

鄂食药监文（2012）21号

省食品药品监督管理局
关于印发湖北省餐饮服务食品安全监督信息公示管理办
法（试行）的通知

各市、州、直管市、神农架林区食品药品监督管理局，有关卫生局：

为加强和创新社会管理，加强餐饮服务食品安全日常监管，充分发挥消费者的监督作用，根据国家食品药品监督管理局《关于印发餐饮服务单位食品安全监管信用信息管理办法的通知》（国食药监食[2011]493号）和《关于实施餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作的指导意见》（国食药监食[2012]5号）及有关规定和要求，省食品药品监督管理局制定了《湖北省餐饮服务食品安全监督信息公示管理办法》（试行），现印发给你们，请结合实际，认真贯彻执行。

二〇一二年二月九日

主题词：餐饮服务 信息公示 办法 通知

抄送：国家食品药品监督管理局，省食安办，省局有关处室，局领导。

湖北省食品药品监督管理局办公室 2012年2月10日印发

附件:

湖北省餐饮服务食品安全监督信息公示管理办法 (试行)

第一条 为切实加强餐饮服务食品安全日常监管,充分发挥消费者的监督作用,强化餐饮服务单位食品安全主体责任意识,促进餐饮服务单位不断提高食品安全保障水平,保障消费者食品安全,根据国家食品药品监督管理局《关于印发餐饮服务单位食品安全监管信用信息管理的通知》(国食药监食[2011]493号)和《关于实施餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作的指导意见》(国食药监食[2012]5号)等有关规定,结合我省实际,制定本办法。

第二条 省食品药品监督管理局负责全省餐饮服务食品安全监督信息公示的管理和指导工作。县级以上餐饮服务食品安全监督管理部门负责本辖区餐饮服务单位食品安全监督信息公示的管理和实施工作。

第三条 餐饮服务食品安全监督信息公示对象为全省范围内已取得《餐饮服务许可证》的餐饮服务单位。

第四条 餐饮服务食品安全监督信息公示应遵循合法、公正、真实、透明的原则。

第五条 餐饮服务食品安全监督管理部门应对餐饮服务单位进行监督检查,并对检查结果进行评定。在餐饮服务单位店面醒目位置直接公示检查结果,供广大消费者监督。

第六条 监督检查的内容应包括:许可管理、人员管理、场所环境、设施设备、采购贮存、加工制作、清洗消毒、食品添加剂和检

验运输等。

第七条 餐饮服务食品安全监督管理部门应按《餐饮服务食品安全监督动态等级评定表》（以下简称“量化分级评分表”见附件2）的要求开展评定工作。

第八条 餐饮服务食品安全监督管理部门应当根据国家食品药品监督管理局制定的评定标准确定餐饮服务食品安全等级。

第九条 餐饮服务食品安全等级年度综合评定以字母A（优秀）、B（良好）和C（一般）的形式公示，动态评定结论以“大笑”、“微笑”和“平脸”图案的方式向消费者公示（详见附件3）。

第十条 餐饮服务单位对公示结果有异议的，自公示之日起15日内，可向发布公示的餐饮服务食品安全监督管理部门提出复核申请，复核机关应在30个工作日内给与答复，经调查复核确属不当的，应按复核结论公示。

第十一条 餐饮服务单位不得拒绝悬挂、张贴或擅自摘下、遮盖餐饮服务食品安全监督管理部门公示的评定结论。餐饮服务食品安全监督管理部门对拒绝悬挂或张贴综合评定结论及擅自摘下或遮盖餐饮服务食品安全等级评定结论的餐饮服务单位，要求其限期整改，逾期不改的记入餐饮服务单位信用档案，并定期向社会公布。

第十二条 餐饮服务食品安全监督管理部门对餐饮服务食品安全等级评定结论为“一般”的餐饮服务单位应加大检查频次，对存在食品安全隐患且整改不到位的餐饮服务单位应实施重点监督。

第十三条 餐饮服务单位主动整改后申请复查的，餐饮服务食品安全监督管理部门应在接到复查申请后30个工作日内组织复查。复查后，应当根据评分标准重新确定餐饮服务食品安全等级评定结

论，并予以公示。

第十四条 餐饮服务食品安全监督信息公示牌名称为“餐饮服务食品安全监督信息公示牌”（以下简称“公示牌”），要求按统一模板和规格制作。

（一）公示牌应包括：量化分级公示区、证件公示区和公开承诺区。量化分级公示区包括上年度综合等级、本次检查动态等级、脸谱图例、责任监督员姓名、监督举报电话；证件公示区包括餐饮服务许可证、从业人员健康证明和食品安全培训合格证明；餐饮服务单位食品安全责任人和食品安全管理员姓名置于证件公示区下方；公开承诺区主要为餐饮服务单位食品安全承诺书。

1. 量化分级脸谱公示：公示牌左侧三分之一为“餐饮服务量化分级脸谱公示区和脸谱图例”，脸谱公示区用于张贴本单位所获上年度综合等级和本次检查动态等级，脸谱图例为三种脸谱的简要说明。

2. 在公示牌左侧量化分级脸谱图例的下方，为监督举报电话号码及两名责任监督员姓名公示区，以下是量化分级评定单位如：“××食品药品监督管理局”。

3. 《餐饮服务许可证》公示：应在公示牌正中间上部分，设置“餐饮服务许可证”插入栏，以满足亮证经营的要求。

4. 《餐饮服务从业人员健康证明》公示：餐饮服务从业人员健康证明和食品安全知识培训合格证明应由从业人员佩戴胸前。在公示牌中下部设置“从业人员健康证明”插入栏。从业人员人数较少的单位，可采取将健康证集中复印后装订成册后插入该栏；从业人员较多的单位可将载有本单位从业人员健康信息的人员名单插入本栏集中公示。“从业人员健康证明”插入栏的下方分别为本单位食品

安全责任人和本单位食品安全管理员姓名。

5. 《餐饮服务食品安全承诺书》公示：应设置在公示牌右侧三分之一“食品安全承诺书”公示区，（参见附件1），其下方为“机动内容预留区”。

（二）公示牌由餐饮服务单位在餐饮服务食品安全监督管理部门指导下按照规定式样制作。公示牌外围尺寸为宽120厘米×高80厘米，背景颜色为浅蓝色。

（三）公示牌布局图例：（参见附件3）。

第十五条 餐饮服务食品安全监督信息的公示，不影响对被监督单位采取其他法律措施。餐饮服务食品安全监督管理部门应根据违法行为性质和情节，依法予以处理。

第十六条 因监督人员故意或者过失，不履行或者不正确履行法定职责，造成餐饮服务食品安全监督公示行为违法，并产生危害后果或者造成不良影响的，依法追究直接负责的主管人员和其他直接责任人员的责任。

第十七条 本办法由省食品药品监督管理局负责解释。

第十八条 本办法自2012年4月1日起施行。

附件：

1. 餐饮服务食品安全承诺书
2. 餐饮服务食品安全监督动态等级评定表
3. 餐饮服务食品安全监督信息公示牌

附件 1:

餐饮服务食品安全承诺书

为保障消费者的饮食安全，营造安全放心的用餐环境，构建诚信和谐社会，本单位特向社会公开承诺：

一、严格遵守《食品安全法》和有关法规，依法、诚信经营。

二、严格人员健康管理，定期做好从业人员健康检查和食品安全知识培训工作。

三、严格执行索证索票、进货查验和台账制度，不采购使用腐败变质、有毒有害、来历不明的食品和食品原料。

四、严格贮运环节的食品质量控制与管理，保证不使用过期、变质、被污染的、标识不规范的、来源不明的食品、原料；不使用非食用物质、非食品用具容器。

五、严格遵守食品添加剂管理规定。做到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存，公开承诺餐饮服务食品安全、公开本单位使用的食品添加剂品种名单。

六、严格按照规范清洗消毒餐饮具，保证不使用未经消毒的餐饮具和包装材料。

七、严格场所管理，保证餐饮店内外环境整洁，采取有效防蝇、防鼠、防虫、防尘、防潮措施，按规定要求处理餐厨废弃物。

八、严格落实企业主体责任，自觉接受社会 and 群众的监督，提高安全信用意识、自我约束意识和职业道德修养，如因提供的食物损害消费者权益的，自愿按照《食品安全法》等法律法规的规定接受处理。

本单位将严格履行以上承诺，对社会和公众负责，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。

附件 2:

餐饮服务食品安全监督动态等级评定表

被检查单位名称: _____ 地址: _____

法定代表人(负责人或业主): _____ 电话: _____

餐饮服务许可证号: _____

许可类别: _____

检查人员(签字): _____

检查时间: _____年____月____日____时____分至____时____分

检查项目	检查内容	分值
一、许可管理 (10分)	1. 是否超过有效期限★	2
	2. 是否存在转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证等行为★	2
	3. 是否擅自改变许可类别、备注项目	2
	4. 是否擅自改变经营地址	1
	5. 是否规范悬挂或摆放许可证	1
	6. 食品安全管理制度是否健全	2
二、人员管理 (10分)	7. 是否配备专职或兼职食品安全管理人员	1
	8. 是否聘用禁聘人员从事食品安全管理★	1
	9. 是否建立从业人员健康管理制度和健康档案	1
	10. 从业人员中是否存在无健康证明的人员	2
	11. 是否安排患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作★	2
	12. 是否执行晨检制度	1
	13. 从业人员个人卫生是否符合要求	1
	14. 是否制定并执行从业人员培训制度	1
三、场所环境 (10分)	15. 场所布局是否符合许可要求	1
	16. 场所内外环境是否整洁	1

检查项目	检查内容	分值
	17. 专间区域是否符合要求★	1
	18. 专用区域是否符合要求	1
	19. 地面与排水是否符合要求	1
	20. 墙壁与门窗是否符合要求	1
	21. 屋顶与天花板是否符合要求	1
	22. 卫生间是否符合要求	1
	23. 更衣场所是否符合要求	1
	24. 餐厨废弃物处置是否符合要求	1
四、设施设备 (10分)	25. 专间设施是否符合要求	1
	26. 洗手消毒设施是否符合要求★	1
	27. 供水设施是否符合要求	1
	28. 通风排烟设施是否符合要求	1
	29. 清洗、消毒、保洁设施是否符合要求	1
	30. 防尘、防鼠、防虫害设施是否符合要求	1
	31. 采光照明设施是否符合要求	1
	32. 设备、工具和容器是否符合要求	1
	33. 场所及设施设备管理是否符合要求	1
	34. 废弃物暂存设施是否符合要求	1
五、采购贮存 (10分)	35. 是否采购了禁止经营的食物★	3
	36. 是否符合索证索票、查验记录要求	3
	37. 贮存是否符合要求	2
	38. 是否开展定期检查与清理	2
六、加工制作 (10分)	39. 粗加工与切配是否符合要求	1
	40. 烹饪过程是否符合要求	1

检查项目	检查内容	分值
	41. 备餐及供餐是否符合要求	1
	42. 凉菜配制、裱花操作是否符合要求★	1
	43. 生食海产品加工是否符合要求	1
	44. 现榨饮料及水果拼盘制作是否符合要求	1
	45. 面点制作是否符合要求	1
	46. 烧烤加工是否符合要求	1
	47. 食品再加热是否符合要求	1
	48. 食品留样是否符合要求★	1
七、清洗消毒 (10分)	49. 清洗是否符合要求	2
	50. 消毒是否符合要求★	3
	51. 保洁是否符合要求	3
	52. 集中消毒的餐饮具是否具有消毒合格凭证	2
八、食品添加剂 (10分)	53. 是否符合五专要求★	4
	54. 是否符合相关备案和公示要求	3
	55. 是否存在超范围、超剂量使用现象	3
九、检验运输 (10分)	56. 检验是否符合要求	3
	57. 包装是否符合要求	3
	58. 运输是否符合要求★	4
检查结果: 平均分: _____ 评定等级: _____		

- 说明: 1. 带★的检查内容为关键项, 2项以上(含2项)关键项不符合要求, 不评定动态等级。
2. 检查结果的平均分: 评定总分除以检查项目数的所得(保留小数点后一位)。
3. 检查项目和检查内容可合理缺项, 并进行标准化处理。

附件3：餐饮服务食品安全监督信息公示牌

120cm

餐饮服务食品安全监督信息公示牌

<p>餐饮服务食品安全等级公示</p> <div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 10px; display: flex; justify-content: space-around;">B</div> <p style="font-size: 0.8em; margin-top: 5px;">上年度综合等级 本次检查动态等级</p> <div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 5px; font-size: 0.7em; display: flex; justify-content: space-between;"> A (优秀) B (良好) C (一般)</div> <p>监督举报电话： <input style="width: 100px;" type="text"/></p> <p>责任监督员： <input style="width: 50px;" type="text"/> <input style="width: 50px;" type="text"/></p> <p style="font-weight: bold; font-size: 1.2em;">×××食品药品监督管理局</p>	<p>餐饮服务许可证</p> <div style="background-color: #c0c0c0; width: 100px; height: 60px; margin: 5px auto;"></div> <p>从业人员健康证明</p> <div style="background-color: #c0c0c0; width: 100px; height: 40px; margin: 5px auto;"></div> <p>本单位食品安全责任人</p> <div style="background-color: #c0c0c0; width: 100px; height: 30px; margin: 5px auto;"></div> <p>本单位食品安全管理员</p> <div style="background-color: #00bfff; width: 100px; height: 30px; margin: 5px auto;"></div>	<p>食品安全承诺书</p> <div style="background-color: #00bfff; width: 100%; height: 150px; margin: 5px auto;"></div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 80%; text-align: center;">机动内容预留区</div>
---	--	--

80cm