

浙江省食品药品监督管理局  
浙江省教育厅浙江省民政厅

# 文 件

浙食药监餐〔2016〕5号

---

浙江省食品药品监督管理局 浙江省教育厅  
浙江省民政厅关于印发《2016年省政府为民办  
办实事项目“阳光厨房”建设工作  
实施方案》的通知

各市市场监督管理局（食品药品监督管理局）、教育局、民政局：

现将《2016年省政府为民办办实事项目“阳光厨房”建设工作实施方案》印发给你们，请结合实际，认真贯彻执行。

浙江省食品药品监督管理局

浙江省教育厅

浙江省民政厅

2016年4月29日

# 2016 年省政府为民办实事项目 “阳光厨房” 建设工作实施方案

根据浙江省人民政府办公厅《关于印发省政府十方面民生实事各市分解任务的通知》（浙政办函〔2016〕20号）有关要求，为全面完成省政府为民办实事项目“阳光厨房”建设工作任务，特制定本实施方案。

## 一、总体要求

按照党中央、国务院和省委、省政府关于加强社会建设、创新社会管理的要求，围绕坚持“服务民生、问题导向、标本兼治、社会共治”的原则，以实施“阳光厨房”建设为载体，进一步完善社会监督网络，创新社会监管方式，组织动员社会各方面力量参与餐饮服务食品安全监督，着力落实餐饮经营者的主体责任，切实保障广大人民群众餐桌上的安全。

## 二、工作目标

2016年，在全省大型、特大型餐饮企业和学校食堂、养老服务机构食堂建设2000家“阳光厨房”；各市“阳光厨房”建设考核指标详见附件1。

## 三、建设内容

**（一）建设重点。**按照“政府引导、企业自愿、社会参与、考核推动”的原则，以餐饮服务食品安全风险较高的中央厨房、集

体用餐配送单位、连锁企业、旅游团队用餐定点单位等大型以上餐饮单位和学校食堂、养老服务机构食堂等为重点，全面推进“阳光厨房”建设。

**（二）评定标准。**“阳光厨房”按照《浙江省“阳光厨房”建设评定标准（试行）》（附件2）进行建设和考核评定。

### **（三）考核办法。**

**1、考核方式：**采取实地查看的方式进行抽查。每个设区市抽查已上报实施“阳光厨房”的社会餐饮、学校食堂和养老服务机构食堂各3-5家。

**2、考核时间：**各地在2016年11月30日前完成年度“阳光厨房”建设任务，并向省食品药品监督管理局报送年度“阳光厨房”建设总结，附本地区《实施“阳光厨房”单位名单》（附件3）。2016年12月，省食品药品监督管理局、省教育厅、民政厅组成考核组，对“阳光厨房”建设工作进行考核验收。

## **四、职责分工**

省食品药品监督管理局负责协调全省“阳光厨房”建设工作，制定建设标准和考核办法，并部署落实社会餐饮“阳光厨房”建设任务；省教育厅负责部署、指导和落实学校食堂“阳光厨房”建设任务；省民政厅负责部署、指导和落实养老服务机构食堂“阳光厨房”建设任务。

各地由食品药品监管部门牵头“阳光厨房”建设工作，并会同教育、民政部门制定本地区“阳光厨房”建设工作方案，

分解落实指标，明确工作任务，各司其职，保质保量完成“阳光厨房”为民办实事项目。

## 五、保障措施

**（一）提高认识，加强领导。**为民办实事工作是省政府向全省人民所作的一项承诺。各地要切实增强使命感和责任感，进一步提高思想认识，深刻认识社会协同共治是促进政府职能转变、实现公共利益最大化的重要途径，也是解决食品安全监管力量相对不足等突出问题的有效手段，把做好“阳光厨房”建设工作统一到以人为本、执政为民的根本宗旨上来，作为一项重点工作来抓，建立健全领导责任制，落实“一把手”亲自抓，明确一名分管领导具体抓，确保组织领导到位、工作措施到位，务求把实事办好、好事办实。

**（二）加大投入，强化保障。**“阳光厨房”建设应作为中心工作任务列入省级食品药品监管、教育和民政等部门当年或下半年专项资金分配因素，统筹安排经费。各地要积极向当地财政争取“阳光厨房”建设资金，保障“阳光厨房”建设工作顺利进行。

**（三）广泛宣传，加强督查。**各地要充分利用各种载体，广泛宣传“阳光厨房”建设工作的重要意义，营造“阳光厨房”建设工作的浓厚氛围，形成“阳光厨房”建设倒逼机制，增强老百姓对党委、政府为民办实事工作的认同感和满意度。各地要将“阳光厨房”建设作为日常监管的重点，加大指导力度，

加强督查，及时通报情况，保质保量完成工作目标。同时，要推动餐饮行业诚信体系建设，督促餐饮服务单位强化自律意识，有效控制食品安全风险，防止群体性食物中毒事件的发生。

- 附件：1、2016年浙江省“阳光厨房”建设考核指标  
2、浙江省“阳光厨房”建设评定标准（试行）  
3、实施“阳光厨房”单位名单

附件 1:

## 2016 年浙江省“阳光厨房”建设考核指标

地区	今年考核指标总数	累计完成总数	其 中					
			社会餐饮		学校食堂		养老服务 机构食堂	
			今年	累计	今年	累计	今年	累计
杭州	508	1280	193	637	290	618	25	25
宁波	315	800	113	334	169	433	33	33
温州	231	610	88	278	132	321	11	11
湖州	84	310	24	158	37	129	23	23
嘉兴	165	420	58	183	87	217	20	20
绍兴	150	470	52	163	78	287	20	20
金华	112	430	37	157	56	254	19	19
衢州	70	190	26	48	38	136	6	6
舟山	49	140	16	69	25	63	8	8
台州	240	545	86	185	128	334	26	26
丽水	76	220	27	63	40	148	9	9
合计	2000	5415	720	2275	1080	2940	200	200

说明：1、累计完成总数包括今年考核指标总数。

2、今年考核指标总数以 2015 年考核指标为基数计算。

附件 2:

## 浙江省“阳光厨房”建设评定标准（试行）

内容	评分标准	分值	扣分	加分	得分
操作展示	1. 原料清洗展示。展示动物性、植物性、水产品分类清洗画面，每缺一类扣 2 分。	12			
	2. 切配展示。展示动物性、植物性、水产品分类切配画面，每缺一类扣 2 分。	12			
	3. 烹饪展示。展示烹饪和成品摆放画面。未展示烹饪画面，扣 6 分；未展示成品摆放画面，扣 6 分。	12			
	4. 专间展示。展示制作加工和成品摆放画面，未展示扣 22 分。展示预进间洗手消毒和进入专间画面，未展示★。	22			
	5. 餐具消毒展示。展示消毒画面，未展示扣 12 分。	12			
信息公示	6. 公示食品经营（餐饮服务）许可证★、餐饮等级、食品安全承诺，每缺一类扣 5 分。	10			
	7. 公示食品添加剂使用情况和自制饮料配方，自制调味品、自制火锅底料、自制糕点使用的添加剂，每缺一类扣 5 分，每类公示不全扣 3 分。	20			

备注：

### 一、评定要求

1、展示方式为玻璃隔断、大厅视频、互联网视频。不同展示内容，可任选一种或多种展示方式。

2、学校食堂操作应在就餐大厅明显位置展示，并接入学校相关管理人员电脑予以监督。

3、信息公示应在店内醒目位置，添加剂可在菜单上公示。



4、鼓励使用高清监控摄像设备，鼓励在互联网上进行操作展示和信息公示。

5、加分项：互联网每展示一项内容加 2 分，每公示一个主要食品原辅材料品种溯源信息加 2 分，机关食堂创建率达到总数 5%以上加 3 分，最多加 10 分。

## 二、有关说明

1、评定要求具体内容可以合理缺项。

2、扣分项中每小项扣分分值相加不超过该内容设定的分值。

3、标化分数=实得分数÷应得分数×100（保留小数点后一位），标化分数+加分分数=得分。

4、得分 70 分以上（含 70 分）为达标。

5、★为一票否决。

附件 3:

## 实施“阳光厨房”建设单位名单

序号	单位名称	详细地址	业态及规模	联系人	手机	备注

说明：本表由各市市场监管局（食品药品监督管理局）汇总填写，于 11 月 30 日前报送至省食品药品监督管理局。

填报单位（盖章）：

填报人：

联系电话：

手机：

年 月 日

---

抄送：省政府办公厅

---

浙江省食品药品监督管理局办公室 2016年5月10日印发

---