附件5

北京市小餐饮店监督管理工作规范

第一章 总 则

**第一条** 为规范本市小餐饮店的经营许可活动，加强食品经营监督管理，根据《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》、《北京市小规模食品生产经营管理规定》等有关法律法规，结合本市实际，制定本规范。

**第二条** 小餐饮店食品安全工作以预防为主、风险管理、便民高效、社会共治为原则，防范食品安全风险，保障公众身体健康和生命安全。

**第三条** 本规范所称小餐饮店，指具有固定场所，食品经营场所使用面积在6㎡～150㎡（含6㎡，含150㎡），从事食品即食加工、制作并直接向消费者销售的餐饮服务经营者，但以连锁方式经营的除外。

**第四条** 小餐饮店从事餐饮服务活动应符合法律、法规和国家、本市规定的与其经营规模、条件相适应的食品安全要求，保证食品符合食品安全标准，对社会和公众负责，接收社会监督。

**第五条** 本市对小餐饮店实行许可制度，在本市行政区域内，从事餐饮服务活动，应当依法取得小规模食品生产经营许可证。小餐饮店应当在许可载明的经营范围内从事食品生产经营活动。

**第六条** 区人民政府按照安全、有序、便民的原则，统一领导、组织、协调和指导本行政区域内小餐饮店经营管理工作。可根据本区功能定位、商业布局、统筹规划、优先布局居民生活性服务业配套设施；可以通过政策引导、资金扶持等措施，鼓励和支持小餐饮店经营者改进生产经营条件和工艺技术。

乡镇人民政府、街道办事处统筹辖区内的小餐饮店经营管理工作，组织协调辖区内食品生产经营执法事项，负责隐患排查、信息报告、宣传教育等工作。

**第七条** 北京市市场监督管理局（以下简称“市局”）负责指导和监督区市场监督管理局、市市场监督管理局直属分局（以下简称“区局”）实施小餐饮店许可管理工作，建立健全小餐饮店生产经营活动的监督检查制度。

**第八条** 区局依照本规范负责本行政区域内小餐饮店许可的核发和管理，并对小餐饮店实施监督管理；建立本行政区域内小餐饮店的管理档案，将小餐饮店许可和监督执法结果依法向社会公开；加强宣传教育和指导，督促从业人员掌握相关法律、法规和生产经营规定；及时调查处理小餐饮店生产经营违法行为。

第二章 基本要求

**第九条** 小餐饮店的主要负责人对本单位的食品安全全面负责。

**第十条**　小餐饮店应当符合下列条件：

(一)经营场所卫生环境保持整洁，通风良好，并与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离；

(二)具有有效的冷藏、洗涤、消毒、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫设备，以及密闭的废弃物收集设备，加工、制作冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕以及分餐操作的，应当设有专间并配备专用工具、专用消毒设备、专用冷藏冷冻设备等；

(三)加工场所布局合理，与就餐场所、卫生间有效隔离，粗加工、烹饪、餐具、饮具清洗消毒、食品原料贮存等功能区分区明确，防止食品存放、制作产生交叉污染。

**第十一条**　小餐饮店经营者不得有下列生产经营行为：

(一)用非食品原料生产制作食品，或者在食品中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的物质，或者用回收食品作为原料生产加工食品；

(二)采购经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类或者生产经营其制品；

(三)采购经营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；

(四)生产经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

(五)违反国家规定在食品中添加药品；

(六)生产制作致病性微生物，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；

(七)超范围、超限量使用食品添加剂生产制作食品或者用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产制作食品；

(八)生产经营腐败变质、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；

(九)标注虚假生产日期、保质期或者销售超过保质期的食品；

(十)生产经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；

(十一)采购、销售无标签的预包装食品或者标签不符合法律、法规规定的食品；

(十二)在生产经营条件发生变化，不再符合法律、法规规定要求的情况下继续生产经营；

(十三)安排未取得健康证明或者患有国务院卫生健康行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作；

(十四)购进、存放、使用亚硝酸盐等易滥用的食品添加剂；

(十五)专间内存放未清洗的原料；

(十六)经营场所内圈养、宰杀禽畜类动物；

(十七)生产制作其他不符合食品安全标准的食品；

**第十二条** 小餐饮店应提升人员管理、采购贮存、进货验收、加工制作、清洗消毒、食品添加剂使用等食品安全管理水平。

第三章 监督检查

**第十三条** 小餐饮店日常监管实行风险分级管理。区局按照食品经营风险分级管理制度，结合经营食品项目、经营规模、食品安全管理能力和监督检查情况，参照《北京市小餐饮店日常监督检查要点表》（附件1），对小餐饮店定期进行风险评价，划分风险等级，实施日常监督检查和监督抽检、风险监测等监督管理措施。

**第十四条**  区局应依据法律法规规定的职责，明确监督管理人员对小餐饮店加工制作活动进行监督管理。

**第十五条** 日常监督部门应制定年度监督管理工作计划，科学设定监督检查和抽检监测频次，对小餐饮店的监督检查实行全覆盖，并按计划对本行政区域内小餐饮店开展监督检查及抽检。

**第十六条** 检查人员应履行食品经营监督管理职责，自觉接受小餐饮店和社会监督。接到关于监督管理过程中存在违法行为的举报，应及时进行调查核实。情况属实的， 应立即查处。

**第十七条** 检查人员应记录对小餐饮店的监督检查情况，并在检查结束后的7日内将监督检查情况录入市市场监管局的日常监管系统。

**第十八条** 区局应建立小餐饮店监管档案，准确掌握小餐饮店基本情况，并将监督管理情况和处理结果记录及时整理， 纳入监管档案。

**第十九条** 区局应按照《食品经营风险分级管理办法》（试行）要求，根据日常监督检查及抽检情况对辖区内的小餐饮店进行风险分级管理，并制定风险分级管理措施。

**第二十条** 市局不定期组织对本市的小餐饮店许可和日常监督工作的督导检查。

**第二十一条** 小餐饮店在一年内累计三次因违反《中华人民共和国食品安全法》受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，由市场监督管理部门责令停产停业，直至吊销许可证。

第四章 附 则

**第二十二条** 本规范由北京市市场监督管理局负责解释。

**第二十三条** 本规范自 2019 年7月1日起实施。

附件 1: 北京市小餐饮店日常监督检查要点表

附件1 北京市小餐饮店日常监督检查要点表

重点项(\*) 7项,一般项23项,共30项

| 检查项目 | 序号 | 检查内容 | 检查结果 | 合理缺项 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 一、许可管理 | 1 | 食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。 | □是 □否 | 不可缺项 |
| 二、信息公示 | 2 | 在经营场所醒目位置公示《北京市小规模食品生产经营许可证》。 | □是 □否 |  |
| 3 | 监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。 | □是 □否 |  |
| 4 | 在经营场所醒目位置公示量化等级标识。 | □是 □否 |  |
| 三、制度管理 | \*5 | 建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。 | □是 □否 | 不可缺项 |
| \*6 | 制定食品安全事故处置方案。 | □是 □否 | 不可缺项 |
| 四、人员管理 | \*7 | 主要负责人知晓食品安全责任，配备食品安全管理人员；对从业人员开展食品安全法律知识、环境卫生知识的培训；定期开展自查，及时整改，并保留相关记录。 | □是 □否 | 不可缺项 |
| \*8 | 从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。 | □是 □否 | 不可缺项 |
| 9 | 具有从业人员食品安全培训记录。 | □是 □否 | 不可缺项 |
| 10 | 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。 | □是 □否 | 不可缺项 |
| 五、环境卫生 | 11 | 食品加工处理区要求。墙面应无破损、无脱落、无霉斑、无积垢和灰尘积聚、无害虫隐匿。地面应平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。设备应配有防蝇防鼠防虫设施设备（如纱窗、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等）、通风设备、洗手设备，并维持设施设备的清洁与正常运行。 | □是 □否 | 不可缺项 |
| 12 | 就餐区域要求。地面应清洁、无积垢。桌面、台布、毛巾等应保持干净卫生。区域内无苍蝇、蟑螂、老鼠等病媒生物出现。餐厨废弃物应分类放置，不得外溢出存放容器，并及时清理。 | □是 □否 |  |
| 13 | 用水符合生活饮用水卫生标准。 | □是 □否 | 不可缺项 |
| 14 | 卫生间要求。卫生间应设置洗手设备，并配备符合产品标准的洗手液，擦手纸或干手器等干手设备。卫生间应保持良好通风，应定期清扫、检查，并做好清扫及检查记录。 | □是 □否 |  |
| 六、原料控制（含食品添加剂） | \*15 | 查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，企业如实记录有关信息并保存相关凭证。 | □是 □否 | 不可缺项 |
| 16 | 原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。 | □是 □否 | 不可缺项 |
| 17 | 食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。 | □是 □否 |  |
| 七、加工制作  过程 | 18 | 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。 | □是 □否 | 不可缺项 |
| 19 | 制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用。 | □是 □否 | 不可缺项 |
| 20 | 专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。 | □是 □否 |  |
| 21 | 食品留样符合规范。 | □是 □否 |  |
| 22 | 食品的标识、储存、运输等符合要求。 | □是 □否 |  |
| 23 | 有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。 | □是 □否 | 不可缺项 |
| 八、设施设备  及维护 | 24 | 专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。 | □是 □否 |  |
| 25 | 食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。 | □是 □否 | 不可缺项 |
| 26 | 食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。 | □是 □否 | 不可缺项 |
| \*27 | 食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。贮存、盛放、加工和包装食品的容器、工具和用具，应当安全、无害、清洁。尽量减少塑料容器的使用，防止塑化剂迁移。鼓励使用食品级不锈钢材质的容器、工具和用具。 | □是 □否 | 不可缺项 |
| 九、餐饮具  清洗消毒 | 28 | 委托清洗消毒的餐饮服务提供者,与餐饮具集中消毒服务单位签订委托合同，明确双方在食品安全方面的责任义务；查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照、消毒合格证明文件等材料。 | □是 □否 |  |
| 29 | 自行清洗消毒的餐饮服务提供者：采用化学方式消毒的，应分别设有清洗、消毒和冲洗专用水池，各类水池应以明显标识标明用途，并定期清洗；使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关国家标准；使用消毒剂时应严格按照消毒剂产品说明书标明的要求配置，并采取有效措施防止消毒剂残留。 　　采用物理方式消毒的，应配备相应的消毒设备，定期检查消毒设备运转情况，保证压力、温度达到相关要求；采用煮沸、蒸汽等热力消毒方式的，应加热到100℃并保持10分钟以上。 　　应配备有明显标识的密闭保洁柜用于存放已消毒的餐饮具，保洁柜应当定期清洗维护、保持洁净。 　　倡导使用热力消毒方式消毒餐饮具。 | □是 □否 |  |
| \*30 | 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。 | □是 □否 | 不可缺项 |

说明：1.表中\*号项目为重点项，其他项目为一般项。每次检查的重点项应不少于3项，一般项应不少于7项。

2.检查结果判定方法：①符合：未发现检查的重点项和一般项存在问题；②基本符合：发现检查的重点项存在1项及以下不

合格且70%≤一般项合格率＜100%；③不符合：发现检查的重点项存在2项及以上不合格，或一般项合格率＜70%。

3．当次检查发现的不合格项目，应列入下次检查必查项目。

4．存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数/（检查的项目数－合理缺项的项目数）×100%。