仍从事餐饮服务的；

(三)使用经转让、涂改、出借、倒卖、出租的《餐饮服务许可证》，或者使用以其他形式非法取得的《餐饮服务许可证》从事餐饮服务的。

第三十八条

餐饮服务提供者有下列情形之一的，由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第八十五条的规定予以处罚：

（一）用非食品原料制作加工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的物质，或者用回收食品作为原料制作加工食品；

（二）经营致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、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；

（三）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；

/ 14

餐饮服务食品安全监督管理办法

（四）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；

（五）经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

（六）经营未经动物卫生监督机构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；

（七）经营超过保质期的食品；

（八）经营国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品；

（九）有关部门责令召回或者停止经营不符合食品安全标准的食品后，仍拒不召回或者停止经营的；

（十）餐饮服务提供者违法改变经营条件造成严重后果的。

第三十九条

餐饮服务提供者有下列情形之一的，由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第八十六条的规定予以处罚：

（一）经营或者使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；

（二）经营或者使用无标签及其他不符合《食品安全法》、《食品安全法实施条例》有关标签、说明书规定的预包装食品、食品添加剂；

（三）经营添加药品的食品。

第四十条

违反本办法第十条第一款、第十二条、第十三条第二款、第十六条第（二）、（三）、（四）、（八）、（九）项的有关规定，按照《食品安全法》第八十七条的规定予以处罚。

第四十一条

违反本办法第二十二条第一款的规定，由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第八十八条的规定予以处罚。

/ 14

餐饮服务食品安全监督管理办法

第四十二条

违反本办法第十六条第十项的规定，由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第九十一条的规定予以处罚。

第四十三条

餐饮服务提供者违反本办法第九条第三款规定，由食品药品监督管理部门依据《食品安全法》第九十二条第二款进行处罚。

第四十四条

本办法所称违法所得，指违反《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等食品安全法律法规和规章的规定，从事餐饮服务活动所取得的相关营业性收入。

第四十五条

本办法所称货值金额，指餐饮服务提供者经营的食品的市场价格总金额。其中原料及食品添加剂按进价计算，半成品按原料计算，成品按销售价格计算。

第四十六条

餐饮服务食品安全监督管理执法中，涉及《食品安全法》第八十五条、第八十六条、第八十七条适用时，“情节严重”包括但不限于下列情形：

（一）连续12个月内已受到2次以上较大数额罚款处罚或者连续12个月内已受到一次责令停业行政处罚的；

（二）造成重大社会影响或者有死亡病例等严重后果的。

第四十七条

餐饮服务提供者主动消除或者减轻违法行为危害后果，或者有其他法定情形的，应当依法从轻或者减轻处罚。

第四十八条

在同一违反《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等食品安全法律法规的案件中，有两种以上应当给予行政处罚的违法行为时，食品药品监督管理部门应当分别裁量，合并处罚。

/ 14

餐饮服务食品安全监督管理办法

第四十九条

食品药品监督管理部门作出责令停业、吊销《餐饮服务许可证》、较大数额罚款等行政处罚决定之前，应当告知当事人有要求举行听证的权利。

当事人要求听证的，食品药品监督管理部门应当组织听证。

当事人对处罚决定不服的，可以申请行政复议或者提起行政诉讼。

第五十条

食品药品监督管理部门不履行有关法律法规规定的职责或者其工作人员有滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊行为的，食品药品监督管理部门应当依法对相关负责人员或者直接责任人员给予记大过或者降级的处分；造成严重后果的，给予撤职或者开除的处分；其主要负责人应当引咎辞职。

第六章

附

则

第五十一条

省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门可以结合本地实际情况，根据本办法的规定制定实施细则。

第五十二条

国境口岸范围内的餐饮服务活动的监督管理由出入境检验检疫机构依照《食品安全法》和《中华人民共和国国境卫生检疫法》以及相关行政法规的规定实施。

水上运营的餐饮服务提供者的食品安全管理，其始发地、经停地或者到达地的食品药品监督管理部门均有权进行检查监督。

铁路运营中餐饮服务监督管理参照本办法。

第五十三条

本办法自2024年5月1日起施行，卫生部2024年1月16日发布的《餐饮业食品卫生管理办法》同时废止。

/ 14

**第五篇：《餐饮服务食品安全监督管理办法》.**

中华人民共和国卫生部 令 第 71号

《餐饮服务食品安全监督管理办法》已于 2024年 2月 8日经卫生部部务会议审议通过,现予以发布, 自 2024年 5月 1日起施行。

部 长 陈 竺 二○一○年三月四日 第一章 总 则

第一条 为加强餐饮服务监督管理, 保障餐饮服务环节食品安全, 根据 《中华人民共和国食品安全法》(以下简称《食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》(以下简称《食品安全法实施条 例》,制定本办法。

第二条 在中华人民共和国境内从事餐饮服务的单位和个人(以下简称餐饮服务提供者应当遵守本 办法。

第三条 国家食品药品监督管理局主管全国餐饮服务监督管理工作,地方各级食品药品监督管理部门 负责本行政区域内的餐饮服务监督管理工作。

第四条 餐饮服务提供者应当依照法律、法规、食品安全标准及有关要求从事餐饮服务活动,对社会 和公众负责,保证食品安全,接受社会监督,承担餐饮服务食品安全责任。

第五条 鼓励社会团体、基层群众性自治组织开展餐饮服务食品安全知识和相关法律、法规的普及工 作,增强餐饮服务提供者食品安全意识,提高消费者自我保护能力;鼓励开展技术服务工作,促进餐饮服 务提供者提高食品安全管理水平。

餐饮服务相关行业协会应当加强行业自律, 引导餐饮服务提供者依法经营, 推动行业诚信建设, 宣传、普及餐饮服务食品安全知识。

第六条 鼓励和支持餐饮服务提供者为提高食品安全水平而采用先进技术和先进的管理规范,实施危 害分析与关键控制点体系,配备先进的食品安全检测设备,对食品进行自行检查或者向具有法定资质的机 构送检。

第七条 任何组织和个人均有权对餐饮服务食品安全进行社会监督,举报餐饮服务提供者违反本办法 的行为,了解有关餐饮服务食品安全信息,对餐饮服务食品安全工作提出意见和建议。

第二章 餐饮服务基本要求

第八条 餐饮服务提供者必须依法取得《餐饮服务许可证》,按照许可范围依法经营,并在就餐场所 醒目位置悬挂或者摆放《餐饮服务许可证》。

第九条 餐饮服务提供者应当建立健全食品安全管理制度,配备专职或者兼职食品安全管理人员。被吊销《餐饮服务许可证》的单位,根据《食品安全法》第九十二条的规定,其直接负责的主管人员 自处罚决定作出之日起 5年内不得从事餐饮服务管理工作。

餐饮服务提供者不得聘用本条前款规定的 禁止从业人员从事管理 工作。第十条 餐饮服务提供者应当按照《食品安全法》第三十四条的规定, 建立并执行从业人员健康管理 制度 , 建立从业人员健康档案。餐饮服务从业人员应当依照《食品安全法》第三十四条第二款的规定 每年 进行健康检查,取得健康合格证明 后方可参加工作。

从事直接入口食品工作的人员患有《食品安全法实施条例》第二十三条规定的有碍食品安全疾病的, 应当将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

第十一条 餐饮服务提供者应当依照《食品安全法》第三十二条的规定组织从业人员参加食品安全培 训,学习食品安全法律、法规、标准和食品安全知识,明确食品安全责任,并建立培训档案;应当加强专(兼职食品安全管理人员食品安全法律法规和相关食品安全管理知识的培训。

第十二条 餐饮服务提供者应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的 采购查验和索证 索票制度。

餐饮服务提供者 从食品生产单位、批发市场等采购的 ,应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和 产品合格证明等文件;从固定供货商或者供货基地采购的 ,应当查验、索取并留存供货商或者供货基地的 资质证明、每笔供货清单等;从超市、农贸市场、个体经营商户等采购的 ,应当索取并留存采购清单。

餐饮服务企业应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购记录制度。采购记录应当 如实记录 产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等 内容, 或者保 留载有上述信息的进货票据。

餐饮服务提供者应当按照产品品种、进货时间先后次序有序整理采购记录及相关资料, 妥善保存备查。记录、票据的保存期限不得少于 2年。

第十三条 实行统一配送经营方式的餐饮服务提供者,可以由企业总部统一查验供货者的许可证和产 品合格的证明文件等,建立食品进货查验记录。

实行统一配送经营方式的,企业各门店应当建立总部统一配送单据台账。门店自行采购的产品,应当 遵照本办法第十二条的规定。

第十四条 餐饮服务提供者禁止采购、使用和经营下列食品:(一《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品;(二违反《食品安全法》第四十八条规定的食品;(三违反《食品安全法》第五十条规定的食品;(四违反《食品安全法》第六十六条规定的进口预包装食品。

第十五条 餐饮服务提供者应当按照国家有关规定和食品安全标准采购、保存和使用食品添加剂。应 当将食品添加剂存放于专用橱柜等设施中,标示“食品添加

剂”字样,妥善保管,并建立使用台账。第十六条 餐饮服务提供者应当严格遵守国家食品药品监督管理部门制定的餐饮服务食品安全操作 规范。餐饮服务应当符合下列要求:(一在制作加工过程中应当检查待加工的食品及食品原料,发现有腐败变质或者其他感官性状异常 的,不得加工或者使用;(二贮存食品原料的场所、设备应当保持清洁,禁止 存放有毒、有害物品及个人生活物品 ,应当分 类、分架、隔墙、离地存放食品原料,并定期检查、处理变质或者超过保质期限的食品;(三应当保持食品加工经营场所的内外环境整洁, 消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫 及其孳生 条件;(四应当 定期维护 食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施,校验计 量器具,及时清理清洗,确保正常运转和使用;(五操作人员应当保持良好的个人卫生;(六需要熟制加工的食品,应当烧熟煮透;需要冷藏的熟制品,应当在冷却后及时冷藏;应当将直 接入口食品与食品原料或者半成品分开存放,半成品应当与食品原料分开存放;(七制作凉菜应当达到专人负责、专室制作、工具专用、消毒专用和冷藏专用的要求;(八用于餐饮加工操作的工具、设备必须无毒无害, 标志或者区分明显,并做到分开使用,定位存 放,用后洗净,保持清洁;接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行消毒;(九应当按照要求对餐具、饮具进行清洗、消毒,并在专用保洁设施内备用, 不得使用未经清洗和 消毒的餐具、饮具;购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具,应当查验其经营资质,索取消毒合格凭 证;

(十应当保持 运输食品原料的工具 与设备设施的清洁,必要时应当消毒。运输保温、冷藏(冻食 品应当有必要的且与提供的食品品种、数量相适应的保温、冷藏(冻设备设施。

第十七条 食品药品监督管理部门依法开展抽样检验时,被抽样检验的餐饮服务提供者应当配合抽样 检验工作,如实提供被抽检样品的货源、数量、存货地点、存货量、销售量、相关票证等信息。

第三章 食品安全事故处理

第十八条 各级食品药品监督管理部门应当根据本级人民政府食品安全事故应急预案制定本部门的 预案实施细则,按照职能做好餐饮服务食品安全事故的应急处置工作。

第十九条 食品药品监督管理部门在日常监督管理中发现食品安全事故,或者接到有关食品安全事故 的举报,应当立即核实情况,经初步核实为食品安全事故的,应当立即向同级卫生行政、农业行政、工商 行政管理、质量监督等相关部门通报。

发生食品安全事故时,事发地食品药品监督管理部门应当在本级人民政府领导下,及时做出反应,采 取措施控制事态发展,依法处置,并及时按照有关规定向上级食品药品监督管理部门报告。

第二十条 县级以上食品药品监督管理部门按照有关规定开展餐饮服务食品安全事故调查,有权向有 关餐饮服务提供者了解与食品安全事故有关的情况,要求餐饮服务提供者提供相关资料和样品,并采取以 下措施:(一封存造成食品安全事故或者可能导致食品安全事故的食品及其原料,并立即进行检验;(二封存被污染的食品工具及用具,并责令进行清洗消毒;(三经检验,属于被污染的食品,予以监督销毁;未被污染的食品,予以解封;

(四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。

第二十一条 餐饮服务提供者应当制定食品安全事故处置方案 , 定期检查各项食品安全防范措施的落 实情况 , 及时消除食品安全事故隐患。

第二十二条 餐饮服务提供者发生食品安全事故, 应当立即封存导致或者可能导致食品安全事故的食 品及其原料、工具及用具、设备设施和现场,在 2小时之内向所在地县级人民政府卫生部门和食品药品监 督管理部门报告,并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

餐饮服务提供者应当配合食品安全监督管理部门进行食品安全事故调查处理,按照要求提供相关资料 和样品,不得拒绝。

第四章 监督管理

第二十三条 食品药品监督管理部门可以根据餐饮服务经营规模,建立并实施餐饮服务食品安全监督 管理量化分级、分类管理制度。

食品药品监督管理部门可以聘请社会监督员,协助开展餐饮服务食品安全监督。

第二十四条 县级以上食品药品监督管理部门履行食品安全监督职责时,发现不属于本辖区管辖的, 应当及时移送有管辖权的食品药品监督管理部门。接受移送的食品药品监督管理部门应当将被移送案件的 处理情况及时反馈给移送案件的食品药品监督管理部门。

第二十五条 县级以上食品药品监督管理部门接到咨询、投诉、举报,对属于本部门管辖的,应当受 理,并及时进行核实、处理、答复;对不属于本部门管辖的,应当书面通知并移交有管辖权的部门处理。发现餐饮服务提供者使用不符合食品安全标准及有关要求的食品原料或者食用农产品、食品添加剂、食品相关产品, 其成因

属于其他环节食品生产经营者或者食用农产品生产者的, 应当及时向本级卫生行政、农业行政、工商行政管理、质量监督等部门通报。

第二十六条 食品药品监督管理部门在履行职责时 , 有权采取《食品安全法》第七十七条规定的措施。第二十七条 食品安全监督检查人员对餐饮服务提供者进行监督检查时,应当对下列内容进行重点检 查:(一餐饮服务许可情况;(二从业人员健康证明、食品安全知识培训和建立档案情况;(三环境卫生、个人卫生、食品用工具及设备、食品容器及包装材料、卫生设施、工艺流程情况;(四餐饮加工制作、销售、服务过程的食品安全情况;(五食品、食品添加剂、食品相关产品进货查验和索票索证制度及执行情况、制定食品安全事故应 急处置制度及执行情况;(六食品原料、半成品、成品、食品添加剂等的感官性状、产品标签、说明书及储存条件;(七餐具、饮具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器的清洗、消毒和保洁情况;(八用水的卫生情况;(九其他需要重点检查的情况。

第二十八条 食品安全监督检查人员进行监督检查时,应当有 2名以上人员共同参加,依法制作现场 检查笔录,笔录经双方核实并签字。被监督检查者拒绝签字的,应当注明事由和相关情况,同时记录在场 人员的姓名、职务等。

第二十九条 县级以上食品药品监督管理部门负责组织实施本辖区餐饮服务环节的抽样检验工作,所 需经费由地方财政列支。

第三十条 食品安全监督检查人员可以使用经认定的食品安全快速检测技术进行快速检测,及时发现 和筛查不符合食品安全标准及有关要求的食品、食品添加剂及食品相关产品。使用现场快速检测技术发现 和筛查的结果不得直接作为执法依据。对初步筛查结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的食品, 应当依照《食品安全法》的有关规定进行检验。

快速检测结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的,餐饮服务提供者应当根据实际情况采取食 品安全保障措施。

第三十一条 食品安全监督检查人员抽样时必须按照抽样计划和抽样程序进行,并填写抽样记录。抽 样检验应当购买产品样品,不得收取检验费和其他任何费用。

食品安全监督检查人员应当及时将样品送达有资质的检验机构。

第三十二条 食品检验机构应当根据检验目的和送检要求,按照食品安全相关标准和规定的检验方法 进行检验,按时出具合法的检验报告。

第三十三条 对检验结论有异议的,异议人有权自收到检验结果告知书之日起 10日内,向组织实施 抽样检验的食品药品监督管理部门提出书面复检申请,逾期未提出申请的,视为放弃该项权利。

复检工作应当选择有关部门共同公布的承担复检工作的食品检验机构完成。复检机构由复检申请人自行选择;复检机构与初检机构不得为同一机构。复检机构出具的复检结论为 最终检验结论。

复检费用的承担依《食品安全法实施条例》第三十五条的规定。

第三十四条 食品药品监督管理部门应当建立辖区内餐饮服务提供者食品安全信用档案,记录许可颁 发及变更情况、日常监督检查结果、违法行为查处等情况。

食品药品监督管理部门应当根据餐饮服务食品 安全信用档案,对有不良信用记录的餐饮服务提供者实施重点监管。

食品安全信用档案的形式和内容由省级食品药品监督管理部门根据本地实际情况作出具体规定。第三十五条 食品药品监督管理部门应当将吊销《餐饮服务许可证》的情况在 7日内通报同级工商行 政管理部门。

第三十六条 县级以上食品药品监督管理部门依法公布下列日常监督管理信息:(一餐饮服务行政许可情况;(二餐饮服务食品安全监督检查和抽检的结果;(三查处餐饮服务提供者违法行为的情况;(四餐饮服务专项检查工作情况;(五其他餐饮服务食品安全监督管理信息。第五章 法律责任

第三十七条 未经许可从事餐饮服务的 ,由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第八十四条的 规定予以处罚。有下列情形之一的,按未取得《餐饮服务许可证》查处:(一 擅自改变 餐饮服务经营地址、许可类别、备注项目的;(二《餐饮服务许可证》 超过有效期限仍从事餐饮服务 的;(三使用经 转让、涂改、出借、倒卖、出租 的《餐饮服务许可证》,或者使用以其他形式非法取得 的《餐饮服务许可证》从事餐饮服务的。

第三十八条 餐饮服务提供者有下列情形之一的,由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第八 十五条的规定予以处罚:

(一用非食品原料制作加工食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他 可能危害人体健康的物 质,或者用回收食品作为原料 制作加工食品;(二经营致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、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;(三 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;(四经营腐败变质、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;(五经营 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品;(六经营 未经动物卫生监督机构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;(七经营 超过保质期 的食品;(八经营国家为防病等特殊需要 明令禁止经营的食品;(九有关部门责令召回或者停止经营不符合食品安全标准的食品后,仍 拒不召回或者停止经营的;(十餐饮服务提供者违法 改变经营条件造成严重后果 的。

第三十九条 餐饮服务提供者有下列情形之一的,由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第八 十六条的规定予以处罚:(一经营或者使用 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品;(二经营或者使用 无标签及其他不符合《食品安全法》、《食品安全法实施条例》有关标签、说明 书规定的预包装食品、食品添加剂;

(三经营添加药品的食品。

第四十条 违反本办法第十条第一款、第十二条、第十三条第二款、第十六条第(二、(三、(四、（八、(九项的有关规定,按照《食品安全法》第八十七条的规定予以处罚。

第四十一条 违反本办法第二十二条第一款的规定,由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第 八十八条的规定予以处罚。

第四十二条 违反本办法第十六条第十项的规定,由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第九 十一条的规定予以处罚。

第四十三条 餐饮服务提供者违反本办法第九条第三款规定,由食品药品监督管理部门依据《食品安 全法》第九十二条第二款进行处罚。

第四十四条 本办法所称违法所得,指违反《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等食品安全法 律法规和规章的规定,从事餐饮服务活动所取得的相关营业性收入。

第四十五条 本办法所称 货值金额,指餐饮服务提供者经营的食品的市场价格总金额。其中原料及食 品添加剂按进价计算,半成品按原料计算,成品按销售价格计算。

第四十六条 餐饮服务食品安全监督管理执法中,涉及《食品安全法》第八十五条、第八十六条、第 八十七条适用时,“情节严重”包括但不限于下列情形:(一连续 12个月内已受到 2次以上较大数额罚款处罚或者连续 12个月内已受到一次责令停业行政 处罚的;(二造成重大社会影响或者有死亡病例等严重后果的。

第四十七条 餐饮服务提供者主动消除或者减轻违法行为危害后果,或者有其他法定情形的,应当依 法从轻或者减轻处罚。

第四十八条 在同一违反《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等食品安全法律法规的案件中, 有两种以上应当给予行政处罚的违法行为时,食品药品监督管理部门应当分别裁量,合并处罚。

第四十九条 食品药品监督管理部门作出责令停业、吊销《餐饮服务许可证》、较大数额罚款等行政 处罚决定之前,应当告知当事人有要求举行听证的权利。

当事人要求听证的,食品药品监督管理部门应当组织听证。当事人对处罚决定不服的,可以申请行政复议或者提起行政诉讼。

第五十条 食品药品监督管理部门不履行有关法律法规规定的职责或者其工作人员有滥用职权、玩忽 职守、徇私舞弊行为的,食品药品监督管理部门应当依法对相关负责人员或者直接责任人员给予记大过或 者降级的处分;造成严重后果的,给予撤职或者开除的处分;其主要负责人应当引咎辞职。

第六章 附 则

第五十一条 省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门可以结合本地实际情况,根据本办法的规定 制定实施细则。

第五十二条 国境口岸范围内的餐饮服务活动的监督管理由出入境检验检疫机构依照《食品安全法》 和《中华人民共和国国境卫生检疫法》以及相关行政法规的规定实施。

水上运营的餐饮服务提供者的食品安全管理,其始发地、经停地或者到达地的食品药品监督管理部门

均有权进行检查监督。铁路运营中餐饮服务监督管理参照本办法。五十三条 本办法自 2024 年 5 月 1 日起施行，卫生部 2024 年 1 月 16 日发布的《餐饮业食品卫生管 理办法》同时废止。-6-

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！