附件3

**《深圳市食品安全违法行为记分管理办法（征求意见稿）》起草说明**

1. 起草原因

（一）目前食品安全法规尚不完善，食品安全监管**缺乏“过程监管风险防范”的监管效能。**食品安全风险主要集中在加工经营操作过程中，加工不熟或食物贮存问题是造成每年食物中毒事件的主要原因。传统监管要求中由于需要监管人员检查餐饮的内容繁多，致使其监管模式更多体现于结果监管，难以实现风险预防查处及长效监管。对食品安全风险隐患的查处主要存在以下问题：

 表1：当前餐饮环节监管难题清单

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序 | 监管难题 |  隐患内容 |
| 1 | 没有罚则 | ①发生食物中毒，但在食物及相关工用具中未能检查出符合国家标准规定的致病物质★★★；②没有食品安全管理员在场管理或未履行职责★★★； ③洗手设施功能不齐全★★★；④加工区圈养、宰杀活禽★★；⑤经营场所未悬挂许可证和量化级别★  |
| 2 | 无立即执行的罚则 | ①现场卫生脏、乱、差，或有老鼠、蟑螂等★★；②从业人员操作卫生差★★★，无健康证或健康状况未达到上岗要求★★；③原料未索证或不齐全★★；④餐具未洗净或不消毒★；⑤自制食品保存时间超出餐饮操作规范的安全期限★★★ |
| 3 | 罚得难 | 取证难、费时间、难处罚，尤其是小餐饮结案率较低，行政处罚成本过高；受执法人力所限，处罚单位数量有限  |
| 4 | 效果差 | 一般处罚金额较低，食品生产经营者违法收益大于违法成本，处罚难以对其产生有效打击；餐饮单位违法现象普遍，传统监管方式已存续三十多年，难以形成行业威慑力 |

**注**：食品安全风险等级评估★★★高风险，★★较高风险，★一般风险

（二）与同等城市相比，我委专业人力严重不足，难以应对食品生产经营数量快速增加的监管形势。我市许可的餐饮单位数量甚至已居全国城市第一，其中占80%的小餐饮存在监管难，迫切需要食品安全监管部门转换监管模式。

（三）社会高度关注与监管行政风险的严峻形势，迫使食品安全监管需要突破原有的监管模式以提升监管效能。

（四）响应国家改革方向，须尽快转变监管职责，促进落实企业主体责任，借鉴先进地区、城市有关好的监管做法。

二、制定参考资料

《食品安全法》、《广东省食品安全条例》、《深圳经济特区食品安全监督条例》等法律法规的基础上，结合新加坡、香港、上海等地区以及公安部有关先进做法,具体如下：

（一）香港食环署：《施行违例记分制的程序指引》《违例记分制分数对照表》《公眾卫生及市政条例》、《食物业规例》《冰冻甜点规例》《奶业规例》《小贩规例》

 （二）上海市：《上海市餐饮服务食品安全违法行为记分管理暂行办法》

 （三）烟台市：《烟台市餐饮服务食品安全违法行为代码》

 （四）公安部：《机动车驾驶证申领和使用规定》（含附件：道路交通安全违法行为记分分值）

表2：记分制有关实施地区数据比较表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **制定部门** | **记分值等级及分值** | **记分项目总数量** | **最高值项目数量** | **效力** |
| **香港食环署** | 三级（15、10、5分） | 107项 | 8 | 除法院行政处罚外，≥15分暂时吊销7天、第二次14天，第三次永久取消牌照 |
| **新加坡** |  |  |  | ≥12分暂时吊销二周、第二次4周，第三次永久吊销牌照 |
| **上海市** | 六级（18、12、6、3、2、1分） | 49项 | 14 | 必须结合现行法律处罚规定进行加重处罚，依法不予行政处罚的，不予记分：≥18分，或者当年度已第二次达到或者超过12分的，应当吊销其餐饮服务许可证；≥12分（1）可适用责令停业行政处罚的，责令停业；（2）不适用的从重行政处罚;（3）负责人、厨师长和食品安全管理人员应当在30个工作日内通过监管部门组织的评估考核 |
| **烟台市** | 三级（3、2、1分 | 79项 | 2 | 须结合现行法律处罚规定进行加重处罚 |
| **机动车管理** | 五级（12、6、3、2、1分） | 52项 | 11 | 取消证+重新考证 |
| **本市记分办法规定** | 餐饮四级（20、5、2、1分） | 普通餐饮47项，微小餐25项，连锁饮项总部13项 | 4 | ≥20分查封3天以上，整改符合有关要求方能开业，负责人、厨师长和食品安全管理人员（或委托专业机构的负责专员）应重新培训考核  |

三、记分制的制定要点

**（一）制定原则。**主体责任、注重效能、风险分级、操作易行、公开公正。

**（二）记分制中使用“查封”作为惩处措施。**为了切实提高监管执行的效力、效率，及时、有效控制食品安全隐患，落实“预防为主”和“过程监管”的监管理念，记分制中使用“查封”作为惩处措施。依据如下：1.《食品安全法》第一百一十条第（五）项：食品药品监督管理部门履行食品安全监督管理职责，有权采取下列措施，对生产经营者遵守本法的情况进行监督检查：（五）查封违法从事食品生产经营活动的场所。2.《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》第十五条第（四）项：农业、卫生、质检、商务、工商、药品等监督管理部门履行各自产品安全监督管理职责，有下列职权：（四）查封存在危害人体健康和生命安全重大隐患的生产经营场所。**3.食药总局印发的《食品生产经营日常监督检查管理办法》**第二十四条规定 日常监督检查结果为不符合，有发生食品安全事故潜在风险的，食品生产经营者应当立即停止食品生产经营活动。规定对监督检查结果为不符合、有发生食品安全事故潜在风险的，食品生产经营者应当立即停止食品生产经营活动。4.《深圳经济特区食品安全监督条例》第五十二条：食品药品监督管理部门可以对食品生产经营者违反食品安全法律、法规的行为，实行累积记分制度。食品生产经营者在一个记分周期内累积记分达到相应分值的，降低其分级分类评定等级；被评定为最低等级的，查封其生产经营场所。具体办法由市食品药品监督管理部门另行制定。第六十一条第一款：发生食品安全事故、疑似食品安全事故或者情况紧急、可能引发食品安全事故的，食品安全监管部门应当根据需要采取查封相关设施、场所，责令暂停生产、购进、销售相关食品等食品安全临时控制措施。

根据上述法律规定，食品生产经营者违法记分达到一定分值的，可认定其“存在危害人体健康和生命安全的食品安全重大隐患的生产经营场所” 并同时“存在违法从事食品生产经营活动”，可依据上述法律规定对违法单位实施“查封”。

**（三）适用范围。**本办法目前仅适用于餐饮服务提供者。食品生产企业、食品加工小作坊、食品流通单位的食品安全违法行为记分制度将在餐饮服务提供者记分制度探索推广的基础上，总结评估可行性后适时推行。

**（四）餐饮记分的内容。**依据法律法规和上级部门关于监督检查的有关规定，结合实际监管中发现的常见问题进行食品安全风险分析，确定相应分类及分值。对餐饮单位的记分检查实现“五表合一”：1.餐饮食品安全量化检查表；2国家局《食品生产经营日常监督检查管理办法》、《食品生产经营日常监督检查要点表》和广东省食药局印发的《食品经营日常监督检查要点表》；3.国家、省、市的餐饮经营许可审查标准，含《深圳市食品经营许可标准化工作规范》；4.特区监督条例、新版《餐饮服务食品安全操作规范》等最新监管要求；5. 香港等先进地区的有关记分检查表。在以上“五表”前提下进行风险评估，项目优化，分值量化。

**（五）餐饮记分检查表分为三类**。1.普通餐饮；2.微小餐饮；3.连锁餐饮总部。不同餐饮记分检查表针对不同类型的餐饮单位进行记分评级操作，其中减化对微小餐饮的记分要求。另增加对连锁餐饮总部的记分量化要求（因2016年起我省新增对连锁餐饮总部需要办理“食品经营管理”的主体业态，依据省食药有关风险等级的最新规定，此类单位列为B级风险（中风险，市内餐饮管理企业）、C级风险（高风险，跨地级市经营的餐饮管理企业），食品经营连锁企业总部作为下属数家至数百家连锁门店，其每天供应量和影响力、媒体关注度均属于餐饮行业的高风险类别，如果总部能依法建立有关原料追溯等规范制度，将对各门店起到重要的统一引导与提升作用）。具体见三类《深圳市餐饮食品安全违法记分量化检查表》。

表3：本市餐饮记分制与有关检查表数据比较表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **制定单位** | **检查表名称** | **项目总数** | **最高值项目数量** | **结果等级** | **说明** |
| 国家食药局 | 餐饮服务日常监督检查要点表 | 30 | 重点项7项 | 检查中未发现问题的，检查结果判定为符合；发现小于8项（含）一般项存在问题的，检查结果判定为基本符合；发现大于8项一般项或1项（含）以上重点项存在问题的，检查结果判定为不符合。 | 2个工作日内向社会公开日常监督检查记录表。结果属于基本符合的，应当书面责令限期改正，提出整改要求，整改情况应报告监督管理部门；结果为不符合、有发生食品安全事故潜在风险的，食品生产经营者应当立即停止食品生产经营活动。 |
| 广东省食药局 | 食品经营日常监督检查结果记录表 | 43 | 重点项14项 | 发现重点项存在1项及以下不合格且70%≤一般项合格率＜100%的，检查结果判定为基本符合；发现重点项存在2项及以上不合格，或一般项合格率＜70%的，检查结果判定为不符合。 |
| 国家食药局 | 《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》餐饮服务食品安全监督动态等级评定表 | 58 | 重点项12项 | 年度等级评定由监督人员根据餐饮服务单位过去12个月期间的动态等级评定结果进行综合判定。年度平均分在9.0分以上（含9.0分），为优秀；年度平均分在8.9分至7.5分（含7.5分），为良好；年度平均分在7.4分至6.0分（含6.0分），为一般。 | 对新办《餐饮服务许可证 》3个月内，不给予动态等级评定；对造成食品安全事故的餐饮服务单位，要求其限期整改，并依法给予相应的行政处罚，6个月内不给予动态等级评定；发现餐饮服务单位存在严重违法违规行为，需要给予警告以外行政处罚的，2个月内不给予动态等级评定. |
| 广东省食药局 | 广东省餐饮服务食品安全量化分级管理规定 | 73 | 重点项23项 | 1．许可审查核查结论为“符合”，日常检查结论为“好”的，评为A级；2．许可审查核查结论为“符合”，日常检查结论为“中”的，及许可审查核查结论为“基本符合”，日常检查结论为“中”或“好”的，评为B级；3．许可审查核查结论为“符合”或“基本符合”，日常检查结论为“差”的，评为C级。 | 对新办《餐饮服务许可证 》3个月后进行首次等级评定。凡有下列情形的，原A、B级餐饮服务单位立即降至下一个等级，并公示更正：1. 发生重大食品安全事故；2. 监督检查中发现存在违法行为，责令限期整改，但逾期不予整改或整改不合格；3. 连续2次以上食品监督抽检结果不符合食品安全标准。 |
| 本市 | 餐饮记分量化检查表 | 普通餐饮47 | 最高分值4项 | 按分值分为四级:A<10分、B<15分≧10分、C<20分≧15分、D≧20分 | 一张记分表，结合量化检查、日常检查表、许可审核表 |
| 微小餐饮25 |
| 连锁餐饮总部13 | 最高分值3项 | A<5分;B<15分≧5分;C<20分≧15分;D≧20分 |

**（六）对实施过程中的风险要点控制**：作为全国创新的监督执法措施，记分制使用“查封”作为惩处措施易造成被“查封”单位的经济损失，结合征求意见稿各有关单位提交的意见，现对可能出现的不良情形与对策初步分析见下表4：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序** | **可能出现的不良****情形** | **对策** |
| 1 | 执法不规范，如频繁检查同一家单位进行违法记分、业务不熟悉记错分或多记分或少记分等 | （1）各环节专业执法人员需要经过专业培训考核上岗，确保记分标准统一、规范。后续再另行配套出台内部实施方案，结合食品生产经营风险等级分类办法，明确记分检查频次；（2）能尽快处理异议者的复议或复核工作（办法中已有体现）；（3）由委内稽查局将另行制订有关“记分查封”的配套工作指南，明确记分具体操作，加强监督与执行的管理。 |
| 2 | 面临过多的单位被“查封” | 将在本办法制定过程中开展现场记分调研等有关工作，将“查封”率控制在合理的范围内，并在实施前期开展大量的线上、线下宣传培训工作，按照全市知晓整改-抓典型查封-全面实施的步骤逐步实施，配套方案另行出台。 |
| 3 | 有关执法工作量大增 | （1）按照本办法可以采购第三方专业机构承担记分后通知、培训、评估申请、信息公示等有关服务业务管理工作；（2）采用信息化手段，提高执法记分的录入及管理效率。 |
| 4 | 将面临“查封”复议和申请重新开业的数量较多的同时要求复核时效要快的困难 | （1）按照本办法采购第三方专业机构承担有关快速服务事项，并加强社会监督和行政监督，参照机动车和香港的管理做法，做好便民服务与监督；（2）结合采用智慧餐饮信息化手段，可结合使用远程监控等明确违法记录进行取证，提高复审效率。 |
| 5 | 是否要与餐饮日常检查结合的问题 | 办法中已明确餐饮单位记分将结合食品安全量化等级检查和省局日常检查表等一起进行，2018年将重新修定我市的餐饮服务量化分级管理办法，以简便操作。 |

四、“记分制”创新点

创新实现监管方式的“四个转变”和“四个特点”。

 **（一）由传统“限期整改为主”的监管方式转变为实施“查封”监管方式，大幅提高违法成本，体现“违法从严”的监管特点。**新的监管方式对现有食品安全法规不完善的内容进行了重点突破，明确设置记分年度内达到查封分值的标准。通过国内机动车记分制度和香港、新加坡的有关实践证明：查封对生产经营单位将起到重大威慑力，督促落实守法经营，有效弥补目前国内有关食品安全法规的不足。

**（二）由餐饮单位“被动配合”转变为“自觉学习遵守”的习惯，突出企业“主体责任”的监管重点**。在记分分值中，食品安全管理是否在场管理、是否持培训合格证、是否依法履行管理职责作为记分的内容之一。结合（一）的措施，将彻底借鉴机动车违法记分的成功先例，加大宣传与执行公开的“蝴蝶效应”，将有利于加快形成我市食品生产经营行业规范管理的轰动效应。

**（三）由“结果监管”模式转变为“侧重过程监管”，体现“风险预防”的监管理念。**记分内容侧重于我市检查中最常见的、而执法中难以解决有效的问题。记分内容由我委与香港食品安全监管与风险专家共同商议风险评级后确定，能够实现食品生产经营者易学习、监管人员易操作的效果。

**（四）由传统的“现场检查”方式，转变为结合“信息智慧化监督手段”，体现“食品安全+互联网”的监管特点。**1.食品安全监管人员对食品生产经营者实施记分监督检查，可以采取视频监控抓拍违法行为记录等形式，突破传统以现场检查为主的违法取证形式。2.结合我市即将实施的“阳光智慧餐饮信息”平台，可以将记分量化监督结果的公示和送达方式创新转变为 “网络专店告知”+“书面告知”多形式结合的方式，改变原有在经营场所公示的单一形式，将监督结果公示在我市“阳光智慧餐饮工程”的统一信息化平台，扩大监管公示的影响力。3.对被“查封”的食品生产经营者的法人或负责人、厨师长、食品安全管理员（或委托专业机构的负责专员）的培训考核结合采用“食品安全网络课堂”的形式，可以方便从业人员随时随地的快速进行专业培训，体现监管部门便民服务引导行业自律提升的最终监管方向。

五、审修过程

自2013年起，已经本委系统内进行了3次征求意见、组织过两次讨论会，征求了原香港食环署专家的实施意见（香港的违例记分制已具有推行30多年的成功经验），征集意见稿于2018年6月12日-27日在深圳政府法制信息网（深圳市人民政府法制办公室）规范性文件进行意见征集，有关征集意见及采纳情况见表5。

表5：（征求意见稿）意见征集及采纳情况表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **建议个人或单位** | **序号** | **条款原文** | **反馈建议和原由** | **采纳情况** | **说明** |
| **1****谭****志****伟** | **1** | 附件1标题《深圳市食品安全违法记分行为管理办法》 | 改为《深圳市食品安全违法行为记分管理办法》 | 采纳 |  |
| 2 | 附件1（第二条）因被食品安全监督检查发现存在违法行为所采取的记分监督措施，所记分数作为食品安全监管部门对其违法行为实施降低食品安全风险等级、查封等有关处理措施的依据。记分管理与对违法违规行为进行警示、纠正或处罚可同步执行。 | 因被食品安全检查发现存在违法行为所采取的记分监督措施，所记分数作为食品安全监管部门对该场所降低食品安全评级、查封等的依据。记分管理与对违法违规行为进行警示、责令整改或处罚可同步执行 | 采纳 |  |
| 3 | 附件1（第六条）并可以邀请有关人员作为见证人签字、盖章，或者采取录音、录像等方式进行记录，作为监督执法的依据。监督检查人员应当按照记分检查表（附件1、2）的检查内容逐项开展检查，并对每一项结果进行评价，每次监督检查可以随机抽取记分检查表中的部分内容进行检查，但每年开展的监督检查原则上应当覆盖记分检查表中全部项目。 | 并邀请有关人员作为见证人签字、盖章，或者采取录音、录像等方式进行记录，作为监督执法的依据。监督检查人员应当按照记分检查表（附件1、2）的检查内容逐项作检查及进行评价，每次监督检查可以随机抽取记分检查表中的部分内容进行检查，但每年开展的监督检查原则上应当覆盖记分检查表中全部项目。后面已说明不一定每项检查 | 采纳 | 依据省局“粤食药监办食营〔2017〕544号”文，每次日常监督检查可以随机抽取检查表中的部分内容进行检查，但每年开展的监督检查原则上应当覆盖《检查要点表》全部项目。 |
| 4 | 附件1（第七条）（一）以食品安全违法行为为依据，结合食品安全风险评估的严重程度，食品生产单位一次记分分值分别为20分、10分、4分、3分、2分、1分（附件1）；餐饮服务提供者一次记分的分值分别为20分、5分、2分、1分（附件2）； （二）累计改为累积；  | （一）以食品安全违法行为为依据，结合食品安全风险评估的严重程度，食品生产场所每一项目记分值分别为20分、10分、4分、3分、2分、1分（附件1）；餐饮服务场所每一项目记分值分别为20分、5分、2分、1分；（二）累计改为累积 | 部分采纳 | 1.因食品生产企业不再参加首批记分实施2.经征求辖区等监管人员意见，以餐饮单位法人（即单位为主体）更易操作执行违法记分制。 |
| 5 | 附件1（第八条）【记分周期】以食品生产经营者获得食品生产经营许可证的发证之日起每12个月内为一个记分周期。分数的记录日期同被检查发现违法记分的日期。 | 以食品生产经营者获得食品生产经营许可证的发证之日起每12个月内为一个记分周期。分类的记录日期同被检查发现违法记分的日期。一次或被误解为已检查 | 不予采纳 | 使用“分类的记录日期”不明确 |
| 6 | 附件1（第十一条）食品生产单位被查封实施后，本次记分清零，食品生产单位应按照法律法规及食品安全标准等要求进行整改；查封时间结束后，未落实整改的，食品安全监管部门可重新对食品生产单位实施累积记分，并第十条的要求进行处理。 | 有可能从18分跳到22分。考虑如达到22分，23分，需要查封3-7天被查封后分数清零或是剩下的2分或3分，留下次分用 | 不予采纳 | 因食品生产企业不再参加首批记分实施 |
| 7 | 附件1（第十六条）食品生产经营者被查封但未依法进行停业整改而对外营业的，由食品安全监管部门依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款的规定进行处罚。 | 查封期间营业或未获批准复业，应吊销许可，香港亦会吊销牌照，视作非常严重 | 不予采纳 | 依据《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第23号）第三十条 |
| 8 | 附件1（第十八条）本项规定的人员在重新通过评估考核前取得的食品安全培训合格证明，视作无效。 | 这宪法可误解为重新考核后，新旧证都有效（重新考核前无效） | 不予采纳 |  |
| 9 | 附件1（第二十七条） | 可考虑增加条款，定明由累积足够分数起那天开始执行查封，香港定明是23天，因这查封没太迫切性，只是对违规场所增加阻力，香港是定了那一段时间，企业可以申请延后一星期，但不是随便由企业选择合适自己的时间，因这是处罚。定明规则可避免争议。 | 采纳 |  |
| **2****李****强** | 10 |  | 有关食品安全违法计分办法，建议依据原食药总局发布的风险分级管理办法实施。之前原食药总局已考虑过分级和计分两种措施，最后没有采用计分方法。建议重新考虑。 | 不予采纳 | 总局和省局制定的食品生产经营风险分级分类监督管理办法是从生产经营的食品类别、经营规模、消费对象等为风险因素确定的风险等级，与本办法的记分量化检查内容完全不同的分级方式 |
| **3邵亚平** | 11 |  | 我们是为连锁餐饮企业提供食品安全检查工具的软件服务商（包括深圳的乐凯撒，喜茶，点都德）如果扣分检查还没有专业工具在用，我们可以免费提供巡店助手。 | 不予采纳 | 与本征求意见无关的内容 |
| **4李想（百胜餐饮）** | 12 | 第十四条【餐饮服务提供者查封后年度内的再次记分】如餐饮服务提供者在12个月内被查封后，再次或多次又被违法记分达到查封分值的，则分值以本记分年度内上次查封后被记的分数计算起，又达到查封分值，依据本文第十二、十三条的规定查处。 | 如何理解“则分值以本记分年度内上次查封后被记的分数计算起,已按前款规定被查封等处理后的“记分清除”描述相矛盾？（二）本记分年度达到20分以上，是否与第二十一条【记分的清除】符合以下情形的，一个记分周期内已有的记分予以清除：（一）本年度届满时累计记分未达到20分的； （二）本记分年度达到20分以上已按前款规定被查封等处理后的。 | 采纳 | 改为“如餐饮服务提供者在一个记分周期内被查封后。。。 |
| 13 | 第十六条【未按规定停业的查处】食品生产经营者被查封但未依法进行停业整改而对外营业的，由食品安全监管部门依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款的规定进行处罚。 | 【未按规定停业的查处】食品生产经营者被查封但未依法进行停业整改而对外营业的，由食品安全监管部门依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款的第一百二十四条（九）的规定进行处罚处理。建议依据《食品安全法》第一百二十四条（九）“拒不召回或者停止经营”相关条款进行处理。 | 采纳 | 原依据《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第23号）第三十条 |
| 14 | 第十七条【餐饮服务提供者查封后的开业条件】 食品安全监管部门可以委托第三方专业机构承担查封后专业整改事项的评估和监理，对食品生产经营者的评估不得收费。 | 【餐饮服务提供者查封后的开业条件】 食品安全监管部门应在收到申请后立即安排整改评估，并在三个工作日内回复申请者，对经过核查整改情况达到要求的同意恢复经营，对未达到整改要求的须书面告知申请者具体原由。 食品安全监管部门可以委托第三方专业机构承担查封后专业整改事项的评估和监理，对食品生产经营者的评估不得收费。查封后整改项目的评估和监理工作，具有较强的专业性，且其结果对企业恢复经营影响重大。因此，不建议由第三方机构承担，而由负责检查记分的主体一致，由食药监专业监管执法人员负责。并且需要约定整改评估时间，建议包含于三个工作日的回复期限内，避免实际执行时在流程时间约定方面出现争议。 | 不予采纳 | 依据《深圳经济特区食品安全监督条例》第四十六条：可以委托专业机构对生产经营环境以及生产过程控制的标准和规范的实施情况进行核查。食品生产经营者对核查结论有异议的，食品药品监督管理部门应当予以核实。 |
| 15 | 第十八条（记分后的培训和考核） 食品生产经营者在年度累积记分达到查封分值的，餐饮服务提供者的法人或负责人、厨师长、食品安全管理员应在申请开业前重新通过食品安全监管部门规定的食品安全培训和考核。 | （记分后的培训和考核） 食品生产经营者在年度累积记分达到查封分值的，餐饮服务提供者的法人或负责人、厨师长、食品安全管理员应在申请开业前重新通过《深圳市食品安全管理人员管理办法（修订）》规定的食品安全培训和考核。建议注明培训考核参照依据 | 不予采纳 | 依据《《食品安全法》第四十四条规定，《深圳经济特区食品安全监督条例》六十四、六十五、第六十七条 第一百零八条 |
| 16 | 第十九条（未按规定参加培训或通过考核的处理） 法人或负责人、厨师长或食品安全管理员未按本办法第十八条第一款的规定参加食品安全知识培训,或者参加培训后未通过评估考核的，食品安全监管部门可以将相关食品生产经营者的累积记分情况和相关人员未按规定参加培训或者未通过评估考核的情况向社会公布,并在该食品生产经营者申请许可证延续或变更时，按照相关规定不予延续。  | “并在该食品生产经营者申请许可证延续或变更时，按照相关规定不予延续。 ”依照相关“规定”，具体为何种“规定”？涉及行政许可延续，对企业经营影响重大，建议明确注明引用法规或规章依据。 | 不予采纳 | 依据《《食品安全法》第四十四条、《食品安全许可管理办法》第十一条（三）规定 |
| 17 | 第二十条【异议的处理】食品生产经营者对违法记分分值及其行政措施不服的，可自收到违法记分情况告知之日起24小时内向实施记分的所在辖区食品安全监管部门申请复核。实施记分的食品安全监管部门应在1个工作日内完成复核，并将复核结果告知提出异议的食品生产经营者。经复核需更正记分的，实施记分的食品安全监管部门应及时进行更正。 | 经复核需更正记分的，实施记分的食品安全监管部门应及时进行更正。对于异议情况，经营者将收集整理相关举证材料，２４小时时间严重偏短，可能导致非主观原因丧失复核权利。另外，依据《中华人民共和国行政处罚法》第四十二条，当行政机关作出责令停产停业等行政处罚决定之前应当告知当事人有要求举行听证的权利；当事人要求听证的，行政机关应当组织听证。且应当在行政机关告知后三日内提出。如果记分涉及停业，则应给予当事企业足够时间进行准备。同时参考《上海市餐饮服务食品安全违法行为记分管理暂行办法》第九条，也给予企业３０日的复核申请时间。 | 不予采纳 | 见起草说明：由于”查封“属于行政强制措施，不同于行政处罚的程序。另由于现场隐患问题较多，依据《食品安全法》 第七十七条、《广东省食品安全条例》第六十条、食药总局印发的《食品生产经营日常监督检查管理办法》第二十四条规定  |
| 18 | 附件１-２-１在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、量化等级、监督检查记录表、食品安全承诺书、食品安全管理员、健康证及使用的食品添加剂、大宗食品原料来源等信息。 | 限自制火锅底料、饮料、调味料所使用的食品添加剂）、大宗食品原料来源等信息。目前相关法规仅要求进行食品经营许可证、量化等级、监督检查记录表及餐饮自制火锅底料、饮料、调味料所使用的食品添加剂进行信息公示。对于食品安全示范街、先进体系等建设标准要求的其它公示内容建议为鼓励性，而非纳入“违法记分行为”。并且参考《上海市餐饮服务食品安全违法行为记分管理暂行办法》，所有记分项也是以《食品安全法》相关条款为依据，重在惩罚“累犯”，而非扩大“违法行为”定义范围。 | 不予采纳 | 依据《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：附表2 餐饮服务日常监督检查要点表 |
| 19 | 附件１-２-１人员管理9.主要负责人知晓食品安全责任，按要求配备食品安全管理人员，食品安全管理员经过食品安全培训合格、在岗并按规定履行职责。经抽查考核不具备食品安全相关专业知识和管理能力的，不得上岗。 | 9.主要负责人知晓食品安全责任，按要求配备食品安全管理人员，食品安全管理员经过食品安全培训合格、在岗并按规定履行职责。经抽查考核不具备食品安全相关专业知识和管理能力的，不得上岗。参阅国家、省、市三级“食品安全管理员管理办法”均未要求食品安全管理员全天在岗。食品安全管理员应当严格履行法定职责，达到“管理”效果即可。并且连锁餐饮总部食品安全管理员工作性质更为特殊，“在岗”如理解为“在总部办公室”则限制其统筹管理及巡视检查功能。 | 采纳 | 不在岗如何按规定履行职责？现场检查大多数情形均告知不在场，具体将结合履行职责的情况来最终确定，确实有原因不在场陪同检查的情形除外。另香港食环署对食物业处所的巡查报告内容。暂删除“在岗” |
| 20 | 附件１-２-１从事接触即食食品工作的从业人员持有有效的健康证明。 | 10.从事接触即食食品工作的接触直接入口食品的从业人员持有有效的健康证明与《食品安全法》第四十五条描述保持一致 食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的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。 从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。 | 采纳 | 实际意义等同 |
| 21 | 附件１-２-１查验食品及原料，食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证和食品出原料控制厂检验合格证或者其他合格证明，并留存复印件及发货票证，有台账记录 | 22.查验食品及原料，食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明，并留存复印件及发货票证，有台账记录。实行统一配送经营方式的，可以由餐饮服务企业总部统一查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件，建立采购记录；各门店应当建立并留存日常采购记录；门店自行采购的产品，应当严格落实索证索票、进货查验和采购记录制度。依据《餐饮服务食品索证索票管理规定〉第十三条，注明连锁经营餐饮门店索证索票管理要求。  | 采纳 |  |
| 22 | 附件１-２-１遵守控烟要求。47.安全生产告告知书已张贴。 | 46.遵守控烟要求。47.安全生产告告知书已张贴。不属于食品安全违法行为，不建议将无关内容纳入该管理办法 | 不予采纳 | 虽不属于食品生产经营过程中的事项，但属于消费者就餐环境安全的范畴，结合我委的职责分工，结合有利于统一管理 |
| 23 | 附件１-２-３下属门店均实施“明厨亮灶”、按要求处理废弃油脂和餐厨垃圾、遵守控烟要求、安全生产告告知书已张贴。 | 13.下属门店均实施“明厨亮灶”、按要求处理废弃油脂和餐厨垃圾、遵守控烟要求、安全生产告告知书已张贴。不属于食品安全违法行为，不建议将无关内容或倡导性的内容（如明厨亮灶）纳入该管理办法 | 不予采纳 | 理由同上，并结合《深圳市人民政府办公厅关于印发深圳市阳光智慧餐饮工程工作方案(2018-2020年）的通知》第（五）项 |
| **5.星巴克餐饮管理有限公司** | 24 | 附件1-2-1 .在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、量化等级、监督检查记录表、食品安全承诺书、食品安全管理员、健康证及使用的食品添加剂、大宗食品原料来源等信息。 | 删除：大宗食品原料来源等信息1.对于餐饮企业，原料品种多，变化大，用量少。且涉及的供应商仍不在少数，另外供应商可能为动态情况，公示主要原料来源情况可操作性差。2.在餐饮场所公示原料来源的目的是为了追溯，各地监管部门或组织已建立原料追溯平台，有需要的消费者可以容易地从平台中获取相应的信息。餐饮公司的原料也有索证索票、溯源体系等来追踪原料的来源，没有必要在餐厅公示。 | 不予采纳 | 依据《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：附表2 餐饮服务日常监督检查要点表 |
| 25 | 附件1-2-1按照“明厨亮灶”建设规范指引要求，公示加工操作关键过程。 | ※按照“明厨亮灶”建设规范指引要求，公示加工操作关键过程。（采用自动洗碗设备进行餐饮具清洗消毒和一次性餐饮具的除外）明厨亮灶主要公开餐饮环节加工过程，大中型的餐饮一般都采用了自动洗碗消毒等设施，公示餐饮具清洗消毒场所意义不大。 | 不予采纳 | 依据《广东省食品药品监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引》 |
| 26 | 附件1-2-1.从业人员生产经营未密封包装的食品时应穿戴清洁的工作衣帽，双手洗净，保持个人卫生。 | 从业人员生产经营从业人员从事高污染风险操作行为时应穿戴清洁的工作衣帽，双手洗净，保持个人卫生。餐饮从业人员头发带来的异物风险远低于食品生产加工人员直接面向顾客的从业人员除食品安全职能外，还兼有顾客体验职能。通过预包装食品拆包等行为带来的交叉污染风险非常低，不需规定。 | 不予采纳 | 高污染风险操作行为不明确，另文中仅是生产经营未密封包装的食品时 |
| 27 | 附件1-2-1用水符合生活饮用水卫生标准。（1）食品清洗、加工用水符合生活饮用水标准。自备水源应提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告。（2）接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品和自制饮品）的水经过水净化设施处理或使用直接饮用水。 | 建议说明自备水源的定义 | 采纳 | 自备水源改为“非市政管道水” |
| 28 | 附件1-2-1查验食品及原料，食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明，并留存复印件及发货票证，有台账记录 | 删除：留存复印件及发货票证餐饮门店空间有限，且现在票证基本都实现电子化管理，可以随时查阅，留存复印件的意义不大 | 采纳 | 改为“鼓励采用电子记录，对采用电子索证和记录的可不用复印件。从不同供货点采购的，具体依据《餐饮服务食品采购索证索票管理规定国食药监[2011]178号》 |
| 29 | 附件1-2-3.建立食品采购、配送电子管理台账，详细记录供货方信息、产品采购信息和门店信息，包括供货方许可证照、检验合格证明、地址、联系方式以及配送食品的品种等。使用一式两联以上的配送清单，分别由总部和门店留存。 | 由连锁餐饮总部或集团总部建立食品采购、配送电子管理台账，详细记录供货方信息、产品采购信息和门店信息，包括供货方许可证照、检验合格证明、地址、联系方式以及配送食品的品种等。现在票证基本都实现电子化管理，可以随时查阅，留存复印件的意义不大 | 部分采纳 | 分别由总部和门店留存的，已仅限于配送清单，并没有要求所有索证资料， |
| 30 | 附件1-2-3.对下属门店的食品加工经营场所建设制定有统一要求，并符合有关许可审核标准中食品加工场所和流程布局的要求，达到“明厨亮灶”的许可要求。 | 明确：采用自动洗碗设备进行餐饮具清洗消毒和一次性餐饮具的除外。明厨亮灶主要公开餐饮环节加工过程，大中型的餐饮一般都采用了自动洗碗消毒等设施，公示餐饮具清洗消毒场所意义不大。 | 不予采纳 | 依据《广东省食品药品监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引》对连锁餐饮无特殊 |
| **6.市食药局食品生产监管处** | 31 | 在食品生产环节，我局按照原国家食药监总局《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》等规定开展日常检查工作，检查发现企业存在一般项不符合的，责令企业限期整改；检查发现企业存在重点项不符合的，要求企业按规定主动停产；发现企业存在违法行为的，监管部门根据《食品安全法》等规定进行立案查处。在实践中，对食品生产企业从轻到重的违法行为都有较为完善的规定和处罚，执行中较为顺畅，食品风险基本可控。鉴于上述情况，我处认为目前在生产环节推行累积记分制度条件尚不成熟，因此食品生产环节暂不宜推行累积记分制度。 | 采纳 |  |