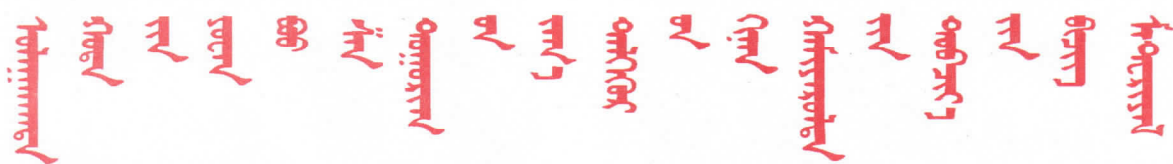


赤峰市元宝山区市场监督管理局文件



元市场监管局字〔2021〕4号

赤峰市元宝山区市场监督管理局关于印发 《元宝山区餐饮服务食品安全风险分 级管理工作实施方案》的通知

各市场监管所、局相关科室：

为进一步加强我区餐饮服务环节食品安全监管，落实餐饮服务单位食品安全主体责任，提高餐饮服务食品安全监管效能和水平，实现餐饮服务食品安全动态管理，依据自治区、市相关文件要求，结合我区实际，制定本实施方案。

现将《元宝山区餐饮服务食品安全风险分级管理工作实施方案》现印发你们，请认真贯彻执行。

赤峰市元宝山区市场监督管理局

2021年1月21日



元宝山区餐饮服务食品安全风险分级管理工作实施方案

一、工作目标

通过全面实施餐饮服务食品安全风险分级管理,实现食品安全监督由单纯的定性管理模式转变为定性定量动态管理和监管与服务并重的管理模式。通过风险分析和信誉分级,形成激励机制,最大限度地调动企业积极性,提高企业自身管理水平。

二、实施范围

全区范围内所有持有效《食品经营许可证》的餐饮服务单位。包括各类餐馆、食堂、学校食堂(含托幼机构食堂)、企事业单位食堂等。

三、实施内容

(一) 等级评定

餐饮服务食品安全风险量化分为静态风险因素量化和动态风险因素量化。

1、风险分级

餐饮服务提供者风险等级从低到高划分为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险四个等级。

2、分级标准

采用评分方法进行,以百分制计算。其中,静态风险因素量化分值为 40 分,动态风险因素量化分值为 60 分,静态风险因素量化分值加上动态风险因素量化分值之和,为该餐

餐饮服务提供者风险分值。风险分值越高，风险等级越高。

餐饮服务提供者风险分值之和为 0-30 分的，为 A 级风险；风险分值之和为 30-45（不含 30）分的，为 B 级风险；风险分值之和为 45-60（不含 45）分的，为 C 级风险；风险分值之和为 60（不含 60）分以上的，为 D 级风险。

特定餐饮服务提供者和校园周边 200 米范围内餐饮服务提供者应当确定为 D 级风险。

小餐饮服务提供者风险等级不得低于 B 级。评分时，风险分值低于 30 分（含）的，风险等级应当确定为 B 级。

根据餐饮服务提供者年度监督检查记录，调整餐饮服务提供者风险等级。

（二）评定程序

1、静态风险因素量化

应当根据《静态风险表》所列项目，逐项计分，累加确定餐饮服务提供者静态风险因素量化分值。

初次评定餐饮服务提供者静态风险因素量化分值时，应当组织人员进入经营场所按照《静态风险表》进行打分评价确定。

下一年度评定餐饮服务提供者静态风险因素量化分值时，如前一年度未发现餐饮服务提供者静态风险因素发生变化的，不需要再进行现场评分，延续上一年度静态风险因素量化分值评定结果。

2、动态风险因素量化

动态风险因素量化分值的初次评定，应当视为完成一次

对餐饮服务提供者的日常监督检查。

下一年度评定餐饮服务提供者动态风险因素量化分值时，应当取上一年度日常监督全项目检查结果的平均值确定餐饮服务提供者动态风险因素量化分值。

现场打分评价人员应当如实作出评价，并将餐饮服务提供者存在的主要风险及防范要求告知其负责人。

新许可的餐饮服务提供者的风险等级评定，原则应当在作出许可决定之日起 30 个工作日内完成初次风险等级评定。

（三）风险等级调整标准

餐饮服务提供者符合下列情形之一的，下一年度风险等级可以调低一个等级：

1、连续 3 年食品安全监督管理记录没有违反可调高风险等级所列情形的；

2、获得危害分析与关键控制点体系、食品安全管理体系、食品防护计划等质量管理规范认证的；

3、具有法律、法规、规章和省市场监管局规定的其他可以下调风险等级的情形。不得调低特定餐饮服务提供者和校园周边 200 米范围内餐饮服务提供者风险等级。

餐饮服务提供者存在下列情形之一的，下一年度风险等级可以调高一个等级：

1、故意违反食品安全法律法规，且受到罚款、没收违法所得（非法财物）、责令停产停业等行政处罚。

2、有 1 次及以上监督抽检不符合食品安全标准，且经查证未落实相关责任义务的；

3、发生食品安全事故的；

4、拒绝、逃避、阻挠执法人员进行监督检查，或者拒不配合执法人员依法进行案件调查的；

5、具有法律、法规、规章和省市场监管局规定的其他可以上调风险等级的情形。

（四）结果运用

根据餐饮服务提供者风险等级划分结果，对较高风险餐饮服务提供者的监管优先于较低风险餐饮服务提供者的监管，实现对监管资源的科学配置和有效利用。

1、对风险等级为 A 级风险的餐饮服务提供者，每年至少进行 1 次日常监督检查；

2、对风险等级为 B 级风险的餐饮服务提供者，每年至少进行 2 次日常监督检查，每半年至少进行 1 次；

3、对风险等级为 C 级风险的餐饮服务提供者，每年至少进行 3 次日常监督检查，每四个月至少进行 1 次；

4、对风险等级为 D 级风险的餐饮服务提供者，每年至少进行 4 次日常监督检查，每季度至少进行 1 次。

四、工作要求

（一）加强组织领导，明确工作职责。各相关单位应把餐饮服务食品安全风险量化管理工作纳入中心工作，摆到重要工作议事日程，下最大决心抓好抓实餐饮服务食品安全风险量化管理工作，全面运筹，全员参与，要充分认识餐饮服务食品安全风险量化管理工作的重要性。由于此项工作时间紧、任务重、工作面宽量大，任务完成事关全局工作，依照目标

责任要求，各相关单位要加强责任意识，确保餐饮服务食品安全风险量化管理工作落到实处。

（二）加强监督检查，确保工作到位。各相关单位要切实按照方案要求开展工作，保质保量如期完成餐饮服务食品安全风险量化管理工作。督查小组适时对各餐饮单位随机抽样复查，对已评定级别的餐饮单位进行跟踪调查，凡被抽样复查的餐饮单位风险量化等级以复查结果为准。对工作流于形式，走过场的相关单位将进行通报批评，确保此项工作监督到位，考核到位，落实到位。

（三）积极开展宣传，营造良好氛围。各相关单位要将实施餐饮服务食品安全风险量化管理工作的具体进展情况和有关信息及时采取多种形式向社会公示，让消费者及时、便捷地了解餐饮服务食品安全风险量化的情况，做到知情消费，切实保障消费者权益；同时，不断创新和建立有效地长效监管机制和办法，调动餐饮服务企业的主动参与性，形成良好的舆论氛围，确保餐饮服务食品安全风险量化管理工作顺利实施。