

# 郑州市二七区食品药品监督管理局文件

二七食药监〔2018〕14号

## 郑州市二七区食品药品监督管理局 关于印发《食品安全示范店创建工作方案》 的通知

局食品经营科、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食品安全示范店创建工作方案》印发给你们，请认真组织实施。



# 郑州市二七区食品药品监督管理局 食品安全示范店创建工作方案

为深入贯彻落实市委市政府创建工作精神，规范我区食品经营市场秩序，引导企业树立诚信意识，守法经营，充分发挥示范引领作用，全面提升监管水平，确保食品安全，根据《郑州市二七区人民政府办公室关于抓好2018年区“十件实事”任务落实的通知》（二七政办〔2018〕2号）文件要求，现制定此方案，具体方案如下：

## 一、指导思想

以习近平总书记提出的“四个最严”要求为指导，认真贯彻落实《食品安全法》和相关法律法规的要求，依法履行监管职责，充分发挥示范引领作用，大力培育企业诚信意识、切实提高企业自律意识，全面落实企业主体责任，确保经营食品质量安全，增强人民群众食品消费信心。

## 二、工作目标

按照《食品安全法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》等相关法律、法规、文件的规定，坚持采取巩固与创新相结合，规范与推广相统一的原则，结合实际，有效推进，促进食品经营者自觉履行法定义务和责任，进一步提高食品安全示范店创建工作水平。

## 三、工作步骤

为确保命名的“食品安全示范店”具有示范性和典型性，

切实做到优中选优，确保质量，根据创建标准和考核办法明确评定具体步骤和程序如下：

(一) 申报。由食品经营单位申请填写《食品安全示范店申报表》(附件1)，向所属食品药品监管所进行申报(每个食药监管所不少于4家，3月底申报完毕)。首批申报工作原则上全区大型商超全部参加，无大型商超的监管所，选取中型或者小型食品经营单位参与申报。

(二) 初评。申报“食品安全示范店”的食品经营单位递交《食品安全示范店申报表》后，由所属食品药品监管所进行初步审核(6月底之前完成，7月5日前将申报表交至食品经营科)。

(三) 评定。审核通过后递交区食品药品监督管理局考评组进行最终评定，择优选取示范单位。(10月11号之前完成)

(四) 认定。经区食品药品监督管理局考评组认定为食品安全示范店的，将通过媒体或其他形式向社会公示，广泛征求社会意见，接受社会监督。(12月底之前完成)

#### 四、工作标准

(一) 统一规范。对“食品安全示范店”管理实行“三个统一”：一是统一称谓。以便于开展食品安全示范店创建工作，宣传食品安全示范创建工作成效，提升示范引领作用。二是统一承诺。“食品安全示范店”经营者应当向消费者承诺，经营的食物符合食品安全标准，经营行为合法规范，各项管理制度完善，对社会和公众负责，自觉接受社会监督，承担社会责任，诚信经营。三是统一公示。经营者应在经营场所明

显位置统一公示《食品经营许可证》、《营业执照》、公开承诺、食品安全员信息、12331 投诉举报电话。

(二) 动态管理。“食品安全示范店”实行动态管理，每年组织对已评定的单位复查一次，对不能持续保持发证时状态的取消其示范店资格；对有严重违法违规行为的立即叫停，同时对新申报的单位进行评定，优胜劣汰，不搞终身制。

## 五、工作要求

(一) 提高认识，加强领导。为确保此项工作扎实有效开展，经研究，决定成立二七区食品药品监督管理局食品安全示范店创建工作领导小组，局长侯俊雷任组长，成辉、张翼、李华杰、段智勇任副组长，成员为局食品经营科、各食药监管所负责人。

(二) 严格程序，分类指导。要严格坚持标准和程序，建立“食品安全示范店”专档，明确专人负责，帮助、指导、监督经营者强化制度建设，严格自律，不断改善经营方式，提高经营管理水平。

(三) 加强监管，确保规范。对于确定为示范店的食品经营单位，各食药监管所可结合风险分级管理适当减少监督检查频次，结合日常监督检查、监督抽样、专项检查、案件查办和处理消费者举报投诉等工作，监督食品安全示范店及时改正轻微违法行为，对不能保持示范作用的，取消其资格，并结合风险分级管理增加日常监督监管的频次。重点加强对失信、严重失信者的监管，及时严厉打击违法行为，不断提升经营者自觉守法经营意识。

(四) 扩大宣传，营造氛围。要加大对食品安全示范店

创建工作的宣传力度，营造浓厚社会氛围，鼓励食品经营单位积极参加食品安全示范店创建活动。

(五) 强化督查，落实责任。要严格工作程序，严把考核标准，落实工作责任，确保评定的“食品安全示范店”符合标准，具有示范性。区食品药品监督管理局将组织力量对“食品安全示范店”评定工作进行抽查，对名不符实、弄虚作假、图形式、走过场的要进行通报。

- 附件：1.二七区食品安全示范店创建申报表  
2.大、中型超市（500 m<sup>2</sup>以上）考核要点表  
3.小型超市（100 m<sup>2</sup>—500 m<sup>2</sup>）考核要点表  
4.小型食品店（100 m<sup>2</sup>以下）考核要点表

附件 1:

二七区食品安全示范店创建申报表

企业名称:	法定代表人 (负责人):
经营地址:	联系人及职务:
联系电话及传真:	营业面积 (m <sup>2</sup> ):
许可证号:	通讯地址及邮编:
许可日期:	企业类型: 大型 ( ) 中型 ( ) 小型 ( )
经营范围:	
单位 自 荐 意 见	<p>法定代表人 (负责人):</p> <p>单位 (公章)</p> <p>年 月 日</p>

<p>初 评 意 见</p>	<p style="text-align: center;">乡（镇、办）食品药品监督所（公章）</p> <p style="text-align: right;">年      月      日</p>
<p>评 定 结 果</p>	<p style="text-align: center;">考评人员（签字）：</p> <p style="text-align: right;">年      月      日</p>
<p>认 定 意 见</p>	<p style="text-align: center;">二七区食品药品监督管理局（公章）</p> <p style="text-align: right;">年      月      日</p>

## 附件 2 :

大、中型超市 (500 m<sup>2</sup>以上) 考核要点表

序号	检查项目	检查内容	分值	扣分	备注
1	经营者资质	经营者持有的食品经营许可证是否合法有效。	2		
2		食品经营许可证载明的有关内容与实际经营范围是否相符。	3		
3	经营条件	不同经营场所有分隔或分离, 防止交叉污染。	1		
4		是否具有与经营的食品品种、数量相适应的设备或者设施。对经营过程有温度、湿度要求的食品的, 是否有保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备, 如冰箱、冷柜等。	4		
5	机构和人员	有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人員和保证食品安全的规章制度。	3		
6	从业人员管理	食品经营者是否建立从业人员健康管理制度。	2		
7		在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员是否取得健康证明。	4		
8		食品经营企业是否对职工进行食品安全知识培训和考核。	4		
9	食品安全自查	是否建立了符合要求的自查制度, 包括定期自查和专项自查内容、频次和时机及对不符合处置要求, 对商品定期生产日期排查制度。定期对食品安全状况进行检查评价。	3		
10	投诉管理	是否建立了符合要求的消费者投诉受理制度, 内容包括投诉渠道, 受理时间, 处置, 自查和报告等。	3		
11		投诉发现的问题是否按照要求进行处置。	1		
12	应急管理	制定食品安全事故应急预案。	3		



13	信息公示	是否建立了符合要求的食品安全信息公示制度，门店公示信息是否公布在经营场所消费者容易看得到的地方，如服务台等。	2		
14	进货查验	食品经营者采购食品（或食品添加剂），是否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（以下称合格证明文件）。经营的肉及肉制品是否具有检验检疫证明。	10		
15	不安全食品的召回	建立食品召回制度。食品经营者接到其售卖的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止销售，相关食品下架，通知相关消费者，并记录召回和通知情况。是否定期演练下架召回制度并形成报告。	3		
16	不合格处理	是否建立了符合要求的不合格食品处置制度，内容包括进货查验发现不合格品处置、进货查验后发现不合格食品处置、报告和记录等，不合格食品是否按照制度要求进行处置。	3		
17		查验中发现的不合格品是否按照不合格食品处置制度执行。（含过期食品）	1		
18	食品贮存	食品贮存场所、设备设施是否运转正常，保持清洁。	3		
19		食品经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品，食品贮存场所、设备设施是否有温度显示装置，仓库温湿度应符合要求。（冷藏库不超过10℃，冷冻库不超过-18℃）	5		
20		是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。禁止储存、使用过期和变质的原料。	1		
21	食品售卖	预包装食品遵守标签标识要求进行储存和展售。	1		
22		售卖的食品严格控制在保质期内，感官性状是否正常。	5		
23		散装食品与食品接触的包装材料符合要求，能提供材质安全性报告；散装食品销售容器：采取必要的防护措施，避免食品受到污染；高危易腐的应专人售卖。	6		

24	食品售卖	保质期不同的散装食品区分陈列。保质期不同的散装食品混合陈列时，消费公示应以最短的保质期为准。	2		
25		对冷链食品的温度和运输方式进行控制；冷链产品销售环境是否达到食品贮存要求。	4		
26	食品标签及外观质量等	经营的进口预包装食品是否有中文标签，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。	3		
27	临期产品管理	食品经营者建立食品的临期销售制度，对临近保质期的食品向消费者做出提示。	2		
28	废弃物管理	是否具备废弃物的设备或者设施	3		
29	特殊食品管理	保健食品是否有专区或专柜、专架展售，其标签、说明书是否涉及疾病预防、治疗功能，内容是否真实，并声明“本品不能代替药物”，与注册或者备案的内容相一致。	3		
30		乳粉是否有专区或专柜、专架展售，显著位置设有销售专柜或专区提示牌，采取“绿底+白字”式样注明“婴幼儿配方乳粉销售专区”。	3		
31	虫害管理	是否有虫害控制制度。	2		
32		现场未见虫蝇和老鼠活动	2		
33	卫生消毒与化学品管理	是否制订了制订清洗消毒保洁制度和计划，内容包括清洗消毒对象、方法、频率和人员等，接触即食食品的工器具应消毒。	2		
34		有毒有害化学品保管有专人负责，保存于固定场所（柜）并上锁，有明显的警示标识。	1		
合计	合计		100		

备注：如有现场制售请参照下表继续评估。

## 现场制售类评估表

序号	检查项目	检查内容	分值	加工区域扣分			备注
				熟食	主食	烘焙	
1	现场制作 人员卫生 管理	人员按要求着装，操作时是否戴口罩，直接入口食品操作时是否佩戴手套。	1				
2		现场工作人员工作服保持清洁状态，有无明显污染。	1				
3		现场操作员工接受过食品感官和《食品安全法》第三十四条培训。能对异常食品问题向食品安全管理员报告。	1				
4	食品储存 和运输	食品与非食品存放是否分隔设置，不同类食品（包括生食品、熟食品、待退（包括报废）是否分区域存放，标识清楚。	1				
5		食品品贮存场所、设备设施和货架是否充足，能保证先进先出，存放离墙离地 10cm 以上，是否存在食品堆积挤压情况。	1				
6		食品贮存场所、设备不得存放化学品及个人生活用品。	1				
7		食品储存时，冷藏食品产品中心温度达到 10 度或以下，冷冻产品产品温度达到-18 度或以下温度。使用专用推车、容器等，不得使用供顾客购物使用的推车、购物筐等设施。	3				
8	专间管理	专间为独立隔间，墙裙铺设到顶，有独立空调，温度不高于 25℃。	1				
9		是否有预进间，预进间是否符合餐饮服务食品安全操作要求。	1				
10		专间是否设有工用具清洗消毒设施和空气消毒设施。	1				
11		专间内是否设有专用冷藏设施。	1				
12		是否有专间加工高危易腐食品，包括切配熟食卤味、制作裱花蛋糕、制作寿司等，专间内不得存放非即食商品；食物应清洗（消毒）后方可带入专间，专间设施应满足：独立空调，室内温度低于 25℃。专间的紫外线灯和空调应维护良好，紫外线灯应保证每次使用前和操作结束后开启至少 30 分钟。	6				
13		专间专人操作，操作人员工作前应对是否手部清洗、消毒，并更换专用工作服，戴口罩，非操作人员不得擅自进入专间。	1				

14	现场操作 卫生	是否有制度化的解冻流程要求；解冻方法只包括冷藏解冻和流水解冻；流水解冻时，只能在指定的食品解冻水槽中进行，不能使用清洁用水槽进行解冻。在常温流动水下解冻，不可使用温/热水。所有解冻产品需被水浸没，产品被套袋保护好，解冻流水不能直接接触食品，水温不超过 20℃，解冻时间限制在 4 小时内；解冻完成后的商品应立即使用。解冻水槽使用完后必须进行彻底的清洁和消毒。	3				
15		是否有标识表明解冻时间和解冻结束时间	1				
16	现场操作 卫生	植物性生食品、水产生食品、畜肉类生食品、禽蛋类生食品应分别清洗和切配是否存在交叉污染。	3				
17		高危易腐食品切配后是否及时使用或冷藏。	1				
18		热食品是否在冷却至室温后进行包装。（加工豆腐、烧腊、寿司米等）	1				
19		食品完成包装后不得翻包，确因需要更换，是否保留原包装时间。	1				
20	现场制作 设备设施	无具体保存条件和保质期要求的高危易腐食品，可参照以下原则： （1）冷制作以高危易腐食品为主要原料的，应冷藏（冻），少量含高危易腐食品的宜冷藏（冻）。冷藏保质期不超过 48 小时（寿司不超过 24 小时），冷冻保质期不超过 6 个月。（2）热制作的高危易腐食品可热储存，温度高于 60℃，保质期以食品感官要求为准。（3）高危易腐食品中心温度在 4℃-60℃ 之间，保质期不超过 4 小时。	3				
21		现场食品制作流程合理，没有明显交叉污染。	1				
22		裸露食品上方是否顶棚或有防尘散落和水滴掉落措施。	1				
23		冷冻库房照明灯具是否是防爆灯。	1				
24		应对分切、分装等方式制作的食品重新设定保质期，但最长不超过食品的原 有保质期。	1				
25	现场制作	禁止储存、使用过期和变质的原料	1				

26	设备设施	过期食品应实施不合格食品处置制度，其内容应包括：企业采取措施避免过期食品重新进入食品链。	3				
27		策划并实施展售设备的清洁计划；确保其无污垢，积水和食品残渣，定期验证清洁效果，并保留记录。	1				
28		高危易腐食品展售设备每天清洗消毒；其他展售设备定期清洗消毒。	2				
29		冷藏冷冻柜温度是否达标。	1				
30		标签标识是否清晰。生产日期和保质期是否在显著位置标识。	1				
31		现场食品制作流程合理，没有明显交叉污染。	1				
32		裸露食品上方是否顶棚或有防尘散落和水滴掉落的措施。	1				
33		冷冻库房照明灯具是否是防爆灯。	1				
34		生食品、半成品和即食食品工器具要有明显标识、不得混用。	1				
35		需要温度监控设备配备温度计，温度计经过校准。	1				
36	食品添加剂管理	是否有添加剂查验、出入库记录和使用记录，记录符合要求。	1				
37		添加剂是否使用专用的贮存柜，柜体上标识醒目的“食品添加剂”字样	1				
38		食品添加剂使用是否符合国家标准要求	1				
39	废弃物的管理	废弃物是否做到日产日清。盛装食品废弃物的容器是否每日清洗。	1				
40		废弃油脂是否集中存放，倾倒，禁止倒入城市排污系统。	1				
41	清洁制度管理	是否制订了制订清洗消毒保洁制度和计划，内容包括清洗消毒对象、方法、频率和人员等，接触即食食品的工器具应消毒。	1				
42		清洗消毒是否符合要求 GB14934-94	1				
43	化学品管理	现场化学品是否有独立外包装、批准文号，标签清晰。	1				
44		所有化学品是否存放在指定区域保存。	1				
	合计		60	0	0	0	

## 附件 3

小型超市（100 m<sup>2</sup>—500 m<sup>2</sup>）考核要点表

序号	检查项目	检查内容	分值	扣分	备注
1	经营者资质	经营者持有的食品经营许可证是否合法有效。	2		
2		食品经营许可证载明的有关内容与实际经营范围是否相符。	3		
3	经营条件	不同经营场所所有分隔或分离，防止交叉污染。	1		
4		是否具有与经营的食品品种、数量相适应的设备或者设施。对经营过程有温度、湿度要求的食品的，是否有保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，如冰箱、冷柜等。	4		
5	机构和人员	有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人員和保证食品安全的规章制度。	3		
6	从业人员管理	食品经营者是否建立从业人员健康管理制度。	2		
7		在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员是否取得健康证明。	4		
8		食品经营企业是否对职工进行食品安全知识培训和考核。	4		
9	食品安全自查	是否建立了符合要求的自查制度，包括定期自查和专项自查内容、频次和时机及对不符合处置要求，对商品定期生产日期排查制度。定期对食品安全状况进行检查评价。	3		
10	投诉管理	是否建立了符合要求的消费者投诉受理制度，内容包括投诉渠道，受理时间，处置，自查和报告等。	3		
11		投诉发现的问题是否按照要求进行处置。	1		

12	应急管理	制定食品安全事故应急预案。	3		
13	信息公示	是否建立了符合要求的食品安全信息公示制度，门店公示信息是否公布在经营场所消费者容易看得到的地方，如服务台等。	2		
14	进货查验	食品经营者采购食品（或食品添加剂），是否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（以下称合格证明文件）。经营的肉及肉制品是否具有检验检疫证明。	10		
15	不安全食品的召回	建立食品召回制度。食品经营者接到其售卖的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止销售，相关食品下架，通知相关消费者，并记录召回和通知情况。是否定期演练下架召回制度并形成报告。	3		
16	不合格处理	是否建立了符合要求的不合格食品处置制度，内容包括进货查验发现不合格品处置、进货查验后发现不合格食品处置、报告和记录等，不合格食品是否按照制度要求进行处置。	3		
17		查验中发现的不合格品是否按照不合格食品处置制度执行。（含过期食品）	1		
18	食品贮存	食品贮存场所、设备设施是否运转正常，保持清洁。	3		
19		食品经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品，食品贮存场所、设备设施是否有温度显示装置，仓库温湿度应符合要求。（冷藏库不超过10℃，冷冻库不超过-18℃）	5		
20		是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。禁止储存、使用过期和变质的原料。	1		
21	食品售卖	预包装食品遵守标签标识要求进行储存和展售。	1		
22		售卖的食品严格控制在保质期内，感官性状是否正常。	5		
23		散装食品与食品接触的包装材料符合要求，能提供材质安全性报告；散装食品销售容器：采取必要的防护措施，避免食品受到污染；高危易腐的应专人售卖。	6		

24	食品售卖	保质期不同的散装食品区分陈列。保质期不同的散装食品混合陈列时，消费公示应以最短的保质期为准。	2		
25		对冷链食品的温度和运输方式进行控制；冷链产品销售环境是否达到食品贮存要求。	4		
26	食品标签及外观质量等	经营的进口预包装食品是否有中文标签，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。	3		
27	临期产品管理	食品经营者建立食品的临期销售制度，对临近保质期的食品向消费者做出提示。	2		
28	废弃物管理	是否具备废弃物的设备或者设施	3		
29	特殊食品管理	保健食品是否有专区或专柜、专架展售，其标签、说明书是否涉及疾病预防、治疗功能，内容是否真实，并声明“本品不能代替药物”，与注册或者备案的内容相一致。	3		
30		乳粉是否有专区或专柜、专架展售，显著位置设有销售专柜或专区提示牌，采取“绿底+白字”式样注明“婴幼儿配方乳粉销售专区”。	3		
31	虫害管理	是否有虫害控制制度。	2		
32		现场未见虫蝇和老鼠活动	2		
33	卫生消毒与化学品管理	是否制订了制订清洗消毒保洁制度和计划，内容包括清洗消毒对象、方法、频率和人员等，接触即食食品的工器具应消毒。	2		
34		有毒有害化学品保管有专人负责，保存于固定场所（柜）并上锁，有明显的警示标识。	1		
合计	合计		100		



## 附件 4

小型食品店（100 m<sup>2</sup>以下）考核要点表

序号	检查项目	检查内容	分值	扣分	备注
1	1. 经营资质	经营者持有的食品经营许可证是否合法有效。	2		
2		食品经营许可证载明的有关内容与实际经营是否相符。	4		
3	2. 经营条件	是否具有与经营的食物品种、数量相适应的场所。	2		
4		经营场所环境是否整洁，是否与污染源保持规定的距离。	2		
5		是否具有与经营的食物品种、数量相适应的生产经营设备或者设施。	4		
6	3. 食品标签等外观质量状况	检查的食物是否在保质期内。	4		
7		检查的食物感官性状是否正常。	4		
8		经营的肉及肉制品是否具有检验检疫证明。	4		
9		经营的食物的标签、说明书是否清楚、明显，生产日期、保质期等事项是否显著标注，容易辨识。	4		
10		销售散装食物，是否在散装食物的容器、外包装上标明食物的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。	7		
11		经营的进口预包装食品是否有中文标签，并载明食物的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。	4		
12		经营的进口预包装食品是否有国家出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明。	4		
13	4. 食品安全管理机构 and 人员	食物经营企业是否有专职或者兼职的食物安全专业技术人员、食物安全管理人员和保证食物安全的规章制度。	2		
14		食物经营企业是否有食物安全管理人员。	4		

15	5. 从业人员管理	食品经营者是否建立从业人员健康管理制度。	4		
16		在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员是否取得健康证明。	7		
17		食品经营企业是否对职工进行食品安全知识培训和考核。	2		
18	6. 经营过程控制情况	是否按要求贮存食品。	2		
19		食品经营者是否按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售食品。对经营过程有温度、湿度要求的食品的，是否有保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，并按要求贮存。	4		
20		食品经营者是否建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。	2		
21		发生食品安全事故的，是否建立和保存处置食品安全事故记录，是否按规定上报所在地食品药品监督部门。	2		
22		食品经营者采购食品（食品添加剂），是否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（以下称合格证明文件）。	4		
23		是否建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。	4		
24		食品经营企业是否建立并严格执行食品进货查验记录制度。	4		
25		是否建立并执行不安全食品处置制度。	2		
26		从事食品批发业务的企业是否建立并严格执行食品销售记录制度。	4		
27		食品经营者是否张贴并保持上次监督检查结果记录。	2		
28	11. 特殊食品	保健食品是否有专区或专柜、专架展售，其标签、说明书是否涉及疾病预防、治疗功能，内容是否真实，并声明“本品不能代替药物”，与注册或者备案的内容相一致。	3		
29		乳粉是否有专区或专柜、专架展售，显著位置设有销售专柜或专区提示牌，采取“绿底+白字”式样注明“婴幼儿配方乳粉销售专区”。	3		
合计			100		