

六、严格责任追究

(一) 对发生食品安全事故(件)、造成严重不良社会影响的，由市场监管部门会同行业管理部门对集中用餐单位主要负责人进行约谈，督促限时整改，并依法依规对相关责任人严肃问责。

(二) 对检查发现承包经营企业存在违法违规行为的，市场监管部门要依法加大惩处力度，符合立案条件的要坚决立案查处。承包经营企业违反法律、行政法规，性质恶劣、情节严重、社会危害较大，受到较重行政处罚的，市场监管部门要依法列入严重违法失信名单，通过国家企业信用信息公示系统公示，实施相应管理措施。

(三) 被列入严重违法失信名单的企业，不得承包集中用餐单位食堂。构成犯罪的，移送司法机关严肃处理。

各有关部门要加强协作配合，及时互通信息，形成齐抓共管合力，共同维护集中用餐单位食品安全，切实保证人民群众身体健康。

市场监管总局 教育部 民政部

国家卫生健康委 国管局

2024年7月26日

(此件公开发布)

附录十四

关于餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、 加强醇基燃料管理的公告

(食品药品监管总局公告2018年第18号)

为防止误食亚硝酸盐导致食物中毒、误饮甲醇导致人身伤亡，保障人民群众身体健康和生命安全，现就餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、加强醇基燃料管理公告如下：

一、禁止餐饮服务提供者采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)，严防将亚硝酸盐误作食盐使用加工食品。

二、餐饮服务提供者应尽量采购使用乙醇作为菜品(如火锅等)加热燃料；若使用甲醇、丙醇等作燃料，应加入颜色进行警示，并严格贮存、使用管理规定，防止作为白酒误饮。

三、各级食品药品监管部门要加强对餐饮服务提供者的指导和检查，发现违反本公告规定的，一律依法严肃查处。

特此公告。

附录十五

关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和 养殖暗纹东方鲀加工经营的通知

(农办渔〔2016〕53号)

为规范养殖河鲀加工经营活动，促进河鲀鱼养殖产业持续健康发展，防控河鲀中毒事故，保障消费者食用安全，决定有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营。现将有关事项通知如下。

一、按照先行先试、逐步放开的原则，先行有条件地放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀两个品种产品的加工经营。

二、开展养殖河鲀鱼源基地备案工作。备案工作按照《农业部办公厅关于开展养殖河鲀鱼源基地备案工作的通知》(农办渔〔2016〕20号)执行。

三、养殖河鲀应当经具备条件的农产品加工企业加工后方可销售。加工企业的河鲀应来源于经农业部备案的河鲀鱼源基地。

四、养殖河鲀加工企业应具备以下条件。

(一) 加工企业应当有经备案的河鲀鱼源基地；

(二) 具有河鲀加工设备和技术人员，具备专业分辨河鲀品种的能力，熟练掌握河鲀安全加工技术；

(三) 建立了完善的产品质量安全全程可追溯制度和卫生管理制度。

五、养殖河鲀加工企业应当按照河鲀加工技术要求去除有毒部位和河豚毒素，河鲀可食部位(皮和肉可带骨)经检验合格后附检验合格证方可出厂。

六、养殖红鳍东方鲀加工按照《养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范》(GB/T 27624—2011)执行，养殖暗纹东方鲀加工按照《养殖暗纹东方鲀鲜、

冻品加工操作规范》(SC/T 3033-2016) 执行。

七、养殖河鲀加工企业应满足本通知第四条规定的条件，并将相关证明材料提交中国水产流通与加工协会，由中国水产流通与加工协会会同中国渔业协会河豚鱼分会组织专家对相关证明材料进行核实并公布。

八、河鲀加工产品应当包装，包装上附带可追溯二维码，并标明产品名称、执行标准、原料基地及加工企业名称和备案号、加工日期、保质期、保存条件、检验合格信息等。河鲀加工产品应使用统一式样的产品检验合格证明。

九、河鲀产品的河豚毒素含量不得超过 2.2mg/kg (以鲜品计)。检验方法按照现行国家标准《鲜河豚鱼中河豚毒素的测定》(GB/T 5009.206-2007) 和《水产品中河豚毒素的测定液相色谱 - 荧光检测法》(GB/T 23217-2008) 执行，食品安全国家标准河豚毒素测定方法发布实施后，按照新标准执行。

十、禁止经营养殖河鲀活鱼和未经加工的河鲀整鱼。

十一、禁止加工经营所有品种的野生河鲀。

各级渔业部门要加强对养殖河鲀加工企业的监督管理，严禁不符合规定条件的单位和个人从事河鲀加工活动。地方各级食品药品监管部门要督促食品生产经营者落实食品安全主体责任，做好河鲀加工产品的进货查验和索证索票工作。