

DB5104

四川省（攀枝花市）地方标准

DB 5104/T 51.2—2022
代替 DB 5104/T 51.2—2021

放心舒心消费环境建设规范 第2部分： 食品经营主体

The standard of reliable and comfortable consuming environment construction

Part 2: food business operators

2022 - 11 - 10 发布

2022 - 12 - 10 实施

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本条件	2
5 通用要求	2
6 建设要求	2
7 评价与改进	7
附录 A（资料性）放心舒心消费环境建设餐饮服务单位考核评分表	9
附录 B（资料性）放心舒心消费环境建设食品销售经营者考核评分表	14
参考文献	18

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替DB5104/T 51.2—2021《放心舒心消费环境建设规范 第2部分：食品经营主体》，与DB5104/T 51.2—2021相比，除结构和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了“上一次日常监督检查结果记录表”(见6.1.3.1、6.2.3.1, 2021版的6.1.3.1、6.2.3.1)；
- b) 修改了表A.1否决项相关内容(见表A.1否决项)；
- c) 增加了表A.1一般项的评分项目“氛围营造”，调整了部分评分项目的内容和基本要求(见表A.1一般项)；
- d) 修改了表A.2否决项相关内容(见表A.2否决项)；
- e) 增加了表A.2一般项的评分项目“氛围营造”，调整了部分评分项目的内容和基本要求(见表A.2一般项)；
- f) 增加了参考文献内容(见参考文献)；
- g) 调整了部分条款的篇章结构和表述方式。

本文件由攀枝花市保护消费者权益委员会提出。

本文件由攀枝花市市场监督管理局归口。

本文件主要起草单位：攀枝花市保护消费者权益委员会、攀枝花市市场监督管理局。

本文件主要起草人：杨文元、邓春莉、李凯、欧沁华、周朝华、刘志东、吴仁本、王强、张银、罗磊。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2021年首次发布为DB5104/T 51.2—2021；

——本次为第一次修订。

放心舒心消费环境建设规范 第2部分：食品经营主体

1 范围

本文件规定了放心舒心消费环境建设的食品经营主体的术语和定义、基本条件、通用要求、建设要求、评价与改进等要求。

本文件适用于放心舒心消费环境建设的食品经营主体，包括餐饮服务单位和食品销售经营者的建设工作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2894 安全标志及其使用导则
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第1部分：通用符号
- GB/T 10001.10 公共信息图形符号 第10部分：通用符号要素
- GB 10765 婴儿配方食品
- GB 10766 较大幼儿配方食品
- GB 10767 幼儿配方食品
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB/T 15566.1 公共信息导向系统 设置原则与要求 第1部分：总则
- GB/T 15566.5 公共信息导向系统 设置原则与要求 第5部分：购物场所
- GB 16740 保健食品
- GB 25596 特殊医学用途婴儿配方食品通则
- GB 29922 特殊医学用途配方食品通则
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- DB 5104/T 51.1 放心舒心消费环境建设规范 第1部分：通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务单位 catering service unit

从事餐饮服务活动的单位，包括各类餐饮服务提供者。

3.2

食品（含特殊食品）销售经营者 food business operators

从事食品销售的单位，包括母婴用品店、便利店、标准超市及大卖场等。

4 基本条件

参与放心舒心消费环境建设的食品经营主体应满足DB 5104/T 51.1中第4章规定的条件。

5 通用要求

参与放心舒心消费环境建设的食品经营主体应满足DB 5104/T 51.1中5.3通用基本要求。

6 建设要求

6.1 餐饮服务单位

6.1.1 管理规范

6.1.1.1 应符合国家、省、市相关食品安全法律法规、规章和GB 31654等标准要求。

6.1.1.2 餐饮服务单位各项制度齐全，保证食品安全。主要的制度包括但不限于以下内容：

- a) 从业人员健康管理制度；
- b) 食品安全自查制度；
- c) 食品进货查验记录制度；
- d) 原料控制要求；
- e) 过程控制要求；
- f) 食品召回制度；
- g) 食品安全事故处置方案。

6.1.1.3 鼓励餐饮服务单位建立完善食品安全管理体系并保持良好运行。

6.1.1.4 餐饮服务单位在营业、食品加工制作和供餐阶段，应有食品安全管理人员在岗开展现场管理。

6.1.1.5 按要求需配备专间的，应严格实施专间的相关卫生制度，并符合以下要求：

- a) 专间内的工具等所有设施设备必须专间专用，严格清洗消毒，防止出现物流交叉引起的污染；
- b) 专间必须设置专人操作，有专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间；
- c) 确保操作时专间温度在25℃以下；
- d) 要做好空气和专用工作衣、帽、口罩等的消毒工作。

6.1.2 人员管理

6.1.2.1 设立常设或非常设的食品安全管理机构，食品安全管理机构根据自身运营规模设置、配备相应的人员。

6.1.2.2 按照《餐饮服务食品安全操作规范》中所规定的培训要求完成从业人员的食品安全培训工作，从业人员经考核合格后上岗。

6.1.2.3 从事接触直接入口食品工作的食品经营人员应持有有效健康检查合格证明，不得患有有碍食品安全的疾病，并每日做好晨检工作。

6.1.2.4 有完善的员工个人卫生规定并有效执行。

6.1.3 信息公开透明

6.1.3.1 应在显著位置（如用餐入口处）设置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息，包括食品经营许可证、食品小经营店备案证、营业执照、食品安全风险分级管理信息、食品安全管理人员、从业人员的健康证和培训证、诚信经营承诺书、食品安全投诉举报方式、上一次日常监督检查结果记录表等信息。

6.1.3.2 应采用透明厨房、视频厨房、隔断厨房、互联网+厨房等方式，向消费者公开厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒（集中清洗消毒的餐饮具除外）等重点区域的食品加工操作过程。

6.1.3.3 鼓励通过网站或APP等渠道，向社会公众公示菜谱、食品原料追溯、餐饮服务食品安全自查自评情况、食品加工操作过程视频信息等食品安全相关信息。

6.1.3.4 鼓励采用“互联网+明厨亮灶”模式，推行社会广泛监督。并以此将餐厅重点区域的食品加工操作过程视频信息和其他食品安全信息与辖区食品安全监管部门联通，供监管部门实施远程监管。

6.1.4 食品质量安全及可追溯

6.1.4.1 应有稳定的食品原料供应渠道和合法资质的供应商，严格落实食品原料的索证索票工作，建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期不得少于产品保质期满后6个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。

6.1.4.2 实行食品原料统一配送的餐饮服务单位，可以由单位总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。

6.1.4.3 高风险餐饮服务单位以及实行统一配送的食堂承包服务提供者应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度，定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。记录保存期限不得少于2年。

6.1.4.4 可自行或委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全情况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应当立即停止采购，并向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告。

6.1.4.5 可在原料仓库设置临近保质期食品存放区，放置临近保质期的食品。

6.1.4.6 应设有专职或兼职食品安全员负责食品安全工作。

6.1.4.7 原辅料的采购管理和成品、半成品的贮存管理应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

6.1.4.8 餐饮服务单位应对食品和食用农产品实施信息追溯管理。

6.1.5 加工制作安全

6.1.5.1 食品的烹制加工应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

6.1.5.2 食品处理区应设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染。按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，避免交叉污染。

6.1.5.3 加工操作区灶台等应保持整洁、干燥无油腻，物品按规范要求归位，并及时清理不需要的物品；工作台面、用具无毒无害、易于清洗，工作台、橱柜内外无食物残留、无卫生死角。洗消区域的洗菜和餐具清洗消毒水池专用，水池四周墙壁光洁易清洗。

6.1.5.4 加工用具、容器实施色标、分类、定位管理。

6.1.5.5 做到生熟食品分开存放。

6.1.5.6 食品添加剂管理使用符合GB 2760要求。

6.1.5.7 严格执行餐饮服务食品安全操作规范，加工人员要保持个人卫生，加工食品时应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽。

6.1.6 场所要求

- 6.1.6.1 应确保场所设立与经营餐食相适应的食品安全防护设施，并做到定期检查维护，确保使用卫生、运行安全。
- 6.1.6.2 就餐场所应保持环境清洁，通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒。
- 6.1.6.3 就餐场所附近应提供洗手设施；设置厕所的，应保持清洁卫生，应当充分考虑特殊消费者的需求，给予人性化关怀。
- 6.1.6.4 就餐场所设置规范、醒目的指引标识和安全防范提示，标识应符合 GB/T 10001 的要求。
- 6.1.6.5 消防设施和电梯等设施符合 GB 2894 的要求，在醒目位置设置使用说明、安全警示。消防通道保持清洁畅通，并在醒目位置设置逃生指示图。
- 6.1.6.6 应预防生物虫害侵入，采取安全、有效措施开展生物虫害防治。
- 6.1.6.7 公共场所应当设置醒目的禁止吸烟警句和标志，有相关的禁烟宣传。

6.1.7 就餐服务

- 6.1.7.1 应使用清洁的垫纸、垫布、托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品，做好一客一换。
- 6.1.7.2 从业人员应按要求统一着装，制服保持干净整洁，符合岗位形象要求，应做到仪表端庄、仪态大方、精神饱满、举止得体、礼貌待客、微笑服务。
- 6.1.7.3 服务人员应按照服务流程做好问候、点餐、菜品供应等服务，服务过程中使用文明礼貌用语，根据服务对象和服务场合不同，使用对应的语言；及时回应顾客的问题。
- 6.1.7.4 应当树立科学正确的消费观念，不采购、经营制作、销售野生动物及制品、野生菌；不采购、经营加工制作来自禁捕水域的非法捕捞渔获物或来源不明水产品。
- 6.1.7.5 鼓励开展光盘行动和分餐工作，主动提供公筷、公勺等公用餐具，并在餐厅相关位置或餐桌摆放相关宣传内容。
- 6.1.7.6 宜推广“无接触进货”“无接触点餐”“无接触配送”等措施保障经营者和消费者安全，外卖外带、剩菜打包使用符合要求的环保餐盒（袋）。

6.1.8 清洗消毒

- 6.1.8.1 配备相适应的清洗消毒设施设备，不具备餐饮具清洗消毒条件的，应当使用具有合法资质的集中消毒服务单位提供的清洗消毒后的餐饮具，消毒后的餐饮具和工用具应符合 GB14934 的规定。
- 6.1.8.2 使用符合国家标准和卫生规范的洗涤剂 and 消毒剂。
- 6.1.8.3 应配备专用、密闭餐饮具保洁设施，消毒后餐饮具和工用具在保洁设施内存放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。

6.1.9 诚信经营

- 6.1.9.1 应根据业态情况进行灵活合理定价，满足顾客不同的需求。定价要统一符合国家物价部门相关规定，明码标价，不在明码标价之外收取任何费用。
- 6.1.9.2 自觉公开和主动兑现经营和服务承诺，严格履行生产、经营和服务法定责任与义务，无经销假冒伪劣、过期变质、野生动物及其制品等国家禁止销售产品的行为。
- 6.1.9.3 产品、服务质量和价格、计量等信息公开透明，管理与流程规范，查询和追溯体系建立健全，无严重失信行为和不良记录。
- 6.1.9.4 使用合格的计量器具，定期对计量器具进行检定校准，计量、称重操作规范，计量结果公平准确。
- 6.1.9.5 重视商业信誉和社会责任，守合同、重信用，无虚假宣传、虚假承诺等商业诈骗行为。

6.1.10 消费者权益保护

6.1.10.1 经营场所显著位置应当公示“消费投诉热线电话”等政府相关部门投诉举报电话，方便消费者及时维权。

6.1.10.2 应设置畅通的投诉评议渠道，如单位网站或APP、意见箱、热线电话等，供公众投诉食品安全问题及进行食品安全满意度评议。

6.1.10.3 应配有专职（兼职）消费维权服务人员，并应用单位消费维权服务网站、微信公众号、维权专线或电子邮箱，为消费者提供消费维权服务。

6.1.10.4 宜建立先行赔付、经营者首位责任制等保护消费者权益的制度。

6.1.10.5 应及时处理消费者投诉和纠纷，积极主动与消费者和解，实现消费纠纷解决不出店门。

6.1.10.6 应建立投诉处理记录，归档规范。

6.2 食品（含特殊食品）销售经营者

6.2.1 管理规范

6.2.1.1 严格执行国家、省、市相关食品安全法律法规、规章和技术标准的要求。

6.2.1.2 建立食品安全相关制度，包括但不限于：

- a) 进货查验制度；
- b) 从业人员健康管理制度；
- c) 食品安全自检自查与报告制度；
- d) 食品贮存管理制度；
- e) 食品安全追溯制度。

6.2.1.3 设立临近保质期食品的常温、冷藏或冷冻销售专柜，集中陈列出售临近保质期食品，并向消费者作出醒目的“临近保质期食品”提示。

6.2.1.4 应对超过保质期的食品进行下架销毁等处置，记录超过保质期食品处置结果，记录保留不少于2年。不应将过期食品退回供货者。接监管部门通报等发现存在不安全食品的，经营者应及时落实下架停售、召回等措施，记录下架召回食品的品名、批次、数量、原因、结果等，保留记录2年。

6.2.2 人员管理

6.2.2.1 食品经营企业应当配备专职或兼职食品安全管理人员，食品安全管理人员应当经过培训和考核。

6.2.2.2 从事接触直接入口食品工作的食品经营人员应持有有效健康检查合格证明，不得患有《国家卫生计生委关于印发有碍食品安全的疾病目录的通知》规定的有碍食品安全的疾病，并每日做好晨检工作。

6.2.3 信息公开透明

6.2.3.1 应在显著位置设置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息，包括食品经营许可证、食品小经营店备案证、营业执照、食品安全管理人员、从业人员的健康证和培训证、诚信经营承诺书、食品安全投诉举报方式、上一次日常监督检查结果记录表等信息。

6.2.3.2 鼓励单位通过网站或APP等渠道，向社会公众公示食品安全自查自评情况相关信息。

6.2.4 产品质量安全及可追溯

6.2.4.1 应有稳定的商品供应渠道和合法资质的供应商，严格落实索证索票工作，建立商品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货者名

称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期不得少于产品保质期满后6个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。

6.2.4.2 实行统一配送的食品销售经营者可由单位总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件并当建立供应商检查评价制度，定期或者随机对主要商品和供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。记录保存期限不得少于2年。

6.2.4.3 可自行或委托第三方对主要商品和供应商的食品安全情况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应当立即停止采购，并向本单位、主要商品和供应商所在地的食品安全监督管理部门报告。

6.2.4.4 应设有专职或兼职食品安全员负责食品安全工作。

6.2.4.5 贮存食品与墙壁、地面保持适当距离，按照食品标签所标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售食品。

6.2.4.6 定期检查库存食品，划定专门区域存放不合格食品，并有明显标示，及时清理变质或者超过保质期的食品。

6.2.4.7 食品质量安全指标应符合对应标准要求，特殊食品质量要求应符合GB 10765、GB 10766、GB 10767、GB 16740、GB 25596、GB 29922等要求。预包装食品标签应符合GB 7718的要求。

6.2.4.8 进口食品应当具备按进口批次的入境货物检验检疫证明。

6.2.4.9 应按照国家法律相关规定，对食品、食用农产品实施信息追溯管理。

6.2.4.10 门店应提供追溯信息查询终端供消费者查询，或提供追溯码供消费者手机查询经营商品的来源信息。

6.2.5 场所要求

6.2.5.1 应具有与经营食品品种、数量相适应的食品经营和贮存场所。

6.2.5.2 保持场所环境整洁卫生，有良好的通风、排气装置，并避免日光直接照射。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水、积霜。

6.2.5.3 具有合理的布局，食品经营区域与非食品经营区域、生食区域和熟食区域、待加工食品区域与直接入口食品区域、经营水产品和畜禽产品的区域与其他食品经营区域分（隔）开，并与有毒、有害污染源有效分隔；散装食品放置于相对独立的区域或有隔离措施。

6.2.5.4 食品贮存应当设置专门区域且不得设在易受到污染的区域。食品分类分架、离墙离地放置，不得将食品挤压存放。食品应当有固定的存放位置和标识。

6.2.5.5 配备与经营食品储存条件相适应的冷藏和冷冻柜。冷藏温度应为0℃~8℃；冷冻温度宜低于-18℃。并做好温度监控记录。

6.2.5.6 公共场所标识应符合GB/T 10001的要求，消防安全标志应符合GB 2894的要求。

6.2.6 经营服务

6.2.6.1 自觉公开和主动兑现经营和服务承诺，严格履行生产、经营和服务法定责任与义务。

6.2.6.2 食品销售过程应符合《食品销售安全监督检查指南（试行）》要求；经营特殊食品的，还应符合《特殊食品销售安全监督检查指南（试行）》要求。

6.2.6.3 服务人员应掌握商品知识，具备本岗位的熟练业务技能，熟练使用本岗位配备的服务工具、设施设备。

6.2.6.4 服务人员应当规范礼貌用语，鼓励使用普通话接待顾客。

6.2.6.5 顾客进入服务区域，服务人员应适时招呼并根据顾客需求介绍商品相关内容，耐心辅助顾客挑选商品。

6.2.6.6 鼓励服务人员了解本地特色产品并做好特色服务。

6.2.6.7 收银人员应熟练掌握各类银行卡、二维码及其他支付形式的结算方法，确保票货两清。

- 6.2.6.8 应如实、正确、规范的开具发票并交付顾客，确保准确无误。
- 6.2.6.9 应当树立科学正确的消费观念，引导消费者健康、绿色消费，各类营销活动正面健康。
- 6.2.6.10 应做好未成年人保护工作，禁止向未成年人销售烟、酒及其他危害未成年人安全的事项。

6.2.7 诚信经营

- 6.2.7.1 应根据业态情况进行灵活合理定价，满足顾客不同的需求。
- 6.2.7.2 定价要统一符合国家物价部门相关规定，明码标价，不在明码标价之外收取任何费用。
- 6.2.7.3 不销售国家明令淘汰并停止销售的产品和过保质期产品，不掺杂掺假、以假充真、以次充好，无经销假冒伪劣产品、侵权产品及国家禁止的经营、服务行为。
- 6.2.7.4 产品、服务质量和价格、计量等信息公开透明，管理与流程规范，查询和追溯体系建立健全，无严重失信行为和不良记录。
- 6.2.7.5 使用合格的计量器具，定期对计量器具进行检定校准，计量、称重操作规范，计量结果公平准确。
- 6.2.7.6 重视商业信誉和社会责任，守合同、重信用，无虚假宣传、虚假承诺等商业诈骗行为。

6.2.8 消费者权益保护

- 6.2.8.1 经营场所显著位置应当公示“消费投诉热线电话”等政府相关部门投诉举报电话，方便消费者及时维权。
- 6.2.8.2 应设置畅通的投诉评议渠道，如单位网站或APP、意见箱、热线电话等，供公众投诉食品安全问题及进行食品安全满意度评议。
- 6.2.8.3 应配有专职（兼职）消费维权服务人员，并应用单位消费维权服务网站、微信公众号、维权专线或电子邮箱，为消费者提供消费维权服务。
- 6.2.8.4 宜建立先行赔付、经营者首任责任制等保护消费者权益的制度。
- 6.2.8.5 应及时处理消费者投诉和纠纷，积极主动与消费者和解，实现消费纠纷解决不出店门。
- 6.2.8.6 应建立投诉处理记录，归档规范。

7 评价与改进

7.1 自我评价

7.1.1 总则

食品经营主体建立定期评价及重大事项评价双向机制，应在前期开展承诺、践诺等建设工作的基础上，对照评价要求进行自我评价，评价指标参照附录A、附录B。

7.1.2 定期评价

食品经营主体实行每年一次的自我评价，评价后完成放心舒心消费环境建设自评报告，格式见DB5104/T 51.1的附录C。

7.1.3 重大事项评价

食品经营主体针对重大消费投诉及突发性消费维权事件（可是单位内，也可是行业内重大事件）进行评价，通过领导小组会议，内部讨论学习等开展自我评价。

7.2 第三方评价

食品经营主体也可通过第三方机构进行实地评价，通过舆论监测、投诉举报分析、开展消费体验、组织评估等方式，对照建设要求的内容进行跟踪检查，为放心舒心消费环境建设活动提出合理建议。

7.3 改进

食品经营主体通过开展自我评价或经第三方评价后，要及时针对评价中暴露的问题进行分析研判，提出改进意见，制订改进时间表。

附 录 A

(资料性)

放心舒心消费环境建设餐饮服务单位考核评分表

放心舒心消费环境建设餐饮服务单位考核评分表 A.1。

表 A.1 放心舒心消费环境建设餐饮服务单位考核评分表

序号	内容与基本要求		审核评价情况	备注	
否决项					
1	是否按许可的方式及范围从事经营活动，是否存在未经许可经营的		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
2	是否存在采用过期原材料加工或销售经营过期食品的现象		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
3	是否存在经营相关法律法规禁止生产经营的食品以及违规使用食品添加剂的现象		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
4	现场检查是否发现老鼠或有明显老鼠活动现象（比如鼠粪等）		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
5	是否存在违法添加非食用物质和加工制售有毒有害食品等违法犯罪行为		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
6	两年周期内，是否受到行政处罚		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
一般项					
序号	评分项目	内容与基本要求	分值	评分标准	备注
1	管理规范	食品安全管理制度齐全，有制度实施的检查记录	5	每具备1项制度和检查记录的加1分，总得分不超过5分；没有对应检查记录的不得分	
2		实施食品安全管理体系，并能够保持良好运行	2	有管理体系认证加2分；按照管理体系要求制定相关管理制度并有效实施得1分，管理体系不健全得1分	
3		在营业、食品加工制作和供餐阶段，配置专职或者专职食品安全管理人员	2	人员在岗并按要求开展工作，有证明资料得2分	
4		严格实施专间的相关卫生制度	2	有专间管理制度的1分；专间设备专用、专人加工得1分；专间操作不规范不得分	
5	人员管理	餐饮服务单位设立常设或非常设的食品安全管理机构，食品安全管理机构根据自身运营规模设置、配备相应的人员	2	有相关的机构和人员得1分，机构有开展工作的相关记录得1分	
6		餐饮服务单位应按照《餐饮服务食品安全操作规范》中所规定的培训要求，进行培训	2	有培训相关证明材料、考核记录等得2分，资料不齐全得1分	
7		从事接触直接入口食品工作的食品经营人员应持有有效健康检查合格证明，每日做好晨检工	4	随机抽查3-5人具有有效健康检查合格证明得3分，无健康证1个扣1分；有每日晨检相关证	

		作		明材料得 1 分	
8		从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。食品处理区内的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。进入食品处理区的非加工制作人员，应符合从业人员卫生要求	2	从业人员全部符合相关要求的得 2 分	
9		应在显著位置设置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息。公示食品安全相关信息，包括食品经营许可证、营业执照、食品安全风险分级管理信息、食品安全管理人员、从业人员的健康证和培训证、诚信经营承诺书、食品安全投诉举报方式、上一次日常监督检查记录表等信息	3	设置食品安全信息公示栏并按要求公示全部信息得 3 分；有相关资料但公示不全的得 1 分	
10	信息公开透明	应采用透明厨房、视频厨房、隔断厨房、互联网+厨房等方式，向消费者公开加工制作、清洗消毒（集中清洗消毒的餐饮具除外）等重点区域的食品加工操作过程	2	向消费者公示重点区域的加 2 分，公示内容不全的加 1 分	
11		鼓励单位通过网站或 APP 等渠道，向社会公众公示菜谱、食品原料追溯、餐饮服务食品安全自查自评情况、食品加工操作过程视频信息等食品安全相关信息	2	有多渠道公示信息的得 2 分，公示渠道单一的得 1 分	
12		鼓励采用“互联网+明厨亮灶”模式，推行社会广泛监督。并以此将餐厅重点区域的食品加工操作过程视频信息和其他食品安全信息与辖区食品安全监管部门联通，供监管部门实施远程监管。	2	开展了“互联网+明厨亮灶”监管工作，监管部门能远程监控相关信息，2 分	
13	食品安全及可追溯	应有稳定的食品原料供应渠道和合法资质的供应商，严格落实食品原料的索证索票工作，建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期不得少于产品保质期满后 6 个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年	4	建立了索证索票制度和进货查验制度并严格按照要求开展记录的得 4 分；记录和凭证存在不足的得 2 分	
14		实行食品原料统一配送的餐饮服务单位，可以由单位总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录	1	符合此项工作要求的单位，有相关查验记录的得 1 分	
15		高风险餐饮服务单位以及实行统一配送的食堂承包服务提供者应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度，定期或者随机对主要原料和	3	建立检查评价制度并开展主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并有相关记录的得 3 分；有相关记录但存在不足的得 1 分	

		食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。记录保存期限不得少于2年			
16		可自行或委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全情况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应当立即停止采购，并向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告	3	开展了实地查验并严格遵守相关要求的得3分	
17		可以在原料仓库设置临近保质期食品存放区，放置临近保质期的食品	1	如存在临近保质期食品，按要求处理得1分	
18		原辅料的采购管理和成品、半成品的贮存管理应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求	5	原料采购管理有供应商审批程序和产品质量要求并严格执行的得2分；根据贮存条件设置库房和温度，按不同类型分类和分区域贮存并有完善的保障措施和实施记录的得3分	
19		餐饮服务单位应对食品和食用农产品实施信息追溯管理	2	建立了追溯管理制度并有效运行的得2分	
20	加工制作安全	食品的烹制加工应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求	2	严格按照热菜、冷菜、面点等加工要求制作的得2分	
21		食品处理区应设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染。按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，避免交叉污染	2	有对应的布局并严格做好相关工作的得2分	
22		工作台面、用具无毒无害、易于清洗，工作台、橱柜内干净整洁。洗消区域的洗菜和餐具清洗消毒水池专用，水池四周墙壁光洁易清洗	3	加工区、工作台和洗消区严格按照要求管理的得3分	
23		加工用具、容器应根据需要设有标识标牌	1	采用色标、分类、定位管理的得1分	
24		做到生熟食品分开存放	1	严格做到生熟分开存放的得1分	
25		食品添加剂管理使用符合GB 2760要求	1	添加剂种类和使用情况严格遵守标准要求并得1分	
26		严格执行餐饮服务食品安全操作规范，加工人员要保持个人卫生，加工食品时应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽	1	加工人员严格按照要求开展工作的得1分	
27		应确保场所设立与经营餐食相适应的食品安全防护设施，并做到定期检查维护，确保使用卫生、运行安全	2	有食品安全防护设施并严格按照要求进行维护的得2分	
28	场所要求	就餐场所应保持环境清洁，通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒	1	符合要求的得1分	
29		就餐场所附近应提供洗手设施；设置厕所的，应保持清洁卫生，应当充分考虑特殊消费者的需求，给予人性化关怀	2	有条件提供相关设施的，应做到清洁卫生并有相关记录的得2分	
30		就餐场所设置规范、醒目的指引标识、禁烟标识	1	有相关标识，标识符合标准要求的得1分	
31		消防设施和电梯等设施符合GB 2894的要求，	2	消防、电梯等设施日常维护记录齐全，能满足	

		在醒目位置设置使用说明、安全警示。消防通道保持清洁畅通，并在醒目位置设置逃生指示图		使用要求的得 2 分	
32		应预防生物虫害侵入，采取安全、有效措施开展生物虫害防治（如纱门、纱窗、风幕机等）	1	有对应措施和记录的得 1 分	
33		应使用清洁的垫纸、垫布、托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品，做好一客一换	2	采用必要措施避免人员与食品直接接触并及时做好更换的得 2 分	
34		从业人员应按要求统一着装，制服保持干净整洁，符合岗位形象要求，应做到仪表端庄、仪态大方、精神饱满、举止得体、礼貌待客、微笑服务	2	人员着装和形象气质符合要求的得 2 分	
35	就餐服务	服务人员应按照服务流程做好问候、点餐、菜品供应等服务，服务过程中使用文明礼貌用语，根据服务对象和服务场合不同，使用对应的语言；及时回应顾客的问题	3	有服务人员服务流程制度等得 1 分，严格按照相关制度做好服务得 1 分，及时回应顾客问题得 1 分	
36		应当树立科学正确的消费观念，不采购、经营制作、销售野生动物及制品、野生菌；不采购、经营加工制作来自禁捕水域的非法捕捞渔获物或来源不明水产品	2	无采购、经营相关产品的行为加 2 分	
37		配备相适应的清洗消毒设施设备，不具备餐饮具清洗消毒条件的，应当使用具有合法资质的集中消毒服务单位提供的清洗消毒后的餐饮具	2	餐饮具和工用具严格消毒的得 2 分	
38	清洗消毒	使用符合国家标准和卫生规范的洗涤剂和消毒剂	1	洗涤剂和消毒剂执行标准与产品类型一致得 1 分	
39		应配备专用、密闭餐饮具保洁设施，消毒后餐饮具和工用具在保洁设施内存放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品	2	严格按照要求存放已消毒和未消毒餐饮具和工用具的得 2 分	
40		定价要统一符合国家物价部门相关规定，明码标价，不在明码标价之外收取任何费用	2	实行明码标价且严格遵守物价部门规定的得 2 分	
41		自觉公开和主动兑现经营和服务承诺，严格履行生产、经营和服务法定责任与义务，无经销假冒伪劣、过期变质、野生动物及其制品等国家禁止销售商品的行为	2	严格执行相关要求的得 2 分	
42	诚信经营	产品、商品、服务质量和价格、计量等信息公开透明，管理与流程规范，质量查询和追溯体系建立健全，无严重失信行为和不良记录	2	符合相关要求的得 2 分	
43		使用合格的计量器具，定期对计量器具进行检定校准，计量、称重操作规范，计量结果公平准确	2	计量器具符合要求且计量操作规范，结果准确的得 2 分；计量器具准确但计量结果有偏差且在合理范围内的得 1 分	
44		重视商业信誉和社会责任，守合同、重信用，无虚假宣传、虚假承诺等商业诈骗行为	1	无相关行为的得 1 分	

45	消费者权益保护	经营场所显著位置应当公示“消费投诉热线电话”等政府相关部门投诉举报电话，方便消费者及时维权	2	显著位置公示投诉渠道的得2分，公示了投诉渠道但公示位置偏僻，无法快速获知的得1分	
46		应设置畅通的投诉评议渠道，如单位网站或APP、意见箱、热线电话等，供公众投诉食品安全问题及进行食品安全满意度评议	2	有多种投诉渠道的得2分，渠道单一的得1分	
47		应配有专职（兼职）消费维权服务人员，并应用单位消费维权服务网站、微信公众号、维权专线或电子邮箱，为消费者提供消费维权服务	2	有维权服务人员并提供维权服务的得2分	
48		应及时处理消费者投诉和纠纷，积极主动与消费者和解，实现消费纠纷解决不出店门	1	维权服务纠纷解决不出店门的得1分	
49		应建立投诉处理记录，归档规范	1	投诉处理记录规范并存档的得1分	
50	氛围营造	市场主体重视放心舒心工作，有对应的管理要求和工作开展记录文件	3	开展相关工作并提供对应证明，得3分	
51		市场主体制作《放心舒心消费环境建设承诺书》，并在本单位经营场所、网站或媒体平台等醒目位置公开展示	2	有承诺书并主动展示，得2分	
52		市场主体应在经营场所或网站显著位置规范使用“美丽诚信攀枝花、放心舒心消费城”标记，主动接受社会监督。	2	有相关标记，得2分	
53		现场氛围浓郁，放心舒心宣传内容与场所整体风格协调一致	3	现场考察综合打分，氛围一般得1分，氛围较好的2分，氛围与风格一致得3分	
加分项					
序号	评分项目	内容与基本要求	分值	评分标准	备注
1	加分项	实施“五常”“六T”“四D”、危害分析关键控制点（HACCP）等先进管理体系	3	提供相应材料得3分	
2		鼓励开展光盘行动和分餐工作，主动提供公筷、公勺等公用餐具，并在餐厅相关位置或餐桌摆放相关宣传内容	2	开展相关工作并提供证明材料的得2分	
3		建立先行赔付、经营者首责任制等保护消费者权益的制度	3	有相关制度并有效运行的得3分	
4		设立消费维权服务站并有效开展工作	2	有消费者维权站并有效开展工作的得2分	

注：不适用项不得分，总分作相应调整。此资料性附录分值可根据有关部门要求进行调整。

附录 B

(资料性)

放心舒心消费环境建设食品销售经营者考核评分表

放心舒心消费环境建设食品销售经营者考核评分表 B.1。

表 B.1 放心舒心消费环境建设食品销售经营者考核评分表

序号	内容与基本要求		审核评价情况		备注
否决项					
1	是否按许可的经营主体业态和经营项目从事经营活动，是否存在未经许可经营的（行为）		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
2	是否存在销售过期食品的现象		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
3	是否存在经营法律法规禁止生产经营的食品以及违规使用食品添加剂的现象		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
4	现场检查是否发现老鼠或有明显老鼠活动现象（比如鼠粪等）		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
5	是否存在其他违反《食品安全法》《食品经营许可管理办法》等法律法规规定明令禁止的内容		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
6	两年周期内，是否受到行政处罚		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
一般项					
序号	评分项目	内容与基本要求	分值	评分标准	备注
1	管理规范	食品安全管理制度齐全	5	每具备1项制度和检查记录的加1分，总得分不超过5分；没有对应检查记录的不得分	
2		禁止经营过期、变质等食品，库房、卖场等位置应根据实际设立醒目的“临近保质期食品”、“退货区”“待处理区”等提示	4	有对应的临保食品陈列区（柜）的得2分；临保食品放入专区（柜）的得1分；有醒目的“临近保质期食品”提示的得1分	
3		应对超过保质期的食品进行下架销毁等处置，记录超过保质期食品处置结果，记录保留不少于2年	3	有相关制度的得1分，存在过期食品的，严格按照销毁要求进行操作的得2分	
4		接监管部门通报等发现存在不安全食品的，经营者应及时落实下架停售、召回等措施，记录下架召回食品的品名、批次、数量、原因、结果等，保留记录2年	3	无通报记录的得3分；有通报但处理符合要求的得1分	
5	人员管理	食品经营企业应当配备专职或兼职食品安全管理人员，食品安全管理人员应当经过培训和考核。	4	有相关人员得2分，有开展工作的相关记录得2分	
6		从事接触直接入口食品工作的食品经营人员应持有有效健康检查合格证明，不得患有《国家卫生计生委关于印发有碍食品安全的疾病目录的通知》规定的有碍	4	随机抽查3-5人具有有效健康检查合格证明得3分，无健康证1个扣1分；有每日晨检相关证明材料得1分	

		食品安全的疾病，并每日做好晨检工作			
7	信息公开透明	应在显著位置设置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息，包括食品经营许可证、食品小经营店备案证、营业执照、食品安全管理人员、从业人员的健康证和培训证、诚信经营承诺书、食品安全投诉举报方式、上一次日常监督检查记录表等信息。	5	设置食品安全信息公示栏并按要求公示全部信息得 5 分；有相关资料但公示不全的得 2 分	
8		鼓励单位通过网站或 APP 等渠道，向社会公众公示食品安全自查自评情况相关信息	2	有多渠道公示信息的得 2 分，公示渠道单一的得 1 分	
9	产品质量安全及可追溯	应有稳定的商品供应渠道和合法资质的供应商，严格落实索证索票工作，建立商品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期不得少于产品保质期满后 6 个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年	4	建立了索证索票制度和进货查验制度并严格按照要求开展记录的得 4 分；记录和凭证存在不足的得 1 分	
10		实行统一配送的食品销售经营者可由单位总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件并当建立供应商检查评价制度，定期或者随机对主要商品和供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。记录保存期限不得少于 2 年	2	符合此项工作要求的单位，有相关查验记录的得 2 分	
11		可自行或委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全情况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应当立即停止采购，并向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告	2	开展了实地查验并严格遵守相关要求的得 2 分	
12		贮存的食物与墙壁、地面保持适当距离，按照食品标签所标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售食品	2	隔墙离地 10cm 得 1 分；有相关警示标志等说明的得 1 分	
13		定期检查库存食品，划定专门区域存放不合格食品，并有明显标示，及时清理变质或者超过保质期的食品	3	有检查计划和记录的得 2 分，并严格按照要求处理变质和过期食品的得 1 分	
14		一般食品质量安全指标应符合对应标准要求，特殊食品质量要求应符合 GB 10765、GB 10766、GB 10767、GB 16740、GB 25596、GB 29922 等要求。预包装食品标签应符合 GB 7718 的要求。	4	销售产品质量全部符合对应标准的得 3 分，其他不得分；预包装食品标签符合要求的得 1 分	
15		进口食品应当具备按进口批次的入境货物检验检疫证明。	1	能提供相关证明的得 1 分	
16		有食品追溯管理措施，可提供追溯信息查询终端供消费者查询，或提供追溯码供消费者手机查询经营商品的来源信息	3	有追溯管理措施并有效运行的得 3 分；可提供查询服务的得 1 分	
17	场所要求	应具有与经营的食物品种、数量相适应的食物经营和贮存场所。	2	经营场所面积与经营种类匹配的得 2 分	
18		保持场所环境整洁卫生，有良好的通风、排气装置，并避免日光直接照射。地面应做到硬化，平坦防滑并	2	场所环境、设施设备等符合要求的得 2 分	

		易于清洁消毒，并有适当措施防止积水、积霜		
19		具有合理的布局，食品经营区域与非食品经营区域、生食区域和熟食区域、待加工食品区域与直接入口食品区域、经营水产品和畜禽产品的区域与其他食品经营区域分（隔）开，并与有毒、有害污染源有效分隔；散装食品放置于相对独立的区域或有隔离措施。	5	有相关证明材料的得2分；全部符合要求得3分，无法完全区分但不会造成食品污染的得1分，只有简单区分但存在隐患的不得分
20		食品贮存应当设置专门区域且不得设在易受到污染的区域。食品分类分架放置，不得将食品挤压存放。食品应当有固定的存放位置和标识。	3	食品贮存有专门区域的得2分，按要求存放和标识的得1分
21		配备与经营食品储存条件相适应的冷藏和冷冻柜。冷藏温度应为0℃~8℃；冷冻温度宜低于-18℃。并做好温度监控记录。	2	有满足经营要求的对应设施并严格按照要求设置的得2分
22		公共场所标识应符合GB/T 10001的要求，消防安全标志应符合GB 2894的要求	2	符合要求的得2分
23	经营 服务	食品销售过程应符合《食品销售安全监督检查指南（试行）》要求；经营特殊食品的，还应符合《特殊食品销售安全监督检查指南（试行）》要求。	5	食品销售过程符合《食品销售安全监督检查指南（试行）》中对禁止销售食品、散装食品销售要求、销售记录、标签标识等要求得5分；特殊食品销售的应符合设立专区专柜（货架）销售特殊食品得2分；特殊食品与普通食品、药品及其他商品分开销售，特殊食品之间分开销售得2分；设立提示牌，提示牌的字体、颜色和大小符合要求的1分；该项最高分5分
24		从业人员应掌握商品知识，具备本岗位的熟练业务技能，熟练使用本岗位配备的服务工具、设施设备	3	随机抽取3-5人，具备对应知识和能力的得3分
25		顾客进入服务区域，服务人员应适时招呼并根据顾客需求介绍商品相关内容，耐心辅助顾客挑选商品	2	符合相关要求的得2分
26		银人员应熟练掌握各类银行卡、二维码及其他支付形式的结算方法，确保票货两清	2	符合要求的得2分
27	诚信 经营	定价要统一符合国家物价部门相关规定，明码标价，不在明码标价之外收取任何费用	3	实行明码标价且严格遵守物价部门规定的得3分
28		自觉公开和主动兑现经营和服务承诺，严格履行生产、经营和服务法定责任与义务，无经销假冒伪劣、过期变质、野生动物及其制品等国家禁止销售商品的行为	2	严格执行相关要求的得2分
29		产品、商品、服务质量和价格、计量等信息公开透明，管理与流程规范，质量查询和追溯体系建立健全，无严重失信行为和不良记录	2	符合相关要求的得2分
30		使用合格的计量器具，定期对计量器具进行检定校准，计量、称重操作规范，计量结果公平准确	2	计量器具符合要求且计量操作规范，结果准确的得2分；计量器具准确但计量结果有偏差且在合理范围内的得1分
31		重视商业信誉和社会责任，守合同、重信用，无虚假	2	无相关行为的得2分

		宣传、虚假承诺等商业诈骗行为			
32	消费者权益保护	经营场所显著位置应当公示“消费投诉热线电话”等政府相关部门投诉举报电话，方便消费者及时维权	2	显著位置公示投诉渠道的得2分，公示了投诉渠道但公示位置偏僻，无法快速获取的得1分	
33		应设置畅通的投诉评议渠道，如单位网站或APP、意见箱、热线电话等，供公众投诉食品安全问题及进行食品安全满意度评议	2	有多种投诉渠道的得2分，渠道单一的得1分	
34		应配有专职（兼职）消费维权服务人员，并应用单位消费维权服务网站、微信公众号、维权专线或电子邮箱，为消费者提供消费维权服务	2	有维权服务人员并提供维权服务的得2分	
35		应及时处理消费者投诉和纠纷，积极主动与消费者和解，实现消费纠纷解决不出店门	2	维权服务纠纷解决不出店门的得2分	
36		应建立投诉处理记录，归档规范	2	投诉处理记录规范并存档的得2分	
37	氛围营造	市场主体重视放心舒心工作，有对应的管理要求和工作开展记录文件	3	开展相关工作并提供对应证明，得3分	
38		市场主体制作《放心舒心消费环境建设承诺书》，并在本单位经营场所、网站或媒体平台等醒目位置公开展示	2	有承诺书并主动展示，得2分	
39		市场主体应在经营场所或网站显著位置规范使用“美丽诚信攀枝花、放心舒心消费城”标记，主动接受社会监督。	2	有相关标记，得2分	
40		现场氛围浓郁，放心舒心宣传内容与场所整体风格协调一致	3	现场考察综合打分，氛围一般得1分，氛围较好的2分，氛围与风格一致得3分	
加分项					
序号	评分项目	内容与基本要求	分值	评分标准	备注
1	加分项	先进的管理方法	2	符合良好生产经营规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，提高食品安全管理水平。得2分	
2		获得过政府部门的奖励称号及相关证明材料	3	国家和省级的得3分，市级得2分，区县得1分	
3		建立先行赔付、经营者首任责任制等保护消费者权益的制度	3	有相关制度并有效运行的得3分	
4		设立消费维权服务站并有效开展工作	2	有消费者维权站并有效开展工作的得2分	

注：不适用项不得分，总分作相应调整。此资料性附录分值可根据有关部门要求进行调整。

参考文献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》（2018年12月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过修改）
- [2] 《中华人民共和国产品质量法》（2018年12月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过修改）
- [3] 《中华人民共和国消费者权益保护法》（2013年10月25日第十二届全国人民代表大会常务委员会第五次会议通过修改）
- [4] 《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》（国市监食监二〔2018〕32号）
- [5] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局 2018年第12号公告）
- [6] 《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》（市监食经〔2019〕65号）
- [7] 《食品销售安全监督检查指南（试行）》（市监食经〔2019〕70号）
- [8] 《食品销售者食品安全主体责任指南（试行）》（市监食经〔2020〕99号）
- [9] 《特殊食品销售安全监督检查指南（试行）》（市监特食发〔2021〕11号）
- [10] 《四川省食品经营环节食品安全监督检查事项清单》（川市监办〔2019〕91号）
- [11] 《四川省食品经营安全风险分级管理办法（试行）》（川市监发〔2020〕72号）
- [12] 《四川省餐饮服务食品安全监督检查事项清单（含网络餐饮）》
- [13] 《特殊食品经营安全监管重点检查项目清单（试行）》（川市监办〔2020〕85号）
- [14] 《四川省食品经营许可管理实施办法》（川食药监发〔2016〕70号）
-