北京市食品安全监督管理办法（试行）

第一章 总 则

第一条为进一步适应食品安全监管体制改革的新要求，结合首都食品安全的特点，不断加强北京市食品安全监督管理，推进其一体化、制度化、程序化的发展，依据《中华人民共和国行政处罚法》、《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》、《北京市食品安全条例》等法律法规，结合执法实际，制定本办法。

第二条本办法是本市食品安全监管制度体系的组成部分，是本市食品安全监督管理的基本要求。根本目标是通过对食品生产经营各环节依法采取科学、高效的监督管理措施，保障首都食品安全。

第三条在本市从事食品安全监督管理工作，应严格遵守本办法。

第四条本办法所称的食品安全监督管理（以下简称“监管”），是指本市各级食品药品监督管理部门按照相关事权划分，依法对所辖行政区域内的食品生产、食品流通和餐饮服务活动采取监督检查、安全监测、违法案件查处等方式进行行政管理的活动。

第五条本市食品安全监管工作遵循以下原则：

（一）分级分类原则。各级食品药品监督管理部门应当根据食品生产经营者的信用等级和所生产经营食品的风险程度，将生产经营者进行动态区分，通过实施分级分类监管实现新体制下食品安全监管的精确化、精细化和精致化目标。

（二）分区分责原则。各级食品药品监督管理部门应当根据事权确权原则，将监管责任属地化，通过建立快速反应与查处机制实现新体制下食品安全监管的一体化、无缝隙化和责任量化目标。

（三）区域联动原则。各级食品药品监督管理部门应当根据所辖行政区域特点，将食品药品监督管理所按地理位置相近划分为若干个区域联动协作组，通过建立执法力量联动机制实现新体制下食品安全监管的机动化、集约化和效能化目标。

（四）过程记录原则。各级食品药品监督管理部门应当严格遵守执法程序及本办法规定标准化操作流程，通过建立执法全过程记录制度实现新体制下食品安全监管的规范化、痕迹化和可追溯化目标。

第二章 分级分类监管的原则与办法

第一节 一般性要求

第六条本市对食品生产经营者及其生产经营活动实行分级分类监管。

第七条 本办法所称的分级分类监管，是指将食品按风险程度分为不同类别，并结合食品生产经营者的信用度等因素，对其实施分级动态管理的活动。

分级分类监管遵循风险分析、动态评定、效能监管的原则。

第八条 市食品药品监督管理部门负责制定《北京市食品药品安全监管信用体系建设管理办法》及《北京市食品风险分类监管目录》，指导和检查全市食品生产经营者分级分类监督管理工作。

区县及直属食品药品监督管理部门根据《北京市食品药品安全监管信用体系建设管理办法》和《北京市食品风险分类监管目录》对所辖行政区域内食品生产经营者进行综合评定后确定分级监管目录，并报市食品药品监督管理部门备案。

第二节 分级分类监管及措施

第九条 本市对食品生产经营者分为三个监管级别。

一级监管是针对从事《北京市食品风险分类监管目录》涉及的中等及以下风险食品的生产经营活动、同时无不良信息归集记录的生产经营者进行的监管。

二级监管是针对从事《北京市食品风险分类监管目录》涉及的中等及以下风险食品的生产经营活动、同时信用分级评定为一级失信的生产经营者；或者是针对从事《北京市食品风险分类监管目录》涉及的中等以上风险食品的生产经营活动、同时无不良信息被归集的生产经营者进行的监管活动。

三级监管是针对从事《北京市食品分类监管目录》涉及的中等以上风险食品的生产经营活动，同时信用分级评定为一级失信的生产经营者进行的监管活动。

信用分级评定为二级以上（含）失信的食品生产经营者的监督管理活动按照《北京市食品药品安全监管信用体系建设管理办法》规定的信用约束措施执行。

第十条 本市对食品生产经营者的分类监管以《北京市食品风险分类监管目录》为主要依据。《北京市食品风险分类监管目录》以安全风险分析为基本出发点制定，具体考虑以下因素：

（一）上一年度日常监测数据；

（二）上一年度风险监测数据；

（三）消费者群体规模；

（四）特殊人群的影响度；

（五）致害程度；

（六）召回情况；

（七）被投诉举报情况；

（八）其他因素。

第十一条 食品生产经营者监管级别评定工作按年度进行，原则上每年12月底进行重新评定。生产经营者出现重大食品安全事件或新增高风险类食品可即时评定并调整监管级别。各级食品药品监督管理部门按照评定的级别进行相应的监督管理。

第十二条 实施三级监管的食品生产经营者，由市食品药品监督管理部门确定检查频次，每年度专项检查不少于一次，全项目检查不少于一次。

第十三条 实施二级监管的食品生产经营者，由区县或直属食品药品监督管理部门确定本行政区域内的检查频次，每年度专项检查不少于一次，每两年全项目检查不少于一次。

第十四条 实施一级监管的食品生产经营者，由区县或直属食品药品监督管理部门确定本行政区域内的检查频次，每两年专项检查不少于一次，每四年全项目检查不少于一次。

第十五条 区县或直属食品药品监督管理部门在食品生产经营者取得相关许可后半年内组织开展一次全项目检查。

第十六条 本市对食品生产者、全市性及区域性农副产品批发市场实施三级监管。

本市餐饮服务提供者的分级分类评定工作按《北京市餐饮服务单位食品安全日常监督量化分级管理办法》的相关要求进行，但应对照本办法的相应监管措施实行监管。

第三章 监督检查

第一节 一般性要求

第十七条 本市各级食品药品监督管理部门对食品生产经营者实施的监督检查种类主要包括全项目检查、飞行检查、专项检查、跟踪检查及保障检查。

全项目检查是指按照《北京市食品安全监督检查条款指南》逐条开展的监督检查。

飞行检查是指根据监管工作需要，对食品生产经营者开展的突击性有因检查。

专项检查是指对食品生产经营者开展的有侧重的监督检查或根据上级部门要求开展的专项整治活动。

跟踪检查是指对食品生产经营者有关问题的整改措施与整改效果的复核性检查。

保障检查是指在本市重大活动食品安全保障工作中对相关食品生产经营者开展的监督检查。

第十八条 市食品药品监督管理部门编制本市年度食品监督检查计划，确定年度食品安全监管的重点，并监督实施。

区县及直属食品药品监督管理部门应根据市级监督检查计划及所辖行政区域特点，编制本区域年度监督检查计划，确定检查频次和覆盖率。

第十九条 凡涉及国家食品药品监督管理总局和市政府部署的专项检查、市政府各执法部门的综合监督检查由市食品药品监督管理部门统一部署协调。

区县及直属食品药品监督管理部门可根据所辖行政区域特点及监管实际启动相应级别的专项检查；并根据检查中发现的共性问题、突出问题，结合本行政区域的监管实际，制定加强监管的措施并组织实施。

第二十条 区县及直属食品药品监督管理部门在监督检查中发现的重大问题、风险隐患，应当及时向市食品药品监督管理部门相关处室报告。

第二十一条 各级食品药品监督管理部门应根据事权划分，要求以下食品生产经营者应按年度报送《北京市食品生产经营者年度自查报告》。报告内容格式由市食品药品监督管理部门统一制定。

（一）食品生产企业；

（二）大型餐饮企业及连锁企业总部；

（三）连锁商场（超市）集团总部；

（四）大型食品集中交易市场主办单位；

（五）大型食品物流配送企业；

（六）网络食品交易第三方平台提供者；

（七）其他。

第二十二条 本市对网络食品交易第三方平台提供者，食品贮存、运输和装卸的专业仓储、物流企业按相关法律法规规定实施严格监管。

第二节 检查要求

第二十三条 对食品生产经营者实施监督检查时，执法人员不得少于2人，并应当出示执法证件。

检查过程中涉及国家秘密、商业秘密和个人隐私的，执法人员应当保守秘密。

第二十四条 执法人员应按照《北京市食品安全监督检查条款指南》的内容对食品生产经营者开展全项目检查、专项检查、跟踪检查及保障检查，如实填写检查记录表格，记录监督检查结果；飞行检查应填写《现场检查笔录》，必要时制作《询问调查笔录》。

执法人员应当就检查情况与被检查者交换意见，监督检查结论由执法人员和被检查者或其授权的人员签字。被检查者对检查结果有异议的，可以签署异议；拒绝签字的，由监督检查人员书面记录后存档。

第二十五条 对监督检查现场发现的违法行为，执法人员应当依法收集与案件有关的证据，制作《现场检查笔录》及《询问调查笔录》，并按照相关程序规定进行立案查处。

根据事权划分，需要移交稽查部门的，按程序将相关证据及笔录进行移交；对符合当场行政处罚条件的，应依法做出当场行政处罚。

第二十六条 监督检查中发现符合国家及本市关于食品药品行政指导相关规定情形的，应当给予行政指导。

提出整改要求后当事人即能改正的，责令其立即改正；不能立即改正的，责令限期改正，并在改正期限后进行跟踪检查。

第二十七条 执法人员进行监督检查，必要时应采取下列措施：

（一）查阅、复制有关合同、票据、账簿和其他有关资料；

（二）查封、扣押相关场所、设施或者财物；

（三）先行登记保存可能灭失或者以后难以取得的证据；

（四）对生产经营的食品进行快速检验或抽样检验。

第二十八条 各级食品药品监督管理部门应当建立本行政区域内食品生产经营者监管档案，一证一档。监管档案由电子档案与纸质档案组成，纸质档案应当包括以下材料：

（一）营业执照副本、生产经营者身份证明复印件；

（二）行政许可材料复印件；

（三）监督检查记录；

（四）安全监测相关材料；

（五）投诉举报及处理结果记录；

（六）违法违规行为处理记录；

（七）召回或停止生产经营记录；

（八）食品安全承诺书；

（九）食品安全管理制度；

（十）《北京市食品生产经营者年度自查报告》；

（十一）分类分级评价及调整材料；

（十二）其他。

上述相关信息应当录入电子监管信息系统并定期更新，确保及时、准确。

第二十九条 本办法所称的飞行检查包括国家及市食品药品监督管理部门启动的飞行检查。

飞行检查原则上不得组织被检查者所在地食品药品监督管理部门的执法人员参与检查；原则上不得提前通知被检查者，但应在检查时出示文件或说明来意。

第三十条 保障检查按《重大活动食品安全保障工作规范（试行）》规定开展。

保障期间，原则上以保障检查工作为主，不再进行全项目检查、专项检查，飞行检查及跟踪检查除外；保障结束后，恢复常态监管。

第三十一条 区县或直属食品药品监督管理部门应根据有关规定将食品生产经营者监督检查情况纳入信用监管体系，并及时更新数据。

第三节 检查重点

第三十二条 对食品生产者的监督检查重点应包括以下内容：

（一）行政许可情况；

（二）厂区环境情况；

（三）原辅料库和原辅料采购查验情况；

（四）生产车间和生产过程控制情况；

（五）成品库、成品管理和出入库记录情况；

（六）化验室检查情况；

（七）食品标识标签情况；

（八）从业人员健康及培训情况；

（九）食品安全处置和食品召回等制度制定和执行情况；

（十）违法行为与整改情况；

（十一）其他。

第三十三条对食品经营者的监督检查重点应包括以下内容：

（一）行政许可情况；

（二）从业人员健康及培训情况；

（三）经营条件、设备设施情况；

（四）采购验收及购销台帐建立情况；

（五）储存、运输与配送中对食品外观、包装标识、保质期等检查的情况；

（六）产品退市的情况；

（七）食品集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会、庙会、游园会的举办者食品安全义务履行情况；

（八）互联网经营者的义务履行情况；

（九）其他。

第三十四条 对食品现场制售者的监督检查应包括以下内容：

（一）行政许可情况；

（二）现场环境、条件情况；

（三）食品安全管理、食品安全专管员、信息公示等制度建立情况；

（四）从业人员健康及培训情况；

（五）进货查验情况；

（六）食品添加剂、食用油、食品质量管理和不合格品处理等台帐记录情况；

（七）其他。

第三十五条 对餐饮服务提供者的监督检查重点应当包括以下内容：

（一）行政许可情况；

（二）从业人员健康及培训情况；

（三）操作环境的卫生清洁情况；

（四）设施设备符合食品安全要求的情况；

（五）食品、食品添加剂、食品相关产品进货查验和索票索证制度及执行情况；

（六）食品原料、半成品、成品、食品添加剂贮存情况；

（七）食品加工情况；

（八）餐饮用具清洗、消毒、保洁情况；

（九）用水情况；

（十）加工用水符合要求情况；

（十一）其他。

第三十六条 对监督检查中发现的未取得相关许可的食品生产经营者，应采取以下措施：

（一）立案查处，依法取缔；

（二）收集实际经营者的身份证明；

（三）具有办理相关许可条件的，督促其在合理时限内办理许可；

（四）建立无证商户经营台账，填写商户的具体位置；

（五）取缔无效的定期检查，协调街道办事处等各部门处理并做好记录。

第四章 食品安全监测

第一节 分类及定义

第三十七条 本市食品安全监测工作包括监督抽检、风险监测、快速检测。

监督抽检是指，依法对本市范围内生产、经营的食品进行有预定目标、有详细计划、有统计学分析意义的抽样、检验，并对抽检结果进行公布和处理的活动。

风险监测是指，对高风险食品的高风险项目开展有针对性的调查评估的活动。

快速检测是指，利用便携式检测设备、移动实验设备等，运用定性分析方法对食品安全初步做出判定的活动。

第三十八条 本办法所称的定量分析方法是指以实验室检验为基本途径，检验结果可以用数量进行描述，并且依法可以作为行政处罚依据的食品安全监测方法。

定性分析方法是指借助各种经认定的检验工具、仪器，检验结果以“是”或“否”进行描述，并且不能作为行政处罚依据的食品安全监测方法。

第三十九条 本市风险监测工作包括常规风险监测、专项风险监测和临时性风险监测。

常规风险监测是指，结合国家食药总局安排的风险监测任务，根据本市特点，按照风险监测项目的确定因素，结合历年食品安全统一监测、专项整治、突发事件处置、消费者投诉举报、动态信息监控等涉及的高风险食品及指标，确定常规风险监测内容的活动。

专项风险监测是指，针对乳制品、白酒、婴幼儿食品等重点食品、传统节日食品（粽子、月饼）、重要节日（元旦、春节、国庆）、大型会议（两会）期间等特殊食品类别或特殊时期食品进行重点监控的要求，确定监测内容的活动。

临时性风险监测是指，针对突发食品安全事件以及上级部门交办的临时性监测任务，为突发事件的处置和临时任务的决策提供科学依据，确定监测内容的活动。

第二节 工作要求

第四十条 各级食品药品监督管理部门应按照《食品安全抽样检验管理办法》及《北京市食品药品监督管理局食品、药品、药包材、医疗器械、化妆品安全监测工作办法（试行）》的规定要求开展食品安全风险监测工作。

第四十一条 区县及直属食品药品监督管理部门应根据所辖行政区特点，结合全市快检计划，对合格率较低、风险较高的食品，制定《区县局（食药所）年度食品快速检测工作计划》并组织实施，快速检测工作应由执法人员完成。

第四十二条 执法人员在配合检验人员抽样时，应对被抽检的食品生产经营者开展专项检查，填写检查记录表格。

第四十三条 在抽检过程中发现的违法行为，应按本办法第二十五条、第二十六条、第二十七条进行处理。

第四十四条 监督抽检中发现的不合格食品应按法定程序立案查处；追溯不合格食品来源，对被抽检单位供货商或生产厂家进行立案查处。对监督抽检不合格食品生产企业，区县及直属食品药品监督管理部门应督促其立即整改并监督其整改情况。

供货商为本市但不属于本辖区职责范围的由市食品药品监督管理部门相关处室统一指定管辖；供货商为本市生产企业的，及时将生产企业涉嫌存在违法行为线索移送企业所在地的区县或直属食品药品监督管理部门，同时将不合格报告移交市食品药品监督管理部门相关处室；供货商或生产企业为外埠的，由市食品药品监督管理部门相关处室统一通报所在地食品药品监督管理部门。

第四十五条 承担食品安全风险监测工作的技术机构应根据风险监测结果参考国内外相关标准或毒理学资料等开展技术评估，按照有利于保障公众身体健康和生命、财产安全的原则出具评估意见和风险控制建议，为执法部门确定监控重点、开展专项检查、发布风险预警信息、实施市场控制提供决策依据。

第四十六条 快速检测中发现的不合格食品，应采取临时控制措施，抽样送法定检验机构检验；快速检测结果不得作为行政处罚的依据。

检验机构检验合格的，应及时解除临时控制措施；不合格的，按本办法第四十七条处理。

第四十七条 食品安全监测信息的发布应按照国家及本市有关规定执行，区县及直属食品药品监督管理部门未经授权不得擅自对外发布不合格食品信息。

第五章 违法行为查处

第四十八条 各级食品药品监督管理部门应建立主动稽查机制，鼓励执法人员在日常监管工作中积极主动发现、查处违法行为。

第四十九条 主动稽查工作应遵循以下原则：

（一）风险预判原则。各级食品药品监督管理部门应对所辖区域内具有一定风险度的食品生产经营者，不定期的开展关键项目的有因检查；或对已有的案件线索查找共性，进行风险预判，必要时组织专项检查，主动查处违法行为。

（二）快速反应与查处原则。各级食品药品监督管理部门应对媒体曝光的、互联网监控的及其他方式发现的违法行为线索快速反应，主动查处违法行为。

第五十条 各级食品药品监督管理部门应建立行刑衔接工作制度，做到违法必究，有案必移。

第六章 责令召回、停止经营与收回

第五十一条 本办法所称责令召回是指，食品生产者应按照规定程序采取一定的措施，从市场上收回已经售出的、有证据证明已经危害或者可能危害人体健康的不合格食品，并及时消除食品安全隐患而未采取的，各级食品药品监督管理部门依法责令并监督其采取措施的行为。

第五十二条 本办法所称责令停止经营是指，食品经营者应按照相关规定应停止经营不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的食品而未停止的，各级食品药品监督管理部门依法责令并监督其采取措施的行为。

第五十三条 责令收回是指，食品经营者应当按照规定程序从市场上收回已经售出的、因经营者自身原因造成危害或者可能危害人体健康的不合格食品，并及时消除食品安全隐患而未采取的，各级食品药品监督管理部门依法责令并监督其采取措施的行为。

第五十四条 市食品药品监督管理部门通过食品安全监督抽检、风险监测、案件稽查、消费者投诉等途径发现不合格食品，应统一在北京市食品药品监督管理局门户网站发布相关信息，通知食品生产经营者停止经营、召回或收回不合格食品，采取相关措施消除食品安全风险。

第五十五条 停止经营、召回或收回信息发布3日后，区县及直属食品药品监督管理部门发现食品生产经营者应当停止经营、召回或收回不合格食品而未采取相应措施的，必须立即责令其停止经营，召回或收回不合格食品，追查不合格食品的流向和产生的原因。

第五十六条 区县及直属食品药品监督管理部门责令召回或收回、停止经营不合格食品的，应制作并送达《北京市食品药品监督责令召回/收回通知书》、《北京市食品药品监督责令停止经营通知书》，同时对食品生产经营者予以行政指导。

第五十七条 区县及直属食品药品监督管理部门作出并送达《北京市食品药品监督责令召回/收回通知书》、《北京市食品药品监督责令停止经营通知书》后，应当在合理期限内对食品生产经营者进行跟踪检查。

第五十八条 区县及直属食品药品监督管理部门责令食品生产经营者停止经营、召回或收回不合格食品，食品生产经营者拒绝履行的，应当依法予以处理，进行公示。

第五十九条 区县及直属食品药品监督管理部门应当对食品生产经营者召回或收回的食品实施监督销毁或者无害化处理。

现场监督人员对监督销毁或者无害化处理全过程作完整记录，签字确认后归档备查。

第七章 食品安全突发事件处置

第六十条 本办法所称食品安全突发事件是指,可能或已经突然发生的食物中毒、食源性疾病、食品污染等源于食品、食品添加剂或者其相关产品，危害或者可能危害人体健康和生命安全，具有一定社会影响的事件。

第六十一条 本市食品安全突发事件处置工作遵循以下原则:

（一）属地负责、分级管理的原则。建立市、区两级食品安全事件应急指挥体系，根据事件严重程度和社会影响度，统一指挥，分级组织开展防范处置工作。

（二）风险监测、资源共享原则。各级食品药品监督管理部门应加强风险监测和不良反应监测，做好预警和防范工作。密切关注国内外舆情信息，及时发现安全事件苗头，防患于未然。充分利用科学手段和技术装备，依照有关法律法规和规定，做好食品安全事件监测、报告和处置工作。

第六十二条 市食品药品监督管理部门负责组织协调指导食品安全突发事件的调查处理工作，市级食品药品稽查部门承担食品安全突发事件的调查处理工作。

区县及直属食品药品监督管理部门负责辖区内食品安全突发事件的调查处理，跨区域的食品安全突发事件由市食品药品监督管理部门组织协调相关区县及直属食品药品监督管理部门调查处理。

第六十三条 市食品药品监督管理部门制定《北京市食品安全突发事件处置指南》。

各级食品药品监督管理部门应建立《食品安全突发事件应急预案》，并根据《北京市食品安全突发事件处置指南》、《食品安全突发事件应急预案》开展食品安全突发事件处置工作。

第八章 附 则

第六十四条 本办法所称的食品包括食品添加剂、保健食品、进入流通领域后的食用农产品。

第六十五条 本办法由市局法制处负责解释。

第六十六条 本办法自发布之日起开始实施。

附件：1.北京市食品安全监督检查条款指南

2.北京市食品安全监督检查记录表

3.北京市食品安全监督检查流程图、北京市食品违法案件查处流程图

4.责令召回通知书、责令停止经营通知书、责令收回通知书

5.北京市食品安全突发事件处置指南

附件1

北京市食品安全监督检查条款指南

第一节 食品生产者监督检查

第一条 企业资质检查

【检查核心】食品生产者应当持有合法有效的食品生产许可证，在许可范围内从事食品生产。

【检查方法】查验资质

【检查条款】

**0101 营业执照、食品生产许可证是否在有效期内。**

1.从事食品生产应当取得食品生产许可。

【检查依据】《食品安全法》第二十九条第一款

【处罚依据】《食品安全法》第八十四条

2.未经许可不得生产食品添加剂。

【检查依据】《食品安全法》第四十三条

【处罚依据】《食品安全法》第八十四条

3.在食品生产许可被注销后不得出厂销售食品。

【检查依据】《食品生产许可管理办法》第三十五条

【处罚依据】《食品安全法》第八十四条、《食品生产许可管理办法》第三十五条

**0102 食品生产许可证载明的企业名称、法定代表人、生产场所、生产范围等事项是否与营业执照上载明的信息一致。**

**0103 是否在食品生产许可的品种范围内从事食品生产活动。**

1.不得未经许可机关确定食品生产许可的品种范围即出厂销售试产食品。

【检查依据】《食品生产许可管理办法》第十六条第二款

【处罚依据】《食品安全法》第八十四条、《食品生产许可管理办法》第三十五条

2.不得销售因许可检验不合格而未获许可的食品。

【检查依据】《食品生产许可管理办法》第十七条第二款

【处罚依据】《食品安全法》第八十四条、《食品生产许可管理办法》第三十五条

3.许可检验食品全不合格应当注销食品生产许可或停止销售食品。

【检查依据】《食品生产许可管理办法》第十七条第三款

【处罚依据】《食品安全法》第八十四条、《食品生产许可管理办法》第三十五条

4.不得超出许可的品种范围生产食品。

【检查依据】《食品生产许可证管理办法》第三十条

【处罚依据】《食品安全法》第八十四条、《食品生产许可证管理办法》第三十五条

**0104 是否按规定报告或者备案。**

1.生产条件发生变化的，不符合食品生产要求的，应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故的潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地区县局或直属分局报告。

【检查依据】《食品安全法实施条例》第二十一条

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第五十五条、《食品安全法》八十五条

2.对委托生产食品的，受委托企业应当在许可的产品品种范围内委托生产，并向双方所在地食品药品监管部门备案；委托生产的食品品种应当与备案内容一致；委托生产食品包装标识符合相关规定。乳制品、婴幼儿配方乳粉、食品添加剂禁止委托生产。

【检查依据】《北京市食品安全条例》第二十六条、第三十四条第五项

【处罚依据】《北京市食品安全条例》第六十八条第二款

3.食品安全企业标准应当依法备案。

【检查依据】《食品安全法》第二十五条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条第（三）项

**0105 是否伪造、变造、出租、出借或者以其他形式转让食品生产许可证和编号的行为。**

【检查依据】《食品生产许可管理办法》第二十九条

【处罚依据】《食品生产许可管理办法》第三十六条、《工业产品生产许可证管理条例》第四十九条

第二条 厂区检查

【检查核心】食品生产者的厂区应当满足保证食品安全的要求。

【检查方法】现场检查

【检查条款】

**0201 厂区是否满足相关要求。**

【检查依据】《食品生产许可审查通则》、《食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第二十一条第二款

【检查标准】

1.企业厂区周围应无有害气体、烟尘、粉尘、放射性物质及其他扩散性污染源。

2.厂区应当清洁、平整、无积水；厂区的道路应用水泥、沥青或砖石等硬质材料铺成。

3.生活区、生产区应当相互隔离；生产区内不得饲养家禽、家畜；坑式厕所应距生产区25米以外。

4.厂区内垃圾应密闭式存放，并远离生产区，排污沟渠也应为密闭式，厂区内不得散发出异味, 不得有各种杂物堆放。

第三条 原辅料检查

【检查核心】原辅料库应当具有完整的出入库记录，保证原辅料具有可追溯性，相应设施设备保证原辅料的质量安全。

【检查条款】

**0301 原辅料是否进行进货查验和建立相关记录。**

1.不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

【检查依据】《食品安全法》第三十六条第一款

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（三）项

2.采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品应当向供货者索取许可证复印件和产品合格证明文件。采购进口需法定检验的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的，应当向供货者索取有效的检验检疫证明。

【检查依据】《食品安全法》第三十六条第一款

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条第（五）项

3.对供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，应当依照食品安全标准自行检验或委托检验，并保存检验记录。

【检查依据】《食品安全法》第三十六条第一款

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条（一）项

4.应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

【检查依据】《食品安全法》第三十六条第二款

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条（二）项

5.食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于二年。

【检查依据】《食品安全法实施条例》第二十八条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条、《食品安全法实施条例》第五十七条第（三）项

6.应当建立和保存食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管、使用出库等记录。

【检查依据】《食品安全法实施条例》第二十六条

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第五十七条

**0302 原辅料是否分类管理。**

1.原辅料应当按批次进行码放。

2.原辅料应当按照检验、待检验、合格区、不合格区进行码放。

【检查依据】《食品安全法实施条例》第二十六条

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第五十七条

**0303 原辅料是否具有温湿度控制、通风、防虫防鼠防火设施，上述设施是否正常运转。**

**0304 原辅料是否按照先进先出的原则进行出库。**

**0305 是否使用非食品原料、病死畜禽、回收、过期食品原料。**

**0306 是否超量、超范围使用食品添加剂。**

【检查方法】现场检查、查验记录

【检查依据】《食品安全法》第三十六条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条第（二）项、《北京市食品安全条例》第六十八条

第四条 生产车间检查

【检查核心】食品生产者的生产车间和生产过程控制应当符合食品安全的相关要求。

【检查方法】现场检查、查验文件和记录

【检查条款】

**0401 是否制定并实施生产工序、设备、贮存、包装等生产关键环节控制要求。**

【检查依据】《食品安全法实施条例》第二十七条第一款第（二）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条、《食品安全法实施条例》第五十七条第（二）项

【检查标准】

1.应根据食品质量安全要求确定生产过程中的关键质量控制点，制定关键质量控制点的操作控制程序或作业指导书。

2.应当建立必要的半成品检验记录、温度控制、车间洁净度控制等。

2.生产现场应当避免人流、物流交叉污染，避免原料、半成品、成品交叉污染。

3.应当保证设备、设施正常运行。

**0402 是否制定、实施生产过程控制要求，或者食品生产过程中有不符合控制要求的情形时是否采取整改措施。**

【检查依据】《食品安全法实施条例》第二十七条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条、《食品安全法实施条例》第五十七条第（二）项

【检查标准】

1.原料采购、原料验收、投料等原料控制。

2.生产工序、设备、贮存、包装等生产关键环节控制。

3.原料验收、半成品检验、成品出厂检验等检验控制。

4.运输、交付控制。

**0403 生产条件、生产工艺是否符合要求。**

1.生产车间的高度应符合有关要求。车间地面应当应用无毒、防滑的硬质材料铺设、无裂缝，排水状况良好。

2.墙壁一般应当使用浅色无毒材料覆涂；房顶应无灰尘；位于洗手、更衣设施外的厕所应为水冲式。

3.生产车间的温度、湿度、空气洁净度应满足不同食品的加工要求。

4.生产工艺布局应当合理，各工序应减少迂回往返，避免交叉污染。

5.生产车间内光线充足，照度应满足生产加工要求。工作台、敞开式生产线及裸露食品与原料上方的照明设备应有防护装置。

**0404 生产设备、检验手段是否符合要求。**

1.企业必须具有《食品生产许可审查细则》中规定的必备的生产设备，企业生产设备的性能和精度能满足食品生产加工的要求。

2.直接接触食品及原料的设备、工具和容器，必须用无毒、无害、无异味的材料制成，与食品的接触面应边角圆滑、无焊疤和裂缝。

3.食品生产设施、设备、工具和容器等应加强维护保养，及时进行清洗、消毒，使用的清洗消毒剂应符合国家相关规定。

4.企业出厂检验设施设备的性能、准确度应能达到规定的要求。有合格计量检定证书、实验室布局合理，满足相应检验条件。实行委托检验的，应签定合法的委托合同或协议。

**0405 环境卫生、工具设施卫生、洗手、更衣、消毒措施是否符合要求；灭蝇、防鼠、防虫设施是否符合要求。**

1.生产车间或生产场地应当清洁卫生。

2.应有防蝇、防鼠、防虫等措施和洗手、更衣等设施。

3.生产过程中使用的或产生的各种有害物质应当合理放置与处置。

**0406 是否建立投料等原料控制。**

1.应当建立和保存生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。

【检查依据】《食品安全法》第二十七条第（一）项

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第五十七条、《食品安全法》第八十七条

第五条 成品库检查

【检查核心】成品库应当对产品进行分类管理，有相应的出入库记录，并能够保证原辅料的质量安全。

【检查条款】

**0501 产品贮存管理是否符合要求。**

1.产品应当按种类、批次、类别进行管理，按照待检验区、合格区、不合格区进行码放。

2.具有温湿度控制、通风、防虫防鼠防火设施并正常运转。

3.不得有提前打印生产日期的行为。

**0502 是否建立和保存完整真实的出入库记录。**

1.应当对出入库每批产品建立和保存出入库台帐，包括产品名称、数量、生产日期、生产批号、购货者名称及联系方式、销售日期、出货日期、地点、检验合格证号、交付控制、承运者等内容。

2.出入库记录记载的产品数量应当与库房实际数量一致。

【检查方法】现场检查、查验记录

【检查依据】《北京市食品安全条例》第二十五条第一款

【处罚依据】《北京市食品安全条例》第六十一条

第六条 化验室检查

【检查核心】化验室应当具有相应的检验能力、完整的检验记录和检验结论。

【检查条款】

**0601 是否制定并实施原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制要求。**

【检查依据】《食品安全法实施条例》第二十七条第一款第（三）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条、《食品安全法实施条例》第五十七条第（二）项

【检查标准】

1.出厂检验项目与食品安全标准及有关规定的项目应当保持一致。

2.具备出厂检验能力。自行检验的，具有相应的检验设备、条件和能力。委托检验的，受委托检验机构具有相应的资质并签有委托检验合同。

3.应当建立和保存原始检验数据和检验报告记录，包括查验食品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、执行标准、检验结论、检验人员、检验合格证号或检验报告编号、检验时间等记录内容。

4.应当按规定保存出厂检验留存样品。产品保质期少于2年的，保存期限不得少于产品的保质期；产品保质期超过2年的，保存期限不得少于2年。

【检查方法】现场检查、查验记录

【检查依据】《食品安全法》第三十八条、《食品安全法实施条例》第二十七条第一款第（三）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条、《食品安全法实施条例》第五十七条第（二）项

第七条 食品标签标识检查

【检查核心】食品标签标识应当符合有关法律和食品安全标准的规定，做到标识规范、内容真实准确。

【检查条款】

**0701 是否生产无标签的预包装食品或食品添加剂。**

1.不得生产无标签的预包装食品。

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（九）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（二）项

2.不得生产无标签的食品添加剂。

【检查依据】《食品安全法》第四十二条、第四十七条

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（二）项

**0702 是否生产标签不符合规定的食品。**

1.生产的预包装食品、食品添加剂标签或说明书不符合食品安全法规定。

【检查依据】《食品安全法》第四十二条、第四十七条、《食品标识管理规定》、《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）、《预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（二）项

2.生产的预包装食品、食品添加剂标签（说明书）模糊不清或标识不全。

【检查依据】《食品安全法》第四十八条第二款、《食品标识管理规定》、《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）、《预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（二）项

3.生产的食品标签、说明书含有虚假、夸大内容，涉及疾病预防、治疗功能。

【检查依据】《食品安全法》第四十八条第一款、《食品标识管理规定》、《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）、《预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（二）项

4.上市销售与其标签、说明书所载明的内容不符的食品和食品添加剂。

【检查依据】《食品安全法》第四十八条第三款、《食品标识管理规定》、《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）、《预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（二）项

【检查方法】现场检查、查验产品

5.未在食品包装上标注食品生产许可证编号和标志。

【检查依据】《食品生产许可管理办法》第二十七条

【处罚依据】《食品生产许可管理办法》第三十六条、《工业产品生产许可证管理条例》第四十七条

第八条 从业人员管理的检查

【检查核心】从业人员的健康情况直接决定着食品生产环节的食品安全，从业人员必须具备相应的健康条件。

【检查条款】

**0801 是否安排患有职业禁忌疾病的人员从事接触直接入口食品工作。**

【检查依据】《食品安全法》第三十四条第一款

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条第（七）项

【检查标准】

患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

**0802 是否聘用未取得健康证明的人员从事食品生产。**

【检查依据】《食品安全法》第三十四条第二款、《食品安全法实施条例》第二十三条第二款

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第二十一条第二款、《北京市食品安全条例》第七十二条

**0803 是否聘用不得从事食品生产经营管理工作的人员从事管理工作。**

【检查依据】《食品安全法》第九十二条第一款

【处罚依据】《食品安全法》第九十二条第二款

**0804 从业人员是否遵守健康操作规范。**

1.食品生产人员应当保持个人卫生，生产食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽。

【检查依据】《食品安全法》第二十七条第（八）项

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第二十一条第二款

第九条 食品安全制度检查

【检查核心】重点检查企业是否建立和执行食品安全制度。

【检查条款】

**0901 是否建立和执行原料验收、生产过程安全管理、贮存管理、设备管理、不合格产品管理等食品安全管理制度。**

【检查依据】《食品安全法实施条例》第二十六条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条、《食品安全法实施条例》第五十七条第（一）项

【检查标准】

1.建立和执行原料验收制度。

2.建立和执行生产过程安全管理及相应的考核办法。

3.建立和执行贮存管理。

4.建立和执行设备管理。

5.建立和执行不合格产品管理等食品安全管理制度，建立收集风险及评估信息的记录情况、对消费者投诉登记、处理记录。

**0902 是否建立质量管理目标和职责、人员管理制度。**

【检查依据】《北京市食品安全条例》第二十一条

【处罚依据】《北京市食品安全条例》第六十条

【检查标准】

1.应制定明确的质量安全目标、各有关部门质量安全职责、权限等情况的管理制度。

2.应规定生产管理者、质量管理人员、技术人员和生产操作人员的职责，明确其权利、义务和责任，生产管理者的资格应符合有关规定。

3.应具备现行有效的国家标准、行业标准及地方标准。

4.应具备生产过程中所需的各种产品配方、工艺规程、作业指导书等工艺文件。产品配方中使用食品添加剂规范、合理。

【检查方法】现场检查、查验记录

【检查依据】《食品安全法》第三十二条、第七十条第三款

第十条 禁止生产食品情况的检查

【检查核心】重点检查企业是否存在重大违法行为，是否存在严重危害食品安全的行为。

【检查条款】

**1001 是否用非食品原料生产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食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（一）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（一）项

**1002 是否生产致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、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。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（二）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（二）项

**1003 是否生产营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（三）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（三）项

**1004 是否生产腐败变质、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。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（四）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（四）项

**1005 是否生产病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（五）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（五）项

**1006 是否生产未经动物卫生监督机构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。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（六）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（六）项

**1007 是否生产被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（七）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（一）项

**1008 是否生产超过保质期的食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（八）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（七）项

**1009 是否生产国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（十）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（八）项

**1010 是否生产其他不符合食品安全标准或者要求的食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（十一）项

【处罚依据】《北京市食品安全条例》第六十八条第二项

**1011 食品中是否添加药品。**

【检查依据】《食品安全法》第五十条

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（四）项

第十一条 责令召回及违法行为整改情况的检查

【检查核心】重点检查企业是否主动召回不符合食品安全标准的食品，是否存在违法行为未整改的情况。

【检查条款】

**1101 是否拒不召回不符合食品安全标准的食品。**

【检查方法】现场检查、查验记录

【检查依据】《食品安全法》第五十三条第一款、第三款第三款、《北京市食品安全条例》第五十一条

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（十）项

【检查标准】

1.食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

2.食品生产者应当对召回的食品采取补救、无害化处理、销毁等措施，并将食品召回和处理情况向县级以上食品药品监督管理部门报告。

**1102 对违法行为是否及时纠正，未经整改是否恢复生产同种食品。**

【检查方法】现场检查、查验记录

【检查依据】《食品安全法实施条例》第二十一条

第二节 食品经营者监督检查

第十三条 企业资质检查

【检查核心】食品经营者应当具有合法有效的食品流通许可证，许可事项与实际经营情况一致。

【检查方法】查验资质

【检查条款】

**1301 是否取得有效的食品流通许可证。**

【检查依据】《食品安全法》第二十九条第一款

【处罚依据】《食品安全法》第八十四条

**1302 是否未经许可而改变许可事项。**

【检查依据】《食品安全法》第二十九条第一款、《食品流通许可证管理办法》第二十条

【处罚依据】《食品安全法》第八十四条、《食品流通许可证管理办法》第三十四条第一款第（一）项

**1303 是否伪造、涂改、倒卖、出租、出借，或者以其他形式非法转让食品流通许可证。**

【检查依据】《食品流通许可证管理办法》第三十条第一款

【处罚依据】《食品流通许可证管理办法》第三十四条第一款第（二）项

**1304 是否在经营场所显著位置悬挂或者摆放《食品流通许可证》正本。**

【检查依据】《食品流通许可证管理办法》第三十条第二款

【检查标准】

食品经营者应当在经营场所显著位置悬挂或者摆放《食品流通许可证》正本。

**1305 经营条件发生变化，不符合经营要求的，经营者是否立即采取整改措施；有发生食品安全事故的潜在风险的，经营者是否立即停止经营活动，并向所在地区县食药监部门报告；需要重新办理许可手续的，经营者是否依法办理。**

【检查依据】《食品安全法实施条例》第二十一条

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第五十五条、《食品安全法》八十五条

第十四条 从业人员管理的检查

【检查核心】从业人员必须具备符合食品安全要求的健康条件。

【检查方法】现场检查、查验记录和文件

【检查条款】

**1401 是否安排患有职业禁忌疾病的人员从事接触直接入口食品工作。**

【检查依据】《食品安全法》第三十四条第一款

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条第（七）项

【检查标准】

患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

**1402 是否聘用未取得健康证明的人员从事食品经营。**

【检查依据】《食品安全法》第三十四条第二款、《食品安全法实施条例》第二十三条第二款、《流通环节食品安全监督管理办法》第十二条

【处罚依据】《流通环节食品安全监督管理办法》第六十二条第（一）项

**1403 是否聘用不得从事食品生产经营管理工作的人员从事管理工作。**

【检查依据】《食品安全法》第九十二条第一款

【处罚依据】《食品安全法》第九十二条第二款

**1404 从业人员是否遵守健康操作规范。**

【检查依据】《食品安全法》第二十七条第（八）项

【处罚依据】无

【检查标准】

1.食品经营人员应当保持个人卫生，经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽。

2.销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的售货工具。

第十五条 采购与验收的检查

【检查核心】食品经营者采购食品，应当查验供货者的许可证和食品合格的证明文件，履行进货查验义务。

【检查方法】现场检查、查验记录

【检查条款】

**1501 采购食品时是否查验许可证和相关证明文件。**

【检查依据】《食品安全法》第三十九条第一款、第四款

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条第（五）项

【检查标准】

1.应当查验供货者的许可证和食品合格的证明文件。

2.实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格的证明文件，进行食品进货查验记录。

**1502 食品经营企业是否建立并遵守进货查验记录制度。**

【检查依据】《食品安全法》第三十九条第二款、第三款、《食品安全法实施条例》第二十四条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条第（二）项

【检查标准】

1.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、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

2.应当对采购食品包装、标签的完整性及其感官性状进行验收检查。

3.食品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于二年。

第十六条 贮存、运输与配送的检查

【检查核心】食品经营者贮存、运输和配送食品应当符合保证食品安全的要求。

【检查条款】

**1601 是否按规定要求贮存、销售食品或者清理库存食品。**

【检查依据】《食品安全法》第四十条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条第（四）项

【检查标准】

应当按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

**1602 是否按规定要求贮存散装食品。**

【检查依据】《食品安全法》第四十一条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条第（四）项

【检查标准】

贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

**1603 是否按规定要求销售生鲜食品和熟食制品。**

【检查依据】《北京市食品流通许可管理办法（试行）》第九条

【处罚依据】无

【检查内容】

食品经营者销售生鲜食品和熟食制品，应当符合食品安全所需要的温度、空间隔离等特殊要求，防止交叉污染。

【检查方法】现场检查、查验记录

**1604 是否按照要求进行食品运输。**

【检查依据】《食品安全法》第二十七条第（六）项

【处罚依据】《食品安全法》第九十一条

【检查标准】

1.贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

2.贮存、运输按照规定需要低温保存的食品，配备与其经营规模和食品种类相适应的冷藏冷冻设备设施以及具有连续测量和记录温度功能的装置，并保证正常运转。

3.食品贮存和运输服务提供者应当按照规定查验货主的营业执照和相应的许可证件，并保存复印件。

第十七条 食品标签标识检查

【检查核心】食品标签标识应当符合有关法律和食品安全标准的规定，做到标识规范、内容真实准确。

【检查方法】现场检查、查验产品

【检查条款】

**1701 是否经营无标签的预包装食品或食品添加剂。**

1.不得经营无标签的预包装食品。

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（九）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（二）项

2.不得经营无标签的食品添加剂。

【检查依据】《食品安全法》第四十七条

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（二）项

**1702 是否经营标签不符合规定的食品。**

1.经营的预包装食品、食品添加剂标签或说明书不符合食品安全法规定。

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（十一）项、第四十二条、第四十七条、《食品标识管理规定》、《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）、《预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（二）项

2.经营的预包装食品、食品添加剂标签（说明书）模糊不清或标识不全。

【检查依据】《食品安全法》第四十八条第二款、《食品标识管理规定》、《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）、《预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（二）项

3.经营的食品标签、说明书含有虚假、夸大内容，涉及疾病预防、治疗功能。

【检查依据】《食品安全法》第四十八条第一款、《食品标识管理规定》、《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）、《预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（二）项

4.对上市销售与其标签、说明书所载明的内容不符的食品和食品添加剂。

【检查依据】《食品安全法》第四十八条第三款、《食品标识管理规定》、《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）、《预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（二）项

5.应当按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求，销售预包装食品。

【检查依据】《食品安全法》第四十九条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条第（四）项

第十八条 禁止经营食品情况的检查

【检查核心】重点检查企业是否存在重大违法行为，是否存在严重危害食品安全的行为。

【检查条款】

**1801 是否经营用非食品原料生产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食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（一）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（一）项

**1802 是否经营致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、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。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（二）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（二）项

**1803 是否经营营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（三）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（三）项

**1804 是否经营腐败变质、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。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（四）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（四）项

**1805 是否经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（五）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（五）项

**1806 是否经营未经动物卫生监督机构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。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（六）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（六）项

**1807 是否经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（七）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（一）项

**1808 是否经营超过保质期的食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（八）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（七）项

**1809 是否经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（十）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（八）项

**1810 是否经营其他不符合食品安全标准或者要求的食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（十一）项、《流通环节食品安全监督管理办法》第九条第（十三）项。

【处罚依据】《流通环节食品安全监督管理办法》第五十三条

**1811 食品中是否添加药品。**

【检查依据】《食品安全法》第五十条

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（四）项

第十九条 从事批发业务的经营企业检查

【检查核心】从事批发业务的食品经营者应当记录、保存销售信息或者保留销售票据，向购货者开具销售票据或者清单。

【检查方法】现场检查、查验记录

【检查条款】

**1901 是否记录、保存销售信息或者保留销售票据。**

【检查依据】《食品安全法实施条例》第二十九条

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第五十七条第（四）项、《食品安全法》第八十七条

【检查标准】

从事食品批发业务的经营企业销售食品，应当如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、购货者名称及联系方式、销售日期等内容，或者保留载有相关信息的销售票据。记录、票据的保存期限不得少于2年。

**1902 是否向购货者开具销售票据或者清单。**

【检查依据】《流通环节食品安全监督管理办法》第十四条条

【处罚依据】《流通环节食品安全监督管理办法》第六十三条第（一）项

【检查标准】

从事食品批发业务的经营企业销售食品，应当向购货者开具载有规定信息的销售票据或清单，同时加盖印章或签字。

第二十条 产品退市的检查

【检查核心】食品经营者不得销售不符合食品安全标准的食品，应当及时执行不符合食品安全标准的食品的退市制度。

【检查方法】现场检查、查验记录

【检查条款】

**2001 发现经营不符合食品安全标准的食品时是否停止经营。**

【检查依据】《食品安全法》第五十三条第二款

【处理依据】《食品安全法》第五十三条第四款

【检查标准】

1.食品经营者发现其经营的食品不符合食品安全标准，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通报情况。

2.应当将有关情况报告辖区食药监管部门。未依照前款规定停止经营不符合食品安全标准的食品的，食品药品监督管理部门可以责令其停止经营。

第二十一条 主办单位责任检查

【检查核心】食品集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会、庙会、游园会的举办者应当履行管理者的相关责任，对食品经营者的资质和关于食品安全的保障进行监督。

【检查方法】现场检查、查验资质、记录和文件

【检查条款】

**2101 是否审查入场食品经营者的许可证和营业执照、允许未取得许可的食品经营者进入市场销售食品。**

【检查依据】《食品安全法》第五十二条第一款、《流通环节食品安全监督管理办法》第二十二条第一款第（一）项

【处罚依据】《食品安全法》第九十条、《流通环节食品安全监督管理办法》第五十八条

**2102 是否明确入场食品经营者的食品安全管理责任。**

【检查依据】《食品安全法》第五十二条第一款、《流通环节食品安全监督管理办法》第二十二条第一款第（二）项

【处罚依据】《食品安全法》第九十条、《流通环节食品安全监督管理办法》第五十八条

**2103 是否定期对入场食品经营者的经营环境和条件进行检查。**

【检查依据】《食品安全法》第五十二条第一款、《流通环节食品安全监督管理办法》第二十二条第一款第（三）项

【处罚依据】《食品安全法》第九十条、《流通环节食品安全监督管理办法》第五十八条

**2104 发现食品经营者不具备经营资格、经营环境和条件或者有违法行为时是否依法采取措施。**

【检查依据】《食品安全法》第五十二条第一款、《流通环节食品安全监督管理办法》第二十二条第二款

【处罚依据】《食品安全法》第九十条、《流通环节食品安全监督管理办法》第五十八条

【检查标准】

1.发现食品经营者不具备经营资格的，应当禁止其入场销售。

2.发现食品经营者不具备与所经营食品相应的经营环境和条件的，可以暂停或者取消其入场经营资格。

3.发现经营不符合食品安全标准的食品或者有其他违法行为的，应当及时制止。

**2105 是否建立食品经营者档案，记载市场内食品经营者的基本情况、主要进货渠道、经营品种、品牌和供货商状况等信息。**

【检查依据】《食品安全法》第五十二条第一款、《流通环节食品安全监督管理办法》第二十二条第一款第（四）项

【处罚依据】《食品安全法》第九十条、《流通环节食品安全监督管理办法》第六十三条第（二）项

**2106 是否设置食品信息公示媒介，及时公开市场内或行政机关公布的相关食品信息。**

【检查依据】《食品安全法》第五十二条第一款、《流通环节食品安全监督管理办法》第二十二条第一款第（六）项

【处罚依据】《流通环节食品安全监督管理办法》第六十三条第（二）项

**2107 是否建立和完善食品经营管理制度，加强对食品经营者的培训。**

【检查依据】《食品安全法》第五十二条第一款、《流通环节食品安全监督管理办法》第二十二条第一款第（五）项

【处罚依据】无

**2108 其他应当履行的食品安全管理义务。**

【检查依据】《食品安全法》第五十二条第一款、《流通环节食品安全监督管理办法》第二十二条第一款第（二）项

【处罚依据】无

【检查标准】

1.应当配备专职食品安全管理员，指导并督促入场经营者落实食品安全责任。

2.查验场内经营者证明其经营食品符合食品安全标准和要求的相关材料，对其在市场外的食品贮存场所进行备案。

3.指导并督促场内经营者建立经营记录，执行进货查验、索证索票等与保障食品安全有关的制度。

4.根据需要配备食品检验、冷藏冷冻等设备设施。

5.与入场经营者签订协议，落实本市重点监督管理的食品和食用农产品场地（厂）挂钩要求，明确因入场经营者违反食品安全要求双方可以解约的情形以及其他食品安全要求。

第二十二条 互联网经营者的检查

【检查核心】互联网销售食品应当在网页公示经营者的相关信息，确保消费者的知情权。

【检查方法】现场检查、查验资质和网页记录

【检查条款】

**2201 是否取得和公示许可证。**

【检查标准】

1.利用互联网从事食品经营的应当取得食品流通许可证。

2.互联网经营者在网店主页的明显位置公示经营者的名称、联系方式、食品流通许可证号等信息。

**2202 是否履行告知义务和其他义务**

【检查标准】

1.在销售前以适当的方式明确告知消费者食品标签上的内容。

2.利用互联网从事食品经营不得经营散装食品。

第二十三条 违法行为整改情况的检查

【检查核心】食品经营者应当对违法行为和危害食品安全的行为及时采取纠正或者补救措施。

【检查方法】现场检查、查验资质和记录

【检查条款】

**2301 是否及时采取整改或者停止经营、报告等措施。**

【检查依据】《流通环节食品安全监督管理办法》第十条第二款

【处罚依据】《流通环节食品安全监督管理办法》第五十四条

【检查标准】

经营条件发生变化，不符合经营要求的，经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故的潜在风险的，经营者应当立即停止经营活动，并向所在地区县食药监部门报告；需要重新办理许可手续的，经营者应当依法办理。

【检查依据】《食品安全法实施条例》第二十一条

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第五十五条、《食品安全法》八十五条

**2302 是否拒不停止经营不符合食品安全标准的食品。**

【检查依据】《食品安全法》第五十三条

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（十）项

【检查标准】

食品经营者发现其经营的食品不符合食品安全标准，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。

第三节 餐饮服务经营者监督检查

第二十四条 企业资质检查

【检查核心】餐饮服务提供者的实际经营情况应当与有效的餐饮服务经营许可证载明的许可事项相符。

【检查方法】查验资质、现场检查

【检查条款】

**2401 是否取得有效的餐饮服务许可证和营业执照。**

1.从事餐饮服务应当取得餐饮服务许可。

【检查依据】《食品安全法》第二十九条第一款

【处罚依据】《食品安全法》第八十四条

2.餐饮服务许可证超过有效期限不能从事餐饮服务。

【检查依据】《餐饮服务许可管理办法》第十九条

【处罚依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第三十七条第（二）项、《食品安全法》第八十四条

**2402 是否擅自改变餐饮服务经营地址、许可类别、备注项目。**

【检查依据】《餐饮服务许可管理办法》第十八条

【处罚依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第三十七条第（一）项、《食品安全法》第八十四条

**2403 是否使用经转让、涂改、出借、倒卖、出租的《餐饮服务许可证》或者使用其他形式非法取得的《餐饮服务许可证》。**

【检查依据】《餐饮服务许可管理办法》第三十一条

【处罚依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第三十七条第（三）项、《食品安全法》第八十四条

**2404 是否在就餐场所显著位置悬挂或者摆放《餐饮服务许可证》。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第八条

【处罚依据】无

【检查标准】

食品经营者应当在经营场所显著位置悬挂或者摆放《餐饮服务许可证》正本。

**2405 经营条件发生变化，不符合经营要求的，经营者是否立即采取整改措施；有发生食品安全事故的潜在风险的，经营者是否立即停止经营活动，并向所在地区县食药监局、直属分局报告；需要重新办理许可手续的，经营者是否依法办理。**

第二十五条 从业人员管理的检查

【检查核心】从业人员的健康情况直接决定着餐饮服务的食品安全，从业人员必须具备健康条件。

【检查方法】现场检查、查验记录和文件

【检查条款】

**2501 是否安排患有职业禁忌疾病的人员从事接触直接入口食品工作**

【检查依据】《食品安全法》第三十四条第一款

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条第（七）项

【检查标准】

患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

**2502 是否聘用未取得健康证明的人员从事餐饮服务。**

【检查依据】《食品安全法》第三十四条第二款、《食品安全法实施条例》第二十三条第二款

【处罚依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第四十条、

《食品安全法》第八十七条第（七）项

**2503 是否聘用不得从事食品生产经营管理工作的人员从事管理工作。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第九条第（三）项

【处罚依据】《食品安全法》第九十二条第二款

【检查标准】

被吊销《餐饮服务许可证》的单位，其直接负责的主管人员自处罚决定作出之日起5年内不得从事餐饮服务管理工作。

**2504 从业人员是否遵守健康操作规范。**

【检查依据】《食品安全法》第二十七条第（七）项、第（八）项，《餐饮服务食品安全操作规范》第十一条第（四）项

【处罚依据】无

【检查标准】

1.食品经营人员应当保持个人卫生，经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽。

2.销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的售货工具。

3.如有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等病症，应立即离开工作岗位，治愈后方可重新上岗。

**2505 是否建立并执行从业人员健康管理制度，建立从业人员健康档案。**

【检查依据】《食品安全法》第三十四条第二款、《餐饮服务食品安全监督管理办法》第十条

【处罚依据】无

第二十六条 食品安全制度检查

【检查核心】餐饮服务提供者应当建立食品安全制度。

【检查方法】现场检查、查验文件

【检查条款】

**2601 餐饮服务提供者是否建立人员培训、原料采购、食品制作流程、库房管理，食品添加剂管理和食品安全事故应急预案等食品安全管理制度。**

【检查依据】《食品安全法》第三十二条、第七十条第三款

【处罚依据】无

**第二十七条 操作环境检查**

【检查核心】餐饮服务的操作环境应当清洁、卫生，符合保证食品安全的要求。

【检查方法】现场查验

【检查条款】

**2701 食品加工经营场所的内外环境是否符合要求。**

【检查依据】《食品安全法》第二十七条第（一）项、《餐饮服务食品安全监督管理办法》第十六条第（三）项、《餐饮服务提供者场所布局要求》

【处罚依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第四十条、《食品安全法》第八十七条

【检查标准】

应当保持食品加工经营场所的内外环境整洁，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件。

1.操作环境应当符合清洁、卫生的要求。

2.食品处理区应当符合保障食品安全的要求。

第二十八条 设施设备检查

【检查核心】餐饮服务的地面、排水、墙壁、门窗、屋顶与天花板、卫生间、更衣场所、库房、专间设施、洗手消毒、供水、通风排烟设施、清洗、消毒、保洁设施、防尘、防鼠、防虫害设施、采光照明废弃物暂存设施、工具和容器等设施设备应当清洁、卫生，符合保证食品安全的要求。

【检查方法】现场检查

【检查条款】

**2801 用于餐饮加工操作的工具、设备是否符合要求。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第十六条第（八）项、《餐饮服务提供者场所布局要求》、GB14930.1《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和GB14930.2《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》、GB5749《生活饮用水卫生标准》。

【处罚依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第四十条、《食品安全法》第八十七条

【检查标准】用于餐饮加工操作的工具、设备必须无毒无害，标志或者区分明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁；接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行消毒。

1.地面与排水应当符合卫生要求。

2.墙壁与门窗应当符合要求。

3.屋顶与天花板是否符合要求。

4.卫生间应当符合要求。

5.更衣场所应当符合要求。

6.库房应当符合要求。

7.专间设施应当符合要求。

8.洗手消毒设施应当符合要求。

9.供水设施应当符合要求。

10.通风排烟设施应当符合要求。

11.清洗、消毒、保洁设施应当符合要求。

12.防尘、防鼠、防虫害设施及其相关物品管理应当符合要求。

13.采光照明设施应当符合要求。

14.废弃物暂存设施应当符合要求。

15.设备、工具和容器应当符合要求。

**2802 是否定期维护、清洗、校验设备、设施。**

【检查依据】《食品安全法实施条例》第三十二条第一款、《餐饮服务食品安全监督管理办法》第十六条第（四）项

【处罚依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第四十条、《食品安全法》第八十七条

【检查标准】

应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，确保正常运转和使用。

**2803 违法改变经营条件是否造成严重后果。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第三十八条第（十）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条

【检查标准】

餐饮服务提供者不得违法改变经营条件造成严重后果。

第二十九条 原材料采购验收检查

【检查核心】餐饮服务提供者应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购验收、索证索票和采购记录制度。

【检查方法】现场检查、查验记录和资质

【检查条款】

**2901 是否建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验、索证索票和采购记录制度。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第十二条、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》第五条

【处罚依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第四十条、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》第十九条、《食品安全法》第八十七条

【检查标准】

1.应符合国家有关食品安全标准和规定，不得采购《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的食用农产品。

2.从食品生产单位、批发市场等采购的，应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件；从固定供货商或者供货基地采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每批供货清单等；从超市、农贸市场、个体经营商户等采购的，应当索取并留存采购清单。

3.应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购记录制度。采购记录应当如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票据。

4.应当按照产品品种、进货时间先后次序有序整理采购记录及相关资料，妥善保存备查。记录、票据的保存期限不得少于2年。

5.采购需冷藏或冷冻的食品时，应冷链运输。

**2902 统一配送经营的餐饮服务企业门店是否建立统一配送单据台账。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第十三条、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》

【处罚依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第四十条、《食品安全法》第八十七条

**2903 是否制定实施原料采购控制要求。**

【检查依据】《食品安全法实施条例》第三十一条第一款

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第五十六条第一款、《食品安全法》第八十六条第（三）项

【检查标准】

餐饮服务提供者应当制定并实施原料采购控制要求，确保所购原料符合食品安全标准。

第三十条 食品贮存情况检查

【检查核心】食品贮存应当符合食品安全的相关要求。

【检查方法】现场检查、查验记录

【检查条款】

**3001 贮存食品原料是否符合要求。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第十六条第（二）项、《食品安全法》第四十条

【处罚依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第四十条、《食品安全法》第八十七条第（四）项

【检查标准】

1.贮存食品原料的场所、设备应当保持清洁，禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品，应当分类、分架、隔墙、离地存放食品原料，并定期检查、处理变质或者超过保质期限的食品。

2.食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上。食品原料、食品添加剂使用应遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期的食品原料及食品添加剂。

3.冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识。冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开放置，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，不得将食品堆积、挤压存放。冷藏、冷冻的温度应分别符合相应的温度范围要求。冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁和维修，校验温度（指示）计。

第三十一条 食品加工检查

【检查核心】食品加工应当操作规范，保证食品安全。

【检查方法】现场检查、查验记录

【检查条款】

**3101 是否检查待加工的食品及原料，或者发现有腐败变质或者其他感官性状异常仍加工、使用的。**

【检查依据】《食品安全法实施条例》第三十一条第二款

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第五十六条第二款、《食品安全法》第八十五条

【检查标准】餐饮服务提供者在制作加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用。

**3102 粗加工与切配是否符合要求。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全操作规范》第二十一条

【处罚依据】无

【检查标准】

1.加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

2.食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。

3.易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

4.切配好的半成品应避免受到污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

5.切配好的半成品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

6.用于盛装食品的容器不得直接放置于地面，以防止食品受到污染。

7.加工用工具及容器应符合《餐饮服务食品安全操作规范》第十七条第十五项规定。生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识。

**3103 烹饪是否符合要求。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全操作规范》第二十二条

【处罚依据】无

【检查标准】

1.烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹饪加工。

2.不得将回收后的食品经加工后再次销售。

3.需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃。

4.加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

5.需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，冷却应在清洁操作区进行，并标注加工时间等。

6.用于烹饪的调味料盛放器皿宜每天清洁，使用后随即加盖或苫盖，不得与地面或污垢接触。

7.菜品用的围边、盘花应保证清洁新鲜、无腐败变质，不得回收后再使用。

**3104 备餐及供餐是否符合要求。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全操作规范》第二十三条

【处罚依据】无

【检查标准】

1.在备餐专间内操作应符合《餐饮服务食品安全操作规范》第二十四条第一项至第四项要求。

2.供应前应认真检查待供应食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得供应。

3.操作时应避免食品受到污染。

4.分派菜肴、整理造型的用具使用前应进行消毒。

5.用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

6.在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。

**3105 凉菜配制是否符合要求。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全操作规范》第二十四条

【处罚依据】无

【检查标准】

1.加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2.专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。专间内操作人员应符合《餐饮服务食品安全操作规范》第十二条第四项的要求。

3.专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上，并做好记录。

4.专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

5.供配制凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理干净的，不得带入凉菜间。

6.制作好的凉菜应尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱中冷藏或冷冻，食用前要加热的应按照《餐饮服务食品安全操作规范》第三十条第三项规定进行再加热。

7.职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的食堂不得制售凉菜。

**3106 裱花操作是否符合要求。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全操作规范》第二十五条

【处罚依据】无

【检查标准】

1.专间内操作应符合本规范第二十四条第一项至第四项规定。

2.蛋糕胚应在专用冰箱中冷藏。

3.裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工、当天使用。

4.植脂奶油裱花蛋糕储藏温度在3℃±2℃，蛋白裱花蛋糕、奶油裱花蛋糕、人造奶油裱花蛋糕储藏温度不得超过20℃。

**3107 生食海产品加工是否符合要求。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全操作规范》第二十六条

【处罚依据】无

【检查标准】

1.用于加工的生食海产品应符合相关食品安全要求。

2.加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

3.从事生食海产品加工的人员操作前应清洗、消毒手部，操作时佩戴口罩。

4.用于生食海产品加工的工具、容器应专用。用前应消毒，用后应洗净并在专用保洁设施内存放。

5.加工操作时应避免生食海产品的可食部分受到污染。

6.加工后的生食海产品应当放置在密闭容器内冷藏保存，或者放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。

7.放置在食用冰中保存时，加工后至食用的间隔时间不得超过1小时。

**3108 饮料现榨及水果拼盘制作是否符合要求。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全操作规范》第二十七条

【处罚依据】无

【检查标准】

1.从事饮料现榨和水果拼盘制作的人员操作前应清洗、消毒手部，操作时佩戴口罩。

2.用于饮料现榨及水果拼盘制作的设备、工具、容器应专用。每餐次使用前应消毒，用后应洗净并在专用保洁设施内存放。

3.用于饮料现榨和水果拼盘制作的蔬菜、水果应新鲜，未经清洗处理干净的不得使用。

4.用于制作现榨饮料、食用冰等食品的水，应为通过符合相关规定的净水设备处理后或煮沸冷却后的饮用水。

5.制作现榨饮料不得掺杂、掺假及使用非食用物质。

6.制作的现榨饮料和水果拼盘当餐不能用完的，应妥善处理，不得重复利用。

**3109 面点制作是否符合要求。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全操作规范》第二十八条

【处罚依据】无

【检查标准】

1.加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2.需进行热加工的应按《餐饮服务食品安全操作规范》第二十二条第三项要求进行操作。

3.未用完的点心馅料、半成品，应冷藏或冷冻，并在规定存放期限内使用。

4.奶油类原料应冷藏存放。水分含量较高的含奶、蛋的点心应在高于60℃或低于10℃的条件下贮存。

**3110 烧烤加工是否符合要求。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全操作规范》第二十九条

【处罚依据】无

【检查标准】

1.加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2.原料、半成品应分开放置，成品应有专用存放场所，避免受到污染。

3.烧烤时应避免食品直接接触火焰。

**3111 食品再加热是否符合要求。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全操作规范》第三十条

【处罚依据】无

【检查标准】

1.保存温度低于60℃或高于10℃、存放时间超过2小时的熟食品，需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。

2.冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用。

3.加热时食品中心温度应符合《餐饮服务食品安全操作规范》第二十二条第三项规定，不符合加热标准的食品不得食用。

**3112 食品添加剂的使用是否符合要求。**

【检查依据】《餐饮服务食品安全操作规范》第三十一条

【处罚依据】无

【检查标准】

1.食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

2.食品添加剂的存放应有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。

3.食品添加剂的使用应符合国家有关规定，采用精确的计量工具称量，并有详细记录。

第三十二条 餐饮用具清洗消毒保洁情况检查

【检查核心】餐饮用具清洗消毒保洁应当操作规范，保证食品安全。

【检查条款】

**3201 是否对餐具、饮具进行清洗、消毒，使用未经清洗和消毒的餐具、饮具或者使用集中消毒企业供应的餐具、饮具未索取消毒合格凭证。**

【检查依据】《食品安全法》第二十七条第（五）项、《食品安全法实施条例》第三十二条第二款、《餐饮服务食品安全监督管理办法》第十六条第（九）项、第二十七条第（七）项《餐饮服务食品安全操作规范》第三十二条、《食(饮)具消毒卫生标准》（GB 14934）

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第五十七条第（六）项

【检查标准】

1.应当按照要求对餐具、饮具进行清洗、消毒，并在专用保洁设施内备用，不得使用未经清洗和消毒的餐具、饮具。

2.购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，应当查验其经营资质，索取消毒合格凭证。

3.保洁设施应有明显标识。餐用具保洁设施应定期清洗，保持洁净。

4.接触直接入口食品的餐用具宜按照《推荐的餐用具清洗消毒方法》的规定洗净并消毒。

5.餐用具宜用热力方法进行消毒，因材质、大小等原因无法采用的除外。

6.应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的，应定时测量有效消毒浓度。

7.消毒后的餐饮具应符合《食(饮)具消毒卫生标准》 （GB14934）规定。

8.不得重复使用一次性餐用具。

9.已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。

10.盛放调味料的器皿应定期清洗消毒。

第三十三条 加工用水情况检查

【检查核心】加工用水应当符合生活饮用水卫生标准。

【检查方法】现场检查、查验记录

【检查条款】

**3301 加工用水是否符合要求。**

1.用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

2.用于制作现榨饮料、食用冰等食品的水，应为通过符合相关规定的净水设备处理后或煮沸冷却后的饮用水。

【检查依据】《餐饮服务食品安全监督管理办法》第二十七条、《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）。

【处罚依据】无

第三十四条 禁止经营食品情况的检查

【检查核心】重点检查企业是否存在重大违法行为，是否存在严重危害食品安全的行为。

【检查条款】

**3401 是否经营用非食品原料生产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食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（一）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（一）项

**3402 是否经营致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、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。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（二）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（二）项

**3403 是否经营腐败变质、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。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（四）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（四）项

**3404 是否经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（五）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（五）项

**3405 是否经营未经动物卫生监督机构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。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（六）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（六）项

**3406 是否经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（七）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（一）项

**3407 是否经营超过保质期的食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（八）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（七）项

**3408 是否经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（十）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（八）项

**3409 是否经营其他不符合食品安全标准或者要求的食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（十一）项

【处罚依据】

**3410 食品中是否添加药品。**

【检查依据】《食品安全法》第五十条第

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（四）项

**3411 是否经营营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（三）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（三）项

**3412 是否经营无标签的预包装食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（九）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（二）项

**3413 是否经营标签不符合要求的食品及食品添加剂。**

【检查依据】《食品安全法》第四十二条、四十七条、四十八条

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（二）项

第三十五条 协助召回情况的检查

【检查核心】重点检查企业是否存在重大违法行为，是否存在严重危害食品安全的行为。

【检查条款】

**3501 是否拒不停止经营不符合食品安全标准的食品。**

【检查依据】《食品安全法》第五十三条第二款

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（十）项

【检查标准】

食品经营者发现其经营的食品不符合食品安全标准，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。

第四节 保健食品生产者监督检查

**第三十六条 企业资质检查**

【检查核心】保健食品生产者应当持有合法有效的保健食品生产许可证件、注册批准证书，在许可范围内从事保健食品生产。

【检查方法】查验资质

【检查条款】

**3601 保健食品生产许可证件是否合法有效。**

1.从事保健食品生产应当取得《食品卫生许可证》。

【检查依据】《食品安全法》第二十九条

【处罚依据】《食品安全法》第八十四条

2.应在《食品卫生许可证》许可期限内从事保健食品生产活动。

【检查依据】《食品安全法》第二十九条

【处罚依据】《食品安全法》第八十四条

3.应在《食品卫生许可证》许可范围内从事保健食品生产活动。

【检查依据】《食品安全法》第二十九条

【处罚依据】《食品安全法》第八十四条

**3602 保健食品注册批准证明文件是否合法有效。**

1.从事保健食品生产应当取得保健食品注册批准证明文件，仅从事受托生产者除外。

【检查依据】《保健食品管理办法》第十六条

【处罚依据】《食品安全法》第二十八条、《北京市食品安全条例》第三十四条、第六十八条

2.应在保健食品注册证明文件有效期限内从事保健食品生产活动。

【检查依据】《保健食品管理办法》第十六条

【处罚依据】《食品安全法》第二十八条、《北京市食品安全条例》第三十四条、第六十八条

**3603 保健食品企业标准是否依法备案。**

1.从事保健食品生产应当依法进行企业标准备案。

【检查依据】《食品安全法》第二十五条、《北京市食品安全企业标准备案办法（试行）》第二十六条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条

2.保健食品企业标准应在有效期限内。

【检查依据】《食品安全法》第二十五条、《北京市食品安全企业标准备案办法（试行）》第二十六条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条

**3604 《食品卫生许可证》、保健食品批准证明文件载明的单位名称、法定代表人、地址等信息与营业执照载明的信息是否一致。**

**3605 从事保健食品委托生产的，委托双方是否签订了委托协议，是否明确了双方的质量责任。**

**3606 是否存在伪造、变造、出租、出借或者以其他形式转让保健食品生产许可证件的行为。**

第三十七条 人员管理检查

【检查核心】从业人员的专业能力、技术水平、健康状况直接决定着保健食品生产环节的食品安全，从业人员必须具备相应的技术水平和健康条件。

【检查方法】查验资质、现场询问

【检查条款】

**3701 是否具有从事保健食品生产的专业技术人员。**

【检查依据】《保健食品良好生产规范》

**3702 从业人员上岗前是否经过卫生法规教育及相应技术培训。**

【检查依据】《保健食品良好生产规范》

**3703 是否安排患有职业禁忌疾病的人员从事保健食品生产活动。**

【检查依据】《食品安全法》第三十四条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条

**3704 是否聘用未取得健康证明的人员从事保健食品生产活动。**

【检查依据】《食品安全法》第三十四条、《食品安全法实施条例》第二十三条

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第二十一条《北京市食品安全条例》第七十二条

**3705 是否聘用不得从事食品生产管理工作的人员从事管理工作。**

【检查依据】《食品安全法》第九十二条

【处罚依据】《食品安全法》第九十二条

**3706 从业人员是否遵守健康操作规范。**

【检查依据】《食品安全法》第二十七条、《保健食品良好生产规范》

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第二十一条

第三十八条 原辅料检查

【检查核心】原辅料应当具有完整的出入库记录，保证原辅料具有可追溯性，相应设施设备保证原辅料的质量安全。

【检查方法】查验资质、现场查看

【检查条款】

**3801 原辅料是否进行进货查验和建立相关记录。**

1.不得采购或者使用不符合食品安全标准的保健食品原料。

【检查依据】《食品安全法》第三十六条

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条

2.采购保健食品原料，应当向供货者索取许可证复印件和产品合格证明文件；对无法提供合格证明文件的保健食品原料，应当按照食品安全标准进行检验。

【检查依据】《食品安全法》第三十六条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条

3.应当建立保健食品原料进货查验记录制度，进货查验记录保存期限不得少于二年。

【检查依据】《食品安全法》第三十六条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条

**3802 原辅料是否进行分类管理。**

原辅料应当按批次进行码放，应当按照检验、待检验、合格区、不合格区进行码放。

【检查依据】《食品安全法实施条例》第二十六条

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第五十七条

**3803 原辅料是否具有温湿度控制、通风、防虫防鼠防火设施，上述设施是否正常运转。**

【检查依据】《保健食品良好生产规范》

第三十九条 生产厂区与设施检查

【检查核心】保健食品生产厂房设计与设施应当符合保健食品生产要求。

【检查方法】现场查看

【检查条款】

**3901 生产厂区的总体设计、厂房建筑与卫生设施是否符合保健食品生产要求。**

【检查依据】《食品安全法》第二十七条、《保健食品良好生产规范》、《食品生产通用卫生规范》（GB 14881）

**3902 生产厂房是否按照生产工艺和卫生质量要求划分洁净级别，并对生产车间的进行合理布局。**

【检查依据】《食品安全法》第二十七条、《保健食品良好生产规范》、《食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）

**3903 洁净厂房的内表面、管道、灯具、风口等设施以及照度、静压差、温湿度等是否符合保健食品生产要求。**

【检查依据】《食品安全法》第二十七条、《保健食品良好生产规范》、《洁净厂房设计规范》（GB 50073）

**3904 水处理系统是否正常运行，生产用水、工艺用水应当符合保健食品生产要求，并进行定期监测。**

【检查依据】《保健食品良好生产规范》第五条、第六条、《洁净厂房设计规范》（GB 50073）

**3905 空调净化系统是否正常运行，净化级别能够满足生产保健食品对空气净化的要求，并进行定期监测。**

【检查依据】《保健食品良好生产规范》、《洁净厂房设计规范》（GB 50073）

第四十条 生产过程检查

【检查核心】保健食品生产车间和生产过程控制应当符合食品安全的相关要求。

【检查方法】现场检查、查验文件和记录

【检查条款】

**4001 是否制定实施生产工艺、设备、贮存、包装等生产关键环节控制要求。**

【检查依据】《保健食品良好生产规范》第六条、《食品安全法实施条例》第二十七条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条、《食品安全法实施条例》第五十七条

**4002 是否按照工艺配方要求进行投料，并建立实施原料检查验收、计算称量等控制程序。**

【检查依据】《保健食品良好生产规范》、《食品安全法》第二十七条

【处罚依据】《食品安全法实施条例》五十七条、《食品安全法》八十七条

**4003 批生产记录是否真实完整，能否反映主要生产过程，并进行原料投放和成品出厂的追溯反查。**

【检查依据】《保健食品良好生产规范》

**4004 环境卫生、工具设施卫生、洗手、更衣、消毒设施是否符合要求；生产操作人员是否按照要求进行卫生管理。**

【检查依据】《保健食品良好生产规范》

**4005 生产条件、生产设备是否符合保健食品生产要求；生产条件发生变化，不符合保健食品生产要求的，是否立即采取整改措施。**

【检查依据】《保健食品良好生产规范》、《食品安全法实施条例》第二十一条

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第五十五条、《食品安全法》八十五条

**4006 生产过程中有不符合控制要求的情形，是否立即查明原因并采取整改措施。**

【检查依据】《食品安全法实施条例》第二十七条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条、《食品安全法实施条例》第五十七条

第四十一条 成品贮运检查

【检查核心】成品库应当对产品进行分类管理，有相应的出入库记录，保健食品贮存、运输应符合产品要求。

【检查方法】现场检查

【检查条款】

**4101 产品贮存是否按照批次分类码放，具有温湿度监测和调节装置，具有防鼠防虫措施。**

【检查依据】《保健食品良好生产规范》

**4102 是否建立完整真实的出入库记录，记载的产品数量是否与库房实际数量一致。**

【检查依据】《保健食品良好生产规范》、《北京市食品安全条例》第二十五条

【处罚依据】《北京市食品安全条例》第六十一条

**4103 贮存、运输非常温下保存的保健食品，是否建立相应温度控制制度。**

【检查依据】《保健食品良好生产规范》

第四十二条 品质管理检查

【检查核心】保健食品生产者应建立严格的品质管理制度，应当具有相应的检验设备和检验能力，保障产品质量合格。

【检查条款】

**4201 是否建立品质管理组织机构，是否具有明确的质量管理人员。**

【检查依据】《保健食品良好生产规范》

**4202 是否制定并实施原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制要求。**

【检查依据】《食品安全法实施条例》第二十七条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条、《食品安全法实施条例》第五十七条

**4203 是否设置检验室，具备相应检验仪器设备，并定期进行检定校准。**

【检查依据】《保健食品良好生产规范》

**4204 是否按照产品企业标准进行产品出厂检验和型式检验，并按照相关要求进行产品留样。**

【检查依据】《保健食品良好生产规范》、《食品安全法》第三十八条、《食品安全法实施条例》第二十七条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条、《食品安全法实施条例》第五十七条

第四十三条 标签标识检查

【检查核心】保健食品标签标识应当符合有关法律和食品安全标准的规定，做到标识规范、内容真实准确。

【检查方法】现场检查、查验产品

【检查条款】

**4301 是否生产标签、说明书不符合食品安全法相关规定的保健食品。**

【检查依据】《保健食品标识规定》、《食品安全法》第四十二条

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第二项

**4302 是否生产保健食品标签、说明书模糊不清或标识不全的保健食品。**

【检查依据】《保健食品标识规定》、《食品安全法》第四十八条

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条

**4303 是否生产标签、说明书含有虚假、夸大内容，涉及疾病预防、治疗功能的保健食品。**

【检查依据】《保健食品标识规定》、《食品安全法》第四十八条

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条

**4304 是否生产未标注保健食品功效成分或标志性成分、适宜人群、不适宜人群等信息的保健食品。**

【检查依据】《保健食品标识规定》、《食品安全法》第五十一条

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条

第四十四条 保健食品安全制度检查

【检查核心】重点检查企业是否建立和执行食品安全制度。

【检查方法】现场检查 查验记录

【检查条款】

**4401 是否建立和执行原料验收、生产过程安全管理、贮存管理、设备管理、不合格产品管理等食品安全管理制度。**

【检查依据】《食品安全法实施条例》第二十六条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条、《食品安全法实施条例》第五十七条

**4402 是否建立质量管理目标和职责、人员管理制度。**

【检查依据】《北京市食品安全条例》第二十一条

【处罚依据】《北京市食品安全条例》第六十条

第四十五条 禁止生产保健食品情况的检查

【检查核心】重点检查企业是否存在重大违法行为，是否存在严重危害食品安全的行为。

【检查条款】

**4501 是否用非保健食品原料生产保健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保健食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条

**4502 是否生产致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过安全标准限量的保健食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条

**4503 是否生产腐败变质、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保健食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条

**4504 是否生产被包装材料、容器、运输工具等污染的保健食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条

**4505 是否生产其他不符合食品安全标准或者要求的保健食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条

【处罚依据】《北京市食品安全条例》第六十八条

第四十六条 责令召回的检查

【检查核心】重点检查企业是否及时召回不符合食品安全标准的保健食品，并依法予以处置。

【检查方法】现场检查、查验记录

【检查条款】

**4601 是否及时召回不符合食品安全标准的保健食品。**

【检查依据】《食品安全法》第五十三条、《北京市食品安全条例》第五十一条

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条

**4602 召回的保健食品是否及时予以处置。**

【检查依据】《食品安全法》第五十三条、《北京市食品安全条例》第五十一条

第五节 保健食品经营者监督检查

第四十七条 企业资质检查

【检查核心】保健食品经营者应当具有合法有效的保健食品经营卫生许可证。

【检查方法】查验资质

【检查条款】

**4701 是否取得有效的保健食品经营卫生许可证。**

【检查依据】《食品安全法》第二十九条第一款

【处罚依据】《食品安全法》第八十四条

**4702 经营条件发生变化，不符合经营要求的，经营者是否立即采取整改措施；有发生食品安全事故的潜在风险的，经营者是否立即停止经营活动，并向所在地区县食药监部门报告；需要重新办理许可手续的，经营者是否依法办理。**

【检查依据】《食品安全法实施条例》第二十一条

【处罚依据】《食品安全法实施条例》第五十五条、《食品安全法》八十五条

第四十八条 保健食品经营企业制度管理情况

【检查核心】**保健食品管理制度及其落实情况**。

【检查方法】现场检查、查验文件

**4801 检查是否有以下相应制度：索证索票制度、卫生管理制度、进货检查验收制度、储存制度、出库制度（无库房可不查）、不合格产品处理制度、培训制度。**

【检查依据】《食品安全法》第二十七条第（3）项、第三十二条、第三十四条、第三十九条第二款

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条第（2）项

第四十九条 从业人员管理的检查

【检查核心】从业人员必须具备符合食品安全要求的健康条件。

【检查方法】现场检查、查验记录和文件

【检查条款】

**4901 抽查从业人员的健康体检证明。**

【检查依据】《食品安全法》第三十四条第二款、《食品安全法实施条例》第二十三条第二款

【处罚依据】

**4902 是否聘用不得从事食品生产经营管理工作的人员从事管理工作。**

【检查依据】《食品安全法》第九十二条第一款

【处罚依据】《食品安全法》第九十二条第二款

第五十条 采购与验收的检查

【检查核心】保健食品经营者采购保健食品，应当查验供货者的许可证和食品合格的证明文件，履行进货查验义务。

【检查方法】现场检查、查验记录

【检查条款】

**5001 检查有无供货商及产品资质。（连锁企业或统一配送企业由总部统一收集）。**

【检查依据】《食品安全法》第三十九条第一款、第四款

【处罚依据】

【检查标准】

**5002 检查有无进货查验记录、批发记录或者票据，是否真实，保存期限是否少于2年。**

【检查依据】《食品安全法》第三十九条第二款、第三款、《食品安全法实施条例》第二十四条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条第（二）项

第五十一条 贮存、运输与配送的检查

【检查核心】保健食品经营者贮存、运输和配送保健食品应当符合保证食品安全的要求。

【检查条款】

**5101 是否按规定要求贮存、销售食品或者清理库存食品。**

【检查依据】《食品安全法》第四十条

【处罚依据】《食品安全法》第八十七条第（四）项

【检查内容】

应当按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

**5102 是否按照要求进行保健食品运输。**

【检查依据】《食品安全法》第二十七条第（六）项

【处罚依据】《食品安全法》第九十一条

【检查标准】

1.贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

2.贮存、运输按照规定需要低温保存的食品，配备与其经营规模和食品种类相适应的冷藏冷冻设备设施以及具有连续测量和记录温度功能的装置，并保证正常运转。

3.食品贮存和运输服务提供者应当按照规定查验货主的营业执照和相应的许可证件，并保存复印件。

第五十二条 保健食品标签标识检查

【检查核心】保健食品标签标识应当符合有关法律和食品安全标准的规定，做到标识规范、内容真实准确。

【检查方法】现场检查、查验产品

【检查条款】

**5201 是否经营标签不符合食品安全法及保健食品标识规定要求的保健食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（十一）项、第四十二条、第四十七条、第五十一条第二款、《保健食品标识规定》

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（二）项、《关于保健食品执法过程中法律适用的意见》（食药监办法函〔2011〕8号）

**5202 对经营的保健食品标签、说明书含有虚假、夸大内容，涉及疾病预防、治疗功能。**

【检查依据】《食品安全法》第四十八条第一款

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（二）项

第五十三条 禁止经营保健食品情况的检查

【检查核心】重点检查企业是否存在重大违法行为，是否存在严重危害食品安全的行为。

【检查条款】

**5301 是否经营用非食品原料生产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保健食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（一）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（一）项

**5302 是否经营致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、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保健食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（二）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（二）项

**5303 是否经营超过保质期的保健食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（八）项

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（七）项

**5304 是否经营其他不符合食品安全标准或者要求的保健食品。**

【检查依据】《食品安全法》第二十八条第（十一）项、《北京市食品安全条例》第三十四条第一款第（五）项

【处罚依据】《北京市食品安全条例》第六十八条

**5305 保健食品中是否添加药品。**

【检查依据】《食品安全法》第五十条第

【处罚依据】《食品安全法》第八十六条第（四）项

**5306 是否经营假冒保健食品批准文号的产品。**

【检查依据】《特别规定》第三条

【处罚依据】《特别规定》第三条、《关于查处使用假冒保健食品批准文号行为的法律适用问题的通知（急件）》（食药监办稽函〔2011〕161号）

第五十四条 产品退市的检查

【检查核心】食品经营者不得销售不符合食品安全标准的保健食品，应当及时执行不符合食品安全标准的保健食品的退市制度。

【检查方法】现场检查、查验记录

【检查条款】

**5401 发现经营不符合食品安全标准的食品时是否停止经营。**

【检查依据】《食品安全法》第五十三条第二款

【处理依据】《食品安全法》第五十三条第四款

【检查标准】

1.保健食品经营者发现其经营的保健食品不符合食品安全标准，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通报情况。

2.应当将有关情况报告辖区食药监管部门。未依照前款规定停止经营不符合食品安全标准的保健食品的，食品药品监督管理部门可以责令其停止经营。

【检查要求】

在销售前以适当的方式明确告知消费者食品标签上的内容。

第五十五条 违法行为整改情况的检查

【检查核心】重点检查企业是否存在重大违法行为，是否存在严重危害食品安全的行为。

【检查方法】现场检查、查验资质和记录

【检查条款】

**5501 是否拒不停止经营不符合食品安全标准的保健食品。**

【检查依据】《食品安全法》第五十三条

【处罚依据】《食品安全法》第八十五条第（十）项

附件2

北京市食品安全监督检查记录表

北京市食品生产企业监督检查记录表

编号：京食药 检字（ ） 号

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查单位 | |  | | | 检查类别 |  | |
| 检查人 | |  | | | 记录人 |  | |
| 检查时间 | | 年 月 日 时 分至 年 月 日 时 分 | | | | | |
| 基本情况 | 被检查单位（人） | | |  | | | |
| 被检查地点 | | |  | | | |
| 法定代表人（负责人） | | |  | 联系电话 |  | |
| 联系人 | | |  | 联系电话 |  | |
| 营业执照 | | |  | 产品类别 |  | |
| 生产许可证 | | |  | 执行标准 |  | |
| 检查情况：（在相应的“□”中打“√”） | | | | | | | |
| 项目 | | | 条款编号 | 检查内容 | | | 检查结果 |
| 企业资质检查  □ | | | 0101 | 营业执照、食品生产许可证是否在有效期内。 | | | 是□ 否□ |
| 0102 | 食品生产许可证载明的企业名称、法定代表人等事项是否与营业执照上载明的信息一致。 | | | 是□ 否□ |
| 0103 | 是否在食品生产许可的品种范围内从事食品生产活动。 | | | 是□ 否□ |
| 0104 | 是否按规定报告或者备案。 | | | 是□ 否□ |
| 0105 | 是否存在伪造、变造、出租、出借或者以其他形式转让食品生产许可证和编号的行为。 | | | 是□ 否□ |
| 厂区检查  □ | | | 0201-1 | 企业厂区周围应无有害气体、烟尘、粉尘、放射性物质及其他扩散性污染源。 | | | 是□ 否□ |
| 0201-2 | 厂区应当清洁、平整、无积水；厂区的道路应用水泥、沥青或砖石等硬质材料铺成。 | | | 是□ 否□ |
| 0201-3 | 生活区、生产区应当相互隔离；生产区内不得饲养家禽、家畜；坑式厕所应距生产区25米以外。 | | | 是□ 否□ |
| 0201-4 | 厂区内垃圾应密闭式存放，并远离生产区，排污沟渠也应为密闭式，厂区内不得散发出异味,不得有各种杂物堆放。 | | | 是□ 否□ |
| 原辅料检查  □ | | | 0301 | 原辅料是否进行进货查验和建立相关记录。 | | | 是□ 否□ |
| 0302 | 原辅料是否分类管理。 | | | 是□ 否□ |
| 0303 | 原辅料是否具有温湿度控制、通风、防虫防鼠防火设施，上述设施是否正常运转。 | | | 是□ 否□ |
| 0304 | 原辅料是否按照先进先出的原则进行出库。 | | | 是□ 否□ |
| 0305 | 是否使用非食品原料、病死畜禽、回收、过期食品原料。 | | | 是□ 否□ |
| 0306 | 是否超量、超范围使用食品添加剂。 | | | 是□ 否□ |
| 生产车间检查  □ | | | 0401 | 是否制定并实施生产工序、设备、贮存、包装等生产关键环节控制要求。 | | | 是□ 否□ |
| 0402 | 是否制定、实施生产过程控制要求，或者食品生产过程中有不符合控制要求的情形时是否采取整改措施。 | | | 是□ 否□ |
| 0403 | 生产条件、生产工艺是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 0404 | 生产设备、检验手段是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 0405 | 环境卫生、工具设施卫生、洗手、更衣、消毒措施是否符合要求；灭蝇、防鼠、防虫设施是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 0406 | 是否建立投料等原料控制。 | | | 是□ 否□ |
| 成品库检查  □ | | | 0501 | 产品贮存管理是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 0502 | 是否建立和保存完整真实的出入库记录。 | | | 是□ 否□ |
| 化验室检查  □ | | | 0601 | 是否制定并实施原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制要求。 | | | 是□ 否□ |
| 食品标签标识检查  □ | | | 0701 | 是否生产无标签的预包装食品或食品添加剂。 | | | 是□ 否□ |
| 0702 | 是否生产标签不符合规定的食品。 | | | 是□ 否□ |
| 从业人员管理的  检查  □ | | | 0801 | 是否安排患有职业禁忌疾病的人员从事接触直接入口食品工作 | | | 是□ 否□ |
| 0802 | 是否聘用未取得健康证明的人员从事食品生产。 | | | 是□ 否□ |
| 0803 | 是否聘用不得从事食品生产经营管理工作的人员从事管理工作。 | | | 是□ 否□ |
| 0804 | 从业人员是否遵守健康操作规范。 | | | 是□ 否□ |
| 食品安全制度检查  □ | | | 0901 | 是否建立和执行原料验收、生产过程安全管理、贮存管理、设备管理、不合格产品管理等食品安全管理制度。 | | | 是□ 否□ |
| 0902 | 是否建立质量管理目标和职责、人员管理制度。 | | | 是□ 否□ |
| 禁止生产食品情况的检查  □ | | | 1001 | 是否用非食品原料生产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食品。 | | | 是□ 否□ |
| 1002 | 是否生产致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、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。 | | | 是□ 否□ |
| 1003 | 是否生产营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品； | | | 是□ 否□ |
| 1004 | 是否生产腐败变质、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。 | | | 是□ 否□ |
| 1005 | 是否生产病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 | | | 是□ 否□ |
| 1006 | 是否生产未经动物卫生监督机构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。 | | | 是□ 否□ |
| 1007 | 是否生产被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。 | | | 是□ 否□ |
| 1008 | 是否生产超过保质期的食品。 | | | 是□ 否□ |
| 1009 | 是否生产国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。 | | | 是□ 否□ |
| 1010 | 是否生产其他不符合食品安全标准或者要求的食品。 | | | 是□ 否□ |
| 1011 | 食品中是否添加药品。 | | | 是□ 否□ |
| 违法行为与整改情况的检查  □ | | | 1101 | 是否拒不召回不符合食品安全标准的食品。 | | | 是□ 否□ |
| 1102 | 对违法行为是否及时纠正，未经整改是否恢复生产同种食品。 | | | 是□ 否□ |
| 现场处理结果 | | | 行政提示□ 行政告诫□ 行政约见□ 责令改正□ 立案查处□ 查封扣押□ 登记保存□ 责令停产□ 抽样检验□ 其他 | | | | |
| 其他需记录的  情况 | | |  | | | | |

被检查签字：（盖章） 检查人员签字：

北京市食品经营者监督检查记录表

编号：京食药 检字（ ） 号

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查单位 | |  | | | 检查类别 |  | |
| 检查人 | |  | | | 记录人 |  | |
| 检查时间 | | 年 月 日 时 分至 年 月 日 时 分 | | | | | |
| 基本情况 | 被检查单位（人） | | |  | | | |
| 被检查地点 | | |  | | | |
| 法定代表人或负责人 | | |  | 联系电话 |  | |
| 联系人 | | |  | 联系电话 |  | |
| 营业执照 | | |  | 许可证 |  | |
| 检查情况：（在相应的“□”中打“√”） | | | | | | | |
| 项目 | | | 条款编号 | 检查内容 | | | 检查结果 |
| 企业资质检查  □ | | | 1301 | 是否取得有效的《食品流通许可证》。 | | | 是□ 否□ |
| 1302 | 是否未经许可而改变许可事项。 | | | 是□ 否□ |
| 1303 | 是否有伪造、涂改、倒卖、出租、出借，或者以其他形式非法转让食品流通许可证的行为。 | | | 是□ 否□ |
| 1304 | 是否在经营场所显著位置悬挂或者摆放《食品流通许可证》正本 | | | 是□ 否□ |
| 1305 | 经营条件发生变化，不符合经营要求的，经营者是否立即采取整改措施；有发生食品安全事故的潜在风险的，经营者是否立即停止经营活动，并向所在地区县食药监局、直属分局报告；需要重新办理许可手续的，经营者是否依法办理。 | | | 是□ 否□ |
| 从业人员健康检查  □ | | | 1401 | 是否安排患有职业禁忌疾病的人员从事接触直接入口食品工作。 | | | 是□ 否□ |
| 1402 | 是否聘用未取得健康证明的人员从事食品经营。 | | | 是□ 否□ |
| 1403 | 是否聘用不得从事食品生产经营管理工作的人员从事管理工作。 | | | 是□ 否□ |
| 1404 | 从业人员是否遵守食品经营操作规范。 | | | 是□ 否□ |
| 采购与验收的检查  □ | | | 1501 | 采购食品时是否查验许可证和相关证明文件。 | | | 是□ 否□ |
| 1502 | 食品经营企业是否建立并遵守进货查验记录制度。 | | | 是□ 否□ |
| 贮存、运输与配送的检查  □ | | | 1601 | 是否按规定要求贮存、销售食品或者清理库存食品。 | | | 是□ 否□ |
| 1602 | 是否按规定要求贮存散装食品。 | | | 是□ 否□ |
| 1603 | 是否按规定要求销售生鲜食品和熟食制品。 | | | 是□ 否□ |
| 1604.1 | 从事贮存、，贮存、和装卸食品的容器、工具和设备是否安全、无害，保持清洁，防止食品污染。是否在贮存、运输过程很难进行检查，建议去掉运输环节，一旦发现问题再制作笔录立案调查。 | | | 是□ 否□ |
| 1604.2 | 贮存按照规定需要低温保存的食品，是否配备与其经营规模和食品种类相适应的冷藏冷冻设备设施以及具有连续测量和记录温度功能的装置，并保证正常运转。 | | | 是□ 否□ |
| 1604.3 | 食品贮存和是否按照规定查验货主的营业执照和相应的许可证件，并保存复印件。 | | | 是□ 否□ |
| 食品标签标识检查  □ | | | 1701 | 是否经营无标签的预包装食品或食品添加剂。 | | | 是□ 否□ |
| 1702 | 是否经营标签不符合规定的食品 | | | 是□ 否□ |
| 禁止经营食品情况的检查  □ | | | 1801 | 是否经营用非食品原料生产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食品。 | | | 是□ 否□ |
| 1802 | 是否经营致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、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。 | | | 是□ 否□ |
| 1803 | 是否经营营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品。 | | | 是□ 否□ |
| 1804 | 是否经营腐败变质、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。 | | | 是□ 否□ |
| 1805 | 是否经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 | | | 是□ 否□ |
| 1806 | 是否经营未经动物卫生监督机构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。 | | | 是□ 否□ |
| 1807 | 是否经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。 | | | 是□ 否□ |
| 1808 | 是否经营超过保质期的食品。 | | | 是□ 否□ |
| 1809 | 是否经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。 | | | 是□ 否□ |
| 1810 | 是否经营其他不符合食品安全标准或者要求的食品。 | | | 是□ 否□ |
| 1811 | 食品中是否添加药品。 | | | 是□ 否□ |
| 从事批发业务的经营企业  检查□ | | | 1901 | 是否记录、保存销售信息或者保留销售票据。 | | | 是□ 否□ |
| 1902 | 是否向购货者开具销售票据或者清单。 | | | 是□ 否□ |
| 产品退市的  检查□ | | | 2001 | 发现销售不符合食品安全标准的食品时是否停止经营。 | | | 是□ 否□ |
| 主办单位责任检查□ | | | 2101 | 是否审查入场食品经营者的食品流通许可证和营业执照、允许未取得许可的食品经营者进入市场销售食品。 | | | 是□ 否□ |
| 2102 | 是否明确入场食品经营者的食品安全管理责任。 | | | 是□ 否□ |
| 2103 | 是否定期对入场食品经营者的经营环境和条件进行检查。 | | | 是□ 否□ |
| 2104 | 发现食品经营者不具备经营资格、经营环境和条件或者有违法行为时是否依法采取措施 | | | 是□ 否□ |
| 2105 | 是否建立场内经营者档案，记录食品经营者的基本情况、主要进货渠道、经营品种、品牌和供货商状况等信息。 | | | 是□ 否□ |
| 2106 | 是否设置食品信息公示媒介，及时公开市场内或行政机关公布的相关食品信息。 | | | 是□ 否□ |
| 2107 | 是否建立和完善食品经营管理制度，加强对食品经营者的培训。 | | | 是□ 否□ |
| 2108.1 | 应当配备专职食品安全管理员，指导并督促入场经营者落实食品安全责任。 | | | 是□ 否□ |
| 2108.2 | 查验场内经营者证明其经营食品符合食品安全标准和要求的相关材料，对其在市场外的食品贮存场所进行备案。 | | | 是□ 否□ |
| 2108.3 | 指导并督促场内经营者建立经营记录，执行进货查验、索证索票等与保障食品安全有关的制度。 | | | 是□ 否□ |
| 2108.4 | 是否根据需要配备食品检验、冷藏冷冻等设备设施。 | | | 是□ 否□ |
| 2108.5 | 是否与入场经营者签订协议，落实本市重点监督管理的食品和食用农产品场地（厂）挂钩要求，明确因入场经营者违反食品安全要求双方可以解约的情形以及其他食品安全要求。 | | | 是□ 否□ |
| 互联网经营者的检查□ | | | 2201 | 是否取得和公示许可证。 | | | 是□ 否□ |
| 2202 | 是否履行告知义务。 | | | 是□ 否□ |
| 违法行为整改情况的检查  □ | | | 2301 | 是否及时采取整改措施，整改是否到位。 | | | 是□ 否□ |
| 2302 | 是否拒不停止经营不符合食品安全标准的食品。 | | | 是□ 否□ |
| 2303 | 是否拒不收回不符合食品安全标准的食品。 | | | 是□ 否□ |
| 现场处理结果 | | | 行政提示□ 行政告诫□ 行政约见□ 责令改正□ 立案查处□ 查封扣押□ 登记保存□ 责令停产□ 抽样检验□ 其他 | | | | |
| 其他需记录的  情况 | | |  | | | | |

被检查人签字：（盖章） 检查人员签字：

北京市餐饮服务提供者监督检查记录表

编号：京食药 检字（ ） 号

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查单位 | | |  | | 检查类别 |  | |
| 检查人 | | |  | | 记录人 |  | |
| 检查时间 | | | 年 月 日 时 分至 年 月 日 时 分 | | | | |
| 基本情况 | 被检查单位（人） | | |  | | | |
| 被检查地点 | | |  | | | |
| 责任人 | | |  | 联系电话 |  | |
| 联系人 | | |  | 联系电话 |  | |
| 营业执照 | | |  | 许可证 |  | |
| 检查情况：（在相应的“□”中打“√”） | | | | | | | |
| 项目 | | 条款编号 | | 检查内容 | | | 检查结果 |
| 企业资质  检查  □ | | 2401 | | 是否取得有效的餐饮服务许可证和营业执照。 | | | 是□ 否□ |
| 2402 | | 是否擅自改变餐饮服务经营地址、许可类别、备注项目。 | | | 是□ 否□ |
| 2403 | | 是否有伪造、涂改、倒卖、出租、出借，或者以其他形式非法转让餐饮服务许可证的行为。 | | | 是□ 否□ |
| 2404 | | 是否在就餐场所醒目位置悬挂或摆放餐饮服务许可证。 | | | 是□ 否□ |
| 2405 | | 经营条件发生变化，不符合经营要求的，经营者是否立即采取整改措施；有发生食品安全事故的潜在风险的，经营者是否立即停止经营活动，并向所在地区县食药监局、直属分局报告；需要重新办理许可手续的，经营者是否依法办理。 | | | 是□ 否□ |
| 从业人员  管理检查  □ | | 2501 | | 是否安排患有职业禁忌疾病的人员从事接触直接入口食品工作 | | | 是□ 否□ |
| 2502 | | 是否聘用未取得健康证明的人员从事餐饮服务。 | | | 是□ 否□ |
| 2503 | | 是否聘用不得从事食品生产经营管理工作的人员从事管理工作。 | | | 是□ 否□ |
| 2504 | | 从业人员是否遵守健康操作规范。 | | | 是□ 否□ |
| 2505 | | 是否建立并执行从业人员健康管理制度，建立从业人员健康档案。 | | | 是□ 否□ |
| 食品安全  制度检查  □ | | 2601 | | 餐饮服务提供者是否建立人员培训、原料采购、食品制作流程、库房管理，食品添加剂管理及食品安全事故应急预案等食品安全管理制度。 | | | 是□ 否□ |
| 操作环境  检查  □ | | 2701.1 | | 操作环境是否符合清洁、卫生的要求。 | | | 是□ 否□ |
| 2702.2 | | 食品处理区是否符合保障食品安全的要求。 | | | 是□ 否□ |
| 设施设备  检查  □ | | 2801.1 | | 地面与排水是否符合卫生要求。 | | | 是□ 否□ |
| 2801.2 | | 墙壁与门窗是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 2801.3 | | 屋顶与天花板是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 2801.4 | | 卫生间是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 2801.5 | | 更衣场所是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 2801.6 | | 库房是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 2801.7 | | 专间设施是否符合要求。 | | | 是□ 否□  合理缺项□ |
| 2801.8 | | 洗手消毒设施是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 2801.9 | | 供水设施是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 2801.10 | | 通风排烟设施是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 2801.11 | | 清洗、消毒、保洁设施是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 2801.14 | | 防尘、防鼠、防虫害设施及其相关物品管理是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 2801.13 | | 采光照明设施是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 2801.14 | | 废弃物暂存设施是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 2801.15 | | 设备、工具和容器是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 2802 | | 是否定期维护、清洗、校验设备、设施。 | | | 是□ 否□ |
| 2803 | | 违法改变经营条件是否造成严重后果。 | | | 是□ 否□ |
| 原材料采购  验收检查  □ | | 2901 | | 是否建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验和索证索票和采购记录制度。 | | | 是□ 否□ |
| 2902 | | 统一配送经营的餐饮服务企业门店是否建立统一配送单据台账。 | | | 是□ 否□  合理缺项□ |
| 2903 | | 是否制定实施原料采购控制要求。 | | | 是□ 否□ |
| 食品贮存  情况检查  □ | | 3001 | | 食品贮存是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 食品加工  检查  □ | | 3101 | | 是否检查待加工的食品及原料，或者发现有腐败变质或者其他感官性状异常仍加工、使用的 | | | 是□ 否□ |
| 3102 | | 粗加工与切配是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 3103 | | 烹饪是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 3104 | | 备餐及供餐是否符合要求。 | | | 是□ 否□ |
| 3105 | | 凉菜配制是否符合要求。 | | | 是□ 否□  合理缺项□ |
| 3106 | | 裱花操作是否符合要求。 | | | 是□ 否□  合理缺项□ |
| 3107 | | 生食海产品加工是否符合要求。 | | | 是□ 否□  合理缺项□ |
| 3108 | | 饮料现榨及水果拼盘制作是否符合要求 | | | 是□ 否□  合理缺项□ |
| 3109 | | 面点制作是否符合要求 | | | 是□ 否□  合理缺项□ |
| 3110 | | 烧烤加工是否符合要求 | | | 是□ 否□  合理缺项□ |
| 3111 | | 食品再加热是否符合要求 | | | 是□ 否□  合理缺项□ |
| 3112 | | 食品添加剂的使用是否符合要求 | | | 是□ 否□  合理缺项□ |
| 餐饮具清洗消毒保洁情况检查□ | | 3201 | | 是否对餐具、饮具进行清洗、消毒，使用未经清洗和消毒的餐具、饮具或者使用集中消毒企业供应的餐具、饮具未索取消毒合格凭证 | | | 是□ 否□  合理缺项□ |
| 加工用水  情况检查□ | | 3301 | | 加工用水是否符合要求 | | | 是□ 否□ |
| 禁止经营食品情况的  检查  □ | | 3401 | | 是否经营用非食品原料生产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食品 | | | 是□ 否□ |
| 3402 | | 是否经营致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、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 | | | 是□ 否□ |
| 3403 | | 是否经营腐败变质、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。 | | | 是□ 否□ |
| 3404 | | 是否经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品 | | | 是□ 否□ |
| 3405 | | 是否经营未经动物卫生监督机构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 | | | 是□ 否□ |
| 3406 | | 是否经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品 | | | 是□ 否□ |
| 3407 | | 是否经营超过保质期的食品 | | | 是□ 否□ |
| 3408 | | 是否经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品 | | | 是□ 否□ |
| 3409 | | 是否经营其他不符合食品安全标准或者要求的食品 | | | 是□ 否□ |
| 3410 | | 食品中是否添加药品 | | | 是□ 否□ |
| 3411 | | 是否经营营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品 | | | 是□ 否□ |
| 3412 | | 是否经营无标签的预包装食品 | | | 是□ 否□ |
| 3413 | | 是否经营标签不符合要求的预包装食品和食品添加剂 | | | 是□ 否□ |
| 3501 | | 是否拒不停止经营不符合食品安全标准的食品 | | | 是□ 否□ |
| 现场处理  结果 | | 行政提示□ 行政告诫□ 行政约见□ 责令改正□ 立案查处□ 查封扣押□ 登记保存□ 责令停产□ 抽样检验□ 其他 | | | | | |
| 其他需记录的情况 | |  | | | | | |

被检查人签字：（盖章） 检查人员签字：

北京市保健食品生产企业监督检查记录表

编号：京食药 检字（ ） 号

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查单位 | |  | | | 检查类别 |  | |
| 检查人 | |  | | | 记录人 |  | |
| 检查时间 | | 年 月 日 时 分至 年 月 日 时 分 | | | | | |
| 基本情况 | 被检查单位（人） | | |  | | | |
| 被检查地点 | | |  | | | |
| 法定代表人（负责人） | | |  | 联系电话 |  | |
| 联系人 | | |  | 联系电话 |  | |
| 营业执照 | | |  | 产品剂型 |  | |
| 食品卫生许可证 | | |  | 执行标准 |  | |
| 检查情况：（在相应的“□”中打“√”） | | | | | | | |
| 项目 | | | 条款编号 | 检查内容 | | | 检查结果 |
| 企业资质检查  □ | | | 3601 | 保健食品生产许可证件是否合法有效。 | | | 是□ 否□ |
| 3601.1 | 从事保健食品生产应当取得《食品卫生许可证》。 | | | 是□ 否□ |
| 3601.2 | 应在《食品卫生许可证》许可期限内从事保健食品生产活动。 | | | 是□ 否□ |
| 3601.3 | 应在《食品卫生许可证》许可范围内从事保健食品生产活动。 | | | 是□ 否□ |
| 3602 | 保健食品注册批准证明文件是否合法有效。 | | | 是□ 否□ |
| 3602.1 | 从事保健食品生产应当取得保健食品注册批准证明文件，仅从事受托生产者除外。 | | | 是□ 否□ |
| 3602.2 | 应在保健食品注册证明文件有效期限内从事保健食品生产活动。 | | | 是□ 否□ |
| 3603 | 保健食品企业标准是否依法备案。 | | | 是□ 否□ |
| 3603.1 | 从事保健食品生产应当依法进行企业标准备案。 | | | 是□ 否□ |
| 3603.2 | 保健食品企业标准应在有效期限内。 | | | 是□ 否□ |
| 3604 | 《食品卫生许可证》、保健食品批准证明文件载明的单位名称、法定代表人、地址等信息与营业执照载明的信息是否一致。 | | | 是□ 否□ |
| 3605 | 从事保健食品委托生产的，委托双方是否签订了委托协议，是否明确了双方的质量责任。 | | | 是□ 否□ |
| 3606 | 是否存在伪造、变造、出租、出借或者以其他形式转让保健食品生产许可证件的行为。 | | | 是□ 否□ |
| 人员管理检查  □ | | | 3701 | 是否具有从事保健食品生产的专业技术人员。 | | | 是□ 否□ |
| 3702 | 从业人员上岗前是否经过卫生法规教育及相应技术培训。 | | | 是□ 否□ |
| 3703 | 是否安排患有职业禁忌疾病的人员从事保健食品生产活动。 | | | 是□ 否□ |
| 3704 | 是否聘用未取得健康证明的人员从事保健食品生产活动。 | | | 是□ 否□ |
| 3705 | 是否聘用不得从事食品生产管理工作的人员从事管理工作。 | | | 是□ 否□ |
| 3706 | 从业人员是否遵守健康操作规范。 | | | 是□ 否□ |
| 原辅料检查  □ | | | 3801 | 原辅料是否进行进货查验和建立相关记录。 | | | 是□ 否□ |
| 3801.1 | 不得采购或者使用不符合食品安全标准的保健食品原料。 | | | 是□ 否□ |
| 3801.2 | 采购保健食品原料，应当向供货者索取许可证复印件和产品合格证明文件；对无法提供合格证明文件的保健食品原料，应当按照食品安全标准进行检验。 | | | 是□ 否□ |
| 3801.3 | 应当建立保健食品原料进货查验记录制度，进货查验记录保存期限不得少于二年。 | | | 是□ 否□ |
| 3802 | 原辅料是否进行分类管理。 | | | 是□ 否□ |
| 3803 | 原辅料是否具有温湿度控制、通风、防虫防鼠防火设施，上述设施是否正常运转。 | | | 是□ 否□ |
| 生产厂区与设施  检查  □ | | | 3901 | 生产厂区的总体设计、厂房建筑与卫生设施是否符合保健食品生产要求。 | | | 是□ 否□ |
| 3902 | 生产厂房是否按照生产工艺和卫生质量要求划分洁净级别，并对生产车间的进行合理布局。 | | | 是□ 否□ |
| 3903 | 洁净厂房的内表面、管道、灯具、风口等设施以及照度、静压差、温湿度等是否符合保健食品生产要求。 | | | 是□ 否□ |
| 3904 | 水处理系统是否正常运行，生产用水、工艺用水应当符合保健食品生产要求，并进行定期监测。 | | | 是□ 否□ |
| 3905 | 空调净化系统是否正常运行，净化级别能够满足生产保健食品对空气净化的要求，并进行定期监测。 | | | 是□ 否□ |
| 生产过程检查  □ | | | 4001 | 是否制定实施生产工艺、设备、贮存、包装等生产关键环节控制要求。 | | | 是□ 否□ |
| 4002 | 是否按照工艺配方要求进行投料，并建立实施原料检查验收、计算称量等控制程序。 | | | 是□ 否□ |
| 4003 | 批生产记录是否真实完整，能否反映主要生产过程，并进行原料投放和成品出厂的追溯反查。 | | | 是□ 否□ |
| 4004 | 环境卫生、工具设施卫生、洗手、更衣、消毒设施是否符合要求；生产操作人员是否按照要求进行卫生管理。 | | | 是□ 否□ |
| 4005 | 生产条件、生产设备是否符合保健食品生产要求；生产条件发生变化，不符合保健食品生产要求的，是否立即采取整改措施。 | | | 是□ 否□ |
| 4006 | 生产过程中有不符合控制要求的情形，是否立即查明原因并采取整改措施。 | | | 是□ 否□ |
| 成品贮运检查  □ | | | 4101 | 产品贮存是否按照批次分类码放，具有温湿度监测和调节装置，具有防鼠防虫措施。 | | | 是□ 否□ |
| 4102 | 是否建立完整真实的出入库记录，记载的产品数量是否与库房实际数量一致。 | | | 是□ 否□ |
| 4103 | 贮存、运输非常温下保存的保健食品，是否建立相应温度控制制度。 | | | 是□ 否□ |
| 品质管理检查  □ | | | 4201 | 是否建立品质管理组织机构，是否具有明确的质量管理人员。 | | | 是□ 否□ |
| 4202 | 是否制定并实施原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制要求。 | | | 是□ 否□ |
| 4203 | 是否设置检验室，具备相应检验仪器设备，并定期进行检定校准。 | | | 是□ 否□ |
| 4204 | 是否按照产品企业标准进行产品出厂检验和型式检验，并按照相关要求进行产品留样。 | | | 是□ 否□ |
| 标签标识检查  □ | | | 4301 | 是否生产标签、说明书不符合食品安全法相关规定的保健食品。 | | | 是□ 否□ |
| 4302 | 是否生产保健食品标签、说明书模糊不清或标识不全的保健食品。 | | | 是□ 否□ |
| 4303 | 是否生产标签、说明书含有虚假、夸大内容，涉及疾病预防、治疗功能的保健食品。 | | | 是□ 否□ |
| 4304 | 是否生产未标注保健食品功效成分或标志性成分、适宜人群、不适宜人群等信息的保健食品。 | | | 是□ 否□ |
| 保健食品安全  制度检查  □ | | | 4401 | 是否建立和执行原料验收、生产过程安全管理、贮存管理、设备管理、不合格产品管理等食品安全管理制度。 | | | 是□ 否□ |
| 4402 | 是否建立质量管理目标和职责、人员管理制度。 | | | 是□ 否□ |
| 禁止生产保健食品情况的检查  □ | | | 4501 | 是否用非保健食品原料生产保健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保健食品。 | | | 是□ 否□ |
| 4502 | 是否生产致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过安全标准限量的保健食品。 | | | 是□ 否□ |
| 4503 | 是否生产腐败变质、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保健食品。 | | | 是□ 否□ |
| 4504 | 是否生产被包装材料、容器、运输工具等污染的保健食品。 | | | 是□ 否□ |
| 4505 | 是否生产其他不符合食品安全标准或者要求的保健食品。 | | | 是□ 否□ |
| 责令召回的检查  □ | | | 4601 | 是否及时召回不符合食品安全标准的保健食品。 | | | 是□ 否□ |
| 4602 | 召回的保健食品是否及时予以处置。 | | | 是□ 否□ |
| 现场处理结果 | | | 行政提示□ 行政告诫□ 行政约见□ 责令改正□ 立案查处□ 查封扣押□  登记保存□ 责令停产□ 抽样检验□ 其他 | | | | |
| 其他需记录的  情况 | | |  | | | | |

被检查单位签字：（盖章） 检查人员签字：

北京市保健食品经营者监督检查记录表

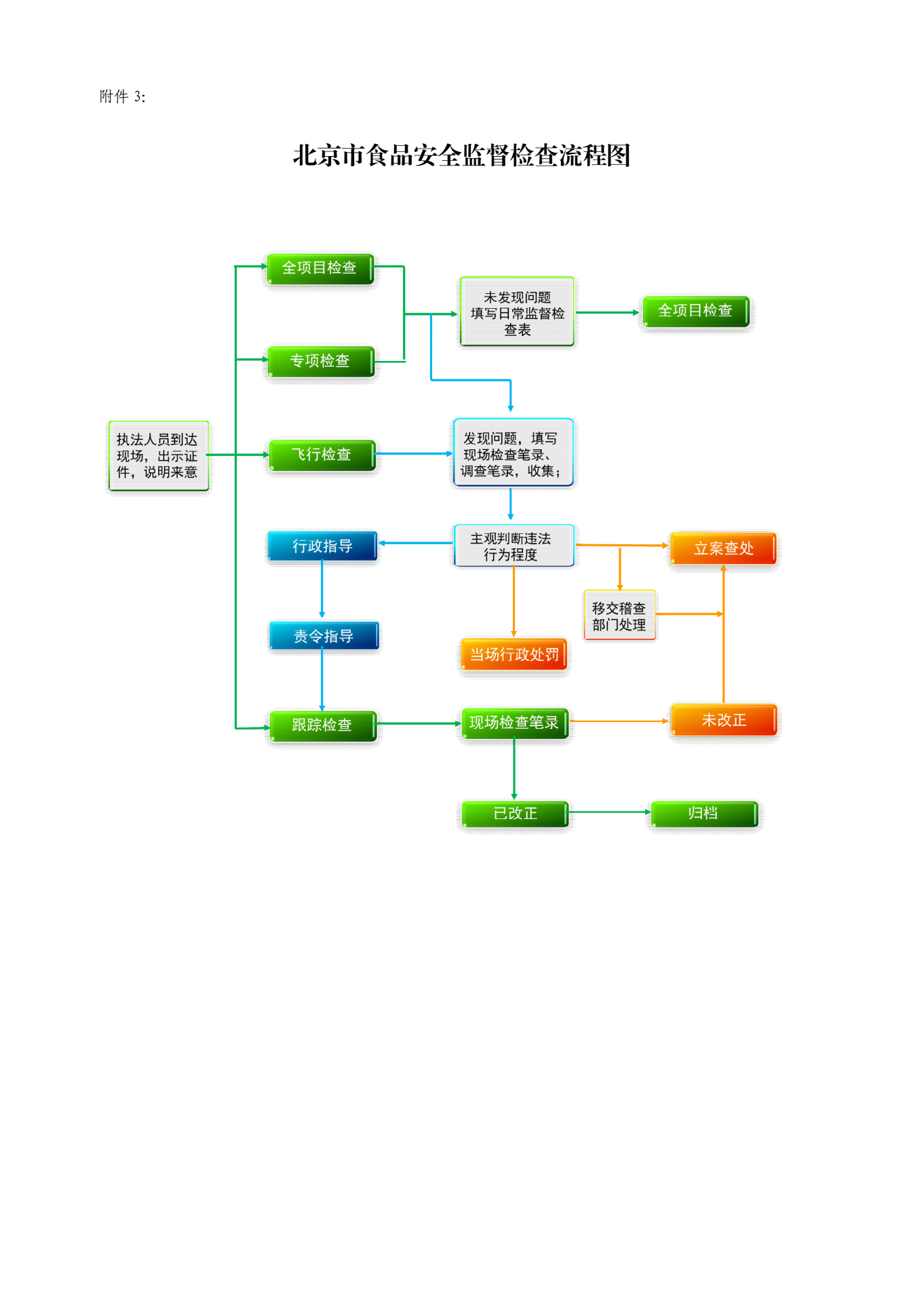
编号：京食药 检字（ ） 号

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查单位 | |  | | | 检查类别 |  | |
| 检查人 | |  | | | 记录人 |  | |
| 检查时间 | | 年 月 日 时 分至 年 月 日 时 分 | | | | | |
| 基本情况 | 被检查单位（人） | | |  | | | |
| 被检查地点 | | |  | | | |
| 法定代表人或负责人 | | |  | 联系电话 |  | |
| 联系人 | | |  | 联系电话 |  | |
| 营业执照 | | |  | 许可证 |  | |
| 检查情况：（在相应的“□”中打“√”） | | | | | | | |
| 项目 | | | 条款编号 | 检查内容 | | | 检查结果 |
| 企业资质检查  □ | | | 4701 | 是否取得有效的保健食品经营卫生许可证 | | | 是□ 否□ |
| 4702 | 经营条件发生变化，不符合经营要求的，经营者是否立即采取整改措施；有发生食品安全事故的潜在风险的，经营者是否立即停止经营活动，并向所在地区县食药监部门报告；需要重新办理许可手续的，经营者是否依法办理。 | | | 是□ 否□ |
| 保健食品经营企业制度管理情况□ | | | 4801 | 检查是否有以下相应制度：索证索票制度、卫生管理制度、进货检查验收制度、储存制度、出库制度（无库房可不查）、不合格产品处理制度 、培训制度。 | | | 是□ 否□ |
| 从业人员健康  检查□ | | | 4901 | 抽查从业人员是否有健康体检证明。 | | | 是□ 否□ |
| 4902 | 是否聘用不得从事食品生产经营管理工作的人员从事管理工作。 | | | 是□ 否□ |
| 采购与验收的  检查□ | | | 5001 | 检查有无供货商及产品资质。（连锁企业或统一配送企业由总部统一收集）。 | | | 是□ 否□ |
| 5002 | 检查有无进货查验记录、批发记录或者票据，是否真实，保存期限是否少于2年。 | | | 是□ 否□ |
| 贮存、运输与配送的检查  □ | | | 5101 | 是否按规定要求贮存、销售食品或者清理库存食品。 | | | 是□ 否□ |
| 5102 | 是否按照要求进行保健食品运输。 | | | 是□ 否□ |
| 5102.1 | 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。 | | | 是□ 否□ |
| 5102.2 | 贮存按照规定需要低温保存的食品，是否配备与其经营规模和食品种类相适应的冷藏冷冻设备设施以及具有连续测量和记录温度功能的装置，并保证正常运转。 | | | 是□ 否□ |
| 5102.3 | 食品贮存和是否按照规定查验货主的营业执照和相应的许可证件，并保存复印件。 | | | 是□ 否□ |
| 食品标签标识  检查  □ | | | 5201 | 是否经营标签不符合食品安全法及保健食品标识规定要求的保健食品。 | | | 是□ 否□ |
| 5202 | 对经营的保健食品标签、说明书含有虚假、夸大内容，涉及疾病预防、治疗功能。 | | | 是□ 否□ |
| 禁止经营食品  情况的检查  □ | | | 5301 | 是否经营用非食品原料生产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食品。 | | | 是□ 否□ |
| 5302 | 是否经营致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、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。 | | | 是□ 否□ |
| 5303 | 是否经营超过保质期的食品 | | | 是□ 否□ |
| 5304 | 是否经营其他不符合食品安全标准或者要求的食品 | | | 是□ 否□ |
| 5305 | 食品中是否添加药品 | | | 是□ 否□ |
| 5306 | 是否经营假冒保健食品批准文号的产品。 | | | 是□ 否□ |
| 产品退市的  检查□ | | | 5401 | 发现经营不符合食品安全标准的食品时是否停止经营。 | | | 是□ 否□ |
| 5401.1 | 保健食品经营者发现其经营的保健食品不符合食品安全标准，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通报情况。 | | | 是□ 否□ |
| 5401.2 | 应当将有关情况报告辖区食药监管部门。未依照前款规定停止经营不符合食品安全标准的保健食品的，食品药品监督管理部门可以责令其停止经营。 | | | 是□ 否□ |
| 互联网经营者的检查□ | | | 5501 | 是否取得和公示许可证。 | | | 是□ 否□ |
| 5501.1 | 利用互联网从事保健食品经营的应当取得保健食品经营卫生许可证。 | | | 是□ 否□ |
| 5501.2 | 互联网经营者在网店主页的明显位置公示经营者的名称、联系方式、保健食品经营卫生许可证号等信息。 | | | 是□ 否□ |
| 5502 | 是否履行告知义务。 | | | 是□ 否□ |
| 违法行为整改  情况的检查  □ | | | 5601 | 是否拒不停止经营不符合食品安全标准的保健食品。 | | | 是□ 否□ |
| 现场处理结果 | | | 行政提示□ 行政告诫□ 行政约见□ 责令改正□ 立案查处□ 查封扣押□ 登记保存□ 责令停产□ 抽样检验□ 其他 | | | | |
| 其他需记录的情况 | | |  | | | | |

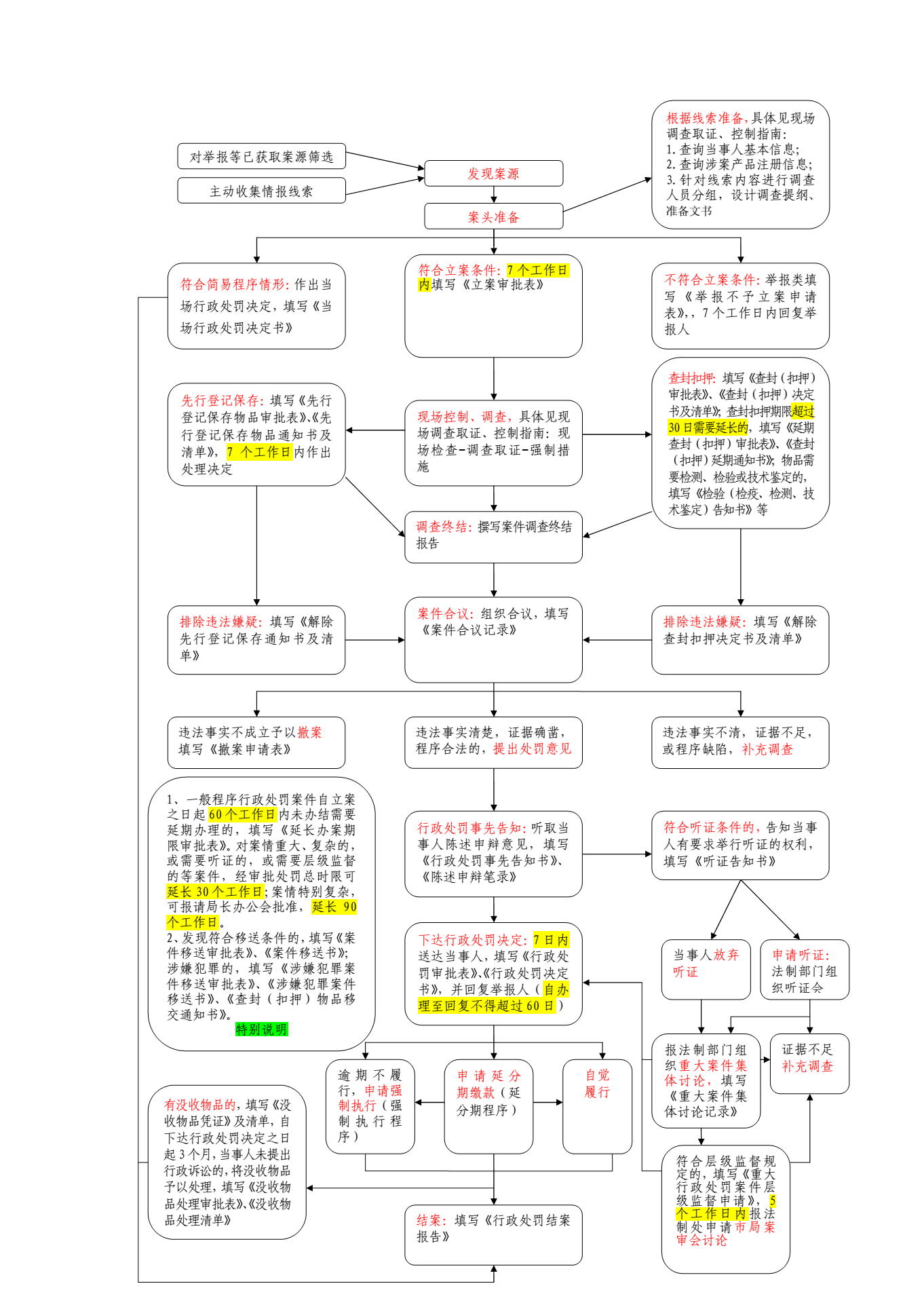
被检查人签字：（盖章） 检查人员签字：

附件3

北京市食品安全监督检查流程图



北京市食品违法案件查处流程图



附件4

责令召回通知书、责令停止经营通知书、

责令收回通知书

北京市食品药品监督管理局执法文书

责令召回通知书

京食药 召字[ ] 号

：

你单位

，按照 规定，责令你单位：

（公章）

年 月 日

北京市食品药品监督管理局执法文书

责令停止经营通知书

京食药 停字[ ] 号

：

你单位

，按照 规定，责令你单位：

（公章）

年 月 日

北京市食品药品监督管理局执法文书

责令收回通知书

京食药 收字[ ] 号

：

你单位

，按照 规定，责令你单位：

（公章）

年 月 日

附件5

北京市食品安全突发事件处置指南

一、食物中毒处置程序

（一）分级处理原则

1.食物中毒事故的调查处理工作遵循属地负责、分级管理的原则。由事故发生地的区县局（含直属分局）负责调查处理，跨区县的食物中毒事故由市局组织协调相关区县局调查处理。

2.市局应急管理处会同市局稽查总队组织协调参与以下食物中毒事故的调查处理工作：（1）发病人数在30人（含）以上的；（2）出现死亡病例的；（3）国际、国内重大活动中发生的；（4）涉及二个及以上区县行政区域的；（5）其他应当参与的。

（二）处理责任部门

1.市局应急管理处负责组织协调指导食物中毒事故的调查处理工作，市局稽查总队食品药品应急监督执法队承担食物中毒事故的调查处理工作，市局相关业务处室参与配合食物中毒事故的调查处理工作。

2.各区县食品药品监督管理局稽查大队负责建立本辖区食物中毒事故调查处理应急组，并选定人员。组织开展培训和演练工作，承担本辖区的食物中毒事故调查处理工作。

3.市局直属分局应当指定部门和人员承担本辖区的食物中毒事故调查处理工作。

（三）处置程序

1.初步核实，组织开展调查处理。各区县局在接到食物中毒事故信息后，经初步核实，应立即电话报告同级人民政府和市局应急管理处，同时通报区县疾控机构启动流行病学调查，并组织食物中毒事故调查处理应急组人员立即赶赴事故相关现场，依法开展监督检查和调查取证工作。

2.按要求上报情况。食物中毒事故调查处理报告分为初步报告、进程报告和终结报告，按规定时限报告区县人民政府和市局应急管理处。

（1）初步报告。经调查，属于市局调查处理的食物中毒事故信息，应在到达事故现场后２小时内以传真或电子邮件等方式报告初步报告。属于其他情形的，应在到达事故现场后4小时内以传真或电子邮件等方式报告初步报告。

（2）进程报告。根据食物中毒事故调查处理的进程和需要，及时做出食物中毒事故调查进程报告。

发生较大及以上级别的食物中毒事故时，实行日报告和零报告制度，直至事故结束。

（3）终结报告。在食物中毒事故调查终结后5个工作日内完成食物中毒事故现场监督调查报告，发生重大食物中毒事故时完成重大食物中毒事故责任调查处理报告。在获得疾控机构的事故流行病学调查报告后，结合食物中毒事故现场监督调查报告和重大食物中毒事故责任调查处理报告，完成食物中毒事故调查报告，并于5个工作日内报告市局应急管理处。

（四）调查取证内容

1.对医院的调查取证：

（1）对接诊大夫的调查。包括接诊首例病人的时间、病人主要症状和病情、病人所在的单位，接诊病人总数以及需要协调的事项等。

（2）调取病人病历、临床检验报告、诊断证明等。

2.对事故发生主体的调查取证：

（1）事故发生主体的基本情况。包括名称、地址、法定代表人（负责人）、单位总人数、食用相同食品的就餐人数、发病人数、就诊医院名称及地址，联系人、联系方式等。

（2）核对《北京市食物中毒事故（含疑似）接报登记表》相关信息。

（3）事故发生后的报告、处置情况。

（4）未就诊病人的用药情况。包括买药证明、服药人及药品名称和剂量等。

3.对事故责任主体的调查取证：

（1）对事故责任主体的监督检查。包括食品生产经营主体资格情况；用餐情况、供餐情况以及就餐食谱情况；生产加工食品工艺流程以及使用原材料和添加剂情况等。

（2）依法开展食品生产加工销售现场的监督检查。包括交叉污染情况；从业人员健康状况和健康体检情况；剩余食品和留样食品情况；食品原辅料索证索票情况；食品添加剂使用及管理情况；食品安全管理制度和落实情况等。

（3）对食物中毒事故发生后事故责任主体的处置和报告情况的调查。包括责任主体对事故发生的知晓情况和报告情况;采取的具体处置措施和落实情况；是否有毁灭相关证据行为的情况；落实相关监管部门控制措施和召回产品情况等。

（五）调查处理工作事项

1.市局、区县局在现场调查过程中应获取疾控机构的调查情况，包括目前的病例数、主要症状、有无共同进食史、病人所在的单位，调查的初步结论是否与食物有关等信息或资料。

2.市局、区县局根据食物中毒事故调查处置进程，与疾控机构随时沟通，相互通报调查情况，及时获取疾控机构的初步报告、事故流行病学调查报告、原始流行病学调查资料清单等。

3.市局、区县局依据疾控机构提出的卫生处理建议或初步报告，或对事故发生单位、事故责任单位、医院和病人的调查等证据，采取以下控制措施并制作相应执法文书：

（1）封存可能导致食物中毒事故的食品及其原辅料，并立即进行检验。

（2）封存可能被污染的食品用工具和用具，并立即进行检验。

（3）对确认属于被污染的食品及其原辅料，责令食品生产经营单位依照有关法律法规的规定予以召回、停止经营并销毁。

4、市局、区县局应当对可疑食品和原辅料开展追踪追溯工作。

5、对发生的食物中毒事故，应认定事故责任单位，明确事故原因等，并依法对造成事故的食品生产经营单位进行行政处罚。涉及刑事犯罪的，依法进行移交。

二、其他食品安全突发事件应急处置程序

（一）食品安全事件处置

1.一般食品安全事件处置。根据《北京市食品安全突发事件应急预案（2011年修订）》（京应急委发〔2011〕7号）等文件规定，由事件发生地的区县局启动Ⅳ级响应，成立事件应急指挥机构统一指挥处置。市局应急管理处和有关部门加强指导、协调和督促。

市局相关业务处室、稽查总队以及食品安全监控和风险评估中心、药品检验所、医疗器械检验所、药包材检验所等技术支撑单位结合职责分工对事件处置工作予以关注，根据请求，协调提供相应检验检测、危害评估等技术帮助。应急管理处组织有关单位加强舆情信息监测、分析研判，做好与有关部门的信息沟通，重要情况及时向市局领导报告。财务处做好应急物资、资金的保障，必要时启动应急经费保障机制。新闻宣传处对可能引发大规模炒作的舆论进行关注，指导区县局做好新闻宣传和舆论引导工作，必要时直接组织采取舆论处置措施。

2.较大食品安全事件处置。由市局启动Ⅲ级响应，市局领导组建临时指挥部，负责指挥协调应急处置工作。必要时，市局局长或分管局长到现场，指导督促应急管理处、稽查总队、有关业务处室和技术支撑单位开展工作。

3.重大食品安全事件处置。由市食品药品安全委员会启动Ⅱ级响应，市局负责具体指挥和处置，由市应急委负责统一指挥应急处置工作。必要时，提请分管市领导或市政府分管副秘书长赶赴现场。根据需要，成立由市食品药品安全委员会办公室、市局和有关单位、事发地区县政府等组成的现场指挥部，负责事件的具体指挥和调查处置工作。

4.特别重大食品安全事件处置。由市食品药品安全委员会启动Ⅰ级响应，市局负责具体指挥和处置，由市应急委负责统一指挥应急处置工作。必要时，提请市长或分管市领导赶赴现场。根据需要，成立由市食品药品安全委员会办公室、市局和有关单位、事发地区县政府等组成的现场指挥部，负责事件的具体指挥和调查处置工作。

（二）先期处置

1.发生食品安全事件后，事发单位应当立即组织救治病人；妥善保护可疑的食品及其原料、工具、设备和现场，不得转移、毁灭相关证据；按照相应的处置方案，配合有关部门做好应急处置工作；同时，应当组织涉及该事件的人员配合有关单位的调查。

2.接到食品安全事件信息后,市局有关单位和相关区县局依据各自职责，开展先期处置，依法采取必要措施防止或者减轻事件危害，控制事态蔓延。

（1）立即组织救治有健康损害的人员。

（2）通报疾病预防控制机构协助对食品安全事件现场进行卫生处理，并对与食品安全事件有关的因素开展流行病学调查。

（3）通报卫生等相关部门开展应急救援，协助开展食品安全事件处置工作。

（4）依法封存可能导致食品安全事件的食品、原料及其相关产品。

（三）处置工作措施

食品安全事件发生后，市局、区县局应针对其性质、特点和危害程度，依照有关规定采取下列应急处置措施，最大限度减轻事件危害。

1.事件报告。食品安全事件调查处置报告分为初步报告、进程报告和终结报告，按规定时限报告区县人民政府和市局应急管理处。

（1）初步报告应包括事件发生的时间、地点、发生单位、危害范围和程度（危害人数、发病人数和死亡人数）、先期处置情况（含病患人员救治情况）、事件报告单位、报告时间、联系人及联系方式，以及对事件原因的初步判断、采取的措施及调查控制情况等信息。

（2）进程报告应包括事件的发展与变化、调查处置进程、事件初步原因，并对初步报告情况进行补充和修正。

（3）终结报告应包括事件发生和调查处理情况、鉴定结论、追溯或处置结果情况、采取的措施和效果评价等。

（4）应急管理处应组织相关业务处室、稽查总队以及技术支撑单位等对事件情况进行核实，评估研判事件的性质、可能的后果及发展趋势等，并迅速将核实研判结果报告市局领导。对经研判确属较大及以上食品安全事件的，市局及时按规定程序将事件发生、处置情况向市政府报告。

2.现场处置。市局领导及时召开会议，通报情况，研判趋势，明确重点工作任务。各工作组按照部署和职责分工，指导、督促事发地区县局及时有效控制事件，防止事态蔓延扩大。

（1）控制问题食品。对相关生产经营企业的可疑问题食品和原料、工具、场地等依法采取停止生产、销售和使用等紧急控制措施；查清问题食品及原料的来源和市场流向，责令生产经营企业召回、下架或销毁问题食品，有效遏制危害扩大。

（2）开展事件调查。调查核实可疑食品进货销售凭证。对可疑问题食品进行抽样，送有检验资质的机构进行检验检测，尽快查明原因,作出调查结论，提出事件防范措施意见和对相关责任单位、责任人依法处理的建议。根据需要组织相关专家对事件进行研判。

（3）追踪来源流向。核实汇总问题食品的生产厂家、经销商、生产批号及流向，对已销售的问题食品进行追查并通报有关部门和省市协查。

（4）加强工作指导。相关单位及时将市局领导的指示意见传达至区县局，提出调查处置或防范要求。各工作组加强对事发地应急处置工作的指导，必要时赶赴现场指导工作。

（5）及时引导舆论。全程关注舆情动态，加强舆论引导，及时发布防范处置工作信息，处置不良信息。

（6）强化信息报告。相关单位持续加强舆情信息监测分析工作，应急管理处保持同事发地区县局的联系，随时掌握事件变化动态和处置工作进展，及时向市局领导报告。

3.信息发布。信息发布遵循及时主动、准确把握、导向正确、注重效果、有利事件处置的工作原则。

对外发布及新闻采访按照预案的规定及市局的新闻采访有关规定执行。必要时，由应急管理处组织各工作组提供相关资料，统一汇总后报市局领导审定后，由新闻宣传处组织发布信息。

4.总结评估。处置工作结束后，应急管理处指导区县局及时总结。分析事件发生的原因，吸取防范处置工作中的经验教训，提出类似事件的工作建议，形成总结报告报市局领导。

三、舆情信息相关工作程序

（一）信息的搜集、检测

市局办公室、网监中心、食品安全监控和风险评估中心、药品检验所、医疗器械检验所、药包材检验所、药品不良反应监测中心、医药信息研究所、投诉举报中心等有关单位以及区县局要安排专门力量加强对相关舆情信息的搜集监测和处理，定时汇总上报，重要情况及时上报。

（二）舆情信息的分析研判

舆情信息的分析研判由应急管理处组织，各相关单位要对舆情信息进行初步分析和研判。

按照敏感程度、严重程度、紧急程度、影响范围等因素，将舆情信息划分为蓝色、黄色、橙色、红色四个警示级别。普通食品安全舆情信息按照正常公文程序流转。

1.蓝色警示信息是指可能引起社会关注，需要监管部门密切注意，防止危害扩大和形成舆论热点的食品安全舆情信息。

2.黄色警示信息是指涉及范围比较广，传播速度较快，已经造成或可能造成一定危害后果或社会影响的食品安全舆情信息。

3.橙色警示信息是指涉及范围广泛，可能产生行业系统性风险，传播迅速，已经造成或可能造成较大危害或社会影响的食品安全舆情信息。

4.红色警示信息是指涉及多个省份或国（境）外（含港澳台地区），传播速度极快，已经造成或可能造成严重危害或社会影响的食品安全舆情信息。

（三）分级处理

1.对于蓝色警示信息，区县局要关注事件发展变化情况，密切注意其他类似问题，针对可能出现的风险，提前研究防范措施并报市局主管局长，同时通报应急管理处。

2.对于黄色警示信息，相关业务处室、稽查总队技术支撑单位和区县局要调查核实，应急管理处按照领导批示跟踪督办，掌握事件进展情况。相关业务处室、稽查总队和技术支撑单位在调查处理完毕后，按工作程序将结果报市局领导，同时抄送应急管理处；区县局在调查处理完毕后，将结果直接报应急管理处，由应急管理处核报市局领导。

3.对于橙色警示信息，市局领导视情况启动应急机制，责成相关业务处室、稽查总队、技术支撑单位和区县局开展调查、核实、处置工作。相关业务处室、稽查总队、技术支撑单位、区县局按照职责分工开展工作，提出防范处置工作建议，每天将重要工作措施和工作进展情况通报应急管理处；应急管理处做好协调工作，每天向市局领导汇总报告处置工作进展情况。必要时提请市局领导召开会议研究、协调、部署防范处置工作有关事项。

4.对于红色警示信息，参照相应级别事故或事件处置程序，市局领导启动应急机制，并责成相关业务处室、稽查总队、技术支撑单位和区县局开展调查、核实和处置工作。各工作组依照应急处置程序开展工作。

5.上述警示信息经调查核实和分析评估，构成预案规定的事故或事件的，直接按相关预案和工作流程予以处置。

（四）跟踪与反馈

相关业务处室、稽查总队和区县局要对食品安全事件信息和热点舆情信息核查、防范处置的全过程进行跟踪。市局领导对食品安全事件和热点舆情信息防范处置工作的批示，市局办公室或承办单位要及时通报应急管理处。

（五）信息处理的督查督办

区县局对食品安全事件信息要迅速核查，快速处置，逐级建立督查督办制度，抓好督促落实。