

恒口示范区（试验区）食品安全领域“卫生环境、质量标准、服务水平”三大提升行动方案

为深入贯彻落实党中央、国务院关于食品安全工作的决策部署和省市食品安全委员会全体会议精神，认真履行新体制下食品监管职责，做好疫情防控和复产复工工作，扎实推动食品安全重点工作有效落实，深化食品安全领域漠视侵害群众利益问题整治，提升食品质量安全水平，保障恒口辖区人民群众饮食安全，示范区（试验区）食品安全委员会决定自2020年5月至11月在恒口辖区集中开展“卫生环境、质量标准、服务水平”三大提升行动。现制定方案如下：

一、总体目标

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻落实习近平总书记关于食品安全工作的重要指示批示精神和党中央、国务院决策部署，遵循“四个最严”的要求，紧盯食品安全领域中生产经营主体责任、行业监管责任、属地管理责任落实不到位，工作标准不高、服务意识不强、问题排查整治不彻底不到位的环节和短板，健全完善长效机制，解决食品安全领域的痛点、难点、堵点问题，推动食品生产经营者主体责任进一步落实，食品生产经营条件进一步改善，食品安全保障能力进一步提高，食品质量安全风险隐患和突出问题得到有效解决，实现全区食品安全卫生环境、质量标准、服务水平全面大幅度提升，更好

满足人民群众日益增长的美好生活需要。

二、基本原则

（一）分工负责，分行业管理。在示范区（试验区）食安办的统一协调下，分级负责。示范区（试验区）食安委及各成员单位是工作落实的关键，要加大统筹协调力度，明确任务分工，确保工作落实。

（二）全面覆盖，突出重点。对辖区内的食品生产、经营、餐饮等各环节、各品种、各区域全面排查检查，不留死角。在全覆盖排查检查的基础上，就重点区域、重点环节、重点品种进行重点研判，综合施策，确保治理到位。

（三）夯实基础，锻炼队伍。摸清底数，做到辖区内食品安全全链条管理底数清、生产经营状况清、食品安全风险清，为落实“四个最严”要求筑牢基础。在提升行动中锻炼队伍，大力提升食品安全监管能力和水平。

（四）建打结合，综合治理。在食品生产经营单位中全面推行“4S”（即“sanitation”环境卫生、“standard”标准、“service”服务、“safety”安全4个英文单词缩写）管理，着力提升食品安全管理标准，净化食品市场环境。加大帮扶指导力度，多措并举，综合施策，帮助食品生产经营者纾困解难，助力食品产业提升。对非法生产经营户坚决取缔，对存在问题隐患不能整改或拒不整改的依法予以取缔，对违法犯罪行为严厉打击。

三、重点任务及分工

(一)开展卫生环境提升行动。实现全区食品生产经营企业、餐饮服务单位对食品安全卫生环境高度重视，管理制度全面落实，生产经营过程符合规范要求，场所卫生清洁，环境良好，“脏、乱、差”得到有效治理，生产、流通、餐饮服务单位卫生环境和食品安全得到大幅提升。检查食品安全必须检查卫生环境成为一项长效机制。（应急管理和市场监督管理局牵头，教育体育局、社会保障与农技服务中心、社会事务管理局、市公安局恒口分局、城市管理综合执法大队、经济发展与招商局等部门配合）

主要任务：

1. 食品生产加工者环境卫生应符合五项要求。

(1) 厂区卫生：厂区无积水积尘，无裸露土地，废弃物存放远离生产场所，环境卫生整洁。

(2) 车间卫生：车间物品堆放整齐，排水、通风良好，按时清洁消毒并记录，温度、湿度符合生产工艺和规程要求。

(3) 设施设备卫生：设施设备和管道清洁卫生，设备管道清洁保养维修符合规定。

(4) 人员卫生：从业人员保持个人卫生，生产操作时穿戴清洁的工作衣、帽，个人健康管理规范，档案齐全；更衣室、消毒间符合要求且正常使用，生产用消毒液、清洗液符合食品安全要求。

(5) 仓储卫生：原辅料贮存和成品贮存场所货品摆放整齐，货位管理符合规定，贮存条件符合原料、产品贮存要求。

2. 食品销售者环境卫生应符合三项要求。

(1) 食品、食用农产品批发市场：销售和贮存场所应干净整洁，与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离。按食品、食用农产品大类分区销售，货物、杂物在指定区域有序放置，销售柜台、货架摆放整齐。销售场所和贮存场所保持干净卫生，无污水横流、垃圾乱堆、废品乱扔等现象。“三防”设施齐全并正确使用，配备卫生保洁人员，及时收集、清运垃圾。

(2) 食品超市：加工散装食品的人员按规定佩戴洁净帽子、手套、口罩和工作服。从事接触直接入口食品工作的人员持有效健康证。清洁工具有序摆放，货物分类堆放，冷藏库干净卫生，无积水积垢、墙面发霉等现象。销售区域地面、加工设备表面、垃圾筒、消毒池、消毒柜、层板表面等设施保持清洁(层板反面无明显积垢及发霉)。无包装的直接入口食品所使用容器以及运输、装卸食品的容器、工具、设备清洁卫生。

(3) 食品商店：门前卫生干净整洁，垃圾、杂物及时清理。经营场所地面整洁、区分合理，食品与非食品区分明显，食品按要求摆放。

3. 餐饮服务提供者环境卫生应符合三项要求。

(1) 加工场所：无墙面破损、墙皮脱落、霉斑和积尘积垢等现象。地面平整，无裂缝、破损、积水积垢。“三防”设施设备完善并正确使用。餐厨废弃物按要求及时规范处理。

(2) 经营场所：地面、桌面干净卫生，垃圾、油污及时清

理。台布、毛巾等定期更换，保持清洁。区域无苍蝇、蟑螂、老鼠等病媒生物出现。

(3) 设施设备：贮存、盛放、加工和包装食品的容器、工具和用具按要求清理，保持干净卫生。

(二) 开展质量标准提升行动。加强食品质量安全标准化管理，强化质量标准意识，推动建立地方标准和高质量企业标准，推进和完善先进质量标准管理体系建设，全面提升恒口辖区食品质量安全管理水平。(应急管理 and 市场监管局、卫健局牵头，教体局、经发局、社会保障和农技服务中心、市公安局恒口分局等部门配合)

主要任务：

1. 提升生产加工环节食品安全质量标准。

(1) 食品生产企业和食品小作坊：应严格执行质量标准、作业指导书、关键控制点要求。原料进货查验、生产工艺流程、产品出厂检验、仓储物料管理、物料防护等各个环节严格按照规范执行。

(2) 特殊食品生产企业：严格按照注册批准的工艺和标准组织生产。食品及其原料、食品添加剂、食品相关产品中致病性微生物、农药残留、兽药残留等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量应符合规定。食品添加剂的使用范围、用量应符合要求。进货记录与销售台账、生产加工过程记录、原料进厂与产品出厂检验记录及检验报告、产品检验留样、问题食品处理及消费

者投诉处理记录等真实、完整。

(3) 鼓励食品企业制定实施高于或严于国家标准或地方标准的企业标准，引导食品企业积极采用良好生产规范(GMP)、良好卫生规范(GHP)和危害分析控制点技术(HACCP)等先进食品质量管理体系。

2. 落实销售环节食品安全三项质量标准。

(1) 严格执行食品采购记录、索证索票、食品安全自查等管理制度，落实企业食品安全主体责任。

(2) 严禁销售过期食品、“三无”食品和劣质食品。

(3) 肉制品、食用油、乳制品、蔬菜、水果、酒类等重点品种和城乡结合部、农村集贸市场、批发市场、大中型超市等重点区域严格落实食品储运标准，配齐设施设备，落实各项冷链管理制度。

3. 执行餐饮服务环节食品安全三项质量标准

(1) 认真执行《餐饮服务食品安全操作规范》。

(2) 严格落实进货查验、索证索票、食品安全监督公示、从业人员健康管理等食品安全管理制度，抓好餐饮具清洗消毒、食品留样、餐厨废弃物处置等制度的落实。

(3) 加大对熟食卤味、盒饭、凉菜等高风险食品的管理，严禁采购野生动物和不明来源的活体动物或动物源性食品原料加工食品，严禁食品加工过程中掺杂、掺假，以假充真，以次充好，或者以不合格产品冒充合格产品。

(三) 开展服务水平提升行动。确保属地管理责任、行业监管责任、企业主体责任落实有力，各项工作制度落实到位，食品安全监管部门为民服务意识强，倡导文明就餐，使用公筷公勺，提升人民群众食品消费安全感，增强消费信心。（应急管理和社会市场监管局、经发局、卫健局牵头，社会保障和农技服务中心、市公安局恒口分局等部门配合）

主要任务：

1. 强化属地管理责任。

(1) 以助力企业复工复产，帮助食品生产经营者纾困解难，加大督导检查力度，解决“责任落实不力、服务意识不强”等问题，提高服务质量。

(2) 以宾馆及周边、旅游景点、学校医院周边、农贸市场、农村市场、背街小巷为重点区域，以小餐饮店、小副食店、食品加工小作坊、粮油店、食品摊贩、畜禽屠宰点等为重点业态，从人员培训、证照制度、硬件设施、环境卫生、经营秩序等方面入手，加大检查力度，规范食品生产经营行为，强化服务意识，使人民群众安全消费体验不断上升。

2. 强化企业主体责任。

(1) 建立健全落实企业主体责任工作规范，督促企业建立公开承诺、自查报告制度，食品安全管理、风险管控、检验检测等主体责任。

(2) 推动建立农产品生产者自我质量控制和自我质量安全

承诺制度。

(3) 督促重点食品相关产品生产企业开展自查。鼓励食品安全风险相对较高和推广基础好的生产企业率先推行食品安全责任保险。

(4) 压实学校、学生集体用餐配送单位、校园周边食品经营者食品安全主体责任,继续推进校园食堂“互联网+明厨亮灶”,鼓励餐饮服务提供者采用“互联网+明厨亮灶”形式,让消费者吃得放心。

(5) 做好疫情期间就餐人员健康码登记和体温测量工作,及时对户外就餐区域和顾客就餐后的桌椅进行消毒。

3. 提升监管效能

(1) 优化行政审批流程,减少审批时限,提高行政效能和服务水平,全力推动“放管服”改革。

(2) 全面推进告知承诺改革。

(3) 实施“互联网+智慧监管”,探索高清视频监控和人工智能、大数据技术在食品监管领域的具体应用,开展生产基地农产品质量安全智慧监管试点,提升监管效能。

4. 提升服务水平。

(1) 深入开展诚信经营、放心消费示范创建活动,健全完善食品生产经营企业信用档案管理,构建守信激励和失信惩戒机制。

(2) 提升服务管理水平,改进服务态度,优化服务流程,

将旅游、体育、娱乐、演艺等与食品相关体验经济相融合，打造特色美食街区、商业综合体特色餐饮，培育食品名店、名品、名菜、名厨品牌。

(3) 加大新设备、新产品、新工艺、新技术的推广应用，大力推动食品生产经营企业管理、营销、预订、采购、结账全信息化、数字化。

四、实施步骤

(一) 动员部署阶段（2020年5月下旬前）。全面贯彻落实全省食品安全工作电视电话会议精神，结合实际制定“卫生环境、质量标准、服务水平”三大提升行动方案，明确目标任务、突出工作重点、完善工作机制、创新方式方法，对提升行动进行全面动员和部署。

(二) 全面排查阶段（2020年7月中旬前）。一是示范区（试验区）负责日常行业监管的部门全面推广食品生产经营单位“4S”管理标准，指导企业（单位）贯彻落实管理标准，切实提升卫生环境、质量标准和服务水平。二是对辖区内各类食品生产经营单位、网络餐饮服务提供者、生猪定点屠宰企业进行摸底排查，逐门逐户登记建档，认真填写食品生产经营单位“三大”提升行动检查记录表（见附件2）。检查记录表一式两份，一份装入监管档案，另一份留被检查单位；检查结果同时需录入陕西省食品安全监管综合业务系统。三是梳理完善监管对象食品安全风险隐患问题清单，建立监管部门清单。在7月底前，示范区（试验区）

食安办进行统一分析整理，将食品安全风险隐患问题排查清单报市食安办。

（三）整改提升阶段（2020年9月底前）。针对前期大排查中发现的风险隐患问题，采取“六个一批”举措，着力解决食品安全问题。**一是**整改提升一批市场主体。针对检查中发现的食品安全隐患问题，建立台账清单，责令限期整改到位，督促企业落实“4S”管理标准。**二是**销毁一批假冒伪劣产品。重点打击过期、“三无”、假冒伪劣食品、保健食品，假劣农药兽药等，着力消除问题隐患。**三是**取缔一批违法违规主体。严查卫生环境脏乱差、质量标准不执行、无证无照生产经营等违法违规行为。**四是**严惩一批违法犯罪分子。坚决查处食品、农产品违法行为的组织者、经营者、获利者，落实“处罚到人”要求。**五是**曝光一批典型案例。集中发布一批关注度高、代表性强的农产品及食品安全案件，营造食品安全违法犯罪“零容忍”社会氛围。**六是**完善一批制度机制。组织开展风险评估和压力测试，研究分析食品安全事故与防范措施内在逻辑关系，实现食品安全从监管向治理转变，固化提升行动成果，推动建立长效机制。

（四）督导检查（2020年10月底前）。示范区（试验区）食品安全委员会组织相关部门成立督查组，重点督促检查各部门对监管行业相关工作措施落实情况，督促各部门加大风险隐患排查整改、案件查办，确保专项整治取得实效。总结好做法，挖掘好经验，集中宣传报道，增强人民群众获得感。

（五）总结评估（2020年11月20日前）。11月10日前，示范区（试验区）食品安全委员会总结评估本辖区工作，梳理行动期间解决的突出问题，建立的制度机制，取得的可检验、可评判、可感知的成果，并将有关情况报市食安办。

五、组织协调机制

（一）行动工作组

组 长：龚传安 示范区（试验区）食安办主任
应急管理 and 市场监督管理局局长

副组长：王 斌 市公安局恒口分局副局长
李建安 教育体育局副局长
李贵鹏 经济发展与招商局副局长
冯 伟 卫生健康局副局长
李谋海 城市管理综合执法大队副队长
张小勇 社会事务管理局副局长
洪 峰 社会保障与农技服务中心副主任
王 振 应急管理 and 市场监督管理局副局长

成 员：陈道洪 市公安局恒口分局刑侦大队教导员
江德安 教育体育局安全科科长
熊 义 城市管理综合执法大队环卫科科长
冯 军 卫生健康局综合科科长
张尚武 社会保障与农技服务中心综合执法科科长
朱寿勋 应急管理 and 市场监督管理局市场监管科科长

史胜恒 应急管理 and 市场监督管理局综合执法科科长

(二) 工作组下设项目组

工作组下设督导组、综合协调组、新闻宣传组、卫生环境提升组、质量标准提升组、服务水平提升组、案件查办组。

1. 督导组

主要任务：负责督促指导各部门工作开展，根据工作进展情况，适时组织开展督导检查工作。

组 长：王 振 应急管理 and 市场监督管理局副局长

成 员：陈道洪 市公安局恒口分局刑侦大队教导员

江德安 教育体育局安全科科长

熊 义 城市管理综合执法大队环卫科科长

冯 军 卫生健康局综合科科长

张尚武 社会保障和农技服务中心综合执法科科长

叶金根 经济发展与招商局工信商贸科科长

朱寿勋 应急管理 and 市场监督管理局市场监管科科长

史胜恒 应急管理 and 市场监督管理局综合执法科科长

2. 综合协调组

主要任务：负责项目组工作协调、会议组织筹备、各组工作情况汇总分析、建立“大排查、大检查、大整治”风险隐患问题清单，上报工作进展等工作。

组 长：朱寿勋 应急管理 and 市场监督管理局市场监管科科长

成 员：刘 琦 应急管理 and 市场监督管理局市场监管科干部

姚 珂 教育体育局安全科干部
熊 义 城市管理综合执法大队环卫科科长
冯 军 卫生健康局综合科科长
张尚武 社会保障与农技服务中心综合执法科科长
叶金根 经济发展与招商局工信商贸科科长

3. 新闻宣传组

主要任务：收集工作信息，组织宣传报道工作，维护网站专栏，负责舆情监测和处置工作。

组 长：王 锋 应急管理和市场监督管理局综合科科长

成 员：王玉富 教育体育局安全科副科长

陈 银 应急管理和市场监督管理局综合科干部

姚维教 社会保障与农技服务中心综合科副科长

冯 军 卫生健康局综合科科长

4. 卫生环境提升组

主要任务：组织开展卫生环境提升行动，做好相关信息统计分析、发布和工作进展情况报告，加强督促指导，完成卫生环境提升工作任务。

组 长：朱寿勋 应急管理和市场监督管理局市场监管科科长

成 员：江德安 教育体育局安全科科长

熊 义 城市管理综合执法大队环卫科科长

冯 军 卫生健康局综合科科长

张尚武 社会保障与农技服务中心综合执法科科长

王远鹏 应急管理 and 市场监督管理局市场监管科干部

5. 质量标准提升组

主要任务：组织开展质量标准提升行动，做好相关信息统计分析、发布和工作进展情况报告，加强督促指导，完成质量标准提升工作任务。

组 长：朱寿勋 应急管理 and 市场监督管理局市场监管科科长

成 员：江德安 教育体育局安全科科长

熊 义 城市管理综合执法大队环卫科科长

冯 军 卫生健康局综合科科长

张尚武 社会保障与农技服务中心综合执法科科长

叶金根 经济发展与招商局工信商贸科科长

6. 服务水平提升组

主要任务：组织开展服务水平提升行动，做好相关信息统计分析、发布和工作进展情况报告，加强督促指导，完成服务水平提升工作任务。

组 长：朱寿勋 应急管理 and 市场监督管理局市场监管科科长

成 员：江德安 教育体育局安全科科长

熊 义 城市管理综合执法大队环卫科科长

冯 军 卫生健康局综合科科长

张尚武 社会保障与农技服务中心综合执法科科长

叶金根 经济发展与招商局工信商贸科科长

7. 案件查办组

主要任务：与各项目组密切联系，全方位获取情报线索，严厉打击食品安全、农产品质量安全违法犯罪等不法行为，坚决取缔“黑工厂”“黑作坊”“黑窝点”，做好相关信息统计分析、发布和工作进展情况报告，加强督促指导，确保取得工作成效。

组长：史胜恒 应急管理 and 市场监督管理局综合执法科科长

成员：江德安 教育体育局安全科科长

熊 义 城市管理综合执法大队环卫科科长

冯 军 卫生健康局综合科科长

张尚武 社会保障与农技服务中心综合执法科科长

叶金根 经济发展与招商局工信商贸科科长

张晓峰 应急管理 and 市场监督管理局综合执法科干部

龚 兴 应急管理 and 市场监督管理局综合执法科干部

各项目组要在行动工作组的统一领导下，紧紧围绕“卫生环境、质量标准、服务水平”三大提升行动总体目标和任务分工，认真履行职责，有计划、按步骤推进各项工作。各项目组要严格按照提升行动工作要求，互相支持，密切配合，认真落实行动工作组交办的各项任务，必要时可根据工作需要调配人员。

六、工作要求

（一）提高思想认识，增强行动自觉。要深刻认识到抓好“三大”提升行动，是学习贯彻习近平总书记来陕来安考察时重要讲话精神的具体体现，是落实“四个最严”要求的重要举措，是加强常态化疫情防控形势下食品安全工作的必然要求，是推动食品

安全工作落实的有效手段。要强化属地管理责任和行政监管责任，严格落实市场主体责任。各部门要突出问题导向，加强组织领导，扎实开展好专项提升行动。主要领导要亲自部署、亲自抓落实，强化对三大提升行动的全程领导。对责任不落实、监管不作为、问题不解决的单位和工作人员，要严肃追责问效。

（二）健全工作机制，精心组织实施。示范区（试验区）各行业监管部门要加强沟通协调，建立完善线索通报、联合执法、研判会商等工作机制，形成上下联动、整体推进的格局。建立工作台账，明确各项措施进度安排、预期成果、量化指标，及时督导检查，逐项落实责任单位和责任人。

（三）突出工作重点，注重标本兼治。示范区（试验区）各行业监管部门要突出重点领域、重点场所、重点环节，加强督促指导，精准施策。要以这次提升行动为契机，既集中力量解决一批突出问题，又推动建立长效机制，从根本上解决深层次矛盾问题。

（四）加强宣传引导，营造共治氛围。示范区（试验区）各牵头部门要加大“三大”提升行动和食品生产经营单位“4S”管理标准的宣传力度，及时报道工作措施，全面展示取得的成效，大力宣传典型经验与做法，畅通投诉举报渠道，营造社会共治氛围。

（五）把握时间结点，及时报送信息。示范区（试验区）各行业监管部门要建立信息报送共享机制，密切沟通联系，确保

提升行动高效顺畅。每月20日前向示范区（试验区）三大提升行动工作组报送工作小结和月报表（附件4）；8月25日前，报送阶段性工作总结；11月5日前，报送总结报告。请各工作部门“三大”提升行动工作组明确1名联络员负责工作对接，将联络员姓名、单位、职务、工作电话、手机、电子邮箱等信息发送至示范区（试验区）工作组综合协调组。联系电话：3629321。

- 附件：1. 安康市食品安全“4S”管理标准
- 2. 2-1. 食品生产加工企业“三大”提升行动检查记录表
 - 2-2. 食品经营单位“三大”提升行动检查记录表
 - 2-3. 农贸市场“三大”提升行动检查记录表
 - 2-4. 餐饮服务单位“三大”提升行动检查记录表
3. 食品安全“三大”提升行动专项督导检查表
4. 食品安全“三大”提升行动月报表

附件1

安康市食品安全“4S”管理标准

“4S”是“sanitation”环境卫生、“standard”标准、“service”服务、“safety”安全这4个英文单词首字母缩写，简称“4S”。

“4S”管理将食品安全责任分解细化到每位员工身上，做到“定人、定岗、定责”，是落实食品生产经营者食品安全主体责任，规范生产加工经营现场，提升从业人员素养，提高食品安全管理水平的有效管理模式，旨在为人民群众提供放心、满意、安全的食品。

Sanitation（环境卫生），是指企业（单位）的每个员工都是环境卫生的创造者和保持者，对各自工作岗位周边的环境卫生负责，要做到物品分类“清理、整顿”，设备定期“清洁、维护”，垃圾“日产日清”，保持环境干净卫生。

Standard（标准），是指企业（单位）要严格执行《食品安全法》、食品安全标准、企业标准、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规和规范，提高规范操作水平，加强质量管控，防范食品安全隐患。

Service（服务），是指企业（单位）要坚持“以人为本”的管理理念，关心关怀员工发展，加强知识和技能培训。提高产品售后服务，树立品牌形象，赢得群众口碑。强化员工服务意识

和水平，养成良好职业习惯，提升员工职业素养。

Safety（安全），是企业发展的基础和核心，企业（单位）要贯彻“安全第一、预防为主”的方针，不断强化措施保证产品品质安全和员工操作安全。

一、食品生产环节“4S”管理标准

（一）环境卫生（sanitation）

1. 厂区无积水积尘，无裸露土地，废弃物存放远离生产场所，厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。

2. 车间物品堆放整齐，排水、通风良好，按时清洁消毒并记录，洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。

3. 车间设施设备和管道保持清洁卫生，保养维修符合规定，灯管、电扇、开关盒等无异常、无灰尘。

4. 车间天花板和墙壁保持干净整洁，无脱皮、无污染、无蜘蛛网，地面、踢脚线和窗台保持干净卫生，无垃圾、无杂物、无灰尘、无污迹，门窗、玻璃和纱窗完整、无缺损。

5. 原辅料贮存和成品贮存场所货品摆放整齐，货位管理符合规定，贮存条件符合原料、产品贮存要求。

6. 从业人员保持个人卫生，生产操作时穿戴清洁的工作衣帽，工作场所无私人物品，个人健康管理规范，档案齐全，更衣、洗手、干手、消毒设施设备符合要求且正常使用。

7. 定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况并有相应检

查记录，垃圾桶每日或及时清理，保持干净。

(二) 标准 (standard)

1. **三公开**：营业执照、生产许可证要在办公室场所公开；质量安全负责人、质量安全承诺要在厂区显著位置公开；工艺流程和记录表、关键控制点要在各岗位显著位置公开。

2. **五坚持**：坚持执行进货查验、索证索票；坚持专人、转账、转库分类管理；坚持物料先进先出、定期养护、清理库房；坚持设备使用前消毒、用后清理、日常保养、定期维修、规范记录；坚持定期检定设备、仪器和化学试剂。

3. **六严格**：严格按照食品安全标准组织生产；严格执行生产工艺、操作规程；严格管控关键环节；严格执行出厂检验；严格防止交叉污染；严格实施不合格品召回。

4. **九禁止**：禁止使用非食品原料和回收食品；禁止使用未经检验检疫或者检疫不合格的肉制品；禁止超范围、超限量使用食品添加剂；禁止使用未经批准的新食品原料、食品添加剂新品种和食品相关产品新品种；禁止添加药品；禁止使用不符合食品安全标准的原辅材料、包装材料、清洗剂、消毒剂；禁止原辅料与有毒有害物品混放、混运；禁止在产品标签、说明、广告上宣传预防和治疗疾病功效；禁止使用不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

(三) 服务 (service)

1. 加强从业人员健康管理，患有有碍食品安全疾病的人员不

得从事接触直接入口食品的工作。

2. 加强对从业人员食品安全知识和操作技能的培训和考核，督促员工养成良好职业习惯，提高爱岗敬业意识，提升从业人员职业素养。

3. 加强售后服务，及时处理消费者反馈的意见建议或投诉举报。

(四) 安全(safety)

1. 建立、实施并有效运行食品安全追溯体系。

2. 鼓励企业投保食品安全责任保险。

3. 制定食品安全、安全生产自查制度，定期排查食品安全及安全生产风险隐患，做好记录。

4. 按照食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施。

5. 制定并严格落实安全生产管理制度，加强全体职工安全教育与培训，明确各岗位安全职责，规范安全生产行为，建立和维护安全生产秩序。

二、食品经营环节“4S”管理标准

(一) 环境卫生(sanitation)

1. 食品商店保持门前卫生，无垃圾、杂物堆放。

2. 销售和贮存场所干净卫生，与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定距离。

3. 销售柜台、货架整齐干净，无有毒有害物品、无个人生活

用品。

4. 销售、贮存场所的天花板和墙壁保持清洁干净，无脱皮、无污染、无蜘蛛网，地面、踢脚线和窗台保持干净卫生，无垃圾、无杂物、无灰尘、无污迹，门窗、玻璃和纱窗完整、无缺损。

5. 垃圾、废品及时清理，“三防”设施齐全并正确使用，清洁工具有序摆放。

6. 直接接触食品的从业人员穿戴洁净的工作服、帽子、手套和口罩。

7. 冷藏库的地面无积水，门内侧、墙面无发霉，货架无垃圾污垢，货物分类有序堆放。

8. 销售区域地面、加工设备表面、垃圾桶、消毒池、消毒柜、层板表面等设施保持清洁，无积尘积垢。

9. 无包装的直接入口食品所使用的容器符合相关规定要求，无污垢，定期清洗消毒。

10. 运输、装卸食品的容器、工具、设备定期清理、检查和维护。

(二) 标准(standard)

1. 食品经营“六定”。一是食品与非食品定区，划分不同区域贮存和销售，避免交叉污染；二是商品定位，确定需摆放商品的位置，合理有序摆放；三是摆放定量，依据商品的体积和货架规格，定量摆放，先进先出，防范食品过期；四是货架定色，根据不同商品的有效期限，食用方式等特点，在货架分色标示，整

齐摆放；五是特殊食品专柜，针对保健食品、食品添加剂、近效期食品、婴幼儿配方乳粉、特殊膳食食品等分专柜存放，提示风险；六是检查定期，定期检查食品是否在保质期内，感官性状是否正常，及时清理变质或超过保质期的食品。

2. 经营的食物、预包装食品、食品添加剂的标签说明要清晰、明显，符合食品安全法相关规定。

3. 严格执行进货查验记录制度，如实记录食物、食用农产品的相关信息，查验并留存供货商的资质及产品合格证明文件，建立完善购销台账，实现可追溯；经营保健食品的，要索取并留存供货商、生产企业的资质及保健食品批准证明文件。

4. 食物、保健食品广告内容不能涉及疾病预防、治疗功效等虚假、夸大宣传。

5. 经营进口预包装食品要有中文标签，载明食物的原产地以及境内代理商名称、地址和联系方式。

6. 从事批发业务的经营企业应建立并严格执行食物销售记录制度。

7. 食用农产品批发市场开办者应当配备检验设备和检验人员，或者委托具有资质的食物检验机构，开展食用农产品抽样检验或者快速检测，并根据食用农产品种类和风险等级确定抽样检验或者快速检测频次。

8. 集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会举办者，要依法审查入场食物经营者的许可证，明确其食品安全管理责任，

定期对入场食品经营者经营环境和条件进行检查。

9. 网络食品交易第三方平台提供者要对入网食品经营者进行许可审查或实行实名登记,明确入网经营者的食品安全管理责任。

(三) 服务 (service)

1. 加强从业人员健康管理、食品安全知识培训,提高食品安全管理水平。

2. 督促员工养成良好职业习惯,长期坚持执行以上管理要求,提高爱岗敬业意识。

3. 制定文明经营相关规范,提升员工的服务意识和水平。

4. 加强售后服务,及时处理消费者反馈的意见建议或投诉举报。

(四) 安全 (safety)

1. 建立完善食品安全管理和自查制度,定期对食品安全状况进行检查评价。

2. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备要安全、无害,不得与有毒、有害物品一同贮存、运输。

3. 发现不符合食品安全标准的食品、食用农产品时,要立即停止销售,并向市场监管部门报告。

4. 严格落实安全生产相关要求,消防设施前无堆放杂物,通道畅通。

三、餐饮环节食品经营单位“4S”管理标准

(一) 环境卫生 (sanitation)

1. 室内外无污染物，环境卫生整洁，无积水积尘，物品放置有序，卫生及三防设施完善，病媒密度符合要求，排风、油烟净化设备定期清洁，无油污。

2. 就餐区干净卫生，地面、桌面无食物残渣，垃圾、油污及时清理。

3. 从业人员穿戴清洁的工作衣帽、双手清洁，保持个人卫生。

4. 卫生间保持清洁、卫生，定期清理。

5. 食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，定期清洗、保持清洁，无尘、无污迹，定期校验保温及冷藏冷冻设备。

6. 餐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。

7. 食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施，配备带盖的餐厨废弃物存放容器，餐厨垃圾收集处置规范。

8. 餐厅内禁烟标识明显，控烟劝阻措施落实。

(二) 标准 (standard)

1. 在经营场所醒目位置公示营业执照、食品经营许可证、员工健康证明、量化等级标识、监督检查记录。

2. 严格执行市场监管总局发布的《餐饮服务食品安全操作规范》。

3. 加强原料、食品添加剂食品安全控制。认真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，如实记录相关信

息并保存凭证。按要求规范贮存原料、食品添加剂，定期检查清理。食品添加剂专人负责保管、领用、登记和记录，严禁超范围、超限量使用食品添加剂。

4. 加强加工制作过程质量控制。食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时要生熟、荤素分开。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。

5. 食品加工专间配备专用的消毒、冷藏、冷冻、空调等设施并保持正常运转，由明确的专人操作，使用专用加工工具，及时清理、消毒，不得摆放个人用品。

6. 各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。

7. 食品留样要符合规范要求。

8. 用水要符合生活饮用水卫生标准。

9. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备要安全、无害，不得与有毒、有害物品一同贮存、运输。

10. 中央厨房、集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等要符合规范要求。

(三) 服务 (service)

1. 推行“4D”现场管理法，即“整理到位”“培训到位”“责任到位”“执行到位”，将复杂的餐饮管理工作细分化、规范化，建立良好的工作秩序，切实提升餐饮服务单位的环境卫生、严格执行操作规范、提升服务水平，为人民群众提供安全健康的食品。

2. 制定文明经营相关规范，提升员工的服务意识和水平。
3. 积极开展“明厨亮灶”“文明餐桌”“健康餐厅”等活动。

(四) 安全(safety)

1. 建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品安全事故处置方案等食品安全管理制度，定期对食品安全状况进行检查评价。

2. 主要负责人要知晓食品安全责任，有食品安全管理人员，加强对员工食品安全知识培训与考核，提升员工规范操作水平。

3. 发现不符合食品安全标准的食品、食用农产品时，要立即停止销售，并向市场监管部门报告。

4. 严格落实安全生产相关要求，消防设施前无堆放杂物，通道畅通。

附件2 2-1

食品生产加工企业“三大”提升行动检查记录表

企业名称（盖章）：

生产地址：

联系电话：

检查项目	序号	检查情况（符合打√，不符合打x）	不符合项描述
卫生环境情况	1	厂区内道路硬化、干净，无积水积尘，无裸露土地，环境清洁卫生，区域清晰，废弃物存放远离生产场所。	
	2	生产加工场所清洁卫生，布局合理，车间物品堆放整齐，无与生产无关杂物堆放。	
	3	排水、通风良好，按时清洁消毒并记录，温度、湿度符合生产工艺和规程要求，生产加工设施设备和管道清洁保养维修符合规定。	
	4	原料、半成品、成品分开，生产中人流、物流分开，避免交叉污染。	
	5	从业人员保持个人卫生，生产操作时穿戴清洁的工作衣、帽，个人健康管理规范，档案齐全。	
	6	更衣室、消毒间符合要求且正常使用，生产用消毒液、清洗液符合食品安全要求。	
	7	库房墙面、地面整洁，无脱落、无漏风、无漏雨，无与生产无关杂物堆放。	
	8	原辅料贮存和成品贮存场所货品摆放整齐，货位管理符合规定，贮存条件符合原料、产品贮存要求。	
质量标准执行情况	9	企业应按质量标准、作业指导书、关键控制点要求严格执行。特殊食品生产企业应按注册批准的工艺和标准生产。	
	10	采购所有原料严格执行进货查验、索证索票等制度。	
	11	食品及其原料、食品添加剂、食品相关产品中致病性微生物、农药残留、兽药残留等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量应符合规定。	
	12	食品添加剂的适用范围、用量应符合要求。	

检查项目	序号	检查情况（符合打√，不符合打x）	不符合项描述
质量标准执行情况	13	用于检验的设备检定合格，标识清晰，检验的辅助设备及化学试剂状态良好。	
	14	出厂检验的原始数据记录和检验报告相符，客观真实，产品留样完整，记录详实，每批出厂产品应能追溯至出厂检验报告及原始检验记录。	
	15	采购不合格食品原料时，应按程序处置，并记录备查。	
	16	生产不合格产品，应按程序处置，并记录备查。	
	17	企业定期检查各项食品安全防范措施的落实情况。	
	18	企业处置食品安全事故记录。	
	19	企业是否制定实施高于或严于国家标准或地方标准的企业标准。	
服务水平提升情况	20	有食品安全自查制度文件，定期对食品安全状况进行自查并记录和处置，落实安全管理、风险管控、检验检测等主体责任。	
	21	监管部门日常检查、专项检查发现的问题及时整改到位。	
	22	食品抽检监测合格，未受到行政处罚、媒体曝光等。	
风险问题汇总			
整改意见	核查人员签名：_____年 月 日		
被检查单位意见	签名：_____年 月 日		

附件 2-2

食品经营单位“三大”提升行动检查记录表

单位名称（盖章）：

地址：

联系电话：

检查项目	序号	检查情况（符合打√，不符合打x）	不符合项描述
卫生环境情况	1	销售和贮存场所整洁卫生，与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离，食品摆放有序，隔墙离地，防鼠、防蝇、防尘等设施齐全。	
	2	从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员有健康证明，加工散装食品的人员佩戴洁净帽子、手套、口罩和工作服。	
	3	清洁工具摆放有序，冷藏库卫生环境好，无地面积水、门内侧、墙面发霉、货架有垃圾污垢等情况，货物按分类堆放。	
	4	销售区域地面、加工设备表面、垃圾筒、消毒池、消毒柜、层板表面等设施保持清洁，无明显积垢和发霉。	
	5	无包装的直接入口食品所使用的容器干净卫生，无污垢，运输、装卸食品的容器、工具、设备无安全隐患。	
	6	商店、超市门前卫生干净整洁，无垃圾、杂物堆放，经营场所地面整洁、区分合理，食品与非食品区分明显，食品未在地面乱摆乱放。	
质量标准执行情况	7	采购所有食品应索取生产企业和供货商的营业执照、生产许可证、流通许可证、产品合格证明文件等，验证其真实性、确保来源合法。	
	8	采购所有食品应建立台帐登记，详细记录产品生产企业、供货商名称、地址、联系方式、购进发票、清单等来源信息，实现每批食品可追溯。	
	9	严格执行索证索票、进货查验、定期检查库存、销售记录等食品安全管理制度。	

检查项目	序号	检查情况（符合打√，不符合打x）	不符合项描述
	10	不得销售没有生产许可、过期、腐败变质、被污染、假冒伪劣等食品。临期食品要专区存放，并明确标识警示。	
	11	食品、保健食品广告真实合法，无虚假违法内容。	
	12	严格落实食品质量标准要求的储运标准，落实各项冷链管理制度。	
务平升况 服水提情	13	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行自查并记录和处置，对职工进行食品安全知识培训和考核。	
	14	监管部门日常检查、专项检查发现的问题及时整改到位。	
	15	食品抽检监测合格，未受到行政处罚、媒体曝光、客户投诉等。	
风险问题 汇总			
整改 意见	<p>核查人员签名：_____ 年 月 日</p>		
被检查单位 意见	<p>企业法人代表或其授权人签名：_____ 年 月 日</p>		

附件 2-4

餐饮服务单位“三大”提升行动检查记录表

单位名称（盖章）：

地址：

联系电话：

检查项目	序号	检查情况（符合打√，不符合打x）	不符合项描述
卫生环境情况	1	食品加工处理区的墙面是否破损、脱落、有霉斑、积垢和灰尘积聚；地面是否不平整、有裂缝、破损、积水积垢。	
	2	防蝇防鼠防虫“三防”设施及设备（纱窗、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等）、通风设备、洗手设备是否完善，是否能维持设备设施的清洁与正常运行。	
	3	垃圾桶是否加盖，保持外观清洁并及时清理；餐厨废弃物是否及时、规范收集和处理，是否建立流向登记台账。	
	4	就餐区域地面是否清洁、有积垢；桌面、台布、毛巾等是否干净卫生；是否有苍蝇、蟑螂、老鼠等病媒生物出现。	
	5	贮存、盛放、加工和包装食品的容器、工具和用具是否干净、卫生、清洁，生熟是否分开存放，成品、半成品食品是否贴膜加盖，冷藏设施（冰箱、冰柜）是否无积霜。	
	6	清洗池的荤、素水池应做到分开使用，并标志明显。	
质量标准情况	7	经营范围是否超出许可范围，是否伪造、涂改、出借许可证，管理制度是否上墙。	
	8	从业人员是否持当年有效健康证明，是否接受食品安全知识培训，是否穿戴工作衣帽。	
	9	采购所有食品原料应索取生产企业和供货商的营业执照、生产许可证、流通许可证、产品合格证明文件等，验证其真实性，确保来源合法。	
	10	采购所有食品原料应建立台帐登记，详细记录产品生产企业、供货商名称、地址、联系方式等来源信息，实现每批食品可追溯。	
	11	采购所有食品原料的合格证明文件实行动态管理，每批产品合格证明文件应与该批次相对应，确保每批原料产品合格。	

检查项目	序号	检查情况（符合打√，不符合打x）	不符合项描述
	12	餐饮具清洗消毒管理、食品留样是否按规范落实。	
	13	是否采购、经营、加工制作野生动物和不明来源的活体动物或动物源性食品原料加工食品。	
	14	食品加工制作过程中是否掺杂、掺假，以假充真，以次充好，或者以不合格食品冒充合格食品。	
服务水平提升情况	15	建立食品安全自查制度，落实安全管理、风险管控、检验检测等主体责任。	
	16	监管部门日常检查、专项检查发现的问题及时整改到位。	
	17	抽检监测合格，未受到行政处罚、媒体曝光、客户投诉等。	
餐厨废弃油脂处置方式	销售给法人企业 <input type="checkbox"/> 销售给个人 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>		
风险问题汇总			
整改意见	<p>核查人员签名：_____ 年 月 日</p>		
被检查单位意见	<p>签名：_____ 年 月 日</p>		

附件 3

食品安全“三大”提升行动专项督导检查表

单位（盖章）：

督查时间： 年 月 日

有无行动方案		是否成立 领导机构	
全面排查生猪定点屠宰企业情况		是否全面开展风险隐患“大排查”，逐门逐户登记建档	
纸质档案是否完整、合规、完成		生产经营者信息汇总表是否完整、合规	
信息是否按要求上报		是否形成风险研判报告	
行政处罚案件数量及查处的主要问题			
移交公安机关案件数量及主要问题			
抽查食品生产经营者情况			
宣传情况			
助力企业复工复产、提升服务水平等方面制定了哪些政策，采取哪些措施			
验收组 验收意见			

被验收单位意见：

负责人（签字）：

验收组（签字）：

附件 4

食品安全“三大”提升行动月报表

填报单位（盖章）：

填表人：

联系电话：

填报日期： 年 月 日

类别	底数 (个)	排查 数量 (个)	排 查 率 (%)	发现风 险隐患 数(个)	下发整 改通知 书(份)	完成整 改提升 (户)	整 改 完 成 率 (%)	违法违 规生产 经营户 (个)	处 罚 生 产 经 营 户 (个)	移 送 司 法 案 件 (起)	取 缔 黑 工 厂、 黑 作 坊、 黑 摊 贩 (个)	罚 没 金 额 (万 元)	涉 案 货 值 (万 元)
食品生产企业													
食品加工 小作坊													
食品、食用农产 品批发（集贸） 市场													
食品超市、商店													
学校食堂													
建筑工地食堂													
中、大型餐饮服 务单位													
小餐饮													

网络餐饮服务 第三方平台、配 送点													
生猪定点屠宰 企业													
出动执法人员 数量													
风险隐患分析													
建立长效机制 名称													
宣传动员	召开动员会（次）	制作视频宣传（个）				印发宣传海报（张）				其他宣传形式			
亮点工作（可附 其他材料）													

填表说明：1. 月报表数据为“三大”提升行动开展以来的累计数字。2. 各各行业监管部门于每月的20日17:00前将此表盖章后报至示范区（试验区）应急管理和市场监管局市场监管科。电话：3629313