

横琴粤澳深度合作区经济发展局文件

粤澳深合经发通〔2023〕2号

关于印发《横琴粤澳深度合作区鼓励发展 试点区域饭堂暂行办法》的通知

执委会各局：

《横琴粤澳深度合作区鼓励发展试点区域饭堂暂行办法》已经合作区执委会会议审议通过，现印发给你们，请认真贯彻执行。执行中遇到问题，请径向合作区经济发展局反映。

横琴粤澳深度合作区经济发展局

2023年4月1日

第 1/2023 号经济发展局规范性文件
横琴粤澳深度合作区鼓励发展试点区域饭堂
暂行办法

第一条
制定目的

为进一步解决横琴粤澳深度合作区（以下简称合作区）实际办公企业人员用餐问题，为企业员工提供安全优质的餐饮服务，结合合作区发展实际，特制定本暂行办法。

第二条
试点申请

注册地与税收缴纳地在合作区范围内、具有独立法人资格且符合本暂行办法规定条件的餐饮单位，可申请挂牌试点区域饭堂。

拟申请挂牌试点区域饭堂的餐饮单位需向合作区经济发展局提出申请，经合作区相关职能部门审核通过后，由合作区经济发展局研究审议通过后可挂牌试点区域饭堂。

第三条

基本条件

申请挂牌试点区域饭堂的餐饮单位需同时符合以下条件：

- （一）取得经营范围包含“集体用餐配送”的食品经营许可证；
- （二）餐饮单位拟申请挂牌试点区域饭堂的实际经营地需位于合作区的办公楼宇或园区内部；
- （三）需提供 100 个以上堂食餐位；
- （四）能提供集中配餐服务，单日供餐能力 1500 客以上；
- （五）需提供基本“一日三餐”（早、午、晚）；
- （六）需承租办公楼宇或园区场地三年及以上；
- （七）餐饮单位或其母公司需有一年以上餐饮运营或餐饮配送经验；
- （八）需按照合作区生活垃圾分类要求开展生活垃圾分类，与餐厨垃圾收运企业签订餐厨垃圾收运协议。

第四条

建设资助

对挂牌区域试点饭堂的建设费用实际支出单位，给予试点区域饭堂建设资助，按不超过实际建设支出费用的 30%予以一次性

支持(以有资质的造价咨询公司出具的项目工程结算报告为准),最高不超过 100 万元。

建设支出费用包括餐饮单位对场地装修、设备添置实际支出的费用。

建设费用支出单位包括挂牌试点区域饭堂的餐饮单位、办公楼宇和园区主体单位或运营管理单位,同一区域饭堂的建设资助仅能由一家单位进行申请,如建设费用支出单位超过一家时,由支出单位自行协商后委托其中一家进行统一申请。

第五条

运营补贴

对挂牌试点区域饭堂的餐饮单位给予运营补贴支持。对餐饮单位实际运营第一年(自正式运营起满十二个自然月)按不超过实际运营费用的 50%予以支持,最高不超过 100 万元;对第二年与第三年均按不超过实际运营费用的 30%予以支持,每年最高不超过 50 万元。运营费用仅指每月因运营产生的租金、物业费、水、电、燃气、空调制冷实际支出的费用,人力成本、食材采购等支出的费用不包括在内。

第六条

考核评估

每年由合作区经济发展局委托的第三方机构对享受补贴的餐饮单位进行“满意度考评”，由执委会相关职能部门对其进行“专项考评”。满意度考评（占 40%）与专项考评（占 60%）形成的分值将作为试点区域饭堂年度考评最终分值（满分 100 分），年度考核评分大于（含）80 分的餐饮单位方可继续享受后续运营补贴。

第七条

试点取消

餐饮单位发生以下情形之一，由合作区经济发展局审议取消其试点区域饭堂挂牌：

- （一）若餐饮单位试点期间不满足本办法第三条规定的全部条件或者年度测评考核最终分值小于 80 分；
- （二）发生一般及以上食品安全事故或重大社会影响事件，造成不良影响；
- （三）在试点期间将企业注册地搬离合作区或未按规定提交统计报表和填报相关数据。

第八条

资金监管

对于享受本办法建设资助和运营补贴的企业，其所获得扶持资金仅能用于饭堂建设和运营有关支出，不得用作其他用途。

若企业违反上述规定或存在通过弄虚作假等其他不正当手段骗取扶持资金的，取消该企业五年内获得合作区任何形式补贴、资助和奖励等奖金扶持资格，并退还已获得扶持资金。

第九条

申请说明

合作区经济发展局在每年 5 月 31 日前发布申请通知，申请单位需按要求向合作区经济发展局提交相关申请材料，由合作区经济发展局牵头组织开展考核评审和资金拨付工作。逾期不申请者视为自动放弃。

第十条

附则

本办法自 2023 年 4 月 1 日起实施，有效期三年，《横琴新区鼓励发展试点区域饭堂暂行办法》同时废止。

本办法与合作区出台的其他政策有重复、交叉的，按照从优、从高的原则进行。

本办法由合作区经济发展局负责解释。

附件： 1. 合作区试点区域饭堂年度考评指标体系及说明
2. 餐饮服务日常检查记录表

附件 1

合作区试点区域饭堂年度考评 指标体系及说明

试点区域饭堂年度考评最终分值=商事服务局评分+城市规划和建设局评分+满意度分值

●商事服务局（满分 40 分）：

第一部分（20 分）：根据市场监督管理法律法规规章及有关规范性文件要求，对企业进行考核，具体考核标准和要求如下：

序号	考核内容	分值
1	营业执照未亮照或者未规范使用	扣 3 分
2	企业名称未规范使用	扣 5 分
3	超出章程规定的经营期限开展经营活动	扣 10 分
4	住所（经营场所）使用期限到期未续期	扣 10 分
5	擅自变更登记事项	扣 20 分（建议一票否决）
6	未按时公示年度报告	扣 20 分（建议一票否决）
7	被列入经营异常名录或者严重违法失信企业名单	扣 20 分（建议一票否决）
8	存在上述考核内容以外的市场监督管理领域行政处罚记录	扣 20 分（建议一票否决）

第二部分（20 分）：根据上级主管部门印发的《餐饮服务日常检查记录表》（现行版见附件 2，如有更新以上级部门通知为准）开展检

查，每发现一个关键项不合格扣 10 分，重点项不合格扣 3 分，一般项目不合格扣 1 分，合理缺项不扣分；从满分 20 分中减掉扣分得出该次检查得分。每季度检查不少于 1 次，以周期内每次检查的平均分为周期最终得分。

●城市规划和建设局（满分 20 分）：

根据合作区对餐饮机构生活垃圾分类工作的要求，从单位内部组织领导、分类投放桶布置、垃圾分类宣传、餐厨垃圾收运等多方面对区域饭堂进行垃圾分类考核评分，具体考核标准和内容如下表：

序号	考核内容	考核方式	评分标准	分值
1	有成立单位内部生活垃圾分类工作领导小组的文件	查阅资料	有成立单位内部生活垃圾分类工作领导小组，明确垃圾分类工作的负责人，明确内部生活垃圾分类工作职责分工的文件得 1 分，否则不得分。	1
2	有本单位垃圾分类实施方案	查阅资料	有方案，得 1 分，没有不得分。	1
3	设置明确垃圾分类投放指引、有日常保洁制度、有分类管理台账	查阅资料 现场检查	三项齐全，且分类台账完整无错漏，得 3 分； 三项齐全，但分类台账不完整，得 2 分； 有缺漏项，得 1 分	3
4	有垃圾分类自查自纠制度且每季度开展自查自纠工作	查阅资料	有制度且每季度开展自查自纠得 2 分； 有缺漏项，得 1 分。	2
5	按照四分类要求合理设置分类投放桶	现场检查	已布置且标识正确的，得 3 分； 已布置但标识不正确的，得 1 分； 没有不得分。	3
6	是否按照四分类要求分类投放	现场检查	抽查 2 个垃圾桶，每个垃圾桶完全准确投放得 2 分；少量错误投放得 1 分；投放错误量超 50%，不得分。	2

7	布设生活垃圾分类宣传标语或粘贴宣传海报	现场检查	有布置，得 1 分；没有不得分	1
8	定期对垃圾分类管理人员、员工、保洁人员进行培训且考核	查阅资料	有培训且考核得 2 分；有缺漏项，得 1 分	2
9	不主动提供一次性餐具	现场检查	不主动提供，得 1 分；主动提供不得分。	1
10	使用符合性能、食品安全要求和环保要求的外卖包装产品	现场检查	符合要求，得 1 分；不符合要求不得分。	1
11	采取相关措施提倡“光盘行动”	现场检查	有措施，得 1 分；没有不得分。	1
12	与市政府批准的餐厨垃圾收运单位签订收运协议	查阅资料	有签订协议，得 1 分；没有不得分	1
13	明确垃圾分类督导员	查阅资料 现场检查	已明确且在现场，得 1 分；没有不得分	1

●**满意度分值（满分 40 分）**：主要依据本次问卷调查结果根据问卷调查，从项目申请餐饮单位就餐品质、硬件服务、软件服务、综合评价 4 大方面得出的综合分值。满意度分值指标体系如下表：

指标类别	具体指标	权重	指标说明
一、就餐品质(12)	形式多样性	3	考核区域饭堂提供的种类，供横琴企业员工选择的数量满意度，评分标准为选择“非常满意”的得 3 分，“比较满意”的得 2 分，“一般”的得 1 分，“不满意”得 0 分，最终按有效问卷数平均得分。
	食材新鲜度	3	考核横琴企业员工对供餐食材的满意度，评分标准为选择“非常满意”的得 3 分，“比较满意”的得 2 分，“一般”的得 1 分，“不满意”得 0 分，最终按有效问卷数平均得分。
	口感度	3	考核横琴企业员工对口感的满意度，评分标准为选择“非常满意”的得 3 分，“比较满意”的得 2 分，“一般”的得 1 分，“不满意”得 0 分，最终按有效问卷数平均得分。

	份量	3	考核横琴企业员工对供餐份量的满意度，评分标准为选择“非常满意”的得3分，“比较满意”的得2分，“一般”的得1分，“不满意”得0分，最终按有效问卷数平均得分。
二、硬件服务(8)	就餐环境	2	考核横琴企业员工对就餐环境的满意度，评分标准为选择“非常满意”的得2分，“一般”的得1分，“不满意”得0分，最终按有效问卷数平均得分。
	用餐标识是否明确	2	用餐标识是否明确。正确的得满分，错误的得零分。
	个性化服务	2	现场查看：1.有洗手间且干净整洁的得2分；有洗手间但不够干净整洁的得1.5分；没有洗手间的不得分。 2.提供无线网络的，得2分；没有的得0分。
	制度保障	2	根据查看，餐饮单位是否建立确保食品干净、环境整洁的管理办法及投诉机制。建立的得2分，未建立的相应扣分。
三、软件服务(4)	管理和服务水平	2	考核横琴企业员工对管理是否混乱的评价，评分标准为选择“非常满意”的得2分，“一般”的得1分，“不满意”得0分，最终按有效问卷数平均得分。
	候餐时间	2	考核横琴企业员工对候餐时间的满意度，评分标准为选择“非常满意”的得2分，“一般”的得1分，“不满意”得0分，最终按有效问卷数平均得分。
四、综合评价(16)	性价比	10	考核横琴企业员工对供餐性价比的评价得分，评分标准为选择“非常满意”的得10分，“比较满意”的得7.5分，“一般”的得5分，“较不满意”得2.5分，“不满意”得0分，最终按有效问卷数平均得分。
	综合水平	6	考核横琴企业员工对区域饭堂供餐综合水平的评价得分，评分标准为选择“非常满意”的得6分，“比较满意”的得4分，“一般”的得2分，“较不满意”得1分，“不满意”得0分，最终按有效问卷数平均得分。
合计		40分	

附件 2

餐饮服务日常检查记录表

说明：

- 1.本检查内容分为关键项目（序号带***）、重点项目（序号带**）和一般项目（序号带*）。
- 2.结果评定符合要求打“√”，不符合要求打“×”，缺项不予评定打“—”。有细化项目、结果评定为不符合要求的，除了在该项目“结果评定”栏打“×”外，还应在不符合要求的细化项目前的“□”内打“×”，对符合要求的或缺项的细化项目，可不标识。
- 3.依据现场检查情况，在“监督意见”栏对应的“□”内打“√”，并填写相关内容。
- 4.该表一式两份，一份当场交相对人留存，一份由执法机关存档备案。

被检查单位名称：		食品经营许可证编号：		
地址：		电话：		
检查时间： 年 月 日 时 分至 时 分				
检查内容	序号	检查项目	检查方法	结果评定
许可情况	1***	《食品经营许可证》是否超过有效期	查看证件	
	2***	是否擅自改变食品经营地址、许可类别、备注项目	查看证件和现场	
	3***	是否使用经转让、涂改、出借、倒卖的《食品经营许可证》	查看证件	
	4***	经营条件是否发生变化： □ 是否配备符合条件的食品安全管理员 □ 经营场所布局和加工流程是否发生变化 □ 有关设备、设施是否发生变化	查看证件和现场	
	5*	《食品经营许可证》是否悬挂或者摆放在就餐场所醒目位置	查看现场	
制度及人员管理	6*	是否建立健全食品安全管理制度： □ 是否建立食品安全管理组织和岗位责任制，明确和落实食品安全责任 □ 是否建立从业人员健康管理制度和健康档案制度 □ 是否建立采购查验和索票索证制度 □ 是否按要求建立健全其他食品安全管理制度	查阅资料和询问	
	7**	从业人员是否均取得有效健康合格证明	查看证件	
	8**	接触直接入口食品的操作人员是否患有有碍食品安全的疾病	查看现场和询问	
	9***	是否聘用不得从事食品生产经营管理工作的人员从事管理工作	查阅资料和询问	
	10*	食品安全管理人员是否在岗并按规定履行职责	查阅资料和询问	
	11*	是否组织从业人员参加食品安全培训并建立培训档案	查阅资料和询问	
	12*	操作人员是否保持良好的个人卫生： □ 操作时是否穿戴清洁的工作服、工作帽 □ 操作时是否抽烟 □ 是否留长指甲或涂指甲油、佩带饰物 □ 是否手部破损而未采取有效防污染措施	查看现场	

		接触直接入口食品的操作人员的个人卫生是否还符合以下要求： □ 是否规范佩戴口罩 □ 接触直接入口食品之前是否洗手、消毒		
场所卫生和设施设备情况	13**	加工经营场所的内外环境是否整洁： □ 墙壁、天花板、门窗是否清洁，是否有蜘蛛网、霉斑或其它明显积垢 □ 地面是否洁净，是否有积水和油污，排水沟渠是否通畅 □ 垃圾和废弃物是否及时清理，存放设施是否密闭，外观是否清洁 □ 是否有昆虫鼠害	查看现场	
	14**	食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻和防蝇、防鼠、防尘等设备与设施是否正常运转和使用	查看现场和记录	
	15**	用于餐饮加工操作的工具、设备和贮存食品的容器是否无毒无害	查看现场和资料	
食品及食品原料采购、贮存、经营和使用等情况	16***	是否制定并实施原料采购控制要求	查看现场和资料	
	17**	是否执行采购查验和索票索证制度，按规定索取有效购物凭证，并将进货票据按时间先后次序整理并妥善保存不少于 2 年	查阅资料	
	18**	购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具是否查验其经营资质，索取消毒合格凭证	查看现场和资料	
	19***	是否经营或者使用国家禁止生产经营的食品及原料 □ 是否经营或使用病死、毒死、死因不明的禽、畜、水产动物肉类及制品 □ 是否经营或者使用未经检疫检验或者检疫检验不合格的肉类及其制品 □ 是否在食品制作加工中使用非食用物质或滥用食品添加剂 □ 是否经营或者使用其他禁止生产经营的食品及原料	查看现场和资料	
	20***	食品经营和使用行为是否符合要求： □ 是否经营或者使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品 □ 是否经营或者使用无标签及其他不符合有关标签、说明书规定的预包装食品、食品添加剂 □ 是否在食品中添加药品	查看现场	
	21**	食品原料贮存是否符合要求： □ 贮存食品原料的场所、设备是否存放有毒、有害物品及个人生活物品 □ 食品原料是否分类、分架、隔墙、离地存放 □ 是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品	查看现场和资料	
	22*	食品添加剂是否存放于专用橱柜等设施，并标识“食品添加剂”字样，有专人保管，采用精确的计量工具称量并建立使用台帐	查看现场和资料	
加工操作情况	23**	用于餐饮加工操作的工具和设备标志、使用、存放、清洁是否符合要求： □ 粗加工水池是否有标识，并按要求分类清洗植物性食品和动物性食品 □ 生熟容器、工用具是否有明显区分标志，并做到分开使用，定位存放 □ 冷藏、冷冻设备中是否做到成品、半成品、原料分开存放，并明显标识 □ 接触直接入口食品的工具、设备使用前是否进行消毒	查看现场	
	24***	是否有腐败、变质或其他感官形状异常的食品或食品原料仍在加工、使用	查看现场	

	25*	食品烹饪过程是否符合要求： □ 需要熟制加工的食品是否烧熟煮透 □ 熟制品存放的温度和时间是否符合要求 □ 直接入口食品、半成品、食品原料是否分开存放 □ 是否将回收后的食品经加工后再次销售 □ 用于菜肴装饰的原料使用前是否洗净，是否反复使用	查看现场和记录	
专 间 情 况	26*	专间是否符合规范要求： □ 是否有非操作人员擅自进入专间，是否在专间内从事与之无关的活动 □ 是否存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜或杂物 □ 每餐(或每次)使用前是否进行空气和操作台的消毒 □ 专间温度是否控制在 25℃ 以下（备餐间除外）	查看现场和记录	
	27*	专间内食品存放是否符合要求： □ 剩余尚需使用的直接入口食品是否存放于专用冰箱中冷藏或冷冻 □ 加工后的生食海产品是否放置在密闭容器冷藏保存，或者放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存时，加工后至食用的间隔时间是否超过 1 小时 □ 蛋糕胚是否在专用冰箱中冷藏 □ 裱浆和经清洗消毒的新鲜水果是否当天加工、当天使用 □ 植脂奶油裱花蛋糕储藏温度在 3±2℃，蛋白裱花蛋糕、奶油裱花蛋糕、人造奶油裱花蛋糕储藏温度不得超过 20℃	查看现场	
餐 饮 具 洗 消 情 况	28**	是否按规定对餐饮具进行清洗、消毒和保洁： □ 餐饮具清洗水池是否足够使用，并与粗加工水池分开 □ 使用的洗涤剂、消毒剂是否符合要求 □ 采用化学消毒的有效消毒浓度和浸泡时间是否达到要求 □ 采用热力方法的消毒温度和消毒时间是否达到要求 □ 餐饮具的消毒效果是否符合标准要求 □ 消毒后的餐饮具是否贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施是否有明显标识	查看现场和资料	
食 品 运 输 情 况	29**	运输工具与设备设施是否清洁	查看现场	
	30**	运输保温、冷藏（冻）食品是否有必要的且与提供的食品品种、数量相适应的保温、冷藏（冻）设备设施	查看现场	
其 它 有 关 情 况	31*	学校食堂、集体用餐配送单位、重大活动餐饮服务和超过 100 人的一次性聚餐是否按规定留样	查看现场和资料	
	32*	是否按规定处理废弃油脂和餐余垃圾	查看现场和资料	

检查结果：已检项目总数____项，违反一般项目____项，违反重点项目____项，违反关键项目____项。

处理结论:

- 没有违反任何检查项目，符合要求。
- 违反一般项目第_____项，限_____日内整改。逾期不改正的，餐饮服务监管部门将依法作出处理。
- 违反重点项目第_____项，涉嫌违反_____，限_____日内整改。逾期不改正的，餐饮服务监管部门将依法作出处理。
- 违反关键项目第_____项，涉嫌违反_____，等待进一步处理。

(可附页)

被检查单位负责人签名（盖章）

日期:

检查人员签名:

日期:

公开方式：主动公开