

北京发布3项食品地方标准

涉及低温巴氏杀菌乳、焙炒咖啡等

本报讯 据北京市市场监管局消息,近日,北京市发布了《食品生产企业质量管理体系规范 第2部分:低温巴氏杀菌乳》《食品生产企业质量管理体系规范 第3部分:焙炒咖啡》和《食品生产企业质量管理体系规范 第4部分:复配食品添加剂》三项高质量发展地方标准,基于风险分析、信用体系和过程控制等原则,为北京市低温巴氏杀菌乳、焙炒咖啡和复配食品添加剂生产企业,提供了完善的质量安全管理体系、标准化的生产工艺流程,及提升食品营养和口味的指导方案。

《食品生产企业质量管理体系规范 第2部分:低温巴氏杀菌乳》,将“低温巴氏杀菌”工艺精准界定为“生乳加热至72℃~76℃保持15s的杀菌工艺”,标准不仅首创性地将原料要求、生产过程控制和产品质量指标集于一体,而且生乳菌落总数和体细胞指标限量高于欧盟和美国标准要求;活性营养指标居于行业领先地位。

《食品生产企业质量管理体系规范 第3部分:焙炒咖啡》以提升咖啡品质为核心,着重规范了咖啡豆产地证明、烘焙、

研磨和异物探测等关键环节,使焙炒咖啡口感进一步区别于冷萃咖啡类饮料和速溶咖啡等产品,呈现口感醇厚、香气丰富、余韵耐久的味觉层次,进一步满足消费者对精品咖啡的需求。

《食品生产企业质量管理体系规范 第4部分:复配食品添加剂》针对最核心的“混匀”工序的均匀性验证,提供了科学、详细的取样和计算方法,精准评价复配食品添加剂中各组分含量;同时,也为相近生产工艺的固体饮料和特殊膳食食品等食品类别提供了可参考的均匀性验证

方法。

食品生产企业质量管理体系系列标准,是北京市食品生产企业高质量发展的引领性文件。此次,北京发布这三项地方标准,力求通过明确、规范生产加工过程高标准要求,帮助低温巴氏杀菌乳、焙炒咖啡和复配食品添加剂生产企业搭建更科学的质量管控体系,提升生产效率与产品竞争力,促进企业以更优质、更贴合市场需求的产品回应消费者对食品营养健康与品质的期待,为产品贴上“京品”标签。

北京颁发普通食品与保健食品共线生产许可

本报讯 据北京市市场监管局消息,近日,2025年首批,北京市营商环境改革创新案例新鲜出炉,市市场监管局5项案例入选。

为推动食品产业高质量发展,北京市市场监管局以北京经济技术开发区(以下简称“经开区”)为试点,创新审批服务机制,颁发全市首个普通食品与保健食品共线生产许可。

多方联动优化质量体系,量身定制许可审查方案

市市场监管局指导经开区行政审批局,建立“许可部门+技术专家+企业主体”三方协同研判机制,召开多轮专题研讨会,对原料分级管理、共线清洁清场、空气流向、车间硬件、标识标签等方面提出建设性优化建议。指导企业建立完善了《共线质量管理规定》《共线生产风险评估报告》《共线生产清洁验证报告》等9项核心制度文件,搭建食品安全管理体系,筑牢食品安全屏障。

在此基础上,市区两级许可部门根据产品的工艺特点、设备布局、风险点位,因地制宜制订“一企一策”审查方案。重点围绕原料采购溯源、共线生产管理、车间环境控制等关键环节,梳理形成审查重点清单,为企业整改提供靶

向指引。

将“首次经验”扩展为“可复制、可推广”指导文件

经开区行政审批局结合前期创新实践成果,总结共线生产风险控制要点和审查经验,试点印发《保健食品生产企业共线生产普通食品工作指引》,为其他同类企业扩充产品类型和规格,申请共线生产许可提供可复制可推广的经验,让企业知道设备设施怎么改、清场验证怎么做、制度记录怎么定、检验数据怎么积累,构建起标准引领、风险可控、服务高效的新型审批监管模式,实现了制度创新与产业发展同频共振。创新包容、审慎监管与全周期服务让技术升级与市场响应实现“零时差”,真正实现“审批落地即增效”。

政府创新服务与企业技术升级“双轮联动”成效显著

保健食品与普通食品共线生产让降本与增值形成闭环,企业进一步节省设备投入成本、人员成本,缩短投产周期,在技术改造升级、产能释放方面实现跨越式发展。

通过共线生产模式,某企业实现车间建设成本节约690万元,设备投入减

少350万元,年运行费用降低136万元,生产成本降幅达32%,产能释放成效显著。2025年,全类别产值预计突破7亿元,同比增长16%,实现从分线外包到集约自营的跨越式升级。此外,还有其他保健食品生产企业拟将外包食品品种收回自产,正在详细梳理共线生产风险控制措施。企业在节约生产成本的同时,更便于控制产品安全性和质量稳定性。

创新新业态、新模式、新技术审批机制

市场监管部门突破行政许可被动等待模式,主动对接企业,打造全流程服务体系,从工艺合规到市场布局全程护航,为企业提供从建设规划到生产运营的全链条支持,为“大健康”产业发展注入强劲动能,推动全市食品产业持续发展。

围绕高新食品生产企业发展需求,市场监管部门紧跟新技术、新模式应用场景,以“助企纾困导向、专业机构辅证、市区联审把关、监管追踪问效”四步法,构建“风险评估+过程管控+全程追溯”审批框架,探索“标准明确、流程优化、风险可控”审批范式,为企业创新发展添助力、保安全,让改革成果惠及更多企业和群众。

北京创新开展信用监管数据开放试点

本报讯 近日,2025年首批,北京市营商环境改革创新案例新鲜出炉,市市场监管局5项案例入选。

为应对平台经济快速发展带来的信用监管新挑战,北京市市场监管局指导海淀区市场监管局充分发挥全国首个向平台企业开放信用监管数据试点优势,率先探索政企协同信用治理新路径,通过数据开放与安全应用并举,强化平台经济信用体系建设,持续优化营商环境。

首创“三级数据贯通”模式,夯实治理基础。以全国企业经营异常名录、严重违法失信名单为试点数据,打通国家、市、区三级市场监管数据通道,与平台企业建立政企信息核验机制。依据平台特点完善经营主体信用档案,指导试点企业分析平台内经营者信用情况和经营状况,完善主体信用档案。针对

生活服务、电商类试点平台企业需求,制定技术方案,在保障数据安全前提下,支持企业完成信用数据查询。

促进平台合规治理,提升自治效能。通过数据核验比对,试点企业将信用信息应用于入驻资质审核、信用分级管理、风险监测预警等关键环节,有效识别并治理信用风险主体。推动试点企业拓展信用数据应用场景,将共享信用数据深度应用于开展经营主体资质核验、信用评估分级管理、建立动态信用评价制度等环节,助力平台企业深化守信激励和失信惩戒机制,强化平台自治能力,不仅保障了平台交易安全,也助力平台优化内部管理,优化经营主体结构,提升整体合规水平。

严守数据安全底线,保障有序流转。依托海淀区大数据平台搭建市场监管服务库,在“原始数据不出域、数据

可用不可见”原则下,向企业安全开放数据。相关部门联合开发信息化工具,确保技术及安全标准达标,并建立专人管理制度,严格规范数据接收、处理与保管流程,切实防范数据安全风险。

政企协同在准入拦截、风险处置等方面成效显著。截至2025年7月,已协助平台企业发现涉及全国范围被列入经营异常名录的企业超74万户,列入严重违法失信名单的企业超7万户。通过在源头拦截被列入经营异常名录、严重违法失信名单的企业入驻,从源头提升平台准入门槛,净化平台环境,助力平台增信。

此次试点通过数据安全有序开放与政企协同治理,为构建平台经济信用体系提供了可复制、可推广的“北京经验”,对推动平台经济规范健康可持续发展具有积极意义。

北京多措并举促餐饮业高质量发展

本报讯 吕少威 近日,从北京市商务局获悉,该局会同相关部门发布《关于进一步优化营商环境促进北京餐饮业高质量发展的若干措施》(简称《若干措施》)。从简化装修施工许可、优化食品经营许可到加大融资支持等,多措并举优化企业营商环境,推动餐饮行业升级,加快推进北京国际美食之都建设。

根据《若干措施》,北京限额以上(工程投资额在100万元以上且建筑面积在300平方米以上)的餐饮门店装修工程审批,建筑工程施工许可证办理时限压缩至3个工作日。工程投资额在100万元以下(含)或建筑面积在300平方米以下(含)的餐饮门店装修,无需申请办理建筑工程施工许可证。

北京将分级分类管理消防验收备案。建筑面积300平方米至2500平方米且建筑高度不大于24米的餐饮门店工程,企业可自愿采用告知承诺制方式申请消防验收备案。投资额在100万元以下(含)或建筑面积在300平方米以下(含)的餐饮门店工程,不再单独开展消防验收备案。

《若干措施》提到,北京将优化食品经营许可。餐饮企业办理食品经营许可证时,对申请餐饮服务管理、餐饮服务连锁管理经营项目的免于现场核查;取消餐饮服务经营场所面积、专间面积限制要求,简化自制饮品制售和简单制售原料清洗水池、餐用具清洗消毒水池等设备设施要求。

《若干措施》明确,北京将加大对餐饮企业的融资支持。在京注册中小微企业,通过北京市贷款服务中心或“北京市企业融资综合信用服务平台”办理的首贷业务,按首次贷款合同项下,自首笔放款起一年内企业实际获得贷款产生利息,普通中小微企业按20%给予贴息,且贴息资金不高于实际放款额的1%;对于首次放款时已经认定的创新型中小企业,贴息比例提升到40%,且贴息资金不高于实际放款额的2%。北京还将落实税费优惠政策。

根据《若干措施》,北京将强化名厨大师培养。实施北京市高技能领军人才培养计划,支持餐饮行业培育高技能领军人才。支持餐饮行业建设技能大师工作室,对新认定的市级技能大师工作室补助30万元,符合条件的可推荐为国家级技能大师工作室。实施“新八级工”职业技能等级制度。