**食品加工经营风险控制制度**

一、依据《食品安全法》及实施条例、《食品经营许可审查通则（试行）》、《深圳经济特区食品安全监督条例》等法律法规规定，制订本制度。对落实风险防控措施不足，造成食品安全事故或被投诉举报，存在违法行为的，依法承担处罚后果。构成犯罪的，依法追究刑事责任。

二、餐饮经营企业应当制定食品安全事故处置方案和保证食品安全的管理制度，落实生产经营过程控制情况等食品安全自查，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除隐患。依法从事食品经营活动，禁止无证经营（含试营业、过期经营），禁止超许可范围经营和超出供餐能力承接大规模聚餐活动，对其经营食品的安全负责。有关经营项目定义和许可要求具体见《食品经营许可管理办法》、广东省《食品经营许可的实施细则（试行）》和《深圳市食品经营许可标准化工作规范》。

三、禁止生产经营《食品安全法》第三十四条规定的食品，不得加工或者使用有腐败变质或者其他感官性状异常、来源不明、或回收经加工食品再销售等禁止情形，严禁餐饮单位经营“长江野生鱼”“长江野生江鲜”等相关菜品。

四、所有从业人员应严格遵守《餐饮服务食品安全操作规范》要求进行操作、熟知《附录G餐饮服务预防食物中毒注意事项》、《附录L餐饮服务业特定的生物性危害、相关食品及控制措施》，掌握预防措施，并注意以下常见风险点：

**（一）加工经营过程避免生熟混放，尤其是即食成品避免受到污染**。成品、半成品、原料要明显分开加工、存放，加工动物性食品、植物性食品、水产品的原料清洗池、操作工用具和容器不得混放和交叉使用，接触食品的容器和工具不得直接置于地上。接触直接入口食品的从业人员应持《健康证》并且每天“健康晨检”无异常；加工食品应保持个人卫生，加工即食食品前手部应洗净、消毒，接触不洁物品或食品后应重新洗净手。尤其是加工带壳的生食海产品等不需要再加热或消毒处理时，应严格避免可食用部分受到污染。

**（二） 熟制食物应烧熟煮透。**尤其是白切鸡、冻肉等大块肉、奶、蛋及其制品以及海产品，外购熟食和隔餐冷藏食品食用前均须彻底加热，加工中心温度应高于70℃。对特殊加工制作工艺（中心温度低于70℃的食品），应确保食品安全。禁止生食醉虾、醉蟹、鱼生等淡水产品。

所有餐饮服务经营者**不得供应生鸡蛋或未经彻底煮熟的蛋类食物作为即食食品，**不得使用生鸡蛋直接配制即食食品，**中小学校、托幼机构不得提供三明治**。如果制作不需要热处理的含蛋类食物，如即食甜品、意大利芝士蛋糕和蛋黄酱，必须选用达到消毒杀菌效果的预包装蛋浆、蛋黄酱等蛋类制品（已于包装或入瓶时经过巴士消毒等）。

**（三）食品原材料应清洗干净、挑除异物。**一是要避免在原料进货时存在异物（尤其是酸菜等颜色较深的半成品、中草药材混入有毒植物等）未能检查发现，二是要避免在操作过程掉入异物。禽蛋加工前应先清洗，必要时要消毒外壳；食品原料按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。发现生虫、霉变、异味、污秽不洁、超过保质期、标识不齐全、来源不明等情形不得使用。

**（四）严格控制供餐时间。**高危易腐食品烹调后在常温下（8-60℃）不得超过2小时；如超过2小时，应及时热藏（高于60℃）或及时冷藏（低于8℃）；冷藏食品在感官无异常的情况下，须彻底再加热方能供应；已加工的现榨饮料、水果拼盘等专用操作区食品限当餐食用；生食海产品限1小时；餐饮配送食品须具体依据《餐饮服务食品安全操作规范》8.3条要求。

**（五）接触直接入口食品的容器、工用具：**使用前应按要求进行洗净消毒和有效保洁，具体方法应严格依据“操作规范”附录J《推荐的餐用具清洗消毒方法》；购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，应当委托符合食品安全法规定条件的单位；消毒后的餐饮具应符合GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。

**（六）加工食品用水**：禁止使用未经有效消毒清洁处理的自蓄水池、以及其他不符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定的水源。自备水源应提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告。接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品和自制饮品）的水经过水净化设施处理或使用直接饮用水。

**（七）使用杀虫剂和杀鼠剂的**：不得在食品处理区和就餐场所存放，应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责，在存放位置应设置警示标识，以防污染食品。

**（八）预防米酵菌酸毒素中毒：**采购经营河粉、肠粉（卷粉）、陈村粉、粿条、米线（米粉）、濑粉等湿米粉、银耳和木耳等品种，易引发米酵菌酸毒素中毒的风险。1.应以当天用完为采购量，当天未使用完的湿米粉超过保质期一律按餐厨废弃物规范处置；2. 未明确贮存要求的应一律采用冷藏方式贮存；3.在加工使用前，要认真检查保质期限和感观性状，严禁使用超过有效期或腐败变质的湿米粉、木耳等原料。

五、在加工及供餐环节发现可疑食品安全问题时，应立刻撤回可疑食品，查找原因，防控风险。如涉及供应商提供原料有问题的，应保存样品进行溯源追查处理。

六、依据《食品安全法》第73条规定：食品广告的内容应当真

实合法，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能；严禁以“长江野生鱼”“长江野生江鲜”为噱头进行宣传；食品生产经营者对食品广告内容的真实性、合法性负责；在餐饮单位进行食品推销宣传、优惠活动时，应严格审核有关内容表述是否合法。

# **七、**依据《深圳市餐饮服务业新冠肺炎防控及复工复产工作指引》等要求，做好疫情防控。

**八、**不断认真学习最新监管要求等必要的专业知识，关注社会食品安全预警提示，积极预防和控制食品安全事件，鼓励采用《餐饮业食品安全管理规范》（深圳标准SZDB Z 256-2017）、“五常法”等先进食品安全管理方法、聘请第三方专业机构等方式，努力达到量化A级或示范餐饮单位水平，不断加强本单位食品安全风险防控能力。

**深圳市市场监督管理局编制**