

川政办字〔2019〕18号

**淄川区人民政府办公室
关于印发淄川区餐饮服务星级单位创建工作
实施方案的通知**

各镇人民政府，各街道办事处，开发区管委会，区政府有关部门，有关单位：

《淄川区餐饮服务星级单位创建工作实施方案》已经区政府同意，现印发给你们，请结合实际，认真贯彻执行。

淄川区人民政府办公室

2019年3月13日

淄川区餐饮服务星级单位创建工作实施方案

为全面规范和提升餐饮服务食品安全保障水平，进一步打造安全、放心的消费环境，切实保障广大消费者饮食安全，结合我区实际，决定在全区开展星级单位创建活动，特制定本方案。

一、指导思想

以贯彻落实习近平总书记“四个最严”要求为指导，以严格实施《中华人民共和国食品安全法》为主线，以大中型餐饮服务单位及学校食堂食品安全监管为重点，通过星级创建活动，引导餐饮服务单位全面建立健全落实餐饮服务食品安全责任有效机制，规范餐饮食品加工操作过程，促进我区餐饮食品安全水平稳步提升。

二、创建范围

在全区所有餐饮服务单位和学校食堂中遴选，由各镇(街道、开发区)监管所、食安办推荐或餐饮服务单位自愿申报参加创建，区食安委从参加创建的餐饮服务单位中，根据创建评分标准评定餐饮服务星级单位并向社会公示。

三、创建标准

(一) 依法取得食品经营许可证，按照许可范围依法经营，无违法、违规行为。

(二) 建立食品安全管理制度，配备专兼职食品安全管理人员，从业人员着装整洁，持证上岗；食品原料、食品添加剂、食品相关产品的采购查验和索证索票制度健全，能够全面履行食品安全主体责任。

(三) 严格执行餐饮服务食品安全操作规范，年度量化等级评定达“B”级以上。

(四) 经营场所布局合理，整洁卫生、明亮、无污染物，物品摆放有序，餐饮具干净卫生，餐厨废弃物实行统一收集、运输、处置。

(五) 积极实施“明厨亮灶”标准。实施“透明厨房”“视频厨房”“网络厨房”，将餐饮服务的重点场所、重点环节和重点内容向社会公众进行展示。

(六) 一年内未因违法、违规受到行政处罚；两年内食品安全监督抽检中未发现不合格食品；近三年来未发生食品安全事故。

(七) 经营场所环保及消防安全符合要求。

(八) 经营场所外立面符合要求，无店外经营，门前实行三包。

星级餐饮服务单位的创建分一星、二星、三星三级，根据以上标准评分而定。（70—79分为一星，80—89分为二星，90分以上为三星，具体实施细则，现场评分表见附件1）

四、创建目标

2019年底完成重点餐饮聚集区（山川路、吉祥路含吉祥广场、松龄路）的星级创建工作。重点区域外的餐饮服务单位可自愿报名。

2020年完成建成区范围内星级餐饮服务单位创建工作。

2021年完成全区范围内星级餐饮服务单位创建工作。

五、实施步骤

（一）制定实施方案（2019年3月）。明确任务目标，完善工作措施，制定创建星级单位具体实施方案及实施细则。

（二）宣传发动和组织实施（3月—6月）。根据本实施方案要求，召开动员大会，通过广播、电视、网络等媒体进行创建工作宣传，营造活动氛围，引导餐饮单位主动参与，扩大社会影响，积极组织申报推荐。

（三）整改提升（7月—10月）。参加创建的单位对照创建标准和要求全面开展自我评审，各镇（街道、开发区）监管所对创建单位进行初评，参加创建的单位对查摆问题进行整改。对条件成熟、基础较好的，由所在镇（街道、开发区）提报区食安委聘请专家组优先进行评审，评审通过的确定为全区第一批星级餐饮服务单位。

（四）评定公示（11月—12月）。聘请专家组对创建单位逐一进行评定验收，确认星级餐饮服务单位名单，进行公示后，发布和挂牌表彰，给予一定政策奖励。

五、跟踪管理

区市场监管局加强星级餐饮服务单位日常跟踪监管，实行动态管理。对降低标准、严重违法违规的餐饮服务单位，按照严重程度实施限期整改、降级和摘星退出制度。对规范提升、达到星级评选标准的餐饮服务单位（含新建），由所在镇（街道、开发区）提报区食安委进行评审确定星级。

六、工作要求

（一）明确工作责任，扎实推进。区食安委全面负责创建工作，各成员单位按照创建要求，各负其责，相互配合，对创建工作进行指导和监督。区市场监管局负责实施方案的推进落实，明确目标任务、实施步骤及主要措施。各镇（街道、开发区）监管所、食安办负责本辖区内餐饮单位的创建工作，督促其采取有效措施，争取创建达标。

（二）加强引导，积极参与。充分利用各类媒介进行广泛宣传发动，让餐饮服务单位及社会各界了解创建工作的目的意义，引导餐饮服务单位和公众积极参与创建和监督。加强企业和公众食品安全宣传培训，强化企业自律和社会共治，促进食品安全责任有效落实，营造安全放心的餐饮消费环境。

（三）扩大示范效果。加大宣传推介力度，提高星级单位的引领带动辐射作用，推动餐饮服务食品安全星级创建活动深入持久开展，不断提高餐饮服务食品安全水平，让群众看到实实在在的成效。

- 附件：1. 淄川区创建餐饮服务星级单位实施细则
2. 淄川区餐饮服务星级单位评定标准
3. 淄川区餐饮服务星级单位申报表

淄川区人民政府办公室

2019年3月13日

淄川区创建餐饮服务星级单位实施细则

第一章 总 则

第一条 为提高我区餐饮服务食品安全监管水平，保障餐饮服务消费者饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规要求，结合我区实际，制定本细则。

第二条 本细则适用于申报创建餐饮服务星级单位的餐饮服务单位、学校（含托幼机构）食堂。

第二章 星级餐饮服务单位评定原则

第三条 星级餐饮服务单位评定按照以点带面、重点突破、整体推进的方法，严格遵循简便易行、注重实效的原则，分期分批在全区餐饮服务单位、学校食堂内推行。

第四条 星级餐饮服务单位评定按照自愿参与、标准统一、实事求是、客观公正的原则。

第五条 星级餐饮服务单位一年一评，按照申请申报、组织评定、公告公示、认定授牌的程序进行。区食安委每年年底根据各单位申报情况，组织餐饮服务食品安全专家组对申请单位场所布局、设施设备、人员管理、日常管理、食品原料、诚信经营和

环保消防达标等七项内容进行考核，根据考核结果确定参评单位星级，星级评定分为一星（★）、二星（★★）、三星（★★★）三个等级，凡评定为星级单位的，区食安委将授予“餐饮安全星级示范牌”，并在新闻媒体进行公布。

第三章 星级餐饮服务单位评定标准

第六条 星级餐饮服务单位应当符合以下条件和要求：

1. 诚信守法经营，内部管理制度健全并有效实施，各项措施符合餐饮服务食品安全操作规范，能够有效控制食品安全风险，食品安全保障水平较高，从业人员食品安全管理规范，餐饮服务提供者能够全面承担食品安全责任；

2. 建立并执行索证索票制度，食品原料、食品添加剂、食品相关产品的采购查验和索证索票制度健全；

3. 年度量化等级评定达“B”级以上，并设置监督检查“脸谱”公示；

4. 配备专职或者兼职食品安全管理人员，建立从业人员健康档案和培训档案，从业人员健康证持证率达到 100%；食品安全知识知晓率达 100%；

5. 积极采用明厨亮灶、互联网+电子视频监管系统等先进管理方法规范内部管理；

6. 连续三年以上未发生食品安全事故。

7. 环保、消防及城市管理达到相关要求。

第七条 星级单位的评定验收按《淄川区餐饮服务星级单位评定标准》（见附件2）执行。

考核总分为100分，得分90分以上（含90分）的授予“三星级示范单位”称号；得分在80分以上89分以下（含80分含89分）的授予“二星级示范单位”称号；得分在70分以上79分以下（含70分含79分）的，授予“一星级示范单位”称号；69分以下的不予授予“星级示范单位”称号。

第八条 区食安委将定期在区内主流媒体及网站、短信平台公布获星级示范单位名单。

第四章 星级升降管理

第九条 凡具有《食品经营许可证》的餐饮服务单位，能够做到依法经营、诚信经营，现场管理和人员管理规范，没有发生食品安全事故，通过示范验收后方可申请星级评定，市场监管部门按照《淄川区餐饮服务星级单位评定标准》进行现场评定。

第十条 区食安委每年年底将根据《淄川区餐饮服务星级单位评定标准》对上年底已获星级的餐饮服务单位进行复核，确定保级、升级或降级。

第十一条 市场监管部门根据《投诉举报档案》《日常监管档案》对具有违法违规情节的餐饮单位，适时做出降星处理，降星原因将在日常监管档案中注明。

第十二条 年度等级评定未获得星级的餐饮服务单位，不得承担重大会议、重大活动餐饮服务接待任务。

第五章 星级单位的管理

第十三条 已获得星级餐饮服务单位，要在监管部门的指导下，进一步建立完善信用档案，落实层级责任，加强对餐饮服务各个环节的管理，模范遵守餐饮服务食品安全法律、法规和规章，切实落实餐饮服务单位食品安全第一责任人的责任，保证餐饮服务食品安全质量，保障餐饮服务消费者的饮食安全。

第十四条 区市场监管局对餐饮服务星级单位的创建实行动态管理。每年根据《淄川区餐饮服务星级单位评定标准》实行跟踪检查。有下列情形之一的，将取消星级餐饮单位的称号，并进行摘牌。

1. 发现有违反法律法规行为，被责令改正、警告 2 次以上（含 2 次）的；
2. 发现有违反法律法规行为，被没收违法经营的物品、违法所得、罚款 1 次以上（含 1 次）的；
3. 负责全区重大会议、活动餐饮接待工作期间，发生重大或影响较大餐饮服务食品安全问题的；
4. 年度没有组织从业人员全员参与从业培训、健康体检的。

第十五条 发生重大餐饮服务食品安全事故的，取消星级餐饮单位称号和摘除牌匾，三年内不准申请复评星级餐饮单位。

第六章 星级标识图样

第十六条 “餐饮服务星级示范牌”由区食安委统一监制颁发。

第十七条 “餐饮服务星级示范牌”标识图样电子版和印刷版另行下发。除监管部门外，任何单位不得对标识规格、图案、内容进行更改。

附件 2

淄川区餐饮服务星级单位评定标准

餐饮单位名称:

类别	项目	评定方法	分值	得分
	资质	量化分级管理等级评定 B 级的单位方能参与评比。		
场所布局 (18分)	1.面积大小	符合以下条件各得 1 分: 食品处理区与就餐场所面积比 \geq 1:3; 切配烹饪场所面积 \geq 食品处理区面积 50%; 凉菜间面积 \geq 食品处理区面积 10%。	2.0	
	2.布局设置	食品处理区按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向得 4 分,发现有流程布局不合理的此项不得分。	4.0	
	3.加工场所	食品处理区粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁、清洁工具存放等场所中,每有一项为独立隔间场所的得 1 分(总分 4 分)。使用建设透明厨房(厨房加工场所采用透明设计或通过摄像视频直播,让消费者能够直接观察到厨房环境及工作人员现场全程操作)得 2.0 分	6.0	
	4.地面排水	食品处理区地面用易于清洗、防滑的材料铺设并有排水坡度得 1 分,排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩得 1 分。地面破损、积水、有鼠迹、不整洁,每处扣 0.5 分,排水沟不畅通、无隔栅板,排水管漏水,每处扣 0.5 分,扣完本项分值为止。	2.0	
	5.天花板	食品处理区天花板采用光洁、不吸水、耐腐蚀材料装修的得 1 分;有减少凝结水滴落措施得 1 分。	2.0	
	6.墙壁门窗	食品处理区贴有到顶的墙裙得 1 分,与外界直接相通的门和窗设有易于拆下清洗且生锈的防蝇纱网或设置空气幕得 1 分。墙面、顶面、门窗破损,有蜘蛛网、霉斑等痕迹,每处扣 0.5 分,扣完本项分值为止。	2.0	
	7.冷藏冷冻	有足够数量冷冻藏库(柜)并运转正常得 1 分,冷冻冷藏食品分类存放得 1 分,冰箱外有明显存放标识并与内部存放物品相	2.5	

类别	项目	评定方法	分值	得分
设施设备 (17分)		对应得 0.5 分。温度显示器失灵未加普通温度计，每处扣 0.5 分；内外不清洁或结霜超过 1cm，每处扣 0.5 分。		
	8.留样设施	有专用留样冰箱并正常使用得 2 分。	2.0	
	9.三防设施	有防蝇、防鼠、防尘设施并正常使用得 2 分。每发现一处不符合要求扣 0.5 分，扣完为止。	2.0	
	10.消毒保洁	后厨配备与其经营规模相适应并符合安全与卫生要求（国家标准）的蒸汽热力消毒柜，大、中型餐饮单位在食品处理区应分别购置不小于 680 升、320 升的蒸汽消毒柜，学校食堂配置的蒸汽消毒柜不得小于 680 升，符合条件得 1 分；根据大厅和包厢的大小分别配备相应消毒柜，所有餐饮具做到完全消毒，符合条件得 1 分；有密闭的保洁柜并有明显标识得 1 分；	3.0	
	11.洗手设施	食品处理区内有足够数量专用洗手设施的得 1 分，有清洗、消毒和干手用品得 1 分，有洗手消毒方法标识的得 0.5 分。	2.5	
	12.清洗设施	粗加工分设动物、植物、水产品清洗池得 1 分，清洁工具设专用水池得 1 分。	2.0	
	13.食品容器	有足够数量的容器并实行颜色分类管理的得 0.5 分，按照原料、成品、半成品进行分类标示管理的得 0.5 分。	1.0	
	14.废弃物暂存	设足够的废弃物容器并保持外观清洁得 0.5 分，有废弃物处理记录的得 0.5 分，有废弃油脂回收协议的得 1 分。	2.0	
人员管理 (15分)	15.健康体检	所有从业人员持健康证和培训证上岗并在显眼处公示，10 人以上单位每少一人扣 0.5 分；10 人以下单位按照无证人数比例扣分。	5.0	
	16.摆台要求	应在顾客到达时当面摆放餐饮具，10 桌以上的大型宴席在宴席开始前 1 小时内摆放餐饮具的要求扣 1 分，摆放时不戴手套的扣 0.5 分，使用毛巾、餐巾、台布擦拭餐饮具扣 0.5 分。	2.0	
	17.卫生习惯	所从业人员着整洁的工作服、工作帽得 0.5 分，熟知六步洗手法得 0.5 分，进专间再次更换工作服帽、戴口罩得 0.5 分，头发不外露得 0.5 分，不留长指甲得 0.5 分，手上不戴首饰得 0.5 分。发现一人不符合任一项要求扣 0.5 分。	3.0	
	18.操作考	随机考核从业人员食品安全卫生知识 10 个问题，发现答错一	5.0	

类别	项目	评定方法	分值	得分
	核	个问题的扣 0.5 分，扣完为止。		
日常管理 (15分)	19. 查验记录	有以下记录且填写完整各得 1 分：①食品原料采购查验记录；②食品添加剂采购记录③食品添加剂使用和备案记录④餐饮具清洗消毒记录⑤专间环境消毒记录⑥工具用具及设备消毒维护记录。	6.0	
	20. 索证索票	采购主要食品原料索证索票资料基本齐全得 2.0 分，每缺少一项资质材料扣 0.5 分，扣完为止。	2.0	
	21. 标签标识	砧板、各类水池、刀具、冷藏柜、库房、加工区域、食品容器均有明显标识得 2 分，每缺少一类标识扣 0.5 分。	2.0	
	22. 内部管理	内部实行管理得 2 分。每天未按要求进行检查或无检查记录扣 1 分；检查记录不全或不规范扣 0.5 分；食品领用未实行先进先出扣 0.5 分；茶杯、毛巾等个人物品未集中统一管理和存放扣 0.5 分，扣完为止。	2.0	
	23. 专间管理	有预进间得 0.5 分，实行专人得 0.5 分、专工具得 0.5 分、专消毒得 0.5 分、专冷藏得 0.5 分、专空调得 0.5 分。专间面积≥食品处理区面积 10%得 0.5 分。	3.0	
食品原料 (20分)	24. 采购管理	主要食品原料实行公示制度得 3 分，主要食品原料有固定供货商的得 2 分。	5.0	
	25. 感官质量	所有产品外包装符合国家规定得 1 分，色泽、气味、质地无异常得 1 分，无国家明令禁止使用的食品及原料得 1 分。有包装破损、标签脱落的每发现一处扣 0.5 分。	3.0	
	26. 保质期	有过期食品处理办法得 2 分；有过期食品处理记录得 2 分。发现 1 个过保质期的扣 0.5 分。	4.0	
	27. 食品添加剂	食品添加剂按“五专”管理且落实调味料和食品添加剂公示制度得 4 分。	4.0	
	28. 库房管理	有库房且有通风、防潮、防鼠设施得 1 分，仓库温湿度符合仓库温湿度要求得 1 分，分区分类存放得且码放整齐得 1 分，使用色标管理得 1 分。	4.0	

类别	项目	评定方法	分值	得分
诚信经营 (10分)	29. 违法记录	连续三年无违法记录的得5分,连续两年无违法记录的得4分,年内无违法记录的得3分;被举报并经查实或者有违法行为被监管部门查处的,不得参与评选。	3.0	
	30. 食品安全事件处理	年内无食品安全事故得4分,发生重大餐饮服务食品安全事故的,取消评选资格。	3.0	
	31. 顾客评议	现场调查10名以上顾客,满意率达90%以上的得5分;每降低一个百分点减一分,扣完为止。	3.0	
	32 承诺制度	有电子显示屏上滚动播放食品安全承诺标语口号得1.0分,有纸质承诺标语得0.5分。	1.0	
环保消防 达标(5分)	33. 环保卫生	经营场所的环保及消防安全符合要求得3分;	3.0	
		经营场所外立面符合要求,无店外经营,门前实行三包得2.0分	2.0	

专家组评选人员签字:

评审时间: 年 月 日

附件 3

淄川区餐饮服务星级单位申报表

申报单位 名 称			
申报单位 地 址			
申报单位 负责人		联系电话	
厨房亮化		量化分级	
近 2—3 年行政 处罚情况			
上年度或近两年 抽检和风险监测 情 况			
申报单位 自我评价	(申报单位盖章) 年 月 日		

<p>区市场监管部门 意见</p>	<p style="text-align: right;">(单位公章) 年 月 日</p>
<p>区环保部门意见</p>	<p style="text-align: right;">(单位公章) 年 月 日</p>
<p>区城管部门意见</p>	<p style="text-align: right;">(单位公章) 年 月 日</p>
<p>区食安委意见</p>	<p style="text-align: right;">(单位公章) 年 月 日</p>

抄送：区委办公室，区人大办公室，区政协办公室，区人武部，区法院，
区检察院。

淄川区人民政府办公室

2019年3月13日印发
