

郑州市二七区食品药品监督管理局文件

二七食药监〔2017〕44号

郑州市二七区食品药品监督管理局 关于印发《创建餐饮服务明厨亮灶示范店 工作方案》的通知

局食品科、食品药品稽查大队、各镇（办）及景区管委会食药监管所：

现将《郑州市二七区食品药品监督管理局创建餐饮服务明厨亮灶示范店工作方案》印发给你们，请认真贯彻执行。

郑州市二七区食品药品监督管理局

2017年7月28日



郑州市二七区食品药品监督管理局 创建餐饮服务明厨亮灶示范店工作方案

为持续推动全区餐饮服务明厨亮灶建设，充分发挥示范引领作用，督促餐饮服务经营者（含学校、企事业单位食堂）落实食品安全主体责任，营造良好餐饮消费环境，根据省、市局有关文件要求，制定本方案。

一、工作目标

从2017年开始，利用3~5年时间在全区范围内创建一批省级、市级、区级餐饮服务明厨亮灶示范店，逐步形成餐饮服务明厨亮灶示范群体，引领带动餐饮服务经营者共创安全放心的餐饮消费环境，促进我区餐饮食品安全保障水平稳步提升。

2017年餐饮服务明厨亮灶区级示范店“互联网+明厨亮灶”示范店创建数量原则上控制在开展“互联网+明厨亮灶”餐饮服务经营者总数的8%以内，视频技术（非互联网）、透明展示、阳光公示、厨房开放活动等其他形式的明厨亮灶示范店创建活动逐步开展。

二、组织领导

成立郑州市二七区食品药品监督管理局餐饮服务明厨亮灶示范创建领导小组：

组 长：张晓慧 局长
副组长：成 辉 副局长
 张 翼 副局长

李华杰 二七区食品药品稽查大队副大队长

段智勇 二七区食品药品稽查大队副大队长

成 员：各镇（办）及景区管委会食药监管所全体人员
领导小组下设办公室，办公室设在局食品科，袁野任办
公室主任，吕运叶具体负责办公室工作。

三、工作安排

（一）时间安排

2017年区级餐饮服务明厨亮灶示范店创建工作于9月20日前完成，市级餐饮服务明厨亮灶示范店创建工作于9月底完成，省辖市级餐饮服务明厨亮灶示范店创建工作于10月底前完成，省级餐饮服务明厨亮灶示范店创建工作于12月底前完成。

（二）指导原则

餐饮服务明厨亮灶示范店创建工作遵循“规范引导、积极推动、自愿申报、分级评定”的指导原则。

（三）创建程序

1.制定标准

制定《餐饮服务明厨亮灶示范店现场评定表》，并向社会公布。

2.设立评审专家库

建立餐饮服务明厨亮灶示范店评审专家库，专家库成员由人大代表、政协委员、食品安全监管人员、食品安全专家等组成，涉及学校食堂旅游景区等餐饮服务经营者评审的，邀请教育行政、民政、旅游等部门相关人员参与。

3. 区级餐饮服务明厨亮灶示范店创建程序

(1) 申报。餐饮服务经营者对照当餐饮服务创建标准进行自我评审，符合标准要求的，填写《餐饮服务明厨亮灶示范店申报表》(附件2)，并向我局递交书面申请。

(2) 评定。组织专家组对申报单位进行实地评定，并广泛听取有关部门、社会各方的意见后，形成区级餐饮服务明厨亮灶示范店拟命名名单。

(3) 公示。通过官方网站向社会公示。

(4) 授牌。组织专家组现场验收，合格后推荐到市局，市局组织专家组验收，合格后向省局推荐，省局组织专家现场验收，对达标的餐饮服务单位，通过省局官方网站和新闻媒体向社会公示，无异议者命名为“2017年度省辖市级餐饮服务明厨亮灶示范店”。并举行餐饮服务明厨亮灶示范店授牌仪式，对餐饮服务明厨亮灶示范店公开命名，授予牌匾，并给予一定物质奖励。

四、工作要求

(一) 提高思想认识，加强组织领导

高度重视餐饮服务明厨亮灶示范店创建工作，切实加强组织领导，不断完善工作机制，积极稳妥推进实施。对实际工作中遇到的问题，深入研究，科学分析，及时解决，确保餐饮服务明厨亮灶示范店创建工作的顺利实施。

(二) 细化具体要求，统一评定标准

结合实际情况，制定具体实施方案，做到标准公开、尺度统一、过程透明、结果公正。通过组织专题培训，准确掌

握评定标准和要求，确保评定工作科学、规范、统一、高效。

(三) 强化宣传教育，营造创建氛围

采取多种形式，向广大公众、餐饮服务经营者广泛宣传餐饮服务明厨亮灶示范店创建目的意义、食品安全知识及有关工作动态，营造良好创建氛围。

(四) 上报时间。请各镇(办)及景区管委会食药监管所于2017年9月20日前将《餐饮服务明厨亮灶示范店申报表》附件2上报局食品科，同时上报电子版，邮箱：eqspjyk@126.com。

- 附件：1. 餐饮服务明厨亮灶示范店现场评定表
2. 餐饮服务明厨亮灶示范店申报表
3. 餐饮服务明厨亮灶创建示范店任务分配表

附件 1

餐饮服务明厨亮灶示范店现场评定表

单位名称:

项目	评定指标	评定内容	评分标准	得分
资格审查 (6分)	许可管理 (4分)	(1)《食品经营许可证》(《餐饮服务许可证》)合法有效; (2)无擅自改变经营场所、经营项目; (3)无转让、涂改、出借许可证现象; (4)规范悬挂或摆放许可证。	违反任何一条,一票否决,现场评定为不合格。	
	量化分级 (2分)	餐饮服务食品安全量化等级达B级及以上	A级得2分,B级得1分。一票否决,C级现场评定为不合格	
食品安全管理 (8分)	组织机构 (2分)	(1)餐饮服务食品安全管理机构健全;(1分) (2)配备专职或兼职食品安全管理人员。(1分)	应配备专职食品安全管理人员而未配备的,一票否决,现场评定为不合格	
	制度建设 (5分)	(1)有保证食品安全的管理制度,包括:从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、食品贮存管理制度、食品添加剂使用公示制度、废弃物处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等;(4分) (2)制度按要求悬挂或张贴。(1分)	制度健全得4分,缺一项扣1分,扣完为止;制度上墙得1分。无食品安全自检自查与报告制度和(或)食品安全突发事件应急处置方案的,该项不得分。	
	培训(1分)	开展相关人员食品安全知识培训。	有培训档案、记录得1分,无其中任何一项不得分。	
环境卫生 (15分)	选址(2分)	加工经营场所环境整洁,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。	
	地面、墙壁、门窗、天花板(4分)	地面干燥、清洁、平整,无裂缝、无积垢、无油渍、不打滑;墙壁光滑无积垢,粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所所有1.5m以上的墙裙;门窗装配严密,与外界直接相通的门和可开启的窗应设有易于拆洗且不生锈钢的防蝇、防尘纱窗或安装空气幕,与外界直接相通的门可以自动关闭;天花板表面光洁,无霉斑,不脱落。	每项内容符合要求得1分。	
	排水(3分)	排水系统规范,内壁光洁、无餐厨废弃物、无积垢,防护设施完好	符合要求得3分。	
	防虫防鼠(2分)	加工间及库房设有防虫防鼠设施,无老鼠、蟑螂。	符合要求得2分。	
	餐厨废弃物(2分)	餐厨废弃物容器内外整洁,加盖,实行桶装化、袋装化、密闭化管理(1分);日产日清,去向明确(1分)。	符合要求得2分。	
	卫生间(2分)	卫生间设置符合规范要求。	符合要求得2分。	
原料贮存	原料库(2分)	分别设置主、副食仓库和区域,原料、半成品和成品分开存放,且区分标识明显,	符合要求得2分。	

(6分)		并有机械通风设施。		
	贮存(2分)	食品与非食品库房或区域分开设置,存放规范;(1分)食品不得与有毒有害物品同库存放。(1分)	食品与有毒有害物品同库存放,该项不得分	
	添加剂(2分)	食品添加剂购进、使用应符合规定。	符合要求得2分。	
加工操作(15分)	布局(2分)	加工场所按原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应等流程合理布局,且各区域标识明显。	符合要求得2分。	
	设施设备(4分)	冰箱冰柜外表清洁无油污,箱(柜)内无积霜,原料、半成品、成品存放规范,不产生交叉污染。(1分)	符合要求得1分。	
		空调扇页、滤网上无灰尘和油渍(1分)	符合要求得1分。	
		和面机、绞肉机无残渣、发霉,无异味(1分)	符合要求得1分。	
		灶台、工作台面、橱柜、锅具干净整洁,无积垢、无污物、无食物残渣、无油腻。(1分)	符合要求得1分。	
	切配工用具(2分)	刀具、菜墩等加工工用具清洁干燥,分色配置,标识明显。推荐:动物性食品原料切配工用具采用红色标识;水产品原料切配工用具采用蓝色标识;植物性食品原料切配工用具采用绿色标识;熟食切配工用具采用白色标识;	符合要求得2分。	
	清洁工用具(2分)	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池,位置应不会污染食品及其加工制作过程(1分)	符合要求得1分。	
		抹布干净整洁,无污垢、无异味,按区域分色配置,标识明显。推荐:粗加工间使用棕色抹布;烹饪间使用蓝色抹布;面点间使用白色抹布,专间使用红色抹布。(1分)	符合要求得1分。	
	专间(专用操作场所)(3分)	按要求设置相应的冷食类食品专间、裱花专间、自制饮品专用操作场所、糕点类食品(不含裱花蛋糕)专用操作场所、备餐专用操作场所等。(1分)	符合要求得1分。	
		专间(专用操作场所)应符合要求。(2分)	符合要求得2分。	
留样(2分)	按规范进行留样	符合要求得2分。		
人员管理(6分)	健康管理(2分)	从事接触直接入口食品的从业人员每年定期参加体检,取得健康证明,并建立有健康档案。(1分)	符合要求得1分。	
		每日开展晨检,无有碍食品安全病症人员从事接触直接入口食品工作。(1分)	符合要求得1分。	
	行为卫生(2分)	个人卫生良好,工作时穿戴整洁工作衣帽,头发不外漏,不留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物;不穿工作服进出卫生间。	符合要求得2分。	
洗手消毒(2分)	按规定设置洗手消毒设施,工作前、方便后、进入特定区域(如专间、专用操作场所)时应彻底洗手消毒,保持双手清洁。	符合要求得2分。		
餐饮具清洗消毒(5分)	清洗、消毒和保洁(5分)	清洗消毒岗位人员熟知餐饮具清洗、消毒程序,掌握物理消毒、化学消毒方法和要求。(1分)	符合要求得1分。	
		具有足够数量的餐饮具清洗消毒设施设备,设施设备处于正常状态,标识醒目。(1分)	符合要求得1分。	

		清洗消毒后的餐饮具自然滤干或烘干，达到光、洁、涩、干要求。(1分)	符合要求得1分。	
		具有足够数量的、结构密闭的保洁设施，标识醒目，设施内洁净无杂物。(1分)	符合要求得1分。	
		委托集中消毒服务单位清洗消毒的，索取每批消毒合格证明，并建立台账记录。(1分)	符合要求得1分。	
食物中毒(5分)		本年度内未发生食物中毒事件(5分)	一票否决	
互联网+明厨亮灶(40分)	摄像机数量(8分)	专间(含凉菜间、裱花间、备餐间、分装间等)、粗加工间、切配间、烹饪间、面点制作间、餐用具清洗消毒间实时视频均能分别上传。	每缺少一处扣1分。	
	摄像机技术参数(6分)	视频信息采集设备选用不低于200W像素、1080P高清。	每一项参数不符合扣3分。	
	安装位置(5分)	视频信息采集设备安装在适宜位置，保证视频信息采集范围及设备不易被油烟污染。	每不符合要求一处扣1分。	
	网络(5分)	带宽、路由器或交换机满足需要，确保实时视频信息清晰、流畅在展示端展示。	每一路每一处不符合要求扣1分。	
	安全用电(2分)	用于视频技术的电源线、信号线接入应符合安全用电要求。	每发现不符合要求一处扣1分。	
	人员(4分)	明确有互联网+明厨亮灶专(兼)职管理维护人员，制定有管理维护岗位职责及奖惩措施并有落实记录。	未明确管理维护人员扣1分，未制定有管理维护岗位职责及奖惩措施扣1分，无落实记录扣1分	
	制度(5分)	建立并落实互联网+明厨亮灶管理相关制度(视频技术运行管理制度、设施设备日常检查制度、视频技术设施设备定期维护制度、视频技术网络传输检查评估制度等)。	每缺少一项制度扣1分，制度每未落实一项扣1分	
正常使用(5分)	除不可抗拒外力作用外，不得出现不在线现象；设备故障导致不能在线，应于24小时内修缮完毕，同时应向当地食药监管部门报备。	随机抽查三次，不在线一次扣2分		

备注：1. 评定表满分100分，实际得分90分以上的(不含90分)为合格。

2. 违反一票否决项任何一项，该单位不再参与省级餐饮服务明厨亮灶示范店评定。

3. 允许有合理缺项，最终得分采用标化分。标化分=100×实得分/(100-合理缺项总分)。

4. 扣分项中，该项得分扣完为止，不设负分。

得分：

评定专家组组长(签字)：

评定专家组成员(签字)：

年 月 日

附件 2

餐饮服务明厨亮灶示范店（单位）申报表

申报单位	食品经营（餐饮服务） 许可证号		
经营场所		区域	高速公路服务区□ 旅游景区□
法定代表人 （负责人）		联系电话	
食品安全 管理员		联系电话	
主体业态	餐饮服务经营者：特大型餐馆□；大型餐馆□；中型餐馆□；小型餐馆□；小餐饮单位□；中央厨房□；集体用餐配送单位□。		
	单位食堂：学校食堂□；托幼机构食堂□；机关企事业单位食堂□；工地食堂□；其他食堂□。		
“明厨亮灶” 展示方式	视频技术（互联网+明厨亮灶）□；视频技术（非互联网）□； 透明展示□；阳光公示□；厨房开放活动□。		
日常监督管 理机构			
日常监督管理人员意见		日常监督管理机构意见	
(签名) 年 月 日		(盖章) 年 月 日	
专家组意见		县（市、区）食品药品监督管理局意见	
(签名) 年 月 日		(盖章) 年 月 日	

附件 3

餐饮服务明厨亮灶创建示范店任务分配表

序号	食药监管所名称	创建示范店数量（家）	备注
1	一马路食药监管所	1	
2	德化街食药监管所	1	
3	解放路食药监管所	1	
4	铭功路食药监管所	1	
5	蜜蜂张食药监管所	1	
6	五里堡食药监管所	2	
7	大学路食药监管所	2	
8	建中街食药监管所	2	
9	福华街食药监管所	2	
10	淮河路食药监管所	2	
11	嵩山路食药监管所	2	
12	京广路食药监管所	2	
13	长江路食药监管所	2	
14	人和路食药监管所	2	
15	马寨镇食药监管所	1	
16	侯寨食药监管所	1	
17	樱桃沟食药监管所	1	
合计		26	