

个性业态 2：食品小作坊、小餐饮店、小食杂店

序号	指导事项	常见违法行为	风险等级	行为后果及法律依据	合规建议
1	“三小”合法生产经营食品	1、用非食品原料生产食品，在食品中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的物质，或者用回收食品作为原料生产食品，或者经营上述食品。 2、生产经营营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品。 3、经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类，或者生产经营其制品。 4、经营未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者生产经营未经检验或者检验不合格的肉类制品。 5、生产经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。 6、生产经营添加药品的食品。 7、生产经营致病性微生物、农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等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、食品添加剂。 8、用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产食品、食品添加剂，或者经营上述食品、食品添加剂。 9、生产经营超范围、超限量使用食品添加剂的食品。 10、生产经营腐败变质、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。 11、生产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。 12、生产经营其他不符合食品安全标准的食品。如：使用过期原料生产食品。	★★★★★	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品，并处罚款；情节严重的，责令停产停业，并处罚款。 《浙江省食品小作坊小餐饮店小食杂店和食品摊贩管理规定》	食品小作坊、小餐饮店、小食杂店应按法定要求生产制作、加工食品，保证食品安全。

2	食品小作坊合法生产加工	<p>1、生产加工设施、设备和生产流程不符合食品安全要求和条件。</p> <p>2、生产加工区和生活区未按照保障食品安全的要求相隔离。</p> <p>3、待加工食品与直接入口食品、原料、成品未分开存放，食品接触有毒物、不洁物。</p> <p>4、生产加工场所存放有毒、有害物品和个人生活物品。</p> <p>5、不具有与生产加工食品相适应的冷冻冷藏、防尘、防蝇、防鼠、防虫的设施。</p> <p>6、原料、用水和使用的洗涤剂、消毒剂、食品添加剂不符合相关食品安全国家标准和其他国家标准。</p> <p>7、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备被污染，不符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。</p>	★★★★★	<p>责令改正，处罚款；情节严重的，处罚款，并可以责令停产停业。</p> <p>《浙江省食品小作坊小餐饮店小食杂店和食品摊贩管理规定》</p>	<p>食品小作坊生产经营活动应当符合食品安全要求，对其生产经营食品的安全负责，接受社会监督，承担社会责任。</p>
3	食品小作坊生产加工的食品标签完整、检验合格	<p>1、食品小作坊生产加工的预包装食品没有标签或信息不完整。</p> <p>2、食品小作坊生产加工的散装食品未在容器、外包装上标明相关信息。</p> <p>3、食品小作坊生产加工的食品，出厂前未进行检验。</p>	★★★★★	<p>责令改正；拒不改正的，处罚款。</p> <p>《浙江省食品小作坊小餐饮店小食杂店和食品摊贩管理规定》</p>	<p>1、预包装食品的标签应当标明食品名称、配料表、净含量和规格，食品小作坊名称、地址和联系方式，登记证编号，生产日期、保质期、贮存条件等信息。</p> <p>2、散装食品应当在容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、食品小作坊名称、地址和联系方式等信息。</p> <p>3、食品小作坊生产加工的食品，应当在出厂前进行检验。食品小作坊可以自行对食品进行检验，也可以委托符合国家规定的食品检验机构进行检验。</p>

4	小餐饮店合法经营	<p>1、经营场所环境不卫生整洁。</p> <p>2、食品处理区设置卫生间，制作冷荤凉菜未设置专用操作区。</p> <p>3、粗加工、烹饪、餐用具清洗消毒、食品原辅材料贮存等场所未分区明确。</p> <p>4、不具有与加工经营食品相适应的冷冻冷藏、防尘、防蝇、防鼠、防虫的设施。</p> <p>5、加工操作场所设置专用清洗设施，其数量或者容量未与加工食品的品种、数量相适应。</p> <p>6、无专用餐饮具清洗消毒设施的，未使用符合规定的一次性消毒餐饮具或者采用集中消毒餐饮具。</p>	★★★★★	<p>责令改正，处罚款；情节严重的，处罚款，并可以责令停产停业。</p> <p>《浙江省食品小作坊小餐饮店小食杂店和食品摊贩管理规定》</p>	<p>小餐饮店生产经营活动应当符合食品安全要求，对其生产经营食品的安全负责，接受社会监督，承担社会责任。</p>
5	小食杂店合法经营	<p>1、不具有与经营食品品种、数量相适应的经营、贮存等固定场所、设施和设备，经营场所环境未保持干净整洁。</p> <p>2、用于食品经营的工具、容器、设备等不符合食品安全要求。</p> <p>3、销售散装食品的，未采取防尘、防蝇、防鼠、防虫的措施，未在容器、外包装上标明食品名称、生产日期、保质期以及食品生产者的名称、地址、联系方式等。</p>	★★★★★	<p>责令改正，处罚款；情节严重的，处罚款，并可以责令停产停业。</p> <p>《浙江省食品小作坊小餐饮店小食杂店和食品摊贩管理规定》</p>	<p>小食杂店生产经营活动应当符合食品安全要求，对其生产经营食品的安全负责，接受社会监督，承担社会责任。</p>

备注：1、清单主要列举易发违法行为，并不覆盖市场监管领域所有违法情形。2、“风险等级”主要综合违法发生频率、危害后果等因素划定。3、清单发布后相关法律法规规章等有修订的，以修订后内容为准。4、违法行为涉嫌构成犯罪的，依法移送。