

武汉市食品生产加工小作坊小餐饮食品安全管理

产品名称	武汉市食品生产加工小作坊小餐饮食品安全管理
公司名称	武汉账易通会计服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	武汉东湖新技术开发区高新大道以南
联系电话	13871214012 13871214012

产品详情

第一章 总则第一条 为规范食品生产加工小作坊、小型餐饮生产经营行为，保证食品及消费者饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《湖北省食品安全条例》、《湖北省食品生产加工小作坊生产许可管理办法（试行）》、《湖北省食品生产加工小作坊生产许可审查通则（试行）》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《湖北省小餐饮经营监督管理办法（试行）》（鄂食药监规〔2017〕2号）、《湖北省小餐饮经营许可管理办法》（2016年第46号）等法律法规和规范性文件，结合我市实际制定本办法。第二条 本办法适用于武汉市行政区域内食品生产加工小作坊、小餐饮的食品安全监督管理工作。第三条 本办法所称食品生产加工小作坊是指有固定生产经营场所，从业人员较少、生产加工规模小、生产条件和工艺技术简单，从事传统、低风险食品生产加工以及销售活动的个体经营者（不包含前店后厂）。本办法所称小型餐饮是指有固定经营场所，从业人员少、设施简单，从事餐饮服务活动的小餐馆、小吃店、小饮品店等个体经营者。第四条 食品生产加工小作坊、小餐饮食品安全管理应当遵循预防为主、风险管理、全面覆盖、信息公开、社会共治的原则。第五条 食品生产加工小作坊、小餐饮经营者应当积极参加食品安全教育培训，学习食品安全法律、法规、标准和食品安全知识，增强食品安全意识和自律意识。应当依照法律、法规、食品安全标准及有关要求从事经营活动，对经营食品安全负责，接受社会监督，承担社会责任。第六条 任何组织或个人有权对食品生产加工小作坊、小餐饮经营活动中的食品安全违法行为，进行社会监督和举报，对加强小作坊、小餐饮食品安全监管提出意见和建议。第七条 各区和镇（乡）政府、街道办事处要从合理布局、方便群众出发，完善区域商业规划，加强住宅区、商务区、工业区等地的餐饮服务配套建设，统筹规划、建设、改造适宜小型餐饮经营的集中场所或街区，引导小型餐饮服务提供者完善设备设施、改善经营条件和环境，提高管理水平。第八条 鼓励食品生产加工小作坊、小餐饮经营集中区域以市场管理委员会、行业协会等形式加强自律，引导食品生产加工小作坊、小餐饮依法经营，推动行业诚信建设，宣传、普及食品安全知识。第二章 食品生产加工小作坊第九条 市食品药品监督管理部门负责制定本行政区域内食品生产加工小作坊禁止生产加工的食品目录，指导本行政区域内食品生产加工小作坊生产许可及监管工作。各区承担食品生产加工小作坊生产许可工作的部门负责本行政区域内食品生产加工小作坊生产许可的受理、审查及决定；各区食品药品监督管理部门负责本行政区域内食品生产加工小作坊日常监督管理工作。第十条 在武汉市从事食品生产加工的小作坊，应当在从事食品生产活动前按照《湖北省食品安全条例》、《湖北省食品生产加工小作坊生产许可管理办法（试行）》的规定，向辖区承担食品生产加工小作坊生产许可工作的部门提交真实完整的申请书、营业执照复印件、身份证复印件、生产加工场所平面图及其使用证明、主要食品原辅料及食品添加剂使用说明、拟生产的食品品种和生产工艺说明、生产加工场所的卫生与安全情况说明等材料，经现场核查通过，依法取得食品生产加工小作坊生产许可后方可从事生产经营活动。第十一条 从事食品生产加工的小作

坊，应当符合下列条件：（一）具有与生产加工的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存、经营等场所，生产经营区和生活区有效分隔，保持生产经营场所环境整洁，并与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离；（二）具有与生产加工的食品品种、数量相适应的生产设备、设施以及卫生防护设施；（三）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；（四）具有保证食品安全的管理制度；（五）法律、法规规定的其他要求。第十二条 禁止食品加工小作坊生产加工《武汉市生产加工小作坊禁止和允许生产加工的食品品种目录》中禁止生产加工的食品。第十三条 食品加工小作坊生产许可证有效期内连续停产六个月以上的，应当在恢复生产后七日内向所在地食品药品监督管理部门备案。恢复生产后的首批食品需经有资质的检验机构检验合格并报许可部门备案后，方可生产销售。各区食品药品监督管理部门在日常监管档案中应当及时更新停产及恢复生产记录。第十四条 食品加工小作坊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，发现不符合食品安全要求的，应当立即停止生产销售并采取整改措施。第十五条 食品加工小作坊生产经营食品应当符合食品安全标准，如违反下列规定的，依据《湖北省食品安全条例》第七十六条予以处理。

（一）食品原料、食品添加剂及食品相关产品来源合法并符合食品安全标准和国家相关规定；
（二）用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准；
（三）食品添加剂使用符合有关食品安全标准和国家相关规定；
（四）使用的洗涤剂、消毒剂等对人体安全、无害；（五）接触食品的餐具、饮具、设备和包装材料无毒、无害、清洁，一次性使用的包装容器和材料不得回收循环使用；（六）生产加工、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、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）从事接触直接入口食品工作的生产经营人员应当持有效的健康证明，从事食品生产经营活动时穿戴清洁的工作衣、帽，保持个人卫生；（八）法律、法规规定的其他要求。第十六条 食品加工小作坊如未按照以下规定进行生产经营活动，依据《湖北省食品安全条例》第八十条予以处理。（一）查验供货者的许可证和产品合格证明，建立进货及生产销售台账，如实记录供货者及进销产品的相关信息，台账保存期限不得少于食品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。（二）在生产经营场所显著位置公示营业执照、食品加工小作坊生产许可证、从业人员健康证明以及食品添加剂使用情况等信息。（三）使用标示“食品添加剂”字样的专用贮存设施贮存食品添加剂，并按照国家有关规定和食品安全标准使用，不得超范围、超限量使用，同时应建立食品添加剂使用记录，如实记录使用食品添加剂的名称、使用范围、使用量、使用日期等事项，并在其生产经营场所进行公示。记录保存期限不得少于二年。（四）生产加工的预包装食品应当有包装和标签，标明食品名称、成分表或者配料表、生产日期、保质期以及小作坊的名称、生产地址、联系方式、许可证编号等信息。生产加工的散装食品，应当在散装食品的容器、外包装或者外置标签牌上标明食品的名称、生产日期、保质期，小作坊的名称、地址、联系方式等信息。第十七条 食品加工小作坊违反规定，生产禁止生产的食品的，依据《湖北省食品安全条例》第七十八条予以处罚。第十八条 食品生产者未按规定取得食品加工小作坊生产许可证，或者超出许可范围、许可证有效期届满未按规定办理延续手续从事食品生产活动的，属无证经营，应依据《湖北省食品安全条例》第七十五条予以处罚。第十九条

对食品加工小作坊其他违法行为的处罚，依照《湖北省食品安全条例》执行。第二十条 各区承担食品加工小作坊生产许可工作的部门应当以适当方式及时公开食品加工小作坊生产许可证的发放、变更、续期及注销信息。各区食品药品监督管理部门应当建立食品加工小作坊监管档案，实行一坊一档原则。监管档案应包括许可证、营业执照、生产加工场所平面图、主要食品原辅料及食品添加剂使用说明、生产的食品品种和生产工艺说明、日常监管记录、监督抽检记录以及其他需要记录的信息或资料。第二十一条 各区食品药品监督管理部门应当加强日常监督检查工作，食品加工小作坊每年的监督检查频次不得少于4次。如在检查中发现违法行为的，可根据实际增加监管频次。各区食品药品监督管理部门应当在食品加工小作坊发放生产许可证之日起三十日内，对食品加工小作坊进行首次现场监督检查。第二十二条 各区食品药品监督管理部门负责对食品加工小作坊进行监督抽检工作，每年不得少于一次。如出现抽检不合格情况的，应增加年度监管频次。第二十三条 各区食品药品监督管理部门在监督检查中发现食品加工小作坊的个体工商户营业执照已被吊销或者注销的，应当依职权向辖区承担食品加工小作坊生产许可工作的部门通报，注销其生产许可证。第三章

小餐饮第二十四条 市食品药品监督管理部门负责指导全市小餐饮监督管理工作。各区小餐饮许可审批部门负责本行政区域内小餐饮许可的受理、审查及决定或备案工作；各区食品药品监督管理部门负责本行政区域内小餐饮的日常监督管理工作。区级食品药品监督管理部门可以聘请食品安全协管员或者信息员

，协助对小餐饮服务提供者开展食品安全管理。第二十五条 小餐饮服务提供者应当依法取得《食品经营许可证》或《小餐饮经营许可证》，按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置公示小餐饮经营许可证、从业人员健康证明和食品添加剂使用情况等相关信息。试点实施小餐饮备案管理的区，小餐饮服务提供者应当取得《小餐饮经营备案公示卡》，按照经营项目依法经营，并在就餐场所醒目位置公示《小餐饮经营备案公示卡》、从业人员健康证明和食品添加剂使用情况等相关信息。第二十六条 小餐饮的经营活动应当符合《中华人民共和国食品安全法》的规定，保证所经营食品卫生、无毒、无害，并符合下列要求：（一）经营场所位于固定建筑物内，与公共厕所、化粪池、化粪池、污水池、垃圾场等污染源直线距离25米以上，保持经营场所环境整洁，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件，经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域；（二）食品原料、食品添加剂及食品相关产品来源清晰、符合有关食品安全标准和要求；（三）具有与经营食品品种、数量相适应并符合食品安全要求的经营场所和设备设施，经营场所不兼用于个人日常生活，具有合理的工艺流程布局；（四）在经营场所醒目位置悬挂许可或备案信息，公示食品从业人员健康证明。按照许可或备案的经营品种和方式从事食品经营活动，不得超范围从事食品经营活动；（五）购进食品和食品原料等，应当查验供货者的许可证照，记录和保留载有所采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的票据凭证；（六）需要熟制加工的食品，应当烧熟煮透；需要冷藏的熟制品，应及时冷藏；直接入口食品、食品原料、半成品应分开存放；避免食品在加工、存放、操作中产生交叉污染或腐败变质；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；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；（七）贮存食品原料的设备应当保持清洁，禁止存放有毒、有害物质；（八）使用无毒、无害，符合食品安全要求清洁的食品包装材料、容器和售货工具，用后洗净，保持清洁，不得存放地面；（九）餐饮具经清洗消毒后使用。无餐饮具清洗消毒设施的，应当使用符合规定的一次性餐饮具或采用集中消毒的餐饮具；（十）从事接触直接入口食品工作的从业人员应当持有有效的健康证明，从事食品经营活动时应穿戴清洁的工作衣帽等，保持个人卫生、着装清洁；（十一）食品加工用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准；使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害，防止对食品造成污染；（十二）符合餐厨垃圾、餐厨废弃油脂处置的相关要求。餐厨废弃油脂、餐厨垃圾由符合规定的单位收运，并保存收运服务联单；（十三）法律、法规规定的其它要求。第二十七条 小餐饮不得采购、使用、经营下列食品、食品原料、食品添加剂：（一）超过保质期食品、腐败变质或者其他感官性状异常的食品和食品原料；（二）废弃食用油脂及其制品；（三）非食品原料、不符合标准和要求的食品添加剂；（四）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；（五）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；（六）含有毒、有害化学物质或者其他可能危害人体健康物质；（七）禁止使用亚硝酸盐；（八）禁止经营裱花类糕点、生食类水产品、自制生鲜乳饮品以及国家和省规定禁止经营的其他食品；（九）其他不符合食品安全标准或者要求的食品、食品原料和食品添加剂。第二十八条 食品药品监督管理部门依法开展抽样检验时，小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来源、采购数量、存货地点、存货量、销售量、相关票证等信息。第二十九条 小餐饮服务提供者发生食品安全事故，应当立即停止相关经营活动，保存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具并保护现场，向当地卫生行政部门和食品药品监督管理部门报告，配合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。第三十条 区级食品药品监督管理部门应建立健全小餐饮监督检查制度，通过巡查、抽查、抽样检验等方式加强日常监督，及时查处食品安全违法行为。第三十一条 县区食品药品监督管理部门对小餐饮进行监督检查时，应对以下内容进行重点检查：（一）许可或备案情况；（二）从业人员健康证明；（三）环境卫生、个人卫生、设施设备、布局流程情况；（四）加工制作过程的卫生情况；（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）餐饮具、食品工用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。第三十二条 食品药品监督管理部门负责受理辖区内小餐饮的食品安全相关问题咨询、投诉、举报，并及时进行核实、处理、答复；对不属于本部门管辖的，应移交有权处理部门处理。第三十三条 各区承担小餐饮许可和备案工作的部门应当以适当方式及时公开小餐饮许可证的发放、变更、续期及注销信息，或是小餐饮备案信息，并及时通报食品药品监督管理部门。各区食品药品监督管理部门应当按照一店一档原则建立小餐饮监管档案。监管档案应包括许可或备案信息、日常监管记录、监督抽检记录、查处小餐饮服务提供者食品安全经营违法行为的情况等。第三十四条 各区食品药品监督管理部门应当根据小餐饮的信用和食品安全风险情况，实施分类分级管理，小餐饮每年的监督检查频次不得少于1次。如在检查中发现违法行为的，可根据实际增加监管频次。各区食品药品监督管理部门应当在小餐饮许可

之日起三十日内，对小餐饮进行首次现场监督检查。试点小型餐饮备案管理的区，应当在小型餐饮备案之日起二个月内，对申请人承诺内容或备案内容进行检查，发现申请人实际情况与承诺内容或备案内容不符的，监管部门要求其限期整改，整改后仍不符合条件的，通报审批部门撤销审批决定或备案证明。

第三十五条 区级以上食品药品监督管理部门对小餐饮服务提供者履行食品安全监督管理职责时，有权采取《食品安全法》第一百一十条规定的下列措施：（一）进入经营场所实施现场检查；（二）对经营的食物、食品原料、食品添加剂进行抽样检验；如发现违法行为或出现抽检不合格情况的，应根据实际增加抽检频次；（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物、食品添加剂；（五）查封违法从事食物经营活动的场所。

第三十六条 小餐饮应定期对食品安全状况进行自查，发现不符合食品安全要求的，应当立即停止经营并采取整改措施。

第四章 附则第三十七条
本办法由武汉市食品药品监督管理局负责解释。第三十八条
本办法自发布之日起施行(本文来源于：武汉市食品药品监督管理局网站)