

《安徽省食品小作坊小餐饮食品摊贩落实食品安全主体责任监督管理办法》

产品名称	《安徽省食品小作坊小餐饮食品摊贩落实食品安全主体责任监督管理办法》
公司名称	贯标集团
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	南京市仙林大道10号三宝科技园1号楼B座6层
联系电话	4009992068 13382035157

产品详情

一、《安徽省食品小作坊小餐饮食品摊贩落实食品安全主体责任监督管理办法》的起草背景和意义是什么？

2022年9月22日国家市场监督管理总局公布《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（总局令第60号），《规定》第二十一条明确规定：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。我省“三小”数量众多。截至六月底，“三小”合计183350家，其中食品小作坊10999家，小餐饮164938家，食品摊贩7413家。食品安全监管中，“三小”一直是监管的难点和薄弱环节。由于“三小”规模、条件、从业人员素质、主体责任意识，普遍存在“散、小、乱、差”现象。同时，“三小”又是人民群众就业谋生的重要载体，不能一关了之。必需加强监督管理，督促“三小”落实主体责任，规范生产经营，确保食品安全。结合我省实际，制定和实施《管理办法》，是贯彻落实《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（总局第60号令）等有关规章要求，强化预防为主、风险管理和问题导向的具体举措；是压紧压实食品安全主体责任，督促“三小”持续合规经营，不断提升食品安全水平的实际需要；是创新监管方式，建立健全“三小”落实食品安全主体责任制度，提升监管效能的积极探索。

二、《安徽省食品小作坊小餐饮食品摊贩落实食品安全主体责任监督管理办法》的适用范围包括哪些？安徽省行政区域内食品小作坊、小餐饮、食品摊贩的负责人、食品安全员等食品安全管理人员落实食品安全主体责任的行为及其监督管理，适用本办法。取得食品生产许可证的个体工商户、农民专业合作社（联合社）及其分支机构参照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》执行。按照个体工商户、农民专业合作社（联合社）及其分支机构办理市场主体登记，取得食品经营许可证或仅销售预包装食品备案的食品销售者参照本办法执行。按照个体工商户办理市场主体登记、取得食品经营许可证的150m²以上的餐饮经营者，参照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》执行；按照个体工商户办理市场主体登记、取得食品经营许可证的150m²以下（含150m²）的小型餐饮，参照本办法执行。

三、《办法》对“三小”配备或明确食品安全员有哪些规定？食品小作坊、小餐饮、食品摊贩应当根据生产经营实际情况，配备或明确食品安全员。食品安全员一般由经营主体负责人担任。食品小作坊、小餐饮、食品摊贩负责人对本单位食品安全工作全面负责。单独配备的食品安全员，应当按照岗位职责协助负责人做好食品安全管理工作。

四、“三小”的食品安全主体责任有哪些？《办法》结合“三小”实际，明确了以下主体责任：（一）严格进货查验、加强过程控制、

严格食品贮存和运输管理、保持场所环境清洁卫生；（二）加强食品添加剂管理，严禁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，不得超范围超限量使用食品添加剂；（三）及时清理变质或超过保质期的食品；（四）规范食品标签标识管理；（五）加强从业人员健康和卫生管理；（六）配合市场监督管理部门的监督检查、投诉jubao调查、食品安全事故调查处理等工作；（七）法律法规规定的其它食品安全主体责任。

五、“三小”的食品安全员应该具备哪些能力？食品小作坊、小餐饮、食品摊贩的食品安全员应当具备下列食品安全管理能力：（一）熟悉相应的食品安全法律法规、食品安全标准；（二）具备进货查验、过程控制、食品贮存等防控食品安全风险的基础知识；（三）熟悉本单位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）熟悉从业人员健康和卫生管理规定；（五）熟悉食品的标签标识要求；（六）其他应当具备的食品安全管理能力。

被依法禁止从事食品生产经营管理工作的，不得担任食品安全员。

六、“三小”的食品安全员有哪些职责？食品小作坊的食品安全员承担下列职责：（一）落实过程控制要求，做好进货查验、加工场所卫生保持、设备设施清洗消毒和食品添加剂管理等工作；（二）管理从业人员健康、卫生状况，落实洗手、更衣等各项卫生要求；（三）法律法规规定的其他食品安全管理责任。

小餐饮的食品安全员承担下列职责：（一）落实餐饮fuwu控制要求，做好场所卫生保持、食品加工制作管理、餐饮具清洗消毒、原料采购和食品贮存管理等工作；（二）管理从业人员健康、卫生状况，落实洗手等各项卫生要求；（三）法律法规规定的其他食品安全管理责任。

食品摊贩的食品安全员承担下列职责：（一）落实餐饮fuwu或食品销售控制要求，做好进货查验、场所卫生保持、清洗消毒、食品贮存和标识管理等工作；（二）管理从业人员健康、卫生状况，落实洗手等各项卫生要求；（三）法律法规规定的其他食品安全管理责任。

七、“三小”的食品安全风险管控重点应包括哪些内容？食品小作坊的风险管控重点应当包括：生产加工场所环境卫生保持、进货查验、加工过程控制、原料和成品贮存、食品添加剂管理、从业人员健康管理等内容。小餐饮的风险管控重点应当包括：经营场所环境卫生保持、进货查验、加工制作过程控制、食品添加剂使用管理、餐饮具清洗消毒、从业人员健康管理等内容。食品摊贩的风险管控重点应当包括：经营场所环境或设备卫生保持、进货查验、从业人员健康和经营范围管理等内容。

八、按照《办法》规定，“三小”的应该如何开展食品安全风险防控工作？食品小作坊、小餐饮、食品摊贩应当结合单位实际，明确食品安全风险管控重点，制定食品安全风险管控清单，每日根据食品安全风险管控清单进行检查，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施。食品小作坊的食品安全员要对检查情况进行记录，形成每日检查记录。小餐饮、食品摊贩的食品安全员检查发现问题的要及时记录。记录可以文字、图像或表格等形式进行。食品小作坊还应建立定期风险隐患排查工作机制，研究解决日管控中发现的问题。鼓励小餐饮、食品摊贩定期开展风险隐患排查。

九、《办法》对市场监管部门指导“三小”开展风险防控工作是如何规定的？县级以上市场监督管理部门可根据主体规模、产品类别、风险水平等实际情况指导食品小作坊、小餐饮、食品摊贩制定便于操作的食品安全风险管控清单和食品安全管控记录样表。

十、《办法》对“三小”的食品安全员培训是如何规定的？食品小作坊、小餐饮、食品摊贩可自行组织或者委托有能力的其他机构，对食品安全员进行食品安全知识培训和考核；也可参加行业协会或监管部门组织的线上线下培训或考核。市场监督管理部门要指导、支持食品小作坊、小餐饮、食品摊贩对负责人及食品安全员的宣传教育培训，增强食品安全主体责任意识，提高食品安全管理水平。

十一、“三小”不履行主体责任的会受到什么样的惩戒？对未落实食品安全主体责任导致生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，县级以上市场监督管理部门要责令食品小作坊、小餐饮、食品摊贩整改，可对其负责人进行责任约谈。构成食品安全违法行为的，依法予以处罚。