

# 吉林省市场监督管理局文件

吉市监餐饮字〔2019〕202号

## 关于实施餐饮服务风险量化 分级管理工作的指导意见

各市（州）长白山市场监督管理局，各扩权强县试点市市场监督管理局，各县（市、区）市场监督管理局：

为贯彻落实习近平总书记关于“加强食品安全监管就要抓住餐饮业”的总要求和国务院食安办等14部门《关于提升餐饮业质量安全水平的意见》工作部署，强化餐饮服务风险管理，科学有效实施监管，落实食品安全监管责任，保障食品安全，依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家食品药品监督管理总局令 第23号）《国家食品药品监督管理总局关于印发〈食品生产经营风险分级管理办法〉的通知》（食药监食监一〔2016〕115号）和《关于实施餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作指导意见》（国食药监食〔2012〕5号）。现就实施我省实施餐饮服务风险量化分级管理工作提出如下指导意见：

## 一、工作目标

进一步落实餐饮服务单位的主体责任，促进诚信经营和规范操作；充分发挥 A 级单位的示范引领作用，引领餐饮服务行业升级改造和健康发展；为消费者提供广泛的知情权、参与权、监督权和选择权；合理配置监管力量，进一步提高食品安全监督效能和管理水平。

## 二、实施原则

坚持“公开透明、风险分析、量化评价、分级评定、鼓励进步、全面覆盖”的原则，对取得餐饮服务许可的各类餐饮服务单位 4 个月内应开展风险量化分级管理，及时公示评定结果。

## 三、等级评定

### （一）等级划分。

餐饮服务风险量化等级分为低风险（A 级）、较低风险（B 级）、中风险（C 级）和高风险（D 级）四个等级，分别用大笑、微笑、平脸三种卡通形象和整改中表示。

### （二）评定范围。

餐馆、食堂、快餐店、小吃店、饮品店、集体用餐配送单位和中央厨房，均应纳入风险量化分级管理范围。

### （三）评定标准。

评定分数在 90 分以上（含 90 分），为低风险（A 级）；评定分数在 89 分至 70 分（含 70 分），为较低风险（B 级）；评定分数在 69 分至 60 分（含 60 分），为中风险（C 级），59 分以下为高风险（D 级）。

### （四）评定程序。

餐饮服务风险量化分级管理分为静态风险和动态风险两部分。静态风险评定按照餐饮服务单位从事生产经营食品类别、经营规模、消费对象等静态风险因素进行评价，记入经营者日

常监管档案，评定结果作为日常监管的参考和依据，不对外公示。

动态风险评定按照餐饮服务单位生产经营条件保持、生产经营过程控制、管理制度建立及运行等动态风险因素，进行行风险量化等级评定。

由属地监管部门具体组织实施，需 2 名以上执法人员进行现场检查评定，按照《餐饮服务风险量化等级评定结果认定表》，对照《餐饮服务风险量化等级评定细则表》，对餐饮服务单位的基础设施和食品安全管理状况进行综合评价，确定动态风险量化等级。

本《办法》涉及风险量化等级评定均指动态量化等级评定。

#### （五）等级复核。

1. **A 级复核。**拟评为 A 级的，由经营者申请，当地监管部门初评后逐级上报，省厅餐饮服务监管处每年组织专家对各地初评为 A 级的餐饮服务单位进行复核验收。为体现便民为民的原则，对新建或重新改造的特色餐饮单位、学校食堂以及集体用餐配送中心等，省厅餐饮处可依申请适时进行现场复核。

2. **B 级、C 级、D 级复核。**B 级、C 级、D 级由当地监管部门在监管中随时组织评定，并建立档案。省厅、市局对各地 B 级、C 级、D 级评定情况进行抽查、监督。

#### （六）不予评级情形。

对造成食品安全事故的餐饮服务单位，由属地监管部门依法给予相应处理，收回等级公示板、标示牌，6 个月内不给予动态等级评定，同时加大对其监督检查频次，6 个月期满后方可根据实际情况评定动态等级。

动态等级评定过程中，发现餐饮服务单位存在严重违法违规行为，需要给予警告以上行政处罚的，由属地监管部门收回

等级公示板、标示牌，2 个月内不给予动态等级评定，2 个月期满后，方可根据实际情况评定动态等级。

#### 四、信息公示

评定结果确认后，监管部门应及时公示评定结果，使消费者对餐饮服务经营者的风险量化等级状况有知情权，达到引导消费的目的。

##### （一）公示权限。

被评为 A 级的，暂由省厅负责公示，餐饮服务单位室内公示板及室外标示牌暂由省厅统一制作配发；B 级以下的（含 B）餐饮单位，由属地监管部门负责公示，餐饮服务单位室内公示板及室外标示牌由当地监管部门自行组织实施。

##### （二）公示期限。

监管部门在动态检查评定结果确定后，公示评定结果，公示有效期至下次评定结果确认为止。中途因各种原因发生变化依法依规进行调整。

##### （三）公示途径。

监管部门负责将餐饮服务单位量化评定结果，在其监管平台、官方网站以及外卖平台等相关媒体上公示公开，同时在餐饮服务单位的显著位置摆放、悬挂、张贴公示板、标示牌。公众通过“寻找笑脸就餐”APP 软件或寻找悬挂“笑脸”标识的餐饮服务单位就餐，同时还可在现场使用手机扫二维码等方式参与该餐饮单位满意度评价。

#### 五、检查评定频次

风险量化等级评定，列为一次日常监督检查，其检查结果记录和检查信息公示，按日常监督管理办法要求执行。

风险量化等级为 A 级和 B 级的，原则上减少检查频次；风险量化等级为 C 级和 D 级的，原则上应加大检查频次，督促其

整改。

## 六、结果运用

风险量化等级为 A 级的餐饮服务单位，省厅将在政策上给予相关扶持。如：在媒体上为其宣传，官网上公示名单，在外卖平台上优先推送，店内设置“笑脸”公示板，店外悬挂“笑脸”灯箱，倡导消费者“寻找笑脸就餐”；省内举行大型会议、承办各类赛事、展会、接待大型活动时，监管部门优先推荐 A 级餐饮服务单位。

- 附件：1. 餐饮服务风险量化等级评定细则表  
2. 餐饮服务风险量化等级评定结果认定表



## 附件 1

# 吉林省餐饮服务风险量化分级评定细则表

(餐饮服务日常监督检查要点表)

被评价单位名称:

许可证号:

主体:

法定代表人:

联系方式:

地址:

评定(检查)项目	序号	检查内容	分值	扣分	备注
一、许可管理	1	食品经营许可证合法有效,经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。	4		
二、信息公示	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	3		
	3	监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。	2		
	4	在经营场所醒目位置公示量化等级标识。	2		
三、制度管理	*5	建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。学校食堂落实校长、家长陪餐制度。	4		
	*6	制定食品安全事故处置方案。	2		
四、人员管理	*7	主要负责人知晓食品安全责任,有食品安全管理人员。	2		
	*8	从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。单位食堂、集体用餐配送单位、中央厨房等建立晨检制度并做好相应记录。	3		
	9	具有从业人员食品安全培训记录。	2		
	10	从业人员穿戴清洁的工作衣帽,双手清洁,保持个人卫生。	3		

评定(检查)项目	序号	检查内容	分值	扣分	备注
五、环境卫生	11	食品经营场所保持清洁、卫生。天花板和墙壁平整，无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘积聚，地面平整、无破损、无积水积垢，地沟通畅、无食物残渣积存，操作台及工具、用具等干净整洁。	7		
	12	烹饪场所配置排风设备，定期清洁。	2		
	13	用水符合生活饮用水卫生标准。	2		
	14	卫生间保持清洁、卫生，定期清理。	2		
六、原料控制(含食品添加剂)	*15	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，企业如实记录有关信息并保存相关凭证。索证索票和台账记录保存期不少于2年，有保质期的不少于6个月。	4		
	16	原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。食品与有毒有害物质无共存现象。	4		
	17	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	3		
七、加工制作过程	18	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。	3		
	19	制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用。	3		
	20	专间内由明确的专人进行操作，佩戴清洁工作服、工作帽并戴口罩，使用专用的加工工具，专间内专用的容器、工具、设备保持整洁。	3		
	21	食品留样符合规范。食品留样使用经过清洗消毒的密闭专用容器，样品应冷藏存放并保留48小时以上，留样量不少于125g，做好留样记录。	2		
	22	中央厨房、集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。	2		
	23	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	2		

评定(检查)项目	序号	检查内容	分值	扣分	备注
八、设施设备 及维护	24	专间内配备专用的消毒(含空气消毒)、冷藏、冷冻、空调等设施,设施运转正常。专间应封闭,无明沟,灭蝇设备、水质净化设备及二次更衣设施等运行正常且保持清洁。	4		
	25	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	2		
	26	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	3		
	*27	食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常,并保持清洁;有防鼠、防虫、灭蝇设施并运行正常。	4		
九、餐饮具 清洗消毒	28	集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。	2		
	29	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施,并运转正常。	3		
	*30	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒,炊具、用具用后洗净,保持清洁。	4		
十、明厨亮灶	31	通过直播式、透明式、敞开式、信息化式等方式展示食品加工操作过程。学校要全部实行“明厨亮灶”,鼓励其他餐饮服务经营者实施“明厨亮灶”。	10		
十一、原料控制	32	液体醇基燃料使用、贮存符合要求;洗涤剂、消毒剂不得与食品混放。	2		
十二、奖励项	33	食品安全管理规范,主动进行升级改造,可适当予以加分			

说明:1.对餐饮服务单位进行的风险量化分级评定可作为一次日常监督检查。

2.重点项(\*)7项,一般项25项,鼓励项1项,共33项。表中\*号项目为重点项,其他项目为一般项,有一项重点项不符合评为整改。

3.检查结果判定方法:本标准满分100分。每小项扣分不超过该项设定分值。如有合理缺项,将分数进行标准化,标准化分数=所得分数/(100-缺项的分数和)×100分。日常监督检查结果判定按照食品生产经营日常监督检查标准进行判定。

4.学校食堂、幼儿园食堂、中央厨房、集体用餐配送中心的风险量化等级评定从严,管理不正规、设施设备破旧、环境卫生不洁、加工场所面积过小,加工流程存在严格缺陷等,不得评为A级。

## 附件 2

# 吉林省餐饮服务风险量化等级评定结果认定表

被检查单位名称：\_\_\_\_\_ 地址：\_\_\_\_\_

食品经营许可证号：\_\_\_\_\_ 法定代表人（负责人或业主）：\_\_\_\_\_ 电话：\_\_\_\_\_ 许可类别：\_\_\_\_\_

检查内容	分值	扣分	备注
1. 许可管理	5		
2. 信息公示	2		
3. 制度落实	3		
4. 人员管理	18		
5. 环境卫生	11		
6. 原料控制	18		
7. 加工制作	21		
8. 设施设备及维护	15		
9. 餐饮具清洗消毒	12		
10. 奖励加分	5		

评定分数：

评定等级：

检查评定人员：

被检查人员：

注：1.得分90分以上（含），结果确定为A级。名厨亮灶为否决项。学校食堂、幼儿园食堂、中央厨房、集体用餐配送中心的风险量化等级评定从严，管理不正规、设施设备破旧、环境卫生不洁、加工场所面积过小，加工流程存在严格缺陷等，不得评为A级。

2.评定采取公开、公正、透明的方式现场进行，严格按照评定细则表进行操作，细则上没有的项目不得随意扣分，扣分应当与被检查人当面确认，并保留证据，双方签字后，评定结果生效。3.评定细则中不同业态的合理缺项，按此项满分计。

4.餐饮服务提供者对评定结果有异议，可与带队组长或者省局餐饮处提出申诉，由省局餐饮处重新进行现场评定。