

# 湖北省餐饮服务提供者食品安全主体责任清单

类别	主要内容
一、岗位责任	1.各岗位的食品安全责任明确，原料采购至成品供应的全过程实施食品安全管理，并采取有效措施，避免交叉污染。
	2.▲学校食品安全实行校长（园长）负责制；学校应当将食品安全作为学校安全工作的重要内容。
	3.▲应建立并执行从业人员健康管理、食品安全自查、食品进货查验记录、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案、食品安全管理人员、从业人员培训考核、食品留样、场所及设施设备定期清洗消毒维护校验、食品添加剂使用、餐厨废弃物处置、有害生物防制等制度。
	4.▲中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部应设立食品安全管理机构；特定餐饮服务提供者应配备专职食品安全管理人员，其他餐饮服务单位应配备兼职食品安全管理员。
二、制度要求	5.应按照法定条件、要求从事经营活动；不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让食品经营许可证或小餐饮许可证；不得在餐饮经营过程中以次充好、欺骗消费者；不得聘用禁聘人员从事食品安全管理工作。
	6.加工制作食品过程中，不得存在下列行为：使用非食品原料加工制作食品；在食品中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；使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；使用超过保质期的食品、食品添加剂；使用腐败变质、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；使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；使用无标签的预包装食品、食品添加剂；使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品。
	7.▲学校应当建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息；学校食堂从业人员的健康证明应当在学校食堂显著位置进行统一公示。
	8.将食品经营许可证、小餐饮许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表、投诉举报电话等信息公示在就餐区醒目位置；接受社会监督。
	9.自建网站餐饮服务提供者应在通信主管部门备案后 30 个工作日内，向所在地县级市场监督管理部门备案。
10.入网餐饮服务提供者在餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的食品经营许可证、小餐饮许可证；食品经营许可等信息发生变更的应及时更新。	
三、质控管理	11.▲中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。
	12.▲中央厨房和集体用餐配送单位应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。
	13.主要管理人员应掌握食品安全事故应急处置程序。
	14.接到消费者投诉食品感官性状异常时，应及时核实。经核实确有异常的，应及时撤换，告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

	<p>15.自行或委托第三方专业机构开展食品安全制度自查、定期自查和专项自查。特定餐饮服务提供者对其经营过程，应每周至少开展一次定期自查，其他餐饮服务提供者对其经营过程，应每月至少开展一次定期自查；发现食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。</p> <p>16.对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。</p> <p>17.经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并向所在地市场监督管理部门报告；</p>
<p><b>四、人员管理</b></p>	<p>18.▲加强对食品安全管理员培训和考核，经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗；餐饮服务单位应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，特定餐饮服务提供者应每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核；自备检验室的中央厨房和集体用餐配送单位检验检测人员应经过培训与考核。</p> <p>19.从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗；从业人员具备食品安全和质量意识，加工制作行为符合食品安全法律法规要求。</p> <p>20.患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作；手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换，佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。</p> <p>21.从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时进行临时健康检查。</p> <p>22.▲食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查；患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。</p> <p>23.从业人员不得留长指甲、涂指甲油；工作时，应穿清洁的白色或浅色工作服（与专间工作服有明显区别），不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。</p> <p>24.从业人员在加工制作食品前，应洗净手部；加工制作过程中，应保持手部清洁；使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。</p> <p>25.食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，应更换工作服；专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服；食品处理区不得存放私人物品。</p>
<p><b>五、设施设备</b></p>	<p>26.按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局；防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；功能间（区）应有明显的标识，标明其用途；加工制作用水的水质符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定；卫生间不得设置在食品处理区内，卫生间设置独立排风装置。</p> <p>27.与外界相通的门和可开启的窗能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫；所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭；人</p>

	<p>员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于 6mm。</p> <p>28.粗加工操作场所应当根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池等设施，保障动物性食品、植物性食品、水产品三类食品分开清洗；小型餐饮可采用移动式专用清洗盆；盛放或加工制作不同类型食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品）的工具（含抹布）和容器应分开使用（含专间、专区）；并按颜色进行标识，标明用途，防止混用。</p> <p>29.应设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程。</p> <p>30.清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要；食品处理区应设置足够数量的洗手设施；水龙头采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。</p> <p>31.贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，不得聚积食品碎屑、污垢等，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求；食品配送应使用专用的密闭容器和车辆，容器的内部结构应便于清洁。</p> <p>32.定期维护食品加工、贮存、陈列等设施设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施；定期更换紫外线灯管、净水设备滤芯、制冰设备滤芯。</p> <p>33.▲中央厨房和有条件的集体用餐配送单位配置的检验室其设施设备应与产品检验项目相适应。</p>
六、采购运输	<p>34.制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品、食品添加剂及食品相关产品。</p> <p>35.选择的供货者应具有相关合法资质；采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应查验相关资质。</p> <p>36.▲采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证；如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录；原则上应采用信息化手段建立追溯体系。</p> <p>37.▲特定餐饮服务提供者应建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者；应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。</p> <p>38.▲原料运输前，对运输车辆或容器进行清洁，防止食品受到污染；运输过程中，做好防尘、防水，食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品）应分隔，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染；不得将食品与有毒有害物质混装运输，运输食品和运输有毒有害物质的车辆不得混用。</p>
七、食品贮存	<p>39.库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置；冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻；在散装食品储存位置（食用农产品除外）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。</p> <p>40.分区、分架、分类、离地离墙存放食品；专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样，根据需要配置精确的计量工具；设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域；不得将食品与有毒、有害物质一同贮存。</p>

	<p>41.不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品）、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）应分开存放，防止交叉污染。</p> <p>42.遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品；及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。</p>
八、清洗切配	<p>43.不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品）应分类清洗、切配，防止交叉污染；其盛放容器和加工制作工具应按色标管理要求分类管理、分开使用，定位存放。</p> <p>44.接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物；食品处理区内不得从事可能污染食品的活动；不得在辅助区内加工制作食品；餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。</p> <p>45.食品原料应洗净后使用；分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒；加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗消毒；使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。</p>
	<p>46.烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全；油炸类食品应定期过滤在用油，去除食物残渣，定期拆卸油炸设备，进行清洁维护；烤制食品时应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生；火锅类食品不得重复使用火锅底料；糕点类食品使用烘焙包装用纸时，不应使用有荧光增白剂的烘烤纸；使用自制蛋液的，应冷藏保存蛋液，防止蛋液变质。</p> <p>47.盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放；使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装；不得超范围、超剂量使用食品添加剂。不得在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）。</p> <p>48.▲中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。</p> <p>49.入网餐饮服务提供者不得将订单委托其他食品经营者加工制作。</p>
	<p>49.入网餐饮服务提供者不得将订单委托其他食品经营者加工制作。</p>
十、专间专区	<p>50.专间墙裙应铺设到顶，食品传递窗为开闭式，其他窗封闭，门能自动关闭；清洁操作区不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。专间应设置独立的空调设施，并定期清洗消毒；配置温度计。</p> <p>51.生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品制作加工、中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等应在专间内进行。</p> <p>52.备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作、仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）、对预包装食品进行拆封装盘和调味等简单加工制作后即供应的、调制供消费者直接食用的调味料既可在专间也可在专用操作区内进行；学校（含托幼机构）食堂和养老机构食堂的备餐应在专间内进行。</p> <p>53.专间由专人加工制作，进入专间前，加工制作人员应更换专用工作服和帽子并佩戴口罩；专区由专人加工制作，加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩；专间和专区加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部；不得在专间和专区内从事非清洁操作区的加工制作活动。</p>

	<p>54.专间每餐（或每次）使用前，应对专间空气和工作台进行消毒（使用紫外线灯消毒的，在无人时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录）；专间内温度不得高于 25 度；专间应使用专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁；专区应使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。</p>
	<p>55.及时关闭专间的门和食品传递窗口；蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间；预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。</p>
	<p>56.生食海产品加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染；加工制作后应放置在密闭容器内冷藏保存，或者放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。</p>
	<p>57.加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用；蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中；打发好的奶油应尽快使用完毕。</p>
	<p>58.加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。</p>
十一、食品留样	<p>59.▲中小学、幼儿园食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样；高等学校食堂加工制作的大型活动集体用餐，批量制售的热食、非即做即售的热食、冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕应当按照规定留样，其他加工食品根据相关规定留样。</p>
	<p>60.▲养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、建筑工地食堂（供餐人数超过 100 人）和餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过 100 人或为重大活动供餐），每餐次的食品成品应留样。</p>
	<p>61.▲应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上；每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g。</p>
十二、送餐配送	<p>62.加工好的高危易腐食品在规定时间内食用（在 8℃~60℃条件下存放超过 2 小时，且未发生感官性状变化的，再加热后方可供餐；烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时；高危易腐食品烧熟后按要求将食品中心温度降至 8℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时，供餐前应按要求进行再加热；生食海产品制作加工后放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过 1 小时；专用操作区加工制作好的成品应当餐供应）。</p>
	<p>63.送餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染；使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁；应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品（预包装食品除外）。</p>
	<p>64.就餐区桌面台布应保持干净；垫纸、垫布、餐巾托、口布等与餐饮具直接接触的物品应一客一换；撤换下的物品，应及时清洗消毒（一次性用品除外）；不得重复使用一次性餐饮具；供顾客自取的调味料不得过期或变质。</p>
	<p>65.▲学校从送餐单位订餐的，应当建立健全校外送餐管理制度，学校应当与送餐单位签订送餐合同（或者协议）；学校需要现场分餐的，应当建立分餐管理制度；在教室分餐的，应当保障分餐环境卫生整洁。</p>
	<p>66.▲中央厨房食品配送包装或容器上应标注中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要</p>

	<p>求等；集体用餐配送单位配送食品容器上应标注食用时限和食用方法；食品配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器还应经过消毒。</p> <p>67.外卖箱（包）应保持清洁，并定期消毒；送餐人员应保证配送过程食品不受污染。</p> <p>68.自建网站餐饮服务提供者应履行记录义务，如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址；信息保存时间不得少于6个月。</p>
<b>十三、餐具洗消</b>	<p>69.按照要求对餐具、饮具进行洗净消毒，不得使用未经清洗消毒或者清洗消毒不合格的餐具、饮具；不得在辅助区（如卫生间等）内清洗消毒餐饮具；提供集中消毒餐饮具的单位应具备合法资质，具有有效的产品检测报告或消毒合格证。</p> <p>70.从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套，手套宜用颜色区分；使用抹布擦干清洗消毒后餐用具的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。</p> <p>71.消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁；定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。</p>
<b>十四、环境卫生</b>	<p>72.天花板无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿；墙壁平滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积垢；地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢；排水设施应通畅，不得有堵塞和污水倒流现象；通风排烟设施清洁无污垢；保持就餐区空调、排风扇洁净，地毯无污渍、包厢无异味。</p> <p>73.电击式灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品；餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。</p> <p>74.定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象；发现有害生物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。</p> <p>75.废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面；餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。</p>

说明：

1. 餐饮服务提供者是指从事餐饮服务的单位和个人，既包括依法取得《食品经营许可证》、《小餐饮许可证》的单位和个体，也包括盈利性单位、个人和非盈利性食堂。
2. 特定餐饮服务单位：指学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等。
3. 持有食品经营许可证经营面积在150平方米以下的小型餐饮、持有小餐饮许可证的小餐饮店对“▲”项可视为合理缺项。
4. 没有经营的项目可视为合理缺项