

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

2020 – 07 – 30 发布

2020 – 08 – 01 实施

佛山市标准化协会 发布

全国团体标准信息平台

目 次

前 言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 术语与定义 ..... 1

3 建设目标 ..... 2

4 建设要求 ..... 2

5 考评程序 ..... 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 ..... 6

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 ..... 8

附录 C（资料性附录） 管理方法资料 ..... 16

参 考 文 献 ..... 18

## 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。

本标准代替 T/FSAS 31-2019《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》。

本标准与 T/FSAS 31-2019 相比，主要变化如下：

——根据反馈意见修改相应建设要求；

——根据反馈意见修改相应考评程序。

本标准由佛山市市场监督管理局提出。

本标准由佛山市标准化协会归口管理。

本标准起草单位：佛山市标准化协会、佛山市质量和标准化研究院、佛山市品牌发展研究院、佛山市消费者委员会、通标标准技术有限公司。

本标准主要起草人：高骏伟、吴婉珊、易云、高良、李小林、易礼康。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——T/FSAS 31-2019。

# 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（以下简称提升区）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实施餐饮服务单位集中经营和管理的街区、广场、城市综合体等区域主体。

### 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 提升区管理机构须注册成立两年或以上。
- 4.1.2 提升区基础条件好,影响辐射面广,环境整洁,餐饮服务单位数不少于20个。
- 4.1.3 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。
- 4.1.4 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。
- 4.1.5 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%。
- 4.1.6 提升区餐饮服务单位100%建设“明厨亮灶”,100%上线佛山“阳光餐饮”平台,其中85%餐饮服务单位需实现互联网+“明厨亮灶”(在线率达到90%以上);餐饮服务单位100%利用“阳光餐饮”APP落实主体责任(自查)。
- 4.1.7 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,每年至少召开一次会议并制订年度工作会议计划,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;食品安全管理员按要求履行日常职责,未在相关部门的监督检查中被扣分;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并根据实际情况延长处理时间。

### 4.3 餐饮服务单位

4.3.1 食品经营许可证、营业执照需悬挂在便于消费者看到的显著位置，经营场所、主体业态、经营项目等事项应与食品经营许可证一致。

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，配备相应级别的食品安全管理员并提供食品安全管理员继续教育证明材料，食品安全管理员按要求履行日常职责，未在相关部门的监督检查中被扣分。

4.3.4 建立并落实食品安全各项制度（包括餐饮从业人员健康管理制度；餐饮从业人员培训管理制度；餐饮从业人员个人卫生管理制度；食品采购索证索票、进货查验管理制度；食品留样管理制度；食品用设备设施管理制度；餐厅食品安全管理制度；食品安全自查报告制度；食品添加剂管理制度；食品安全事故应急处置预案；餐厨废弃物处置管理制度；投诉处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需持健康证上岗，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，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、操作区域划分合理，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）餐馆配备足够能正常运行的餐饮具热力消毒设备，并有使用记录。

4.3.12 按照规定食品添加剂品种、使用范围、使用量等要求使用食品添加剂。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、有异味或其他污染物品。

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。

4.3.17 加工冷食类食品或生食类食品或自制饮品类的用水应为预包装饮用水、经水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。

4.3.18 根据实际情况配备充足的带盖非手动垃圾桶。

4.3.19 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

#### 4.4 加分项

- 4.4.1 提升区餐饮服务单位数 20 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，并实现互联网+“明厨亮灶”。
- 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（详见资料性附录 C）。
- 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

申报单位秉承自愿申报的原则，并提交以下资料（如提升区涉及两个或两个以上管理主体联合申报，应提供对应数量的申报资料）：

- a) 《佛山市餐饮服务食品安全规范提升区申报表》（见附录 A）；
- b) 《佛山市餐饮服务食品安全规范提升区考评评分表》（见附录 B）；
- c) 能清晰可见提升区划分范围和餐饮服务单位编号的平面图。

#### 5.2 组织考评

- 5.2.1 考评活动组织机构对申报单位资料进行初审。
- 5.2.2 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。
- 5.2.3 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。
- 5.2.4 总分为 200 分，基本分 180 分（餐饮服务单位管理机构总分 60 分，餐饮服务单位总分 120 分），加分项 20 分。
- 5.2.5 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，并向社会公告。

### 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，复核评估依据最新的标准要求。对符合标准要求的，重新公示授牌；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或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：



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 |
|--------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------|----|
| 一、必备条件 | 1  | 提升区管理机构须注册成立两年以上。                                                                                                 |    | 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  | 提升区基础条件好,影响辐射面广，环境整洁，餐饮服务单位数不少于 20 个。                                                                             |    |                                                  |    |
|        | 3  | 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  | 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。                                                                            |    |                                                  |    |
|        | 5  | 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%。                                      |    |                                                  |    |
|        | 6  | 提升区餐饮服务单位 100%建设“明厨亮灶”,100%上线佛山“阳光餐饮”平台，其中 85%餐饮服务单位需实现互联网+“明厨亮灶”（在线率达到 90%以上）；餐饮服务单位 100%利用“阳光餐饮”APP 落实主体责任（自查）。 |    |                                                  |    |
|        | 7  | 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。                                                                           |    |                                                  |    |

| 项目             | 序号 | 考核内容                                                                               | 分值 | 评价方法                                                   | 得分 |
|----------------|----|------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------|----|
| 二、餐饮服务单位管理机构要求 | 8  | 设立建设工作机构，每年至少召开一次会议并制订年度工作会议计划，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 2 分，无会议计划扣 2 分。     |    |
|                | 9  | 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，工作任务缺一项扣 1 分。            |    |
|                | 10 | 制定餐饮服务单位规范整治行动方案并组织实施。                                                             | 5  | 无方案扣 5 分，无工作推进记录扣 2 分。                                 |    |
|                | 11 | 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。                      |    |
|                | 12 | 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。                                  | 5  | 无建档扣 5 分，建档内容不齐缺一项扣 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  | 查看相关抽检单和报告，合格率达 100%得 5 分，每下降 1%，扣 1 分。                |    |
|                | 14 | 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，不符合要求的不得分。                                      |    |
|                | 15 | 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。                      | 7  | 根据实际情况建立制度，可合理缺项。缺一项制度扣 1 分，有制度但缺相应记录每缺一项扣 1 分。        |    |
|                | 16 | 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。 |    |

| 项目             | 序号 | 考 核 内 容                                                                                                                                                                           | 分值 | 考 评 方 法                                                                                                                                              | 得分 |
|----------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 二、餐饮服务单位管理机构要求 | 17 | 配备中级以上的食品安全管理员；食品安全管理员按要求履行日常职责，未在相关部门的监督检查中被扣分；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  | 未配备食品安全管理员的扣 5 分，食品安全管理员级别不符合要求或不在岗的扣 2 分；食品安全管理人员在日常履职情况扣分制中，存在被相关部门扣分情况的，在本次评选活动中扣 2 分；现场利用“广东省食安员监督抽查考核平台”对食安员进行抽考，不合格的扣 2 分，食品安全管理员工作无记录每次扣 1 分。 |    |
|                | 18 | 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。                                                                                                                             |    |
|                | 19 | 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并根据实际情况延长处理时间。 | 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。                                                                                                |    |
| 三、餐饮服务单位要求     | 20 | 食品经营许可证、营业执照需悬挂在便于消费者看到的显著位置，经营场所、主体业态、经营项目等事项应与食品经营许可证一致。                                                                                                                        | 10 | 证照没按要求公示扣 5 分；经营场所、主体业态、经营项目等事项应与食品经营许可证不一致扣 5 分。                                                                                                    |    |
|                | 21 | 食品安全应急管理制度健全，事故应急记录详实。                                                                                                                                                            | 5  | 没有制度扣 3 分，没有记录扣 2 分。                                                                                                                                 |    |
|                | 22 | 根据实际情况，配备相应级别的食品安全管理员并提供食品安全管理员继续教育证明材料，食品安全管理员按要求履行日常职责，未在相关部门的监督检查中被扣分。                                                                                                         | 10 | 未配备食品安全管理员的扣 5 分；食品安全管理员级别不符合要求或不在岗的扣 2 分；食品安全管理人员在日常履职情况扣分制中，存在被相关部门扣分情况的，在本次评选活动中扣 2 分；现场利用“广东省食安员监督抽查考核平台”对食安员进行抽考，不合格的扣 2 分；无工作记录每次扣 1 分。        |    |

| 项目         | 序号 | 考 核 内 容                                                                                                                                                                          | 分值 | 考 评 方 法                                           | 得分 |
|------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------|----|
| 三、餐饮服务单位要求 | 23 | 建立并落实食品安全各项制度（包括餐饮从业人员健康管理制度；餐饮从业人员培训管理制度；餐饮从业人员个人卫生管理制度；食品采购索证索票、进货查验管理制度；食品留样管理制度；食品用设备设施管理制度；餐厅食品安全管理制度；食品安全自查报告制度；食品添加剂管理制度；食品安全事故应急处置预案；餐厨废弃物处置管理制度；投诉处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。                     |    |
|            | 24 | 从事接触直接入口食品工作的人员需持健康证上岗，熟悉相关的食品安全知识。                                                                                                                                              | 10 | 无有效健康证或不了解食品安全知识的，每人扣 1 分。                        |    |
|            | 25 | 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，扣 5 分；现场检查从业人员发现违反规定每人扣 0.5 分。         |    |
|            | 26 | 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。                     |    |
|            | 27 | 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 1 分。未设立意见簿的，扣 1 分。              |    |
|            | 28 | 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，扣 5 分；内容不齐的，每项（次）扣 0.5 分。 |    |
|            | 29 | 餐饮服务单位功能间、操作区域划分合理，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 | 区间划分不合理的扣 5 分；设备设施、容器和用具缺少标签标识的，每项（个）扣 0.5 分。     |    |
|            | 30 | 单位食堂和中型以上（包括中型）餐馆配备足够能正常运行的餐饮具热力消毒设备，并有使用记录。                                                                                                                                     | 5  | 没采用热力消毒或设备不充足的，扣 5 分；没有记录的扣 2 分。                  |    |



| 项目         | 序号 | 考 核 内 容                                                                                                                                              | 分值 | 考 评 方 法                                                                                                                            | 得分 |
|------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 三、餐饮服务单位要求 | 31 | 按照规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量等要求使用食品添加剂。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。 | 5  | 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。 |    |
|            | 32 | 食品仓库和(或)存储区域不得放置有毒、有害、有异味或其他污染物品。                                                                                                                    | 5  | 不符合要求的,每项(次)扣1分。                                                                                                                   |    |
|            | 33 | 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。                                                                                                            | 5  | 不符合要求的,每项(次)扣0.5分。                                                                                                                 |    |
|            | 34 | 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,没项(个)扣0.5分。                                                                                                          |    |
|            | 35 | 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。                                                                       |    |
|            | 36 | 加工冷食类食品或生食类食品或自制饮品类的用水应为预包装饮用水、经水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。                                                                                         | 5  | 不符合要求的,扣5分。                                                                                                                        |    |
|            | 37 | 配备充足的带盖非手动垃圾桶。                                                                                                                                       | 4  | 垃圾桶没加盖或是手动的,每项(个)扣0.5分。                                                                                                            |    |
|            | 38 | 应建立餐厨废弃物处置台账,详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。                                                                                                            | 4  | 没有台账的扣4分;台账信息记录不全的,每项扣1分。                                                                                                          |    |

| 项目    | 序号 | 考 核 内 容                                                            | 分值 | 考 评 方 法                                                          | 得分 |
|-------|----|--------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------|----|
| 四、加分项 | 39 | 提升区餐饮服务单位数 20 个以上。                                                 | 6  | 餐饮服务单位数每增加 5 个，则加 1 分。                                           |    |
|       | 40 | 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。             |    |
|       | 41 | 提升区餐饮服务单位 100%上线佛山“阳光餐饮”平台，并实现互联网+“明厨亮灶”。                          | 4  | 查看佛山“阳光餐饮”平台，实现互联网+“明厨亮灶”，达到 90%以上的加 1 分，95%加 2 分，100%的加 4 分。    |    |
|       | 42 | 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。                  |    |
|       | 43 | 餐饮服务单位积极采用“五常”、“六 T”、“HACCP”、“4D”等先进的管理方法。                         | 1  | 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 0.5 分。                            |    |
|       | 44 | 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。                | 2  | 有委托第三方快检机构、相应的快检室或快检设备加 1.5 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 0.5 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                                                         | 基本项得分：_____；加分项得分：_____；总分是：_____。<br>经综合评价，评审结论是：_____。<br>（结论填写：合格或不合格）                |
| 评审人员签名                                                       | <div style="text-align: right;">           评审单位（盖章）：<br/>           年 月 日         </div> |
| 申报单位负责人签名                                                    | <div style="text-align: right;">           申报单位（盖章）：<br/>           年 月 日         </div> |
| 注：总分值为200分，其中基本分值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分以上的视为合格。 |                                                                                          |

附 录 C  
(资料性附录)  
管理方法资料

### C.1 五常管理法

五常管理法的名称是源自五个不同的日文汉字词汇，因为其罗马拼法的第一个字母都是字母“S”所以又被称为“5S”管理法，它们的含义分别为：

常清理（seiri）：把工作场所内必要的东西与不必要的东西明确地，严格地区分开来，不要的东西坚决清理掉。

常整顿（seiton）：要使工作场所内所有的物品保持整齐有序的状态，并进行必要的标识，要求彻底杜绝乱堆乱放，用品混淆、该找的东西找不着等无序现象的出现。

常清洁（seiso）：要求没有垃圾和污染。使工作环境和工作设备等始终保持清洁的状态。

常维持（seiketsu）：养成能够长久保持的好习惯，能够落实前面的三项活动，并辅以一定的监督检查措施。

常自律（shitshke）：也就是提高员工的素养，树立讲文明，积极敬业的精神，如尊重别人，爱护公物，遵守规则，有强烈的时间观念等。

### C.2 六T管理

“六T”管理是指天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进。

天天处理：必需的物品和非必需的物品分开，工作现场不放置非必需品；将必需品的数量降低到最低程度，每种必需品实行最高量和最低量的控制方法，库存不超过最高量，低于最低量必须进货，并按高、中、低用量分别存放，分层管理。

天天整合：将必需品放置在任何人都能立即取到的状态，实行物品分类集中放置，有合理容器，有固定的有效位置，有“名”有“家”，有物品的存放平面图和位置总表，先进先出，左进右出，避免物品过期使用而减少企业损失。使每位员工都能在30秒内取出和放回文件及物品，养成每位员工不乱放乱拿的好习惯。

天天清扫：按卫生法要求成从管理层到每个员工每天要做到的简单易行的操作规范。每个人都有自己应该清洁的责任区，并公示于众；要清除污染源，做到工作场所不乱、不脏、物品有序，这样要使清洁和检查容易，一个人可以方便的随手去完成，实行人人做清洁，天天保清洁。

天天规范：采用透明度，视觉管理，看板管理等公开直觉一目了然的现场管理方法，将3T实施的成果标准化，规范化，持久坚持下去，同时企业的各项管理符合要求（如：安全、消防、质量、节能、设备等管理）都采用了员工已经接受的一目了然的管理方法去实施，达到全面提升企业管理水平的目的。

天天检查：通过检查做到人人自查，相互检查，养成每位员工都能持续的、自律的遵守规章制度的习惯。给每位员工制定六T范围，养成下班前检查的习惯。

天天改进：由每一个员工在根据以上5T的基础内不断创新，不断完善，进而提高企业的管理及工作效率。

### C.3 4D管理

“4D”管理指整理到位、责任到位、执行到位、培训到位，是用来创造和维护良好工作环境的一种管理手段。

整理到位：判断必需与非必需的物品，并将必需物品的数量降低到最低程度，将非必需的物品清理掉。

责任到位：把要用的东西依照规定定位、定量、明确标示地摆放整齐。

执行到位：清除工作场所各区域的脏乱，保持环境、物品、仪器、设备处于清洁状态，防止污染的发生。

培训到位：连续地、反复不断地坚持前面3D活动。养成坚持的习惯，并辅以一定的监督措施，要求人人依规定行事，养成好习惯。

#### C.4 HACCP食品安全保证体系

HACCP 是一种控制食品安全危害的预防性体系,用来使食品安全危害风险降低到最小或可接受的水平,预测和防止在食品生产过程中出现影响食品安全的危害,防患于未然,降低产品损耗。

HACCP 包括 7 个原理：

- a) 进行危害分析；
- d) 确定关键控制；
- e) 确定各关键控制点关键限值；
- f) 建立各关键控制点的监控程序；
- g) 建立当监控表明某个关键控制点失控时应采取的纠偏行动；
- h) 建立证明 HACCP 系统有效运行的验证程序；
- i) 建立关于所有适用程序和这些原理及其应用的记录系统。

### 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] 《广东省市场监督管理局关于广东省食品安全管理人员的管理办法》（粤市监规字〔2019〕5 号）
-