JFS-2015-49001

河北省“奶吧”食品安全管理办法

第一条 为规范“奶吧”经营行为，保障消费者饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《乳品质量安全监督管理条例》、《餐饮服务许可管理办法》等相关法律、法规、规章的规定，制定本办法。

第二条　本办法所称“奶吧”是指供应以生鲜乳为原料，经杀菌、发酵等工艺现场制作的巴氏杀菌乳、发酵乳为主要经营项目的单位。

第三条 我省行政区域内“奶吧”食品安全管理工作适用于本办法。

第四条 “奶吧”按饮品店进行餐饮服务许可管理，应取得《餐饮服务许可证》,许可类别为“饮品店（奶吧）”。

第五条　“奶吧”法定代表人（负责人或业主）是食品安全第一责任人，应严格遵守食品安全法律、法规、规章和食品安全标准，对社会和公众负责，保证食品安全，接受社会监督，承担食品安全责任。

第六条 县级以上人民政府对本行政区域内“奶吧”食品安全监督管理负总责。食品药品监督管理部门负责日常监督管理工作;农牧（农业、畜牧水产）管理部门负责“奶吧”奶源质量安全监督管理工作；工商行政管理部门负责对“奶吧”核发营业执照。

第七条 “奶吧”开办者应具备的基本条件

（一）有与加工经营规模相适应的固定加工经营场所；

（二） 以具备生鲜乳收购资质的、奶牛规模养殖场为主体开办的生鲜乳收购站为生鲜乳供应渠道；

（三）有符合国家食品安全标准和要求的，与制作供应食品品种相适应的设备、设施、工具和容器；

（四）加工工艺流程和设备布局合理；

（五）有相应的乳制品食品安全标准；

（六）有对生鲜乳进行感观、酸度、密度、含碱等常规检测的仪器设备；

（七）有生鲜乳、乳制品等食品留样专用冷藏设备及用具；

（八）有进货查验、索证索票、台帐登记等各环节食品安全管理制度。

第八条 “奶吧”开办程序

（一）向工商行政管理部门申领营业执照；

（二）持营业执照向当地食品药品监督管理部门申请核发《餐饮服务许可证》。

第九条　“奶吧”经营要求

（一）有良好的职业道德，遵守食品安全相关法律法规，从业人员有良好的个人卫生习惯，定期接受有关部门组织的教育培训工作；

（二）采购生鲜乳时必须索取供货者的经营资质证明和所购当批生鲜乳的合格检验报告单；

（三）生鲜乳运输车辆应取得所在地县级农牧（农业、畜牧水产）管理部门核发的生鲜乳准运证明，并随车携带生鲜乳交接单；

（四）生鲜乳运输、贮存采用密封的隔热、保温容器。盛乳容器宜为不锈钢制造，并做到清洁卫生、严格杀菌；

（五）购进的生鲜乳应标明购置日期，并于当天加工制作；

（六）加工用生鲜乳必须符合其质量标准。加工过程中不得滥用食品添加剂，不得添加非食用物质，不得加工腐败变质或感观性状异常的生鲜乳；

（七）具备相应的餐饮具清洗、消毒设施，向消费者提供消毒合格的餐饮具。生鲜乳加工制作场所应配备空气消毒设施；

（八）乳制品制作经营要坚持先产先销，以销定产原则；

（九）配备专兼职食品安全管理人员。组织从业人员开展食品安全相关法律法规和专业知识培训，对从业人员每日晨检，发现有咳嗽、腹泻、发热、呕吐等症状时，应立即脱离工作岗位，经治愈后，方可重新上岗；

（十）从业人员必须每年进行健康检查，取得健康体检合格证明后方可从事餐饮服务活动；

（十一）生鲜乳及其制品要在冷藏条件下批批留样，留样量不少于100克，留样时间不少于48小时。

　　第十条　发生食物中毒或疑似食物中毒时，“奶吧”应当及时向事故发生地县级人民政府食品药品监督管理、卫生行政部门报告，并采取有效措施，及时组织救治，控制并封存剩余生鲜乳、乳制品、其他食品及其原料，并配合相关部门开展食物中毒事故调查。

第十一条　食品药品监督管理部门对“奶吧”实施监督管理，单独设立台账和监管档案，并依法查处违法违规行为。

第十二条　本办法自2015年3月1日起施行。有效期5年。