

佛山市小餐饮集中经营提升区建设及考核 评价规范 (征求意见稿)

目 次

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 前言 | II |
| 引言 | III |
| 1 范围 | 1 |
| 2 术语与定义 | 1 |
| 3 建设目标 | 2 |
| 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） 佛山市小餐饮集中经营提升区申报表 | 5 |
| 附录 B（规范性附录） 佛山市小餐饮集中经营提升区考评评分表 | 7 |
| 参考文献 | 13 |

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：XXX。

本标准主要起草人：XXX。

本标准为首次发布。

引 言

本标准根据我市餐饮业特点，结合监管要求，针对我市小餐饮现状，提出有助于推进我市小餐饮集中经营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》《广东省食品药品监督管理局关于小餐饮监督管理的暂行办法》等法律、法规和规章的要求制定。

佛山市小餐饮集中经营提升区建设及考核评价规范

1 范围

本标准规定了佛山市小餐饮集中经营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小餐饮集中经营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

小餐饮

指有固定食品加工制作场所和就餐场所，符合餐饮服务“即时制作、即时消费”的基本特征，经营场所使用面积在50m²（含，农村地区调整为100m²）以下的快餐店、小吃店、饮品店、糕点店、农家乐等餐饮服务提供者。

2.2

餐饮服务单位管理机构

负责对佛山市小餐饮集中经营提升区的建设与申报，同时对佛山市小餐饮集中经营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

负责佛山市小餐饮集中经营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

佛山市小餐饮集中经营提升区

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实施小餐饮集中经营和管理的街区、广场、城市综合体等。

小餐饮集中经营和管理模式包括：

- a) “一证多店”模式。由餐饮服务单位管理机构实行“六T”（统一进货查验、统一洗消、统一粗加工、统一检测、统一管理、统一规范制度）管理，整个经营区域申请办理一个食品经营许可证；
- b) “划分片区”模式。根据辖区实际划片区委托餐饮服务单位管理机构对片区内小餐饮进行统一管理；

- c) “引导入场”模式。通过建设美食街（广场）等方式将小餐饮引入划定区域集中经营、集中管理，由餐饮服务单位管理机构对片区内小餐饮进行统一管理；
- d) 其他模式。各区、镇（街道）市场监管部门可结合实际，探索其他小餐饮集中经营和管理的模式，其他模式实施前要将相关材料向市市场监管局报备。

3 建设目标

按照加强引导、疏堵并举、标本兼治、逐步规范、有序发展的工作原则和要求，积极推进小餐饮规范管理工作，通过建设小餐饮集中经营提升区，使小餐饮逐步达到“布局基本合理，设施基本齐全，制度基本落实，安全基本保障”的目标。

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，不少于12家餐饮服务单位，其中小餐饮占比不低于70%。
- 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证照经营（“一证多店”模式可由整个经营区域共同申办一个食品经营许可证）。
- 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%（“一证多店”模式食品安全等级均达B级以上，其他模式A级单位占比不低于5%且不少于1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。

4.2 餐饮服务单位管理机构

- 4.2.1 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。
- 4.2.2 制定餐饮服务单位规范整治行动方案并组织实施。
- 4.2.3 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。
- 4.2.4 灵活采用“一街一档”、“一广场一档”的模式建立食品安全管理档案。
- 4.2.5 建立并落实食品安全管理制度，对提升区的食品安全管理工作全面负责。
- 4.2.6 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。
- 4.2.7 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。
- 4.2.8 提升区餐饮服务单位一年内的食品安全抽检（快检和法检）合格率达100%。

4.3 餐饮服务单位

- 4.3.1 餐饮主体经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。
- 4.3.2 餐饮主体应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。

- 4.3.3 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。
- 4.3.4 餐饮主体内显著位置设置信息公示栏，公示食品安全承诺书、食品安全管理员、日常监管记录、从业人员健康信息、大宗商品采购来源、使用的食品添加剂、自查报告等信息。
- 4.3.5 餐饮主体内配备足够的热力消毒设施。
- 4.3.6 餐饮主体内功能间、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）。
- 4.3.7 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。
- 4.3.8 原料和制品堆放须离地面和墙壁 10 cm 以上，不得与有害、有毒、有异味或其它污染的物品混杂贮存。
- 4.3.9 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。
- 4.3.10 冷藏冷冻设施齐备、运转正常，符合食品储存要求。

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 5%以上且大于 1 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批次（法检）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。
- 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《佛山市小餐饮集中经营提升区申报表》（以下简称《申报表》，见附录A），先根据《佛山市小餐饮集中经营提升区考评评分表》（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 140 分，其中基本分 120 分，加分项 20 分。考评基本分数达到 110 分以上或总分达到 125 分以上的视为合格。

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。

附 录 A
(规范性附录)
佛山市小餐饮集中经营提升区申报表

佛山市小餐饮集中经营提升区申报表如下：

附 录 B
(规范性附录)

佛山市小餐饮集中经营提升区考评评分表

佛山市小餐饮集中经营提升区考评评分表如下：

佛山市小餐饮集中经营提升区考评评分表

| 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,不少于12家餐饮服务单位,其中小餐饮占比不低于70%。 | | 本栏为小餐饮集中经营食品安全规范提升提升区的必备条件,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证照经营(“一证多店”模式可由整个经营区域共同申办一个食品经营许可证)。 | | | |
| | 4 | 提升区餐饮服务单位食品安全量化分级覆盖率达100%(“一证多店”模式食品安全等级均达B级以上,其他模式A级单位占比不低于5%且不少于1家),量化分级公示率达100%。 | | | |
| | 5 | 提升区100%餐饮单位建设“明厨亮灶”90%餐饮服务单位上线阳光餐饮平台。 | | | |
| 餐饮服务单位管理机构要求 | 6 | 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。 | |
| | 7 | 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。 | |
| | 8 | 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。 | 5 | 实地查看信息公示栏,无公示栏扣5分,公示内容缺一项扣1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 | 9 | 灵活采用“一街一档”、“一广场一档”的模式建立食品安全管理档案。 | 10 | 现场查看档案。已建立得10分，否则不得分。 | |
| | 10 | 建立并落实食品安全管理制度，对区内的食品安全管理工作全面负责。 | 10 | 查看工作文件，缺一项制度扣1分，制度不符合要求的，扣5-8分。 | |
| | 11 | 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。 | 10 | 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。 | |
| | 12 | 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。 | 10 | 无方案扣5分。无定期检查记录每次扣1分。 | |
| | 13 | 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。 | |
| 餐饮服务单位要求 | 14 | 餐饮主体经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。 | 5 | 现场查看。不符合每项（次）扣1分。 | |
| | 15 | 餐饮主体应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。 | 5 | 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。 | |
| | 16 | 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。 | 10 | 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。 | |

| 项目 | 序号 | 考核内容 | 分值 | 评价方法 | 得分 |
|--------------|----|---|----|---|----|
| 餐饮服务 单位要求 | 17 | 餐饮主体内配备足够的热力消毒设施。 | 5 | 未配备热力消毒设施的每一项（次）扣1分。 | |
| | 18 | 餐饮主体内显著位置设置信息公示栏，公示食品安全承诺书、食品安全管理员、日常监管记录、从业人员健康信息、大宗商品采购来源、使用的食品添加剂、自查报告等信息。 | 5 | 公示栏内容不齐全的，缺一项扣0.5分。 | |
| | 19 | 餐饮主体内功能间、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。 | |
| | 20 | 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 | 现场检查发现违反规定每人扣0.5分。 | |
| | 21 | 原料和制品堆放须离地面和墙壁10 cm以上，不得与有害、有毒、有异味或其它污染的物品混杂贮存。 | 5 | 不符合要求的，每项（次）扣1分。 | |
| | 22 | 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。 | 5 | 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 | |
| | 23 | 冷藏冷冻设施齐备、运转正常，符合食品储存要求。 | 5 | 设施不齐备的或运转不正常的，扣0.5-1.5分。 | |

| 项目 | 序号 | 考核内容 | 分值 | 评价方法 | 得分 |
|-----|----|--|----|--|----|
| 加分项 | 24 | 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 2 个，则加 1 分。 | |
| | 25 | 提升区餐饮服务单位获得食品安全等级 A 级单位达 5% 以上且大于 1 家。 | 4 | A 级单位数量在满足 5% 且不少于 1 家的基础上，每增加 1 家 A 级餐饮服务单位，则加 1 分。 | |
| | 26 | 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。 | |
| | 27 | 提升区餐饮服务单位一年内的食品安全抽检（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。 | |
| | 28 | 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。 | |
| | 29 | 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。 | |

| | |
|-----------|--|
| 申报单位 | |
| 提升区名称 | |
| 提升区地址 | |
| 评审类型 | <input type="checkbox"/> 自评 <input type="checkbox"/> 考评 |
| 评审结论 | 根据《佛山市小餐饮集中经营提升区建设及考核评价规范》进行现场评审，共计评审 29 项，总分是：_____。 经综合评价，评审结论是：_____。 (结论填写：合格或不合格) |
| 评审人员签名 | 评审单位（盖章）： 年 月 日 |
| 申报单位负责人签名 | 申报单位（盖章）： 年 月 日 |

注：总分为140分，其中基本分值120分，加分项20分。考评基本分数达到110分以上或总分达到125分以上的视为合格。

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] 《食品经营许可证管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第17号）
 - [3] 《食品经营许可证审查通则（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）
 - [7] 《广东省食品药品监督管理局关于小餐饮监督管理的暂行办法》（粤食药监局食营（2017）78号）
-