**食品添加剂使用及公示管理制度**

**一、建立制度**。依据《食品安全法》、《广东省食品安全条例》及有关《国家食品安全标准 食品添加剂使用标准》GB2760、卫健委（原卫生部或卫计委）公告等规定，对有使用食品添加剂的单位应建立本制度。

**二、严禁使用非食用物质加工食品。**如：硼酸、硼砂、罂粟壳、

废弃食用油脂、工业用料、甲醛等，餐饮业暂养的水产品严禁使用违禁抗生素等。参照《食品中可能违法添加非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单》中规定的非食用物质和添加剂禁止使用。**非食用物质≠**食品添加剂，存在使用非食用物质等情节严重的情形，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

**三、禁止滥用食品添加剂。应严格按照**GB 2760及卫健委规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。**常见滥用情形：**

（1）含柠檬黄、日落黄等合成色素的吉士粉、油性色素等不可用于面点、肉类加工、糕点（除限量使用于陷料及裱花蛋糕以外）；

（2）小麦粉及其制品（除油炸面制品、面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉外）**膨松不得使用含有硫酸铝钾和硫酸铝铵(也称“明矾”)成分的泡打粉**，应使用配料中不含铝成份的酵母、泡打粉等食品添加剂；

（3）本省内**餐饮单位目前不得使用防腐剂、乳化剂、稳定剂**。防腐剂常见有：亚硝酸盐、苯甲酸、苯甲酸钠等。

## **四、食品添加剂使用原则。**应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。

**五、专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。**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。

**六、**对GB 2760规定有“最大使用量”的食品添加剂品种，应专册记录使用及精准称量使用。具体依据《餐饮服务食品安全操作规范》规定，应记录的内容见表格“附录D食品添加剂使用记录表格示例”，按“生产需要适量使用”的品种可不用记录和**精准**称量。

**七、依法采购食品添加剂。**须依据《食品安全法》规定结合《采购索证和进货查验制度》索证索票并查验记录，食品添加剂包装标签上**应注明“食品添加剂”**字样，具体标签要求应符合《食品安全法》第67、70、71、97条的规定。

**八、使用公示。**依据深圳市监管要求，在就餐场所《食品安全信息公示栏》应公示加工制作中添加的食品添加剂，公示样式见模版。信息要与实际正在使用的食品添加剂相符，不得提供虚假信息,有变化时应及时更新公示信息。如连锁餐饮各门店统一采用的原料由中央厨房使用食品添加剂的，宜在各门店统一公示有关使用信息，以维护消费者的知情权。

**九、采购及使用者均应**熟悉**专业知识**。**由专人负责食品添加剂管理并**需经过食品添加剂专业知识培训合格，专业指导、监督本单位合法采购、使用食品添加剂。使用过程不得有员工擅自携带进口“走私”品种以及来源不明、标签不明、原料变质等禁止情形。



**深圳市市场监督管理局编制**