编号：XXXXX

**广州市“食在广州”星级评定实施规则(征求意见稿)**

**（餐饮单位）**

20XX-XX-XX 发布 20XX-XX-XX实施

**广州市市场监督管理局发布**

**前 言**

本规则由广州市市场监督管理局制定、发布，版权归广州市市场监督管理局所有，任何组织及个人未经广州市市场监督管理局许可，不得以任何形式全部或部分使用。

本规则起草单位：广州市市场监督管理局。

**目 录**

1 适用范围 1

2 认证模式 1

3 认证依据 1

4 认证程序 1

4.1 认证申请 1

4.2认证受理 2

4.3初始审核 2

4.4认证决定及认证等级 4

5认证证书 5

6 获证后监督 5

7 再认证 7

8 认证证书的变更 7

9 认证证书的管理 8

10 认证标志 9

11 附则 9

附件1 “食在广州”星级评定自评表 10

附件2 评分规则及分级标准 15

**1 适用范围**

本规则适用于广州市行政区域内的所有餐饮组织，包括餐馆、快餐店、小吃店、饮品店、食堂等即时烹调加工、销售餐饮制品并为消费者提供就餐场所和消费服务的企业。

**2 认证模式**

初始审核+获证后监督

**3 认证依据**

《“食在广州”星级评定技术规范》XXXXXXX

**4 认证程序**

4.1 认证申请

4.1.1 认证机构应要求认证委托人具备以下条件：

（1）取得国家、地方市场监督管理部门或有关机构注册登记的法人资格（或其组成部分）；

（2）已取得相关法规规定的行政许可；

（3）未列入国家信用信息严重失信主体相关名录；

（4）经营业务范围符合相关法律法规、标准和规范的要求；

（5）餐饮单位正式运行满一年，分店、附属店、连锁店运行满6个月；

（6）一年内未发生违反相关法律法规的食品安全事故；

（7）三年内未因食品安全事故、违反国家食品安全管理相关法规或虚报、瞒报获证所需信息，而被认证机构撤销认证证书。

4.1.2 认证机构应要求认证委托人提交以下文件和资料:

（1）认证申请书；

（2） 法律地位证明文件（如营业执照复印件，涉及多场所的，应分别提供）；

（3）申请认证范围所涉及的法律法规要求的行政许可证明文件（如食品经营许可证）；

1. 组织简介（包括组织名称、地址、成立的时间及其餐饮场所的必要信息）；
2. 经市场监督管理部门确认的经营布局图纸复印件；
3. 食品经营相适应的主要设施设备清单；
4. 餐饮单位操作流程图；
5. 餐饮单位建立并有效运行食品安全管理体系的有效证明（自评表食品安全管理体系要求证实文件）；
6. 已获食品安全管理体系（GB/T 22000）、危害分析与关键控制点HACCP体系（GB/T 27306）证书复印件（适用时）；
7. 其他

4.2认证受理

认证机构收到申请文件后，依据相关评审要求对申请文件进行符合性审核，如申请文件不符合要求，应通知认证委托人补充完善。文件齐全后，在3个工作日内发出受理或不予受理通知。受理时，认证机构与认证委托人签订认证协议。

4.3 初始审核

4.3.1 资料技术评审

认证机构应选派有能力的人员组成审核组，审核组在进入现场审核前，应

完成认证委托人按附件1提交的自评表及有效证实文件的技术评审。了解和掌握申请认证组织的符合程度，确定是否能够进入现场审核，并进一步识别出后续现场审核的思路和重点。

4.3.1.1 评审人日数

技术资料评审一般为1人日，视复杂程度，可适当增加人日，最多不超过2

人日。

4.3.1.2评审内容

评审内容为自评表及证实性资料，重点从以下两个方面进行技术评审：

1. 餐饮单位的合法性复核；
2. 文件资料的完整性、适应性、有效性审核；

文件内容应能完整覆盖本附件1组织声称符合的所有要求，避免缺项情况发生。

文件内容应适宜支撑对申请单位对技术规范要求及本规则要求的审核。

4.3.1.3评审时限

认证机构受理认证申请后，原则上应在15个工作日内完成资料技术评审。认证委托人准备相应证实性材料的时间不计算在内。

4.3.1.4评审结论

资料技术评审结论可包括以下几个方面：

1. 符合要求，可进行现场审核；
2. 基本符合要求，但需对部分内容进行补充完善，可在现场检查时提交整改证据；
3. 不符合要求，无法进行现场审核。

4.3.2现场审核

初始审核通常采用现场审核的方式。原则上，现场审核应在资料技术评审符合要求或基本符合要求（可在现场审核直接提交整改证据）后30个工作日内完成。现场审核应覆盖申请认证的所有认证活动。

4.3.2.1 审核组组长应根据每次特定的审核活动、企业特点、运作特性、规模、性质和复杂性编制审核计划，并提前与受审核组织就审核活动安排进行沟通，就审核时间达成一致。现场审核应安排在认证范围覆盖的认证活动正常实施时进行。

4.3.2.2审核时间及人日数

认证机构综合考虑认证组织认证活动覆盖范围、组织运作的特点、运作的复杂程度、安全风险程度、认证要求和认证活动覆盖范围内的有效人数等，制定审核方案，明确审核方式，核算审核工作需要的时间。审核人数一般为2人日，视复杂情况增加1-2人日，最多不超过4人日。

4.3.2.3 当认证活动覆盖多个场所时，认证机构应对包括中心职能在内的所有场所实施现场审核，以确保审核有效性。

4.3.2.4如果认证委托人采用轮班作业，应在制定审核方案和编制审核计划时考虑在轮班工作中发生的活动。

4.3.2.5当认证委托人将影响食品安全及服务质量的重要过程外包时，除非被委托加工组织的被委托加工活动已获得相应的食品安全管理体系认证或HACCP认证，否则应保留对受委托方现场审核的权利。

4.3.2.6审核结论

审核组根据审核情况做出审核结论，对于审核中发现的不符合项，受审组织应在限期内完成整改，最长整改时限不超过6个月。

4.4 认证决定及认证等级

4.4.1 综合评价

认证机构对审核组提交的审核报告、不符合项的纠正和纠正措施及其结果进行综合评价，结合现场审核外获取的可作为认证决定依据的信息（如来自行政监管部门、顾客、行业协会等信息）进行复核，5个工作日作出认证决定。

* + 1. 认证决定

1. 对于符合认证要求的认证委托人，认证机构应颁发认证证书，注明通过认证的等级；
2. 对于不符合认证要求的认证委托人，认证机构应以书面的形式告知其不能通过认证的原因。

**5 认证证书**

认证证书有效期为3年，证书包含以下信息：

1. 获证组织的名称、服务场所地址；
2. 认证实施规则；
3. 认证依据的标准或规范性文件；
4. 获得认证的等级；
5. 发证日期（即生效日期）和认证有效期或终止日期；
6. 认证标志；
7. 证书的编号；
8. 认证机构名称、地址；
9. 证书状态的查询方式。

**6 获证后监督**

6.1 监督审核的方式

监督审核通常为现场审核，采取预先或不预先通知的方式进行。

6.2 审核的内容:

1. 体系变化和保持情况；
2. 是否列入国家信用严重失信主体相关名录；
3. 组织的关键控制点、关键限值的保持和变化情况及其有效性；
4. 持续的运作控制，特别是食品安全危害控制的实施；
5. 重要原、辅料供方变化情况；
6. 市场监管部门或行业部门抽查的结果；
7. 涉及变更的认证范围；
8. 上次不符合项的跟踪验证；
9. 认证证书、标志的使用和（或）任何其他对认证资格的引用。

6.3 监督审核频次

在证书有效期内，认证机构自初次认证决定日期起12个月内即可安排监督

审核，以后每次监督时间间隔不超过12个月。

当发生下述情况时，认证机构应增加监督频次。

1. 获证组织出现严重的质量、安全、卫生、环保等事故或有重大顾客投

诉或媒体曝光事件发生时；

1. 获证组织的管理体系进行了重大变更；
2. 对被暂停认证资格的获证组织进行追踪；

（4） 发生其他特殊情况时。

6.4 监督审核人日数

监督审核人日数原则上不得少于初始审核人日数的50%。

6.5 获证后监督结果的评价

认证机构根据监督审核结果对证书持有人进行评定。评定合格，认证机构批准其继续保持认证证书、认证标志。评定不合格，视其不满足程度对其做出暂停、降级或撤销认证资格、认证标志使用的决定，并对外公告。

对于做出降级、暂停认证资格的证书持有人，要求在规定期限内完整纠正

措施并经认证机构验证。经验证合格的，恢复其原有等级或认证资格，准许使用认证标志。验证不合格的，撤销其认证证书、停止使用认证标志或做出降级处理，并对外公告。

1. **再认证**

7.1认证证书有效期满前3个月，需要延续认证有效期的获证组织须向认证机构提出再认证申请，认证机构按照4.2规定要求实施再认证申请评审。

7.2 认证机构在认证证书有效期满前安排再认证审核，再认证审核按照第4.3规定的初次认证审核程序要求实施。

7.3 当获证组织的管理体系、组织架构或运作环境（如区域、法律法规、认证依据标准或技术规范）有重大变更，并经评估需要时，需实施资料技术评审。

认证机构应根据再认证审核的结果，以及认证周期内的体系评价结果和外

部信息，做出再认证决定。

**8 认证证书的变更**

8.1认证证书的变更

获证后，当存在以下情况下，认证机构对获证组织的证书予以变更：

1. 当认证证书所覆盖的组织名称、注册地址、业务范围、服务场所、认

证要求（包括认证标准、技术规范换版/实施规则）等内容发生变化，获证组织应向认证机构提出变更申请；

1. 对获证组织名称、地址信息发生变化的认证证书变更申请，经申请评

审确认，必要时，由审核组现场审核并确认。证实符合认证条件的，认证机构换发认证证书。

1. 对获证组织认证证书所覆盖的服务/经营范围、场所/设施、认证要求发

生变更的情况，通常安排审核组进行现场审核并确认，符合认证条件的，认证机构换发认证证书。

1. 监督审核和再认证审核时发现获证组织的服务/经营范围、场所/设施、

认证要求发生变化，审核组在现场审核中确认并报认证机构进行评审和审查，符合认证条件的，换发认证证书。

（5）获证组织提出升级申请，经申请评审确认，必要时经资料技术评审和（或）现场审核确认，符合认证条件的，认证机构换发认证证书。

8. 2认证证书的扩大或缩小

8.2.1 扩大认证范围

在认证证书有效期内，需要扩大认证范围的获证组织应向认证机构提交申请。认证机构针对申请进行评审，确定予以扩大所需的审核活动，审核活动可单独进行，也可结合监督审核进行。

经认证机构现场审核、审定，认为获证组织满足扩大认证范围要求的，同意批准扩大认证范围，换发认证证书。

8.2.2 缩小认证范围

在认证证书有效期内，需要缩小认证范围的获证组织应向认证机构提交申请

或获证组织在认证范围的某些部分持续地或严重地不满足认证要求的，或审核组提出缩小获证组织认证范围的建议，并提供理由和证据时，认证机构应缩小其认证范围，以排除不满足要求的部分。认证范围的缩小不应将能影响食品安全的活动、过程或服务排除在认证范围之外。

**9 认证证书的管理**

在认证证书有效期内，通过证后监督、外部投诉等信息，获证组织发生不能保持认证的情况，认证机构对获证组织的证书做出暂停、注销、撤销、降级处理。在认证证书暂停期间及认证证书注销或撤销后，获证组织不得继续对外使用认证证书或宣称获得相应认证资格。

认证证书暂停、注销、撤销、降级处置依据《“食在广州”认证证书暂停、

注销、撤销、降级处置规定》执行。

**10 认证标志**

10.1 认证标志的申请、管理、使用应符合《“食在广州”商标使用管理暂行办法》的要求。

10.2 准许使用的认证标志样式

（食在广州商标） （认证标志）

“食在广州”认证标志基本图案的矢量图可在指定的网站进行下载，使用标志时可按比例放大或缩小，标注后应清晰可识，不得随意篡改、变形等。

**11 附则**

本规则由广州市市场监督管理局负责解释。

**附件1 “食在广州”星级评定自评表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目及要求** | | | **自评结果** | **建议资料** |
| 食品安全管理体系 | 1. 餐饮单位应建立基于危害分析和关键控制点（HACCP）原理的食品安全管理体系，并形成必要的管理体系文件作为体系运行的支撑。 | | □符合  □不符合 | 1） |
| 2. 应制定并颁发食品安全方针和目标，并定期监测和测量目标的达成情况。 | | □符合  □不符合 | 2） |
| 3. 应落实食品安全主体责任制度，现场悬挂食品安全总监、食品安全员证照或复印件，公式营业执照、食品经营许可证、从业人员健康证明等资料。 | | □符合  □不符合 | 3） |
| 4. 餐饮单位应建立相应的管理体系程序文件或管理制度 | 1）应制定文件管理与控制程序或管理制度，对本单位及外来文件（如法律法规、标准等）进行管理，确保所使用的文件均为有效版本。 | □符合  □不符合 | 4）5）6）7） |
| 2）应制定记录控制程序或管理制度，明确记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置所需的控制，规定应能满足GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的要求。 | □符合  □不符合 |
| 3）应建立人力资源相关管理制度，明确各岗位员工能力及工作职责要求。 | □符合  □不符合 |
| 4）应建立从业人员培训制度，制定培训计划，为从业人员提供持续的培训，确认人员考核合格后上岗。 | □符合  □不符合 |
| 5）应建立、实施和保持废弃物收集、存放和处置规程，确保废弃物处置方式符合有关规定。 | □符合  □不符合 |
| 6）应对食品加工、储存、消毒、保洁等设备和用具的清洁、保养、维护建立操作规程并按要求定期清洁保养。 | □符合  □不符合 |
| 7）应制定清洗和消毒规程，包括洁消毒的区域，设备或器具名称，洗涤剂/消毒剂的名称、浓度和时间，清洁消毒的方法和频率，清洁消毒效果的验证等内容，确保食品加工场所清洁卫生，防止食品污染。 | □符合  □不符合 |
| 8）应根据餐饮单位所处环境制定虫害控制计划或制度，定期检查，防止有害生物藏匿、孳生或侵入。 | □符合  □不符合 |
| 9）应建立从业人员健康管理制度，明确健康标准，对从业人员的健康状况进行有效管理，降低食品安全风险。 | □符合  □不符合 |
| 10）应建立原料、食品添加剂、食品相关产品供应商选择、评定和日常管理制度或程序，对供应商进行有效管理。 | □符合  □不符合 |
| 11）应建立并执行进货查验和记录制度，按规定进行查验，确保采购的产品符合要求和国家有关的食品卫生标准，并在入库前对原料、食品添加剂、食品相关产品的外观、温度进行查验。 | □符合  □不符合 |
| 12）应建立、实施和保持仓库管理规程，确保按照“先进先出”和“有效期优先”的原则控制物料出库顺序，确保食品安全。 | □符合  □不符合 |
| 13）餐饮单位建立食品安全自查清单及计划，定期开展食品安全相关制度自查、定期自查及专项自查，对发现的问题产品进行标识、隔离及处置，防止误用。 | □符合  □不符合 |
| 14）应制定专间/专用操作区加工制作操作管理规范，明确专间/专用操作区的标识、设施、环境、人员及操作要求。 | □符合  □不符合 |
| 15）应制定食品添加剂使用管理制度，确保添加剂的正确采购、贮存、及使用，规定应符合GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的要求。 | □符合  □不符合 |
| 16）应建立食品安全验证管理制度，定期对食品工器具、餐饮具、紫外线强度、冷热保藏设施温度及操作过程污染情况等项目进行验证。 | □符合  □不符合 |
| 5. 应设置从事食品安全管理的专门机构，配备足够数量的专（兼）职食品安全管理人员，并按规定参加食品安全培训。 | | □符合  □不符合 | 8） |
| 6. 食品安全小组应对本单位食品安全管理体系范围内可能出现的潜在危害进行识别与评估，确定关键控制点（CCP），并保留识别与评估过程的相关证据，并制定适宜充分的控制措施，确保将相应的危害控制在可接受水平。 | | □符合  □不符合 | 9） |
| 7. 餐饮店在领取食品经营许可证后，须严格按照规定的条件和要求从事餐饮服务活动，未经许可不得擅自改变经营布局。 | | □符合  □不符合 | 10） |
| 8. 供水设施和排水、清晰消毒保洁、加工制作、照明、通风排烟等设施设备应符合GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的要求。 | | □符合  □不符合 | 11） |
| 9.粗加工、成品加工、专间/专用操作区、食品添加剂、高温易腐食品加工、食品留样、食品配送、餐饮前台服务等加工过程应满足GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的要求。 | | □符合  □不符合 | 12） |
| 社会责任及品牌建设 | 10.就餐环境和卫生间卫生条件应满足GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的要求。 | | □符合  □不符合 | 13） |
| 11.餐饮单位应采用透明厨房、视频厨房、互联网厨房等方式实现明厨亮灶，向公众展示餐饮烹饪及服务相关过程 | | □符合  □不符合 | 14） |
| 12.餐饮单位宜建立厨师级别晋升考核机制，充分调动厨师的主动性和积极性，提升技术水平，保证菜品质量及标准化程度。 | | □符合  □不符合 | 15） |
| 13.餐饮单位应根据菜品的特点，分别编制菜品加工操作规范，包括但不限于主/辅料初加工、半成品加工、菜品分配和菜品烹调及出品等工序，标准化工艺流程。 | | □符合  □不符合 | 16） |
| 14.餐饮单位应积极开展反餐饮浪费行动，响应光盘行动，减少食物浪费现象。 | | □符合  □不符合 | 17） |
| 15. 餐饮单位应建立应对可能发生潜在食品安全事故或消防安全事故等其他紧急情况的应急程序和预案，并规定发生应急事件时采取的措施。 | | □符合  □不符合 | 18） |
| 16. 餐饮单位应建立面向顾客的投诉处理机制及投诉处理制度，规定投诉接待、处理、反馈、记录、补偿、服务补救评价等要求。 | | □符合  □不符合 | 19） |
| 17. 餐饮单位宜制定绿色环保发展路线，并采取措施逐步推进节能减排降耗等措施的落实。 | | □符合  □不符合 | 20） |
| 品牌建设 | 18. 餐饮单位宜制定并实施品牌建设和管理制度，制定品牌战略和规划，并配制资源开展品牌宣传，维护品牌形象。 | | □符合  □不符合 | 21） |

建议资料清单：

1）建立食品安全管理体系并有效运行的证明文件（食品安全管理体系认证证书、HACCP体系认证证书、管理手册、运行记录等）；

2）食品安全方针和目录，及目标达成监测表；

3）营业执照、食品经营许可证、食品安全总监、食品安全员证照复印件；

4）相应的程序文件或管理制度；

5）岗位职责一览表或岗位职责说明；

6）从业人员健康一览表及健康证明复印件；

7）食品添加剂清单；

8）食品安全管理机构人员清单及培训合格证明；

9）识别的关键控制点（CCP）清单及控制措施等有效证明；

10）经确认的设计布局图纸复印件；

11）设施设备符合GB 31654的声明；

12）加工过程符合GB 31654的声明；

13）就餐环境和卫生间卫生符合GB 31654的声明；

14）餐饮单位实现明厨亮灶的有效证明文件（如透明厨房、视频厨房、互联网厨房照片）；

15）厨师级别考核制度或其他有效制度；

16）任意一份主要菜品的加工操作规范；

17）餐饮单位开展反餐饮浪费活动的有效证明或说明（如：张贴标识标牌、不设置低消费额、提供小份/小量等不同规格餐品、提供公筷公勺、免费提供打包盒等）

18）应对可能发生潜在食品安全事故或消防安全事故等其他紧急情况的应急程序和预案的有效证明；

19）面向顾客的投诉处理机制及投诉处理制度、补救措施等证明；

20）餐饮单位推进节能降耗的有效措施证明（如：管理制度、减排目标及方案、培训记录、检查记录、使用清洁燃料、低能耗设施设备等）

21）餐饮单位品牌建设和管理制度及品牌建设相关证明文件（如：自主品牌商标所有权证明、自由推广平台、各级政府颁发的地方老字号、非物质文化遗产证书或证明、非遗传承人、中国烹饪名师、开设弘扬饮食文化的博物馆、展览馆等）

**附件2**

评分规则及分级标准

1、分级评价指标及分值分布

依据本标准进行分级评价时，对各项指标采取评分的方法，满分为1000分，具体分为市场反馈及消费者评价600分，食品安全管理体系200分、社会责任及品牌建设200分。

评分的依据是检查中发现的按照本标准规定的评价指标的实施情况。

**附表一：评价指标及分值分布**

| 序号 | 评价要素（分值） | 评价内容 | 分值 |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 1 市场反馈及消费者综合评价（600分） | 1.1 互联网平台消费者评价 | 450 |
|  | 1.2 消费者投诉（12315热线） | 150 |
|  | 2 食品安全管理体系（200） | 2.1 总体要求 | 12 |
|  | 2.2 食品安全方针和目标 | 6 |
|  | 2.3 主体责任 | 10 |
|  | 2.4 人力资源 | 12 |
|  | 2.5 危害分析及控制 | 20 |
|  | 2.6 前提方案 | 92 |
|  | 2.7 加工过程4D管理 | 40 |
|  | 2.8 验证 | 8 |
|  | 3 社会责任及品牌建设（200分） | 3.1 社会责任 | 120 |
|  | 3.2 品牌建设 | 80 |

2、分级评价级别划分标准：

根据评分值以不同级别评价申请方的优质程度，按照以下标准进行级别划分:

a）700-799分，三星级;

b）800-899分，四星级;

c）900分及以上，五星级。