苏州市连锁食品经营企业食品安全管理办法

第一条【立法目的、依据】为规范连锁食品经营企业的经营行为，加强食品安全管理，保障公众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规，结合我市实际，制定本办法。

第二条【适用范围】本市行政区域内连锁食品经营企业食品安全管理适用本办法。

第三条【定义】本办法所称连锁食品经营企业是指具有统一品牌（字号）、统一规范、统一管理的，且在苏州范围内门店不少于5家的食品销售和餐饮服务企业。连锁食品经营企业包括总部和门店。

总部是指实施连锁食品经营授权并对被授权门店进行统一经营管理的企业。

门店是指被总部授权连锁食品经营并接受总部统一管理的企业。

第四条【政府职责】市、县级市（区）人民政府应当加强本行政区域内连锁食品经营企业食品安全监督管理的领导，协调本行政区域内的连锁食品经营企业食品安全监督管理工作。

市、县级市（区）市场监督管理部门负责本行政区域内连锁食品经营企业食品安全的日常监督管理工作。

卫生、商务、农业农村、生态环境、公安、教育、文化和旅游、城市管理等食品安全管理相关部门按照各自职责，承担有关连锁食品经营企业食品安全管理工作。

第五条【鼓励引导】各级政府应当采取措施鼓励、支持食品连锁经营、配送，普及连锁食品经营企业食品安全管理相关知识，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，并对食品安全违法行为进行舆论监督。

第六条【行业协会】鼓励连锁食品经营企业成立行业协会，研究制定强化食品安全管理的行业自律规范，开展食品安全问题调研和有关政策法规的宣传工作，提高连锁食品经营企业的管理水平和社会责任意识。

第七条【鼓励认证】鼓励连锁食品经营企业实施ISO22000、HACCP等食品安全管理体系认证，提高食品安全管理水平。

第八条【总部责任】

连锁食品经营企业应当加强食品安全管理，建立健全食品安全管理制度，完善从总部到门店的食品安全全过程风险控制体系。

总部应当以信息化系统为支撑，建立健全覆盖从总部到门店的食品安全管理流程，自主建立或使用市场监督管理部门统一开发的网络信息平台，持续优化原料采购、仓储配送、产品追溯、人员管理、过程控制、消费者权益维护等全流程的运行机制。

总部应当配备食品安全总监，对中央厨房、配送中心和门店的食品安全承担指导、监督、检查和管理责任，建立原料供应企业资格认定制度、食品安全控制和风险防范体系，制定应急预案，采取有效措施预防和控制食品安全风险，对食品安全负总责。

第九条【总部采购配送】总部实行统一采购、统一配送的，总部应当统一查验原料供应商的许可证和食品合格证明文件，建立食品进货查验记录制度，如实记录、保存原料信息，并向门店提供与配送食品及原材料相符的配送凭证，确保做到准确追溯。

总部应当加强采购进口食品的安全管理，对于未取得相关证明文件的进口冷链食品，不得储存、销售、加工。

连锁食品经营企业实施定点采购配送的，总部应当查验供货者的相关资质证明文件。

总部应加强对中央厨房或配送中心配送产品的过程管理，合理确定配送过程的温度、时间等参数，确保配送过程中的食品安全。

第十条【原料供应商管理】总部应当构建评估机制，定期对食品原料供应商开展食品安全状况评价，并按评价状况及时调整供应商。

评价中发现原料供应商有食品安全问题的，应当立即要求其整改或终止合作，必要时应及时报告相关食品安全管理部门。

第十一条【总部检查】总部应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制，定期对中央厨房、配送中心、经营门店开展食品安全检查评价，明确中央厨房、配送中心、经营门店食品安全自查内容、方式等，并督促指导其落实。

经检查或自查发现不符合食品安全要求的，有发生食品安全事故潜在风险的，总部应当立即停止相关中央厨房、配送中心或门店的食品经营活动，并及时向所在地市场监督管理部门报告。

第十二条【总部培训】总部应当加大对总部、门店从业人员的食品安全知识培训，强化门店诚信经营意识。

第十三条【中央厨房和配送中心】为总部和门店提供中央厨房食品加工或配送服务的企业，应当取得相应的许可，并按照《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）等国家标准开展生产经营活动。

中央厨房加工经营场所面积、设备设施、人员配备要与经营门店数量相适应，与产品的配送能力相匹配。

中央厨房应设置与加工品种和规模相适应的检验室，配备与产品检验项目相适应的检验设备设施和经专业培训并考核合格的检验人员。

提供配送服务的企业应当使用配送膳食的专用箱（包），满足符合食品配送过程温度、时间要求的配送设施设备，并定期检查、清洁和消毒。

第十四条【门店记录】门店严格落实进货查验记录制度，对自行采购的食品原料，应当建立采购查验和索证索票制度，查验原料供应商的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。

总部统一配送的，门店应当获取并保存送货凭证。

总部实施定点采购、配送的，门店应当查验每批食品合格证明文件，向供货商索取并留存每笔送货凭证。

第十五条【门店人员】门店应当按要求配备专职或兼职食品安全管理员。

门店应当加强从业人员食品安全知识培训考核，考核合格后方可上岗。

第十六条【责任保险】鼓励总部购买食品安全责任保险，发挥保险的他律和风险分担作用。

第十七条【网络经营】连锁食品经营企业开展网络食品经营服务的，应当按照《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》《网络食品安全违法行为查处办法》等规定，依法向市场监督管理部门备案，建立并执行入网餐饮服务提供者审查登记、食品安全违法行为制止及报告、严重违法行为平台服务停止、食品安全事故处置等制度。

第十八条【鼓励促进】我市应当通过建立引导资金等方式，鼓励管理规范、口碑良好的连锁食品经营企业扩大经营规模，引导鼓励“老字号”食品企业发展连锁经营、扩大市场规模。

第十九条【日常监管】市场监督管理部门应当积极运用智慧监管手段，加强对总部和门店的日常监管工作，对发现的食品安全问题应当要求及时整改。

对媒体监督和消费者投诉举报反映的连锁食品经营企业食品安全问题，市场监督管理部门应当及时开展核查，发现违法行为的应当及时进行处罚、公开。

发现食品安全违法犯罪线索的，市场监督管理部门应当及时移送公安机关处理。

第二十条【执法检查】连锁食品经营企业发生食品安全事件的，市场监督管理部门应当会同其他有关部门对涉事总部、门店及中央厨房等进行现场调查，约谈总部及门店负责人，依法查处相关违法行为，并按照违法情形及连锁食品经营企业的食品安全责任分工，对经营者、法定代表人、主要负责人等进行处罚。

连锁食品经营企业发生食品安全事件且查证属实的，食品安全管理部门应当增加日常检查、抽检频次，依法从严从重从快查处违法行为。

第二十一条【信用评价】市场监督管理部门应当建立健全食品连锁经营信用评价体系，对连锁食品经营企业进行信用评定，对于存在严重违法行为的连锁食品经营企业，应当按照《市场监督管理严重违法失信名单管理办法》，依法将企业列入严重违法失信名单，对总部不在苏州的，可以通报企业总部所在地食品安全管理部门查处，实施联合信用惩戒。

第二十二条【罚则之通则】违反本办法规定的行为，法律、法规、规章已有处罚规定的，从其规定。

第二十三条【处罚】连锁食品经营企业未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备、培训、考核食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，或者未按责任制要求落实食品安全责任的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。法律、行政法规有规定的，依照其规定。

第二十四条【行政责任追究】依法行使监督管理职责的部门、单位怠于履行监督管理职责或其工作人员玩忽职守、滥用职权、徇私舞弊的，由其所在单位或者上级主管机关对直接负责的主管人员和其他直接责任人，依法给予处分；涉嫌犯罪的，移送司法机关依法追究刑事责任。

第二十五条【施行时间】本办法自 年 月 日起施行。