

郑州市二七区食品药品监督管理局文件

二七食药监〔2018〕45号

郑州市二七区食品药品监督管理局 关于印发郑州市二七区食品安全示范街创建 工作实施方案的通知

局食品经营科、各镇（办）及景区管委会食药监管所：

现将《郑州市二七区食品安全示范街创建工作实施方案》印发给你们，请结合实际，认真贯彻执行。



郑州市二七区食品安全示范街创建工作 实施方案

为贯彻落实《食品安全法》和我区“三个二七”决策部署，夯实我区创建国家食品安全示范城市基础，切实办好民生实事，特制订我区食品安全示范街创建工作实施方案。

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想和党的十九大精神为指导，以创建国家食品安全示范城市为引领，通过开展食品安全示范街建设工作，创新监管方法，提高监管水平，落实监管责任，规范经营行为，不断提高食品安全保障能力，推动全区食品安全工作再上新台阶。

二、工作目标

按照“政府主导、社会参与、示范带动、注重实效”的原则，2018年在全区建成17条食品安全示范街，充分发挥示范街的引领带动及辐射作用，促使全区食品经营单位食品安全意识和自律意识进一步增强，食品安全保障水平进一步提升，食品安全事故发生率进一步降低，人民群众对食品安全满意度进一步提高。

三、创建标准

各所在辖区内选择基础较好或影响较大的街区创建食品安全示范街，力争通过创建活动，达到以下标准：

（一）街区内食品经营单位相对集中，每条街道不少于20家

食品经营单位（其中餐饮环节不少于 15 家），特殊情况不够 20 家街区的食药所可在申报时延伸至街区外。

（二）街区内外环境整洁，周围无明显污染源。要采取设置食品安全示范街街牌、宣传栏等形式宣传食品安全有关法律法規、创建方案和创建要求、食品安全知识、投诉举报电话等。

（三）街区內所有食品经营单位均诚信守法经营，不存在无证经营现象。

（四）街区內餐饮服务单位量化分级管理均达到 B 级以上。

（五）街区內餐饮服务单位“明厨亮灶”实行率达到 100%。

（六）街区內食品经营单位内部管理制度健全并有效实施：

1. 配备专职或兼职食品安全管理员；

2. 建立并执行进货查验和索证索票制度，食品原料、食品添加剂、食品相关产品的可追溯率达到 100%；

3. 建立从业人员培训和健康管理制度，从业人员健康证明持证率和培训率均达到 100%；

4. 严格执行《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品安全操作规范》，有效控制食品安全风险。

（七）街区內食品经营单位近三年未发生重大食品安全事故。

（八）街区內食品经营单位均设置食品安全管理宣传栏，做到“六公示”：公示食品经营许可证、营业执照、量化分级评定结果、人员健康证明（流通单位食品安全员证书一并公示）、投诉

举报电话、监督检查结果等。

(九)公众对街区内食品经营单位食品安全满意率达到 80% 以上。

(十)街区内食品经营单位食品抽检覆盖率达 90% 以上。

(十一)街区内食品流通单位全部实施风险等级划分,食品安全员持证率达到 100%。

四、实施步骤

食品安全示范街创建工作分动员申报、组织创建、考评验收、命名公布等四个步骤实施。

(一) 动员申报阶段(2018 年 5 月至 2018 年 6 月)

制定郑州市二七区食品安全示范街创建工作实施方案,成立郑州市二七区食品安全示范街创建工作领导小组,组织召开全区动员会议,部署开展示范街创建活动。各所依据创建标准,确定创建街区,每个街道、镇、景区管委会至少申报 1 条,于 2018 年 6 月 20 日前提交创建申请。

(二) 组织创建阶段(2018 年 7 月至 2018 年 9 月)

区局将组织人员不定期对示范街创建工作进展情况进行督导。各所要严格对照食品安全示范街的建设标准开展各项创建工作,落实工作措施,努力达标。对街区内的食品经营单位创建工作指导,对不符合标准的单位,要督促其进行整改。对餐饮服务单位和流通单位分别利用省餐饮抽查考核 APP 和食证通 APP 等加强对食品经营单位人员的培训,全面提升食品经营单位

食品安全意识和服务水平。加大宣传力度，采取多种形式开展示范街创建宣传活动，提升示范街影响力，同时接受社会和舆论监督。

（三）考评验收阶段（2018年10月至2018年11月）

由区局组织按照《郑州市二七区食品安全示范街考评表》（见附件）对各所申报的创建街区进行考评验收，对示范街创建情况进行评比，并将评比结果进行公示，（有现场制售的型商超按160分计算，无现场制售的商超按100分计算）。

（四）命名公布阶段（2018年12月）

2018年底前，由局党组审议确定食品安全示范街名单。

五、工作要求

（一）加强领导，提高认识

成立局食品安全示范街创建工作领导小组：

组 长：侯俊雷 局 长

副组长：熊金玉 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：食品经营科全体人员，各食药监管所负责人。

领导小组下设办公室，吕运叶任兼办公室主任。

各食药监所要提高思想认识，根据创建活动要求，结合本所实际，明确工作任务和时间节点，将创建任务分解落实，并及时

研究解决示范街创建工作中出现的新情况、新问题，确保创建工作落到实处。

（二）健全机制，强化保障

各食药所要及时向街道（镇、景区管委会）食安委汇报示范街创建工作，健全工作保障机制，在人力、财力、物力等方面予以充分保障，切实满足创建工作需要、满足食品安全监管需要。要统筹协调有关部门和各方力量，紧密配合，齐抓共建。充分发动群众组织、人民团体和企业等社会各界广泛参与，形成创建合力，确保示范街创建工作扎实推进。

（三）典型示范，注重实效

要加大创建力度，注重实效，精心谋划，不断扩大示范范围，提高创建水平，切实发挥食品安全示范街的典型引领及带动辐射作用，坚决杜绝图形式、走过场的现象发生。要及时研究推动示范街创建工作向纵深发展的办法和措施，创新内容、创新手段、创新机制，使示范街创建工作在更大范围、更宽领域、更深层次开展起来。

（四）广泛宣传，营造氛围

要采取多种形式广泛宣传食品安全示范街创建工作的目的意义，及时宣传报道创建工作动态、进展和成效，及时总结和推广示范街创建经验，营造良好的舆论氛围。

附件：附件 1、郑州市二七区创建食品安全示范街申报表

附件 2、食品安全示范街考评表(餐饮服务单位适用)

附件 3、小型食品店(100 m²以下)考核要点表

附件 4: 大、中型超市(100 m²以上)考核要点表

附件 1:

郑州市二七区创建食品安全示范街申报表

申报单位:

示范街名称			
地 址			
街内食品经营单位主 体数 (户)	服务单位数: _____ 户 (其中餐饮服务单位 _____ 户, 流通服务单 位数 _____ 户)		
街内是否有无证经营 行为		创建工作经费保障情况	
食药监管所 意见	负责人签字: (加盖公章) 年 月 日		
街道 (镇、景区管委 会) 意见	负责人签字: (加盖公章) 年 月 日		

附件 2:

食品安全示范街考评表 (餐饮服务单位适用)

考评内容	序号	考评要点	考评细则	得分
工作机制健全	1	街道(镇、景区管委会)设立创建工作机构,制定创建工作方案,定期召开会议,研究推进示范街创建工作。(5分)	有机构、有方案得3分;有会议记录、简报信息得2分。	
	2	街区所在地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、示范街宣传工作深入开展(5分)	食品安全监管工作日常监管工作得1分,制度健全得1分,投诉举报受理回复率100%得1分、示范街宣传工作深入开展2分。	
	3	*餐饮服务基础好,餐饮服务单位数量市区不少于15家,镇、镇、旅游景点不少于10家。(5分)	此项为否决项,满足条件得5分。	
街区环境良好	4	街区内外环境整洁,周围无明显污染源。设置食品安全示范街街牌、宣传栏,宣传食品安全有关法律法规、创建方案和创建要求、安全饮食知识、投诉举报电话等(10分)。	街区内外环境整洁得4分,设置食品安全示范街标志、宣传有创建活动方案、法律法规、安全饮食知识、投诉举报电话等得6分	
	5	*餐饮服务单位全部持证经营,小经营店、小摊点全部登记备案。(5分)	此项为否决项,不存在无证经营、未登记备案得5分。	
餐饮管理规范	6	街区内餐饮服务单位有量化分级公示牌,量化分级管理均达到B级以上,并按评定结果进行检查。(小经营店、小摊点可不开展量化等级公示)(10分)	有统一规格的量化分级公示牌、餐饮单位均达到B级,按照规定频次检查得10分,发现1起未公示或不按频次检查的扣1分。	

				“明厨亮灶”实行率达到100%得10分。	
				餐饮服务食品安全抽检覆盖率达90%以上得5分。	
				此项为否决项，未发生事故得5分。	
				餐饮服务单位配备专职或兼职食品安全管理员到 位得5分，少1家扣0.5分，扣完为止。	
				索证索票制度健全，抽查食品原料、食品添加剂、 食品相关产品的可追溯达到100%得5分，现场抽查 发现1起不能提供票据的扣1分。	
				从业人员健康证明持证率和培训率均达到100%得5 分，发现1起不能提供健康证明或培训证明的扣1 分。	
				执行餐饮服务食品安全操作规范到位得10分，发 现1项不符合操作规范的扣1分。	
				做到“六公示”得10分，发现1起未公示的扣1 分	
				此项为否决项，达到80%得5分。	
7	街区内餐饮服务单位“明厨亮灶”实行率达到100%以上。(10分)				
8	街区内餐饮服务单位食品安全抽检覆盖率达90%以上。(5分)				
9	*街区内近三年以上未发生重大食品安全事故。(5分)				
10	街区内餐饮服务单位配备专职或兼职食品安全管理员(5分)				
11	建立并执行采购查验和索证索票制度，食品原料、食品添加剂、食品相关 产品的可追溯达到100%。(5分)				
12	建立从业人员培训和健康管理制度，从业人员健康证明持证率和培训率均 达到100%。(5分)				
13	执行餐饮服务食品安全操作规范，有效控制食品安全风险。(10分)				
14	做到“六公示”，公示餐饮服务许可证、营业执照、量化分级结果、人员 健康证明、投诉举报电话、监督检查结果等。(10分)				
15	*公众对餐饮服务食品安全满意率达到80%以上。(5分)				
餐饮管理规范					
群众满意度高					

注：总分为100分，带*的为否决项，

附件 3:

小型食品店 (100 m² 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品品种、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	3. 食品标签	是否具有与经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施。	4		
6		检查的食品是否在保质期内。	4		
7	等外观质量	检查的食品感官性状是否正常。	4		
8		经营的肉及肉制品是否具有检验检疫证明。	4		
9	状况	经营的食品的标签、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		销售散装食品, 是否在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质	7		

		期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。			
11		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。		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	食品经营企业是否有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度。		2	
14	人员	食品经营企业是否有食品安全管理人员。		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,		4	

20					并按要求贮存。		
					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管部门。	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经营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	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	3	

	品	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。			
29		奶粉是否有专区或专柜、专架展售，显著位置设有销售专区提示牌，采取“绿底+白字”式样注明“婴幼儿配方奶粉销售专区”。	3		
合计			100		

备注：如有现场制售请参照下表继续评估。

附件 4 :

大、中、型超市 (100 m²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、食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度。	3		
6	从业人员管	食品经营者是否建立从业人员健康管理制度。	2		

7	理	在岗从事直接接触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	10		

		验检疫证明。			
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		食品贮存场所、设备设施是否运转正常，保持清洁。	3		
19	食品贮存	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	1		

		过期和变质的原料。			
21		预包装食品遵守标签标识要求进行储存和展售。	1		
22	食品售卖	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；高危害易腐的应专人售卖。	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		奶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“婴幼儿配方奶粉销售专区”。	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	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	化学品管理	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		

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	现场制作者	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	员工卫生管理	现场操作人员接受过食品感官和《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、待退（包括报废）是否分区存放，标识清楚。	1				
5		食品贮存场所、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				

专间管理

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		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	现场操作卫生	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	3				

28	高危害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	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	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，接触即食品的工器具应消毒。	1					
42	理	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	0	0