

个性业态 4：一般餐饮服务经营

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	许可经营	1、未取得食品经营许可从事食品经营活动。 2、食品经营时间超过许可证载明的有效期限。 3、食品经营许可证载明的经营范围等许可事项已发生变化,食品经营者未在发生变化后 10 个工作日内申请变更。 4、行政许可申请人隐瞒真实情况、提供虚假材料,或以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可。 5、伪造涂改、倒卖、出租、出借、转让食品经营许可证。	★★★★	1、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,并处罚款。 《中华人民共和国食品安全法》 2、原发证的市场监管部门依法办理食品生产许可注销手续,并在网站进行公示。 3、责令改正,给予警告;拒不改正的,处以罚款。 4、原发证的市场监管部门撤销许可撤销许可,并处罚款。被许可人 3 年内不得再次申请食品生产许可。 5、责令改正,给予警告,并处罚款。 《食品生产许可管理办法》	1、从事餐饮服务活动,应当依法申请取得食品经营许可证,不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让许可证。 2、不得超出许可经营项目开展餐饮服务活动。许可事项发生变化的,应当在变更后 10 个工作日内向原发证的市场监管部门(行政审批部门)申请变更经营许可。经营场所发生变化的,应当重新申请经营许可。 3、应当在许可有效期(5 年)内开展经营活动。有效期届满 30 个工作日前,应当向原发证的市场监管部门(行政审批部门)提出延续申请。 4、提供的许可申请材料应当真实、齐全。 5、按照许可证载明的经营场所、主体业态、经营项目开展餐饮服务活动。
2	信息公开	1、食品经营者未按规定在经营场所的显著位置悬挂或摆放食品经营许可证正本。 2、撕毁、涂改日常监督检查结果记录表。 3、未保持日常监督检查结果记录表至下次日常监督检查。	★★★★	责令改正;拒不改正的,给予警告,可以处罚款。 《食品生产经营监督检查管理办法》	1、餐饮服务提供者应当依法亮证经营,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。 2、餐饮服务提供者应当妥善留存、张贴日常监督检查结果记录表并将其保持至下次日常监督检查。 3、通过第三方平台进行交易的经营者在经营活动主页面显著位置公示;通过自建网站交易的食品销售者在其网站首页显著位置公示。公示内容应当清晰可辨。

3	食品合法加工制作	<p>在加工制作食品过程中：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、使用腐败变质、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。 2、使用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 3、使用未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类。 4、使用未经检验或者检验不合格的肉类制品。 	★★★★★	<p>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，并处罚款；情节严重的，吊销许可证。</p> <p>《中华人民共和国食品安全法》</p>	<p>餐饮服务提供者应当合法加工制作食品，严禁生产经营《中华人民共和国食品安全法》第三十四条所禁止的食品、食品添加剂、食品相关制品，落实索证索票和进货查验制度。</p>
4	学校食堂（或者供餐单位）按要求留样	学校食堂（或者供餐单位）未按要求留样。	★★★★★	<p>责令改正，给予警告；拒不改正的，处罚款。</p> <p>《学校食品安全与营养健康管理规定》</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1、中小学、幼儿园食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应当由专柜冷藏保存48小时以上。 2、高等学校食堂加工制作的大型活动集体用餐，批量制售的热食、非即做即售的热食、冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕应当按照前款规定留样，其他加工食品根据相关规定留样。
5	网络餐饮服务实时公布食品加工制作现场，并使用封签	<ol style="list-style-type: none"> 1、未在经营者信息页面的显著位置以视频形式实时公开食品加工制作现场。 2、未使用封签对配送的食品予以封口。 	★★★★★	<ol style="list-style-type: none"> 1、未对配送的食品予以封口或者封签损坏的，网约配送员有权拒绝配送，消费者有权拒绝签收。 2、责令限期改正；逾期不改正的，可以处罚款。 <p>《浙江省电子商务法》</p>	<p>提供网络餐饮服务的平台内经营者以及通过自建网站、其他网络服务提供网络餐饮服务的电子商务经营者，应当在经营者信息页面的显著位置以视频形式实时公开食品加工制作现场，并使用封签对配送的食品予以封口。</p>

6	从业人员健康管理	安排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从事接触直接入口食品的工作；安排未取得健康证明的人员从事接触直接入口食品的工作。	★★★	责令改正，给予警告；拒不改正的，处罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。 《中华人民共和国食品安全法》	1、建立并执行从业人员健康管理制度。 2、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。
---	----------	---	-----	---	--

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。