

总局办公厅关于加强食品销售者现场制售食品监管工作的通知

食药监办食监二〔2016〕100号

2016年07月22日 发布

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局,新疆生产建设兵团食品药品监督管理局:

近年来,各地食品药品监管部门不断发现食品销售者经营场所内现场制售食品存在的食品安全风险隐患问题。为有针对性地强化食品销售者经营场所内现场制售食品监管,有效控制和防范食品安全风险隐患,现就加强食品销售现场制售食品监管工作通知如下:

一、严格规范食品经营资格

要强化许可管理和监督检查,严格规范食品销售者经营场所内现场制售食品的食品经营主体资格和经营条件,依法查处不具备食品经营主体资格和经营条件从事食品现场制售活动的行为。食品销售者在其经营场所内现场制售食品的应当具备与制售食品品种和规模相适应的加工制作和销售环境及设施、设备等条件,并取得相关食品经营项目许可。食品经营者利用其他食品销售者的经营场所并以自己名义从事现场制售食品活动的,除应当具备食品加工制作和销售食品环境及设施、设备等条件外,应单独取得所在场所的食品经营许可。依照食品销售者所在的省、自治区、直辖市关于小作坊、小餐饮、小摊贩管理办法应当纳入小作坊或小摊贩、小餐饮管理的,应当按照省、自治区、直辖市的有关规定执行。

二、严格规范食品制售人员管理

要加大对现场制售食品加工制作和销售人员的管理,监督从事现场制售食品的食品经营者依法建立并严格执行食品加工制作及直接接触食品的销售人员的健康管理制度,防止患有卫生计生部门明确规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。

三、严格规范食品制售原料采购行为

对现场制售食品行为的原料采购情况,要加大监督检查力度。监督从事食品现场制售活动的食品经营者严格执行进货查验和查验记录制度,把好原料进货关,严禁食品经营者购进无合法来源或不可追溯来源的食品原料。

四、严格规范食品制售过程

要加大对现场制售食品加工制作过程的随机抽查工作力度,监督从事食品现场制售活动的食品经营者严格食品加工制作和销售过程管理,保持食品制售环境卫生清洁,建立和执行食品加工制作和销售设施、设备的清洁消毒制度,建立和执行现场制售食品的食品加工制作配料公示制度,禁止其超范围、超限量使用食品添加剂,禁止其使用以劣质、腐败变质或超过保质期的食品或原料加工制作食品,禁止其销售未经许可预先研磨混合好的食品。对为消费者提供现场研磨

加工服务的食品经营者,禁止其在加工制作过程中非法添加非食用物质或使用药品和只能用于保健食品的原料,禁止与中药材性质的食品混合研磨。在销售食品或提供研磨服务时,均不得宣传产品具有疾病预防、治疗功能等。

五、依法查处违法违规行为

在加大监督检查工作力度的同时,要强化现场制售食品的抽检监测,及时发现和排除风险隐患,对于违法违规行为要依据《中华人民共和国食品安全法》有关规定依法查处,涉嫌犯罪的应当按照行政执法和刑事司法衔接制度的要求及时移送公安机关,并采取有针对性的措施,有效防控食品安全风险。

各地在贯彻落实本通知过程中发现的问题和遇到的困难,以及重大、典型案例,要及时报告总局。

食品药品监管总局办公厅 2016年7月14日

本站由国家食品药品监督管理总局主办 版权所有 未经许可禁止转载或建立镜像

Copyright & CFDA All Rights Reserved 备案序号:京ICP备13027807号

地址: 北京市西城区宣武门西大街26号院2号楼 邮编: 100053 局总机: 68313344