

ICS 03.080.30

CCS A 12

DB3710

威海市地方标准

DB 3710/T XXXX—2023

食品摊点设置与管理规范

Standards for Establishment and Management of Food Stalls

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

威海市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由威海市食品药品安全委员会办公室提出、归口并组织实施和评估。

本文件起草单位：威海市市场监督管理局。

本文件主要起草人：傅世强、王涛、宫婷、毕可明、邵志娟。

食品摊点设置与管理规范

1 范围

本文件规定了食品摊点设置与管理的术语和定义、摊点设置、管理要求。
本文件适用于食品摊点设置与管理工作的。

2 规范性文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品添加剂使用标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14930.1 食品安全国家标准 消毒剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 洗涤剂
《山东省食品小作坊小餐饮和食品摊点管理条例》
《山东省食品摊点备案办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 食品摊点 food stalls

指无固定门店，从事食品销售或现场制售食品的经营者，包括位于集中交易市场、乡镇级政府和街道办事处规划设置的摊点区域内的食品经营者，但不包括取得或应当取得食品经营许可证、小作坊登记、小餐饮登记的经营者以及仅销售食用农产品的经营者。

4 摊点设置

4.1 基本原则

4.1.1 食品摊点设置应遵循科学规划、合理布局、方便公众的原则，不应影响安全、交通、市容市貌、环境卫生和群众日常生活。

4.1.2 宜结合早夜市、农贸市场、农村大集、旅游景区等场所统筹规划、合理设置，充分体现地方特色、饮食文化和主题文化。

4.2 设置要求

4.2.1 设置主体

食品摊点经营区域的设置主体应符合区、市人民政府、国家级开发区管委会、南海新区管委会（以下简称区、市人民政府）确定的职责要求。

4.2.2 选址

4.2.2.1 幼儿园、中小学校校门周边 200m 范围内应不得设置食品摊点，已建成的农贸市场除外。

4.2.2.2 划定食品摊点经营区域属于道路的应明确起止路段并精确到米，经营时段应精确到分钟。

4.2.2.3 食品摊点设置场所不应在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之内，与旱厕、垃圾站等污染源之间的距离应不少于 25m。

4.2.2.4 集中交易市场内的食品摊点设置应相对集中，不应与经营非食品的摊点相互交叉。

4.2.2.5 在城市建成区内设置食品摊点经营区域或临时经营区域应符合城市管理部门和道路交通安全管理部门的要求。在城市建成区外占用道路设置食品摊点经营区域应符合辖区道路交通安全管理部门的要求。

4.2.3 设施要求

4.2.3.1 食品摊点应配备相应的制售食品的设备、设施以及密闭的废弃物容器，鼓励有条件的食品摊点配备专用餐具、饮具清洗消毒设施，销售直接入口的食品应有防尘、防蝇、防鼠、防虫等防护设施。

4.2.3.2 食品摊点用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.4 经营要求

4.2.4.1 人员

从业人员应取得健康证并在有效期内。

从业人员应穿戴清洁的工作衣、帽，销售直接入口食品应戴口罩或能遮挡口鼻的面罩。

4.2.4.2 亮证经营

食品摊点经营者应在经营场所醒目位置张贴或悬挂食品摊点信息公示卡、从业人员健康证明，可以采用二维码等信息化方式进行数据集合公示。

4.2.4.3 安全承诺

食品摊点经营者应明确主体责任，签订食品安全承诺书，并在经营场所醒目位置进行公示，也可将有关信息置于二维码内一并进行公示。

4.2.4.4 原料公示

食品摊点所使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品应符合食品安全标准和国家相关规定食品摊点经营者应将使用的食品原料、食品添加剂和食品相关产品等有关信息，在经营场所醒目位置进行公示，也可将有关信息置于二维码内一并进行公示。

4.2.4.5 单据留存

食品摊点经营者采购的食品原料、食品添加剂以及食品相关产品进货渠道应合法，每次采购均应保存供货者的许可证、产品合格证明等材料。进货票据留存期限不应少于六个月。

4.2.5 加工要求

4.2.5.1 生熟分离

加工生、熟食品的用具、容器应分开使用，避免交叉污染。

4.2.5.2 包装安全

接触食品的包装材料应无毒、清洁，也可使用符合规定的集中消毒或一次性餐具、饮具。

一次性使用食品器具应密封保存，且不应回收使用。

4.2.5.3 容器清洁

4.2.5.3.1 食品摊点使用的餐具、饮具和食品包装等容器，应保持卫生、清洁，无毒无害，符合国家食品安全卫生要求，清洁采用的洗涤剂 and 消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

4.2.5.3.2 清洁后的餐具、饮具和容器应不得与有毒、有害物品一同贮存、运输。

4.2.5.4 添加剂

食品摊点经营者在食品生产加工过程中，应严格按照国家食品安全相关法律、法规、标准的规定使用食品添加剂，规范加工经营行为，添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.2.5.5 场所清洁

4.2.5.5.1 经营场所不应有明显的污水、淤泥、恶臭、扬尘等，所使用的设施、设备应保持清洁，无油垢、污垢。

4.2.5.5.2 食品摊点经营者在销售和制作食品时，应保持场所清洁、卫生，空气清新，符合食品环境卫生要求。

5 管理要求

5.1 备案管理

5.1.1 备案程序

5.1.1.1 申请

食品摊点经营者应向所在地乡镇人民政府、街道办事处提出食品摊点备案申请材料，申请材料内容包括：

——经营者身份证明；

——健康证明。

5.1.1.2 材料审核

5.1.1.2.1 对申请人提交的材料进行审核依据《山东省食品摊点备案办法》的规定执行。

5.1.1.2.2 食品摊点禁止经营的食物类别按《山东省食品小作坊小餐饮和食品摊点管理条例》的规定执行。

5.1.1.2.3 食品摊点的经营品种发生变化的,应当重新办理备案。食品摊点在威海市区域内流动经营的,不需要重新办理备案。

5.1.1.3 发放信息公示卡

5.1.1.3.1 乡镇人民政府、街道办事处当场制作、发放的信息公示卡的内容包括:

- 经营者姓名;
- 经营品种;
- 经营地点;
- 经营时段。

5.1.1.3.2 信息公示卡编号由英文字母TD和14位阿拉伯数字组成。数字从左至右依次为:2位设区的市代码,2位市、国家级开发区代码,2位乡镇人民政府、街道办事处代码,4位年份码,4位顺序码,见图1。

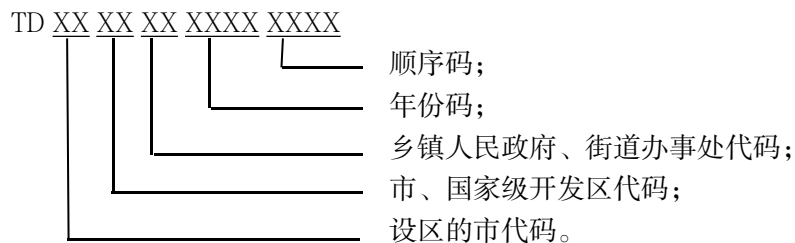


图1 信息公示卡编号型式图

5.1.1.3.3 发放食品摊点信息公示卡应不得向经营者收取任何费用。

5.1.2 摊点注销

依据《山东省食品摊点备案办法》的规定执行。

5.1.3 备案系统

食品摊点备案应使用统一的信息化系统。

5.2 监督管理

5.2.1 市场管理

食品摊点设置区域应明确市场管理主体,具体履行集中交易市场开办方的主体管理责任。

5.2.2 政府监督

依据《山东省食品小作坊小餐饮和食品摊点管理条例》的规定执行。

参考文献

- [1] GB14881 食品生产通用卫生规范
- [2] GB31621 食品经营过程卫生规范
- [3] GB31654 餐饮服务通用卫生规范

