诸暨市餐饮服务食品安全重点单位

“四色”动态管理实施方案**（征求意见稿）**

为认真履行餐饮服务重点领域食品安全监管职责，优化监管资源配置，提高监管效能，推动落实食品安全主体责任和行业主管责任，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规规章及规范性文件，结合我市实际，特制定本方案。

一、指导思想

坚持发展新时代“枫桥经验”，大力践行科学监管理念，坚持“三结合四落实”，即：源头治理与过程管控相结合、预警教育与执法警示相结合、动态评估与等级评定相结合，进一步压紧压实企业主体责任、属地管理责任、行业主管责任和部门监管责任，统筹提升全市餐饮服务重点领域食品安全监管效能，综合提高我市餐饮服务单位食品安全管理水平。

二、实施范围

全市范围内学校（幼儿园）食堂、养老机构食堂、爱心食堂。

三、实施依据

评定依据为《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食品生产经营风险分级管理办法》、《浙江省食品经营许可和备案管理实施办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规、规章和规范性文件。

四、实施程序

（一）动态监管。各所要全面摸清全市学校（幼儿园）食堂、养老机构食堂、爱心食堂底数，并建立工作台账，保持动态更新。督促网格员建立分台账，对辖区内上述被监管单位做到底数清、情况明。各所要按照每季度全覆盖检查一次的要求，组织网格员对学校（幼儿园）食堂、养老机构食堂、爱心食堂等重点领域单位开展例行检查。检查表格（见附件一、二）一式两份，一份按规定反馈后张贴于被检查单位显著位置公示，一份由所统一留存备查。

（二）分色评价。季度例行检查按照评分细则逐项赋分，并根据得分情况赋予绿色、蓝色、黄色、红色码。总分为95（含）—100分的，为优秀单位，对应赋绿码；总分为85（含）—95分的，为良好单位，对应赋蓝码；总分为75（含）—85分的，为一般单位，对应赋黄码；总分为75分及以下的，为较差单位，对应赋红码。其中以下情形不论总分分值高低，均直接列为较差单位，赋红码：1.关键项不符合要求的；2.违反食品安全法律法规，且受到行政处罚的；3.监督抽检不符合食品安全标准的；4.违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的；5.发生食品安全事故的；6.拒绝、逃避、阻挠执法人员进行监督检查或案件调查的。

（三）抄告预警。各所应于每季度首月的第一个工作周将上季度检查赋分汇总表（见附件三）报送至局餐饮科。餐饮科初审后提出预警处置指导意见，交分管局领导核准，由市食药安办将相关情况抄告教体、民政等行业主管部门和属地镇乡（街道），并同步抄报相关市领导。

（四）整改闭环。针对在例行检查中发现的问题，各所要当场反馈，并指导整改。依法应当责令整改的，应当场出具责令改正通知书；不按规定整改或情节较重，符合立案条件的，应依法立案查处。

五、结果应用

（一）分类监管。根据季度分色评价结果，对较高风险单位监管优先于较低风险单位的监管，实现监管资源的科学配置和有效利用。对赋绿码单位，下一季度可免于例行检查；对赋红码单位，各所应于15个工作日内组织复查，督促整改到位。

（二）年度总评。季度分色评价结果与年度餐饮食品安全等级评定挂钩。原则上年度餐饮食品安全等级为A的单位，必须至少赋有一次绿码且不得出现一次红码以及两次以上（含）黄码；赋有二次以上（含）红码或三次以上（含）红、黄码的单位原则上年度餐饮食品安全等级为C。

（三）绩效挂钩。加强与教体、民政等相关部门的联系对接，指导督促行业主管部门履行食品安全职责，推动学校（幼儿园）食堂、养老机构食堂、爱心食堂等餐饮服务食品安全重点领域食品安全工作与单位绩效考核、评先评优、资金奖补等挂钩。

（四）约谈敦促。对例行检查中发现的食品安全问题多、主体责任落实差，复查中发现仍未整改到位的单位，各所要在依法处置的同时及时约谈相关责任人。问题较多的区域和行业视情由市食药安办下发食品安全“三书一函”，敦促落实相关责任。

六、工作要求

（一）加强组织领导。实施餐饮服务食品安全重点领域四色动态预警管理是合理安排监管资源，强化餐饮服务食品安全管理，促进重点单位食品安全责任落实的重要举措。局将该项工作纳入机关相关科室及各所年度绩效考核。各相关单位要高度重视，加强组织领导，细化工作方案，并以此为契机加强餐饮食品安全基础监管，确保工作取得实效。

（二）压实主体责任。各所要督促落实重点单位食品安全校长（院长）第一责任人制度，持续压实学校（幼儿园）、养老机构、爱心食堂食品安全主体责任，倒逼各单位食品安全总监、安全员积极正确履职。

（三）严格工作纪律。局餐饮科及各所要严格遵守工作纪律，确保执法监管人员在分色评价过程中及时、客观、公正。餐饮科每季度对重点单位“四色”动态预警管理情况开展监督抽查，并对存在的问题进行通报。对违反工作纪律及履职不到位的单位和个人视情节轻重追究责任。

联系人：餐饮科 沈津津；联系电话：89092772。

附件：1.《诸暨市餐饮重点单位“四色”动态管理检查表（学校食堂）》

2.《诸暨市餐饮重点单位“四色”动态管理检查表（养老机构食堂、医疗机构食堂、爱心食堂）》

3.《诸暨市餐饮重点单位“四色”管理汇总表》

附件1

诸暨市餐饮重点单位“四色”动态管理检查表

（学校食堂）

单位名称： 地址：

四色等级： 色， **单位**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查项目** | **检查内容** | **检查结果** | **分值** | **得分** |
| 许可证情况 | 1.是否持有有效许可证**（关键项）** | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 2.是否超范围经营**（关键项）** | 合格□不合格□ |
| 主体责任落实情况 | 1. 是否按要求设置食品安全总监/食品安全员   **（关键项）** | 合格□不合格□ | 16 |  |
| 1. 是否制定结合单位实际的食品安全风险管控清单   **（关键项）** | 合格□不合格□ |
| 3.是否建立并规范落实日管控、周排查、月调度制度**（关键项）** | 合格□不合格□ |
| 4.校长（园长）是否每月召开专题会议，听取食品安全总监管理工作情况汇报，形成《每月食品安全调度会议纪要》 | 合格□不合格□ |
| 5.是否将食品安全工作纳入学校年度重点工作任务 | 合格□不合格□ |
| 6.是否建立食品安全主体责任长效机制 | 合格□不合格□ |
| 7.是否建立集中用餐信息公开制度 | 合格□不合格□ |
| 8.是否畅通食品安全投诉渠道，听取师生家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全问题的意见、建议 | 合格□不合格□ |
| 包保督导情况 | 1. 是否掌握包保等级以及包保干部姓名、职务   **（关键项）** | 合格□不合格□ | 2 |  |
| 2.是否按规定开展包保督导 | 合格□不合格□ |
| 食堂承包（委托）经营情况 | 1.食堂是否承包（委托）经营 | 合格□不合格□ | 14 |  |
| 2.承包（委托）经营的: 是否依法签订承包（委托）经营合同 | 合格□不合格□ |
| 3.承包（委托）经营企业否取得相应经营资质 | 合格□不合格□ |
| 4.是否有转包、分包等行为 | 合格□不合格□ |
| 5.是否落实食品安全管理制度并履行食品安全责任 | 合格□不合格□ |
| 6.是否依照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营 | 合格□不合格□ |
| 7.是否建立餐饮服务管理企业评价和退出管理机制 | 合格□不合格□ |
| 鼠类等有害生物防治情况 | 1. 食堂内外是否定期开展鼠患消杀，并有消杀记录   **（关键项）** | 合格□不合格□ | 12 |  |
| 2.食堂建筑结构是否能够有效防止鼠类等有害生物侵入**（关键项）** | 合格□不合格□ |
| 3.与外界相通的门窗防鼠、防蝇、防尘设施是否齐全，并能够有效发挥作用**（关键项）** | 合格□不合格□ |
| 4.通风口、下水道出入口、暖气等各种管线与外界相通的墙壁缝隙等，检查天花板吊顶是否完整，防鼠是否能发挥有效作用**（关键项）** | 合格□不合格□ |
| 5.检查炖煮、卤制食品容器是否配备防鼠网罩临时防护设备**（关键项）** | 合格□不合格□ |
| 6.是否配备符合实际的防蝇设施并能够有效发挥作用（检查灭蝇灯类型、悬挂位置，防蝇帘、风幕机等设施是否符合规定）**（关键项）** | 合格□不合格□ |
| 食材采购 | 1.是否定点采购食材 | 合格□不合格□ | 8 |  |
| 2.供货商资质是否齐全 | 合格□不合格□ |
| 3.是否按要求留存送货单据或购物票据 | 合格□不合格□ |
| 4.是否按要求验收并做好采购记录**（关键项）** | 合格□不合格□ |
| 食品储存 | 1.是否离地、离墙存放 | 合格□不合格□ | 8 |  |
| 2.是否有过期食品**（关键项）** | 合格□不合格□ |
| 3.调味料的容器是否保持清洁，使用后是否加盖存放 | 合格□不合格□ |
| 4.存放有食品的容器是否加盖 | 合格□不合格□ |
| 加工制作 | 1.动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器是否分开使用，并有明显区分标识 | 合格□不合格□ | 6 |  |
| 2.生熟食品是否混放 | 合格□不合格□ |
| 3.制作时间、温度保存是否符合要求 | 合格□不合格□ |
| 专间管理 | 1.制作冷食类、生食类是否设有专间 | 合格□不合格□ | 10 |  |
| 2.是否设置预进间，是否设有非手动式洗手消毒设施 | 合格□不合格□ |
| 3.空调、紫外线灯、制作用水，是否符合要求 | 合格□不合格□ |
| 4.专间内是否无明沟，地漏带水封 | 合格□不合格□ |
| 5.是否有无关物品 | 合格□不合格□ |
| 餐具清洗消毒 | 1.是否按要求配备餐饮具消毒设施**（关键项）** | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 2.是否按规范落实清洗、消毒制度**（关键项）** | 合格□不合格□ |
| 清洁卫生 | 1.墙壁、天花板、门窗、排水沟、操作台、食品加工用具等设施设备是否清洁 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 2.地面是否积水和积垢，是否有烟蒂等杂物 | 合格□不合格□ |
| 食品添加剂 | 1. 是否有超范围、超剂量使用食品添加剂情况   **（关键项）** | 合格□不合格□ | 2 |  |
| 2.是否专柜（位）存放、配备称量工具和有记录台账 | 合格□不合格□ |
| 食品留样 | 1. 是否按要求冷藏48小时留样，数量是否达到125g   **（关键项）** | 合格□不合格□ | 2 |  |
| 人员管理 | 1.是否均持有有效健康证明**（关键项）** | 合格□不合格□ | 6 |  |
| 2.个人卫生是否符合要求 | 合格□不合格□ |
| 3.专间人员是否按要求佩戴口罩 | 合格□不合格□ |
| 其他情况 | 1.卫生间是否设置在食品处理区内 | 合格□不合格□ | 2 |  |
| 2.是否存在有碍食品安全的问题 | 合格□不合格□ |
| **备注** | **1.以上检查内容标注为关键项的，如关键项出现1项不合格，则直接赋红码，列为较差单位。**  **2.不涉及的内容可合理缺项，合理缺项内容不扣分。** | 总分 | 100 |  |
| 综合赋码  结果 | **1.绿码，优秀单位 □ 90（含）—100分**  **2.蓝码，良好单位 □ 75（含）—90分**  **3.黄码，一般单位 □ 60（含）—75分**  **4.红码，较差单位 □ 60分及以下** | | | |

诸暨市市场监管局检查人员： 检查日期：

附件2

诸暨市餐饮重点单位“四色”动态管理检查表

（养老机构食堂、爱心食堂）

单位名称： 地址：

四色等级： 色， **单位**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查项目 | 检查内容 | 检查结果 | 分值 | 得分 |
| 主体责任 | 是否依规配备食品安全管理人员，依规落实“ 日 周月”风险管控制度。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 主体资格 | 在经营场所醒目位置公示主体资质、食品经营许可证（或登记证）、从业人员健康证明，信息（地 址、项目等）与实际一致。**（关键项）** | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 人员管理 | 接触直接入口食品从业人员是否持有效合格的健 康证明。**（关键项）** | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 从业人员个人卫生是否符合要求：操作时穿戴整 洁的工作服、工作帽，操作时不抽烟，不留长指甲或涂指甲油、佩带饰物，无手部破损。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 经营场所 | 场所内外环境是否整洁,物品是否摆放整齐。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 是否按要求设置粗加工、烹饪、洗消、备餐等场 所，各功能区相对独立。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 地面与排水、墙壁与门窗、屋顶与天花板是否符 合要求。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 设施设备 | 水池、食品加工用具、容器等是否生孰分开、不同类型原料分开。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 餐具清洗、消毒和保洁设施是否符合要求，正常 运转。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 加工用水是否符合要求。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 是否配备带盖废弃物暂存设施，垃圾是否及时清 理。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 防鼠、防虫、防尘、防蝇设施是否符合要求。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 专间或专用操作场所管理 | 是否按规定设置专间或专用操作场所。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 备餐间或专用操作场所是否设置洗手消毒更衣设施，设施是否符合要求。人员是否二次更衣后操作。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 备餐间或专用操作场所是否配备专用加工工具。加工操作过程是否规范。 | 合格□不合格□ | 4 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查项目 | 检查内容 | 检查结果 | 分值 | 得分 |
| 采购贮存 | 是否查验食品供货者的经营资质和相关票证。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 是否未采购回收食品、病死畜禽及非食品原料。**（关键项）** | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 食品及原辅材料贮存条件是否符合要求；是否与有毒、有害物品混贮。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 是否采购适用符合规定的一次性餐饮具或集中消 毒餐饮具。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 是否有腐败变质或者超过保质期的食品。  **（关键项）** | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 制作加工 | 蔬菜、 肉类、水产等原料清洗、切配、储存等过程是否存在交叉污染， | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 菜肴是否烧熟煮透。隔夜菜是否严格管理，再次 使用前是否查验感官性状并复热到位。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 食品留样 | 1. 是否按要求冷藏48小时留样，数量是否达到125g**（关键项）** | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 其他 | 是否未经营冷荤类食品、冷加工糕点、生食类食 品等高风险食品。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| 有送餐行为的，是否配备保温设施。加工制作到 用餐时间是否控制在 2 小时内。 | 合格□不合格□ | 4 |  |
| **备注** | **1.以上检查内容标注为关键项的，如关键项出现1项不合格，则直接赋红码，列为较差单位。**  **2.不涉及的内容可合理缺项，合理缺项内容不扣分。**  **3.供餐人数超过 50人的爱心食堂，原则上应设置备餐场所，并符合专用场所要求。50人以下的爱心食堂，备餐场所可以合理缺项。** | 总分 | 100 |  |
| **综合赋码**  **结果** | **1.绿码，优秀单位 □ 90（含）—100分**  **2.蓝码，良好单位 □ 75（含）—90分**  **3.黄码，一般单位 □ 60（含）—75分**  **4.红码，较差单位 □ 60分及以下** | | |  |

诸暨市市场监管局检查人员： 检查日期：

附件3

诸暨市餐饮重点单位“四色”管理汇总表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 单位名称 | 地址 | 许可（登记）证号 | 业态类型  （学校食堂 养老机构 爱心食堂） | 赋码结果  （绿码/蓝码/黄码/红码） | 备注：赋红码原因 |
|
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

填表所： 填表日期：