关于印发《宿州市2024年度“食安名坊”培育工作方案》的通知

宿市监办函〔2024〕18号

各县、区市场监管局、市局各园区分局：

为认真落实省委、省政府民生实事项目，增进民生福祉，提高人民生活品质，我市将开展“食安名坊”培育工作，现将《宿州市2024年度“食安名坊”培育工作方案》印发给你们，请结合本地实际，认真组织实施。

附件：宿州市2024年度“食安名坊”培育工作方案

宿州市市场监督管理局

2024年3月6日

宿州市“食安名坊”培育行动实施方案

为进一步提升我市食品小作坊规范管理水平，保障食品小作坊产品质量安全，加强“食安名坊”培育，传承发扬地方传统特色饮食文化，根据省局《关于开展“食安名坊”培育行动的通知》要求，结合我市实际，特制定本方案。

一、指导思想和总体目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大和省委十一届五次全会精神，大力实施食品安全战略和质量强市战略，坚持“培育为先，好中选优”的原则，力争通过一系列举措，打造“食安名坊”6家，帮助食品小作坊提升产品质量水平，增强食品小作坊业主食品安全意识传承发扬地方传统特色饮食文化，促进地方特色食品作坊健康发展，打造成为满足老百姓对高品质生活需求的民心工程、民生工程。

二、申报条件

“食安名坊”需满足下列基本条件：

（一）依法取得食品小作坊登记证，连续生产经营3年以上，无严重违法失信记录。

（二）生产环境整洁，生产管理规范，生产条件、设施设备、过程控制、人员管理、产品检验等环节符合相关标准和规范要求。

（三）产品质量优良，近2年监督抽检未发现不合格、未因食品安全问题受到行政处罚。

（四）传统特色鲜明，品牌在当地具有较高知名度。

三、时间安排

（一）动员准备阶段。组织召开食品小作坊宣传动员会，讲明开展“食安名坊”的意义、评选条件、申报程序和工作要求，鼓励有意愿、有条件的食品小作坊主动申请成为“食安名坊”培育对象，要对培育对象“一坊一策”制定具体的培育方案，明确培育措施和责任分工，分解落实培育任务。（3月底前完成）

（二）开展培育阶段。各单位要加大对培育对象的帮扶指导力度，指导督促培育对象对照《安徽省“食安名坊”评分表》（附件3）补缺补差，采取集中培训、现场指导等多种形式，进行“一对一、点对点”帮扶，推动培育对象开展生产条件再提高、生产工艺再优化、生产管理再规范等相关工作，帮助培育对象整改提升。（7月底前完成）

（三）初审申报阶段。培育对象经自查达到“食安名坊”条件后，向县区局、园区分局提出申报。县区局、园区分局开展初审并提出申报意见后，向市局报送申报表。每个县区局上报2户、园区分局上报1户食品小作坊参与“食安名坊”的评选。（8月底前完成）

（四）评分推荐阶段。市局组织检查员和相关专家对申报单位开展现场评分，按照得分高低拟推荐为“食安名坊”的食品小作坊名单及备选名单，通过市局网站向社会公示10天。公示期满后，由市局汇总相关材料，向省局推荐。（9月底前完成）

（五）评审发证阶段。省局组织专家对推荐的“食安名坊”候选单位开展书面评审，并按照一定比例随机选取候选单位开展现场评审，确定“食安名坊”的食品小作坊名单，通过省局网站向社会公示10天。公示期满后，由省局向获评单位发放“食安名坊”证书。（11月底前完成）

（六）实施动态调整。建立完善“食安名坊”动态调整机制。各单位要加强对“食安名坊”的跟踪监管，掌握其生产经营状况，发现不能持续保持条件、发生严重食品安全违法违规问题以及转化为食品生产企业等情况时，应立即向市局通报。市局将上报省局，由省局及时取消不再符合条件的“食安名坊”称号，并通过网站向社会公示，同时视“食安名坊”缺额情况适时予以补充。

四、工作要求

（一）加强组织领导，营造良好氛围。实施“食安名坊”培育工作是2024年年省委、省政府重点确定的全省民生实事项目，既是民生工程更是民心工程，各单位要高度重视，紧密结合乡村振兴、绿色食品产业发展、文化旅游等党委政府中心工作、重点工作深入谋划，创新举措，狠抓落实。要广泛深入地开展宣传发动工作，动员各种社会力量参与到此项工作中来，营造推动食品行业高质量发展的良好氛围，形成齐抓共管的良好格局。

（二）强化指导帮扶，严守工作纪律。对有条件、有意愿参加“食安名坊”培育工作的食品小作坊开展重点指导帮扶，帮助食品小作坊提档升级，充分发挥示范放大效应，以点带面推动食品小作坊产业水平整体提升。各单位应在小作坊业主自愿的基础上开展培育工作，严守各项工作纪律，不得收取任何费用，不得接受任何吃请，不给食品小作坊增加不必要的负担。

（三）加强工作保障，突显社会效益。各单位要结合本地实际，积极争取当地政府政策扶持。定期跟踪工作进展，协调解决工作中的困难和问题。积极组织“食安名坊”参与各类产销对接、展览展销、文化交流等宣传推广活动，不断提高食品小作坊品牌影响力；充分发挥“食安名坊”的示范带动作用，推动食品小作坊产业发展水平整体提升。

联系人：食品生产科刘勇 联系电话：3318010

邮箱：suzhoushipin@126.com

附件1：

安徽省“食安名坊”申报表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 小作坊名称及登记证编号 |  | | | |
| 地址 |  | | | |
| 食品类别 |  | | 从业人员 | （人） |
| 加工场所面积 | （平方米） | | 年销售额 | （万元） |
| 负责人姓名 |  | | 联系电话 |  |
| 自荐理由（可附页）：  （签字或盖章）  年月日 | | | | |
| 县区局、园区分局市场监管部门意见 | | （盖章）  年月日 | | |

附件2：

安徽省“食安名坊”推荐表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 小作坊名称及登记证编号 |  | | | |
| 地址 |  | | | |
| 食品类别 |  | | 从业人员 | （人） |
| 加工场所面积 | （平方米） | | 年销售额 | （万元） |
| 负责人姓名 |  | | 联系电话 |  |
| 现场评分 | （分） | | 基础项得分 | （分） |
| 加分项得分 | （分） |
| 推荐理由（可附页）： | | | | |
| 属地市局意见 | | （盖章）  年月日 | | |

附件3：

安徽省“食安名坊”评分表

小作坊名称及登记证编号： 地址：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 安全项目 | 序号 | | 评分内容 | 评分标准 | 分值 | 得分 | 问题描述 |
| 1.生产加工场所 | 1.1 | | 外部环境卫生情况 | 外部环境整洁、卫生，无外来污染。 | 4 |  |  |
| 1.2 | | 区域分离情况 | 生产加工区域与生活区、办公区有效分离。 | 3 |  |  |
| 1.3 | | 生产区域卫生情况 | 生产加工区域清洁、卫生，光线、通风良好，无积水、裸露废弃物或者其他与生产无关杂物，无鼠类、昆虫等侵入，无饲养畜禽等。 | 3 |  |  |
| 1.4 | | 工艺布局情况 | 生产工艺布局合理，无交叉污染。 | 4 |  |  |
| 1.5 | | 地面卫生情况 | 地面采用水泥、瓷砖等硬质材料铺设，平整、无裂缝、清洁卫生。 | 3 |  |  |
| 1.6 | | 墙面卫生情况 | 墙面采用无毒、无味的防渗透材料建造，或者使用无毒、无味、防霉、不易脱落的涂料粉刷，墙面光滑、无污垢，潮湿场所墙面有效防潮。 | 4 |  |  |
| 1.7 | | 屋顶卫生情况 | 屋顶采用无毒、无异味材料建造，表面清洁，无脱落、不漏雨。 | 2 |  |  |
| 1.8 | | 门窗卫生情况 | 门窗闭合严密、开闭正常，清洁卫生。 | 3 |  |  |
| 2.生产加工设备设施 | 2.1 | | 设施配备情况 | 配置满足要求的洗手、消毒、照明、更衣、通风、排水、温控、清洗等设施，使用正常。 | 3 |  |  |
| 2.2 | | 设备设施材质及区分情况 | 直接接触食品物料的设备、设施、工具、容器等的材质符合安全标准；接触即食食品与非即食食品的设备、设施、工具、容器明显区分，无混用、误用。 | 3 |  |  |
| 2.3 | | 防鼠防虫等其他设施配备情况 | 设置必要的防鼠防虫、废弃物存放设施。 | 2 |  |  |
| 3.原辅  材料 | 3.1 | | 原辅料进货查验情况 | 执行进货查验制度，建立进货台账，记录真实完整（1分）；原辅材料及包装材料有合格证明（1分）。未有原料肉无检验检疫证明的情形（2分）。 | 4 |  |  |
| 3.2 | | 配料登记情况 | 所有配料如实登记备查。 | 3 |  |  |
| 3.3 | | 原辅料存放情况 | 贮存环境整洁卫生，原辅料离地离墙存放，食品添加剂单独存放，有必备的冷冻、冷藏等设施。 | 3 |  |  |
| 3.4 | | 原辅料卫生情况 | 原辅材料质量符合要求（1分）；过期、失效、变质、污秽不洁及受到其他污染的原辅材料和回收食品单独存放，明确标示（1分）；回收食品、变质食品采用适当方式进行处理，保留登记、处理记录（1分）。 | 3 |  |  |
| 3.5 | | 生产用水情况 | 生产用水水质符合GB5749《生活饮用水卫生标准》要求。 | 2 |  |  |
| 4.生产加工过程控制 | 4.1 | | 关键工序控制情况 | 按照工艺和配方进行生产，对关键加工工序及质量控制点进行有效控制。 | 3 |  |  |
| 4.2 | | 生产过程卫生控制情况 | 原辅料、半成品与成品有效分离，与食品接触的设备、工具、容器等表面清洁无污染，无发霉、生锈现象。 | 3 |  |  |
| 4.3 | | 食品添加剂及消毒清洁剂贮存、保管、使用等情况 | 食品添加剂的使用符合GB2760《食品添加剂使用标准》规定，记录真实完整（2分）；有专人负责食品添加剂、清洁剂、消毒剂的贮存、保管、领用（2分）。 | 4 |  |  |
| 5.人员管理 | 5.1 | | 人员健康情况 | 直接从事生产加工的从业人员持有有效的健康合格证明。 | 2 |  |  |
| 5.2 | | 人员卫生防护情况 | 操作人员保持个人整洁，穿戴洁净的工作衣、帽、鞋，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴饰物、不喷洒香水，不在加工场所内吸烟和吐痰。 | 3 |  |  |
| 6.产品标识 | 6.1 | | 产品标识及信息情况 | 有包装食品的标签符合要求，无包装的食品采取适当方式提供基本信息。 | 3 |  |  |
| 7.产品储运和销售 | 7.1 | | 贮存、运输场所及工具情况 | 贮存、运输食品场所、工具整洁卫生，不受污染（1分）；贮存、运输的温、湿度符合要求（1分）。 | 2 |  |  |
| 7.2 | | 产品销售记录情况 | 有销售台账或留存票据，产品销售去向明确。 | 2 |  |  |
| 8.守法诚信经营 | 8.1 | | 食品安全公开承诺情况 | 向社会公开承诺强化食品安全管理、保证食品质量安全和承担社会责任，承诺书在生产经营场所显著位置公示。 | 2 |  |  |
| 8.2 | | 遵守食品安全法律法规规定情况 | 按规定建立并有效实施食品安全管理制度，配备必要的食品安全管理人员（2分）；主动及时化解消费纠纷（1分）。 | 3 |  |  |
| 8.3 | | 产品质量控制情况 | 严格执行产品出厂检验制度，委托有资质的检验机构，对新投产、停产后重新生产或者改变生产工艺后生产的首批产品进行检验（2分）；每年对生产或者销售的食品至少进行一次检验，并根据食品安全管控需要增加检验频次（2分）。 | 4 |  |  |
| 合计 | | | | | 80 |  |  |
| 提升项目 | 评分标准 | | | | 分值 | 得分 | 情况描述 |
| 品牌影响 | 注重品牌宣传推广，产品在当地具有较高知名度（3分）；消费者对品牌中蕴含的饮食文化和传统工艺的认识、熟悉、了解程度较高（2分）。 | | | | 5 |  |  |
| 文化传承 | 具有深厚的文化积淀（1分）；深耕特色文化，挖掘文化内涵，推动传统工艺传承创新，开展文化内涵提炼展示（1分）；被认定为非物质文化遗产、中华老字号等荣誉称号（2分）。 | | | | 4 |  |  |
| 透明作坊 | 在原辅材料验收、清洁消毒、生产加工等关键点位安装视频监控，在生产经营场所向消费者展示生产加工过程（2分）；视频监控接入属地市场监管部门可视化监管平台（2分）。 | | | | 4 |  |  |
| 主动提升 | 参与“食安名坊”培育行动积极性、主动性较高（2分）；主动投入人力、物力用于提升改造，如设备设施更新、生产厂房改造、生产条件提高、生产工艺优化、生产流程规范、标准制定等（3分）；被市局评为示范小作坊（2分）。 | | | | 7 |  |  |
| 合计 | | | | | 20 |  |  |
| 否决项目 | 1 | 未取得食品小作坊登记证或连续生产经营不满3年。 | | | | |  |
| 2 | 超范围、超限量使用食品添加剂，非法添加非食用物质。 | | | | |  |
| 3 | 伪造、冒用食品生产许可证或小作坊登记证，存在虚假标注生产者名称、地址、配料表、生产日期等违法行为。 | | | | |  |
| 4 | 使用过期、失效、变质、污秽不洁、回收及受到其他污染的原辅材料。 | | | | |  |
| 5 | 近2年因食品安全问题受到行政处罚或产品监督抽检不合格，或发生较大影响的食品安全舆情事件。 | | | | |  |
| 6 | 在“国家企业信用信息公示系统”和“事中事后综合监管系统”有严重违法失信记录且信用风险等级为失信类。 | | | | |  |

评分结果：□通过（安全项目不少于75分，且无否决项目） □不通过

评分人员： 评分时间：

附件5：

安徽省“食安名坊”推荐（备选）名单

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **小作坊名称及编号** | **地址** | **生产食品类别**  **（按许可大类）** | **联系人** | **联系电话** | **所属县（市、区）** | **评分情况** |
| 1 |  |  |  |  |  |  | 总得分：  安全项目得分：  提升项目得分： |
| 2 |  |  |  |  |  |  | 总得分：  安全项目得分：  提升项目得分： |
| 3 |  |  |  |  |  |  | 总得分：  安全项目得分：  提升项目得分： |
| 4 |  |  |  |  |  |  | 总得分：  安全项目得分：  提升项目得分 |
| 5 |  |  |  |  |  |  | 总得分：  安全项目得分：  提升项目得分： |
| 6 |  |  |  |  |  |  | 总得分：  安全项目得分：  提升项目得分： |

我局已组织人员对上述食品小作坊进行现场评分，并已将名单向社会公示，现予推荐。

推荐单位（盖章）： 填报人 ：填报日期：