

行业合规 建议书

(餐饮业)



天津经开区营商环境办公室
2025年

CONTENTS

目录

01• 准入合规	01
02• 场所合规	05
03• 特种设备合规	11
04• 人员合规	15
05• 环境合规	19
06• 安全合规	25
07• 财税合规	35
08• 其他合规	39

01 / ACCESS COMPLIANCE

准入合规 <<<

为进一步提振消费提升商业活力，促进区域经济发展，支持经开区餐饮业企业合规经营、规避风险、实现可持续良性发展，经开区编制出台《餐饮行业合规建议书》。

1. 执照：市场局

(1) 登记住所（经营场所）时应注意：不得使用住宅楼房中的部分住宅房屋从事餐饮服务；不得在未配套设立专用烟道的商住综合楼、商住综合楼与居住层相邻的商业楼层从事产生油烟、异味、废气的餐饮服务项目；不得在人口集中地区和居民住宅区内新建、改建和扩建产生有毒有害气体、恶臭气体的生产经营场所；不得使用商住两用楼底商从事餐饮服务。

依据《天津市经营主体住所（经营场所）登记管理办法》第九条。

(2) 登记的经营范围应与食品经营许可证许可范围相符，已有相关经营范围为：餐饮服务、小餐饮、餐饮管理，餐饮服务和小餐饮可以二选一。食品小作坊经营属于生产，餐饮环节无需添加该项目。

(3) 单位名称应具有独创性，不得含有违规内容，未经授权不得与其他餐饮单位同名。

2. 许可：市场局

(1) 开办餐馆，在取得营业执照（经营范围载明食品经营或者餐饮服务）后需要办理食品经营许可（有效期5年）或者小餐饮经营许可（有效期3年）。

(2) 小餐饮是指有固定经营场所，经营场所实际使用面积不足20m²并且经营规模小、加工设施简单的餐饮服务经营单位。实际使用面积大于20m²或者加工流程及加工设施较为复杂的，则需要办理食品经营许可。

(3)

a. 食品经营许可经营项目包括：热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售、半成品制售、自制饮品制售等。

b. 小餐饮经营许可项目包括：热食类制售、冷食类制售、自制饮品制售、简单非即食食品制售、散装食品销售。

联系人：温春雪 联系电话：25208080、25208084

案例：

某餐馆未取得食品经营许可从事餐饮服务活动，被没收违法所得和违法经营的食物以及用于违法经营的工具、设备、原料等物品，并处十万元罚款。

02 / VENUE COMPLIANCE

场所合规 <<

3.场地：市场局、泰达街、建交局

(1) 申办小餐饮经营许可

经营场所加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）区域面积不小于6m²。应当设置专间的，面积不小于4m²。经营场所卫生环境整洁，通风良好，与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定距离；具有与经营食品品种、数量相适应的经营布局、工艺流程、设备设施以及防腐保鲜、防虫、防尘、垃圾处理等卫生防护设施；依法建立进货查验和采购记录制度。

(2) 申办经营许可

应当具有与经营食品品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所不得设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上。

◆应当根据经营项目设置与经营食品品种、数量相适应的经营设备或设施，以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。

◆直接接触食品的设备或设施、工器具、餐饮具等材质应当无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。

◆餐馆获得许可后需要领取并张贴食品安全公示栏，以及张贴禁止食用野生动物，倡导节约、反对浪费，倡导使用公勺公筷，禁止向未成年人售酒等标识、提示。

下列加工制作应当分别设置相应专间：

(一) 冷荤类食品制售

(二) 冷加工糕点制售

(三) 生食类食品制售

下列加工制作应当设置专间或专用操作区：

(一) 散装熟食切割、分装等简单处理

(二) 备餐

(三) 自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）

(四) 制作果蔬拼盘等

(五) 仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）

(六) 对预包装食品进行拆封、装盘、分切调味等简单制作后即供应

(七) 调制供消费者直接食用的调味料

➤ 消防设施:

◆根据《中华人民共和国消防法》及《建设工程消防设计审查验收管理暂行规定》(住建部第58号令)等法规要求,总建筑面积大于一万平方米的饭店、总建筑面积大于五百平方米的具有娱乐功能的餐馆等建设项目需进行消防设计审查。

◆严禁装修期间拆改原建筑结构,如进行“窗改门”、拆改承重墙等行为;装修垃圾应有序存放,并选择合法消纳场所处理,严禁随意倾倒;装修期间应控制噪声,避免特殊时间段施工扰民问题。

◆消防验收需在消防系统施工完成后,主要对消防喷淋设施、消火栓、火灾自动报警、消防电气系统、消防水源及供水设施和应急疏散设施进行全面的检查,确保符合国家消防法规和技术标准,能够在火灾发生时发挥应有的作用。



案例:

2025年3月初,上海市长宁区新泾镇综合行政执法队执法人员在剑河路上巡查时,发现一家店铺门前堆放了大量装修垃圾,严重影响行人通行和市容整洁。经现场核查,施工方擅自将装修垃圾堆放在店铺门口,未按要求投放至指定堆放点。执法人员现场对装修人员开展普法宣传教育,向施工队负责人强调装修垃圾必须规范投放至指定场所的规定,同时开具《责令改正通知书》,要求其立即清理门前随意堆放的装修垃圾,现场督促其完成垃圾清运工作,并依法作出行政处罚决定。

4.牌匾: 泰达街、企服局

牌匾设置前应在经开区政务服务办或通过线上程序进行申报;牌匾实际设置内容应与申报内容一致;牌匾安装应选择资质齐全的施工单位,施工过程中符合安全作业有关规定;牌匾设置不得遮挡二楼窗户、逃生通道等;应定期检查牌匾牢固性,避免脱落。



案例:

2025年6月,滨海新区大沽街对石油新村片区违规广告牌进行了集中整治。依据《城市市容和环境卫生管理条例》、《天津市户外广告设置管理规定》等相关法律法规,挨家挨户发放《责令限期改正通知书》,耐心向商户讲解牌匾设置规范及违规行为存在的安全隐患,告知整改要求、整改期限以及逾期未整改将承担的法律后果。对于逾期未整改的顽固商户,综合执法大队依法组织开展集中拆除行动。

03 / SPECIAL EQUIPMENT COMPLIANCE

特种设备合规

5. 电梯：市场局

(1) 应当建立并且有效实施特种设备安全管理制度, 建立设备技术档案, 采购、使用取得许可生产(含设计、制造、安装、改造、修理), 并且经检验合格的特种设备, 不得采购超过设计使用年限的特种设备, 禁止使用国家明令淘汰和已经报废的电梯;

(2) 办理使用登记, 在电梯轿厢内或者出入口的明显位置张贴安全注意事项、警示标志、应急救援电话号码和有效的安全检验合格标志;

(3) 应当根据本单位电梯的数量、用途、使用环境等情况, 配备电梯安全总监和足够数量的电梯安全员, 并逐台明确负责的电梯安全员;

(4) 建立健全“日管控、周排查、月调度”隐患排查治理工作机制; 对电梯安全总监和电梯安全员进行法律法规、标准和专业知识培训、考核, 同时对培训、考核情况予以记录并存档备查;

(5) 应当与具有资质的维保单位签订维保合同, 监督电梯日常维护保养单位定期检修、保养电梯情况并作出记录; 制定电梯事故应急措施与救援预案, 定期组织演练; 保证电梯应急照明正常有效、紧急报警装置能够有效应答, 发生电梯乘客被困故障时, 迅速采取措施对被困人员进行救援。

联系人: 张亚萍 咨询电话: 25208631

6. 锅炉：市场局

(1) 锅炉使用单位应当建立并且有效实施特种设备安全管理制度和高耗能特种设备节能管理制度, 以及操作规程; 采购、使用取得许可生产(含设计、制造、安装、改造、修理), 并且经检验合格的特种设备, 不得采购超过设计使用年限的特种设备;

(2) 禁止使用国家明令淘汰和已经报废的锅炉; 设置特种设备安全管理机构, 配备相应的安全管理人员和作业人员, 建立人员管理台账, 开展安全与节能培训教育, 保存人员培训记录;

(3) 办理使用登记, 领取《特种设备使用登记证》, 设备注销时交回使用登记证; 建立特种设备台账及技术档案; 对特种设备作业人员作业情况进行检查, 及时纠正违章作业行为;

(4) 制定《锅炉安全风险管控清单》, 建立健全“日管控、周排查、月调度”工作制度和机制, 对在用特种设备进行经常性维护保养和定期自行检查, 及时排查和消除事故隐患, 对在用特种设备的安全附件、安全保护装置及其附属仪器仪表进行定期校验(检定、校准, 下同)、检修, 及时提出定期检验和能效测试申请, 接受定期检验和能效测试, 并做好配合工作;

(5) 制定特种设备专项应急预案, 定期开展应急演练, 发生事故及时上报, 配合事故调查等。

联系人: 张亚萍 咨询电话: 25208631

04/ PERSONNEL COMPLIANCE

人员合规 <<

7.用工：人社局

餐饮企业应当依法与劳动者签订劳动合同, 按时足额支付劳动报酬, 并按规定为劳动者缴纳社会保险和公积金, 共同维护和谐劳动关系。

用工登记咨询电话25202020

8.健康：市场局、泰达街、企服局

从事接触直接入口食品工作的食品经营人员应当每年进行健康检查, 取得健康证明后方可上岗。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病(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) 的人员, 不得从事接触直接入口食品的工作。

05/ ENVIRONMENTAL COMPLIANCE

环境合规 <<

9.油烟：生环局、泰达街、企服局

餐饮单位应设置专用排烟烟道，并安装合适处理风量的油烟净化器，油烟排放应符合天津市《餐饮业油烟排放标准》，油烟净化设施定期清洗、检测。

严禁在居民住宅楼、未配套设立专用烟道的商住综合楼、商住综合楼内与居住层相邻的商业楼层内新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的餐饮服务项目。

安装使用油烟、异味和废气等污染物的净化处理设施，确保油烟排放达标，对净化处理设施定期清洗维护并保存维护记录。

案例：

2024年10月16日，北京市东城区生态环境局执法人员通过餐饮油烟在线监控系统进行检查，发现某餐饮公司的油烟净化设备运行异常。2024年11月7日，北京市东城区生态环境局依据《北京市大气污染防治条例》第一百零八条第一款：“违反本条例第五十九条第一款规定，未安装油烟净化设施、不正常使用油烟净化设施或者未采取其他油烟净化措施，超过排放标准排放油烟的，由环境保护行政主管部门责令限期改正，处五千元以上五万元以下罚款；拒不改正的，责令停业整治”的规定，结合《北京市生态环境行政处罚裁量权基准（2023年版）》对应裁量，对该单位罚款壹万伍仟圆整。

10.噪音：生环局、泰达街

选用低噪声设备，风机、水泵等设备应采取减震措施，确保噪声排放达标。

案例：

接群众举报线索，XX餐馆存在油烟净化器和空调风机噪声问题，经开区生态环境局对该餐馆油烟净化器和空调风机两个点位进行了噪声监测。监测报告显示两个点位噪声均超标，涉嫌违法《天津市环境噪声污染防治管理办法》第二十六条第一款之规定。根据《天津市环境噪声污染防治管理办法》第三十八条第一款的规定，责令该单位立即改正，并限期一个月内完成噪声治理工程措施。

11.污水：建交局

废水排放应接入市政污水管网，排入市政管网前应设置油水分离设施，并向水务部门、行政审批部门申请办理排水许可证。

12.卫生：泰达街、企服局

店面门前卫生符合天津市“门前三包”相关管理规定，保持整体干净、整洁，严禁沿街堆放杂物。

案例：

2024年10月30日上午10时，福建省诏安县城市管理和综合执法大队北湖中队在南诏镇梅园北路巡查时发现，何某经营某餐饮店，在店门口违反规定随意堆放生活垃圾，不履行“门前三包”区域责任，执法人员现场指出问题，开展普法教育，要求立即整改。当执法人员再次巡查时发现何某并未整改，经现场拍照取证，按照《漳州市市容和环境卫生“门前三包”责任区管理若干规定》规定，对其作出罚款人民币100元整的行政处罚。

13.垃圾：建交局

餐饮店铺应执行垃圾分类政策，尤其应将餐厨垃圾分类存放，并交由专业公司处置（新区范围内特许经营餐厨垃圾单位：天津德丰利胜或天津碧海环保）；其他生活垃圾定期交由属地环卫部门处理，并按照规定向环卫管理部门缴纳垃圾处理费。

案例：

2023年5月12日，贵州省习水县综合行政执法局依法对习水县某某烤鸭店开展餐厨垃圾执法检查，发现该店将产生的厨余垃圾（餐厨废油）销售给不具备资质的个人处理。该行为违反了《中华人民共和国固体废物污染环境防治法（2020）修订》第五十七条第二款：“产生、收集厨余垃圾的单位和其他生产经营者，应当将厨余垃圾交由具备相应资质条件的单位进行无害化处理”之规定。依据《中华人民共和国固体废物污染环境防治法（2020）修订》第一百一十一条第一款第五项、第一百一十一条第二款规定，责令当事人改正违法行为，并给予罚款500元的行政处罚。

经开区生活垃圾收运处置联系方式

序号	区域	姓名	泰达环卫联系电话
1	商务区	刘和煦	1313049868
2	东区	孙大勇	13682738601
3	西区	李和军	13820276652
4	中关村	杨玉国	15222389818
5	逸仙园	刘和煦	1313049868
6	微电子	刘和煦	1313049868
7	现代产业园	刘和煦	1313049868
8	南港	张利	18698145042

06/ SECURITY COMPLIANCE

安全合规 <<

14.消防：开发区消防支队

餐饮企业应严格落实消防法律、法规、标准、规范等的法定消防责任。

(1) 餐饮场所在投入使用、营业前，建设单位或者使用单位应当向区级消防救援机构申请消防安全检查；

(2) 应明确本单位消防安全责任人和消防安全管理机构，结合本单位实际制定本单位的消防安全制度、消防安全操作规程，并逐级逐岗位落实消防安全责任；

(3) 应建立隐患排查整改制度，确定巡查、检查的人员、内容、部位和频次，将用火用电、消防设施、重点部位作为检查重点，营业期间应至少每 2h 巡查一次，及时纠正违章、消除火灾隐患；

(4) 场所内消防设施器材应明确管理部门，每年至少进行一次全面检测，确保完好有效；

(5) 应建立用火、用油、用电、用气操作规程，规范人员行为、明确应急处置措施，排油烟管道应当至少每季度清理 1 次；

(6) 应建立消防安全培训制度，针对不同岗位开展实操实训、警示案例等多种形式的消防宣传培训；应根本本单位火灾风险，制定灭火和应急疏散预案，对新员工、转岗人员进行岗前消防培训，每半年组织全体员工开展 1 次消防培训和实装、实操消防演练；

(7) 餐饮单位场所内严禁违规设置员工宿舍等居住场所，未经相关部门批准、备案，不得擅自改变平面布局、防火分隔、消防设施等设置；

(8) 餐饮单位场所严禁损坏、挪用或者擅自拆除、停用消防设施、器材；严禁占用、堵塞、封闭疏散通道、安全出口或者有其他妨碍安全疏散行为；严禁埋压、圈占、遮挡消火栓；严禁在门窗上设置影响逃生和灭火救援的障碍物。



案例：

1、2024年5月21日，随州市曾都区消防救援大队在对个体工商户王先生餐厅碧桂园店进行消防监督检查时，发现该场所占用疏散通道（营业期间将杂物堆放在二楼北侧疏散通道上），违反了《中华人民共和国消防法》第二十八条之规定，根据《中华人民共和国消防法》第六十条第一款第三项之规定，给予随州市曾都区王先生餐厅碧桂园店处罚款人民币伍仟元整的行政处罚。

2、2023年10月26日，滨州经济技术开发区消防救援大队在对乾和（滨州）餐饮管理有限公司进行燃气专项检查时发现，该单位为饭店，面积1890平方米，属于公众聚集场所，未经消防救援机构许可，擅自投入使用、营业，根据《中华人民共和国消防法》第五十八条第一款第四项之规定，依法给予该单位责令停产停业并处罚款人民币叁万贰仟元整的行政处罚。

经开区消防救援支队 咨询电话：65313119

15.食品：市场局

采购食品，应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明（以下称合格证明文件）。食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

进行食品进货查验记录禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

（一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

（二）致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；

（三）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；

（四）超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

（五）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

（六）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

（七）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

（八）未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

（九）被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

16.燃气：建交局

(1) 餐饮经营主体应按照安全生产法、消防法等法律法规要求建立安全生产管理制度,明确安全生产责任人,对从业人员不定期开展燃气安全、消防安全常识和应急处置技能培训全培训。

(2) 餐饮经营主体应按照消防法及当地消防安全管理规定要求,向所在地消防救援机构申请公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查。

(3) 使用燃气的餐饮经营主体应按照安全生产法律法规要求安装可燃气体报警装置。

(4) 餐饮经营场所营业期间应保持疏散及逃生通道畅通,定期开展灭火器具检查,保证消防设备设施完好有效。

➤ 为了保障用户安全平稳用气,请严格遵守以下安全注意事项:

- 1.应使用带有熄火保护功能的燃气具。
- 2.使用天然气的场所,同一空间内不得使用其他气源。
- 3.应安装合格的燃气报警装置(包括切断装置),每年须进行不少于1次的检测,当使用年限超过3年应及时进行更换,不得超期使用。
- 4.对于地下、半地下及地上密闭空间内使用燃气的场所需加装防爆照明设施和独立事故排风并与报警装置联动,且切断阀应为通电常开型。

5.应定期对燃气调压及用气设备进行维护保养,每半年对膜盒压力表进行检定一次。

6.非居民用户负责人应加强对员工的安全用气培训,确定专人定期对燃气设施进行自查,发现隐患及时报修整改。

7.不应将燃气设施进行封闭、包裹,燃气设施房间内不得住人、不得堆放易燃易爆物品,燃气管道不得搭挂重物、电线等。

8.根据相关文件要求,各行业建设项目施工单位动土作业前要提前联系燃气公司,确认管线分布,签订保护协议,辨识危险因素,制定保护方案,严格执行“八个一律”文件要求,确保地下管线安全。

9.积极配合燃气公司检修、抢险、抄表及安全检查工作。10.用户应与燃气公司签订燃气供应合同,约定双方权利与义务。

10.用户应与燃气公司签订燃气供应合同,约定双方权利与义务。

11.燃气用户及相关单位和个人不得有下列行为:

- (1)擅自操作公用燃气阀门;
- (2)将燃气管道作为负重支架或者接地引线;
- (3)安装、使用不符合气源要求的燃气燃烧器具;
- (4)擅自安装、改装、迁移、拆除户内燃气设施和燃气计量装置;
- (5)在不具备安全条件的场所使用、储存燃气;
- (6)盗用燃气或者毁损燃气设施;
- (7)改变燃气用途或者转供燃气;
- (8)无正当理由拒绝燃气经营企业入户安全检查等。

17.醇基燃料：应急局

1.燃料用户应向取得《危险化学品生产许可证》《危险化学品经营许可证》的单位购买醇基燃料。

2.醇基燃料的燃料箱必须室外布置,并有防晒措施。严禁毗邻门窗,当悬挂在建筑外墙上时,燃料箱水平距离2米内不应开设门窗孔洞,与人员主要出入口的距离不小于10米。

3.燃料箱应远离火种、热源以及架空电力线,与明火、散发火花地点水平距离不应小于5米。应燃料箱的底部应高于燃烧器1.5米。

4.燃料箱总容积不应超过1立方米,醇基燃料充装量不应超过燃料箱的80%。

5.燃料箱应有防泄漏设施,防泄漏设施的容积不小于1立方米。

6.燃料管道进出口管道应设截止阀,相关管道严禁通过不使用醇基燃料的房间,穿过墙壁和楼板时应敷设在套管内,并采用不燃材料填塞。

7.燃料箱、燃料管道、截止阀等相关阀门应严密,不得有液、气泄漏。

8.灶具应符合国家、行业标准的要求,禁止擅自改装;定期进行校验、检修、并做好记录。

9.厨房操作间要加装强制排风扇,确保通风换气保持良好,配备2具以上灭火器材。

10.操作人员每天应检查燃料箱、管路、阀门、灶具的安全情况,尤其是燃料是否有渗漏、泄漏情况,发现问题及时处理。使用单位每月开展一次全面安全检查,并做好记录。

11.使用单位应要求销售单位每月对醇基燃料相关设施进行一次检查,并留存检查记录。

12.使用单位应编制应急处置方案,制定相应的安全防范措施,每季度开展一次应急演练。

07 /  FINANCIAL TAX
COMPLIANCE

财税合规 <<

18. 纳税：税务局

(1) 餐饮商家需规范电子税务局登记信息，法定代表人、财务负责人、办税人等应当进行实名信息采集，留存的联系方式应为准确的联系方式，确保电话联系畅通，以便税务相关人员能及时联系到您，如发生相关人员信息变更，可以通过电子税务局及时进行信息同步。

(2) 餐饮商家主要涉及增值税、城市维护建设税、教育附加、地方教育附加、个人所得税、企业所得税、印花税等税种，申报纳税时限请参照国家税务总局天津市税务局官网或“天津经开税务公众号”查看征期日历及申报要点，请您合理安排申报时间，错峰完成申报。

(3) 企业应在征期内，按照《税务事项通知书》（税（费）种认定通知）上的信息准确申报相应税种，常用的申报途径有全国统一规范电子税务局及自然人电子税务局（扣缴端）等，请您如实申报税务信息，及时缴纳税款。

(4) 餐饮商家开具发票是餐饮服务合同的附随义务，也是履行税务行政法规的法定义务，餐饮企业需要如实、及时开具发票。餐饮商家在购买商品、接收服务以及从事其他经营活动支付款项时应当向收款方及时取得发票。

(5) 餐饮企业员工流动性大，财务人员需如实、规范列支工资薪金，建议通过银行转账的形式发放工资，规范制作人员清册等凭证。

(6) 餐饮商家如果有税务申报、政策咨询等相关问题，您可以通过天津市电子税务局首页“征纳互动”功能联系我们，我们为您及时提供线上智能咨询服务。

19.价格：市场局

(1) 餐饮经营者应当严格遵循明码标价规定。所有菜品、酒水、服务项目的价格、计价单位要以显著方式向消费者公示。

(2) 价格变动时需及时更新。禁止任何形式的价格欺诈行为,包括但不限于虚假打折、模糊标价(如未明确标示需另付费的配料)、低标高结、使用欺骗性或误导性的价格手段。

(3) 提供套餐服务时,应标明套餐所含具体项目及价格构成。结账时,应提供清晰载明消费明细和总金额的票据。

20.预付卡：市场局

(1) 餐饮经营者发行预付卡(储值卡)应当严格遵守相关法律法规,不得以任何形式变相设定“余额不退”等侵害消费者权益的不公平条款。

(2) 发卡前应以书面合同或显著方式明确告知消费者预付卡的有效期、使用范围、折扣优惠、挂失补办、退卡退费规则等核心权利义务。

(3) 决定停业、歇业或迁移前,应当以显著方式公告,并妥善处理未消费预付卡的退费等事宜,保障消费者合法权益。

08 / OTHER COMPLIANCE

其他合规 <<

21.广告：市场局

(1) 发布广告内容应当积极健康,符合社会主义精神文明建设和弘扬中华优秀传统文化的要求。

(2) 广告应当真实、合法,不得含有虚假或者引人误解的内容。

(3) 禁止使用绝对化用语进行宣传,对食材产地、品质、功效等信息的描述必须有真实依据。禁止虚构菜品荣誉、奖项或销量数据。

(4) 使用他人图片、视频进行宣传需获得合法授权,并确保与实际提供的菜品或服务相符,避免过度美化造成误导。

(5) 通过探店等方式发布互联网广告的,应显著标明“广告”。

22.文明:泰达街、企服局

(1) 餐饮场所设置吸烟室的,吸烟室应当具备独立空间、独立有效的通风换气装置,设置明显标志;吸烟室以外的室内区域禁止吸烟。未设置吸烟室的餐饮场所禁止吸烟。

(2) 餐饮场所的经营者和管理者,应当采取措施逐步实现本单位的全面禁止吸烟。

(3) 建立禁止吸烟管理制度,设置禁止吸烟检查员,并做好禁止吸烟宣传教育工作;

(4) 在禁止吸烟区域设置醒目的禁止吸烟标志,公布监管电话号码(12345);

(5) 在禁止吸烟区域内不得设置烟缸等与吸烟有关的器具;

(6) 对在禁止吸烟区域内吸烟者予以劝阻,对不听劝阻的,向有关行政管理部门报告。

(7) 禁止吸烟场所所在单位及其工作人员对在禁止吸烟区域内不听劝阻的吸烟者,有权令其离开或者拒绝为其提供服务;法律、法规对提供服务另有规定的除外。

(8) 珍惜粮食,拒绝浪费,按需点餐,合理搭配,避免剩餐,践行“光盘行动”。对于剩余食物,鼓励打包带走,减少浪费。

(9) 坚决拒绝食用野生动物,保护生物多样性,维护生态平衡。

(10) 禁止向未成年人销售酒类产品(含酒精饮料),对难以判明是否是未成年人的,应当要求其出示身份证件。