

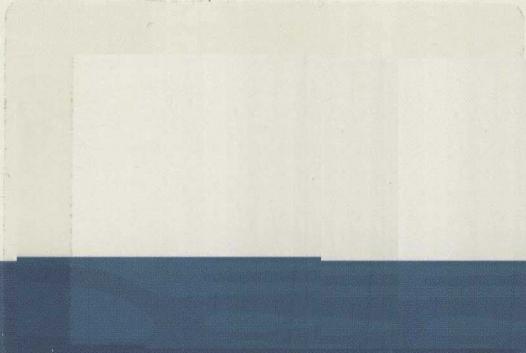


餐饮业 标准与法规

CANYINYE
BIAOZHUN YU FAGUI



吴晶 钱峰 主编



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位

餐饮业标准与法规

吴晶 钱峰 主编



图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮业标准与法规/吴晶, 钱峰主编. —北京:
中国轻工业出版社, 2013. 2
ISBN 978 - 7 - 5019 - 9080 - 1
I. ①餐… II. ①吴… ②钱… III. ①饮食业—经济
管理—国家标准—中国②饮食业—食品卫生法—中国
IV. ①F719. 3 - 65②D922. 16

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 274649 号

责任编辑：史祖福

策划编辑：史祖福 责任终审：张乃柬 封面设计：锋尚设计

版式设计：宋振全 责任校对：晋洁 责任监印：张可

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街 6 号，邮编：100740）

印 刷：北京君升印刷有限公司

经 销：各地新华书店

版 次：2013 年 2 月第 1 版第 1 次印刷

开 本：889×1194 1/16 印张：32

字 数：967 千字

书 号：ISBN 978 - 7 - 5019 - 9080 - 1 定价：68.00 元

邮购电话：010 - 65241695 传真：65128352

发行电话：010 - 85119835 85119793 传真：85113293

网 址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

120671K1X101ZBW

前言

食品质量安全是国家经济发展水平和保障人民生活质量的重要标志；食品卫生是食品质量安全的重要保障；食品操作规范标准是保证食品安全的前提条件，是提高从业人员职业道德规范和素养的准则。近年来，随着人民生活水平的不断提高，人民的生活方式和消费理念发生了改变，人民的消费需求在逐步提高，维权意识、食品安全意识增强，人民越来越关注食品的质量，同时，随着国民经济的迅猛发展，餐饮业也得到了空前的快速发展，其规模化和连锁化的步伐加快，2011年，全国餐饮业销售额20635亿元，约占全年社会消费零售总额的11.21%，餐饮业的快速发展，在改善人民生活、推动消费、繁荣市场、增加就业和国家税收方面起着重要作用。在餐饮业快速发展的同时，食品安全卫生、食品操作规范标准尤显重要，为保障食品安全卫生、提高食品质量、规范操作市场，国家相继出台了相关的法律法规及操作规范标准，对餐饮业的结构优化、网点布局、服务规范、质量标准起着重要的指导和保障作用，为餐饮业可持续健康发展奠定了基础。

《餐饮业标准与法规》将国家发布实施的有关餐饮业的法律、法规、标准进行了系统的梳理。近年来，国家在食品安全保障方面出台的规范标准较多，涵盖了餐饮业行政管理、监督检查、宣传培训、检测检验、应急事件处理等，这些标准规范了餐饮业的方方面面，为餐饮业规范有序的生产提供了依据。为方便餐饮工作者查询、了解和掌握相关标准、规定，全书对餐饮业法律、法规、标准进行了系统的分类。由于餐饮业和食品加工业、食品药品保健业等有共性和区别的地方，因此在收录这些法规、标准时，仅收录了与餐饮业相关联的法规、标准，对食品加工业等相关行业法律、法规、标准未收录在内。在国家出台有关的法律、法规、标准的同时，各省市及地方也相应出台了与餐饮业相关的条例标准，由于各地情况的差异，且内容较多，因此，本书仅收录了若干有代表性的地方法规标准。

为了便于读者查询，编者对这些法律、法规、标准进行了分类，虽经精心编排，疏漏之处在所难免，敬请读者谅解。希望本书的出版，能促进人们的饮食消费维权理念，不断提高餐饮业的规范性。

编者

本书编委会

顾问

张宇（苏州市人力资源社会保障培训指导中心）

主编

吴晶（无锡旅游商贸高等职业技术学校）

钱峰（江苏省徐州技师学院）

副主编

张涛（江苏省徐州技师学院）

张开伟（无锡旅游商贸高等职业技术学校）

潘诚（无锡市体育运动学校后勤处）

编委

周城（徐州体育局）

许万里（上海市城市科技学校）

王丽梅（上海市城市科技学校）

蒋云升（扬州大学）

张宇（苏州市人力资源社会保障培训指导中心）

陈欢欢（广州工程技术职业学院）

郝志阔（广东环境保护工程职业学院）

刘雪峰（山东省城市服务技术学院）

高敬严（长远烹饪职业技术学院）

高蓝洋（顺德职业技术学院）

王俊光（顺德梁𨱇琚职业技术学院）

朱长征（郑州市商业技师学院）

马健（同济大学后勤集团饮食中心）

汪瑞（复旦大学总务处）

杨志东（上海财经大学后勤中心）

杨华利（清华大学饮食服务中心）

孙继国（蓬莱养生阁）

栗书河（秦皇岛沃克酒店管理有限公司）

刘军田（烟台玛卡传奇葡萄酒有限公司）

吕斌（智卓酒店管理咨询有限公司）

目 录

一、餐饮业相关法律	1
中华人民共和国食品安全法	3
中华人民共和国食品安全法实施条例	16
中华人民共和国刑法修正案（八）	24
中华人民共和国野生动物保护法	30
中华人民共和国劳动法	34
中华人民共和国劳动合同法	42
中华人民共和国价格法	52
中华人民共和国农产品质量安全法	57
二、餐饮业相关管理规定	63
1. 行政监督管理	65
餐饮服务许可管理办法	65
餐饮服务食品安全监督管理办法	70
餐饮服务食品安全操作规范	77
餐饮服务单位食品安全监管信用信息管理办法	99
国务院关于加强食品安全工作的决定	101
国务院办公厅关于认真贯彻实施食品安全法的通知	106
国务院办公厅关于印发食品安全整顿工作方案的通知	109
国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定	112
餐饮服务食品采购索证索票管理规定	116
关于加强餐饮具集中消毒单位监督管理的通知	118
卫生部办公厅关于切实加强餐饮具集中消毒单位监督工作的紧急通知	120
中央编办明确中央厨房和甜品站食品安全监管职责的有关问题	121
餐饮服务食品安全监督抽检工作规范	122
中央厨房许可审查规范	126
餐饮服务许可审查规范	130
食品相关产品新品种行政许可管理规定	141

消毒管理办法	143
公共场所卫生管理条例实施细则	148
食品安全地方标准管理办法	153
餐饮服务食品安全飞行检查暂行办法	155
餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范	157
重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范	178
2. 食物安全检测	181
餐饮服务食品检验机构管理规范	181
餐饮服务食品安全快速检测方法认定管理办法	187
3. 专项治理	190
关于餐饮服务提供者经营河豚鱼有关问题的通知	190
关于经营河豚鱼导致食物中毒案件行政处罚有关事项的通知	191
餐饮服务环节“瘦肉精”专项整治实施方案	192
关于严防“地沟油”流入餐饮服务环节的紧急通知	196
国务院办公厅关于加强地沟油整治和餐厨废弃物管理的意见	197
关于进一步加强旅游景区餐饮服务食品安全监管工作的意见	200
4. 宣传培训	202
餐饮服务食品安全专家管理办法	202
国家餐饮服务食品安全示范县遴选暂行办法	204
全国餐饮服务食品安全宣传教育纲要（2011—2015）	206
餐饮服务食品安全监管执法文书规范	209
餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法	216
餐饮服务单位食品安全管理人员培训大纲	218
5. 应急管理	223
突发公共卫生事件应急条例	223
关于进一步加强食品药品安全应急管理工作的意见	229
关于加强食物中毒预防控制和应急处置工作的通知	232
6. 机制考核	233
关于建立餐饮服务食品安全责任人约谈制度的通知	233
关于开展餐饮服务食品安全监管工作动态考核的通知	235
餐饮服务食品安全监管绩效考核办法（试行）	237
三、餐饮业相关通知意见	241
关于做好《餐饮服务许可证》启用及发放工作的通知	243
关于认真贯彻实施《餐饮服务许可管理办法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》的通知	249
关于加快推进餐饮服务食品安全检验能力建设的意见	251
餐饮服务食品安全百千万示范工程建设指导意见	253
关于加强餐饮服务单位附设甜品站食品安全监管工作的通知	256
关于开展小餐饮食品安全整规试点工作的通知	258

关于开展严厉打击食品非法添加剂和滥用食品添加剂专项工作的紧急通知	260
关于切实加强食品调味料和食品添加剂监督管理的紧急通知	263
关于严防不合格一次性筷子流入餐饮服务环节的紧急通知	265
关于进一步加强学校食堂食品安全工作的意见	266
关于进一步加强学校食堂食品安全工作的通知	268
关于迅速开展学校食堂食品安全整治严防食物中毒事件发生的紧急通知	270
关于进一步加强建筑工地食堂食品安全工作的意见	272
关于进一步加强餐饮服务环节乳品监管工作的通知	274
关于加强违法使用非食用物质加工食品案件查办和移送工作的通知	275
关于进一步加强餐饮连锁企业食品安全工作的通知	277
关于实施餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作的指导意见	279
国家食品药品监督管理局关于贯彻落实国务院决策部署切实加强餐饮服务食品安全监管工作的通知	286
国家食品药品监督管理局办公室关于加强餐饮服务环节禁用亚硝酸盐监管工作的通知	289
关于加强和创新餐饮服务食品安全社会监督工作的指导意见	290
关于进一步加强农村餐饮食品安全监管工作的指导意见	293
国家税务总局关于旅店业和饮食业纳税人销售食品有关税收问题的公告	296
四、餐饮业相关国家标准和行业标准	297
1. 餐饮业等级划分	299
餐饮企业的等级划分和评定（GB/T 13391—2009）	299
旅游饭店星级的划分与评定（GB/T 14308—2010）	330
绿色饭店等级评定规定（SB/T 10356—2002）	372
餐饮业职业经理人认定条件（SB/T 10374—2004）	376
2. 餐饮业有关标准与规范	379
食品安全企业标准备案办法	379
餐饮企业经营规范（SB/T 10426—2007）	381
餐饮业营养配餐技术要求（SB/T 10474—2008）	384
饮食业环境保护技术规范（HJ554—2010）	387
食品安全管理体系 餐饮业要求（GB/T 27306—2008）	392
饭店服务礼仪规范（SB/T 10476—2008）	407
用餐预订操作程序和实施规则	414
饭馆（餐厅）卫生标准（GB 16153—1996）	416
食（饮）具消毒卫生标准（GB 14934—1994）	418
饮食业油烟排放标准（试行）（GB 18483—2001）	423
食品安全国家标准 消毒液（GB 14930.2—2012）	430
食品企业通用卫生规范（GB 14881—1994）	432
污水综合排放标准（GB 8978—1996）	439
生活饮用水卫生标准（GB 5749—2006）	461
海产品餐饮加工操作规范（GB/T 23498—2009）	469

一、餐饮业相关法律

中华人民共和国食品安全法

(2009年2月28日第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过,自2009年6月1日起施行。)

第一章 总 则

第一条 为保证食品安全,保障公众身体健康和生命安全,制定本法。

第二条 在中华人民共和国境内从事下列活动,应当遵守本法:

(一)食品生产和加工(以下称食品生产),食品流通和餐饮服务(以下称食品经营);

(二)食品添加剂的生产经营;

(三)用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生产经营的工具、设备(以下称食品相关产品)的生产经营;

(四)食品生产经营者使用食品添加剂、食品相关产品;

(五)对食品、食品添加剂和食品相关产品的安全管理。

供食用的源于农业的初级产品(以下称食用农产品)的质量安全管理,遵守《中华人民共和国农产品质量安全法》的规定。但是,制定有关食用农产品的质量安全标准、公布食用农产品安全有关信息,应当遵守本法的有关规定。

第三条 食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动,对社会和公众负责,保证食品安全,接受社会监督,承担社会责任。

第四条 国务院设立食品安全委员会,其工作职责由国务院规定。

国务院卫生行政部门承担食品安全综合协调职责,负责食品安全风险评估、食品安全标准制定、食品安全信息公布、食品检验机构的资质认定条件和检验规范的制定,组织查处食品安全重大事故。

国务院质量监督、工商行政管理和国家食品药品监督管理部门依照本法和国务院规定的职责,分别对食品生产、食品流通、餐饮服务活动实施监督管理。

第五条 县级以上地方人民政府统一负责、领导、组织、协调本行政区域的食品安全监督管理工作,建立健全食品安全全程监督管理的工作机制;统一领导、指挥食品安全突发事件应对工作;完善、落实食品安全监督管理责任制,对食品安全监督管理部门进行评议、考核。

县级以上地方人民政府依照本法和国务院的规定确定本级卫生行政、农业行政、质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门的食品安全监督管理职责。有关部门在各自职责范围内负责本行政区域的食品安全监督管理工作。

上级人民政府所属部门在下级行政区域设置的机构应当在所在地人民政府的统一组织、协调下,依法做好食品安全监督管理工作。

第六条 县级以上卫生行政、农业行政、质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门应当加强沟通、密切配合，按照各自职责分工，依法行使职权，承担责任。

第七条 食品行业协会应当加强行业自律，引导食品生产经营者依法生产经营，推动行业诚信建设，宣传、普及食品安全知识。

第八条 国家鼓励社会团体、基层群众性自治组织开展食品安全法律、法规以及食品安全标准和知识的普及工作，倡导健康的饮食方式，增强消费者食品安全意识和自我保护能力。

新闻媒体应当开展食品安全法律、法规以及食品安全标准和知识的公益宣传，并对违反本法的行为进行舆论监督。

第九条 国家鼓励和支持开展与食品安全有关的基础研究和应用研究，鼓励和支持食品生产经营者为提高食品安全水平采用先进技术和先进管理规范。

第十条 任何组织或者个人有权举报食品生产经营中违反本法的行为，有权向有关部门了解食品安全信息，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。

第二章 食品安全风险监测和评估

第十一条 国家建立食品安全风险监测制度，对食源性疾病、食品污染以及食品中的有害因素进行监测。

国务院卫生行政部门会同国务院有关部门制定、实施国家食品安全风险监测计划。省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门根据国家食品安全风险监测计划，结合本行政区域的具体情况，组织制定、实施本行政区域的食品安全风险监测方案。

第十二条 国务院农业行政、质量监督、工商行政管理和国家食品药品监督管理等有关部门获知有关食品安全风险信息后，应当立即向国务院卫生行政部门通报。国务院卫生行政部门会同有关部门对信息核实后，应当及时调整食品安全风险监测计划。

第十三条 国家建立食品安全风险评估制度，对食品、食品添加剂中生物性、化学性和物理性危害进行风险评估。

国务院卫生行政部门负责组织食品安全风险评估工作，成立由医学、农业、食品、营养等方面专家组成的食品安全风险评估专家委员会进行食品安全风险评估。

对农药、肥料、生长调节剂、兽药、饲料和饲料添加剂等的安全性评估，应当有食品安全风险评估专家委员会的专家参加。

食品安全风险评估应当运用科学方法，根据食品安全风险监测信息、科学数据以及其他有关信息进行。

第十四条 国务院卫生行政部门通过食品安全风险监测或者接到举报发现食品可能存在安全隐患的，应当立即组织进行检验和食品安全风险评估。

第十五条 国务院农业行政、质量监督、工商行政管理和国家食品药品监督管理等有关部门应当向国务院卫生行政部门提出食品安全风险评估的建议，并提供有关信息和资料。

国务院卫生行政部门应当及时向国务院有关部门通报食品安全风险评估的结果。

第十六条 食品安全风险评估结果是制定、修订食品安全标准和对食品安全实施监督管理的科学依据。

食品安全风险评估结果得出食品不安全结论的，国务院质量监督、工商行政管理和国家食品药品监督管理部门应当依据各自职责立即采取相应措施，确保该食品停止生产经营，并告知消费者停止食用；需要制定、修订相关食品安全国家标准的，国务院卫生行政部门应当立即制定、修订。

第十七条 国务院卫生行政部门应当会同国务院有关部门，根据食品安全风险评估结果、食品安全监督管理信息，对食品安全状况进行综合分析。对经综合分析表明可能具有较高程度安全风险的食品，国务院卫生行政部门应当及时提出食品安全风险警示，并予以公布。

第三章 食品安全标准

第十八条 制定食品安全标准，应当以保障公众身体健康为宗旨，做到科学合理、安全可靠。

第十九条 食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外，不得制定其他的食品强制性标准。

第二十条 食品安全标准应当包括下列内容：

(一) 食品、食品相关产品中的致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定；

(二) 食品添加剂的品种、使用范围、用量；

(三) 专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品的营养成分要求；

(四) 对与食品安全、营养有关的标签、标识、说明书的要求；

(五) 食品生产经营过程的卫生要求；

(六) 与食品安全有关的质量要求；

(七) 食品检验方法与规程；

(八) 其他需要制定为食品安全标准的内容。

第二十一条 食品安全国家标准由国务院卫生行政部门负责制定、公布，国务院标准化行政部门提供国家标准编号。

食品中农药残留、兽药残留的限量规定及其检验方法与规程由国务院卫生行政部门、国务院农业行政部门制定。

屠宰畜、禽的检验规程由国务院有关主管部门会同国务院卫生行政部门制定。

有关产品国家标准涉及食品安全国家标准规定内容的，应当与食品安全国家标准相一致。

第二十二条 国务院卫生行政部门应当对现行的食用农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量标准和有关食品的行业标准中强制执行的标准予以整合，统一公布为食品安全国家标准。

本法规定的食品安全国家标准公布前，食品生产经营者应当按照现行食用农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量标准和有关食品的行业标准生产经营食品。

第二十三条 食品安全国家标准应当经食品安全国家标准审评委员会审查通过。食品安全国家标准审评委员会由医学、农业、食品、营养等方面专家以及国务院有关部门的代表组成。

制定食品安全国家标准，应当依据食品安全风险评估结果并充分考虑食用农产品质量安全风险评估结果，参照相关的国际标准和国际食品安全风险评估结果，并广泛听取食品生产经营者和消费者的意見。

第二十四条 没有食品安全国家标准的，可以制定食品安全地方标准。

省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门组织制定食品安全地方标准，应当参照执行本法有关食品安全国家标准制定的规定，并报国务院卫生行政部门备案。

第二十五条 企业生产的食品没有食品安全国家标准或者地方标准的，应当制定企业标准，作为组织生产的依据。国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准。企业标准应当报省级卫生行政部门备案，在本企业内部适用。

第二十六条 食品安全标准应当供公众免费查阅。

第四章 食品生产经营

第二十七条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：

- (一) 具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；
- (二) 具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；
- (三) 有食品安全专业技术人员、管理人员和保证食品安全的规章制度；
- (四) 具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；
- (五) 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁；
- (六) 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输；
- (七) 直接入口的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材料、餐具；
- (八) 食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽；销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的售货工具；
- (九) 用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准；
- (十) 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害；
- (十一) 法律、法规规定的其他要求。

第二十八条 禁止生产经营下列食品：

- (一) 用非食品原料生产的食品或者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物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；
- (二) 致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、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；
- (三) 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；
- (四) 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；
- (五) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；
- (六) 未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；
- (七) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；
- (八) 超过保质期的食品；
- (九) 无标签的预包装食品；
- (十) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；
- (十一) 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

第二十九条 国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品流通、餐饮服务，应当依法取得食品生产许可、食品流通许可、餐饮服务许可。

取得食品生产许可的食品生产者在其生产场所销售其生产的食品，不需要取得食品流通的许可；取得餐饮服务许可的餐饮服务提供者在其餐饮服务场所出售其制作加工的食品，不需要取得食品生产和流通的许可；农民个人销售其自产的食用农产品，不需要取得食品流通的许可。

食品生产加工小作坊和食品摊贩从事食品生产经营活动，应当符合本法规定的与其生产经营规模、条件相适应的食品安全要求，保证所生产经营的食品卫生、无毒、无害，有关部门应当对其加强监督管理，具体管理办法由省、自治区、直辖市人民代表大会常务委员会依照本法制定。

第三十条 县级以上地方人民政府鼓励食品生产加工小作坊改进生产条件；鼓励食品摊贩进入集中交易市场、店铺等固定场所经营。

第三十一条 县级以上质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门应当依照《中华人民共和国行政许可法》的规定，审核申请人提交的本法第二十七条第一项至第四项规定要求的相关资料，必要时对申请人的生产经营场所进行现场核查；对符合规定条件的，决定准予许可；对不符合规定条件的，决定不予许可并书面说明理由。

第三十二条 食品生产经营企业应当建立健全本单位的食品安全管理制度，加强对职工食品安全知识的培训，配备专职或者兼职食品安全管理人员，做好对所生产经营食品的检验工作，依法从事食品生产经营活动。

第三十三条 国家鼓励食品生产经营企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，提高食品安全管理水平。

对通过良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证的食品生产经营企业，认证机构应当依法实施跟踪调查；对不再符合认证要求的企业，应当依法撤销认证，及时向有关质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门通报，并向社会公布。认证机构实施跟踪调查不收取任何费用。

第三十四条 食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

食品生产经营人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

第三十五条 食用农产品生产者应当依照食品安全标准和国家有关规定使用农药、肥料、生长调节剂、兽药、饲料和饲料添加剂等农业投入品。食用农产品的生产企业和农民专业合作经济组织应当建立食用农产品生产记录制度。

县级以上农业行政部门应当加强对农业投入品使用的管理和指导，建立健全农业投入品的安全使用制度。

第三十六条 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件；对无法提供合格证明文件的食品原料，应当依照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于2年。

第三十七条 食品生产企业应当建立食品出厂检验记录制度，查验出厂食品的检验合格证和安全状况，并如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、检验合格证号、购货者名称及联系方式、销售日期等内容。

食品出厂检验记录应当真实，保存期限不得少于2年。

第三十八条 食品、食品添加剂和食品相关产品的生产者，应当依照食品安全标准对所生产的食品、食品添加剂和食品相关产品进行检验，检验合格后方可出厂或者销售。

第三十九条 食品经营者采购食品，应当查验供货者的许可证和食品合格的证明文件。

食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

食品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于2年。

实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格的证明文件，进行食品进货查验记录。

第四十条 食品经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

第四十一条 食品经营者贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

食品经营者销售散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

第四十二条 预包装食品的包装上应当有标签。标签应当标明下列事项：

(一) 名称、规格、净含量、生产日期；

(二) 成分或者配料表；

(三) 生产者的名称、地址、联系方式；

(四) 保质期；

(五) 产品标准代号；

(六) 贮存条件；

(七) 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；

(八) 生产许可证编号；

(九) 法律、法规或者食品安全标准规定必须标明的其他事项。

专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签还应当标明主要营养成分及其含量。

第四十三条 国家对食品添加剂的生产实行许可制度。申请食品添加剂生产许可的条件、程序，按照国家有关工业产品生产许可证管理的规定执行。

第四十四条 申请利用新的食品原料从事食品生产或者从事食品添加剂新品种、食品相关产品新品种生产活动的单位或者个人，应当向国务院卫生行政部门提交相关产品的安全性评估材料。国务院卫生行政部门应当自收到申请之日起六十日内组织对相关产品的安全性评估材料进行审查；对符合食品安全要求的，依法决定准予许可并予以公布；对不符合食品安全要求的，决定不予许可并书面说明理由。

第四十五条 食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠，方可列入允许使用的范围。国务院卫生行政部门应当根据技术必要性和食品安全风险评估结果，及时对食品添加剂的品种、使用范围、用量的标准进行修订。

第四十六条 食品生产者应当依照食品安全标准关于食品添加剂的品种、使用范围、用量的规定使用食品添加剂；不得在食品生产中使用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。

第四十七条 食品添加剂应当有标签、说明书和包装。标签、说明书应当载明本法第四十二条第一款第一项至第六项、第八项、第九项规定的事项，以及食品添加剂的使用范围、用量、使用方法，并在标签上载明“食品添加剂”字样。

第四十八条 食品和食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假、夸大的内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。生产者对标签、说明书上所载明的内容负责。

食品和食品添加剂的标签、说明书应当清楚、明显，容易辨识。

食品和食品添加剂与其标签、说明书所载明的内容不符的，不得上市销售。

第四十九条 食品经营者应当按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求，销售预包装食品。

第五十条 生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。按照传统既是食品又是中药材的物质的目录由国务院卫生行政部门制定、公布。

第五十一条 国家对声称具有特定保健功能的食品实行严格监管。有关监督管理部门应当依法履