

广东省地方标准《重大活动食品供应单位食品安全分类评估通用要求（征求意见稿）》 编制说明

一、工作概况

本文件根据《广东省市场监督管理局关于批准下达推动大规模设备更新和消费品以旧换新相关地方标准制修订计划(第三批)的通知（粤市监标准〔2024〕248号）》，由广东省食品检验所提出，广东省食品检验所主导的《重大活动食品供应单位食品安全分类评估通用要求》获批立项。本文件由广东省食品检验所牵头起草，负责主要的技术支持和编制工作。

二、立项的必要性

重大活动一般是指县级及以上党委、政府、人大、政协及相关政府职能部门、事业单位或社会组织确定的在区域内举办的具有一定规模和影响的政治、经济、文化、体育等活动，具有不同层级、不同规模、不同类别的特点。市场监管总局《关于进一步加强重大活动食品安全保障的指导意见》规定了落实主办方或承办方的第一责任、落实食品生产经营者和食用农产品供应企业的主体责任、落实市场监管部门的监管责任，对重大活动相关单位食品安全保障做了原则性要求，其中，餐饮服务环节是重大活动顺利举办必不可少的一环，各地针对餐饮服务环节发布了相关标

准规范。不同类别的重大活动涉及不同保障点位，食品安全贯穿重大活动全链条，如政治类主要涉及接待饭店（酒店），体育类重大活动包括对运动员和非运动员食品安全保障，涉及接待饭店（酒店）、集体用餐配送、食品生产经营企业、食品专仓，展会类重大活动又涉及到食品销售点等，不同保障点位食品安全保障具有不同情况和不同要求。重大活动食品安全监管工作其本身具有时间紧、任务重、要求高、压力大等特性。一些地方重大活动食品安全保障工作经验不足，尤其是面对不同类型的重大活动食品安全保障要求，遇到工作难点。

市场监管总局《关于进一步加强重大活动食品安全保障的指导意见》要求：在重大活动举办前开展事前检查。为进一步完善检查评估机制和工作流程，明确对不同类型的重大活动食品供应单位食品安全评估的相关技术要求，做到从源头把控食品安全风险，从生产、销售、餐饮全链条把好“准入”门槛，有必要制定相关标准，为广东重大活动食品供应单位食品安全能力分类评估机制提供标准依据和保障。

三、标准编制原则、标准框架、主要内容及其确定依据

（一）编制原则

规范性原则。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》起草。

协调性原则。本文件在引用国家及行业相关标准的过程中，

注意技术指标间的协同性。

统一性原则。本文件以相关法律法规、政策文件、国家行业标准为主要依据，结合广东重大活动食品安全保障工作，规定的内容与国家和我省有关规定相统一。

适用性原则。本文件在充分借鉴各地重大活动食品安全保障工作，提炼通用基础要求，符合目前广东省重大活动的实际需要。

科学性原则。本文件主要内容分类科学、层次清晰、结构合理。

（二）标准框架及主要内容

章节	标题	主要技术内容
1	范围	明确本文件的主要内容与适用范围
2	规范性引用文件	规范性引用文件
3	术语和定义	对重大活动、食品安全评估、评估人员、评估组进行了定义
4	评估目标	对评估目标进行了规定
5	评估原则	对评估原则进行了规定
6	评估对象	对评估对象基本要求进行了规定
7	评估内容	对 5 类评估对象的评估内容进行了描述
8	评估人员	对评估人员的基本条件、工作职责进行了规定
9	评估程序	对评估准备、评估实施、评估结果管理进行了规定

章节	标题	主要技术内容
附录 A	预包装食品生产企业食品安全现场检查评估表	为资料性附录，给出了预包装食品生产企业食品安全的评估项目、评估内容等
附录 B	食品销售点食品安全现场检查评估表	为资料性附录，给出了食品销售点食品安全的评估项目、评估内容等
附录 C	接待饭店（酒店）食品安全现场检查评估表	为资料性附录，给出了接待饭店（酒店）食品安全的评估项目、评估内容等
附录 D	集体用餐配送单位食品安全现场检查评估表	为资料性附录，给出了集体用餐配送单位食品安全的评估项目、评估内容等
附录 E	食品专仓食品安全现场检查评估表	为资料性附录，给出了食品专仓食品安全的评估项目、评估内容等

（三）部分条款的确定依据和主要技术措施说明

本部分围绕文本中涉及主要技术措施的条款进行重点说明。

（1）第 5 章“评估原则”部分，依据《广东省市场监督管理局关于印发广东省市场监督管理局省级专业化职业化食品检查员管理规定(试行)及相关配套制度的通知》(粤市监食生〔2024〕11 号)中《广东省市场监督管理局省级专业化职业化食品检查员现场检查实施管理制度（试行）》相关要求，确定了客观性、真实性、保密性等评价原则。

（2）第 7 章“评价内容”部分，根据《食品生产经营监督检查管理办法》《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查

通则（2022版）》《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》，拟定预包装食品生产企业、食品销售点、接待饭店（酒店）、集体用餐配送单位、食品专仓的检查评估内容。

（3）第八章“评估人员”部分，根据《广东省市场监督管理局食品安全检查员管理办法（征求意见稿）》，对评估人员要求进行规定。

（4）第九章“评估程序”部分，根据《广东省市场监督管理局食品安全检查员管理办法（征求意见稿）》，拟定评估准备、评估实施和评估结果应用内容。

（四）标准编制依据

本标准制定拟参考和引用标准有：《食品生产经营监督检查管理办法》《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查通则（2022版）》《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》《市场监管总局关于进一步加强重大活动食品安全保障的指导意见》《广东省市场监督管理局关于重大活动食品安全监督管理的实施细则》《广东省重大活动食品安全监督管理工作操作手册》GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》

GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等相关法规规范等。

四、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系。

本文件符合国家相关法律、法规、规章及相关标准，无现行强制性标准。

五、标准的先进性或特色性

市场监管总局《关于进一步加强重大活动食品安全保障的指导意见》要求在重大活动举办前开展事前检查。广东省市场监管局 2022 年印发《广东省市场监督管理局关于重大活动食品安全监督管理的实施细则》，规定了重大活动主办或承办单位责任、食品生产经营者和食用农产品供应企业责任、重大活动餐饮服务提供者责任、重大活动食品供应商责任、市场监督管理部门责任，规定了实施分级监督管理、实施流程、特殊工作要求、突发事件处置的原则性要求。广东省市场监管局发布的《广东省重大活动食品安全监督管理工作操作手册》，规定了重大活动食品安全监督管理工作人员管理规定、重大活动食品安全监督管理工作实施流程，以及重大活动举办前期、举办期间及任务完成后的工作要求。本标准针对重大活动保障要求，从生产、销售、餐饮领域，分类制定重大活动保障点位食品安全检查评估要求，形成统一标准。

六、标准调研、研讨、征求意见情况。重大分歧意见的处理经过和依据。

（一）成立标准编制组，制定工作方案

2024年3-4月，广东省食品检验所成立标准编制组，制定工作方案，对重大活动食品安全保障现状进行梳理研究，明确提出标准立项需求，明确定位标准项目申报，同时开展了相关预研工作。经过调研收集整理有关情况，召开讨论会，进行探讨，初步形成了标准的大纲和草案，向广东省市场监督管理局申请广东省地方标准立项。2024年5月，广东省市场监督管理局下达了该项目的制定计划任务。

（二）收集相关资料，开展调研，编制标准草案

2024年8月至2025年1月，标准编制组进行标准技术分析并确定标准框架；对标准及所需的技术相关方面展开讨论，对标准实施的可能性进行分析，并对标准起草的任务进行分工。

2025年2月至2025年5月，标准编制组结合开展重大活动保障工作，撰写主要内容，召开内容讨论会议，对标准稿进行修改。

2025年6月至2025年7月，进一步修改完善标准草案其他内容，形成标准征求意见稿。

七、技术指标设置的科学性和可行性。量化指标的确定依据。

本文件在重大活动保障相关文件基础上，分类总结，归纳提出广东省重大活动食品供应单位食品安全分类评估指引，涉及预包装食品生产供应单位、食品销售点、接待饭店（酒店）、集体用餐配送单位、食品专仓。

八、与国际、国家、行业、其他省同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况。采标情况，以及是否合规引用或采用国际国外标准。

经查新，关于重大活动食品供应单位食品安全分类评估要求的标准方面，目前尚无国家强制性标准、国家推荐性标准、行业标准、广东省地方标准，本标准制定不存在违反相关法律法规及强制性标准。因此，本标准体现了广东省地方特色要求。