

郑州市金水区人民政府办公室文件

金政办〔2012〕23号

郑州市金水区人民政府办公室 关于印发金水区创建餐饮服务食品安全示范区 工作实施方案的通知

庙李镇人民政府、各街道办事处，区人民政府各部门，各有关单位：

《金水区创建餐饮服务食品安全示范区工作实施方案》已经区政府研究同意，现印发给你们，请结合实际，认真贯彻落实。

二〇一二年三月二十日

金水区创建餐饮服务食品安全示范区 工作实施方案

为进一步提升我区餐饮服务食品安全保障水平，有效落实餐饮服务食品安全责任，充分发挥餐饮服务食品安全示范工程的引领、带动、辐射作用，根据《河南省食品药品监督管理局河南省商务厅关于印发河南省餐饮服务食品安全百千万示范工程评定办法(试行)的通知》(豫食药监协〔2011〕295号)，结合我区实际，特制定实施方案如下。

一、指导思想

以科学发展观为指导，大力践行科学监管理念，按照“分类指导、示范带动、分级实施、社会参与”的思路，在全区范围内开展餐饮服务食品安全示范区创建活动，创建一批示范单位，树立一批先进典型，推广一批先进经验，进一步增强全区餐饮服务单位食品安全意识和自律意识，推动餐饮服务单位升级和健康发展，提升全区餐饮服务食品安全水平，确保人民群众饮食安全。

二、工作目标

(一) 总体目标

以创建餐饮服务食品安全示范区为平台，确保2012年全区达到省级和国家级餐饮服务食品安全示范区标准，创建3条餐饮服务食品安全示范街、60家餐饮服务食品安全示范店。通过创建活动，发挥示范单位的引领带动辐射作用，促进全区餐饮服务食

品安全保障水平的稳步提高。

（二）具体目标

1. 建立餐饮服务食品安全示范区组织领导机构，餐饮服务食品安全示范创建工作全面开展并取得成效。

2. 将餐饮服务食品安全监管工作纳入政府目标考核体系；区政府对各镇（办）和餐饮服务食品安全监管部门工作目标考核达到 100%；建立食品安全责任制和责任追究制并严格执行。

3. 餐饮服务食品安全监管职责明确，配备相应的执法监督队伍，建立餐饮服务食品安全社会监督员队伍。

4. 餐饮服务食品安全监管部门认真履行职责，与其他有关食品安全监管部门密切协作配合，餐饮服务食品安全专项整治工作成效明显。

5. 餐饮服务食品安全应急管理体系组织健全，应急网络覆盖面达 100%；连续三年以上未发生 III 级以上餐饮服务食品安全事故。

6. 广泛开展多种形式的食品安全宣传教育，公众对餐饮服务食品安全满意率达到 70% 以上。

7. 辖区内设立餐饮服务食品安全投诉举报网络，及时处理群众投诉举报；地方政府设有投诉举报专项经费。

8. 监管工作扎实有效开展，餐饮服务单位量化分级管理达到 100%，其中 B 级以上达到 80%；至少有 1 条餐饮服务食品安全示范街或 10 家以上餐饮服务食品安全示范单位；餐饮服务食品及

餐饮具抽检合格率达到 95%以上；农村集体聚餐备案率达到 90%以上。

9. 地方财政有相应的保障能力，提供一定的创建资金。

10. 在餐饮服务食品安全监管制度机制、方式方法等方面有所创新，工作成绩显著。

三、工作步骤

创建餐饮服务食品安全示范区工作分三个阶段进行：

（一）动员部署阶段（2012 年 3 月下旬）

金水食药分局和区商务局要按照豫食药监协〔2011〕295 号文件的总体安排，结合我区实际，制定工作方案，建立创建餐饮服务食品安全示范区领导与工作机构，确定拟创建的餐饮服务食品安全示范街和餐饮服务食品安全示范店，广泛宣传，深入动员，细化目标，分解任务，明确责任，组织开展我区餐饮服务食品安全示范区创建活动。

（二）组织实施阶段（2012 年四月上旬至 2012 年 8 月下旬）

金水食药分局和区商务局要按照豫食药监协〔2011〕295 号文件的要求，充分运用传媒，采取多种形式，开展创建餐饮服务食品安全示范区宣传活动，提升示范创建影响力。科学规划，精心组织，对照标准，逐步推进，本着先易后难的原则，充分发挥已创建示范单位的引领带动辐射作用，推广典型经验、做法，积极开展餐饮服务食品安全示范单位、示范街、示范区创建工作。

（三）检查验收阶段（2012 年 4 月中旬至 8 月下旬）

按照餐饮服务食品安全示范区的评选标准，对创建工作进行自查，总结创建工作中的亮点和经验，及时解决创建工作中出现的问题，扎实作好各项迎检准备工作，确保顺利通过上级有关部门对我区创建餐饮服务食品安全示范区考核验收工作，表彰奖励餐饮服务食品安全示范区创建工作优异的单位。

四、工作要求

（一）提高认识，加强领导。创建餐饮服务食品安全示范区是全面提升我区餐饮服务食品安全工作水平的有效举措，必须从思想上高度重视，行动上扎实推进，切实加强对创建工作的组织领导。各镇（办）和各相关部门要高度重视，做到事前有安排，事中有检查，事终有总结，确保创建工作顺利推进。

（二）搞好配合，形成合力。创建餐饮服务食品安全示范区活动要与餐饮服务食品安全量化分级管理以及餐饮服务食品安全整顿等重点工作有机结合，联合实施。金水食药分局要与卫生、工商、旅游、教育、城建等部门加强协作，共同推进。

（三）突出重点，分类推进。严格落实餐饮企业的主体责任，动员广大餐饮企业积极参与创建餐饮服务食品安全示范区活动，组织餐饮业主相互观摩学习，增强创建活动的社会效果，同时要突出重点，区分层次，分类实施，以点带面，扎实推进，确保创建活动取得实效。

（四）加强宣传，营造氛围。充分发挥电视、网络等媒体作用，大力宣传报道创建餐饮服务食品安全示范区工作做法、经验

和成效，积极宣传重视餐饮服务食品安全、讲究企业信誉的典型，营造浓厚的创建活动氛围。

- 附件：1. 餐饮服务食品安全示范县（市、区）评定细则
2. 餐饮服务食品安全示范街评定细则
3. 餐饮服务食品安全示范单位评定细则
4. 餐饮服务食品安全工作公众满意度调查问卷

附件 1

餐饮服务食品安全示范县管理指标评定细则

(年度)

评定地区:

考核内容		考核要点及评分标准			得分
一、组织领导和保障机制 (17分)	已建立地方政府餐饮服务食品安全示范工程建设领导和工作机构，并全面开展餐饮服务食品安全示范工程建设。地方财政有相应经费保障。(12分)	查阅地方政府示范工程建设领导和工作机构组建文件、工作制度和会议记录等材料(3分)	领导和工作机构	1分	
			建立规章制度	1分	
			工作会议纪要	1分	
		查阅示范工程建设情况相关材料(7分)	开展示范工程建设的相关文件	1分	
			已评定一定数量示范街，并有相关遴选材料	3分	
			已评定一定数量示范单位，并有相关遴选材料	3分	
	查阅经费保障相关材料(2分)	经费划拨有关文件、凭证	2分		
★已被评定为市级餐饮服务食品安全示范县。(5分)	查阅市级示范县的相关证明文件		5分		
二、餐饮服务食品安全监管机构情况 (17分)	独立设置食品药品监督管理部门，并依法履行餐饮服务食品安全监管职责，已配备与监管任务相适应的餐饮服务食品安全监	查阅食品药品监督管理部门“三定”方案及相关文件	★监管部门独立设置		3分
			★食品药品监管部门履行餐饮监管职责		3分
			已配备与监管任务相	队伍已配备	2分

	督执法队伍和执法装备。监管经费落实到位。(17分)		适应的监督执法队伍	人员已全部到位	2分		
			已配备与监管任务相适应的执法装备	已实现统一着装执法	2分		
				已配备相应的快检设备	1分		
				电子化执法装备*	1分		
			工作经费保障	执法车辆等其他执法装备	1分		
				餐饮监管经费列入当地财政预算	2分		
			财政部门经费拨付凭证	1分			
三、行业管理机构(3分)	独立设置餐饮行业管理机构,并依法履行管理职责。(3分)	查阅部门“三定”方案	★餐饮行业管理部门独立设置		3分		
四、餐饮服务食品安全监管工作(63分)	餐饮服务食品安全监管工作已纳入当地政府目标考核体系;县级人民政府对乡镇人民政府和餐饮服务食品安全监管部门工作目标考核达到100%;行政区域内建立餐饮服务食品安全责任制。行政区域内建立了餐饮服务食品安全社会监督员队伍。(12分)	查阅县政府关于目标考核体系制定的相关文件	餐饮监管工作已纳入目标考核体系		2分		
			县级政府对乡镇政府餐饮服务监管工作进行考核	有考核方案	1分		
				有考核结果	1分		
			县级政府对本级监管部门餐饮服务监管工作进行考核	有考核方案	1分		
		有考核结果		1分			
		建立餐饮服务食品安全责任制的相关文件				1分	
		餐饮社会监督员队伍相关情况	建立社会监督员队伍相关文件			2分	
			社会监督员队伍名单			2分(每少一个乡镇监督员名单扣0.2分)	
社会监督员培训记录				1分			
全面落实餐饮服务食品安全监管制度,在餐饮服务食品安全监管制度、机制、方式等方面有所	查阅贯彻落实国家食品药品监管局各项重大工作部署的相关文件	文件齐全		3分(缺一项工作扣0.2分)			

创新，工作成效显著。（16分）	上级监管部门对县级监管部门实施监管工作绩效考核情况	绩效考核管理指标评价表、现场考核评价表、总体评分表	3分（每少一份表扣1分）		
	上级监管部门对县级监管部门实施监管工作动态考核情况	已开展动态考核	2分		
		动态考核分数排列全市（或全省）前3名	2分		
	监管创新	以县政府名义出台餐饮安全监管相关制度	3分	有创新则加分，每类中每多一项创新加2分*	
		餐饮安全监管机制创新	2分		
		餐饮安全监管方式方法创新	3分		
	餐饮服务食品安全应急管理体系组织健全，食品安全应急网络覆盖面达100%。（7分）	查阅重大餐饮服务食品安全事故应急预案和操作手册等相关文件	相关材料齐全	2分 （缺一项扣0.5分）	
		组织开展应急演练	本年度已组织开展	2分	
		食品安全应急网络覆盖面达100%	覆盖面达100%	3分（对重点餐饮单位、学校食堂等重点场所未覆盖的，每发现一家扣0.5分）	
	★连续三年以上未发生III级以上餐饮服务食品安全事故。（3分）	由市级监管部门提供相关材料		3分	
广泛开展多种形式的餐饮服务食品安全宣传教育，公众对餐饮服务食品安全满意率达到70%以上。（6分）	查阅相关宣传活动资料	有宣传画、册、品等	1分		
		宣传途径为3种以上（包括报刊、电视、广播、网络等形式）	3分（每少一种形式扣1分）		
	开展餐饮服务食品安全宣传周（日或月）	1分			
公众对餐饮安全满意率	达到70%以上	1分			
行政区域内设立餐饮服务食品安全投诉举报网络，及时处理群众投诉举报。地方政府设有投诉举报专项经费。（7分）	设立餐饮安全投诉举报网络	已设立	3分		
	餐饮安全投诉处举报处理率	处理及时有效，处理率达100%	3分		
	地方政府设有投诉举报专项经费		1分		

行政区域内餐饮服务单位量化分级管理达到 100%，其中 B 级以上达到 80%；餐饮服务单位食品及餐饮具抽检合格率达到 95%以上；农村集体聚餐备案率达到 90%以上。（12 分）	餐饮单位量化分级管理	量化分级管理覆盖率达到 100%	4 分	
		B 级以上达到 80%	2 分	
	抽检	餐饮单位食品年度平均抽检合格率达到 95%以上	2 分	
		餐饮具年度平均抽检合格率达到 95%以上	2 分	
	农村集体聚餐备案	备案率达到 90%以上	2 分	

说明：1. 考核标准分为 100 分。

2. 公众餐饮食品安全知识知晓度和对餐饮服务食品安全满意度采取问卷方式调查统计。

3. 各子项分别扣分，扣完为止。

4. ★ 标记表示该项为关键项，该项不符合即视为不合格。

5. * 标记表示该项为加分项，未列入总分计算，有则加分。

总分：

评定组负责人（签字）：

评定组成员（签字）：

年 月 日

餐饮服务食品安全示范县现场评价细则

评定地区：

项目内容	考核指标	考核内容	评分标准	得分
资格审查 (5分)	★餐饮服务许可证 (5分)	1. 依法获得《餐饮服务许可证》或《食品卫生许可证》； 2. 《餐饮服务许可证》或《食品卫生许可证》在有效期限； 3. 无擅自改变餐饮服务经营地址、许可类别； 4. 无转让、涂改、出借《餐饮服务许可证》和超范围经营现象。	此项为关键项，违反任何一条，该单位现场考核评价为零分	
场所管理 (15分)	食品处理区 (5分)	应设置在室内，按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，并能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程为生进熟出的单一流向。	符合条件得2分	
		设置专用的粗加工（全部使用半成品的可不设置）、烹饪（单纯经营火锅、烧烤的可不设置）、餐用具清洗消毒的场所，并设置原料和（或）半成品贮存、切配及备餐（饮品店可不设置）的场所。	符合条件得3分	
	专间 * (5分)	分别设置凉菜配制、裱花操作和食堂备餐等相应操作专间。	按要求设置专间得3分	
		专间内设置符合要求的空调设施、空气消毒设施、工具清洗消毒设施，且凉菜间、裱花间设置专用冷藏设施。	符合条件得2分；有一项不符合得零分	
加工经营场所 (5分)	应保持清洁卫生，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等。	符合条件得5分		
安全管理 (15分)	制度（10分）	有健全的食品安全管理制度和岗位责任制。	制度健全得10分；缺一项得6分；缺两项得零分	
	人员（5分）	配备专职/兼职食品安全管理人员。	符合条件得5分	
原料采购 (15分)	采购 (15分)	建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验和索证索票制度。台账记录完整、准确。	制度齐全5分；记录完整准确10分	
贮存 (5分)	贮存 (5分)	1. 食品和非食品库房或区域分开设置，且不得与有毒、有害物品同库存放； 2. 食品分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上； 3. 食品原料、食品添加剂使用遵循先进先出原则。	符合每项条件各得1分	
食品添加剂 (10分)	食品添加剂管理 (7分)	专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存，有使用记录。	符合“五专”得5分，有一项不符合得零分；使用记录完整准确2分	
	食品添加剂使用 (3分)	在店堂醒目位置或菜单上公示自制火锅底料、饮料、调味料所使用的食品添加剂名称。	符合条件得3分	

个人卫生 (15分)	健康 (15分)	1. 依法获得有效健康合格证明，并建立健康档案； 2. 开展晨检； 3. 应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物； 4. 专间操作人员应戴口罩。	符合四项得15分；有1人违反任一项得10分；有2人违反任一项得6分；有3人违反任一项得零分
餐饮具消毒 (3分)	消毒记录 (3分)	有完整的餐饮具消毒记录。	符合条件得3分
餐厨垃圾处理 (2分)	餐厨垃圾处理 (2分)	与有关单位签订餐厨垃圾处理协议。有完整的餐厨垃圾处理台账，台账记录完整清晰。	有协议得1分；有处理台账并记录完整清晰得1分
其他 (15分)	应急预案* (2分)	有餐饮服务食品安全事故处理方案，且有相关记录。	有预案得3分；有记录得2分
	食品留样* (4分)	有符合要求的食品留样设施，并按规定进行留样和记录。	有留样设施得1分，按规定留样得2分，有记录得1分
	宣传、警示 (4分)	餐饮消费场所设置食品安全相关宣传匾牌（栏）、警示语。	消费场所张贴、悬挂或设置得2分
	培训 (5分)	建立培训档案，开展从业人员食品安全知识培训。	有培训档案、记录等得2分，从业人员了解食品安全知识得3分

注：1. 评查内容满分为100分。

2. ★项为关键项，违反其中任何一条，该单位现场评定为零分。

3. *项针对不同餐饮服务场所（如建筑工地食堂、中小学校和托幼机构食堂、无冷菜加工快餐店、小吃店等中小饭店），允许有合理缺项，最终得分采用标化分。标化分=100×实得分/应得分，应得分=100-合理缺项总分。

4. 随机选取各类餐饮服务单位各2家，共不少于6家，取平均分计为总分。

总分：

评定组负责人（签字）：

评定组成员（签字）：

年 月 日

附件 2

餐饮服务食品安全示范街评定细则

创建示范街名称：

评定指标	评定要点及评分标准	评定得分	
		分值	得分
1. 政府对餐饮服务食品安全高度重视,设有相应的管理机构或餐饮服务食品安全监督员。(20分)	1. 从未专题研究和部署过餐饮服务食品安全工作的,扣5分;未将餐饮安全管理工作纳入街区年度工作计划的,扣3分;无日常检查记录的扣2分。 2. 街区未设有相应管理机构或餐饮服务食品安全监督员的,扣10分。	20	
2. 街区餐饮服务食品安全监管工作基础扎实,相关制度健全,投诉举报及突发事件能及时、有效处置,食品安全宣传工作深入持久。(20分)	1. 对街区内餐饮服务提供者情况不了解或掌握不全面的,扣5分;街区内餐饮服务单位数量少于10家的,扣10分。 2. 未制定相关管理制度、举报投诉及突发事件应急处置网络构建不健全的,扣5分。 3. 查阅有关投诉举报记录台帐,根据记录情况实施回访或暗访。记录不全面、不真实的,扣2分;回访或暗访每发现一处不实的,扣1分。 4. 食品安全宣传工作不力、流于形式的,扣5分。	20	
3. 街区内餐饮服务单位量化分级管理均达到B级以上。(10分)	1. 发现有无证经营现象的,扣10分。 2. 了解餐饮服务单位量化分级管理情况,存在未实施量化分级或B级以下单位的,扣10分。 3. 随机抽查5家餐饮服务单位,了解量化分级及现场管理情况。现场每发现一处不符合量化分级管理要求的,扣2分。	10	
4. 街区内餐饮服务食品安全示范单位比例达到50%以上。(15分)	1. 街区内餐饮单位未签订诚信经营承诺书的,扣5分。 2. 街区内餐饮服务食品安全示范单位比例不达标的,扣10分。	15	
5. 餐饮服务食品、餐饮具抽检合格率达95%以上	餐饮服务食品、餐饮具抽检合格率达不到95%以上扣10分	10	
6. 街区连续3年未发生重大食品安全事故。(10分)	辖区内发生重大食品安全事故,或发生波及全省、负面影响较大食品安全事件的,扣10分。	10	
7. 公众对餐饮服务食品安全满意率达80%以上。(15分)	委托社会中介机构组织开展满意度调查,每低于标准一个百分点扣1分,扣完为止。	15	

得分：

评定组负责人(签字)：

评定组成员(签字)：

年 月 日

附件 3

餐饮服务食品安全示范单位评定细则

创建示范单位名称：

项目内容	评定指标	评定内容	评分标准	得分	
资格审查 (5分)	许可证★ (3分)	(1) 依法获得《餐饮服务许可证》或《食品卫生许可证》； (2) 《餐饮服务许可证》或《食品卫生许可证》在有效期限； (3) 无擅自改变餐饮服务经营地址、许可类别； (4) 无转让、涂改、出借《餐饮服务许可证》现象； (5) 悬挂或摆放在店堂醒目位置。	此项为关键项，违反任何一条，该单位现场考核评价为零分		
	量化分级★ (2分)	量化分级管理达B级以上。	此项为关键项，达不到此项该单位现场考核评价为零分		
经营场所 (14分)	选址 (1分)	距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源25m以外。	符合要求得1分		
	场所设置 (3分)	设置与就餐方式和食品加工相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放等配套场所等。	加工操作满足要求得2分；配套场所满足要求得1分		
	布局 (3分)	按食品加工从原料、半成品、成品分区域设置，流程合理布局，且各区域标识明显。	布局合理得2分；标识明显得1分		
	面积 (2分)	食品处理和就餐场所面积，应与最大就餐人数相适应，符合相关规定，餐厨比达到要求。	符合规定得2分		
	专间* (3分)		分别设置凉菜配制、裱花操作和食堂备餐等相应操作专间。	按要求设置专间得2分	
			专间内设置符合要求的空调设施、空气消毒设施、工具清洗消毒设施，且凉菜间、裱花间设置专用冷藏设施。	符合条件得1分；有一项不符合得零分	
宣传警示 (2分)		餐饮消费场所设置食品安全相关宣传匾牌(栏)、警示语，且食品原料贮存、加工场所悬挂有安全操作规范。	消费场所所有得1分；贮存加工场所所有得1分		
安全管理 (22分)	制度 (8分)	1. 有健全的安全生产管理制度和岗位责任制；(重点检查采购查验和索证索票、从业人员健康管理、食品添加剂管理、餐厨垃圾管理、食品安全事故应急处置等制度)； 2. 制度上墙； 3. 签订食品安全承诺书。	制度健全得6分；缺一项扣1分；制度上墙得1分，签订承诺书得1分		
	人员 (2分)	1. 设立食品安全管理部门* 2. 配备专职/兼职食品安全管理人员。	符合条件得2分		
	培训 (2分)	开展相关人员食品安全知识培训或参加餐饮服务监管部门组织的培训。	有培训档案、记录等或取得监管部门培训合格证明得2分		
	管理方法 (2分)	积极采用HACCP、“五常法”或“六T法”等先进管理方法	采用先进管理方法的得2分		
	设备 (4分)		有定期维护、清洗各种设备记录，且设备能正常运转。	运转正常得1分；有维护记录得1分	
			用于或接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准和要求。	符合要求得2分	
清洁工具 (2分)		设置专用拖把等清洁工具、用具的清洗水池，且其位置不得污染食品及其加工操作过程。	设置齐全得1分；位置妥当得1分		

	卫生间* (2分)	卫生间设置符合规范要求。	符合要求得2	
	食品留样* (3分)	应有食品留样设施, 并按规定进行留样和记录。	有留样设施得1分, 按规定留样得1分, 有记录得1分	
原料 采购 贮藏 清洗 (13分)	采购 (4分)	建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的索证索票和进货查验制度, 可追溯率达到100%。	有制度1分; 落实好3分	
	原料库* (3分)	分别设置主、副食仓库或区域, 原料、半成品和成品分开存放, 且区分标识明显, 并有机械通风设施。	分别存放得1分; 标识明显得1分; 有通风设施得1分	
	贮藏 (3分)	食品和非食品库房或区域分开设置, 食品库房或区域不得与有毒、有害物品同库存放。	符合条件得1分; 与有毒、有害物品同库存放得零分	
		食品添加剂购进、使用应符合国家规定, 做到建立专用台账、专人保管、专柜存放。	设置专用台账得1分; 专人保管得0.5分; 专柜存放得0.5分	
清洗 (3分)	粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品3类食品原料的清洗水池, 且水池数量或容量能满足加工食品的数量以及各类水池有明显标识标明其用途。	分设清洗池得1分; 满足需求得1分; 有标识得1分		
加工 环境 (10分)	地面 (2分)	易于清洗、防滑, 地面平整、无裂缝、无积垢、无油渍。	符合条件得2分; 有积垢、油渍得0分	
	排水 (3分)	排水系统规范, 排水沟出口有金属隔栅且网罩或网眼孔径小于6mm。	符合条件得3分; 无隔栅得2分; 有积水得1分	
	墙壁、门窗、 天花板 (3分)	墙壁光滑无积垢, 且粗加工、餐具清洗消毒等场所所有墙裙。	符合条件得1分; 有积垢得0分	
		门、窗装配严密, 且设置防蝇、防尘纱网等设施, 与外界直接相通的门可以自动关闭或安装空气幕。	符合条件得1分; 无空气幕得0.5分; 无防蝇、防尘纱网等设施得0分	
		天花板表面光洁、无脱落现象。	符合条件得1分; 有脱落得0分	
洗手设施 (2分)	设置足够数量的洗手设施, 并放置有皂液、消毒液。	洗手设施充足得1分; 有洗消毒液得1分		
人员 卫生 (10分)	健康 (7分)	(1) 依法获得健康合格证明, 并建立健康档案; (2) 未超过有效期限; (3) 未使用经涂改、出借的健康合格证明; (4) 从业人员健康持证率达100%。	符合四项得7分; 有1人违反任一项得5分; 有2人违反任一项得3分; 有3人违反任一项得零分	
	习惯 (3分)	工作人员无有碍食品安全的习惯和行为。	符合条件得3分; 有1人违反得2分; 有2人违反得零分	
餐具 消毒 (10分)	洗消场所 (4分)	充足、有效的清洗消毒设施(采用化学消毒的, 至少设3个专用水池), 餐具消毒符合要求。	设施充足得2分; 消毒符合要求得2分。	
	餐用具保洁 (3分)	充足、有效的餐用具保洁设施, 并有明显标识。	保洁设施充足得2分; 有标识得1分	
	消毒使用 记录(3分)	有完整的餐用具消毒、使用记录。	有消毒记录得2分; 有使用记录得1分	
环境 卫生 (6分)	环境设施 (2分)	加工环境整洁, 设施设备洁净。	环境整洁设施设备洁净得1分; “三防”齐备得1分	
		防蝇、防鼠、防尘设施齐备。		
	废弃物 (2分)	食品处理区设置有存放废弃物或垃圾的容器, 且与加工用容器有明显区分的标识。	废弃物容器符合要求得1分;	
		与有关单位签订餐厨废弃物合同。	按规定管理废弃油脂得2分	
通风排烟 (2分)	设置机械排风或油烟过滤的排气装置。	符合要求得1分		
	排气口有金属隔栅或网罩且网眼孔径小于6mm。	符合要求得1分		
食物中毒 及应急	应急处置 (2分)	制定餐饮服务食品安全事故处置方案, 且有相关记录。	有方案得1分; 有记录得1分	

(5分)	食物中毒★ (3分)	连续三年以上未发生食物中毒事件	此项为关键项，发生食物中毒事故，现场考核为零分。三年未发生食物中毒事件得5分
食品及餐饮具抽检 (5分)	食品及餐饮具抽检★	监督抽检合格率达到95%以上。	此项为关键项，达不到95%以上，现场考核为零分。达到95%以上得5分
工作创新 (加2分)	(加分2分)	工作创新：结合实际，在餐饮服务食品安全示范店的创建工作中有创新的思路和做法，并取得明显效果。	工作创新由验收考核小组集体研究决定。（加分不超过2分,无加分项不扣分。）

注：1. 评定内容满分为100分，实际得分90分以上的（不含90分）为合格。

2. ★项为关键项，违反其中任何一条，该单位现场评定为零分。

3. *项针对不同餐饮服务场所（如建筑工地食堂、中小学校和托幼机构食堂、无冷菜加工快餐店、风味小吃店等中小饭店），允许有合理缺项，最终得分采用标化分。标化分=100×实得分/应得分，应得分=100-合理缺项总分。

得分：

评定组负责人（签字）：

评定组成员（签字）：

年 月 日

附件 4

餐饮服务食品安全工作公众满意度调查问卷

公众基本情况

您的年龄____岁、性别____、文化程度____、居住地____省____市____县（或区）____乡、职业_____。

1. 您是否关注本地餐饮服务食品安全？
A. 关注 B. 比较关注 C. 不关注
 2. 您认为本地餐饮服务食品安全吗？
A. 安全 B. 基本安全 C. 不安全
 3. 您认为下列哪些环节会影响餐饮服务食品安全？
A. 种植养殖 B. 生产加工 C. 市场流通 D. 餐饮服务
 4. 您担心哪些因素会影响餐饮服务食品安全？
A. 烹饪原料 B. 服务人员健康状况 C. 加工过程卫生状况 D. 餐具卫生状况
 5. 您知道下列哪个部门是餐饮服务食品安全的监管部门？
A. 卫生部门 B. 农业部门 C. 质量技术监督部门
D. 工商部门 E. 商务部门 F. 食品药品监督部门
 6. 您接受过餐饮服务食品安全知识方面的宣传或培训吗？
A. 接受过 B. 不能确定 C. 没有接受过
 7. 如果遇到餐饮服务食品安全问题，您知道投诉的渠道或方式吗？
A. 知道 B. 不能确定 C. 不知道
 8. 您遇到过餐饮服务食品安全问题吗？是否进行了投诉？
A. 遇到过，进行了投诉，有反馈 B. 遇到过，进行了投诉，无反馈
C. 遇到过，没有进行投诉 D. 没有遇到过
 9. 您怎样评价所在地区餐饮服务食品安全监管部门的监管工作？
A. 措施得力有效 B. 措施基本有效 C. 不能确定
 10. 总体上，您对所在地区的餐饮服务食品安全状况是否满意？
A. 非常满意 B. 满意 C. 基本满意 D. 不满意
- 您对提高本地区餐饮服务食品安全的建议：

年 月 日

问卷说明：

一、调查对象

调查对象选择有代表性的人群，包括城镇居民、农村居民、学生、进城务工人员等。

二、调查方式

采用现场问卷等方式进行。现场问卷调查人员比例约为城镇居民占 30%、农村居民占 30%、学生占 30%、进城务工人员占 10%等。

三、调查区域及样本规模

调查抽样区域由省辖市、县、乡（镇）三个层面组成。以每地级市不少于 200 份为基础确定调查样本规模，以确保调查结果的代表性和有效性。

主题词：食品安全 实施方案 通知

郑州市金水区人民政府办公室

2012年3月20日印发
