

上海生食类食品制售许可场地要求、卫生规范

产品名称	上海生食类食品制售许可场地要求、卫生规范
公司名称	财立来（上海）财务咨询有限公司业务一部
价格	2000.00/件
规格参数	业务内容1:轻、重餐饮，特殊食品，保健食品 业务内容2:预包装、冷冻冷藏、生猪牛羊肉 服务:可提供地址办理
公司地址	上海市浦东新区杨新东路24号
联系电话	15618467993 15618467993

产品详情

上海生食类食品制售许可场地要求、卫生规范

食品销售

一、销售现场制售的食品应当符合下列要求：

（一）现场制售的食品应由专人负责销售，并为消费者提供分拣及包装服务。

（二）销售现场制售的食品时，销售者必须在货架、货柜、容器、隔离设施等显著位置悬挂或张贴“现场制售食品公示牌”，公示牌必须标明以下内容：

- 1.食品的名称；
- 2.配料表；
- 3.制作时间；
- 4.保质期；
- 5.经营者名称和联系方式；
- 6.保存条件；
- 7.所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；
- 8.食用方法；

9.法律、法规或者食品安全标准规定必须标明的其他事项。

自行包装销售的，包装上应当有标签，标签内容除包含公示牌所表明内容外，还应标明规格、净含量等内容。

（三）应当按照“生熟分开”、“冷热分开”的原则设置现场制售食品销售区域。生、熟食品，冷、热食品销售区域应保持一定距离，不得在同一区域内销售，防止交叉污染。

（四）应当将不同制作时间的食品分区销售。如将不同制作时间的食品混装销售，则必须在公示牌上标注*早的生产日期和*短的保质期限。

（五）应当设置禁止消费者触摸的标志及隔离设施，使用无毒、清洁的售货工具，并提供专用工具、包装物。

（六）供消费者直接品尝的样品应与销售的食品明显区分，并标明“可品尝”等字样。

（七）法律、法规规定的其他要求。

二、食品现场制售经营者在经营活动中，不得掺杂、掺假，不得以假充真、以次充好，不得以不合格食品冒充合格食品，不得进行引人误解的虚假宣传，不得销售超过保质期或变质的食品，不得销售法律法规禁止销售的其他食品。

三、食品经营者销售食品，应当按照国家有关规定向购买者出具购货凭证。

不合格食品退市

一、现场制售食品经营者应当建立并执行不合格食品退市制度，对不合格食品以及法律法规禁止经营的食品，应当立即停止销售，并采取销毁等措施予以处理，保障消费安全。

二、执行不合格退市制度的食品主要包括：

（一）现场制售经营者发现其制售的食品存在安全隐患，可能对人体健康和生命安全造成损害的食品。

（二）行政执法部门开展产品质量抽查确认并公布的不合格食品。

（三）因科学技术发展而发现存在安全隐患可能危害人体健康和生命安全而要求紧急退市的食品。

（四）现场制售经营者主动对上柜食品进行清查而发现的过期变质食品及其他存在安全隐患的食品。

（五）消费者反映已经发生危害后果的食品。

（六）国家法律法规规定应予退市的其他食品。

三、现场制售食品经营者发现应予退市的食品，应当立即停止销售，及时撤柜，予以销毁，主动将其退出流通领域。

四、现场制售食品经营者对已经售出的严重危害人身安全的食品，应当在营业场所内公示，并选择能够覆盖销售范围的新闻媒体予以公告，通知消费者立即停止食用，负责将该食品召回、销毁。

五、不合格食品退市情况应如实在《不合格食品退市台帐》中予以记载，并将有关情况报告辖区食品药品监督管理机关。

其他

一、现场制售食品经营者应当建立并执行食品质量承诺制度，保证其提供的食品符合相应的食品卫生、质量标准或要求，对出现质量问题的食品依据《食品安全法》和《消费者权益保护法》等法律法规承担相关责任，不得推诿。

二、现场制售食品经营者应当建立并执行食品安全事故应急处置制度，定期检查防范措施的落实情况，及时消除隐患。发生食品安全事故时，应当依法立即采取封存等控制措施，防止事故扩大，并自事故发生之时起2小时内向市卫生行政部门报告。