



# “舌尖上的安全”你我共同来守护

记者 王超亚 通讯员 葛旭青 高欣欣

民以食为天，天大的事抵不过一个“吃”字。每天都有来自灵魂的三大拷问：早上吃什么？中午吃什么？晚上吃什么？可就在外出就餐大快朵颐的时候，你是否想过：食材新鲜吗？厨房干净吗？卫生达标吗……

今年以来，我县以“落实主体责任，压实监管职责，形成社会共治，构建长效机制”为目标，开展了“阳光厨房”、“红黑榜”、“你点我检”等一系列活动，全县食品安全社会共治氛围日渐浓厚，社会公众食品安全获得感和满意度逐步增强和提升。

为进一步加快小餐饮、小作坊等重点领域改造提升速度，缓解整治难度，建立“主体责任落实、监管履职高效、社会共治有效”的长效机制，我县制定《小餐饮、小作坊提升改造资金补助实施办法》。

## 一、补助范围

1. 县域内小餐饮。本办法所称小餐饮是指50m<sup>2</sup>以下的持食品生产经营登记证的餐饮服务单位。

2. 县域内食品小作坊。本办法所称食品小作坊是指100m<sup>2</sup>以下、固定从业人员7人以下、从事传统低风险食品加工活动并持有食品生产经营登记证的生产者。

## 三、补助标准

1. 2019年9月30日前，小餐饮、食品小作坊改造提升后满足补助条件，经验收合格的小餐饮给予2000元/家、小作坊给予3000元/家补助。

2. 2019年10月1日至12月31日，小餐饮、食品小作坊改造提升后满足补助条件，经验收合格的小餐饮给予1500元/家、小作坊给予2000元/家补助。

3. 自该办法发文后新办或2019年12月31日后提升改造的小餐饮、小作坊不在补助范围。

## 四、资金补助兑现

小餐饮、食品小作坊改造提升后是否满足补助条件，验收小组要严格按照标准组织实地验收合格，方能申请资金补助并兑现补助经费。

## 五、申请补助资料

### (一) 小餐饮申请补助资料

硬件改造。(1)小餐饮改造提升考核验收表；(2)《创建补助资金申领表》；(3)各市场监管所创建补助资金申请报告；(4)小餐饮改造前后照片(或改造后的照片)。

### (二) 示范食品小作坊申请补助资料

硬件改造。(1)食品小作坊验收表；(2)《创建补助资金申领表》；(3)各市场监管所创建补助资金申请报告；(4)食品小作坊改造前、中、后照片及食品小作坊食品生产经营登记证复印件。

## 二、补助条件

### (一) 小餐饮补助条件

以“布局流程合理化、地面墙壁瓷砖化、灶台厨具不锈钢化、室内环境整洁化、监督管理可视化”为指引，整体提升小餐饮经营水平。符合下列全部条件的县域内小餐饮，给予资金补助：

1. 信息公示齐全。在经营场所显著位置悬挂“武义县食品安全监督信息公示牌”，公示有效营业执照、食品生产经营登记证、食品安全承诺书、投诉举报电话、食品安全管理制度、从业人员有效健康证明等信息。

2. 餐(饮)具消毒规范。(1)配备符合经营规模的餐(饮)具消毒柜，并正常使用。(2)餐(饮)具消毒记录登记及时。(3)一次性集中消毒餐具未超过保质期。

3. 进货查验到位。采购食品、食品添加剂及食品相关产品严格履行进货查验义务，并留存购物或送货凭证。

4. 布局流程合理。(1)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。(2)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。

5. 内部环境整洁。(1)食品处理区地面铺设瓷砖，地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。(2)墙面的墙裙瓷砖铺设1.5m以上，各类专间墙裙瓷砖铺设到墙顶。(3)灶台、操作台、货架等采用不锈钢材质。(4)食品处理区配备符合经营规模的带盖垃圾收集装置。(5)清扫保洁及时，卫生状况良好。(6)防蝇、防鼠、防尘等三防措施到位。(7)油烟净化处置到位，门前“五包”情况较好。(8)厨余垃圾按规定处置。(9)安装隔油设施，符合“污水零直排”规范要求。

6. “禁燃区”内完成煤改气或电。使用电炊具、天然气灶具等燃具取代煤球炉，不使用煤炭及其制品。

7. 人员培训到位。从业人员按要求参加食品安全知识培训。

### (二) 小作坊补助条件：

以“布局流程合理化、地面墙壁瓷砖化、室内环境整洁化、监督管理可追溯”为指引，整体提升小作坊经营水平。符合下列全部条件的县域内食品小作坊，给予资金补助：

1. 信息公示齐全。在经营场所显著位置悬挂“食品生产加工单位信息公示牌”，公示有效营业执照、食品生产经营登记证、食品安全承诺书、投诉举报电话、食品安全管理制度、从业人员有效健康证明等信息。

2. 进货查验到位。采购食品原材料、食品添加剂及食品相关产品严格履行进货查验义务，并留存购物或送货凭证。

3. 布局流程合理。(1)设有独立的洗手更衣室，洗手更衣室设置合理，配备非手动式水龙头与紫外消毒灯等设施。(2)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。

4. 内部环境整洁。(1)食品处理区地面平整、防滑、防渗透、防积水、易于清洁。(2)墙面的墙裙铺设1.5m以上，直接入口食品摊凉间、内包装间墙裙铺设到墙顶。(3)工器具采用食品级不锈钢、塑料、陶瓷等材料制作。(4)清扫保洁及时，卫生状况良好。

5. 食品添加剂使用管理规范。食品添加剂的储存应有专人管理。有固定的场所(或橱柜)储存食品添加剂，并标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。食品添加剂的使用实行称量管理，建立使用台帐。

## 市民有话说：

面对马路上形形色色的小吃餐饮店，来武义出差的李先生这次没有再次陷入选择困难。李先生告诉记者：“第一次来武义的时候人生地不熟，想品尝一下武义特色美食，却像无头苍蝇一样在酒店附近乱转，最后选择了一家风味面馆，味道不怎么样还因为店堂内脏乱的环境倒了胃口。”

有了前车之鉴，李先生在选择的时候变得尤为谨慎。这次出差之前，特意联系了身在武义的程序员工小王，让他推荐一些合适的餐馆。“朋友不仅做了推荐，还发给我一份据说是武义近期最火的榜单。有了这份榜单，连续3次外出就餐体验都很不错，再也没有踩过雷！为武义的红黑榜点赞！”

## 商家有话说：

“被黑榜曝光的时候真的很着急，铺天盖地的差评给我们带来了巨大的压力，怕老客就此对我们失去信任。”“旧食”店主徐杭莉坦承道，“阅读量不断往上涨，我和老公彻夜未眠。”徐杭莉告诉记者，从挣扎排斥到接受现实，她用了两天的时间静心自省，“到最后终于意识到问题的严重性，开始着手整改”。

首批曝光的餐饮黑榜中，徐杭莉家的店首当其冲。一直以来，徐杭莉在微信上积累了一批稳定的客户群，因为曝光，客户群首次出现

惨重流失。

“在我一筹莫展的时候，没想到执法人员又回来了！”徐杭莉喜出望外，根据监管部门的指导进一步加快了整改的脚步。“做得差会被曝光，改得好也会被公布，这样的形式给了我们经营户更大的回旋余地！”第四期红黑榜中，“旧食”因为整改及时被点名表扬，客户群在硝烟散去之后逐渐“回流”。“经过这件事，我才真正意识到做餐饮没有捷径，要想生意兴隆必须做好自己。”徐杭莉感叹道。

