

ICS 03.160
CCS A 00

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1086—2021

乡镇（街道）食品安全工作规范

2021-11-12 发布

2021-11-12 实施

泰州市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由泰州医药高新技术产业开发区食品安全委员会提出。

本文件由泰州市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：泰州医药高新技术产业开发区寺巷街道办事处、泰州医药高新技术产业开发区食品安全委员会、泰州市标准化院。

本文件主要起草人：孙静、卢斌、谢征征、陈海燕、喻海峰、傅朝阳、陈小俊、吴薇、郭健、李海鹏、张婧娴、王友成。

乡镇（街道）食品安全工作规范

1 范围

本文件规定了乡镇（街道）食品安全工作的术语和定义、组织机构、工作职责、工作机制、工作保障、宣传教育、工作档案和监督评价等内容。

本文件适用于指导泰州市乡镇（街道）开展食品安全日常管理的相关工作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

DB3212/T 1037 食品摊贩集中经营街（区）设置和管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

乡镇（街道）食品安全委员会 food safety committee of township (sub-district)

由乡镇（街道）以及同级的功能区、开发区设立的，负责食品安全工作的议事协调机构，简称食安委。

3.2

乡镇（街道）食品安全委员会办公室 food safety committee office of township (sub-district)

乡镇（街道）食品安全委员会的具体办事机构，承担食品安全委员会的日常工作，简称食安办。

3.3

乡镇（街道）食品安全协助管理员 food safety assistant administrator of township (sub-district)

协助负责乡镇（街道）食品安全监督管理工作的人员，简称协管员。

4 组织机构

4.1 机构设置

4.1.1 乡镇（街道）政府（办事处）设立食安委，负责辖区食品安全综合协调工作。乡镇（街道）食安委主任由地方政府主要负责人担任，副主任由政府分管负责人担任。

4.1.2 乡镇（街道）食安委下设食安办，负责食安委日常工作。食安办主任由地方政府部门主要负责人担任，应设立食安办专职副主任。食安办的日常工作由地方政府专门部门承担。

4.1.3 乡镇（街道）应根据机构改革或党委政府换届等变化，动态调整食安委主任、副主任，成员单位和食安办主任、副主任，确定成员单位职责分工，及时调整公布成员、联络员名单。

4.2 人员配置

4.2.1 乡镇（街道）食安办应按照“政治强、业务强”的要求，为具体承担食安办日常工作的专门部门配齐配强机关干部，充分发挥食安办参谋助手作用，确保切实履行综合统筹、组织协调、督查考核等职能。

4.2.2 乡镇（街道）食安办应按照常住人口规模和食品安全监管任务大小配备专（兼）职工作人员，至少配备1名。常住人口4万以上的乡镇（街道）应配备2名及以上专（兼）工作人员，食品生产经营主体较多或任务繁重的乡镇（街道）应适当加强人员力量。

4.2.3 乡镇（街道）食安办应在村（居）民委员会聘用食品安全协管员，人员数量应符合工作要求。原则上每个社区配备1名及以上协管员。

4.2.4 协管员在乡镇（街道）食安办统一领导下开展工作，主要承担隐患排查、信息报告、协助执法和宣传教育等职责。协管员应具备适应食品安全岗位要求的基本能力。

4.2.5 乡镇（街道）应充分利用现有人力资源聘任协管员，鼓励采取向社会购买服务的方式聘任协管员。

4.3 协管员要求

4.3.1 应具有良好的政治素养和道德素养，在当地有一定的号召力，作风正派，无不良记录。

4.3.2 年龄应在55周岁以下，身体健康，具有高中以上文化程度。

4.3.3 应具有一定的食品安全法律法规知识，有较强事业心和责任感，应服从乡镇（街道）食安办和村（居）民委员的管理。

4.3.4 应经过上级食安办组织的食品安全法律法规和专业知识培训，考核通过后方可上岗。

4.3.5 工作时间应佩戴食安办统一制发的工作证。

5 工作职责

5.1 食安委工作职责

5.1.1 协助党委政府落实党政领导干部食品安全责任制，研究制定本区域食品安全党政同责的实施细则。组织拟定贯彻落实上级关于食品安全工作的方针政策、决策部署和指示精神，以及本级党委政府的决定，做好上传下达。

5.1.2 研究推动将食品安全工作纳入本地区国民经济和社会发展规划，研究制定本区域年度工作要点、食品安全专项规划，统筹推进本区域食品安全工作。

5.1.3 结合本区域产业特点和公众消费结构等实际，制定产业高质量发展规划，推进食品及食品相关产业转型升级，不断提高产业发展和群众品质生活水平。

5.1.4 及时向党委政府汇报食品安全工作，每年至少向党委常委会或专题会议以及政府常务会议、办公会议或专题会议汇报食品安全工作各1次，研究解决食品安全重点难点问题。

5.1.5 妥善安排党政领导食品安全检查调研工作，党委政府主要负责人每年至少各1次，政府分管食品安全工作负责人定期不定期开展，及时研究解决食品安全突出问题。

5.1.6 组织食品安全监管部门和相关部门，及时分析食品安全形势，提出研究解决食品安全领域相关问题意见建议，推动完善“从农田到餐桌”全链条全过程食品安全监管机制。

5.1.7 组织开展或协调食品安全相关部门实施食品安全风险防控、隐患排查和专项治理，坚决防范系统性、区域性食品安全风险。

5.1.8 组织推动食品安全监管部门和相关部门建立信息共享机制，推进“互联网+”食品安全监管，不断提升食品安全监管效能和治理能力现代化水平。

5.2 食安办工作职责

5.2.1 协助乡镇（街道）食安委完善跟踪督办、责任追究、履职检查、评议考核、结果运用等工作制度，建立健全党政领导干部食品安全责任清单、成员单位工作职责、食安办和协管员工作职责。

5.2.2 负责聘用协管员，应符合4.2和4.3人员配置的要求，明确其宣传教育、协助执法、隐患排查、信息通报等工作职责。

5.2.3 认真落实上级业务主管部门部署开展的各项工作，做到工作有部署、有举措、有督查、有总结等。

5.2.4 协助乡镇（街道）食安委制定本辖区食品安全工作计划，推进制订、实施辖区网格化管理方案。

5.2.5 推进协调乡镇（街道）党政主要负责人和分管负责人每年开展食品安全专题调研、解决实际问题等工作。

5.2.6 承办或协办乡镇（街道）党委政府食品安全工作会议。

5.2.7 运用信息化手段建立各成员单位联络员与协管人员间的信息收集、分流、处理、反馈机制。

5.3 协管员工作职责

5.3.1 餐饮服务单位巡查

5.3.1.1 及时掌握辖区从事餐饮服务单位（个人）的数量及基本情况。

5.3.1.2 定期对餐饮服务单位开展巡查并记录，表格见附录 A；发现违法违规行为应及时制止并上报相关监管部门。

5.3.2 食品摊贩管理

5.3.2.1 依据《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》的要求，做好辖区的食品摊贩的调查摸底和备案管理工作。食品摊贩检查表见附录 B。

5.3.2.2 开展食品摊贩的日常管理，协助市场监督管理部门和城市管理部门对食品摊贩的日常监管，引导食品摊贩规范生产经营。食品摊贩设置和管理应符合 DB3212/T 1037 的要求。

5.3.3 民间厨师和农村集体聚餐管理

5.3.3.1 做好民间厨师登记备案、农村家宴申报备案等工作，预防群体性食品安全事件发生。民间厨师信息登记表见附录 C。

5.3.3.2 应建立城镇和农村居民自办宴席分类指导制度，根据聚餐规模对食品安全进行分类指导。

5.3.3.3 聚餐桌数在 5 桌（含 5 桌）以下的，安排村（居）级食品安全协管员进行现场安全指导。

5.3.3.4 聚餐桌数在 5 桌以上的，通报辖区市场监督管理分局，请求市场监管分局安排人员现场安全指导。

5.3.3.5 食品安全协管员对自办宴席进行现场检查指导，应真实完整地记载以下内容：

5.3.3.6 举办者的基本情况；

a) 宴席的基本情况：宴席性质、举办桌数、就餐人数、办餐次数等；

b) 自办宴席所聘请厨师基本情况；

c) 现场食品安全状况：使用餐具来源、餐具消毒、冷藏设施、食物来源、食物现状等；

d) 五桌以上集体聚餐食品留样 48 小时；

e) 其他应当记载的内容。

5.3.3.7 现场检查记录应由双方当事人签字。现场检查指导记录表见附录 D。

5.3.4 隐患排查

5.3.4.1 定期对乡镇（街道）食品生产经营者的生产经营活动进行明察暗访，检查是否有利用承租村（居民）房屋从事涉嫌制售假冒伪劣食品、无证生产经营食品等违法行为，并抄报街道食安办及市场监管分局。

5.3.4.2 深入挖掘具有潜规则性质的违法添加线索，一旦发现应立即上报相关监管部门并协助其对食品违法案件的调查取证，并移送相关部门进行处理。

5.3.5 信息通报

5.3.5.1 及时向本地食品生产经营者传达有关监管部门的食品安全监管要求。

5.3.5.2 每月向乡镇（街道）食安办上报辖区的食品质量安全状况，以及群众、食品生产经营者和其他组织对食品监管的意见和建议。

5.3.5.3 根据食品安全网格化管理信息上报程序，及时上报、反馈食品安全管理信息及农村集体用餐信息。

5.3.6 其他检查

5.3.6.1 协助开展食品安全风险监测样品采集和食源性疾病调查。

- 5.3.6.2 协助处置本辖区内的各类食品安全投诉举报。
- 5.3.6.3 协助有关部门开展食品安全监督检查、案件查处和突发事件应急处置工作。
- 5.3.6.4 配合监管部门查处辖区内无证生产经营、私屠乱宰、制假售假食品等违法行为。

6 工作机制

- 6.1.1 建立健全议事协调、信息报告、督查考核、风险会商、部门联动、业务培训、宣传教育等制度，主要制度汇编成文或上墙。
- 6.1.2 与市场监管、公安、农业农村、卫生健康、行政执法等相关部门或派出机构建立协作衔接机制，每季度至少召开1次工作会商会议。
- 6.1.3 加强食安办工作人员和基层协管员、信息员培训，每年不少于1次。健全协管员、信息员考核奖惩制度和考核办法，考核结果与报酬补助直接挂钩；落实补助资金，专款专用，发放到位。
- 6.1.4 组织开展食品安全普法和科普宣传、安全教育等工作，推动食品安全社会共治。及时刊发食品安全简报、专报。当地媒体有食品安全栏目、有文章发表、有新闻报道。
- 6.1.5 鼓励发挥金融征信、食品安全责任保险等作用，创新各类载体引导社会各界共同参与食品安全工作治理。
- 6.1.6 区域内发生食品安全事故及食品安全违法行为能够及时报告或通报。
- 6.1.7 协助党委政府督促各地落实食品安全党政同责，与各乡镇（街道）政府签订年度目标管理责任书，开展目标责任制考核，并将结果予以通报。
- 6.1.8 协助政府拟定食品安全工作考核评议细则，争取食品安全在政府综合考核中的权重不低于3%，督促乡镇（街道）政府和本级相关部门落实食品安全工作责任。
- 6.1.9 按照《地方党政领导干部食品安全责任制规定》要求，强化跟踪督办、履职检查、评议考核结果运用，建立健全奖惩机制。

7 工作保障

7.1 经费保障

工作经费应列入本级财政预算，每年工作经费应满足实际工作需要，由同级财政及时足额保障。

7.2 办公保障

- 7.2.1 应配备食安办日常工作人员办公用房和业务用房，鼓励有条件的地区设置食安办展示室、科普工作站等专题用房。
- 7.2.2 办公室应设在乡镇政府或者街道办事处，应设立相对独立的固定办公场所，面积不小于30平方米，在办公场所或业务用房应悬挂统一规范的标识为“XX乡镇（街道）食品安全委员会办公室”。
- 7.2.3 配备办公桌椅、电脑、电话、打印机、档案柜等必需的办公设备，执法取证装备可按照基层所标准配备。鼓励开发和使用食品安全综合监管平台，食安办工作人员和协管员配备移动执法终端。
- 7.2.4 应配有网格化管理示意图，合理划分区域食品安全网格，统一格式绘制辖区食品安全监管网格地图，清晰食品生产经营单位，明确网格管理责任人，并在显著位置公示。
- 7.2.5 鼓励有条件的行政村设立相应的办公场所，可在村（居）民委员会和城镇（社区）便民服务中心加挂“食品安全工作站”服务标识，鼓励各地创造性地开展食品安全协调工作，更好发挥食安办的党委政府参谋助手作用。

8 宣传教育

8.1 食品安全宣传

- 8.1.1 应拟定辖区内食品安全宣传工作计划，开展食品安全进学校、社区、农村等宣传活动。

8.1.2 应通过宣传橱窗、现场服务、发放资料等形式，向辖区内群众以及食品生产经营者宣传食品安全有关的法律法规、政策、规定及食品安全常识，督促辖区内食品生产经营者涉食依法、规范生产。

8.1.3 鼓励利用多媒体、电子显示屏、门户网站、微信公众号等信息化手段，向公众宣传食品安全知识、法律法规和监管工作成效。

8.1.4 应在乡镇（街道）办公场所、村（居）民委员会公共场所醒目位置设立食品安全科普宣传栏或橱窗，并有专人负责定期更换宣传内容。

8.2 协管员培训

8.2.1 应根据辖区实际情况，制定切实可行的食品安全培训计划，食安办负责培训工作的实施。

8.2.2 每年应至少开展4次针对食安办工作人员和村（社区）协管员的业务培训活动，每次培训课时应不少于12课时，学习培训应做到有记录，鼓励采用多种形式进行培训。

8.2.3 应参加乡镇（街道）及有关部门组织的食品安全知识、法律法规培训和其他活动。

9 工作档案

9.1 日常工作档案

应建立食安委和食安办日常工作档案材料，包括但不限于党政同责落实、体制机制建设、协管员管理、计划总结、工作部署、议事协调、评议考核、要素保障等档案材料。

9.2 协助执法档案

应建立协管员协助执法的工作档案材料，包括协助开展餐饮服务单位巡查、食品摊贩管理、民间厨师和农村集体聚餐管理以及其他协助执法的档案材料。

9.3 隐患排查档案

应建立包括生产经营主体基础档案、日常隐患排查和联合检查等工作档案材料。

9.4 信息报告档案

应建立包括日常信息报送和紧急信息报送等相关工作档案材料。

9.5 宣传教育档案

应建立包括宣传教育、培训及其他社会共治等相关工作档案材料。

10 监督评价

10.1 食安办

10.1.1 成立食品安全工作评议小组，通过听取汇报、查阅资料、现场查看、反馈意见等环节，综合评议各乡镇（街道）食品安全整体水平，及时提出存在问题和整改建议，督促整改，评议结果作为年度绩效考核的重要依据。

10.1.2 根据5.2食安办工作职责对各乡镇（街道）进行考核，考核结果作为年度绩效考核的重要依据。

10.2 协管员

10.2.1 乡镇（街道）食安办应按月度和季度对食品安全协管员履行职责情况进行考核。食品安全协管员考核计分办法见附录E。

10.2.2 月度考核实行100分制，考核内容依据“食品安全协管员考核计分办法”，得分90以上为优秀，60分至90分为称职，60分以下为不称职（以上包含本分值，以下不包含本分值）。

10.2.3 季度考核依据当季度月度考核成绩汇总，按汇总成绩由高到低排名。季度考核结果作为年度绩效考核的重要依据。

10.2.4 连续三年考核不称职，应予以解聘。

附录 A
(规范性)
巡查记录表

A.1 食品安全协管员巡查记录参照表见表A.1。

表 A.1 食品生产经营（餐饮服务）日常监督检查要点表告知页

被检查单位：_____ 地址：_____	
检查人员及执法证件名称、编号：1. _____ 2. _____	
检查时间：_____年_____月_____日	
检查地点：_____	
告知事项： 我们是_____监督检查人员，现出示执法证件。我们依法对你（单位）进行日常监督检查，请予配合。 依照法律规定，监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件与其身份不符的，你（单位）有权拒绝检查；对于监督检查人员有下列情形之一的，你（单位）有权申请回避：（1）系当事人或当事人的近亲属；（2）与本人或本人近亲属有利害关系；（3）与当事人有其他关系，可能影响公正执法的。 问：你（单位）是否申请回避？ 答：_____	
被检查单位签字：_____	检查人员签字：_____
_____年 月 日	_____年 月 日

A.2 餐饮服务日常监督检查要点见表A.2。

表 A.2 餐饮服务日常监督检查要点表

重点项(*) 7 项, 一般项 23 项, 共 30 项

检查项目	序号	检查内容	检查结果	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
二、信息公示	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3	监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4	在经营场所醒目位置公示量化等级标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*6	制定食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9	具有从业人员食品安全培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10	从业人员穿戴清洁的工作衣帽, 双手清洁, 保持个人卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
五、环境卫生	11	食品经营场所保持清洁、卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	12	烹饪场所配置排风设备, 定期清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	13	用水符合生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	14	卫生间保持清洁、卫生, 定期清理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

表 A.2 餐饮服务日常监督检查要点表(续)

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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20	专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	21	食品留样符合规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	23	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	25	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	26	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*27	食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
九、餐饮具 清洗消毒	28	集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	29	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

注1：表中*号项目为重点项，其他项目为一般项。每次检查的重点项应不少于3项，一般项应不少于7项。

注2：检查结果判定方法：①符合：未发现检查的重点项和一般项存在问题；②基本符合：发现检查的重点项存在1项及以下不

注3：合格且 $70\% \leq$ 一般项合格率 $< 100\%$ ；③不符合：发现检查的重点项存在2项及以上不合格，或一般项合格率 $< 70\%$ 。

注4：当次检查发现的不合格项目，应列入下次检查必查项目。

注5：存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数/（检查的项目数-合理缺项的项目数） $\times 100\%$ 。

A.3 食品生产经营日常监督检查结果记录表见表A.3。

表 A.3 食品生产经营日常监督检查结果记录表

编号：

名称		地址	
联系人		联系方式	
许可证编号		检查次数	本年度第 次检查
<p>检查内容：</p> <p>_____检查人员_____根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营日常监督检查管理办法》的规定，于_____年_____月_____日对你单位进行了监督检查。本次监督检查按照表_____开展，共检查了_____项内容；其中：</p> <p>重点项_____项，项目序号分别是_____，发现问题_____项，项目序号分别是_____；</p> <p>一般项_____项，项目序号分别是_____，发现问题_____项，项目序号分别是_____。</p>			
<p>检查结果：</p> <p><input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>基本符合 <input type="checkbox"/>不符合</p> <p>结果处理：</p> <p><input type="checkbox"/>通过 <input type="checkbox"/>书面限期整改 <input type="checkbox"/>食品生产经营者立即停止食品生产经营活动</p> <p>说明（可附页）：</p>			
<p>执法人员（签名）：</p> <p>年 月 日</p>		<p>被检查单位意见：</p> <p>法人或负责人：</p> <p>年 月 日（章）</p>	

附 录 C
(规范性)
农村集体聚餐承办者（民间厨师）信息登记表

农村集体聚餐承办者（民间厨师）信息登记表见表 C.1。

表 C.1 农村集体聚餐承办者（民间厨师）信息登记表

姓名		性别		照片
身份证号		联系电话		
家庭住址		文化程度		
健康证有效期		培训情况		
主要活动 服务区域				
传染性 疾病史				
登记意见				
管理记录				

附 录 D
(规范性)
农村集体聚餐现场指导记录表

农村集体聚餐现场指导记录表见表 D.1。

表 D.1 农村集体聚餐现场指导记录表

聚餐地点：_____

举办者姓名及联系电话：_____

承办者姓名及联系电话：_____

项目	内容	结果	备注
人员健康	厨师持有有效的健康证明	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	帮工人员未发现患有碍食品安全的疾病	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	人员个人卫生符合要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
环境卫生	食品加工场所保持清洁、卫生	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	用水符合生活饮用水卫生标准	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
原料控制	食品原料来源清楚	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	食品原料采购票据留存	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	不得采购腐败变质、不符合食品安全标准的食品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
加工制作 过程	食品存放做到生熟分开	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	热菜烧熟煮透，烹饪后至食用不超过2个小时	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
设施设备	配备冷藏设施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
餐饮具	一次性餐饮具及集中消毒餐饮具来源正规	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
清洗消毒	餐饮具洗净消毒后使用	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

建议整改内容：_____

举办者签字_____ 现场指导人签字_____

日期 _____年_____月_____日 日期 _____年_____月_____日

附 录 E
(规范性)
食品安全协管员考核计分办法

E.1 食品安全协管员考核计分办法（月度）见表E.1。

表 E.1 食品安全协管员考核计分办法

序号	考核项目	分值	评分办法	得分
1	认真学习《食品安全法》、《农产品质量安全法》、《食品安全法实施条例》、《突发公共卫生事件应急条例》、《江苏省农产品质量安全条例》、《医药高新区食品安全事故应急预案》等有关食品法律法规文件，并建立学习笔记	10	酌情给分	
2	按时参加有关会议	5	缺一次扣1分，扣完为止	
3	接受区市场监管局、分局及镇（街道）食品安全工作领导小组的法律法规和专业知识培训	5	缺一次扣1分，扣完为止	
4	按要求进行食品安全法律法规及科普知识宣传，及时报送有关信息	10	缺1次扣1分，扣完为止；每报送1条有用信息加0.5分	
5	发现食品违法线索及时向区市场监管局、分局和镇（街道）食品安全工作领导小组报告	10	未报告此分全扣	
6	建立健全辖区内餐饮服务单位、生产、经营、使用单位的基本信息档案，并按要求开展日常巡查	20	少建漏建1个单位，扣1分，扣完为止；少巡查一个单位扣1分	
7	抓好辖区内集体就餐备案登记工作；负责本辖区厨师调查摸底和登记工作	10	少登记或漏登记1个单位，扣1分，扣完为止；酌情给分，未进行调查摸底和登记的不得分	
8	及时报告辖区内发生的食品安全事件	10	应报未报告的，此分全扣	
9	按时完成区市场监管局、分局和镇（街道）食品安全工作领导小组交办的其它工作任务	10	每未完成1次，扣1分，扣完为止	
10	辖区内食品单位数在80家以上的加10分、60家以上的加6分、30家以上的加3分；农家宴备案80家以上的加6分、50家以上的加3分；辖区所有食品单位每次都巡查加5分	10	视实际情况加分，最高加10分	

E.2 食品安全协管员考核计分办法（季度）见表E.2。

表 E.2 食品安全协管员考核计分办法（季度）

序号	考核项目	考核细则 (每完成一个按1分计算,上不封顶)	佐证材料
1	食品摊贩备案管理情况	本季度完成食品摊贩备案 ()户,得()分。	提供备案 整套资料 复印件
2	抗疫期间农村集体聚餐备案管理及劝阻情况	本季度完成农村集体聚餐备案及劝阻 ()户,得()分。	提供备案 整套资料 复印件
3	民间厨师备案管理情况	本季度完成民间厨师备案 ()人,得()分。	提供备案 整套资料 复印件
4	抗疫期间涉食单位检查情况	本季度完成涉食单位检查 ()户,得()分。	提供检查 表复印件
5	提供食品安全隐患线索情况	本季度提供食品安全隐患线索 ()条,得()分。	提供具体 线索内容
6	抗疫期间涉食单位宣传情况	本季度共张贴相关宣传资料 ()份,得()分。	提供宣传 资料列表
7	已获证食品摊贩管理情况	本季度共检查区域内已获证食品摊贩 ()户,得()分。	提供佐证 材料复印 件
8	及时报告和通报黑窝点、黑作坊以及其他食品安全违法犯罪案件信息情况	本季度报告和通报黑窝点、黑作坊以及其他 食品安全违法犯罪案件信息()条,得() 分。	提供具体 信息内容
9	完成上级交办的其它工作任务	本季度完成上级交办的其它工作任务() 件,得()分。	提供具体 工作任务 内容
10	一票否决项	辖区内发生等级食品安全事故	