

湖南省市场监督管理局文件

湘市监食〔2021〕41号

湖南省市场监督管理局 关于加强小餐饮和食品摊贩食品安全监管工作的 指导意见

各市州市场监督管理局：

为进一步规范小餐饮和食品摊贩经营行为，有效防控食品安全风险，切实保障食品安全，根据《湖南省食品生产加工小作坊小餐饮和食品摊贩管理条例》《湖南省小餐饮经营许可和食品摊贩登记管理办法》（湘市监食〔2020〕206号），现就加强小餐饮和食品摊贩食品安全监管工作提出以下指导意见：

一、有序推进小餐饮经营许可工作。各地要贯彻落实“放管服”要求，开展小餐饮的许可改革工作。在中国（湖南）自由贸易试验区和省内未纳入湖南自贸区的国家级高新技术产业开发区

区、国家级经济技术开发区、综合保税区对小餐饮试行“告知承诺制”；探索推广使用小餐饮经营许可电子证书。要简化退出程序，完善小餐饮经营许可市场退出机制。加强对经营“冷食类食品制售”和“现榨果蔬汁制售”等高风险项目的审查，全力防范食品安全风险。

二、落实食品安全主体责任。各地市场监管部门要督促小餐饮经营者遵守食品安全法律法规规章和相关食品安全标准，严格落实食品安全主体责任，执行《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，加强原料采购贮存、人员健康、清洗消毒、加工制作过程等关键环节管理，不采购加工野生动物、长江禁捕水域水产品和来源不明的食品原料，不用回收食品作为原料，不使用非食品原料加工制作食品，不滥用食品添加剂，保证食品原料、食品相关产品和用水符合相关安全标准，保持食品加工经营场所环境整洁，自觉接受社会监督。

三、加强小餐饮食品安全监督检查。根据《湖南省食品生产加工小作坊小餐饮和食品摊贩管理条例》《餐饮服务食品安全操作规范》，省局制定了《小餐饮食品安全日常监督检查要点表》（见附件1）和《小餐饮日常监督检查结果记录表》（见附件2）。各地可根据自身实际情况，进行细化和完善。根据《湖南省市场监督管理局印发关于建立食品安全监管事权清单指导意见的通知》（湘市监食〔2020〕120号）和“双随机、一公开”工作的要求，各级市场监管部门要制定并实施小餐饮年度日常监督检查

计划。市州局年度抽查比例不低于 3‰，县市区局年度抽查比例不低于 3%，基层市场监管所每年度开展不少于 2 次的全覆盖日常监督检查。对于实施“告知承诺制”的小餐饮经营者，在申请人取得许可之日起 30 个工作日内实施监督检查，重点检查现场实际经营条件是否符合食品安全标准和承诺内容，对检查发现经营条件与承诺内容不符的，应当责令其整改；拒不整改或整改后仍不符合条件的，许可审批部门依法撤销其许可；存在违法行为的，依法查处。加强信用监管，将虚假承诺、违规经营等信息记入食品安全信用记录，因违反承诺内容而被撤销小餐饮经营许可的，三年内不得再次以“告知承诺制”的方式申请小餐饮经营许可。

四、强化小餐饮网络订餐食品安全监管。各级市场监管部门要开展对属地网络订餐平台及其分支机构、代理机构的监督检查，督促网络订餐平台履行对入网小餐饮经营者的资质审查、信息公示、抽检监测等义务。要开展对入网小餐饮经营者的监督检查，确保入网小餐饮经营者有实体门店，并按照核准的经营项目范围从事食品经营，保证线上线下食品同质同标。要加强对餐饮食品配送环节的食品安全监管，全面推行外卖“食安封签”，防止食品配送途中的二次污染。

五、加强食品摊贩的食品安全监管。为加强食品摊贩食品安全监管，省局制定了《食品摊贩食品安全日常监督检查记录表》（见附件 3）。县级市场监管部门要加强与食品摊贩登记部门的

工作协作和信息对接，制定并实施食品摊贩年度日常监督检查计划。基层市场监管所要参照省局食品安全监管事权清单的要求，对在划定地点、指定时间、获得备案登记的食品摊贩开展日常监督检查，重点突出食品安全、场所卫生、人员健康、加工制作等关键环节的检查，消除食品安全隐患。

六、严厉打击违法经营行为。加大小餐饮食品安全监督抽检力度，提高抽检的针对性、有效性，对高风险品种和“网红”餐饮门店实行重点抽检。要加大执法力度，严厉打击无证经营、超范围经营、非法添加、制售过期变质和假冒伪劣食品等违法行为，有效净化市场经营秩序。

七、推动小餐饮行业转型升级和质量提升。各地市场监管部门要积极争取政府支持，配合相关部门，加强政策引导，大力开展小餐饮质量提升行动，推动原料配送、餐饮具清洗消毒、后厨环境卫生、从业人员健康体检等统一规范管理，推进小餐饮“明厨亮灶”工作，切实改善和提升小餐饮卫生状况和基本条件，促进小餐饮向集约化规范化转型升级。全面促进小餐饮行业规范自律、诚信经营，有效提升小餐饮食品安全管理水平。

八、严格落实制止餐饮浪费和塑料污染治理要求。各地市场监管部门要协同配合相关部门，指导小餐饮经营者积极开展“光盘行动”，引导消费者适量点餐，制止餐饮浪费。要配合商务、卫生健康等部门，结合常态化疫情防控形势，动员推广“公筷公勺”、分餐制等用餐方式，培养文明用餐习惯和健康生活方式。

要配合商务部门、文化和旅游部门做好餐饮行业禁限塑工作，引导餐饮经营者使用食品级塑料制品和可降解替代品，在餐饮外卖领域推广使用符合性能和食品安全要求的生物基产品和可降解塑料袋替代产品，全面落实国家加强塑料污染治理的工作要求。

- 附件：1. 小餐饮食品安全日常监督检查要点表
2. 小餐饮日常监督检查结果记录表
3. 食品摊贩食品安全日常监督检查记录表



(公开属性：主动公开)

附件 1

小餐饮食品安全日常监督检查要点表

项目	序号	检查内容	评价
许可管理	1	取得《小餐饮经营许可证》，且在有效期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
	2	实际经营情况与许可事项相符。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
	3	许可证、营业执照、从业人员有效健康证明、《小餐饮日常监督检查结果记录表》在经营场所显著位置悬挂或者张贴。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
场所设施	4	保持环境卫生整治，并与有毒、有害场所以及公共厕所、化粪池、污水池、暴露垃圾场（站）等污染源保持 25 米以上的距离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
	5	有相应的防蝇、防鼠、防虫、防尘设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
	6	有必要的消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设施设备，并正常运转。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
人员制度	7	有保证食品安全的管理制度。（进货查验记录、从业人员健康管理等）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
	8	从业人员保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣、帽等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
	9	全部从业人员每年进行健康检查，取得有效健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
加工场所	10	各功能区布局合理，待加工食品与直接入口食品、原料与成品分开存放，避免食品交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
	11	保持食品加工经营场所环境整洁，有密闭的废弃物收集设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
餐用具消毒	12	餐具、饮具清洗并按规定消毒；使用专用消毒餐饮具的，应提供产品消毒合格证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
进货查验	13	采购食品原料、食品相关产品符合食品安全标准，应当查验供货者的许可资质或者产品合格证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
	14	应当留存进货票据凭证。进货相关票据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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
食品贮存	15	贮存食品原料的场所保持清洁，符合食品安全所需的温度要求；食品贮存做到分区分类分架，离地隔墙 10 厘米。禁止存放有毒有害物品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善

项目	序号	检查内容	评价
加工过程控制	16	禁止使用下列原料加工制作食品： （一）非食品原料； （二）散装食用油、废弃食用油脂及其制品； （三）回收的食品； （四）超过保质期的食品原料； （五）霉变生虫、腐败变质等感官异常的食品原料； （六）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽水产动物肉类及其制品； （七）未按规定检疫或检疫不合格的肉类，以及未经检验或者检验不合格的肉类制品； （八）其他不符合食品安全标准或者法定要求的食品原料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
饮用水	17	用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
食品添加剂	18	专柜存放，无超范围、超剂量使用食品添加剂，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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
其他事项	19	无制售腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、掺假掺杂、超过保质期或者被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
	20	销售无包装的直接入口食品，使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
	21	食品经营场所与个人生活场所严格分开，食品用具、容器、设备与个人生活用品严格分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
	22	使用的洗涤剂、消毒剂对人体安全、无害，杀虫剂、灭鼠剂等妥善保管，不得在食品生产经营现场存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
禁止性规定	23	禁止经营自制裱花蛋糕、生食水（海）产品，乳制品、自酿酒及其他禁止经营的食物；禁止采购加工制作野生动物及其制品；禁止采购加工长江流域重点水域野生渔获物。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
网络订餐	24	具有实体门店并依法取得“网络经营”资质，无超范围经营情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
	25	在网上公示营业执照、小餐饮经营许可资质；公示店铺名称、地址、食品安全等级等信息；公示菜品名称和主要原料名称。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
	26	网络销售的食物应当与实体店销售的餐饮食物质量保持一致，无委托加工行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
	27	餐饮外卖食物采用密封盛放或使用“食安封签”，减少过程接触，防止过程污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善
明厨亮灶	28	是否通过采用视频显示、透明玻璃、隔断矮墙或设置参观窗口的方式，展示食品加工关键部位和环节。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 有待完善

备注：各地可根据当地实际对本表进行完善、调整和细化。

填表说明：

1. 编号：由四位年度号+1位要点表序号+六位流水号组成，如2021-1-000001。生产、销售、餐饮服务、保健食品生产各环节对应的要点表序号分别为“1、2、3、4”；6为小餐饮。

2. 名称：填写小餐饮经营许可证上的经营者名称。

3. 地址：填写小餐饮经营许可证上载明的经营地址。

4. 联系人、联系方式：填写法人代表或者负责人的姓名及联系方式。

5. 许可证编号：与小餐饮经营许可证上载明的内容一致。

6. 检查次数：填写本次检查属于本年度对小餐饮开展的日常监督检查的次数。

7. 检查内容：检查人员应为两名或两名以上，检查对应使用《小餐饮食品安全日常监督检查要点表》。

8. 检查结果：根据检查情况，未发现问题选“符合”，发现1项以上存在问题选“基本符合”，发现严重违法违规行为的选“不符合”。

9. 结果处理：对检查结果进行处理，结果为“符合”的，说明中可不填写内容；结果为“基本符合”的，选书面限期整改；结果为“不符合”的，选立即停止小餐饮经营活动。

10. 说明：对发现问题及处置措施进行详细描述，可附页。

11. 本表一式三份，一份用于现场公示，一份反馈小餐饮经营者，一份监管机构留存。

附件 3

食品摊贩食品安全日常监督检查记录表

经营者姓名：_____ 登记证号：_____ 电话：_____

类别	序号	检查内容	检查情况 (符合√, 不符合×)
经营区域	1	食品摊贩经营地点与污染源保持规定的距离; 经营区域不在中小学校校门外道路两侧一百米范围内。	
信息公示	2	在醒目位置摆放或者悬挂食品摊贩登记证和有效健康证明。	
卫生要求	3	工作时穿戴清洁的工作衣帽, 保持个人卫生; 知晓食品安全和食品卫生基础知识。经营场所干净整洁, 物品摆放有序。	
食品安全要求	4	食品原料、食品相关产品符合食品安全标准;	
	5	不得经营腐败变质、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。	
	6	不得有非法添加、或超范围超剂量使用食品添加剂的行为; 不得使用回收食品进行再加工。	
	7	不得采购来源不明或未经检验检疫的肉类及其制品。	
设施要求	8	配备符合食品安全和卫生条件的食品制作和销售的亭或者棚、车、台等设施以及密闭的废弃物收集设施。	
防护要求	9	售卖散装直接入口食品的, 配有防尘、防蝇等设施。	
包装材料	10	食品包装材料无毒、无害、清洁; 禁止使用不可降解的一次性塑料餐饮具。	
索证索票	11	进货应当索取票据或者相关凭证, 票据凭证均按要求保存, 方便查找。	
餐饮服务要求	12	食品加工场所环境整洁, 有密闭的废弃物收集设施。	
	13	保证食品原料清洗干净, 有必要的冷藏冷冻设施存放。	
	14	用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	
	15	使用的洗涤剂、消毒剂对人体安全、无害。	
	16	对餐饮具、用具按规定清洗消毒, 使用专用消毒餐饮具的应当查验餐饮具消毒合格证明文件。	
禁止品类	17	不得经营自制裱花蛋糕、生食水(海)产品、现制乳制品、散装白酒、专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品以及国家禁止经营的其他食品。	
检查意见	检查人员签名: _____ 年 月 日		
被检查人签名: _____		年 月 日	

注: 本表一式两份, 一份交经营者保存, 一份由监管机构存档。

抄送：市场监管总局食品经营司。

湖南省市场监督管理局办公室

2021年4月20日印发
