

小餐饮合规经营指引（2023版）

小餐饮，是指有固定经营门店或者在商场、超市、有形市场内租赁场地，经营场所和经营规模较小，从业人员较少，从事除制售保健食品、特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品、制售婴幼儿辅助食品、运动营养食品等具有相应国家标准的特殊膳食用食品、以生鲜乳为原料制售乳制品、制售生食类食品和裱花蛋糕、食品批发和国家、省、设区的市级人民政府禁止食品小经营从事的其他经营行为之外的食品经营，不具备取得食品经营许可证条件的小餐馆、小吃店、小饮品店。

小餐饮是市场经营主体的重要组成部分，与人民群众的日常生活息息相关，在日常生产经营过程中，应严格依据《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务通用卫生规范》等法律法规要求合规经营。现就小餐饮合规经营提供以下工作指引：

一、获得餐饮服务提供者资质

1. 小餐饮核准证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。
2. 未超出核准经营项目开展餐饮服务活动。

.....

温馨提示：《黑龙江省食品安全条例》第一百二十六条规定：

“小餐饮未取得核准证，食品生产加工小作坊、食品小经营（不含小餐饮）未按照规定备案或者不符合本条例第六十四条、第七十条要求，从事食品生产经营活动的，由市场监督管理部门责令限期改正，给予警告；逾期不改正的，没收违法所得和违法经营的食物，可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食物货值金额不足二千元的，并处二千元以上一万元以下罚款；货值金额二千元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款。

违反本条例规定，未取得食品摊贩登记卡，从事食品经营活动的，由有关主管部门责令限期改正，给予警告；逾期不改正的，没收违法所得和违法经营的食物，并处二百元以上五百元以下罚款，可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品。

使用伪造、变造或者冒用他人的小餐饮核准证从事食品经营活动，或者超出核准经营范围从事食品经营活动的，依照本条第一款规定处罚。将小餐饮核准证出租、出借或者以其他形式转让的，由市场监督管理部门没收违法所得，并处五百元以上五千元以下罚款，由原发证部门吊销核准证。

明知未取得小餐饮核准证仍为其提供经营场所的，由市场监督管理部门没收违法所得，并处二千元以上二万元以下罚款。”

.....

二、主动公示相关信息

1. 在经营场所的显著位置悬挂或者摆放小餐饮核准证正本，或以电子形式公示。

2. 曾接受过日常监督检查的餐饮服务提供者，按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。

3. 公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。

4. 入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页面公示餐饮服务提供者名称、地址、小餐饮核准证等信息，公示信息真实，及时更新。

三、加强从业人员健康管理

1. 制定从业人员健康管理制度。

2. 从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。

3. 在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。

4. 在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。

5. 专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。

.....

温馨提示：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款规定：“违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证：（六）食品生产经营者安排未取得健康证明或者患有国务院卫生行政部门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；”

.....

四、严把原料控制关（含食品添加剂、食品相关产品）

1. 食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。

2. 食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。库房或存放场所内应设置足够数量的存放架，分区、分架、分类存放食品，离墙、离地 10cm 以上；同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。分隔或分离贮存不同类型的食品原料。根

据食品贮存条件,设置相应的食品库房或存放场所。散装食品(食用农产品除外)贮存位置,应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。设置专柜(位)存放食品添加剂,并标注“食品添加剂”字样。

.....

温馨提示:《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款规定:“违反本法规定,有下列情形之一的,由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正,给予警告;拒不改正的,处五千元以上五万元以下罚款;情节严重的,责令停产停业,直至吊销许可证:(三)食品、食品添加剂生产经营者进货时未查验许可证和相关证明文件,或者未按规定建立并遵守进货查验记录、出厂检验记录和销售记录制度;”

.....

3. 需冷冻(藏)的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻(藏)。冷冻(藏)设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形;冷冻(藏)设施设有可正确显示内部温度的测温装置,冷冻(藏)温度符合要求。

4. 不使用无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。

5. 在加工间和贮存设施内的食品原料感官性状无异常、食品

包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。

.....

温馨提示：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款规定：“违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证：（二）生产经营无标签的预包装食品、食品添加剂或者标签、说明书不符合本法规定的食品、食品添加剂；”

《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第二款规定：“生产经营的食品、食品添加剂的标签、说明书存在瑕疵但不影响食品安全且不会对消费者造成误导的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，处二千元以下罚款。”

.....

6. 对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并

如实记录。

.....

温馨提示：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款规定：“违反本法规定，有下列情形之一的，尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证：（二）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产食品、食品添加剂，或者经营上述食品、食品添加剂；（五）生产经营标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；”

.....

7. 食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。

五、严抓加工制作过程管控

1. 具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备。

2. 原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。

3. 不存在《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规禁止的行为。《中华人民共和国食品安全法》禁止用非食品原料生产的食品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物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；禁止经营致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；禁止用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；禁止经营超范围、超限量使用食品添加剂的食品；禁止经营腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；禁止经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；禁止经营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；禁止经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；禁止经营标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；禁止经营无标签的预包装食品、食品添加剂；禁止经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；禁止经营其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加

剂、食品相关产品。

4. 食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。

5. 盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。

6. 专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。

六、强化食品添加剂使用管理

1. 食品添加剂存放、使用、管理符合要求。

2. 不采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

.....

温馨提示：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款规定：“违反本法规定，有下列情形之一的，尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；

情节严重的，吊销许可证：（三）生产经营超范围、超限量使用食品添加剂的食品；”

.....

七、保证备餐、供餐与配送环节安全

1. 备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。

2. 外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求。

八、注重场所和设备设施清洁维护

1. 不在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设备设施布局合理。

2. 保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。

3. 冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录。

4. 有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹

象。

5. 卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。

6. 餐厨废弃物的存放及清理符合要求。

九、严格餐饮具清洗消毒

1. 餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。

2. 采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。

3. 保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。

4. 使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。

5. 不使用未经清洗消毒的餐饮具，不重复使用一次性餐饮具。

.....

温馨提示：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款规定：“违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正

的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证：（五）餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前未经洗净、消毒或者清洗消毒不合格，或者餐饮服务设施、设备未按规定定期维护、清洗、校验；”

.....

十、增强食品安全管理意识

食品安全管理人员具有相关食品安全知识，按规定每年度参加培训考核。

十一、大力制止餐饮浪费行为

1. 主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒。
2. 无诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费的情况。
3. 经营过程中无严重浪费的情况。

温馨提示：《中华人民共和国反食品浪费法》第二十八条规定：“违反本法规定，餐饮服务经营者未主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒的，由县级以上地方人民政府市场监督管理部门或者县级以上地方人民政府指定的部门责令改正，给予警告。

违反本法规定，餐饮服务经营者诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费的，由县级以上地方人民政府市场监督管理部门或者县级以上地方人民政府指定的部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处一千元以上一万元以下罚款。

违反本法规定，食品生产经营者在食品生产经营过程中造成严重食品浪费的，由县级以上地方人民政府市场监督管理部门或者县级以上地方人民政府指定的部门责令改正，拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款。”