

ICS 03.100.99

CCS X 09

T/SDLYXH

佛山市顺德区旅游协会团体标准

T/SDLYXH 2—2021

景区食品安全全链条风险控制规范

2021-10-14 发布

2021-10-21 实施

佛山市顺德区旅游协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总则	2
5 管理机构及职责	2
5.1 管理机构	2
5.2 职责	2
5.3 管理制度建设	2
5.4 教育培训	3
6 卫生要求	3
6.1 环境布局	3
6.2 食品处理区	3
6.3 就餐场所	3
6.4 人员健康管理	3
6.5 操作卫生	4
6.6 餐饮具清洗消毒	4
6.7 病媒生物防制	4
7 过程控制管理	4
7.1 采购	4
7.2 运输	4
7.3 贮存	5
7.4 加工	5
7.5 供餐要求	5
7.6 餐食留样	5
7.7 餐厨废弃物处置	5
8 风险识别及自查	6
8.1 风险源识别	6
8.2 自查	6
9 应急预案与事故处置	6
10 记录	6
11 社会共治	7
附录 A (资料性) 景区餐饮加工流程图	8
附录 B (资料性) 顺德区市场监管社会共治信息平台操作	9
参考文献	11

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由佛山市顺德区市场监督管理局伦教市场监督管理所提出。

本文件由佛山市顺德区旅游协会归口。

本文件起草单位：广东长鹿旅游休博园有限公司、佛山市顺德区质量技术监督标准与编码所。

本文件主要起草人：王芳、梁燕徽、彭奇健、李田玲、梁志东、罗锡源、王仕钰、何善杨、何伟潮、岑鸿标、杨小清、黄燕君。

景区食品安全全链条风险控制规范

1 范围

本文件规定了景区食品安全风险控制的总则、管理机构及职责、卫生要求、过程控制管理、风险识别及自查、应急预案与事故处置、记录、社会共治等。

本文件适用于景区的食品安全风险控制。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31651 食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

景区

以旅游及其相关活动为主要功能或功能之一的区域场所，能够满足参观游览、休闲度假等旅游需求，具有相应的旅游设施并提供相应的旅游服务的独立区域。

3.2

景区经营管理单位

对景区有统一经营管理权责的单位（机构）。

3.3

景区食品经营者

设于景区内，为旅游者提供饮食服务的经营者。包括食品销售经营单位、餐饮服务经营单位及食品摊贩。

3.4

食品处理区

食品的粗加工、切配、烹调和备餐场所、专间、食品库房(包括鲜活水产品储存区)、餐饮具清洗消毒和保洁场所等区域。

3.5

就餐场所

供消费者就餐的场所，但不包括门厅、大堂休息厅、菜肴展示台(区域)、歌舞台等辅助就餐的场所。

4 总则

- 4.1 景区食品安全管理坚持“安全第一、预防为主”的方针,实行统一领导,分级管理。
- 4.2 景区的食品安全管理工作实行政府指导、机构管理、行业自律、社会参与的食品安全共治新模式。
- 4.3 景区的食品安全管理工作接受食品监督管理部门的监管。

5 管理机构及职责

5.1 管理机构

- 5.1.1 景区经营管理单位应成立食品安全管理机构及具体工作部门,经营管理单位法定代表人(或主要负责人)应担任景区食品安全管理机构负责人。
- 5.1.2 景区食品安全管理机构负责贯彻执行食品安全有关法律、法规及相关标准,落实经营管理单位主要义务,建立并有效实施食品安全管理制度和操作规程。
- 5.1.3 景区食品安全管理机构应明确规定相关部门食品安全工作职责,配备相应的食品安全管理人员,负责景区内的食品安全管理。食品安全管理人员应当具备2年以上食品安全工作经历,并持有食品安全管理培训考试合格证明。

5.2 职责

- 5.2.1 景区经营管理单位应当履行食品安全管理责任,建立食品安全管理制度,定期开展食品安全检查、定期组织食品安全培训。督促、指导景区内食品经营者加强食品安全管理,配合、协助监管部门开展景区食品安全监督检查,消除食品安全隐患。
- 5.2.2 景区食品经营者是食品安全第一责任人,应当依照国家有关法律、法规、规章及本标准从事经营活动,接受监管部门的监督管理和社会监督,保证食品安全,承担食品安全责任。
- 5.2.3 景区食品经营者中属于食品销售经营单位或餐饮服务经营单位的,应当依法取得食品经营许可,按照许可范围依法经营,并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放相关资质证明。
- 5.2.4 景区食品经营者中属于食品摊贩的,应依法取得《广东省食品摊贩登记卡》,食品摊贩应当在其摊位明显位置张挂《广东省食品摊贩登记卡》。
- 5.2.5 景区食品经营者应当及时向所在地食品监督管理部门和景区经营管理者报告季节性歇业和开业情况。歇业期间应当对食品加工场所、设施进行维护保养,开业时应当开展食品安全自查,达到食品安全经营条件后才能营业。
- 5.2.6 景区食品经营者接待游客、旅游团队应当与自身供餐能力相适应,不得超负荷接待。

5.3 管理制度建设

- 5.3.1 景区经营管理单位应按照法律、法规的要求,建立健全食品安全管理制度,包括但不限于:
 - a) 拟进入景区食品经营者的经营资格、场所、选址和规划的审查制度;
 - b) 食品安全自检自查与报告制度;
 - c) 从业人员健康管理和培训管理制度;
 - d) 食品安全管理员制度;
 - e) 食品经营过程与控制制度;
 - f) 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度;
 - g) 进货查验和查验记录制度;
 - h) 食品贮存管理制度;
 - i) 废弃物处置制度;
 - j) 食品添加剂使用公示制度;
 - k) 病媒生物防制制度;
 - l) 不合格产品处置制度;
 - m) 食品安全突发事件应急预案;
 - n) 食品安全突发事件现场处置方案。
- 5.3.2 食品安全管理部门应当根据工作流程(可参见附录 A)要求,制定并执行工作标准,包括但不限于:

- a) 原料进料检验标准;
- b) 餐饮具消毒卫生标准;
- c) 食品安全管理标准;
- d) 食品加工作业卫生标准;
- e) 食品安全监管岗位工作规范。

5.4 教育培训

- 5.4.1 应建立食品安全培训制度,对相关岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训。
- 5.4.2 应根据不同岗位的实际需求,制定和实施食品安全年度培训计划,培训学时不少于40学时/年,并做好培训及考核记录。
- 5.4.3 当食品安全相关的法律法规标准更新时,应及时开展培训。
- 5.4.4 应定期审核和修订培训计划,评估培训效果,并进行检查,以确保培训计划的有效实施。

6 卫生要求

6.1 环境布局

- 6.1.1 应当具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营和贮存场所,总体要求应符合GB 31654、GB 31621。
- 6.1.2 食品经营场所和贮存场所不得设在易受到污染的区域,距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕、动物养殖场所等污染源25m以上。
- 6.1.3 食品经营场所应当选择有给排水条件的地点,应当设置相应的粗加工、切配、烹调、主食制作、餐饮具清洗消毒、备餐等加工操作条件,以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。场所内禁止设立圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。
- 6.1.4 食品经营场所内设置厕所的,其出口附近应当设置洗手、消毒、烘干设施。食品处理区内不得设置厕所。

6.2 食品处理区

- 6.2.1 食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局,并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。
- 6.2.2 食品处理区内应当设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品,员工专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。食品处理区应当设存放废弃物的带盖容器。
- 6.2.3 食品处理区地面应当无毒、无异味、易于清洗、防滑,并有给排水系统;墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成;门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作,并能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫;天花板应当采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的材料涂覆或装修。
- 6.2.4 食品处理区内的粗加工操作场所应当根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池,确保动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料能分开清洗。
- 6.2.5 直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等应当具有产品合格证明,应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作,易于清洁和保养。
- 6.2.6 烹调场所应当配置排风和调温装置。
- 6.2.7 现场制作糕点、自制饮品的应设专用操作场所;现场制售冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕的应当设立相应的制作专间;专用操作场所及专间应符合相关法律法规及标准要求。

6.3 就餐场所

- 6.3.1 就餐场所应具备有效通风措施;开放性厨房应有防尘、防蝇、防鼠和防虫措施。
- 6.3.2 应勤打扫、勤擦洗,无卫生死角;各种设施无油垢、灰尘;室内空气必要时应定期消毒。
- 6.3.3 应在就餐场所醒目位置张贴文明用餐的相关标识。

6.4 人员健康管理

- 6.4.1 从事接触直接入口食品的操作人员(含临时工作人员)应当持有健康合格证明、食品安全培训合

格证明。

6.4.2 食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查,发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员,应暂停从事接触直接入口食品的工作,待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

6.4.3 患有霍乱、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等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员,不应从事接触直接入口食品的工作。

6.5 操作卫生

6.5.1 操作时应穿戴清洁的工作衣帽、口罩,头发不应外露,不应留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。

6.5.2 操作前应清洁双手,操作过程中应保持手部清洁,手部受到污染后应及时清洗。

6.5.3 操作时手指不应接触杯口、碗口等;手不应与成品直接接触。

6.6 餐饮具清洗消毒

6.6.1 餐饮具清洗消毒水池应当专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开,不交叉污染。专供存放消毒后餐具的保洁设施,应当标记明显,结构密闭并易于清洁。

6.6.2 清洗消毒后的餐饮具,应及时放入专用密闭式餐饮具保洁柜(间)保存。

6.6.3 消毒后的餐饮具应表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物。

6.6.4 餐饮具数量、清洗消毒设施设备的大小和数量应当能满足经营需要,不得使用未经清洗和消毒的餐饮具,不得重复使用一次性餐饮具。

6.6.5 餐饮具清洗消毒符合 GB 14934 的要求。

6.6.6 外购餐饮具清洗消毒服务应符合 GB 31651 的要求。

6.7 病媒生物防制

6.7.1 病媒生物防制应遵循优先使用物理方法,必要时使用化学方法的原则。化学药剂应存放在专门设施内,保障食品安全和人身安全。

6.7.2 应根据需要配备适宜的病媒生物防制设施(如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等),防止病媒生物侵入。

6.7.3 如发现病媒生物,应尽快将其杀灭。发现病媒生物痕迹的,应追查来源,消除隐患。

6.7.4 病媒生物防制中应采取有效措施,避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。食品容器、工具、设备不慎污染时,应彻底清洁,消除污染。

7 过程控制管理

7.1 采购

7.1.1 应制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求,采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品,不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

7.1.2 采购食品、食品添加剂及食品相关产品时,应按规定查验并留存供货者的许可资质证明及产品合格证明文件。

7.1.3 建立固定的供货渠道,确保所采购的食品、食品添加剂及食品相关产品的质量安全。

7.1.4 建立食品进货查验记录制度,记录、票据的保存期限不少于 2 年。

7.1.5 建立供应商评价机制,每年至少评价一次。

7.2 运输

7.2.1 根据食品特点选择适宜的运输工具,必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。

7.2.2 运输前,应对运输工具和盛装食品的容器进行清洁,必要时还应进行消毒,防止食品受到污染。

7.2.3 运输中,应防止食品包装破损,保持食品包装完整,避免食品受到日光直射、雨淋和剧烈撞击等。运输过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

7.2.4 运输食品和有毒、有害物品的车辆不应混用。

7.3 贮存

7.3.1 食品贮存应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。

7.3.2 贮存的食物应与墙壁、地面保持 10 cm 以上，防止虫害藏匿并利于空气流通。

7.3.3 食品和非食品(不会导致食物污染的食物容器、包装材料、工具等物品除外)库房应当分开设置。冷藏、冷冻柜(库)数量和结构应当能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。冷冻(藏)库设有实时监控温度的设施。

7.3.4 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应当有明显的区分标识，存放区域分开设置。

7.3.5 物品入库标明保质期限，分类贮存。食品原料、食品添加剂的使用应遵循先入先出原则，及时清理销毁变质和过期的食品原料及食品添加剂。

7.3.6 贮存场所保持清洁、安全，定期检查，定期盘存。

7.4 加工

7.4.1 应当有完善的供水设施以保证加工需要，生活饮用水水质应符合 GB 5749 的要求。

7.4.2 加工前，应检查待加工的食物及原料，腐败变质或其他感官性状异常的，不应加工或者使用。

7.4.3 添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。

7.4.4 不得加工制作国家禁止食用的野生动植物。

7.4.5 各种食物原料在使用前应洗净，蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗，禽蛋在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。

7.4.6 用于处理原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器应标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

7.4.7 需要熟制加工的食物应当烧熟煮透，其中心温度不低于 70℃。加工后的熟制品应当与食物原料或半成品分开存放，半成品应当与食物原料分开存放。

7.5 供餐要求

7.5.1 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒，事先摆放在就餐区的餐饮具应当避免污染。

7.5.2 供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食物受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动(如：施工、打扫等)的影响。

7.5.3 采用的一次性塑料或纸质餐盒，应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 的要求。采用瓷质或不锈钢餐具，应符合 GB 4806.4、GB 4806.9 的要求。采用玻璃餐具，应符合 4806.5 的要求。

7.5.4 在烹饪后至食用前需要较长时间(超过 2 小时)存放的高危易腐食物，应在高于 60℃或低于 8℃条件下存放。

7.5.5 积极倡导公勺公筷使用。

7.6 餐食留样

7.6.1 接受食品监督管理部门的监督管理。

7.6.2 超过 100 人的一次性聚餐，每餐次的食物成品应当按要求进行餐食留样。

7.6.3 留样食物存放、销毁应符合相关要求。

7.6.4 每个品种的留样量应满足检验需求，且不少于 125 g，并记录留样相关信息。

7.7 餐厨废弃物处置

7.7.1 应与餐厨废弃物收集、运输服务企业签订餐厨废弃物收集、运输经营协议。

7.7.2 应安排专人负责餐厨废弃物的处置、收运、台账管理工作；餐厨废弃物分类放置，做到日产日清。

7.7.3 禁止乱堆餐厨废弃物，禁止将餐厨废弃物直接排入公共水域或公共厕所和生活垃圾收集设施。

7.7.4 废弃物应当实行密闭化运输，运输设备和容器应当具有餐厨废弃物标识，整洁完好，运输中不得泄漏、撒落。

7.7.5 禁止将餐厨废弃物交给未经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理。

7.7.6 应建立餐厨废弃物产生、收运、处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，并定期向有关部门报告。

7.7.7 垃圾分类应符合属地监管部门要求。

8 风险识别及自查

8.1 风险源识别

8.1.1 景区经营管理单位应制定食品安全风险管控要求，开展食品安全风险评估，识别食品安全风险源，降低风险，预防发生食品安全事故。

8.1.2 景区经营管理单位建立健全食品安全风险隐患清单，落实食品安全管理制度。通过危害分析，确定食品安全的关键控制点（CCP），即找出容易导致或引发食品安全问题的环节或关键点，以利更有效地预防食品安全风险，保障食品安全。

8.2 自查

8.2.1 景区经营管理单位应定期组织景区各食品经营者进行食品安全自查，并开展元旦、春节、五一、国庆等重点节日期间食品安全专项检查工作。

8.2.2 景区经营管理单位指派食品安全管理人员到景区各食品经营者区域开展全程监督、对食品及原料采购和贮存、操作加工过程、餐饮具消毒、加工场所卫生、设备、人员等进行严格审查，并通过食品快速检测手段进行风险筛查及时消除隐患。

8.2.3 对排查出的风险隐患和突出问题要限期整改，对整改情况要全程追踪，对逾期未整改的从严处理。

9 应急预案与事故处置

9.1 景区经营管理单位应当制定食品安全事故应急预案，定期组织开展应急演练。当发生景区食品安全事故时应当采取下列措施：

- a) 责令已造成食源性疾病或疑似食物中毒的景区食品经营者立即停止经营活动，并封存造成食品安全事故或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、设备和现场；
- b) 在 2 小时内报告当地政府、食品监督管理部门、旅游行政管理部门及相关部门善后处理；
- c) 协助医疗机构救治病人；
- d) 配合有关部门进行调查，按要求如实提供有关材料；
- e) 落实各部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

9.2 景区食品经营者应当制定食品安全事故现场处置方案，当发生景区食品安全事故时应当采取下列措施：

- a) 立即停止经营活动，并报告景区经营管理单位；
- b) 协助医疗机构救治病人；
- c) 保留造成食品安全事故或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、设备和现场；
- d) 配合有关部门进行调查，按要求如实提供有关材料和样品；
- e) 落实各部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

10 记录

10.1 景区经营管理单位应根据食品安全法律、法规、规章和本标准要求，结合经营实际，如实记录有关信息。

10.2 应记录以下信息：从业人员培训考核、进货查验、原料出库、食品安全自查、食品召回、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁、食品留样、设施设备清洗维护校验、病媒生物防制记录等。存在食品添加剂采购与使用、检验检测等行为时，也应记录相关信息。

10.3 记录保存时限不得少于 2 年。

10.4 应采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。

11 社会共治

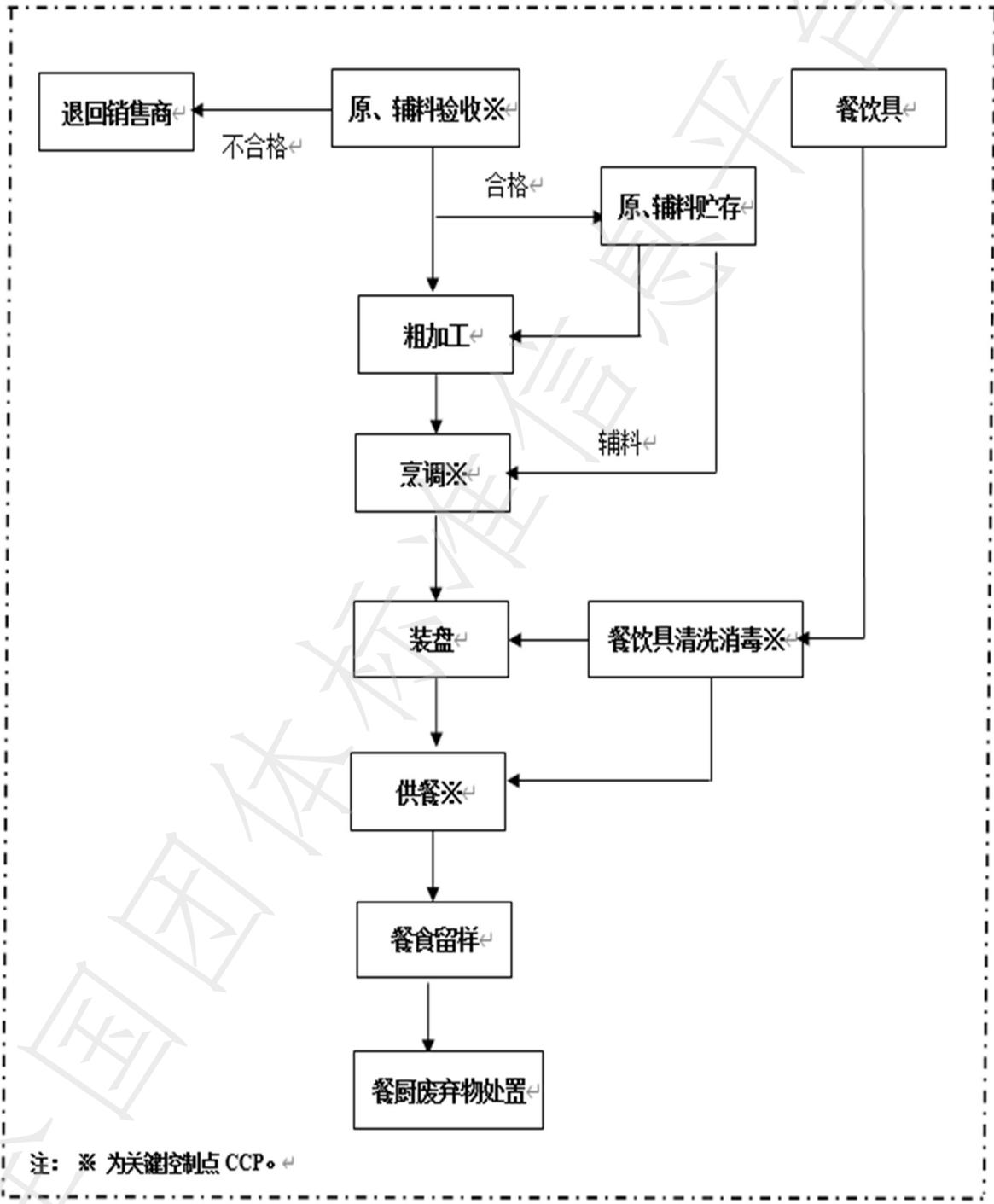
11.1 景区食品供应商应在顺德区市场监管社会共治信息平台注册账户,并如实将日常相关产品按要求上传相关追溯信息到平台上(见附录B),包括:

- a) 企业资质证明、荣誉证书;
- b) 食材台账、产品检测报告、批次追溯等信息,并生成“追溯单”即(送货单)提供给景区食品经营者;
- c) 企业食品安全自查情况,如使用平台电子表单提交自查;

11.2 景区食品经营者应在顺德区市场监管社会共治信息平台注册账户,并如实将日常相关产品按要求上传相关追溯信息到平台上(见附录B),包括:

- a) 企业资质证明、荣誉证书、从业人员健康证明;
 - b) 查验供应商提供的“追溯单”(送货单),以及索证索票(食材检测报告)等;
 - c) 食材台账(可扫码上传)、产品检测报告、批次追溯等信息;
 - d) 企业食品安全自查情况,如使用平台电子表单提交自查;
 - e) 餐饮服务经营单位应对后厨操作全过程及人员、物品、环境24小时实时监控(明厨亮灶);
- 景区食品供应商及食品经营者应确保如实记载各项记录,记录应完整,保证溯源,不得随意改动。

附录 A
(资料性)
景区餐饮加工流程图



图A.1 景区餐饮加工流程图

附录 B

(资料性)

顺德区市场监管社会共治信息平台操作

B.1 顺德区市场监管社会共治信息平台使用说明

B.1.1 企业注册共治平台后上传相应的资料或数据，可以向后台工作人员申请一店一码，一店一码张贴在相应地方进行企业宣传或供消费者扫码查询，见图B.1。



图B.1 顺德区市场监管社会共治平台示意图

B.1.2 在平台中，“明厨亮灶”模块可以添加摄像头，从而实现对后厨操作全过程及人员、物品、环境实时监控。

B.1.3 在平台“企业级”上传企业的荣誉，可以显示在“荣誉证书”模块；上传“企业自查表单”以及监管人员进行“监管表单填写”，即可显示在“监管情况”模块。企业上传“台账信息”后可以显示在“快检追溯”模块中的“台账数据”。

B.1.4 除了可以电脑PC端操作平台以外，手机小程序也可进行操作。

B.1.5 详细操作指南见B.2或联系平台维护人员咨询。

B.2 “顺德区市场监管社会共治信息平台”操作指南

B.2.1 平台注册：<https://ncpfx.shunde.gov.cn/> 点击：加入平台->企业注册

填写企业基本信息、上传营业执照、食品经营许可证照片。注册完成后登陆，在“企业信息修改”页面上上传申请表）用火狐或者google浏览器打开。审核通过后，操作第二步，已注册但忘记账号密码的请咨询群管理员，不需要重复注册。

- B. 2. 2 上传人员健康证：登录平台->追溯台账系统->企业管理->从业人员。
- B. 2. 3 上传企业级图片：登录平台->追溯图片管理->企业级。
- B. 2. 4 上传“企业荣誉”、“监管情况”、“疫情防控”等信息，图片描述为红色关键字（如：监管情况-自查表-日期，监管情况-消毒记录-日期）。
- B. 2. 5 上传产品级图片（产品检测报告）：登录平台->追溯图片管理->产品级。
上传产品“检测报告”，注意图片描述为红色的关键字（如：菜心-检测报告-日期）。
- B. 2. 6 上传台账表格：（详见操作手册，选择台账模板表格上传方式的请注意看《pc端操作手册》第10、11页“注意事项”；有四种方式上传：微信小程序填报上传；微信小程序扫描追溯码上传；电脑pc端填报方式上传；台账模板表格上传。选择适合的一种方式即可）
- B. 2. 7 下载追溯单（即送货单），做好配送台账后，在平台“追溯单下载”选择对应的台账日期即可下载（没有配送业务的不需要生成追溯单）；如需扫码进货，请使用“食安顺德企业端”小程序扫描供应商提供的追溯单。
- B. 2. 8 联系群管理员，索要“一店一码”图片，并自主打印张贴。
- B. 2. 9 如有疑问，请加QQ联系工作人员：1959353391，联系电话：0757-22808771（办公时间：9:00-11:30, 14:15-17:00）。
- B. 2. 10 在电脑PC端网页注册成功后，可使用“食安顺德企业端”小程序进行数据上传操作。下图B. 2为微信小程序二维码，扫码识别登录。也可直接在微信搜索“食安顺德企业端”小程序，登录即可。



图B. 2 “食安顺德企业端”微信二维码

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品安全法
 - [2] 食品经营许可证管理办法
 - [3] 餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告 2018年第12号）
 - [4] 广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例（广东省第十二届人民代表大会常务委员会公告（第38号））
 - [5] 国家食品药品监督管理总局以食药监食监二〔2015〕228号印发《食品经营许可证审查通则(试行)》
-