**食品安全自查与报告制度**

**一、**依据《食品安全法》、《深圳经济特区食品安全监督条例》（以下简称“特区条例”）等法律规定，所有食品生产经营者均应当建立食品安全自查制度，对食品安全状况进行检查评价。不符合自查要求的，将依据《食品安全法》第一百二十六条、“特区条例”第一百一十一、一百一十二条等规定接受处罚。

**二、**自查由本单位负责人、食品安全管理员等有关管理人员共同组织实施，落实责任到人，鼓励结合实施奖罚。实施前必须熟悉有关食品安全法律法规和规范专业知识，自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

**三、**根据本单位的生产经营特点，依法每年至少对食品安全情况进行两次自查，并形成书面记录。自查应当包括下列内容：

（一）食品安全法律、法规和标准、规范的实施情况；

（二）食品安全追溯体系建立和运行情况（原料采购索证、进货查验记录）；

（三）从业人员遵守操作规范和食品安全管理制度情况以及掌握食品安全知识和生产技能情况；

（四）从业人员健康管理情况；

（五）生产经营过程控制情况；

（六）设施设备配置运行情况；

1. 生产经营环境符合相关标准和规范的情况；
2. 食品安全隐患以及处理情况。

食品安全监管部门开展监督检查时，餐饮服务提供者应能出示自查记录。

**四、自查报告应定期上报的情形**：符合“特区条例”第七十五条规定的重点单位（中央厨房、集体用餐配送，学校食堂等供餐人数众多的集中用餐单位（含学校食堂）、重大活动餐饮单位、大型餐饮企业、连锁餐饮企业、旅游景区餐饮服务提供者、集中交易市场开办者、网络食品交易第三方平台提供者等），自查报告应当经第一责任人和食品安全管理员签署后，于每年底前向所在地食品监管部门备案（登陆“广东政务服务网 深圳市市场监督管理局公共服务平台https://amr.sz.gov.cn/psout/jsp/gcloud/pubservice/ext/checkout/login.jsp进行下载模版、上传报告）。

**五、**生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。

**六、依据《餐饮服务食品安全操作规范》有关自查的要求，**食品安全自查一般分为制度自查、定期自查和专项自查。制度自查应当根据国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准的变化及时开展，定期自查应当根据所经营的食品风险等级确定频次，专项自查应当根据食品药品监管部门、消费者、媒体舆情等渠道获知的食品安全风险信息立即实施。

**七、自查频次要求**：对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次制度自查。特定餐饮服务提供者对其经营过程，应每周至少开展一次自查；其他餐饮服务提供者对其经营过程，应每月至少开展一次自查。

**八、**自查中发现的问题食品：应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对消费者造成伤害。

**九、**食品安全自查情况应当建立自查档案，如实记录食品安全自查组织实施计划、实施时间、人员、自查结果和整改情况，由执行操作人员和内部检查人员签字，保存时限宜不少于2年。

**十、**接受社会监督，依规范要求建设“明厨亮灶”，以量化A级和示范先进为标准，不断提升自查风险防控水平。



**深圳市市场监督管理局编制**

