

LWPA

温州市龙湾区平安建设事务管理标准

LWPA003-2023

龙湾区小餐饮店或网格餐饮平安 基础检查标准

2023-04-20 发布

2023-04-20 实施

中共温州市龙湾区委平安办 发布

前 言

本标准按照省市平安暗访标准起草。

本标准由温州市龙湾区委平安办提出并归口。

本标准起草单位：区委政法委、区市场监管局（行业主管部门、行政监管部门）、市市场监管局湾新区分局（行业主管部门、行政监管部门）、区消防救援大队（行政监管部门）。

本标准主要起草人：陈凌云、孙良东、董弼时、潘 知。

本标准为首次发布。

说明：

该标准是“平安龙湾”建设风险隐患管控机制的重要组成部分，旨在通过主体单位自查、行业主管部门巡查、行政监管部门督查、属地街道日常检查，以及由区委平安办、十大专项小组组织的暗访，进一步落实有关职能部门的风险隐患发现、整改、评估、管控责任，为建设更高水平的“平安龙湾”提供技术保障。

主体单位、属地街道、行业主管部门、十大专项小组、区委平安办在组织开展平安基础检查时，一般对照检查标准逐条进行检查；行政监管部门根据职能对照有关标准进行检查，检查的内容在业务范围内不局限于本执行标准。

有关职能部门应当不断完善部门之间的风险隐患发现、整改、评估、提升大闭环管控机制，落实各环节部门职责和属地街道职责；有关职能单位应当不断完善有关内部工作微循环机制，强化内外部工作协同，确保检查质效。

注：本标准所指的行业主管部门即为本行业领域平安建设的总牵头部门。

龙湾区小餐饮店或网络餐饮平安基础检查标准

序号	检查内容	检查标准与方法
1	网络餐饮店有实体经营门店	具体标准：网络餐饮店有实体经营门店。 检查方法：在美团外卖、饿了么订餐平台上随机查看公示餐饮店的营业执照，根据执照上地址对应线下地址，查看线下实体店是否真实存在。
2	网络餐饮服务第三方平台登记相关信息与实际相符	具体标准：网络餐饮服务第三方平台登记相关信息与实际相符。 检查方法：查看网络餐饮服务提供的营业执照名称地址、食品经营许可证、小餐饮登记证与商家在第三方平台上传的证照信息是否一致。
3	有餐饮服务许可证(食品经营许可证)/小餐饮登记证且在有效期内	具体标准：网络餐饮、小餐饮店应持有食品经营许可证,小餐饮登记证或营业执照上标“三小行业“(没有单独的登记证),食品经营许可证在有效期内(小餐饮登记证无有效期限)。 检查方法：现场查看是否持有食品经营许可证或小饮登记证(“多证合一”后登记管理的小餐饮店需有营业执照上是否标有“三小行业”)，食品经营许可证是否在有效期内。
4	有公示餐饮服务许可证(食品经营许可证)/小餐饮登记证	具体标准：需在有效期内并经公示的餐饮服务许可证(食品经营许可证)。 检查方法：查看许可证。
5	从事接触直接入口食品从业人员有健康证明且健康证明在有效期内	具体标准：从事接触直接入口食品从业人员应有健康证明且健康证明在有效期内。 检查方法：现场抽取1-2名在岗从事接触直接入口食品工作的从业人员，与餐饮单位提供的健康证明进行比对，判定从业人员健康证明的持证情况和是否在有效期内(健康证明有效期1年)。
6	有餐具消毒设施(仅使用中消毒餐具、一次性餐具或不提供餐具的餐饮单位除外)	具体标准：有餐具消毒设施(仅使用中消毒餐具、一次性餐具或不提供餐具的餐饮单位除外)。 检查方法：现场查看是否有餐具消毒柜、消毒功能洗碗机、蒸箱、化学消毒或专用的煮沸消毒锅等消毒设施设备。
7	餐具设施正常使用	具体标准：餐具消毒设施应正常使用。 检查方法：现场查看餐具消毒设施设备电源是否通、消毒柜内存放杂物等可证明消毒设备未正常使用的情形。

序号	检查内容	检查标准与方法
8	不得有三无”、过期、腐败变质食品	具体标准：不得有“三无”、过期、腐败变质食品。 检查方法：现场检查预包装食品是否无品名、厂名、厂址、生产日期、保质期等，是否超过保持期限，有无感觉腐败变质或异味等。
9	不得使用非食品物质	具体标准：不得使用非食品物质。 检查方法：现场查看是否使用罂粟壳、吊白块、双氧水、工业盐等非食用物质。
10	环境卫生需干净整洁	具体标准：环境卫生需干净整洁。 检查方法：现场查看粗加工、切配、烹饪和餐具清洗等需经常冲洗场所的墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等是否有明显的霉斑、积油、污垢等情形。
11	消防设施、器材保持完好有效	具体标准：消防设施器材应保持完好有效。 检查方法：查看消火栓箱内主要器材(消火栓接口、水带、水枪)是否完整好用，有条件的可以进行出水测试；查看灭火器外观是否完好，压力是否在正常范围。
12	电气线路不得私拉乱接或未穿管保护	具体标准：电气产品的安装使用及其线路敷设应符合技术标准和安全要求。 检查方法：检查场所内是否存在电气线路私拉乱接或未穿管保护。
13	员工会使用灭火器、消火栓等消防设施	具体标准：员工会熟练操作常用消防设施。 检查方法：询问员工是否知晓身边就近的灭火器、室内消火栓的位置；要求员工进行操作讲解，看操作步骤是否准确。

- 附表：1.龙湾区小餐饮店或网格餐饮主管部门巡查记录表
2.龙湾区小餐饮店或网格餐饮监管部门督查记录表
3.龙湾区平安建设街道检查记录表
4.龙湾区平安建设暗访记录表

附表 1

龙湾区小餐饮店或网格餐饮主管部门巡查记录表

单位名称：

序号	巡查记录	处置情况	备注

主管部门：

记录人：

检查时间： 年 月 日

附表 2

龙湾区小餐饮店或网格餐饮监管部门督查记录表

单位名称：

序号	督查记录	处置情况	备注

行政监管部门：

记录人：

检查时间： 年 月 日

附表 3

龙湾区平安建设街道检查记录表

行业领域：

单位名称：

序号	检查记录	处置情况	备注

街道：

记录人：

检查时间： 年 月 日

附表 4

龙湾区平安建设暗访记录表

行业领域：

单位名称：

序号	暗访记录	备注

记录人：

检查时间： 年 月 日