

# 国家市场监督管理总局

## 公 告

2023 年第 8 号

### 市场监管总局关于进一步规范 餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告

为严格执行《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、食品安全国家标准和《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》有关要求,保障人民群众身体健康,现就进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理公告如下:

一、餐饮服务提供者使用食品添加剂的(以下简称餐饮服务提供者),应当在技术上确有必要,并在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量;严格按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)规定的食品添加剂使用原则、允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量,规范食品添加剂

管理。餐饮服务企业使用食品添加剂的,应当将食品添加剂管理情况作为日管控、周排查、月调度的重要内容。

二、餐饮服务提供者应当严格执行《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》(GB 31654)规定,制定并实施食品添加剂采购控制要求,采购依法取得资质的供货者生产经营的食品添加剂,采购时按规定查验并留存供货者的资质证明复印件。

三、餐饮服务提供者应当按照 GB 31654 规定,设专柜(位)贮存食品添加剂,标注“食品添加剂”字样,并与食品、食品相关产品等分开存放。按照先进、先出、先用的原则,使用食品添加剂。存在感官性状异常、超过保质期等情形的,应当及时清理。

四、餐饮服务提供者使用 GB 2760 有最大使用量规定的食品添加剂,应当采用称量等方式定量使用。使用 GB 2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的,应当记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。用容器盛放开封后的食品添加剂的,应当在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限,并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应当避免受到污染。

五、餐饮服务提供者使用食品添加剂,不应当掩盖食品腐败变质;不应当掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂。餐饮服务提供者不应当采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

六、鼓励相关行业协会推动餐饮服务提供者向消费者承诺规范使用食品添加剂,倡导采用适当方式公示餐饮食品加工制作时使用食品添加剂的情况。

七、各地市场监管部门要督促餐饮服务提供者落实食品安全主体责任,严格执行本公告要求,规范食品添加剂管理。进一步加强餐饮服务环节监督检查和抽样检验,构成《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例规定的违法行为的,依法予以处罚。对涉嫌犯罪的,一律移送公安机关。

特此公告。



