附件3

## 小餐饮食品安全良好行为规范

1．严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《湖南省食品生产加工小作坊小餐饮和食品摊贩管理条例》等法律法规，办好《食品经营许可证》或《小餐饮经营许可证》（经营面积小于50平方），按照许可项目依法经营并将证照在店堂醒目位置公示。

2．人员持有效健康证明（醒目位置公示）、着干净工作服（衣、帽、口罩）上岗，勤剪指甲，不带饰物，不在食品加工制作场所抽烟、嚼槟榔和其他饮食，保持良好个人卫生。

3．人员出现发热、腹泻、咳嗽等及时治疗查因，患有有碍食品安全的疾病（含“六病”：霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎<甲型、戊型>、活动性肺结核 、化脓性或者渗出性皮肤病）不得上岗。

4．加工场所卫生随时清洁，地面墙面台面无污渍油垢、天花板无霉变脱落，垃圾桶加盖随时密闭。

5．加工制作场所对外的门窗应保持设有完整的纱门、纱窗（软帘），网眼小于6mm，排水沟出口应设有金属隔栅或网罩，门应及时关闭（或设置感应门、自动弹簧门），切实做好虫害防控和杀灭工作。

6．食品加工、冷藏（冻）、餐饮具消毒等设施设备常清洗维护，确保正常运行。物品（食品及原料、工用具）常清理，存放要分类、要标识、要定位。

7．把好原料采购关，不是合法供货商的产品不要，不合格的产品不进。采购时索取供货商证照及产品的合格证明，做好台帐记录，对采购的食用农产品加强进货查验，优先采购附具承诺达标合格证的食用农产品，采购按照规定需要检疫、检验的肉类，查验索取相应的检疫合格证、肉品品质检验合格证等证明文件。

8．荤、素原料分池分区分工具清洗切配、生熟食品分开分类存放处理，烧熟煮透（中心温度﹥70℃），及时按要求储存食品及原料。

9．餐饮具要严格清洗、消毒（煮沸、蒸汽消毒：保持100℃，＞10分钟；红外线消毒：保持＞120℃，＞10分钟；化学消毒：有效氯浓度＞250mg/L（ppm），＞5分钟），及时入柜保洁。采购使用外供集中式消毒餐饮具的，需索取集中式消毒单位的批次产品检测合格报告。

10．提供网络外卖服务的，应在经营主页面公示证照及食品从业人员健康情况，应配备符合条件的冷藏或加热保温设备或装置，运输车辆、设施设备应保持清洁、及时清洗消毒。

**适用对象：**本良好行为规范适用于经营面积小于50平方的小餐饮，包点、小吃等小餐饮应结合其特点，增加相关食品添加剂、面点制作等相关要求。