

沁县食品药品安全委员会办公室文件

沁食药安办发〔2025〕1号

沁县食品安全“红黑榜”管理制度（试行）

为进一步加强全县食品安全监督管理，督促食品生产经营者全面履行主体责任，突出表扬先进、激励后进、创先争优的作用，按照“部门监管、社会监督、行业自律”工作原则，现结合沁县实际，制定本制度。

一、基本原则

沁县食品安全“红黑榜”管理遵循依法评定、公开公正、动态调整的原则。

二、适用范围

全县在产在营食品生产企业和食品小作坊；大中小微型餐饮（含外卖）服务单位；学校、幼儿园、机关企事业单位、养老机构等单位食堂；超市、食品批发商、副食店等食品经营单位。

三、评定标准

（一）“红榜”评定标准。

1. 依法取得许可证照，并在生产经营场所的醒目位置公示、张贴食品安全“两个责任”公示牌，按规定配备食品安全总监、食品安全员并落实管理责任；
 2. 食品生产经营场所环境卫生整洁，从业人员持有有效的健康证明并公示；
 3. 从业人员规范穿戴清洁的工作衣帽口罩；
 4. 食品库房（食品销售区域）分类分区、摆放有序规范、离地离墙；
 5. 冷冻（藏）设施齐全、运转正常，能满足生熟分开存放，并定期除霜；
 6. “三防”（防鼠、防蝇、防尘）设施完善；
 7. 食品安全各项管理制度齐全并有效落实，索证索票齐全，食品安全管理各类台账记录规范；
 8. 张贴反食品浪费宣传标语，能够积极引导消费者按需适量点餐，避免浪费；
 9. 食品生产加工、操作、配送各环节布局合理、分区明确，操作流程符合要求；
 10. “日管控、周排查、月调度”机制有效落实、记录齐全；
 11. 无其他影响食品安全的风险隐患和行为。
- 满足以上 1 至 11 项内容，可被评定为“红榜”。

（二）“黑榜”评定标准。

1. 从事接触直接入口食品从业人员未取得健康证明或健康证明失效；

2. 不具备与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，未保持该场所的环境整洁，并且未与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

3. “三防”（防鼠、防蝇、防尘）措施不到位；

4. 未按规定穿戴清洁的工作衣、帽等；

5. 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前未洗净、消毒，未配备处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；

6. 未严格执行食品原料采购验收和索证索票制度；

7. 未落实食品安全管理制度，食品安全管理台账未建立和记录不规范；

8. 生产经营场所发现超过保质期或腐败变质的食品或原料；

9. 未定期维护食品加工、贮存、陈列等设施、设备，未定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施；

10. 未建立和落实“日管控、周排查、月调度”制度，食品安全总监和食品安全员履职不到位；

11. 未张贴或者摆放反食品浪费标识，未主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，引导消费者按需适量点餐。

12. 监督检查中发现食品及食品相关产品不合格的；受投诉举报并经查实的。

13. 引发食品安全事故的。

符合上述任意 3 项的，评定为“黑榜”；存在任意 1 项严重不合格的，直接评定为“黑榜”。

四、曝光机制

（一）县市场监督管理局组织执法人员对辖区内食品生产经营单位开展“随机查”，重大节假日适当加大检查曝光频次，通过现场检查情况来评定纳入“红黑榜”名单，经评议后，通过相关媒体公示曝光。

（二）对“红黑榜”公示有异议的，食品生产经营单位可向县市场监督管理局申请查询核实，并提供相关佐证材料。县市场监督管理局自收到申请之日起 7-15 个工作日内进行核查并作出答复，经审核认为内容有误的，应当及时在发布平台予以更正。核查期间，不影响“红黑榜”的公示和管理。

（三）“红黑榜”公示信息为食品生产经营单位的名称，可包括地址、存在的问题等基础信息。

（四）涉及被检查单位的商业秘密和个人隐私或者法律法规有规定的不予公开的，不得对外公示。

五、管理机制

（一）对“红榜”食品经营商家，每月定期评选一批、公示一批，对一年中稳定上榜商家，进行通报表扬，授予“沁县食品安全放心企业（商家）”称号。

（二）对被列入“黑榜”的食品生产经营单位，由县市场监

督管理局和食品安全包保干部重点监管。

（三）被列入“黑榜”的食品生产经营单位应在规定的期限内完成整改，并将整改情况及时上报县市场监督管理局，县市场监督管理局要组织人员对整改情况开展现场验收，对整改到位的，及时在一定范围内通报整改情况。对未在规定时限完成整改且符合立案查处条件的，将依法依规予以立案查处。

（四）法律法规或上级部门另有规定的，从其规定。

（五）本制度由沁县市场监督管理局负责解释，自 2025 年 6 月 20 日起施行，试行期一年。

附件：沁县食品安全“红黑榜”管理评定表

沁县食品药品监督管理局委员会办公室

2025年6月19日



附件：沁县食品安全“红黑榜”管理评定表

食品生产经营单位名称：

序号	评定标准	现场情况
1	依法取得许可证照，并在生产经营场所的醒目位置公示、张贴食品安全“两个责任”公示牌，按规定配备食品安全总监、食品安全员并落实管理责任。	☐ 是 ☐ 否
2	食品生产经营场所环境卫生整洁，从业人员持有有效的健康证明并公示。	☐ 是 ☐ 否
3	从业人员规范穿戴清洁的工作衣帽口罩。	☐ 是 ☐ 否
4	食品库房（食品销售区域）分类分区、摆放有序规范、离地离墙。	☐ 是 ☐ 否
5	冷冻（藏）设施齐全、运转正常，能满足生熟分开存放，并定期除霜。	☐ 是 ☐ 否
6	“三防”（防鼠、防蝇、防尘）设施完善。	☐ 是 ☐ 否
7	食品安全各项管理制度齐全并有效落实，索证索票齐全，食品安全管理各类台账记录规范。	☐ 是 ☐ 否
8	张贴反食品浪费宣传标语，能够积极引导消费者按需适量点餐，避免浪费。	☐ 是 ☐ 否
9	食品生产加工、操作、配送各环节布局合理、分区明确，操作流程符合要求。	☐ 是 ☐ 否
10	“日管控、周排查、月调度”机制有效落实、记录齐全。	☐ 是 ☐ 否
11	监督检查中发现食品及食品相关产品不合格的；受投	☐ 是

