

T/FSAS

团 体 标 准

T/FSAS 31—2020

佛山市餐饮服务食品安全规范提升区建设
及考核评价规范
(征求意见稿)

2020 – XX – XX 发布

2020 – XX – XX 实施

佛山市标准化协会 发布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 术语与定义 1

3 建设目标 1

4 建设要求 2

 4.1 必备条件 2

 4.2 餐饮服务单位管理机构 2

 4.3 餐饮服务单位 2

 4.4 加分项 3

5 考评程序 3

 5.1 自愿申报 3

 5.2 组织考评 3

 5.3 公示授牌 4

6 动态管理 4

附录 A（规范性附录） 佛山市餐饮服务食品安全规范提升区申报表 5

附录 B（规范性附录） 佛山市餐饮服务食品安全规范提升区考评评分表 7

参考文献 14

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定编写。

本标准附录A、附录B为规范性附录。

本标准由XXX提出。

本标准由XXX归口管理。

本标准起草单位：XX。

本标准主要起草人：XXX。

引 言

本标准根据我市餐饮业特点，结合监管要求，针对我市餐饮服务现状，提出有助于推进我市餐饮服务食品安全规范提升工作的管理规范。

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》《广东省食品安全条例》以及国家总局《关于食品经营许可的实施细则（试行）》等法律、法规和规章的要求制定。

佛山市餐饮服务食品安全规范提升区建设及考核评价规范

1 范围

本标准规定了佛山市餐饮服务食品安全规范提升区建设及考评的术语与定义、建设目标、建设要求、考评程序和动态管理。

本标准适用于佛山市辖区范围内餐饮服务食品安全规范提升区建设及考评工作。

2 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

餐饮服务单位

通过即时制作加工、商业销售、服务性劳动等手段，并向消费者提供食品、消费场所及设施的食品加工、销售和消费服务活动的单位。

2.2

餐饮服务单位管理机构

负责对餐饮服务食品安全规范提升区的建设和申报，同时对餐饮服务食品安全规范提升区内所有餐饮服务单位进行管理和监督的机构，一般包括物管、居委会或其他第三方机构。

2.3

考评活动组织机构

负责佛山市餐饮服务食品安全规范提升区建设活动的组织、受理和评定工作的专业技术机构，包括认证机构、行业协会及其他专业技术机构。

2.4

餐饮服务食品安全规范提升区

由餐饮服务单位管理机构自愿申请，经考评活动组织机构按标准进行现场考核通过的街区、广场、城市综合体等。

2.5

消费维权服务站

由餐饮服务单位管理机构和（或）餐饮服务食品安全规范提升区内餐饮服务单位代表建立，市场监督管理部门或与消费者权益保护工作有关的行政部门、消费者保护组织、行业协会等进行辅助，旨在提高经营者自律，加强消费者权益保护的站点。

3 建设目标

通过建设餐饮服务食品安全规范提升区,形成点线面相结合的多层次、全方位、全餐饮业态的食品安全规范提升群体,充分发挥规范提升单位的引领带动辐射作用,构建来源可溯、质量可靠、群众放心的食品消费环境。

4 建设要求

4.1 必备条件

- 4.1.1 提升区基础条件好,影响辐射面广,内外环境整洁,餐饮服务单位数不少于12个。
- 4.1.2 提升区连续两年以上未发生III级以上食品安全事故或其他社会影响恶劣的食品安全事件。
- 4.1.3 提升区餐饮服务单位均持有效的食品经营许可证、营业执照,建立食品安全管理档案。
- 4.1.4 提升区餐饮服务单位食品安全量化分级覆盖率达100%,食品安全等级均达B级以上,A级单位达10%且不少于2家。量化分级公示率达100%。
- 4.1.5 提升区100%餐饮服务单位建设“明厨亮灶”,90%餐饮服务单位上线阳光餐饮平台。
- 4.1.6 提升区建立消费维权服务站,指定人员负责受理及处理消费者对膳食和服务质量的投诉。

4.2 餐饮服务单位管理机构

- 4.2.1 设立建设工作机构,定期召开会议,研究推进餐饮服务食品安全规范提升区工作。
- 4.2.2 制定建设工作方案,明确餐饮服务单位管理机构与餐饮服务单位建设工作任务。
- 4.2.3 制定餐饮服务单位规范整治行动方案并组织实施。
- 4.2.4 在提升区显著位置设置信息公示栏,公示餐饮服务单位分布图和单位名录(包括店名、店址和量化等级)、食品安全承诺书、食品安全相关知识、第三方机构管理情况、投诉举报电话等信息。
- 4.2.5 建立建设工作档案,包括工作机构、工作方案、会议纪要、宣传资料及区内所有餐饮服务单位基本情况等。
- 4.2.6 提升区餐饮服务单位一年内的食品安全抽检(法检和快检)合格率达100%。
- 4.2.7 提升区餐饮服务单位一年内的食品安全抽检(仅含法检)批次达10批次,且被抽检(法检和快检)的餐饮服务单位覆盖率达50%。
- 4.2.8 统一管理提升区内餐饮服务单位,应建立并落实食品安全管理制度,建立街区(广场)食品安全管理档案,对街区(广场)内的食品质量安全工作全面负责。
- 4.2.9 与提升区内餐饮服务单位签订食品安全责任书,明确双方在食品安全保障、消费者权益保护等方面的责任,督促食品经营者履行义务,加强食品安全风险防控。
- 4.2.10 配备中级以上的食品安全管理员;每周至少一次对信息公示、环境卫生、操作规范、消毒保洁、食品溯源、垃圾处理等情况进行检查;督促餐饮服务单位对从业人员进行食品安全知识培训,每季度不少于10学时。
- 4.2.11 制定食品安全事故处置方案,定期检查食品安全事故防范措施落实情况,及时消除食品安全隐患。
- 4.2.12 制定消费者维权服务站工作方案,明确服务站工作内容、工作方式、人员构成及职责分工,并公开服务承诺,设立消费者意见反馈和消费者投诉记录簿,并保留相关处理记录。消费者维权服务站自受理消费者意见反馈或投诉之日起,一般的消费投诉应在5个工作日处理完毕,复杂的消费投诉应在10个工作日处理完毕。如举证时间较长的,应与消费者充分协商根据实际合理延长时间。

4.3 餐饮服务单位

- 4.3.1 证、照悬挂在便于消费者看到的显著位置，经营食品品种、数量与许可项目、经营条件相适应。
- 4.3.2 食品安全应急管理制度健全，事故应急记录详实。
- 4.3.3 根据实际情况，配备相应级别食品安全管理员并履行职责。
- 4.3.4 建立并落实食品安全各项制度（包括从业人员健康管理制度和培训管理制度、加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度、食品，食品添加剂，食品相关产品采购索证索票，进货查验和台账记录制度、关键环节操作规程、餐厨废弃物处置管理制度、投诉受理制度以及市场监管部门规定的其他制度）。
- 4.3.5 从事接触直接入口食品工作的人员持健康证上岗，熟悉相关的食品安全知识。
- 4.3.6 开展从业人员上岗前检查工作，上岗时穿戴整洁工作衣帽，保持良好的个人卫生。
- 4.3.7 在经营场所显著位置设立食品安全管理公示栏，公示餐饮服务食品安全承诺书、大宗原料供应商名称、使用的食品添加剂、健康证、食品安全管理员、上一次监督检查结果记录、最近一次的食品安全自查报告。
- 4.3.8 公开服务承诺，公示 12345/12315 投诉举报电话以及辖区的投诉举报电话，设立消费者意见反馈和消费者投诉记录簿，及时处理消费者意见反馈及投诉，并妥善保存处理记录。
- 4.3.9 查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明，并留存复印件及发货票证，并记录详实。
- 4.3.10 餐饮服务单位功能间、操作区域、设备设施标签标识明显清晰，生、熟、半成品存放容器和用具采用标识管理（如色标管理等）。
- 4.3.11 单位食堂和中型以上（包括中型）餐馆餐饮具采用热力消毒。
- 4.3.12 按照 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。专柜(位)存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。
- 4.3.13 食品仓库和（或）存储区域不得放置有毒、有害、与食品无关的物品。
- 4.3.14 食品仓库和（或）存储区域整洁，食品存放离墙离地、分类分架，食品与非食品分区或分架。
- 4.3.15 冷藏冷冻设施齐备、运转正常，符合食品储存要求。
- 4.3.16 食品处理区及存储区域的食物及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。

4.4 加分项

- 4.4.1 提升区餐饮服务单位数 12 个以上。
- 4.4.2 提升区餐饮服务单位获得食品安全等级 A 级单位数量达 10%以上且大于 2 家。
- 4.4.3 提升区餐饮服务单位 100%上线佛山“阳光餐饮”平台。
- 4.4.4 提升区内餐饮服务单位一年内的食品安全抽检（仅含法检）批次达 10 批次以上，且被抽检（法检和快检）的餐饮服务单位覆盖率达 50%以上。
- 4.4.5 餐饮服务单位积极采用“五常”、“六 T”、“HACCP”、“4D”等先进的管理方法。
- 4.4.6 委托第三方快检或自行配备快检室、快检设备对餐饮服务单位使用的食用农产品、肉类食品及原料进行抽样和快检。

5 考评程序

5.1 自愿申报

餐饮服务单位管理机构填写《佛山市餐饮服务食品安全规范提升区申报表》（以下简称《申报表》，见附录A），先根据《佛山市餐饮服务食品安全规范提升区考评评分表》（以下简称《评分表》，见附录B）进行自我评分，然后将《申报表》、《评分表》和建设过程总结材料交给考评活动组织机构。

5.2 组织考评

5.2.1 考评活动组织机构选派由餐饮行业管理、研究、从业人员组成的专家评审组到提升区考评。

5.2.2 专家评审组现场随机抽选不少于40%的餐饮服务单位进行考评，按《评分表》打分，填写评审结论并签名盖章。

5.2.3 总分为200分，其中基本分180分，加分项20分。考评基本分数达到165分以上且总分达到180分以上的视为通过。

5.3 公示授牌

考评活动组织机构通过网上平台向社会公示通过评审的提升区名单，公示期不少于10个工作日。公示结束后，对公示无异议的，由考评活动组织机构联合佛山市消费者委员会向提升区授牌，并通过报纸、网络等媒体向社会公告。对参加考评但未能通过的餐饮服务单位管理机构作书面说明原因。

6 动态管理

考评活动组织单位对提升区实施动态管理，设立退出机制。对已获得授牌的提升区，每三年进行一次复核评估。对不符合标准要求的，责令一周内限期整改，整改后仍未符合要求的，则撤销其称号。对有下列情形之一的提升区，一经发现，公示给予撤销称号：

- a) 经查实在申报过程中弄虚作假、隐瞒真实情况的；
- b) 发生Ⅲ级以上食品安全事故（事件）造成较大社会不良影响的；
- c) 因严重侵害消费者权益行为或追究刑事责任的；
- d) 发生重大或群体性消费投诉事件影响社会稳定，或造成较大社会负面影响的；
- e) 在消费者组织、媒体舆论、社会公众等消费监督中反映与其建设承诺不相符问题，经查证属实的；
- f) 复核评估且整改后不再符合标准要求的，或自动放弃建设的；
- g) 其他应当予以撤销的情形。

AA

附 录 A
(规范性附录)

佛山市餐饮服务食品安全规范提升区申报表

佛山市餐饮服务食品安全规范提升区申报表如下：

佛山市餐饮服务食品安全规范提升区申报表

申报单位			
提升区名称			
提升区地址			
联系人		联系电话	
联系地址			
主要措施和成效	(可附页) 申报单位 (盖章): 年 月 日		

BB

附 录 B
(规范性附录)

佛山市餐饮服务食品安全规范提升区考评评分表

佛山市餐饮服务食品安全规范提升区考评评分表如下：

佛山市餐饮服务食品安全规范提升区考评评分表

项目	序号	考核内容	分值	评价方法	得分
必备条件	1	提升区基础条件好,影响辐射面广, 内外环境整洁, 餐饮服务单位数不少于 12 个。	5	本栏为餐饮服务食品安全规范提升区的必备条件, 有一项不符合就直接否决。通过现场查看和查阅相关记录。	
	2	提升区连续两年以上未发生Ⅲ级以上食品安全事故或其他社会影响恶劣的食品安全事件。			
	3	提升区餐饮服务单位均持有效的食品经营许可证、营业执照, 建立食品安全管理档案。			
	4	提升区餐饮服务单位食品安全量化分级覆盖率达 100%, 食品安全等级均达 B 级以上, A 级单位达 10%且不少于 2 家。量化分级公示率达 100%。			
	5	提升区 100%餐饮服务单位建设“明厨亮灶”, 90%餐饮服务单位上线阳光餐饮平台。			
	6	提升区建立消费维权服务站, 指定人员负责受理及处理消费者对膳食和服务质量的投诉。			
餐饮服务单位管理机构要求	7	设立建设工作机构, 定期召开会议, 研究推进餐饮服务食品安全规范提升区工作。	5	查看餐饮服务单位管理机构工作文件, 无建立机构扣 5 分, 无会议纪要扣 5 分。	
	8	制定建设工作方案, 明确餐饮服务单位管理机构与餐饮服务单位建设工作任务。	5	查看餐饮服务单位管理机构建设工作方案, 无工作方案扣 5 分, 工作任务缺一个扣 1 分。	
	9	制定餐饮服务单位规范整治行动方案并组织实施。	5	查看建设方案中是否有相关内容, 无方案扣 5 分, 无工作推进记录扣 5 分。	

项目	序号	考 核 内 容	分值	评 价 方 法	得分
餐饮服务 单位管理 机构要求	10	提升区显著位置设置信息公示栏，公示餐饮服务单位分布图和单位名录（包括店名、店址和量化等级）、食品安全承诺、食品安全相关知识、第三方机构管理情况、投诉举报电话等信息。	5	实地查看信息公示栏，无公示栏扣 5 分，宣传内容缺一项扣 1 分。	
	11	建立建设工作档案，包括工作机构、工作方案、会议纪要、宣传资料及提升区内所有餐饮服务单位基本情况等。	10	无建档扣 5 分，建档内容不齐缺一项扣 1 分。	
	12	提升区餐饮服务单位一年内的食品安全抽检（法检和快检）合格率达 100%。	5	查看相关抽检记录，合格率达 100%得 5 分，每下降 1%，扣 1 分。	
	13	提升区内餐饮服务单位一年内的食品安全抽检（仅含法检）批次达 10 批次，且被抽检（法检和快检）的餐饮服务单位覆盖率达 50%。	5	查看相关记录，批次少于 10 批次，或覆盖率 50% 以下不得分。	
	14	统一管理提升区内餐饮服务单位，应建立并落实食品安全管理制度，建立街区食品安全管理档案，对街区内的食品质量安全工作全面负责。	10	根据实际情况建立制度，可合理缺项。缺一项制度扣 1 分，有制度缺相应记录每缺一项扣 1 分。	
	15	与提升区内餐饮服务单位签订食品安全责任书，明确双方在食品安全保障、消费者权益保护等方面的责任，督促食品经营者履行义务，加强食品安全风险防控。	5	现场查阅 5 家餐饮服务单位档案。每家餐饮服务单位符合资质要求并具有食品安全责任书的得 1 分，否则不得分。	
	16	配备中级以上的食品安全管理员；每周至少一次对信息公示、环境卫生、操作规范、消毒保洁、食品溯源、垃圾处理等情况进行检查；督促餐饮服务单位对从业人员进行食品安全知识培训，每季度不少于 10 学时。	5	没有食品安全管理员证或管理员不在岗每次扣 0.5 分，现场提问食品安全问题，答不出来每次扣 0.5 分，食品安全管理员工作无记录每次扣 1 分。	
	17	制定食品安全事故处置方案，定期检查食品安全事故防范措施落实情况，及时消除食品安全隐患。	5	无方案扣 5 分。无定期检查记录每次扣 1 分。	

项目	序号	考核内容	分值	考评方法	得分
餐饮服务单位管理机构要求	18	制定消费者维权服务站工作方案,明确服务站工作内容、工作方式、人员构成及职责分工,并公开服务承诺,设立消费者意见反馈和消费者投诉记录簿,并保留相关处理记录。消费者维权服务站自受理消费者意见反馈或投诉之日起,一般的消费投诉应在5个工作日处理完毕,复杂的消费投诉应在10个工作日处理完毕。如举证时间较长的,应与消费者充分协商根据实际合理延长时间。	3	未公开服务承诺的,扣0.5分;无相关处理记录的,扣0.5分;未按时处理投诉的,每次扣0.5分。	
	19	证、照悬挂在便于消费者看到的显著位置,经营食品品种、数量与许可项目、经营条件相适应。	10	不符合要求的扣1-2分,经营项目缺一项扣1分,条件不符扣1分。	
餐饮服务单位要求	20	食品安全应急管理制度健全,事故应急记录详实。	10	没有制度扣2分,内容不齐,每项(次)扣0.5分。	
	21	根据实际情况,配备相应级别食品安全管理员并履行职责。	10	没有食品安全管理员证或管理员不在岗扣2分,现场提问三个食品安全问题,答不出来每项扣2分,食品安全管理员工作无记录扣2分。	
	22	建立并落实食品安全各项制度(包括从业人员健康管理制度和培训管理制度、加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度、食品,食品添加剂,食品相关产品采购索证索票,进货查验和台账记录制度、关键环节操作规程、餐厨废弃物处置管理制度、投诉受理制度以及市场监管部门规定的其他制度)。	10	缺一项制度扣1分,有制度缺相应记录每缺一项扣1分。	
	23	从事接触直接入口食品工作的人员持健康证上岗,熟悉相关的食品安全知识。	5	不了解相关知识的,扣0.5-1分;无有效健康证的,1人扣1分。	
	24	开展从业人员上岗前检查工作,上岗时穿戴整洁工作衣帽,保持良好的个人卫生。	5	未开展上岗前检查工作,每次扣0.5分,现场检查从业人员发现违反规定每人扣0.5分。	
	25	在经营场所显著位置设立食品安全管理公示栏,公示餐饮服务食品安全承诺书、大宗原料供应商名称、使用的食品添加剂、健康证、食品安全管理员、上一次监督检查结果记录、最近一次的食品安全自查报告。	5	未设立公示栏扣5分,公示栏内容不齐,缺一项扣1分。	

项目	序号	考 核 内 容	分值	考 评 方 法	得分
餐饮服务 单位要求	26	公开服务承诺,公示 12345/12315 投诉举报电话以及辖区的投诉举报电话,设立消费者意见反馈和消费者投诉记录簿,及时处理消费者意见反馈及投诉,并妥善保存处理记录。	2	未公开服务承诺和投诉监督电话的,扣 0.5 分。未设立意见簿的,扣 0.5 分。	
	27	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明,并留存复印件及发货票证,并记录详实。	10	无供货商的许可证、营业执照和食品合格证明文件的,每项(次)扣 0.5 分;票据粘贴、纸质记录或电脑输入内容不齐的,每项(次)扣 0.5 分。	
	28	餐饮服务单位功能间、操作区域、设备设施标签标识明显清晰,生、熟、半成品存放容器和用具采用标识管理(如色标管理等)。	10	标签标识缺一项(个)扣 1 分,容器和用具没有色标缺一项(个)扣 1 分。	
	29	单位食堂和中型以上(包括中型)餐馆餐饮具采用热力消毒。	5	发现一家中型以上餐馆未采用热力消毒每一项扣 1 分。	
	30	按照 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量,使用食品添加剂。专柜(位)存放食品添加剂,并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的,应在盛放容器上标明食品添加剂名称,并保留原包装。应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。	3	发现一个(次)食品添加剂未专柜保存,则扣 1 分,专柜未标注“食品添加剂字样”或盛放拆包后食品添加剂容器未标注其名称或未保留原包装的,则扣 0.5 分;使用食品添加剂但未专册记录相关信息,发现一个(次),则扣 1 分,有专册记录相关信息,但信息不全,则每缺一项扣 0.5 分。	
	31	食品仓库和(或)存储区域不得放置有毒、有害、与食品无关的物品。	10	不符合要求的,每项(次)扣 1 分。	
	32	食品仓库和(或)存储区域整洁,食品存放离墙离地、分类分架,食品与非食品分区或分架。	4	不符合要求的,每项(次)扣 0.5 分。	
	33	冷藏冷冻设施齐备、运转正常,符合食品储存要求。	3	设施不齐备的或转不正常的,扣 0.5-1.5 分。	
	34	食品处理区及存储区域的食物及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。	10	发现不符合标识要求的食品或原料、发现未按标签要求存放的食品或原料、发现过期、变质、腐败食品或原料,每项(次)扣 0.5 分	

项目	序号	考 核 内 容	分值	考 评 方 法	得分
加分项	35	提升区餐饮服务单位数 12 个以上。	4	餐饮服务单位数每增加 3 个，则加 1 分。	
	36	提升区餐饮服务单位获得食品安全等级 A 级单位数量达 10%以上且大于 2 家。	4	A 级单位数量在满足 10%且不少于 2 家的基础上，每增加 1 家 A 级餐饮服务单位，则加 1 分。	
	37	提升区餐饮服务单位 100%上线佛山“阳光餐饮”平台。	2	查看佛山“阳光餐饮”平台，达到 100%上线率加 2 分。	
	38	提升区内餐饮服务单位一年内的食品安全抽检（仅指法检）批次达 10 批以上，且被抽检（法检和快检）的餐饮服务单位覆盖率达 50% 以上。	3	查看相关抽检记录，抽检批次每增加 1 批，加 0.5 分；覆盖率每增加 5%，加 0.5 分。	
	39	餐饮服务单位积极采用“五常”、“六 T”、“HACCP”、“4D”等先进的管理方法。	3	现场查看，每发现 1 家餐饮服务单位采用先进管理方法的，则加 1 分。	
	40	委托第三方快检或自行配备快检室、快检设备对餐饮服务单位使用的食用农产品、肉类食品及原料进行抽样和快检。	4	有相应的快检室或快检设备加 2 分；查看检验相关记录，每月检验记录覆盖所有餐饮服务单位的加 2 分，覆盖 90%餐饮服务单位的加 1 分，覆盖 80%餐饮服务单位的加 0.5 分，覆盖小于 80%，则不得分。	

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》（中华人民共和国主席令第 21 号）
 - [2] 《食品经营许可管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 17 号）
 - [3] 《食品经营许可审查通则（试用）》（食药监食监二[2015]228 号）
 - [4] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食[2018]12 号）
 - [5] 《广东省食品安全条例》（广东省第十二届人民代表大会常务委员会公告第 61 号）
 - [6] 《广东省食品药品监督管理局关于食品安全管理员的管理办法》（粤食药监规〔2017〕第 1 号）
-