

苏州市相城区市场监督管理局文件

相市监〔2018〕70号

关于印发《相城区食品经营（餐饮服务类） 单位强化准入监管办法》的通知

一分局，政务服务科、食品科、餐饮（综合协调）科：

根据江苏省和苏州市政府关于在国家级经济技术开发区开展“证照分离”改革试点的要求，现将《相城区食品经营（餐饮服务类）单位强化准入监管办法》的通知印发给你们，请结合实际，于2018年5月1日起正式实施“证照分离”各项措施。

苏州市相城区市场监督管理局

2018年4月23日

（此件公开发布）

苏州市相城区市场监督管理局办公室

2017年4月23日印发

相城区食品经营（餐饮服务类）单位 强化准入监管办法

第一章 总则

第一条 食品涉及公众健康和公共安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可管理办法》（总局17号令）、《江苏省食品经营许可（餐饮服务类）审查细则（试行）》、《江苏省食品经营许可管理实施办法（试行）》、《省政府关于推进“证照分离”改革试点工作的通知》等有的规定，结合相城经济开发区实际，制定本办法。

第二条（适用范围）按照《省政府关于推进“证照分离”改革试点工作的通知》要求，对在相城经济开发区范围内的餐饮单位（微型餐饮以外）强化准入监管的试点工作，适用于本办法。

本办法所指的餐饮单位，是指经营场所固定且使用面积大于60平方米（不含60平方米），从业人员较多，经营品种风险较高的餐饮服务提供者。

第三条（部门职责）相城区市场监督管理局按照《省政府关于推进“证照分离”改革试点工作的通知》及本市相关

推进工作要求，建立关于餐饮单位强化准入监管的工作机制。并指导相城区市场监督管理局一分局（以下简称一分局）实施餐饮单位强化准入监管工作。

一分局负责根据本办法在相城经济开发区开展餐饮单位强化准入监管，严格许可事项审批，强化事中事后监管措施。

第四条（行业职责）鼓励餐饮行业协会引导餐饮单位加强自律，诚信经营，遵守行业公约和职业道德，推动形成社会性约束和惩戒机制。

第五条（鼓励连锁特许经营）鼓励餐饮单位以连锁经营、特许经营等方式加盟连锁餐饮企业。连锁餐饮企业应加强对加盟餐饮单位的管理。

第二章 强化准入监管措施

第六条 严格许可事项审批。

（一）量化审批标准。严格按照《江苏省食品经营许可证（餐饮服务类）审查细则（试行）》规定，根据餐饮服务经营者、集体用餐配送单位、中央厨房及单位食堂四类许可现场核查表分类核查，依据关键项和一般项允许不合格数做出是否审批决定。

（二）制定办事指南。在政务网和办事窗口公布食品经营许可证的法律依据和办理对象；向社会公开办事流程，公布

行政许可审批事项、审批依据、申报材料、审批程序、办理时限、窗口电话等。

（三）严格行政许可。落实“便民、高效、廉洁、规范”原则，认真执行“服务承诺制”、“限时办结制”等制度，及时公开许可信息，提高办事效率。

（四）坚持依法行政。要坚持依法有据，严格按照公开的办事流程和审批标准办理，不得擅自降低或者提高审批标准。

第七条 强化事中事后监管。

（一）完善监管措施。按照“谁审批、谁监管；谁主管、谁监管”原则，对食品经营强化准入监管改革逐渐落实监管责任，制定事中事后监管措施，形成监管文件，做到放开准入和严格监管相结合。

（二）完善约束机制。加强信息公开，完善信用约束机制。主动公开审批信息和处罚信息，加强与信用信息平台对接，充分发挥国家企业信用信息公示系统作用，不断完善企业异常经营名录制度和严重违法企业“黑名单”制度，加强部门之间的合作，完善失信联合惩戒制度，构建“一处违法，处处受限”的联合惩戒机制。

（三）加强审批和监管衔接。加强行政审批、日常监管和其他部门之间的衔接配合，建立信息双向反馈机制，形成“双告知、双随机、双公示”为核心的监管模式。依托江苏

省市场监管信息系统，行政审批部门将审批过程和结果信息同步推送日常监管部门和稽查部门，以方便加强事中事后监管。日常监管和稽查部门要将行政处罚决定、双随机抽查结果等监管情况告知行政审批部门，实现信息共享，确保审批监管无缝对接。

第三章 许可管理

第八条 食品经营（餐饮服务类）许可事项法律依据

（一）法律：《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国行政许可法》。

（二）规章：国家食品药品监督管理总局《食品经营许可管理办法》、《食品经营许可审查通则（试行）》。

（三）规范性文件：江苏省食品药品监督管理局食品经营许可（餐饮服务类）审查细则（试行）》。

第九条 申请方式

1、申请人可通过江苏省食品经营许可管理系统网站申请（登录网址 <http://218.94.26.178:66//sp>，首次网上递交申请的需在网注册帐号）。

2、申请人可至辖区许可部门窗口提出申请。

第十条 受理审核时限

可机关应当自受理之日起 20 个工作日内作出是否准予行政许可的决定，因特殊原因需要延长期限的，经本机关负责人批准，可以延长 10 个工作日，并应当将延长期限理由告知申请人。作出准予经营许可决定的，应自作出决定之日起 10 个工作日内向申请人颁发食品经营许可证，办理时限不超过行政服务中心所规定的时间。

第十一条 办理食品经营许可的对象

餐饮服务经营者、单位食堂二种主体业态应当取得《食品经营许可证》。

1、餐饮服务经营者（含现制现售提供就餐场所的经营者），包括普通餐饮（特大型、大型、中型、小型）、中央厨房、集体用餐配送单位三种经营形式。其中特大型餐饮：加工经营场所使用面积为 3000 m² 以上；大型餐饮：加工经营场所使用面积为 500-3000 m²（不含 500 m²，含 3000 m²）；中型餐饮：加工经营场所使用面积为 150-500 m²（不含 150 m²，含 500 m²）；小型餐饮：加工经营场所使用面积为 60-150 m²（不含 60 m²，含 150 m²）。

2、单位食堂，包括学校（含托幼机构）食堂、机关企事业单位食堂、养老机构食堂、工地食堂、其他食堂。

经营形式定义详见《江苏省食品经营许可（食品销售类）审查细则（试行）和食品经营许可（餐饮服务类）审查细则（试行）》。

第十二条 食品经营许可经营项目

食品经营许可经营项目分为热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售、糕点类食品制售（含裱花蛋糕、不含裱花蛋糕）、自制饮品制售（不含使用压力容器制作饮品）、其他类食品制售等。

第十三条 食品经营（餐饮服务类）许可申请程序

第一步：大厅咨询或网上申请后填写《食品经营许可证申请表》及提交相关材料；

第二步：递交相关文书材料，材料齐全后，领取《材料接收凭证》或《受理通知书》后等待许可核准结果，按照核查部门的通知，配合核查部门实施现场核查；

第三步：领取《食品经营许可证》。

第十四条 新办食品经营（餐饮服务类）许可证申请应当提交下列资料：

- （一）食品经营许可申请书；
- （二）营业执照或者其他主体资格证明文件复印件；
- （三）与食品经营相适应的经营场所空间平面及设备设施布局图；

1、农村地址没有门牌号的，应当提交方位图示。多家企业使用同一门牌号的经营场所的，申请人应当提交以建筑物为平面图的地址分割方位图示。许可机关认为没有必要提供方位图示的，可以不提供具体方位图。

2、空间平面布局图标明用途、面积、设备设施位置等；

(四) 设备设施清单、操作流程等文件；

1、设备设施清单应包括摆放食品的货架、盛放食品的容器、用工具、用于散装食品的包装材料等。以及消毒设备(如紫外线灯、消毒柜、消毒剂等)、转运设施、调温设备(空调、新风机、排风扇等)、更衣设备(更衣室、更衣间、衣柜等)、清洗设备(洗碗机、水池等)、采光照明(防爆灯)、通风(排油烟机、油烟净化机等)、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废气物的设备和工具。贮存、运输和装卸设备(冷冻冷藏箱、冷冻冷藏库等)。

2、通过电话、网络销售食品的，应当注明网络设备、销售电话、销售网络和网址。

操作流程是指为保证食品安全而由申请人自行编制的食品安全网络图、从业人员卫生、设备安全卫生、环境卫生整洁等方面的操作流程文件(仅申请小型餐饮服务经营者可不提交)。

(五) 申请人身份证复印件(申请人委托他人办理食品经营许可申请的，代理人还应当同时提交授权委托书以及代理人的身份证明文件)。

(六) 食品安全管理人员聘任文件、食品安全管理人员培训考核证明(或国家、行业规定的食品安全相关资质证明)、食品安全管理人员身份证、申请餐饮服务经营的食品

安全管理人员还应当提交其从事餐饮服务食品安全工作年限证明文件；

（七）食品安全管理制度文本，主要包括：食品安全管理制度应当包括从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、不合格食品处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等。

（八）提供自酿酒（不含自酿白酒）的经营者在申请时应当提交具有资质的食品安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告。

（九）使用水净化装置的，应当提交净化设备的合格证明。

（十）租用他人场所从事食品经营的，应当提交《食品经营场所产权所有人知情确认单》。

第十五条 变更食品经营（餐饮服务类）许可申请的，应当提交下列材料：

- （一）食品经营许可变更申请书；
- （二）食品经营许可证正本、副本；
- （三）与变更食品经营许可事项有关的其他材料。

1、变更经营者名称、法定代表人（负责人）、变更住所、经营场所（无实体变化）的，应当提交变更后的营业执照或者其他主体资格证明文件；

2、变更住所、经营场所且发生实体变化应当按照新办要求提交资料；

3、核增经营项目的，应当提交于变更经营项目的与食品经营相适应的经营设施空间平面及设备设施布局图和设施设备清单、操作流程文件；

4、核减经营项目的，应当提交核减项目书面说明。

第十六条 延续食品经营许可申请的，应当提交下列材料：

（一）食品经营许可延续申请书；

（二）食品经营许可证正本、副本；

（三）许可事项无变化申明；

（四）许可事项发生变化的，按照变更要求提交资料；

第十七条 补办《食品经营许可证》的，应当提交下列材料：

（一）食品经营许可证补办申请书；

（二）食品经营许可证遗失的，申请人应当提交在市场监督管理局网站或者其他县级以上主要媒体上刊登遗失公告的材料；食品经营许可证损坏的，应当提交损坏的食品经营许可证原件。

第十八条 注销食品经营许可的，应当提交下列材料：

- （一）食品经营许可注销申请书；
- （二）食品经营许可证正本、副本；
- （三）与注销食品经营许可有关的其他材料。

第四章 日常监管

第十九条 根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》，一分局每年对辖区内食品经营者（餐饮服务类）的日常监督检查，原则上应当覆盖全部项目。

第二十条 实施食品经营（餐饮服务类）日常监督检查，对重点项目应当以现场检查为主，对一般项目可以采取书面检查的方式。

第二十一条 监督检查人员应当按照日常监督检查要点表和检查结果记录表的要求，对日常监督检查情况如实记录，并进行综合判定，确定检查结果。日常监督检查结果记入食品经营者的食品安全信用档案。

第二十二条 食品经营（餐饮服务类）者应当按照食品药品监督管理部门的要求，开放食品经营场所，回答相关询问，提供相关合同、票据、账簿和其他有关资料，协助生产经营现场检查 and 抽样检验。

第二十三条 食品经营（餐饮服务类）者应当按照监督检查人员要求，在现场检查、询问和抽样检验等文书上签字

或者盖章。被检查单位拒绝在日常监督检查结果记录表上签字或者盖章的，监督检查人员应当在日常监督检查结果记录表上注明原因，并可以邀请有关人员作为见证人签字、盖章，或者采取录音、录像等方式进行记录，作为监督执法的依据。

第二十四条 一分局应当于日常监督检查结束后2个工作日内，向社会公开日常监督检查时间、检查结果和检查人员姓名等信息，并在生产经营场所醒目位置张贴日常监督检查结果记录表。食品经营（餐饮服务类）者应当将张贴的日常监督检查结果记录表保持至下次日常监督检查。

第二十五条 对日常监督检查结果属于基本符合的食品经营（餐饮服务类）者，一分局应当就监督检查中发现的问题书面提出限期整改要求。被检查单位应当按期进行整改，并将整改情况报告一分局。监督检查人员可以跟踪整改情况，并记录整改结果。

第二十六条 日常监督检查结果为不符合，有发生食品安全事故潜在风险的，食品经营（餐饮服务类）者应当立即停止食品生产经营活动。

第二十七条 一分局在日常监督检查中发现食品生产经营者存在食品安全隐患，未及时采取有效措施消除的，可以对食品生产经营者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。责任约谈情况和整改情况应当记入食品经营者食品安全信用档案。

第二十八条 一分局实施日常监督检查，有权采取下列措施，被检查单位不得拒绝、阻挠、干涉：

（一）进入食品经营（餐饮服务类）等场所实施现场检查；

（二）对被检查单位经营的食物进行抽样检验；

（三）查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；

（四）查封、扣押有证据证明不符合食品安全标准或者有证据证明存在安全隐患以及用于违法生产经营的食物、工具和设备；

（五）查封违法从事经营活动的场所；

（六）法律法规规定的其他措施。

第二十九条 一分局在日常监督检查中发现食品安全违法行为的，应当进行立案调查处理。立案调查制作的笔录，以及拍照、录像等的证据保全措施，应当符合食品药品行政处罚程序相关规定。

第三十条 一分局在日常监督检查中发现违法案件线索，对不属于本部门职责或者超出管辖范围的，应当及时移送有权处理的部门；涉嫌构成犯罪的，应当及时移送公安机关。

第五章 法律责任

第三十一条 食品经营（餐饮服务类）者撕毁、涂改日常监督检查结果记录表，或者未保持日常监督检查结果记录表至下次日常监督检查的，由一分局责令改正，给予警告，并处 2000 元以上 3 万元以下罚款。

第三十二条 食品经营（餐饮服务类）者违反本办法第二十六条规定的，由县级以上食品药品监督管理部门按照食品安全法第一百二十六条第一款的规定进行处理。

第三十三条 食品经营（餐饮服务类）者有下列拒绝、阻挠、干涉一分局进行监督检查情形之一的，由县级以上食品药品监督管理部门按照食品安全法第一百三十三条第一款的规定进行处理：

（一）拒绝、拖延、限制监督检查人员进入被检查场所或者区域的，或者限制检查时间的；

（二）拒绝或者限制抽取样品、录像、拍照和复印等调查取证工作的；

（三）无正当理由不提供或者延迟提供与检查相关的合同、记录、票据、账簿、电子数据等材料的；

（四）声称主要负责人、主管人员或者相关工作人员不在岗，或者故意以停止生产经营等方式欺骗、误导、逃避检查的；

（五）以暴力、威胁等方法阻碍监督检查人员依法履行职责的；

（六）隐藏、转移、变卖、损毁监督检查人员依法查封、扣押的财物的；

（七）伪造、隐匿、毁灭证据或者提供虚假证言的；

（八）其他妨碍监督检查人员履行职责的。

第三十四条 食品经营（餐饮服务类）者拒绝、阻挠、干涉监督检查，违反治安管理处罚法有关规定的，由一分局依法移交公安机关处理。

第三十五条 食品经营（餐饮服务类）者以暴力、威胁等方法阻碍监督检查人员依法履行职责，涉嫌构成犯罪的，由一分局依法移交公安机关处理。

第三十六条 监督检查人员在日常监督检查中存在失职渎职行为的，由任免机关或者监察机关依法对相关责任人追究行政责任；涉嫌构成犯罪的，依法移交司法机关处理。

食品生产经营日常监督检查要点表 告知页（餐饮服务类）

被检查单位：地址：

检查人员及证件编号：1. 2.

检查时间：年月日

检查地点：

告知事项：

我们是苏州市相城区市场监督管理局监督检查人员，现出示证件。我们依法对你（单位）进行日常监督检查，请予配合。

依照法律规定，监督检查人员少于两人或者所出示的证件与其身份不符的，你（单位）有权拒绝检查；对于监督检查人员有下列情形之一的，你（单位）有权申请回避：（1）系当事人或当事人的近亲属；（2）与本人或本人近亲属有利害关系；（3）与当事人有其他关系，可能影响公正执法的。

问：你（单位）是否申请回避？

答：申请回避不申请回避

被检查单位签字：检查人员签字：

年 月 日 年 月 日

表 1-3 餐饮服务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	备注
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
二、信息公示	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3	监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4	在经营场所醒目位置公示量化等级标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*6	制定食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
四、人员管理	*7	主要负责人知晓食品安全责任, 有食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9	具有从业人员食品安全培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10	从业人员穿戴清洁的工作衣帽, 双手清洁, 保持个人卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
五、环境卫生	11	食品经营场所保持清洁、卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	12	烹饪场所配置排风设备, 定期清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	13	用水符合生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
	14	卫生间保持清洁、卫生，定期清理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20	专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	21	食品留样符合规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	22	中央厨房、集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	23	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	25	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	26	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*27	食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
九、餐饮具清洗消毒	28	集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	29	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

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 $70\% \leq$ 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： $\text{合格项目数} / (\text{检查的项目数} - \text{合理缺项的项目数}) \times 100\%$ 。

苏州市相城区市场监督管理局食品生产经营（餐饮服务类）日常 监督检查结果记录表

编号：

名称		地址	
联系人		联系方式	
许可证 编号		检查次数	本年度第次检查
<p>检查内容：</p> <p>苏州市相城区市场监管局检查人员、根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营日常监督检查管理办法》的规定，于年月日对你单位进行了监督检查。本次监督检查按照表 1-3 开展，共检查了（）项内容；其中：</p> <p>重点项（）项，项目序号分别是（<input type="checkbox"/>全部 <input type="checkbox"/>5, <input type="checkbox"/>6, <input type="checkbox"/>7, <input type="checkbox"/>8, <input type="checkbox"/>15, <input type="checkbox"/>27, <input type="checkbox"/>30）；</p> <p>发现问题（）项，项目序号分别是（）；</p> <p>一般项（）项，项目序号分别是（<input type="checkbox"/>全部 <input type="checkbox"/>1, <input type="checkbox"/>2, <input type="checkbox"/>3, <input type="checkbox"/>4, <input type="checkbox"/>9, <input type="checkbox"/>10, <input type="checkbox"/>11, <input type="checkbox"/>12, <input type="checkbox"/>13, <input type="checkbox"/>14, <input type="checkbox"/>16, <input type="checkbox"/>17, <input type="checkbox"/>18, <input type="checkbox"/>19, <input type="checkbox"/>20, <input type="checkbox"/>21, <input type="checkbox"/>22, <input type="checkbox"/>23, <input type="checkbox"/>24, <input type="checkbox"/>25, <input type="checkbox"/>26, <input type="checkbox"/>28, <input type="checkbox"/>29）；</p> <p>发现问题（）项，项目序号分别是（）。</p>			
<p>检查结果：</p> <p><input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>基本符合 <input type="checkbox"/>不符合</p> <p>结果处理：</p> <p><input type="checkbox"/>通过 <input type="checkbox"/>书面限期整改 <input type="checkbox"/>食品生产经营者立即停止食品生产经营活动</p> <p>说明（可附页）：</p>			
<p>检查人员（签名）：</p> <p style="text-align: right;">年月日</p>		<p>被检查单位意见：</p> <p>法人或负责人：</p> <p style="text-align: right;">年月日（章）</p>	

填表说明：

1. 编号：由四位年度号+1位要点表序号+六位流水号组成，如 2016-1-000001。生产、销售、餐饮服务、保健食品生产各环节对应的要点表序号分别为“1、2、3、4”。

2. 名称：填写食品生产经营许可证上的食品生产经营者名称。

3. 地址：填写食品生产经营许可证上载明的生产经营地址。

4. 联系人、联系方式：填写法人代表或者负责人的姓名及联系方式。

5. 许可证编号：与食品生产经营许可证上载明的内容一致。如果检查对象为食品生产加工小作坊、食品摊贩等，填写负责人的身份证号码，并隐藏身份证号码中第11位到第14位的数字，以“****”替代。

6. 检查次数：填写本次检查属于本年度对企业开展的日常监督检查的次数。

7. 检查内容：检查人员应为两名或两名以上，应明确检查对应使用的《食品生产经营日常监督检查要点表》。

8. 检查结果：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 $70\% \leq$ 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 $< 70\%$ 。

9. 结果处理：根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》要求，对检查结果进行处理，结果为符合的，说明中可不填写内容，结果为基本符合的，选书面限期整改；结果为不符合的，选

食品生产经营者立即停止食品生产经营活动。结果处理所使用的相应文书应执行《食品药品监管总局关于印发食品药品行政处罚文书规范的通知》（食药监稽〔2014〕64号）所附执法文书。

10. 说明：对发现问题及处置措施进行详细描述，可附页。

11. 本表一式二份，一份用于现场公示，一份留存。

年 月 日