

临沂市人民政府办公室文件

临政办发〔2015〕48号

临沂市人民政府办公室 关于印发临沂市推进国家卫生城市食品安全 长效管理机制建设实施方案的通知

兰山区、罗庄区、河东区人民政府，市政府各部门、各直属机构，临沂高新技术产业开发区管委会，临沂经济技术开发区管委会，临沂商城管委会，各县级事业单位，各高等院校：

《临沂市推进国家卫生城市食品安全长效管理机制建设实施方案》已经市政府同意，现印发给你们，请结合实际，认真贯彻执行。

临沂市人民政府办公室

2015年12月2日

临沂市推进国家卫生城市食品安全长效管理机制建设实施方案

为进一步巩固国家卫生城市创建成果，持久维护全市食品安全，保障公众身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》、《国家卫生城市技术标准》等有关法律、规定，结合我市实际，现就加快推进临沂国家卫生城市食品安全长效管理机制建设制定如下方案：

一、指导思想

以党的十八大和十八届三中、四中、五中全会精神为指导，以巩固国家卫生城市创建成果为目标，紧紧围绕“各项指标达到国家卫生城市标准、形成长效监管机制”这一主线，本着“分类施策、标本兼治、固化机制、全面提升”思路，坚持标准落实，强化日常规范，注重效果持久，着力构建全市食品安全长效管理机制，全面提升食品安全工作管理水平，切实保障公众饮食安全。

二、目标任务

全面增强食品生产经营单位业主法制意识与质量安全意识，全面落实规范整治要求，全面达到《国家卫生城市技术标准》。

（一）改造提升。对已经发证且基本具备开办条件的食品生产经营单位，按照不低于国家卫生城市食品安全技术标准要求，从行政许可、基础设施、环境卫生、人员着装、制度建立等方面，督促其改善硬件，完善软件，进行全面规范，加速提

档升级，打造一批示范街、示范店。

（二）整改达标。对布局不合理、环境卫生条件差的食品生产经营单位，按照“布局基本合理，设施基本齐全，制度基本完善，安全基本保障”目标，督促其加大投入、全力整改，做到持证率 100%、“三防”（防蝇、防尘、防鼠）设施到位率 100%、质量管理制度公示率 100%、餐饮服务单位量化分级管理率 100%，达到国家卫生城市食品安全各项技术标准。

（三）清理取缔。对达不到许可准入标准、生产加工环境极其恶劣、存在严重安全隐患的食品生产经营单位，限期停业整改。整改仍不达标或拒不整改的，联合有关部门，依法予以清理取缔。

三、工作措施

（一）严格标准。依据《食品安全法》等有关规定，严格按照《临沂市小餐饮店小食品店经营管理技术指南》（见附件 1）要求，加大整治力度，督促食品生产经营单位认真执行食品安全各项管理规定。

1.证照齐全。悬挂有效《食品经营许可证》（《餐饮服务许可证》、《食品流通许可证》）、《工商营业执照》、健康证明和上岗证或培训合格证。前厅醒目位置张贴食品安全管理制度、卫生管理制度，食品量化分级等级公示。

2.后厨卫生。经营面积不得小于 32 m²，其中后厨面积不少于 8 m²，环境整洁无死角，窗明壁净，地面干净。墙体无乱贴乱画；灶台、设备无油渍；昏晃墙角、器具底部无蜘蛛网；地面干净无积水；物品摆放整齐有序。

3.规范操作。按照许可的范围经营，未经许可不得制售凉菜、生食海产品和裱花蛋糕等；生熟案板、冰箱内生熟食品要分开。橱房内保持通风，不得有异味。

4.设备设施。店内有上下水，餐具清洗、消毒、保洁设施和洗菜池与餐具洗刷池有明显标识，分开使用；餐桌旁放带盖小垃圾桶，带盖垃圾桶外面干净、里面定期冲洗消杀；垃圾日产日清，泔水去向明确；设专用拖把洗刷水池；有水冲式厕所。

5.三防设施。每天集中消杀蚊、蝇，室内不得有蚊蝇；排气窗口有防蝇网，厨房、餐厅门安装纱网、防蝇帘，有防蚊、蝇设施（灭蝇灯），并及时清理干净；食品库房和厨房对外入口有高于60厘米的铁皮挡鼠板，有防鼠夹、笼或粘鼠板，厨房下水道有金属防鼠网，不得有鼠迹。

6.索证索票。健全完善相关记录，有索证索票、餐饮具消毒记录及有关检验报告书，索取并保存供货方的合法资质及食品合格证明。

7.个人卫生。从业人员穿戴整洁工作衣、帽，工作时戴口罩。对从业人员每天进行晨检，并做好记录。室内有禁止吸烟标识，不得有吸烟人员。

8.店外环境。落实门前“五包”制度，保持环境卫生。

（二）加强监督检查。采取定期不定期相结合的方式，对食品生产经营单位每季度至少巡查一遍，做到检查有记录、问题有清单、整改有措施、档案可查询。组织日常巡查，对存在无证经营、索证索票不全的餐饮服务单位，由区、镇（街道）食药监部门下达督办单，限期15日内整改达标，依法对其违法行

为进行立案查处，纳入重点管理。拒不整改的，联合镇（街道）、社区村居及公安等相关部门依法予以关停，并追究区、镇（街道）食品药品监管部门负责人和具体执法监督管理人员的责任。

1.食品加工店。加强食品生产环节监管，落实食品加工店索证索票制度。生产加工过程工艺合理、操作规范、无污染，店内外环境卫生整洁，各项记录完整，食品质量安全。督促食品生产者按规定使用食品添加剂，无违法添加现象，食品添加剂标签、说明符合要求。

2.副食店。加强食品流通环节监管，加快推进食品“一票通”制度，所有食品流通企业证照齐全、制度完善、记录完整、档案规范，食品储存符合卫生要求，无过期或霉变食品，确保流通环节食品卫生安全。

3.餐饮店。加强食品餐饮环节监管，全力做好餐饮环节食品安全专项整治，定期不定期对学校食堂、职工食堂、大排档、小餐饮、集贸市场等开展食品安全专项治理。配合有关部门规范设置临时性过渡市场，依法取缔流动早、夜市餐饮流动摊点。

4.农贸市场。充分调动和发挥市场举办者的积极性，根据市场特点，合理划定食品功能分区，健全现场生产、加工、销售直接入口食品“三防设施”。严格持证经营，落实索证索票、进货台账等制度，农贸市场内食品经营企业全面达标。指导蔬菜批发市场、农贸市场、超市等设立蔬菜快速检验室的建设工作。

（三）注重示范引导。结合“食安山东”品牌和省级食品安全示范先进区创建活动，积极开展“文明餐桌”、“寻找笑

脸就餐”和“清洁厨房”行动，着力打造一批食品安全示范街、示范店，通过典型示范引领带动食品行业健康发展。

1.开展寻找“笑脸”就餐活动。严格餐饮服务单位量化分级管理评定标准，根据地理位置、经营状况、管理水平，将所有餐饮服务单位评定为ABC三个等级，分别用大笑、微笑和平脸三种卡通形象标识，在店内醒目位置悬挂张贴。对B类、C类经营业户适度加大巡查频次，进行重点监管，同时根据排查出的新问题、新情况，强化数据分析，及时调整信用等级，实施动态管理，不断强化经营业户自律意识。加大宣传力度，让社会公众知晓“笑脸”内涵以及查询渠道，引导选择“笑脸”消费，形成“餐饮单位贴笑脸、就餐消费寻笑脸、顾客满意露笑脸”的浓厚氛围。

2.推进明厨亮灶房工程。对有条件的餐饮服务单位，加强后厨改造，通过玻璃幕墙和在后厨食品加工关键区域安装视频监控设备等方式，实时监控切配间、烹饪间、凉菜间、就餐用具洗消间等重点区域硬件设施和现场操作，将餐饮服务单位操作间的卫生条件、原料使用、操作过程等一目了然地展现在消费者面前，同时在餐厅显著位置张贴投诉举报电话，随时接受监督。

3.开展文明餐桌行动。通过张贴文明餐桌公约、宣传海报和统一摆放“文明用餐”提示牌等方式，积极倡导各餐饮服务单位遵守行业规范，公开收费项目，明码标价，严把食品质量关。明示菜品分量，合理搭配菜品，不误导顾客超量点餐。倡导市民在用餐时尽量做到坚持合理消费，珍惜粮食，杜绝浪费，

剩菜打包，不求奢华，不讲排场，文明用餐。

4.打造示范片区。加快省级食品安全示范区创建步伐，按照门牌标识、功能布局、卫生设施、监督公示“四统一”要求，组织开展跨行业、多层次、全方位的品牌创建。市食药监部门和各区要共同努力，加快在各区分别打造 200 家以上示范店、10 条以上示范街和至少 1 个示范片区，尽快形成点线面结合、可复制推广、引领大众消费的样板现场，打造与“大美新”临沂建设相匹配的沂蒙饮食文化名片。

（四）推进社会共治。积极引导社会各方力量参与食品安全工作，充分发挥社会监督作用，加快构建政府负责、部门监管、行业自律、社会监督的食品安全长效管理模式。

1.积极宣传引导。结合新修订的《食品安全法》，大力宣传食品生产经营许可标准、操作规范和卫生要求，让社会公众特别是经营者知法、懂法、守法。大力开展食品安全知识宣传进社区、进店铺、进家庭、进学校活动，做到家喻户晓、人人皆知，不断提高广大市民参与食品安全工作的覆盖面。

2.畅通投诉举报渠道。利用广播电视、报刊、网络媒体和行风热线、12345 市民服务热线等各种形式，广泛宣传《临沂市食品安全举报奖励办法（试行）》，畅通 12331 投诉举报渠道，充分发动社会公众积极参与食品安全监管，做到有报必查、查实必奖，让违法违规者无立足之地。

3.加强行业自律。充分发挥行业协会、社会组织作用，加强沟通联系，支持其制订行规行约，自觉提高行业标准。加大技术指导帮扶力度，通过耐心细致说服教育工作，引导广大食

品生产经营业户自觉整改达标。

四、保障机制

(一) 强化组织领导。各级各有关部门要按照属地管理、分级负责要求，将食品安全长效管理机制建设作为一项重点任务，全力抓紧抓实，抓出成效。各级食药监部门要按照“属地管理、条块结合”原则，以镇（街道）、社区村居为单元，划定为若干个工作网格，以网划格、以格明责、以责定人，确保责任压实到人头，任务分解到门店，形成层层抓落实的良好工作机制。成立市国家卫生城市食品安全长效管理领导小组，设在市食药监局，在市国家卫生城市长效管理工作办公室统一领导下，负责全市食品安全长效机制建设的组织部署、统筹协调、调度完善、检查考核等。继续推行食品安全分片包干制，各级食药监部门主要负责人负总责，统一指挥，统一调度；各片区分管负责人根据各自分工，亲临一线，指导食品安全长效管理工作，并及时解决工作中遇到的困难和问题，确保分管片区食品安全工作达到标准要求。

(二) 健全规章制度。一是建立调度制度。实行一周一调度，一月一汇总，各区食药监部门每周五定时向市食药监部门汇总本周工作开展情况（见附件2）。二是建立专题会议制度。市食药监部门每月组织召开一次专题会议，分析情况，总结经验，交流措施，推进工作。三是建立督查制度。市食品安全长效管理领导小组要严格根据临沂市餐饮业长效监管现场考核标准要求（见附件3），按照“三不两直”（不发通知、不打招呼、不用陪同、直奔现场、直入门店）原则，采取明查与暗访相结

合、以暗访为主的方式，每月不定期对各区食品安全工作进行督导检查。四是建立考核排名制度。以日常监管、季度巡查、工作调度、督导检查 and 12331 投诉举报、12345 市民服务热线办理以及新闻媒体曝光情况为基础，每月对各区、镇（街道）食药监部门工作情况进行量化赋分，考核排名，并向各区政府、开发区管委会通报。

（三）严肃责任追究。一是将食品安全督导检查情况作为对各级食药监部门考核的重要内容。按照“谁主管谁负责、谁牵头谁负责”原则，对行动迟缓、措施不力、发现问题整改不到位、影响工作进度的有关食药监部门，由市食药监部门在全市食药监系统进行通报批评，限期整改，并严肃追究相关人员责任。二是将食品安全长效管理机制建设情况列入全市食药监系统内考核“一票否决制”项目。对考核排名连续三次处于末位的区食药监部门、镇（街道）食药监部门实行一票否决，市食药监部门除追究相关食药监部门和人员责任外，还要取消其食药监系统内当年评先树优、项目补助等资格。三是将食品安全督导检查和食品安全长效管理机制建设情况作为对各区年度考核的重要内容。对工作不力、整改效果差、问题突出、食品安全长效管理机制建设滞后的区，市政府将在全市范围内进行通报批评，并追究相关人员责任。

附件 1

临沂市小餐饮店小食品店经营管理技术指南

一、证照监督信息公示

亮证经营，在门店显著位置设置监督公示栏，具体内容包括：

- 1.《食品经营许可证》（《餐饮服务许可证》、《食品流通许可证》）；
- 2.《工商营业执照》；
- 3.从业人员健康证明；
- 4.量化分级管理等级；
- 5.食品卫生管理制度；
- 6.执法监督管理责任人（公示执法监督人员姓名、照片）；
- 7.群众监督举报投诉电话；
- 8.禁止吸烟标识。

二、档案台账完整

建立食品及原料采购索证索票档案，建立购销台帐、餐具消毒、“五病”（痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病）调离等记录，并如实记录有关情况。到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，购进食品及食品原辅料时要索取票据，并向生产商或销售商索要经营资质证明和产品检验检疫合格票证。

三、经营场所达标

食品生产加工场所，具有防鼠、防蝇、防尘及消毒、保洁等卫生设施；盛放垃圾和泔水的容器要密闭、加盖，并及时清理；场所内无垃圾及废弃物，无污水、污物，无卫生死角。

食品加工按原料、半成品、成品的工艺流程规范操作，避免交叉污染。原料加工中切配肉、菜、水产品的工具和容器，要分开摆放和使用，并有明显的区分标识。

下水道、排水沟应有防鼠网(网眼小于 $6\times 6\text{mm}$ 的金属网)，以防鼠类侵入。加工场所直接对外的门窗设有防鼠设施。加工经营场所设置防蝇、灭蝇设施。使用灭蝇灯的，应悬挂于距地面 2m 左右高度，且应与食品加工操作场所保持一定距离。加工工具刀、墩应标明标识，分开放置，严禁混用。加工场所地面贴瓷砖、无积水，操作台面清洁，保持整洁卫生。盛放垃圾和泔水的容器必须密闭、加盖，并及时清理。

1.小餐饮店（加工经营场所 $32\text{ m}^2\leq 50\text{ m}^2$ ）基本要求

厨房面积必须不低于 8 m^2 ，餐厅、厨房面积比大于 $3:1$ ；厨房及加工间瓷砖到顶，地面铺设瓷砖、下水通畅无积水，屋顶防尘、防霉、防水、防火、易清扫。厨房瓷砖到顶、表面清洁卫生。上下水畅通，配备餐厅洗手池、设置专用的餐饮具清洗设施和食品原料清洗设施。为消费者设置专用洗手设施。原料清洗需设置植物类、畜禽类、水产类三个清洗水池，应分池清洗，避免交叉污染。各类水池应以明显标识标明其用途，严禁混用。严禁前灶后厅、生活区与加工区混用。禁止店外经营。

2.小食品店（加工经营场所 $\leq 50\text{ m}^2$ ）基本要求

食品加工场所和加工过程卫生按照小餐饮标准执行；有裱花蛋糕加工的，加工场所按照小餐饮凉菜加工标准执行。

3.倡导餐饮单位厨房亮化

通过玻璃幕墙和在后厨食品加工关键区域安装视频监控设备等方式，实时监控重点区硬件设施和现场操作，将餐饮服务单位操作间的卫生条件和操作过程等一目了然地展现在消费者面前，随时接受监督。

四、食品存储规范

食品及原料存储要隔墙离地 10cm 以上、分类分架存放；场所要保持清洁，通风良好；不得生产经营过期、变质、标识不全食品；过期、变质、标识不全等食品及原料应单独存放并有明显标识。食品原料储存离地离墙、分类存放。销售散装直接入口食品要标注生产日期、保质期和产地，设有专柜，加盖防尘罩，配备和使用销售工具，有禁止消费者抚摸食品的标志；销售定型包装食品及保健食品要标识齐全、符合卫生要求；销售易腐食品应配备冷气柜；无假冒伪劣、过期、变质食品；食品容器、小包装上的食品生产日期等标识要齐全真实。

五、凉菜制作专间

制作凉菜、裱花蛋糕应有专用操作间，面积不低于 5 m²，配备专用冷藏设施、专用工具、专用消毒设施，并由专人操作。专间内应设有紫外线消毒灯，安装空调，并有非手动式洗手、消毒等设施。特别规定：不能按要求设置凉菜专间的小餐馆，不得经营凉菜。凉菜间应有非手动式洗手设施，专用空调、室

温低于 25℃，应符合“五专”要求，即专用操作间、专用操作人员、专用冷藏设施、专用加工工具、专用消毒设施。

六、清洗消毒设施齐全

餐具、食品容器应设有专门的清洗消毒场所。热力消毒做到一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁；药物消毒做到一刮、二洗、三消毒、四水冲、五保洁。消毒等各项工作有专人负责、有记录，各操作程序符合标准要求。餐饮具清洗水池，设置刮、洗、冲三个清洗水池，刮是刮掉沾在餐用具表面上的大部分食物残渣、污垢；洗是用含洗涤剂溶液洗净餐用具表面；冲是用清水冲去残留的洗涤剂。消毒、保洁橱柜应密闭、清洁卫生。

七、从业人员健康

食品从业人员要保持良好个人卫生，定期健康查体，持有效健康证明上岗，穿戴整洁工作衣帽。从事接触直接入口食品工作的人员患有“五病”的，必须及时调离。从业人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁工作衣帽，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。专间操作人员应戴口罩。

附件 2

区食品安全工作进度周报表（ 月 日）

类别	总数 (家)	整治达标数(家)		停业改造数(家)		清理取缔数(家)	
		本周数	累计数	本周数	累计数	本周数	累计数
小餐饮店							
小食品加工店							
小副食店							
农贸市场							
大中型餐饮店							
学校食堂 (含托幼机构)							
各类食堂							
合 计							

附件 3

临沂市餐饮业长效监管现场考核表

单位名称：

类型：

项目内容	考核内容	评分 分值	得分
在门后显著位置设置信息公示栏（40分）	亮证经营： 1. 《食品经营许可证》（《餐饮服务许可证》、《食品流通许可证》）； 2. 《工商营业执照》。	10分 ★	
	量化分级处理。	8分	
	卫生管理制度。	8分	
	从业人员健康证明齐全。	8分	
	群众监督举报电话畅通。	6分	
设施与管理（60分）	环境整洁，地面无垃圾、无污水、无卫生死角、无杂物存放；墙壁、灶台、操作台整洁，无油污。	8分	
	1.有消毒柜（热力消毒应有标识和记录），有消费者洗手池； 2.销售直接入口食品应设专柜，配备专用售货工具、标识齐全，无假冒过期变质食品。	8分	
	从业人员保持良好个人卫生，穿戴整洁工作衣帽。	5分	
	1.有纱网、纱门、门帘等防尘防蝇设施，有防鼠网、防鼠板等防鼠措施；	10分	

	2.销售直接入口食品加盖防尘防蝇罩。		
	盛放垃圾泔水的容器密闭并及时处理。	8分	
	室内基本无苍蝇。	6分	
	基本设施： 1.厨房不低于8 m ² ，地面铺设瓷砖； 2.刀具切菜板生熟分开，洗菜池荤素分设，排水通畅； 3食品加工场所地面贴瓷砖； 4.销售易腐食品配备冷气柜。	15分	

注：1. 评查内容满分为 100 分。

2. ★项为关键项，违反其中任何一条，该单位现场评定为零分。

3. *项针对不同服务场所（如建筑工地食堂等），允许有合理缺项，最终得分采用标化分。标化分=100×实得分/应得分，应得分=100-合理缺项总分。

总得分：

考核组负责人（签字）：

考核组成员（签字）：

年 月 日