

涡市监〔2024〕41号

关于印发涡阳县“食安名坊”培育方案的通知

各市场监管所、直属机构，局机关相关股室：

根据《安徽省民生工作领导小组办公室关于2024年实施50项民生实事的通知》、省局《关于开展“食安名坊”培育行动的通知》和市局《关于印发亳州市“食安名坊”培育方案的通知》的要求，我局制定了《涡阳县“食安名坊”培育方案》，现印发给你们，请结合工作实际，认真贯彻落实。

2024年3月29日

涡阳县“食安名坊”培育方案

为传承弘扬地方特色饮食文化，提升食品小作坊质量安全水平，更好地发挥优质食品小作坊在保障和改进民生中的积极作用，结合我县实际，制定培育方案。

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精神，统筹高质量发展和高水平安全，坚持“培育为先，好中选优”的原则，通过聚力打造2家“食安名坊”，以点带面提升全县食品小作坊品牌整体形象，推动食品小作坊产业高质量发展。

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、方法步骤和时间安排

（一）明确培育计划。各市场监管所要认真梳理研究辖区食品小作坊发展状况，加强宣传引导，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；各市场监管所要

培育对象“一坊一策”制定培育方案，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）推动规范提升。各市场监管所要加大对培育对象的帮扶指导力度，采取集中培训、现场指导等多种形式，指导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，帮助培育对象逐条对照评分标准补缺补差、规范提升。（7月底前完成）

（三）开展初审申报。培育对象经自查达到“食安名坊”条件后，应向县市场监管部门提出申报。县市场监管部门开展初审并提出申报意见后，将向市局报送申报表。（8月底前完成）

（四）开展评分推荐。市局组织检查员和相关专家对申报单位开展现场评分，将符合条件并拟推荐为“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，按评分高低顺序统一向省局推荐。（9月底前完成）

（五）开展评审发证。省局组织专家对各市推荐的“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，确定评为“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。各市场监管所要加强对“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，应立即向省局通报。省局

将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、相关要求

（一）加强组织领导。要充分认识开展“食安名坊”培育行动的重要意义，切实加强组织领导，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，积极争取属地党委政府和有关部门的支持配合，及时研究解决工作中存在的困难和问题。

（二）严肃工作纪律。要充分调动培育对象的主动性、积极性，在食品小作坊业主自愿的前提下开展各项培育工作。要严格遵守相关工作纪律，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）加强宣传推介。要深入总结、广泛宣传“食安名坊”培育行动取得的成效，营造良好氛围；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，不断提高我县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。

- 附件：1. 安徽省“食安名坊”申报表
2. 安徽省“食安名坊”推荐表
3. 安徽省“食安名坊”评分表
4. 安徽省“食安名坊”推荐（备选）名单

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)	安全项目得分	(分)
		提升项目得分	(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。	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	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。	3		

员管 理	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。	2		
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）；获得非物质文化遗产、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 4

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：