无锡市外送快餐卫生管理规定

(2005年10月26日无锡市第十三届人民代表大会常务委员会第十九次会议制定　2005年12月1日江苏省第十届人民代表大会常务委员会第十九次会议批准　根据2016年10月26日无锡市第十五届人民代表大会常务委员会第三十四次会议通过,2016年12月2日江苏省第十二届人民代表大会常务委员会第二十七次会议批准的《关于修改〈无锡市外送快餐卫生管理规定〉等地方性法规的决定》修正)

第一条　为了加强对外送快餐的卫生监督管理,保障消费者身体健康,根据《中华人民共和国食品安全法》,结合本市实际,制定本规定。

第二条　本规定所称的外送快餐又称集体用餐配送膳食,是指集体用餐配送单位集中加工、分装、配送的菜肴和主食,包括盒装和桶装配送膳食。

第三条　市、不设区的市、区食品药品监督管理部门按照各自权限主管本辖区内外送快餐的卫生监督管理工作。

其他有关行政部门应当在各自职责范围内做好外送快餐的监督管理工作。

第四条　凡从事外送快餐生产经营活动的,必须取得集体用餐配送食品经营许可。

第五条　外送快餐生产经营实行卫生责任告知与承诺制度。

食品药品监督管理部门应当在外送快餐生产经营者申请集体用餐配送食品经营许可时,以书面形式告知其在生产经营活动中必须遵守的相关法律法规;外送快餐生产经营者应当对其所供外送快餐的卫生安全向食品药品监督管理部门作出书面承诺。

第六条　鼓励外送快餐生产经营者积极拓展外送快餐市场,实现生产经营的规模化、产业化,保证外送快餐的产品质量和卫生安全。

第七条　外送快餐生产经营者应当建立健全食品安全管理制度,配备食品安全管理员。

外送快餐生产经营者应当做好从业人员的食品安全知识培训工作。

接触直接入口食品的外送快餐从业人员必须取得健康证明后方可上岗。

第八条　外送快餐生产经营场所必须距离非水冲式厕所、垃圾场(堆)、污水池等污染源二十五米以上,周围环境状况符合有关卫生要求。

第九条　外送快餐生产加工场所面积与每餐次加工份数的比例应当符合下列要求:

(一)面积在五百平方米以上一千平方米以下的,每平方米不超过四份;

(二)面积大于一千平方米在一千五百平方米以下的,每平方米不超过六份;

(三)面积大于一千五百平方米在两千平方米以下的,每平方米不超过七份;

(四)面积大于两千平方米的,每平方米的加工份数可适当增加。

第十条　外送快餐生产加工场所及其设备设施应当符合下列卫生要求:

(一)有与供应方式、品种、数量相适应的粗加工、切配、烹饪、分装、快餐贮存、餐具和食品容器清洗消毒以及主副食原料、杂物存放等场所,场所的设计布局符合生进熟出的单一流向要求;

(二)荤食品与蔬菜的粗加工场所分间或者分区布局;

(三)快餐分装间、贮存间必须配有降温设施、温度计、清洗消毒水池和空气消毒设施,室内温度不得高于摄氏二十五度;

(四)有与供应方式、品种、数量相适应的食品用工具、设备和设施;

(五)用于生熟食品的工具、容器有明显区分标志,做到分区存放、分开使用、用后洗净、保持清洁;

(六)肉类、水产品、蔬菜的清洗水池分设专用,并配有专用货架、操作台;

(七)餐具和食品容器清洗消毒间的水池不少于三只,配有与餐具、容器数量和大小相适应的消毒设施,有专用密闭餐具保洁柜和食品容器保洁柜或者货架。

第十一条 外送快餐生产经营者采购原料、半成品和食用农产品时应当符合下列要求:

(一)采购的原料、半成品和食用农产品应当符合相关食品安全标准和规定;

(二)不得采购法律法规规定禁止生产经营的食品;

(三)按有关规定索取发票等购货凭证,向食品生产单位、批发市场等批量采购食品的,还应索取检验检疫合格证明等。

第十二条 外送快餐生产加工过程应当符合下列要求:

(一)生熟分开,防止交叉污染;

(二)当餐加工,当餐供应,烧熟煮透,中心温度不低于摄氏七十度;

(三)烹饪后至食用前需要存放二小时以上的,在高于摄氏六十度或者低于摄氏十度的条件下存放;

(四)做好每餐次食品的留样工作,每个品种留样量不少于一百克,并冷藏四十八小时。

第十三条 供应外送快餐时不得配售凉菜、改刀熟食、色拉、生食水产品和法律法规禁止生产经营的其他食品。

超过保质期限或者不符合卫生标准和要求的外送快餐必须销毁。

第十四条 盛装外送快餐的容器、包装材料和食品用工具必须符合卫生标准和相关要求。

禁止重复使用一次性使用的外送快餐容器、包装材料和食品用工具。

第十五条 外送快餐必须在其运输包装的显著位置标出品名、生产单位及地址、生产日期及时间、保质期限、保存条件和食用方法等,不得含有虚假内容。

第十六条 运输外送快餐应当使用封闭式专用车辆或者容器。

车辆或者容器应当在每次运输前清洗消毒,保持清洁,符合有关卫生要求。

在运输装卸外送快餐过程中,应当采取有效措施,防止污染。

第十七条 生产经营外送快餐的人员必须穿戴洁净的工作衣帽,手必须洗净、消毒;分装外送快餐应当戴口罩。

外送快餐生产经营者应当每天对从业人员的健康状况和个人卫生情况等进行检查。

有发热、咳嗽、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的,不得从事外送快餐的生产经营,待排除有碍食品安全的病症或者治愈后,方可上岗。

第十八条 外送快餐生产经营者应当对其生产加工的外送快餐及其食品用工具、容器的卫生状况进行检查和检验,并做好记录。

第十九条 外送快餐生产经营者应当建立每日生产销售情况等信息台账,并保存三个月备查。

第二十条 机关、企事业单位、重大活动承办方等用餐单位订购外送快餐时应当遵守下列规定:

(一)向取得集体用餐配送食品经营许可的生产经营者订购;

(二)与外送快餐生产经营者签订供餐合同;

(三)建立主管领导负责制,配备食品安全管理员,建立食品安全管理制度;

(四)制定食物中毒和食源性疾患等突发公共卫生事件应急处理预案,建立相关应急处理机制;

(五)订购以桶装方式供应的外送快餐,其分装场所、设备设施必须符合卫生标准和要求;

(六)不得安排有有碍食品卫生病症的人员从事外送快餐的分装、发放,常年从事分装、发放的人员必须每年进行健康检查,并取得健康证明;

(七)餐用废弃物应当妥善处置,不得影响公共环境卫生;

(八)发生食物中毒或者疑似食物中毒事故后,按照规定及时向所在地食品药品监督管理部门报告,并配合有关部门进行调查处理。

学校订购外送快餐还应当符合国家有关学校食堂与学生集体用餐卫生管理的规定。

第二十一条 用餐单位员工发现本单位向未取得集体用餐配送食品经营许可的生产经营者订购外送快餐的,有权向食品药品监督管理部门举报。

第二十二条 食品药品监督管理部门应当定期向社会公布取得集体用餐配送食品经营许可的生产经营者的基本情况和监督检查相关信息。

第二十三条 违反本规定,有下列情形之一的,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:

(一)外送快餐生产加工场所面积与每餐次最大加工份数不相适应的;

(二)不具有符合有关卫生标准和要求的外送快餐生产加工专用场所的;

(三)外送快餐生产加工场所及其设备设施不符合卫生要求的;

(四)外送快餐的原料、半成品和食用农产品采购不符合要求的;

(五)外送快餐生产加工过程不符合要求的;

(六)不使用封闭式专用车辆或者容器运输外送快餐的。

第二十四条 违反本规定,配售凉菜、改刀熟食、色拉和生食水产品的,没收违法所得和违法经营的食品,并可以没收用于违法经营的工具、设备、原料等物品;违法经营的食品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。

第二十五条 本规定确定的行政处罚由市、不设区的市、区食品药品监督管理部门决定。

违反本规定,有关法律法规有处罚规定的,从其规定。

第二十六条 本规定自2006年3月1日起施行。