**食品添加剂和调味料公示管理制度**

为规范食品添加剂和调味料公示管理工作，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，餐饮单位自制火锅底料、自制饮料、自制调味料使用的食品添加剂，在店堂醒目位置或菜单上予以公示。

1. 需要公示的食品添加剂和调味料包括：加工过程中使用的所有食品添加剂，酱油、醋、盐、八角等各种香料。

二、需要公示的食品添加剂和调味料基本信息包括：品名、生产厂家、生产许可证编号、供货单位等。

三、公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂和调味料相符， 不得提供虚假信息误导消费者。使用的食品添加剂和调味料有变化的要及时更换公示信息。

四、采购的食品添加剂和调味料要专店采购、专账记录、专区存放、专器称量、专人负责，并按照有效期使用。严禁采购和使用无合法生产资质以及标签不规范的食品添加剂和调味料。

五、公示栏应按照规定悬挂，便于公众了解相关信息。