天津市食品经营者食品安全主体责任清单（固定食品制售摊贩）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目序号** | **项目** | **序号** | **内容** | **相关依据** |
| 1 | 信息公示 | 1.1 | 经营场所醒目位置公示食品摊贩备案证明、上一次日常监督检查结果记录表、食品安全承诺书、食品从业人员健康证明。 | 1.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第十二条第一款、第二十三条第一款第（六）项；  2.《食品生产经营日常监督检查管理办法》第二十二条第二款；  3.《餐饮服务食品安全操作规范》13.7.1。 |
| 2 | 食品摊贩备案 | 2.1 | 食品摊贩备案合法有效，经营场所、经营项目等事项与备案一致，不存在提供网络餐饮服务情形。 | 1.《天津市食品生产加工小作坊和食品摊贩监督管理办法》第二十二条第一款；  2.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第四条第一款、第十一条第一款、第二十三条第一款第（五）项；  3.《网络食品安全违法行为查处办法》第十六条第一款。 |
| 3 | 场所布局 | 3.1 | 与污染源保持25米以上距离。 | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（一）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》4.1.2；  3.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十三条第一款第（一）项。 |
| 3.2 | 经营场所布局、结构合理，与个人生活区域分开。 | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（四）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》4.2、4.3；  3.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十三条第一款第（三）项、第（八）项。 |
| 4 | 场所卫生 | 4.1 | 场所内保持清洁卫生，环境整洁、无异味，无苍蝇、老鼠、蟑螂，无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。 | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（一）项、第（二）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》4.3；  3.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十三条第一款第（三）项；  4.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十四条第一款第（一）项。 |
| 4.2 | 就餐场所卫生清洁，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。 | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（一）项、第（二）项；  2.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十三条第一款第（三）项。 |
| 5 | 原料贮存 | 5.1 | 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），分开存放并有明显的区分标识。盛放散装食品有储物箱，并注日期。 | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（一）、（六）项、第五十四条；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》5.7、6.4；  3.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十三条第一款第（三）项、第（八）项。 |
| 5.2 | 冷冻（藏）设施正常运转。 | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（六）项、第五十六条第一款；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》3.1.2、5.7.2。 |
| 5.3 | 冷冻冷藏设施将原料、半成品、成品按标识分开存放并有明显区分标识。 | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（一）项、第（六）项；  2.《食品安全法实施条例》第二十四条；  3.《餐饮服务食品安全操作规范》5.7.2；  4.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十三条第一款第（三）项、第（八）项。 |
| 5.4 | 设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。 | 《餐饮服务食品安全操作规范》7.5.3。 |
| 5.5 | 无禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质。 | 1.《食品安全法》第三十四条、第三十八条；  2.《食品安全法实施条例》第二十二条；  3.《餐饮服务食品安全操作规范》7.1.3。 |
| 6 | 原料质量检查 | 6.1 | 食品具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。 | 1.《食品安全法》第三十四条；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》6.3.2.1。 |
| 6.2 | 食品包装符合要求，并按照要求的条件和规范贮存。 | 1.《食品安全法》第三十四条、第六十七条第一款、第六十八条、第七十条、第九十七条；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》6.3.2.1、7.5.3。 |
| 6.3 | 食品加工用水符合生活饮用水卫生标准。 | 1.《食品安全法》三十三条第一款第（九）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》3.2.2、7.4.3.6.1；  3.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十三条第一款第（十一）项。 |
| 7 | 场所布局 | 7.1 | 专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。 | 1.《食品经营许可审查通则（试行）》第三十七条第一款第（一）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》4.3.3.3；  3.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十四条第一款第（三）项。 |
| 8 | 设施设备 | 8.1 | 专间或专柜内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间或专柜内温度不高于25℃。 | 1.《食品经营许可审查通则（试行）》第三十七条第一款第（二）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》7.2、7.4.1.1、7.4.1.2；  3.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十四条第一款第（三）项。 |
| 8.2 | 专间或专柜内工用具专用并独立存放。 | 《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.1.4。 |
| 8.3 | 专间入口处设有二次更衣设施，以及独立的非接触洗手、消毒、干手设施。 | 1.《食品经营许可审查通则（试行）》第三十七条第一款第（三）项；  2.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十四条第一款第（三）项。 |
| 9 | 人员 | 9.1 | 专间内由专人加工制作。加工人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。 | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（八）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.1.3、14.3.2.1、14.5.3；  3.《天津市食品生产加工小作坊和食品摊贩监督管理办法》第二十四条第一款第（二）项；  4.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十三条第一款第（十）项。 |
| 10 | 加工制作 | 10.1 | 冷食类食品等的加工在专间或专柜内进行（可不在专间加工的情形除外）。 | 1.《餐饮服务食品安全操作规范》7.2.2、7.2.3；  2.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十四条第一款第（二）项。 |
| 10.2 | 无生食水产品、裱花蛋糕等不得经营的食品种类。 | 1.《天津市食品生产加工小作坊和食品摊贩监督管理办法》第二十六条第一款第（四）项；  2.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第五条第一款第（四）项。 |
| 11 | 废弃物要求 | 11.1 | 专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。 | 《食品经营许可审查通则（试行）》第三十七条第一款第（二）项。 |
| 12 | 加工制作 | 12.1 | 在专用操作区内从事备餐、制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）及预包装食品的拆封、装盘、调味等加工制作。 | 1.《餐饮服务食品安全操作规范》7.2.3、7.4.2.6；  2.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十四条第一款第（二）项。 |
| 12.2 | 专用操作区内工用具专用并独立存放。 | 《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.2.2。 |
| 13 | 人员 | 13.1 | 加工制作人员穿戴专用的工作衣帽并按规定佩戴口罩，加工制作前严格清洗消毒手部。 | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（八）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.2.1、14.3.1.3、14.3.2.2、14.4.5、14.5.1、14.5.3；  3.《天津市食品生产加工小作坊和食品摊贩监督管理办法》第二十四条第一款第（二）项；  4.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十三条第一款第（十）项。 |
| 14 | 防尘、防有害生物设施 | 14.1 | 配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备。 | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（二）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》12.2、12.4.3；  3.《天津市食品生产加工小作坊和食品摊贩监督管理办法》第二十四条第一款第（一）项；  4.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十三条第一款第（四）项。 |
| 15 | 加工制作 | 15.1 | 油炸类食品、烧烤类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。 | 《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3。 |
| 15.2 | 不经营专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品。 | 1.《天津市食品生产加工小作坊和食品摊贩监督管理办法》第二十六条第一款第（一）项；  2.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第五条第一款第（一）项。 |
| 15.3 | 不经营保健食品。 | 1.《天津市食品生产加工小作坊和食品摊贩监督管理办法》第二十六条第一款第（二）项；  2.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第五条第一款第（二）项。 |
| 15.4 | 不经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。 | 1.《天津市食品生产加工小作坊和食品摊贩监督管理办法》第二十六条第一款第（三）项；  2.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第五条第一款第（五）项。 |
| 15.5 | 未采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。 | 《餐饮服务食品安全操作规范》7.5.2。 |
| 15.6 | 未超范围、超限量使用食品添加剂。 | 1.《食品安全法》第三十四条第一款第（四）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》7.5.2。 |
| 15.7 | 不经营利用禁止食用的野生动物及其制品制作的食品。 | 《天津市人民代表大会常务委员会关于禁止食用野生动物的决定》。 |
| 16 | 废弃物要求 | 16.1 | 餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。 | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（二）项；  2.《食品经营许可审查通则（试行）》第二十九条；  3.《餐饮服务食品安全操作规范》11；  4.《天津市食品生产加工小作坊和食品摊贩监督管理办法》第三十二条；  5.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十三条第一款第（三）项。 |
| 17 | 人员卫生 | 17.1 | 从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。 | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（八）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》14.4.5。 |
| 17.2 | 销售直接入口食品时，食品从业人员穿戴清洁的工作衣帽、口罩，采取工具或货款分开放方式售货。 | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（八）项；  2.《天津市食品生产加工小作坊和食品摊贩监督管理办法》第二十四条第一款第（二）项；  3.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十三条第一款第（十）项。 |
| 18 | 清洗、消毒、保洁 | 18.1 | 具有与经营相适应的清洗、消毒和保洁设施设备，且符合使用规范，运转正常。 | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（二）、第(五)项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》5.3；  3.《天津市食品生产加工小作坊和食品摊贩监督管理办法》第二十五条第一款第（二）项。 |
| 18.2 | 能按照操作规范对餐用具进行清洗、消毒。 | 《餐饮服务食品安全操作规范》10。 |
| 18.3 | 提供的餐具符合食品安全要求。 | 1.《餐饮服务食品安全操作规范》10.1.7、8.3.5；  2.《天津市食品生产加工小作坊和食品摊贩监督管理办法》第二十五条第一款第（一）项；  3.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十三条第一款第（九）项。 |
| 19 | 文件与记录 | 19.1 | 具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或销售凭证。具有完整的进货查验记录。 | 1.《食品安全法》第五十三条；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》6.3.1；  3.《天津市食品生产加工小作坊和食品摊贩监督管理办法》第二十四条第一款第（三）项；  4.《天津市食品摊贩监督管理实施细则》第二十三条第一款第（七）项。 |
| 19.2 | 使用集中消毒餐饮具的，具有集中消毒餐饮具企业的营业执照和产品的消毒合格证明。 | 1.《食品安全法》第五十六条第二款。  2.《食品安全法实施条例》第二十六条。 |
| 19.3 | 从事接触直接入口食品工作的从业人员持有效的健康证明。 | 1.《食品安全法》第四十五条第二款；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》14.1.1；  3.《天津市食品生产加工小作坊和食品摊贩监督管理办法》第二十四条第一款第（二）项。 |

注：固定食品制售摊贩，是指有固定经营场所并已取得食品摊贩备案证明的食品制售经营者。