

郟县市场监督管理局文件

郟市监〔2021〕40号

关于印发《深入开展“信用+食品安全示范街” “信用+食品安全示范店”创建活动方案》的 通知

各市场价监督管理所、机关各股室、稽查队：

现将《深入开展“信用+食品安全示范街”“信用+食品安全示范店”创建活动方案》印发给你们，请认真组织实施。



深入开展“信用+食品安全示范街”“信用+食品安全示范店”创建活动方案

为进一步规范食品经营行为，落实食品安全法律、法规、规章和规范性文件要求，督促食品经营者积极履行食品安全主体责任，提升食品安全管理能力，保证餐饮食品安全，充分发挥先进典型示范引领作用，根据2021年食品安全监管工作要点，经党组研究决定在全县范围内深入开展“食品安全示范店”、“食品安全示范街”创建活动，现制定方案如下。

一、指导思想

2021年全县食品安全示范创建活动以“示范店增量提质”和“示范街达标创优”为主要内容，坚持“突出重点、创出亮点、树立标杆、示范带动”的工作思路，在原有基础上培育一批标准更高、管理更严、质量更优、口碑更好的示范店；创建一批食品经营行业相对集中、食品安全可靠、管理比较规范、在群众中形成一定影响力的示范街。通过树标杆、学典型，以点带面，从线到面，形成我县食品安全的品牌项目，逐步建立政府主导和社会监督相结合，部门监管与经营者自律相结合的食品安全长效治理体系，着力提升全县食品安全整体水平，不断提高人民群众在食品领域的满意度和获得感。

二、工作目标

(一) 示范店增量提质。围绕“培育、巩固、提升”的目标，进一步巩固食品安全示范店创建成果，指导原食品经营达标店提升标准，创建食品安全示范店，同时指导发动更多经营者参与示范店创建。

(二) 示范街达标创优。以“食品安全、管理规范、诚信经营、群众满意”为目标，创建具有引领示范作用的食品安全示范街，在切实提高食品安全管理水平的基础上，使之成为辖区食品消费的重要场所，以及餐饮领域规范操作的示范点和开展公众食品安全宣传教育的平台。

三、成立创建领导小组

组 长：李相法 党组书记、局长

副组长：杨少辉 副局长

李同伟 副局长

刘建松 主任科员

成 员：雷利杰 东城市市场监管所所长

杨骁锋 龙山市场监管所所长

周延伟 餐饮食品安全监管股股长

下设办公室刘建松同志任办公室主任，办公室设在餐饮食品安全监管股

四、创建标准

(一) 示范店基本要求

按照《餐饮单位创建食品安全示范店核查表》的要求。

（二）示范街食品经营户基本要求

1、食品经营户基本符合“信用+食品安全示范店”标准，积极参加示范店创建活动；

2、主体资格：证照齐全，按照核定事项开展食品经营活动；食品经营许可证、从业人员健康证、食品生产经营日常监督检查表等在经营场所显著位置统一公示；

3、食品质量：食品标识标签符合食品安全法律、法规和食品安全标准规定，不销售“三无”、过期、感官性状异常等问题食品；

4、经营场所：店容整洁，货物摆放有序，管理规范，冷藏设备齐全；

5、自律管理：建立并执行食品进货查验制度，相关台账、资料保存时间符合国家法律法规要求；

6、从业人员：主要负责人、食品安全管理员熟悉食品安全法律法规和国家标准；从业人员经食品安全教育培训，按规定经体检合格上岗。

五、工作步骤

（一）动员部署。各所按照本《方案》要求，研究制定本辖区具体创建工作方案，加大宣传发动力度，指导辖区食品经营单位认真学习、贯彻食品安全示范店、街创建标准，主动并积极参与创建活动。

（二）规范提升。各所加强对食品经营的示范店、示范

街的指导、规范和引导，督促相关单位排查存在的食品安全隐患和薄弱环节，对照创建标准进行全面整改和提升。

(三) 检查验收。各所对拟创建的食品安全示范店和示范街进行现场检查、初审，并适时组织按照标准全面核查，公示结果。

六、工作要求

(一) 统一认识，加强领导。各所要把食品安全示范创建作为提高辖区食品安全管理水平，构建长效治理机制的重要举措，充分认识活动的重要性和必要性。进一步加强领导，明确目标，细化分工，落实责任，确保高标准完成示范创建工作任务。

(二) 严格标准，打造精品。各所要按照“塑品牌、创精品”的要求，对照创建标准，坚持好中选优，精益求精，对食品经营单位逐户进行指导帮扶，确保高标准创建，高水平达标，形成可看、可说、可用、可展示，遍布全县、全民共享，集中连片的示范项目。

(三) 积极扶持，形成标杆。对创成的示范店、示范街，要定期予以指导帮扶，要加大宣传力度，提高示范店、示范街的含金量和知名度；不断提升经营者的参与热情和创建力度，使示范创建成为经营者乐于参与，政府乐见其成，人民群众乐享成果的全县食品安全品牌项目。

(四) 认真总结，落实长效。各所要认真总结创建工作

中的经验和做法，查找存在的困难和问题，及时上报创建工作信息；要加快建立示范创建长效机制，不断巩固和扩大创建工作成果。

附件：餐饮单位创建食品安全示范店评比评分表

附件:

“信用+食品安全示范店”评比评分表

单位名称:

负责人:

地址:

许可证号:

执法人员:

检查项目	检查内容	分值	得分
一、许可证管理 (7分)	1. 是否超过有效期限	4	
	2. 是否存在超范围、超规模经营	3	
二、人员管理 (6分)	3. 从业人员中是否存在无健康证	3	
	4. 是否执行晨检制度并做好记录, 并做好从业人员培训工作	3	
三、场所环境 (22分)	5. 场所布局是否存在交叉污染的风险	5	
	6. 操作区墙壁、地面整洁卫生, 下水道是否保持干净卫生	4	
	7. 操作台面是否符合干净卫生	4	
	8. 操作区地面是否存在垃圾、废弃、垃圾桶是脚踏式等	5	
	9. 餐厨废弃物处置是否符合要求	4	
四、设施设备 (20分)	10. 洗手消毒设施是否符合要求、水龙头是感应式	5	
	11. 防尘、防鼠、防蝇设施是否符合要求	5	
	12. 设备、工具和容器是否保持整洁	5	
	13. 清洗、消毒、保洁设施是否符合要求	5	
五、采购储存 (16分)	14. 是否落实索证索票制度并做好记录	5	
	15. 冰箱或冰柜内是否生熟分开、是否按要求使用保鲜盒存放	6	
	16. 食品原材料储存是否符合要求	5	
六、加工制作 (20分)	17. 切配是否符合生熟分开要求	5	
	18. 粗加工及半成品、食品原材料及成品存放是否符合要求	5	
	19. 凉菜配制间是否符合要求 (注: 按照餐饮服务食品安全操作规范)	5	
七、清洗消毒 (6分)	20. 清洗是否符合要求	3	
	21. 消毒是否符合要求	3	
八、6S 管理 (5分)	22. 6S 管理是否执行到位	5	
九、卫生间 (3分)	23. 卫生间不在食品处理区。设置洗手设备, 并配备洗手液(皂)、消毒液、擦手纸、干手器等。保持良好通风, 无异味。	3	

餐饮单位负责人(签字):

日期:

核验收记录一式两份, 一份餐饮店留存, 一份由所在辖区内监管所留存。