

食品卫生安全教育丛书

● 主编 张志强 于 军

□ 各类餐饮、集体食堂的业主和从业人员必备

餐饮从业人员读本

(上册)

——餐饮原料采购与贮存应遵守的卫生标准

如何运用食品卫生标准

正确采购餐饮食品原料

正确识别假冒伪劣食品和有毒食品

正确判断哪些食品不能采购、使用和销售

正确核查进货证明和检验报告

正确贮存餐饮食品原料

四川出版集团·四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

餐饮从业人员读本. 上册, 餐饮原料采购与贮存应遵守的卫生标准/
张志强, 于军主编. - 成都: 四川科学技术出版社, 2007. 3 (2007. 4 重印)
(食品卫生安全教育丛书)
ISBN 978 - 7 - 5364 - 6066 - 9

I. 餐... II. ①张... ②于... III. ①饮食业 - 食品卫生 -
卫生标准 - 中国 ②食品 - 原料 - 卫生标准 - 中国 ③食品贮藏 -
卫生标准 - 中国 IV. R155.5 - 65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 112051 号

食品卫生安全教育丛书

CANYIN CONGYE RENYUAN DUBEN

餐饮从业人员读本(上册)

——餐饮原料采购与贮存应遵守的卫生标准

主 编 张志强 于 军
策划编辑 康利华
责任编辑 戴 林
封面设计 李 庆
版面设计 康永光
责任出版 周红君
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社
成都市三洞桥路 12 号 邮政编码 610031
成品尺寸 260mm × 185mm
印张 24.75 字数 490 千 插页 1
印 刷 成都齐众字川印务有限责任公司
版 次 2007 年 3 月成都第一版
印 次 2007 年 4 月成都第二次印刷
定 价 58.00 元
ISBN 978 - 7 - 5364 - 6066 - 9

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误, 请寄回印刷厂调换。

■ 购本书电话: 028 - 85535219 028 - 85559084 (传真)

010 - 64047878 转 2138

010 - 64047878 转 2136 (传真)

邮政编码/610031

餐饮从业人员读本(上册)

——餐饮原料采购与贮存应遵守的卫生标准

主 编 张志强 于 军

主 审 王茂起

副主编 张永慧 刘桂刚 王 明 俞 平 刘 玮

副主审 刘鸿德 郭子侠 孙 亮

编 者(以姓氏笔画为序)

于翠兰	马朝辉	王才明	王 刚	王宏敏	王勤军
叶玲霞	冯济富	任 立	刘贵法	刘晓珊	许庆中
孙建明	杨家明	李冬根	李西云	李彩莲	吴国富
吴宗球	吴 俊	何建新	汪 骏	张 力	张卫兵
张法明	张宾燕	张 理	陈小宁	陈少娟	陈解华
陈 慧	林 晶	赵奎丽	赵景石	俞曼华	秦志轶
袁宝君	徐阿良	郭晓亮	郭智慧	黄浦昌	曹文林
博力雁	董仕林	覃 茁	虞洁红	鲜仕举	缪金华
薛云皓					

审 稿(以姓氏笔画为序)

丁刚强	丁 伟	于国防	王大生	王 禹	毛建龙
邓 瑛	孔普选	左 晨	丛黎明	包大跃	朱 涛
刘秀梅	刘 岭	刘敏捷	余建平	汪百鸣	张守文
张 选	陈伟忠	陈国立	金满义	周春洪	钟国坤
徐兆云	高汝钦	黄新生	阎 闯		

特邀顾问 阎 宇



前言

这是一本指导餐饮业如何保证食品卫生质量、预防食物中毒的科普性培训教材,绝大部分内容都是根据食品卫生标准或其他相关标准编写的。大家都知道,食品卫生标准是判断和衡量食品是否符合食用安全要求的技术依据。应该说,只要符合食品卫生标准的食品就是安全的,就不会引起食物中毒或其他食源性疾病。食品卫生标准不仅用于食品生产,也广泛地应用于餐饮食品的加工与服务。采购食品时,餐饮业需要用食品卫生标准对食品的感官进行鉴别,由此判断所要采购的食品是否存在卫生问题,是否是假冒伪劣食品;同时,采购食品时,餐饮业还需要按照《食品卫生法》关于索证管理的要求,用食品卫生标准对所购食品的检验报告进行核查。在食品原料贮存过程中,餐饮业不仅需要按照食品卫生标准的有关规定正确贮存食品,还需要运用食品卫生标准从感官上判断食品是否在贮存中发生了腐败变质。所以,食品卫生标准在餐饮加工与服务过程中的应用是非常广泛的,这对于保证餐饮食品卫生质量、预防食物中毒是非常重要的。因此,为了帮助大家能正确理解和应用食品卫生标准,我们编写了这本书。

本书的最大特点就是围绕如何保证餐饮食品卫生这一中心问题,根据食品卫生标准和有关要求,向大家详尽地讲解了各种各样的餐饮加工与服务方法,有供大型餐饮业使用的方法,也有专用于小型饮食店甚至小摊点的方法。可以说这本书是餐饮加工和服务的卫生操作手册。

本书的另一特点是其通俗的文字风格,这是以前类似培训教材中少见的,其目的就是希望各种文化层次的餐饮加工与服务人员能读懂它。

本书分为上、下两册,共四个部分。第一部分为有关食品卫生法律法规与标准,第二部分为餐饮食品原料的基本卫生知识,第三部分为各类食品的采购、运输与贮存,第四部分为餐饮加工与服务各个环节的正确操作,第五部分为附录,向大家提供了索证核查时经常使用的食品卫生标准和一些有帮助的信息。书中所列出的食品分类、食品的感官要求、食品的感官鉴别方法、食品的贮存要求与保质期等都是食品卫生标准或其他相关标准所规定的。当然,由于标准随时都在更新,所以,还希望大家以卫生部制定和颁布的《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》以及现行标准为准。

餐饮业卫生管理人员或主要负责人必须了解全书的内容,餐饮加工和服务各环节的人员必须掌握该环节的各项正确方法,如采购人员必须要掌握不同食品的感官鉴别方法,库房管理员必须掌握每类食品的贮存方法。厨师或其他餐饮加工人员必须掌握食品添加剂和食品包装材料的使用以及食品煎炸、食品熏烤等的正确方法,餐厅服务员必须掌握维护餐厅环境卫生和空气卫生质量的正确方法。为了保证餐饮食品的卫生质量,餐饮业从业人员应将这本书常备案头,经常进行对照检查。

《食品安全教育丛书》编委会

2006年8月于北京



目 录

第一部分 有关食品卫生法律法规与标准

第一章 餐饮经营者的法律义务与责任	3
第二章 食品卫生标准与餐饮加工和服务的关系	10

第二部分 餐饮食品原料的基本卫生知识

第三章 餐饮食品原料的主要卫生问题	17
第一节 餐饮原料采购环节的主要卫生问题	17
第二节 餐饮原料在运输与贮存环节的主要卫生问题	19
第四章 如何防止假冒伪劣食品	28
第一节 什么是假冒伪劣食品	28
第二节 假冒伪劣食品的健康危害	29
第三节 如何鉴别和发现掺假掺杂食品	32
第四节 如何预防和打击假冒伪劣食品	35
第五章 如何正确采购食品	38
第一节 哪些食品不能采购、经营和使用	38
第二节 如何避免购进不符合卫生要求的食品	40
第三节 应用食品卫生标准严把“看货”关	41
第四节 应用食品卫生标准严把“索证”关	45
第六章 如何正确运输食品	51
第一节 食品卫生标准对食品运输的有关规定	51
第二节 食品运输卫生的正确操作方法	51



第七章 如何正确贮存食品	54
第一节 食品贮存的基本知识	54
第二节 食品贮存的正确方法	55

第三部分 各类食品的采购、运输与贮存

第八章 肉与肉制品	67
第一节 鲜(冻)畜肉	67
第二节 鲜、冻禽肉	75
第三节 腌腊肉制品	79
第四节 熟肉制品	84
第五节 熟肉干制品	88
第九章 水产品	91
第一节 鲜、冻动物性水产品	91
第二节 动物性水产干制品	109
第三节 水产调味品	116
第四节 鱼、虾糜制品	119
第五节 腌制生食动物性水产品	121
第六节 盐渍鱼	123
第十章 蛋与蛋制品	126
第一节 鲜蛋	126
第二节 蛋制品	131
第十一章 乳与乳制品	135
第一节 鲜乳	135
第二节 酸乳	138
第三节 奶油、稀奶油	141
第四节 乳粉	144
第五节 炼乳	147
第六节 干酪	150
第七节 巴氏杀菌、灭菌乳	151
第八节 乳清粉	154
第九节 贮存条件对乳及乳制品卫生质量的影响	156



第十二章 蔬 菜	158
第十三章 食用真菌	165
第一节 食用菌	165
第二节 银 耳	171
第三节 黑木耳	174
第十四章 水 果	177
第十五章 酱腌菜制品	182
第十六章 粮食类食品	187
第一节 粮 食	187
第二节 非发酵性豆制品及面筋	195
第三节 发酵性豆制品	200
第四节 淀粉制品	203
第五节 烹调用淀粉	206
第六节 麦片类食品	208
第七节 方便面	210
第八节 食用大豆粕	212
第十七章 速冻预包装面米食品	215
第十八章 食用油及其制品	219
第一节 植物油料	219
第二节 食用植物油	227
第三节 食用动物油脂	236
第四节 食用氢化油	238
第五节 煎炸食用植物油	240
第六节 油炸小食品类	242
第七节 人造奶油	244
第十九章 调味品	247
第一节 食用盐	247
第二节 酱 油	250
第三节 食 醋	255
第四节 酱	258

第五节 味 精	261
第六节 香辛料	264
第二十章 糖与糖制品	267
第一节 食 糖	267
第二节 糖果类食品	271
第三节 蜂 蜜	276
第四节 淀粉糖	279
第五节 蜜饯	281
第二十一章 饮料及其制品	286
第一节 碳酸饮料	286
第二节 乳酸菌饮料	289
第三节 含 乳 饮 料	291
第四节 瓶(桶)装饮用水	293
第五节 瓶(桶)装饮用纯净水	296
第六节 茶 饮 料	298
第七节 果、蔬汁饮料	301
第八节 食品工业用浓缩果蔬汁(浆)	304
第九节 植物蛋白饮料	306
第十节 果 冻	309
第十一节 冷冻饮品	311
第十二节 固体饮料	316
第十三节 茶 叶	319
第二十二章 酒 类	328
第一节 发 酵 酒	328
第二节 蒸馏酒及配制酒	336
第二十三章 罐头类食品	343
第二十四章 干 果 类	371
第一节 烘炒、坚果食品	371
第二节 干果食品	373
第二十五章 焙烤食品	376
第一节 饼 干	376
第二节 糕点、面包	380
第三节 膨化食品	386

第一部分

有关食品卫生法律法规与标准



第一章 餐饮经营者的法律义务与责任

所谓餐饮经营者保障食品卫生安全的法律义务,简单地讲,也就是法律法规基于食物中毒预防控制的需要对餐饮经营者所规定的哪些事该做,怎么做,哪些事不该做。而所谓法律责任,则是指如果餐饮经营者没有按照法律法规规定的要求去做,餐饮经营者将受到的处罚,包括行政处罚和刑事惩罚。依照《食品卫生法》的规定,行政处罚的轻重视食品卫生质量问题以及造成健康危害的严重程度而定。情节严重的,如加工销售不符合卫生标准的食品造成严重的食品污染或食物中毒的,还将依据《刑法》对主要责任人处以有期甚至无期徒刑。

(一) 有关餐饮加工与服务卫生的各类规定

目前,我国有关餐饮加工与服务卫生的规定有以下五类:

1. 法律

《食品卫生法》是餐饮经营者必须遵守的法律规定,也是制订餐饮加工与服务其他规定的法律依据。

2. 地方性法规

地方性法规是由省、自治区、直辖市以及省会城市、国务院批准的较大城市的地方人民代表大会及其常务委员会制定和颁布的法律规范。由于餐饮加工与服务具有较强的地方性,所以,地方法规对餐饮加工与服务的卫生要求更为明细和具体。

3. 行政规章

行政规章分为部门规章和地方规章。部门规章是由国务院相关行政部门制定和颁布的有关规定,地方规章是由省、直辖市、自治区以及省会城市、国务院批准的较大城市的地方人民政府制订的有关规定,两者在效力上并无差别。在对餐饮加工与服务有关的各类规定中,行政规章数量众多,制订和修订也较为频繁,对此,餐饮经营者应加以注意。国务院行政部门制定颁布的有关餐饮加工与服务的现行行政规章主要有:

(1) 一般性规定

主要是一类对食品卫生监督管理程序作出的规定,如,卫生部颁布的《食品卫生

行政处罚办法》、《食品卫生监督程序》、《食品卫生检验单位管理办法》、《食品生产经营人员食品卫生知识培训管理办法》、《禁止食品加药卫生管理办法》、《食物中毒事故处理办法》、《预防性健康检查管理办法》等。

(2) 具体性规定

这是一类对食品及其生产经营过程提出具体卫生要求的规定,它通常按照食品生产经营形式或食品种类进行规定。卫生部制定并颁布的有关餐饮加工与服务卫生要求的规定主要有:《餐饮业食品卫生管理办法》、《学生集体用餐卫生监督办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等。

其他还有:《肉与肉制品卫生管理办法》、《乳与乳制品卫生管理办法》、《食用菌卫生管理办法》、《食用煎炸油卫生管理办法》、《食用植物油卫生管理办法》、《冷饮食品卫生管理办法》、《酒类食品卫生管理办法》、《粮食卫生管理办法》等。

4. 规范性文件

规范性文件是指除上述法律、法规、规章形式以外的规定,由各级行政机关为实施法律法规就某一管理事项作出的专门性规定。尽管规范性文件的强制力不如法律、法规和规章,但餐饮经营者也必须遵守,如有违反也会承担相应的法律责任。国务院相关行政部门和各地各级卫生行政部门都能制订和颁布有关餐饮加工与服务卫生要求的各项规范性文件。

5. 食品卫生标准

食品卫生标准,是指对食品的卫生、营养或保健的技术指标及其评价事项所作的规定,分为国务院卫生行政部门制定并批准发布国家标准和省级人民政府组织制定并批准发布的地方标准。食品卫生标准是判断食品生产、餐饮加工与服务、食品经营等是否符合《食品卫生法》和各类规定的技术依据。所以,食品卫生标准与前述各类规定之间没有法律效力上的级别之分,而是相互补充、相互支持的一种配套关系。食品卫生标准也是餐饮加工与服务的卫生要求中最为具体的一类规定,如餐饮加工与服务不符合食品卫生标准,也是违反《食品卫生法》与其他相关规定的行为。

(二) 餐饮业为保障食品法应尽的主要法律义务

总结起来,按照《食品卫生法》以及其他相关规定,餐饮业在预防控制食物中毒方面应履行的法律义务主要有:

1. 具备符合卫生要求的加工与服务条件并且接受审查与许可的义务

《食品卫生法》规定餐饮加工与服务条件必须符合有关卫生要求,而且必须取得卫生许可证方可开展餐饮加工与服务活动。而且,餐饮加工与服务者应当按照许可的加工与服务项目和方式进行餐饮加工与服务活动。

另外,《食品卫生法》还规定,餐饮加工与服务企业的新建、扩建、改建工程的选



址和设计应当符合卫生要求,其设计审查和工程验收必须有卫生行政部门参加。

2. 保证餐饮食品符合卫生要求的义务

《食品卫生法》明确要求食品应当无毒无害,符合应有的营养要求,具有相应的色、香、味等感官性状。只有食品无毒无害,才能保障人的健康免受危害,这是对食品最基本的卫生要求,也是法律法规与其他相关各项规定对食品实施监督管理的基本出发点。为了保证餐饮食品无毒无害,《食品卫生法》及其他有关规定明确要求餐饮加工与服务应做到:

(1)不采购、不使用不符合食品卫生标准或其他卫生要求的食品原料和食品添加剂制作餐饮食品。为此,①餐饮业的购货人应接受食品卫生标准及有关知识的专门培训,并掌握辨别食品卫生质量好坏的基本方法;②购进食品时,应当索取能证明食品卫生质量的各种文件,并对照食品卫生标准进行查验。

(2)在餐饮加工与服务过程中,使用的生活饮用水、食品添加剂、食品容器与包装材料、洗涤剂和消毒剂等必须是符合卫生标准的产品。

(3)使餐饮加工与服务场所及其设施保持良好的卫生状况。

(4)在餐饮加工与服务过程的各个环节采取相应措施,防止餐饮食品受到污染或腐败变质。

(5)对餐饮用具进行洗涤和消毒,消毒效果应达到相关卫生标准的要求。

(6)督促从业人员保持良好的个人卫生,组织从业人员进行健康检查,停止患有碍食品卫生疾病的人员从事餐饮加工与服务。

(7)对从事餐饮加工与服务的全体人员进行培训,上岗人员应持有相关机关颁发的《食品卫生知识培训合格证书》。

3. 接受卫生行政部门监督的义务

按照《食品卫生法》和有关规定,各级卫生行政部门对餐饮加工与服务实施监督与管理。因此,餐饮经营者在以下事项必须接受辖区和上级卫生行政部门的监督与管理:

(1)新建、扩建、改建餐饮加工与服务场所应经预防性卫生审查。

(2)企业食品卫生制度的制订和实施情况。

(3)食品采购的索证管理情况。

(4)餐饮加工与服务的现场卫生状况和食品污染控制措施的使用情况。

(5)餐饮加工与服务人员的健康体检情况。

(6)餐饮加工与服务人员的食品卫生知识培训情况。

4. 协助处理食物中毒和其他食源性疾患的义务

发生疑似餐饮食品食物中毒后,餐饮业应采取措施,积极配合卫生行政部门进行调查处理。应做到:

- (1) 及时向卫生行政部门或其指定的机构报告。
- (2) 主动停止供应可疑的导致食物中毒的食品。
- (3) 积极将中毒病人送往医院救治,向医院说明病因,以有利于治疗。
- (4) 配合食物中毒事故原因的调查。

5. 服从和执行卫生行政部门行政决定的义务

因餐饮加工或服务过程不符合有关卫生要求,或餐饮食品造成食物中毒,卫生行政部门都会作出相应的行政决定,以便帮助餐饮业能加以改进。此时,餐饮经营者必须予以采纳,并按照要求进行改进。

(1) 执行卫生行政部门强制性的行政控制决定,如妥善保管被封存的食品、食品加工用具与相关物品等。

(2) 接受卫生行政部门的行政处罚决定,如在规定期限内缴纳罚款、停业整顿等。

(三) 餐饮业经营者违反《食品卫生法》应承担的法律责任

《食品卫生法》明确规定,如果餐饮加工与服务不符合卫生要求,无论是否引发食物中毒,餐饮经营者都应承担法律责任,接受相应的法律处罚。如果餐饮加工与服务不符合食品卫生标准,甚至以有毒有害的非食品原料生产加工餐饮食品,以致造成严重的食品污染与食物中毒的,根据《中华人民共和国刑法》,还将对责任人处以包括死刑在内的刑罚,曾经发生的数起假酒中毒案就是这一类型的严重案件。所以,餐饮业从业人员应该明白必须按照各项卫生要求进行餐饮加工与服务,否则将承担法律责任。那么,《食品卫生法》和其他相关法律对餐饮加工与服务的哪些行为给予什么样的处罚呢?

1. 行政处罚

行政处罚是指餐饮加工与服务不符合卫生要求时,由卫生行政部门按照《食品卫生法》所给与的处罚,包括警告、罚款、没收违法所得、责令停止生产经营活动、收缴卫生许可证、吊销卫生许可证等。

其中,经营不符合卫生标准的食品,导致发生食物中毒事故或其他食源性疾患,已构成对消费者健康的危害,根据《食品卫生法》的规定,餐饮经营者将受到较重的行政处罚,情节严重的,还将受到刑罚。

2. 刑罚

餐饮加工与服务不符合规定的卫生要求,造成严重的食品污染和食物中毒事件的,已构成犯罪。《中华人民共和国刑法》设立了两个罪名,即生产、销售不符合卫生标准的食品罪和生产、销售有毒有害食品罪。根据《中华人民共和国刑法》,将对两罪的相关责任人处以刑事惩罚。



(1) 生产、销售不符合卫生标准的食品罪

《中华人民共和国刑法》第 143 条规定,生产、销售不符合卫生标准的食品,足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾患的,构成生产、销售不符合卫生标准的食品罪。犯生产、销售不符合卫生标准的食品罪的,处三年以下有期徒刑或者拘役,并处或者单处销售金额 50% 以上两倍以下罚金;对人体健康造成严重危害的,处 3 年以上 7 年以下有期徒刑,并处销售金额 50% 以上两倍以下罚金;后果特别严重的,处 7 年以上有期徒刑或者无期徒刑,并处销售金额 50% 以上两倍以下罚金或者没收财产。

(2) 生产、销售有毒有害食品罪

《中华人民共和国刑法》第 144 条规定,在生产、销售的食品中掺入有毒、有害的非食品原料的,或者销售明知掺有有毒、有害的非食品原料的食品的,构成生产销售有毒有害食品罪。犯生产、销售有毒有害食品罪的,处 5 年以下有期徒刑或者拘役,并处或者单处销售金额 50% 以上两倍以下罚金;造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾患,对人体健康造成严重危害的,处 5 年以上 10 年以下有期徒刑,并处销售金额 50% 以上两倍以下罚金;致人死亡或者对人体健康造成特别严重危害的,依照《中华人民共和国刑法》第 141 条的规定,处 10 年以上有期徒刑、无期徒刑或者死刑。

(3) 对阻碍食品卫生监督管理人员执行公务的,将接受治安处罚,情节严重者将受到刑事惩罚。

餐饮经营者拒绝、阻碍食品卫生监督管理人员依法执行公务但未使用暴力、威胁方法的,公安机关可以对相应的责任人员进行治安处罚。

以暴力、威胁方法阻碍食品卫生监督管理人员执行公务的,已构成妨碍公务罪,依法追究刑事责任。《中华人民共和国刑法》规定,以暴力、威胁方法阻碍国家机关工作人员依法执行职务的,构成妨碍公务罪,处 3 年以下有期徒刑、拘役、管制或者处以罚金。

3. 民事责任

《食品卫生法》第 48 条规定,食品生产经营者违反食品卫生法有关规定,造成食物中毒或其他食源性疾患的,或者因其他违法行为给他人造成健康损害的,应当依法承担民事责任。结合《中华人民共和国民法通则》的有关规定,餐饮经营者在食品卫生方面的民事责任包括:

(1) 损害赔偿

餐饮食品不符合卫生标准,导致消费者发生食物中毒或其他食源性疾病的,餐饮经营者应承担损害赔偿责任。

损害赔偿的前提是不符合卫生标准的食品与消费者健康之间存在因果关系,如

果没有因果关系,则不承担损害赔偿责任,例如生产经营者提供的食品微生物超标与消费者食用后出现了感冒症状就没有因果关系。

损害赔偿的范围包括医疗费、交通费、误工费、陪护费等;致人残疾或者死亡的,还应赔偿残疾后继续治疗费、残疾用具费、生活补助费、丧葬费、被护理人生活费等。

损害赔偿由餐饮经营者与消费者双方协商;协商不成的,消费者可以直接向人民法院起诉。

(2) 非损害赔偿

餐饮食品不符合食品卫生标准,但不能证明该食品对消费者的健康已造成损害,此时,应采用非损害赔偿的方式如向消费者退款等。

(四) 餐饮经营者在履行食品卫生法律义务的同时,有哪些法律权利

餐饮经营者在履行食品卫生法律义务的同时,也有相应的法律权利。比如,餐饮经营者可以对卫生行政部门的监督管理提出要求,餐饮经营者的正常的加工与服务应该受法律保护,等。以下就是依照《食品卫生法》,餐饮经营者应享有的法律权利。

1. 取得卫生许可,依法从事餐饮经营活动的权利

公民、法人或其他组织取得卫生行政部门核发的餐饮经营卫生许可证后,就依法获得正常从事餐饮经营活动的权利,任何人、任何机关不得非法剥夺其餐饮经营权。

2. 要求卫生行政部门公开执法的权利

卫生行政部门应当将办事依据、办事程序、办理结果向餐饮经营者公开,否则,餐饮经营者有权要求公开,也可以向有关部门反映,直至公开为止。

食品卫生监督执法人员进行现场检查或调查过程中,餐饮经营者有权查验执法人员的证件,否则餐饮经营者有权拒绝接受检查或调查。

3. 保护正常经营活动的权利

餐饮经营者的正常餐饮经营活动受法律保护,任何单位和个人不得以任何理由侵犯其正常餐饮经营活动,食品卫生监督机关也不例外。

餐饮经营者可以拒绝接受卫生行政机关不属于食品卫生监督管理范围的其他任何要求,拒绝履行侵犯其自主经营权的行政决定等,以保护自身的正常经营活动。

4. 陈述、申辩的权利

所谓陈述和申辩,就是当餐饮经营者对卫生行政部门的某项行政决定不服时,对该项行政决定涉及的事实认定与处罚措施提出的说明和说理。

5. 检举、控告的权利

餐饮业主或一般从业人员都有权向卫生行政部门检举其他食品生产经营者的违法行为,餐饮业主或一般从业人员也有权向有关部门检举和控告卫生行政部门执法人员在执行职务过程中的违法行为。检举和控告所反映的内容应当实事求是,虚构



事实或者诬告者,也将承担法律责任。

6. 申请救济的权利

所谓申请救济的权利,是指餐饮经营者不服卫生行政部门的行政决定时,向作出行政决定的卫生行政机关提出要求纠正、申请行政复议或者向人民法院提起行政诉讼的三种方式。

申请行政复议的,应当在收到决定书之日起 60 日内向作出行政决定的卫生行政机关的同级人民政府法制部门或上级卫生行政机关书面提出。

向人民法院提起行政诉讼的,应当在收到决定书之日起 15 日内向作出行政决定的卫生行政机关所在地的基层人民法院提起诉讼。

复议后再起诉的,应在收到复议决定书后 15 日内向法院提出。

复议和起诉超过规定时间的,有关单位将不予受理。

7. 要求国家赔偿的权利

当卫生行政部门的具体行政行为被依法确认为违法时,并且餐饮业有事实证明自己的经济利益因卫生行政部门的违法行为受到损失时,餐饮业可以依法申请国家赔偿。

8. 要求保密的权利

《食品卫生法》规定食品卫生监督人员可以向餐饮业索取必要的资料,但与此相对应,餐饮业也有要求卫生行政部门保密的权利。尤其当所索取的资料涉及技术秘密、商业秘密时。