附件3-3

山东省餐饮服务提供者食品安全主体责任清单-中央厨房

| 项目 | 序号 | 主体责任 | 责任依据 | 处罚依据 | 法律责任 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一、主体资质 | 1 | 从事餐饮服务经营活动应依法取得食品经营许可，并保证食品经营许可证合法、有效。 | 《食品安全法》第三十五条第一款 | 《食品安全法》第一百二十二条第一款 | 没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂以及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。 |
| 2 | 未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。实际主体业态、经营项目应与许可证载明的“主体业态”、“经营项目”一致。 | 《食品经营许可管理办法》第十条 | 《食品安全法》第一百二十二条 | 没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂以及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。 |
| 3 | 食品经营许可证载明的许可事项发生变化的，应当在变化后10个工作日内向原发证机关申请变更经营许可。 | 《食品经营许可管理办法》第二十七条第一款 | 《食品经营许可管理办法》第四十九条第一款 | 责令改正，给予警告；拒不改正的，处2000元以上1万元以下罚款。 |
| 4 | 不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让《食品经营许可证》。 | 《食品经营许可管理办法》第二十六条第一款 | 《食品经营许可管理办法》第四十八条第一款 | 责令改正，给予警告，并处1万元以下罚款；情节严重的，处1万元以上3万元以下罚款。 |
| 二、信息公示 | 5 | 应当在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本。 | 《食品经营许可管理办法》第二十六条第二款 | 《食品经营许可管理办法》第四十八条第二款 | 责令改正；拒不改正的，给予警告。 |
| 6 | 检查结果有重要影响的，食品生产经营者应当按照规定在食品生产经营场所醒目位置张贴或者公开展示监督检查结果记录表，并保持至下次监督检查。 | 《食品生产经营监督检查管理办法》第三十九条 | 《食品生产经营监督检查管理办法》第 四十八条 | 责令改正；拒不改正的，给予警告，可以并处5000元以上5万元以下罚款。 |
| 三、制度管理 | 7 | 建立并不断完善原料控制、餐用具清洗消毒、餐饮服务过程控制、从业人员健康管理、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、食品留样、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、食品安全信息追溯等保证食品安全的规章制度。 | GB31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.1.1 | 《食品安全法》第一百二十六条第一款（二） | 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。 |
| 8 | 中央厨房应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合实际，落实自查要求，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。 | 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十条 | 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十八条 | 责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。法律、行政法规有规定的，依照其规定。 |
| 9 | 按规定制定食品安全事故处置方案。 | 《食品安全法》第一百零二条 | 《食品安全法》第一百二十六条第一款（四） | 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。 |
| 四、人员管理 | 10 | 主要负责人知晓食品安全责任，中央厨房应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。 | 《食品安全法》第四十四条第二款、《餐饮服务食品安全操作规范》13.1.3 | 《食品安全法》第一百二十六条第一款（二） | 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。 |
| 11 | 在依法配备食品安全员的基础上，大中型中央厨房需配备食品安全总监，并结合实际细化制定《食品安全总监职责》、《食品安全员守则》。 | 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第五条（五）、第八条、第九条 | 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十八条 | 责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。法律、行政法规有规定的，依照其规定。 |
| 12 | 加强对食品安全管理人员的培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。 | 《食品安全法》第三十三条第一款第三项；《食品安全法》第四十四条第三款 | 《食品安全法》第一百二十六条 | 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。 |
| 13 | 中央厨房应当组织对职工进行食品安全知识培训，对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。 | 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十六条 | 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十八条 | 责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。法律、行政法规有规定的，依照其规定。 |
| 14 | 不得聘用禁聘人员从事食品安全管理工作。 | 《食品安全法》第一百三十五条 | 《食品安全法》第一百三十五条 | 吊销许可证。 |
| 四、人员管理 | 15 | 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，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。从业人员每天上岗前应进行健康状况检查。 | 《食品安全法》第四十五条、GB31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》11.1.4 | 《食品安全法》第一百二十六条第一款（六）（十三） | 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。 |
| 16 | 在岗从业人员保持良好个人卫生，穿戴洁净的工作衣帽。专间及专用操作区内的从业人员操作时应佩戴口罩，工作服与其他操作区有明显区分。 | GB31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》11.2、11.3、11.4 | 《食品安全法》第一百二十六条第一款（十三） | 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。 |
| 17 | 中央厨房主要负责人应当支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，应当充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议。 | 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第四条 | 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十八条 | 责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。法律、行政法规有规定的，依照其规定。 |
| 五、设施设备 | 18 | 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。 | 《食品安全法》第五十六条 | 《食品安全法》第一百二十六条第一款（五） | 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、设施设备 | 19 | 具有与经营的食品品种、数量、供餐人数，配备相应的设施设备，并配备消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。 | 《食品安全法》第三十三条（二） | 《食品安全法》第一百二十六条第一款（十三） | 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。 |
| 20 | 中央厨房应设置专间进行直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作（在封闭的自动设备中操作的除外），专间应符合规定。 | GB31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.4 |
| 六、原料控制 | 21 | 不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。 | 《食品安全法》第五十条第一款 | 《食品安全法》第一百二十五条（四） | 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。 |
| 六、原料控制 | 22 | 进货时应当查验许可证和相关证明文件。按规定建立并遵守进货查验记录制度。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。 | 《食品安全法》第五十三条第一款、第二款；《食品安全法》第五十条第二款 | 《食品安全法》第一百二十六条 | 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。 |
| 23 | 原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存。 | 《食品安全法》第第六十七条 | 《食品安全法》第一百二十五条 | 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。 |
| 七、过程控制 | 24 | 应按规定制定、实施餐饮服务经营过程控制要求。检查待加工的食品及原料。 | 《食品安全法》第五十五条 | 《食品安全法》第一百二十六条 | 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。 |
| 25 | 食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关食品经营活动等否决建议，中央厨房应当立即分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。 | 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第四条 | 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十八条 | 责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。法律、行政法规有规定的，依照其规定。 |
| 七、过程控制 | 26 | 用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准 | 《食品安全法》第三十三条第一款第（九）项 | 《食品安全法》第一百二十六条 | 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。 |
| 27 | 中央厨房应按要求留样。 | GB31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.3 | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十六条 | 责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款。 |
| 28 | 按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒，不得使用未经清洗消毒的餐具、饮具。委托清洗消毒餐饮具的，委托符合条件的餐饮具集中消毒单位。 | 《食品安全法》第五十六条 | 《食品安全法》第一百二十六条 | 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。 |
| 八、禁止经营食品 | 29 | 禁止经营用非食品原料生产食品，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，或者用回收的食品作为原料生产的食品。 | 《食品安全法》第三十四条第一项 | 《食品安全法》第一百二十三条 | 没收违法所得和违法生产经营的食品，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货值金额不足一万元的，并处十万元以上十五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十五倍以上三十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证，并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留。 |
| 八、禁止经营食品 | 30 | 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。 | 《食品安全法》第三十四条第七项 | 《食品安全法》第一百二十三条 | 没收违法所得和违法生产经营的食品，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货值金额不足一万元的，并处十万元以上十五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十五倍以上三十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证，并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留。 |
| 31 | 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。 | 《食品安全法》第三十四条第八项 |
| 32 | 禁止经营国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品。 | 《食品安全法》第三十四条第十二项 |
| 33 | 生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。 | 《食品安全法》第三十八条 |
| 34 | 禁止经营致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、生物毒素、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。 | 《食品安全法》第三十四条第二项 | 《食品安全法》第一百二十四条 | 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。 |
| 35 | 禁止经营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。 | 《食品安全法》第三十四条第三项 |
| 八、禁止经营食品 | 36 | 禁止经营超范围、超限量使用食品添加剂的食品。 | 《食品安全法》第三十四条第四项、第四十条 | 《食品安全法》第一百二十四条 | 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。 |
| 37 | 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。 | 《食品安全法》第三十四条第六项 |
| 38 | 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。 | 《食品安全法》第三十四条第十项 |
| 39 | 禁止经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。 | 《食品安全法》第三十四条第九项 | 《食品安全法》第一百二十五条 | 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。 |
| 40 | 禁止经营无标签的预包装食品、食品添加剂。 | 《食品安全法》第三十四条第十一项 |
| 41 | 禁止采购或者使用不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。 | 《食品安全法》第三十四条第十三项 |
| 42 | 禁止采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。 | 卫生部国家食药监管局关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告（卫生部公告2012年第10号） | 《食品安全法》第一百二十四条 | 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。 |
| 九、贮存、运输、配送和检验 | 43 | 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。 | 《食品安全法》第三十三条第一款第（四）项 | 《食品安全法》第一百三十二条。 | 给予警告；拒不改正的，责令停产停业，并处一万元以上五万元以下罚款；情节严重的，吊销许可证。 |
| 44 | 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，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求；不得将食品与有毒、有害食品物品一同贮存、运输。 | 《食品安全法》第三十三条第一款第六项 | 《食品安全法》第一百三十二条 | 给予警告；拒不改正的，责令停产停业，并处一万元以上五万元以下罚款；情节严重的，吊销许可证。 |
| 45 | 按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。 | 《食品安全法》第五十四条第一款 |
| 46 | 中央厨房配送的食品，应在包装或者容器上标注中央厨房信息，以及食品名称、中央厨房加工时间、保存条件、保存期限等，必要时标注门店加工方法。 | GB31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》8.3.1 | 《食品安全法》第一百二十六条 | 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。 |
| 47 | 中央厨房应自行或者委托具有资质的第三方检验机构，对食品、加工环境等进行检验。 | GB31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.4 |
| 十、自查和报告 | 48 | 建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品经营者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，并向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。 | 《食品安全法》第四十七条 | 《食品安全法》第一百二十六条 | 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。 |
| 49 | 中央厨房应当建立食品安全日管控制度。食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。 | 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十一条 | 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十八条 | 责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。法律、行政法规有规定的，依照其规定。 |
| 十、自查和报告 | 50 | 中央厨房应当建立食品安全周排查制度。食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。 | 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十二条 | 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十八条 | 责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。法律、行政法规有规定的，依照其规定。 |
| 51 | 中央厨房应当建立食品安全月调度制度。企业主要负责人每月至少听取1次食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。 | 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十三条 | 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十八条 | 责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。法律、行政法规有规定的，依照其规定。 |
| 十一、食品安全事故处置 | 52 | 发生食品安全事故的单位应当立即采取措施，防止事故扩大。事故单位应当及时向事故发生地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。任何单位和个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。 | 《食品安全法》第一百零三条第一款、第四款 | 《食品安全法》第一百二十八条 | 由有关主管部门按照各自职责分工责令改正，给予警告；隐匿、伪造、毁灭有关证据的，责令停产停业，没收违法所得，并处十万元以上五十万元以下罚款；造成严重后果的，吊销许可证。 |
| 十一、食品安全事故处置 | 53 | 食品安全事故调查部门有权向有关单位和个人了解有关的情况，并要求提供相关资料和样品。有关单位和个人应当配合，按照要求提供相关资料和样品，不得拒绝。任何单位和个人不得阻挠、干涉食品安全事故的调查处理。 | 《食品安全法》第一百零八条 | 《食品安全法》第一百三十三条第一款 | 由有关主管部门按照各自职责分工责令停产停业，并处二千元以上五万元以下罚款；情节严重的，吊销许可证；构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。 |
| 十二、接受监督检查 | 54 | 不得拒绝、阻挠监管部门及其工作人员依法开展监督检查、风险监测和抽样检验。 | 《食品安全法》第十五条第二款、《食品安全法》第一百一十条 | 《食品安全法》第一百三十三条第一款 | 由有关主管部门按照各自职责分工责令停产停业，并处二千元以上五万元以下罚款；情节严重的，吊销许可证；构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。 |
| 55 | 不得撕毁、涂改日常监督检查结果记录表，要保持日常监督检查结果记录表至下次日常监督检查，并在显著位置张贴或者公开展示相关监督检查结果记录表。 | 《食品生产经营监督检查管理办法》第四十八条 | 《食品生产经营监督检查管理办法》第四十八条 | 责令改正；拒不改正的，给予警告，可以并处5000元以上5万元以下罚款。 |
| 56 | 有发生食品安全事故潜在风险的，食品经营者未立即停止食品经营活动。 | 《食品生产经营监督检查管理办法》第三十一条 | 《食品安全法》第一百二十六条第一款 | 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。 |

说明：1.依据《食品安全法实施条例》第七十五条，餐饮服务提供者有下列情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：（一）故意实施违法行为；（二）违法行为性质恶劣；（三）违法行为造成严重后果。

2.除上述列出的食品安全主体责任外，中央厨房还应对照《食品安全法》等相关法律、法规、规章、标准和技术规范相关要求开展自查，全面履行食品安全主体责任。