

《山东省食品小作坊小餐饮和食品摊点管理条例》解读

枣庄市食品安全委员会办公室 枣庄市食品药品监督管理局

食品小作坊、小餐饮和食品摊点与民生息息相关，在方便群众生活、传承饮食文化、推动特色产业发展、增加就业等方面发挥着重要作用，特别是在解决弱势群体家庭生计、促进社会和谐稳定方面，也有着不可替代的作用。同时，这些小食品业态具有规模小数量多分布散、生产经营条件差、市场主体资格不全、生产经营不规范等特点，一旦管理不到位，容易引发食品安全问题。食品小作坊、小餐饮和食品摊点的管理，涉及食品药品监管、工商、城管、卫生、住建、环保、教育、公安、农业、质检等多个部门，存在管理交叉和监管空白等问题，一直是基层食品安全监管的重点和难点。2017年1月18日，《山东省食品小作坊小餐饮和食品摊点管理条例》（以下简称《条例》）经省十二届人大常委会第二十五次会议表决通过，并于2017年6月1日起施行。《条例》的制定和实施，填补了食品安全监管立法空白，是防控食品安全风险的重要举措，也是贯彻落实习近平总书记“四个最严”要求的具体体现，具有里程碑的重大意义。

《条例》在制度设计上有以下特点：

一、宽进严管，实行便捷登记备案管理

《条例》规定对食品小作坊、小餐饮实行登记制度，食品摊点实行备案制度，登记备案不收取任何费用；主体资格上，小作坊小餐饮需要具备营业执照；提交材料简单明了，符合条件的，对小作坊小餐饮十五日内发放登记证，对食品摊点可以当场制作并发放信息公示卡；食品小作坊、小餐饮和食品摊贩应当在生产经营场所显著位置，张贴或者悬挂登记备案凭证、营业执照、从业人员健康证明，公示食品添加剂使用情况和食品安全承诺书等信息。

二、风险管控，实行负面清单制度

《条例》明确规定“三小”不得生产经营的品种，即负面清单。“三小”不得生产经营依法必须实行生产经营许可和风险较高的产品，如小作坊不得生产加工乳制品、罐头制品、果冻、冷冻饮品、酒类、饮料（含瓶、桶装饮用水）、酱油、食醋、预包装肉制品，保

健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品和其他专供特定人群的主辅食品，食品添加剂；小餐饮不得经营裱花蛋糕、生食水产品；食品摊点不得经营保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品和其他专供特定人群的主辅食品、裱花蛋糕、生食水产品、散装酒、现制乳制品、散装食醋、散装酱油、散装食用油。此外，不得生产经营国家和省、设区的市禁止生产经营的其他食品。负面清单为三小生产经营明晰了边界，让其明白什么能干、什么不能干，以便于遵守执行。

三、六项标准，全面规范经营行为

《条例》将实践行之有效的六项监管制度要求，即“亮证经营、安全承诺、原料公示、单据留存、操作规范、场所清洁”上升到法规内容，要求“三小”必须在生产经营场所显著位置张贴或悬挂登记备案凭证、公示食品安全承诺书、公示食品添加剂使用情况、留存进货票据、生产经营符合规范要求、保持场所清洁，使六项标准成为“三小”的行为标准、消费者的评价标准和公众的监督标准，促进行业规范健康发展。

四、明确职责，构建齐抓共管格局

《条例》坚持基层为主，齐抓共管，解决“谁来管”的问题。

纵向上，明确各级的责任。县级以上政府负责将工作经费列入预算，加强监督管理和服务能力建设；县（市、区）政府统一领导、组织、协调“三小”的食品安全监督管理和服务工作，落实食品安全监督管理责任；乡镇政府、街道办事处做好相关监督管理工作；村（居）民委员会协助开展监督管理，开展隐患排查和信息报告等。横向上，规定食药、工商、质检、卫生、城管、教育、公安、城乡规划、住建、农业等部门各负其责。

五、管服并重，落实服务措施

《条例》突出服务理念，寓管理于服务之中，规定：一是市、县级政府应当对“三小”实行综合治理、统筹规划，改善生产经营环境；鼓励和支持其进入集中区域、店铺等固定场所生产经营。二是通过资金资助、场地租金

优惠、就业服务等措施，鼓励和支持“三小”改进生产经营条件和工艺技术，创建品牌。三是县（市、区）政府应当组织对“三小”免费进行食品安全培训，提高其就业创业能力。四是乡镇政府、街道办事处或者城管部门应当按照既方便群众生活，又便于摊点经营，同时维护交通安全、市容市貌的原则，合理划定食品摊点经营区域和经营时段，确定幼儿园、中小学校周边禁止食品摊贩点经营活动区域，并向社会公布。

六、多方参与，推进社会共治

《条例》规定了从业者对其生产经营食品的安全负责，落实主体责任；规定了举报奖励制度，畅通举报渠道，促使社会公众依法监督维权；规定行业协会、商会应当按照章程提供培训咨询等服务，加强行业自律，推进行业诚信建设；积极探索建立食品安全信息公开制度，引导公众参与治理，形成群防群治格局。

七、信用管理，引导诚信守法经营

《条例》规定，县（市、区）食药部门应当建立信用档案，记录登记备案信息、日常监督检查结果、违法行为查处等情况，并依法向社会公布。对有不良信用记录的“三小”增加监督检查频次。同时，结合实践中监管“黑名单”制度，形成有效的激励惩戒机制。

八、隐患排查，防范食品安全风险

《条例》充分发挥村（居）民委员会力量，形成风险防范机制。规定乡镇政府、街道

办事处应当在村（居）民委员会确定食品安全协管员或者信息员，明确其职责和相关待遇，组织其协助有关部门对“三小”进行日常管理和信息报告，开展食品安全隐患排查。发现食品安全隐患或者生产经营违法行为的，应当及时告知有关部门并协助处理。

九、质量规范，传承发展地方特色食品

《条例》规定，“三小”生产经营的地方特色食品，没有食品安全国家标准的，可以由省卫生计生部门会同食药部门制定并公布食品安全地方标准。对本地区具有文化传承功能、地方特色鲜明的食品，设区的市政府可以组织制定地方特色食品质量规范。同时，鼓励行业协会、商会制定行业规范，促进地方特色食品的传承。

十、过罚相当，体现人性化执法理念

《条例》合理设定了罚则。一是对“三小”多数违法行为为先“责令限期改正”，逾期不改正的再进行处罚。二是降低罚款起点。对违反《食品安全法》禁止性规定的，罚款起点降为小作坊小餐饮五千元，食品摊点一千元。三是设定行业禁入。小作坊、小餐饮自登记证吊销之日起二年内，食品摊点自信息公示卡注销之日起一年内，不得从事食品生产经营活动。四是规定“豁免条款”，小餐饮和食品摊点履行了进货查验等义务，有充分证据证明其不知道采购食品等不合格，并能如实说明进货来源的，可以免于行政处罚，但是应当依法没收违法食品和食品原料。

【相关链接】

食品小作坊,是指有固定生产场所,从业人员少、生产加工规模小、生产条件和工艺流程简单,从事食品生产加工的经营者,但是不包括食用农产品初级加工者。

小餐饮,是指经营场所面积不足五十平方米,有固定门店,从业人员少,从事餐饮服务的小餐馆、小吃店、小饮品店等经营者。

食品摊点,是指无固定门店,从事食品销售或者现场制售食品的经营者。

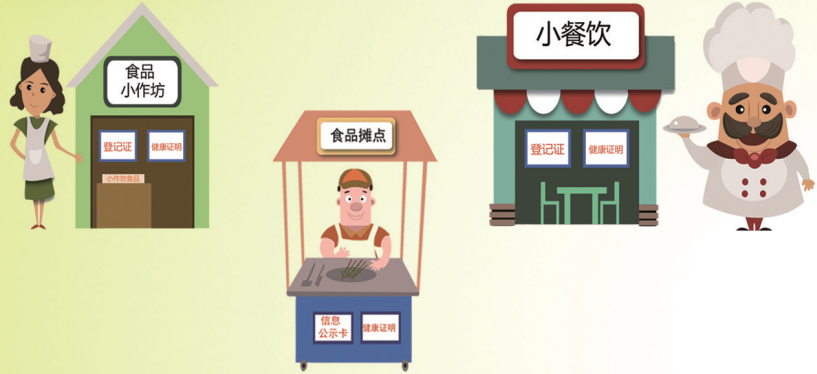


诚信规范经营 守护舌尖安全

——全面贯彻《山东省食品小作坊小餐饮和食品摊点管理条例》

“三小”生产经营基本要求

一、亮证经营：在生产经营场所显著位置张贴或者悬挂登记证、备案信息公示卡和从业人员健康证明。



二、安全承诺：公示食品安全承诺信息，对其生产经营食品的安全负责。



三、原料公示：公示所使用的食品添加剂名称和使用量。

四、单据留存：查验食品原料、食品添加剂以及食品相关产品供货者的许可证或者登记证、产品合格证明，留存进货票据不少于六个月。

五、操作规范：要依据《条例》规定开展生产经营活动。要有合理的设备布局和工艺流程，加工设备要生、熟分开，避免交叉污染，严格按照操作规程进行生产加工。



六、场所清洁：场所、环境清洁，与污染源保持安全、无害距离。具有相应的四防（防尘、防蝇、防鼠、防虫）设备设施；油污、垃圾及时清理，物料摆放整齐。



山东食品药品微信

食品药品投诉举报电话：12331