团 体 标 准

T/FSAS 32—2020

佛山市小餐饮集中经营提升区建设及考核 评价规范

2020 - 07 - 30 发布

2020 - 08 - 01 实施

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	3
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
附录 C（资料性附录） 管理方法说明	13
参 考 文 献	15

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 32-2019《佛山市小餐饮集中经营提升区建设及考核评价规范》。

本标准与 T/FSAS 32-2019 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、通标标准技术服务有限公司。

本标准主要起草人：高良、刘俊卿、罗务锴、罗弟仪、李小林、高骏伟、易礼康。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——T/FSAS 32-2019。

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（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、城市综合体等区域主体。

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 提升区管理机构须注册成立一年以上。
- 4.1.2 提升区基础条件好，影响辐射面广，环境整洁，不少于16家餐饮服务单位，其中小餐饮占比不低于70%。
- 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）。
- 4.1.5 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%。
- 4.1.6 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）。

4.2 餐饮服务单位管理机构

- 4.2.1 制定建设工作方案，每年至少召开一次会议并制订年度工作会议计划，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。
- 4.2.7 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。
- 4.3.4 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能正常运行的餐饮具热力消毒设备，并有使用记录。
- 4.3.6 餐饮主体内功能间、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）。
- 4.3.7 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。
- 4.3.8 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。
- 4.3.9 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，不得与有害、有毒、有异味或其它污染的物品混杂贮存。
- 4.3.10 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。
- 4.3.11 冷藏冷冻设施齐备、运转正常，符合食品储存要求。
- 4.3.12 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。
- 4.3.13 根据实际情况配备充足的带盖非手动垃圾桶。
- 4.3.14 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 16 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，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（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) 《佛山市小餐饮集中经营提升区申报表》（见附录 A）；

- b) 《佛山市小餐饮集中经营提升区考评评分表》（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140分，其中基本分值120分（餐饮服务单位管理机构总分40分，餐饮服务单位总分80分），加分项20分。
- 5.2.5 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，复核评估依据当时最新的标准要求。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：

全国团体标准信息平台

佛山市小餐饮集中经营提升区申报表

申报单位	(填写申报主体名称, 例: XXX 物业管理公司)		
申报提升区名称	(填写街区、广场、城市综合体等名称, 例: XXX 商业广场)		
申报提升区地址	(填写街区、广场、城市综合体等地址, 例: 佛山市 XX 区 XX 镇 XX 路 XX 号)		
联系人		联系电话	
管理模式	☐ 一证多店 ☐ 划分片区 ☐ 引导入场 ☐ 其他		
主要措施和成效	<p>(填写基本情况、针对食品安全的主要改进措施、取得成效、长效管理的规划等)</p> <p style="text-align: right;">申报单位(盖章):</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>		

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
一、必备条件	1	提升区管理机构须注册成立一年以上。	5	本栏为小餐饮集中经营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,内外环境整洁,不少于16家餐饮服务单位,其中小餐饮占比不低于70%。			
	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)。			
	5	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%。			
	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)。			
二、餐饮服务单位管理机构要求	7	制定建设工作方案,每年至少召开一次会议并制订年度工作会议计划,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,无会议纪要扣2分,无会议计划扣2分,工作任务缺一项扣1分。	
	8	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2分。	

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	9	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，公示信息与实际不符合扣1分。	
	10	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。	5	现场查看档案。已建立得5分，否则不得分。	
	11	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。	5	查看工作文件，缺一项制度扣1分。	
	12	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的扣2分，食品安全管理员不在岗的扣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。	
	13	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。	
	14	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。	
三、餐饮服务单位要求	15	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	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的扣5分。	
	16	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。	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。	

项目	序号	考核内容	分值	评价方法	得分
三、餐饮服务单位要求	17	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。	
	18	餐饮主体内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。	
	19	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	未设立公示栏扣 5 分，公示栏内容不齐，缺一项扣 1 分。	
	20	餐饮主体内功能间、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）。	5	区间划分不合理的扣 2 分；设备设施、容器和用具缺少标签标识的，每项（个）扣 0.5 分。	
	21	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。	
	22	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。	
	23	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，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 0.5 分。	

项目	序号	考核内容	分值	评价方法	得分
三、餐饮服务单位要求	24	食品处理区及存储区域的食品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。	
	25	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，每项（个）扣0.5分。	
	26	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。	
	27	配备充足的带盖非手动垃圾桶。	5	垃圾桶没加盖或是手动的，每项（个）扣0.5分。	
	28	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。	5	没有台账的扣5分；台账信息记录不全的，每项扣1分。	
四、加分项	29	提升区餐饮服务单位数16个以上。	6	餐饮服务单位数每增加2个，则加1分。	
	30	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。	
	31	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。	
	32	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。	
	33	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1分。	
34	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	☐ 自评 ☐ 考评
评审结论	基本项得分：_____；加分项得分：_____；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。	

附录 C

(资料性附录)

管理方法说明

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。使工作环境和办公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;
- b) 确定关键控制;
- c) 确定各关键控制点关键限值;
- d) 建立各关键控制点的监控程序;
- e) 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;
- f) 建立证明 HACCP 系统有效运行的验证程序;
- g) 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）
 - [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）
-