附件2

《深圳市餐饮服务食品安全日常监督检查量化分级管理的规定》的起草说明

一、修订背景

《深圳市餐饮服务食品安全量化分级管理规定》自2013年施行以来，对加强餐饮服务食品安全管理，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服务水平等发挥了重要作用。但是，截至目前，《深圳市餐饮服务食品安全量化分级管理规定》已实施超过5年，现已失效，亟需重新出台相关文件。而且，经过六年多的发展，量化分级运行基础和内外部环境发生较大变化，餐饮服务食品安全监管呈现出多元化特征：从横向看，日常监督检查、风险分级、量化分级分别出台、分别适用，分散了监管精力；从纵向看，国家、省、市餐饮服务食品安全监管规定不甚协调。为此，有必要抓紧优化完善餐饮服务食品安全监管制度，对《深圳市餐饮服务食品安全量化分级管理规定》进行修订。

二、修订依据

依据《中华人民共和国食品安全法》、《深圳经济特区食品安全监督条例》、《食品经营许可证管理办法》《食品生产经营日常监督检查管理办法》、《总局关于印发食品生产经营风险分级管理办法（试行）的通知》、《关于实施餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作的指导意见》、《总局关于印发食品生产经营日常监督检查有关表格的通知》、《广东省食品药品生产经营风险分级分类管理办法（试行）》《广东省餐饮服务食品安全量化分级管理规定》、《广东省食品药品监督管理局办公室关于印发<食品经营日常监督检查要点表><食品经营日常监督检查结果记录表>的通知》等有关日常监督检查、风险分级、量化分级的规定，结合深圳实际，修订本规定。

三、修订思路

本次修订不是全面修订，而是在保持《规定》既有框架和主要内容的基础上，按照稳中求进、急用先行、有限目标的原则，立足于服务本次优化完善餐饮服务食品安全监管制度，重点围绕日常监督检查、风险分级、量化分级、违法行为记分管理制度的融合与衔接，确立日常监督检查实行风险分级、量化分级管理原则、明确监管对象、优化量化分级管理以及强化食品安全监管制度衔接等内容进行修订，为进一步提高食品安全监管效能提供制度支持。

四、修订主要内容

本次修订，在保持原有体例的基础上，为契合监管机制，将原规定名称修改为“《深圳市餐饮服务食品安全日常监督检查量化分级管理规定》”。另，在条文上，由原来的19条增至21条，主要修改14条，增加2条。调整的主要内容包括：

（一）协调各食品安全监管制度

1.日常监督检查实行风险分级、量化分级管理。对餐饮服务提供者开展餐饮服务食品安全日常监督检查实施风险分级、量化分级（以下统称“量化分级”）管理（第1条至第2条）。

（二）明确监管对象

明确监管对象为持有《食品经营许可证》的餐馆、饮品店、糕点店、微小餐饮、中央厨房、集体用餐配送单位、餐饮服务连锁企业总部、餐饮管理企业和单位食堂（第3条）。

（三）明确监管内容

明确监管内容许可管理、信息公示、制度管理、人员管理、环境卫生、原料控制、加工过程、场所及设施和餐饮具消毒等（第6条）。

（四）优化量化分级管理

与国家、省有关风险分级、量化分级管理规定进行衔接并优化。国家、广东省以及我市均有出台关于风险分级、量化分级的管理规定，其分级划分标准不尽相同。因我市量化分级标准沿用多年，已获得公众认可以并培育起充分消费认知，不宜作根本性改动。因此，本次修订在保留原划分标准的基础上，吸收上级部门有关风险分级、量化分级规定，将食品安全量化等级明确为动态风险等级，除此之外的，对存在较高食品安全风险的，不予评级（第10条）。

（五）规范许可证表述

根据《食品经营许可证管理办法》，将《餐饮服务许可证》变更为《食品经营许可证》（第3条、第10条、第12条、第19条）。

（六）完善日常监督现场检查表

为加强不同监管制度的衔接，减轻餐饮服务提供者及其从业人员学习压力，提高监管效率，本规定日常监督现场检查项目在国家、省检查要点表、检查指南，食品安全操作规范以及我市原有检查项目的基础上进行修订，如普通餐饮单位的检查项目从24项增补到33项，并对单位食堂、集体用餐配送/中央厨房等特殊监管单位设立专门补充检查表。关键项目从9项增补到14项，一般项目数从15项增补到19项。即代表普通餐饮单位须符合更多监管要求才能评A,提高了评A门槛。总体而言，本次修订提高了食品安全监管要求，可以有力督促餐饮服务提供者落实食品安全主体责任（《深圳市餐饮服务食品安全日常监督现场检查记录表》）。