

省市场监管局关于印发《湖北省学校食堂承包经营企业食品安全信用风险分类分级监督管理实施办法（试行）》的通知

各市、州、直管市、神农架林区市场监管局，省局相关处室（单位）：

现将《湖北省学校食堂承包经营企业食品安全信用风险分类分级监督管理实施办法（试行）》印发给你们，请认真抓好贯彻落实。

湖北省市场监督管理局

2024年12月16日

（此件公开发布）

湖北省学校食堂承包经营企业食品安全信用 风险分类分级监督管理实施办法（试行）

第一章 总则

第一条 为规范学校食堂承包经营企业食品安全信用风险分类分级监管，加强食品安全风险防控，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《学校食品安全与营养健康管理规定》《食品生产经营监督检查管理办法》

湖北省市场监督管理局规范性文件

《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》《食品经营许可和备案管理办法》等法律、法规、规章和规范性文件规定，结合本省实际，制定本办法。

第二条 本办法适用于全省市场监管部门对本省辖区内取得相应食品经营许可、承包经营各类学校（含托幼机构，下同）食堂的企业，包括受委托经营管理学校食堂的企业，开展食品安全信用风险信息归集、分类分级量化管理以及实施差异化监管等活动。

第三条 本办法所称学校食堂承包经营企业食品安全信用风险分类分级量化管理，是指市场监管等部门综合学校食堂承包经营企业和所承包学校食堂的食品安全风险信息与信用状况，通过系统自动生成学校食堂承包经营企业食品安全信用风险分类分级的量化等级，形成“一企一档”信用档案，是实施差异化监管的重要措施。

学校食堂承包经营企业食品安全信用风险分类分级的量化等级结果，仅作为市场监管部门优化配置监管资源和实施联合奖惩的参考依据，不适用于对学校食堂承包经营企业的社会信用评价。

第四条 省市场监管部门负责制定本省学校食堂承包经营企业食品安全信用风险分类分级量化等级监督管理工作规范，对下级市场监管部门组织实施工作进行监督和指导。

湖北省市场监督管理局规范性文件

各市（州）、县（市、区）市场监管部门负责开展本辖区内学校食堂承包经营企业食品安全信用风险分类分级量化等级管理、优化监管资源配置、实施差异化监管的具体工作。

第五条 学校食堂承包经营企业食品安全信用风险分类分级量化等级管理工作应遵循客观、公正、高效的原则。

第二章 食品安全信息归集及应用

第六条 各级市场监管部门应当建立食品安全信用风险信息共享机制，依托湖北市场监管数据中台实现学校食堂承包经营企业的行政许可、监督检查、监督抽检、稽查办案、投诉举报处理结果、联合奖惩、信用修复等数据资源的自动归集与分析，在系统自动生成食品安全信用风险量化等级，为部门间共享量化等级结果等信息提供技术支撑。

第七条 学校食堂承包经营企业食品安全信用档案归集的信息包括但不限于相关主体基本信息、监督管理信息、社会监督信息以及依照法律、法规、规章等相关规定需要记录的其他监督管理信息。

（一）相关主体基本信息。包括：主体登记注册、行政许可、食品安全管理等信息；

（二）监督管理信息。包括：监督检查、监督抽检、行政处罚、经营异常名录、严重违法失信名单、食品安全事故处置、亮牌或挂牌督办、责任约谈与整改，以及其他需要记录的监督管理

湖北省市场监督管理局规范性文件

等信息；

（三）社会监督信息。包括：投诉举报、媒体曝光，以及其他需要记录的社会监督等信息，经食品安全监督或执法部门（机构）调查属实的，可记入信用档案；

（四）其他法律、法规、规章及相关规定要求纳入的信息。

第八条 学校食堂承包经营企业食品安全信用档案信息数据由“鄂食安”系统线上自动归集和线下采集相结合的方式生成。已纳入“鄂食安”系统的《餐饮服务监督检查要点表》和通用信用风险等信息，原则上自动归集生成。未纳入“鄂食安”系统的联合奖惩等信息，可通过线下采集的方式进行归集。

第三章 食品安全信用风险分类分级量化管理

第九条 根据学校食堂承包经营企业和所承包学校食堂静态风险因素、动态风险因素与通用信用风险因素，依托系统自动生成其食品安全信用风险分类分级的量化等级。在此基础上，结合联合奖惩情况进行加减动态调整确定量化总分值，按照总分值从低到高的顺序，以绿、黄、橙、红“四色码”将学校食堂承包经营企业食品安全信用风险等级进行分类分级量化，分别标注为A级（绿色码）、B级（黄色码）、C级（橙色码）、D级（红色码）四个风险等级。

第十条 学校食堂承包经营企业食品安全信用风险等级量化确定采用百分制评分方法进行。其中，静态风险因素量化分值

湖北省市场监督管理局规范性文件

40分，动态风险因素量化分值40分，通用信用风险量化分值20分。

学校食堂承包经营企业食品安全信用风险等级量化总分值0—30（含）分的，标注为A级（绿色码）风险；30—45（含）分的，标注为B级（黄色码）风险；45—60（含）分的，标注为C级（橙色码）风险；60分以上的，标注为D级（红色码）风险。

对承包多家学校食堂的承包经营企业信用风险等级的量化，按照加权平均数算法由“经营主体信用风险分类管理系统”自动生成，并同步到“鄂食安”系统应用。

第十一条 食品安全信用静态风险包括但不限于主体信息、承包经营行为，以及学校食堂食品处理区的面积与供餐规模和经营餐饮食品种类等，根据《学校食堂承包经营企业和所承包学校食堂静态风险因素分值表》（附件1）赋分要求，依托系统进行量化打分，最高为40分。

第十二条 食品安全信用动态风险因素包括但不限于经营状况、监督检查、监督抽检、行政处罚、亮牌或挂牌督办、责任约谈及整改以及从业人员变动等。

（一）经营状况包括：经营条件保持、操作加工过程控制、经营模式、保障人群规模等动态变化所致食品处理区的面积与供餐规模不匹配的经营状况；

（二）监督检查包括：在市场监管部门依法开展的监督检查

湖北省市场监督管理局规范性文件

中重点项和一般项的不符合情况；

（三）监督抽检包括：食品安全监督抽检中不合格信息和被抽样单位名称、地址等；

（四）行政处罚包括：因违反食品安全法律法规受到的行政处罚情况；

（五）亮牌或挂牌督办包括：企业在食品安全管理方面受到亮牌或挂牌督办及企业整改落实情况；

（六）责任约谈包括：企业法定代表人或主要负责人在食品安全管理方面受到监管部门责任约谈及企业整改落实情况；

（七）从业人员变动包括：法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员变动情况；

（八）国家或省级市场监管部门规定纳入的其他风险因素情况。

根据《学校食堂承包经营企业和所承包学校食堂动态风险因素分值表》（附件2）赋分要求，依托系统进行量化打分。同一违法、违规行为涉及多个动态风险因素分值的，实行累计加分，最高为40分。

第十三条 学校食堂承包经营企业和所承包学校食堂通用信用风险因素的分值直接使用已嵌入系统的国家市场监督管理总局通用型企业信用风险分类指标体系的分类结果，具体分值（总分1000分）按照50:1折算。

湖北省市场监督管理局规范性文件

第十四条 根据《学校食堂承包经营企业食品安全信用风险分类分级量化等级确定表》（附件3）要求，依托系统自动计算生成食品安全信用风险分类分级量化结果。按照本办法第十五条、第十六条、第十七条规定的情形，以及第十三条规定的通用信用风险分值发生变化的，实时进行动态调整并确定学校食堂承包经营企业食品安全信用风险量化等级。

第十五条 学校食堂承包经营企业和所承包学校食堂符合以下情形之一的，按照本办法第十条规定作如下减分调整：

（一）获得省级以上表彰的，减10分，获得市（州）级表彰的，减8分，均获得的以最高表彰项计算；

（二）建立健全并严格实行“日管控、周排查、月调度”制度机制的，减5分；

（三）获得危害分析和关键控制点体系等食品安全管理体系1项及以上认证的，减6分；

（四）建立和运行食品快检室，或者与第三方食品检测机构签订共享协议（合同），并及时公示检测结果的，减5分；

（五）实施“互联网+明厨亮灶+AI识别”并与“鄂食安”系统对接，实现操作加工过程问题自动发现、自动研判、自动跟踪、自动反馈、及时整改等智能化管理实效的，减10分；

（六）购买食品安全责任保险的，减5分。

第十六条 学校食堂承包经营企业或所承包的一个学校食

湖北省市场监督管理局规范性文件

堂存在以下情形之一的，学校食堂承包经营企业食品安全信用风险量化等级直接确定并标注为 D 级（红色码）：

（一）除法律、法规、规章和省级监督管理部门规定的免责情形外，一年内累计出现 3 批次及以上监督抽检不合格的；

（二）一年内因违法受到停产停业、吊销许可证处罚的；

（三）一年内累计 2 次因违法受到责令停产停业、吊销许可证以外行政处罚的；

（四）一年内因承包其他集中用餐单位食堂发生食品安全事故或者受到食品安全行政处罚的；

（五）在监督检查、监督抽检、稽查办案等食品安全监管过程中，发现学校食堂采购、加工制作法律法规规章明令禁止的食品、食品添加剂、食品相关产品的；

（六）发生重大负面舆情的；

（七）法律、法规、规章和省级监管部门规定的其他应直接确定并标注为 D 级（红色码）的情形。

第十七条 学校食堂承包经营企业或所承包的一个学校食堂存在以下情形之一的，在学校食堂承包经营企业食品安全信用风险量化等级结果基础上向上调高一个等级：

（一）一年内累计出现 2 批次及以上监督抽检不合格的；

（二）拒绝、逃避、阻挠监督执法人员进行监督检查，或者拒不配合监督执法人员依法进行案件调查的；

湖北省市场监督管理局规范性文件

(三) 法律、法规、规章和省级监管部门规定的其他应上调风险等级的情形。

第十八条 各级市场监管部门应按照《学校食堂承包经营企业和所承包学校食堂食品安全信用信息采集表》(附件4)要求,通过“鄂食安”系统的“企业端”和“监管端”上传学校食堂承包经营企业食品安全信用信息。

首次采集相关信息,应将符合本办法第二条规定的相关佐证材料一并上传“鄂食安”系统。

第四章 实施食品安全分类监管措施

第十九条 各级市场监管部门要按照《食品生产经营监督检查管理办法》要求,依托“鄂食安”系统及时查询分析食品安全信用风险量化等级信息或者等级变化曲线信息,有针对性地制定食品安全监督检查计划。综合考虑食品季节性风险、监管资源和监管水平等因素,合理确定监督检查频次、监督检查内容、监督检查方式以及其他管理措施。

(一) 对食品安全信用风险分类分级量化等级为A级(绿色码)或B级(黄色码)的承包经营学校食堂,原则上每学期监督检查不少于1次;

(二) 对食品安全信用风险量化等级为C级(橙色码)或者等级变化曲线中出现过量化等级为C级(橙色码)的承包经营学校食堂,原则上每学期监督检查不少于2次;

湖北省市场监督管理局规范性文件

(三)对食品安全信用风险量化等级为D级(红色码)或者等级变化曲线中出现过量化等级为D级(红色码)的承包经营学校食堂,原则上每学期监督检查不少于3次。

执行上述监督检查频次时,应按照已嵌入“鄂食安”系统的《餐饮服务监督检查要点表》要求,实施全项目监督检查。

第二十条 各级市场监管部门应依托“鄂食安”系统建立学校食堂承包经营企业和所承包学校食堂信用高风险红色预警管理机制,在“鄂食安”系统的“企业端”和“监管端”发出弹窗提示高风险红色预警管理信息,信用风险预警信息包括但不限于以下情形的:

(一)根据本办法第十六条规定直接确定并标注为D级(红色码)的;

(二)一年内连续出现2次监督抽检不合格的;

(三)学校食堂承包经营企业和所承包学校食堂在许可申请中存在提供虚假材料或隐瞒真实情况的;

(四)一年内累计出现3次及以上因食品安全违法违规行为被举报并核查属实的;

(五)在监督检查、监督抽检、稽查办案等食品安全监管过程中发现学校食堂承包经营企业在进货查验、加工制作、贮存、餐饮具清洗消毒等关键环节控制上出现严重风险的。

对出现信用风险预警的承包经营学校食堂,原则由市(州)

湖北省市场监督管理局规范性文件

级监管部门或者指定机构在 10 个工作日内组织开展飞行检查。

第二十一条 学校食堂承包经营企业的信用信息公示和信用修复，按照《企业信息公示暂行条例》和《市场监督管理信用修复管理办法》等规定执行。

第二十二条 学校食堂承包经营企业或所承包学校食堂出现本办法第二十条规定的信用高风险红色预警情形，未及时采取措施消除食品安全风险隐患的，根据《中华人民共和国食品安全法》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等规定，由县级以上人民政府市场监督管理部门会同教育部门对学校食堂承包经营企业和学校的法定代表人或主要负责人进行责任约谈，并载入其信用档案。

第五章 附则

第二十三条 本办法由省市场监管局负责解释。

第二十四条 本办法自 2025 年 1 月 1 日起施行。

- 附件：1.学校食堂承包经营企业和所承包学校食堂静态风险因素分值表
- 2.学校食堂承包经营企业和所承包学校食堂动态风险因素分值表
- 3.学校食堂承包经营企业和所承包学校食堂食品安全信用风险分类分级量化等级确定表

4.学校食堂承包经营企业和所承包学校食堂食品安全信用风险信息采集

湖北省市场监督管理局规范性文件

附件 1

学校食堂承包经营企业和所承包 学校食堂静态风险因素分值表

被确定主体：

确定时间：

序号	风险因素类别	风险因素项目		分值				得分
1	主体信息 (20分)	学校食堂承包经营企业	实际经营地址是否未在所承包(委托)的学校食堂县级行政区内	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否			
				5分	0分			
			承包经营企业的经营规模和食品安全风险控制能力是否与承包食堂的经营面积、经营项目、供餐人数等不相匹配	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否			
				5分	0分			
		承包的学校食堂	3年以内是否有食品安全严重违法失信行为	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否			
				5分	0分			
2	承包经营行为 (10分)	分包、转包情况	是否存在分包、转包情况	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否			
					10分	0分		
3	学校食堂规模 (10分)	食品处理区的面积与供餐规模情况	食品处理区的面积与供餐规模是否不匹配	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否			
					10分	0分		
4	特殊项 (10分)	入网餐饮服务经营情况	是否从事入网餐饮服务经营	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否			
					5分	0分		
		食品原料采购情况	大宗食材采购是否未定点采购	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否			
	5分			0分				
5	制作食品的类	冷食类食品制售 (12分)	单品数(数量:个)	合理缺项	1~10	11~40	41及以上	
				0分	2分	4分	6分	
		含易腐原料(数量:个)		合理缺项	1~10	11~20	21及以上	
				0分	2分	4分	6分	

湖北省市场监督管理局规范性文件

别 和 数 量 (50分)	生食类食品 制售(12分)	单品数(数量:个)	合理缺 项	1~10	11~20	21及以上		
			0分	4分	8分	12分		
	糕点类食品 制售(5分)	单品数(数量:个)	合理缺 项	1~40		41及以上		
			0分	1分		2分		
		含易腐原料(数量: 个)	合理缺 项	1~10	11~20	21及以上		
			0分	1分	2分	3分		
	裱花蛋糕 (5分)	单品数(数量:个)	合理缺 项	1~40		41及以上		
			0分	1分		2分		
		含易腐原料(数量: 个)	合理缺 项	1~10	11~20	21及以上		
			0分	1分	2分	3分		
	热食类食品 制售 (8分)	单品数(数量:个)	1~30	1~30	31~200	201及以上		
			1分	1分	2分	4分		
		含易腐原料(数量: 个)	1~20	1~20	21~80	81及以上		
			1分	1分	2分	4分		
	自制饮品制 售 (8分)	单品数(数量:个)	合理缺 项	1~5	6~20	21及以上		
			0分	1分	2分	4分		
含易腐原料(数量: 个)		合理缺 项	1~5	6~20	21及以上			
		0分	1分	2分	4分			
得分总和								
备注	1. 学校食堂,是指设置于包含幼儿园、中小学、高等院校、中等职业学校、特殊教育学校等各级各类学校校园内,具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的专用场所,符合食品安全标准,按要求以办学(办园)许可证载明的主体申请取得食品经营许可,为学生和教职工提供集中用餐服务的特定餐饮服务提供者。							
	2. 学校食堂承包经营企业,是指符合《食品经营许可审查通则》规定条件,在承包学校食堂所在县级行政区域内取得食品经营许可,与其承包学校食堂签订食品安全责任协议(合同)约定食品安全管理责任和义务的包括餐饮服务管理企业和餐饮服务经营企业在内未被列入严重违法失信名单的餐饮服务经营者。其承包经营模式包括但不限于由第三方企业通过提供从业人员、服务和技术等方式参与的委托经营、劳务托管、服务托管、合办经营等在内的承包经营行为。							
	3. 根据2017年11月2日重新发布现行有效的《湖北省食品经营许可审查细则(试行)》(鄂食药监文[2015]125号)规定,单位食堂供餐人数50人以下的,食品处理区面积不小于20㎡,供餐人数50人以上500人以下的,每增加1人食品处理区面积再增加0.3㎡,供餐人数500人以上的,超过部分每增加1人食品处理区面积增加0.2㎡。							
	4. 各项分值总和为100分,因实际情况“风险因素项目为否项”和“合理缺项”情形的,该项评分为“0”。							
	5. 单品数是指最新菜单中所展示的独立销售的食品品种数,不含制作过程中各类食品原料和半成品数量。							
	6. 易腐原料是指蛋白质或碳水化合物含量较高,通常pH大于4.6且水分活度大于0.85,需要控制温度和时间以防止腐败变质和细菌生长、繁殖、产毒的食品,如乳、蛋、禽、畜、水产品等动物源性食品(含)及豆制品等。							
	7. 按本办法第十条规定,实际得分最高不超过100分。实际得分×40%得出静态风险因素分值最终得分。							

湖北省市场监督管理局规范性文件

附件 2

学校食堂承包经营企业和所承包 学校食堂动态风险因素分值表

确定主体：

确定时间：

序号	风险因素类别	风险因素项目	分值
1	经营状况	食品处理区的实际使用面积与供餐规模不匹配	3分
2	监督检查	监督检查发现一般项不符合要求	每项次1分
		监督检查发现重点项不符合要求	每项次5分
3	抽检监测	监督抽检或评价性抽检发现不合格食品	每批次5分
4	行政处罚	因为违反食品安全法律法规仅受到警告处罚	每次6分
		因违反食品安全法律法规受到除警告、责令停产停业、吊销许可证之外的行政处罚的	每次10分
5	亮牌督办	按照《湖北省学校食品安全风险隐患排查整改亮牌督办实施办法》（鄂食药安办发〔2023〕8号）亮黄牌督办的	每次5分
		按照《湖北省学校食品安全风险隐患排查整改亮牌督办实施办法》（鄂食药安办发〔2023〕8号）亮红牌督办的	每次10分
6	责任约谈	法定代表人或者主要负责人在食品安全管理方面受到监管部门责任约谈	每次5分
7	人员变动	学校食堂承包经营企业和所承包学校食堂主要负责人1年内变动2次及以上	3分
8	直接确定D级（红色码）的情况	除法律、法规、规章和省级监督管理部门规定的免责情形外，一年内累计出现3批次及以上监督抽检不合格的	按照本办法第十六条规定直接确定为D级（红色码），不需要再进行动态计算。
		一年内因违法受到停产停业处罚的	
		一年内累计2次因违法受到令停产停业、吊销许可证以外行政处罚的	
		一年内因承包其他集中用餐单位食堂发生食品安全事故或者受到食品安全行政处罚的	
		在监督检查、监督抽检、稽查办案等食品安全监管过程中，发现学校食堂违反法律法规规章禁止采购、贮存、加工制作的食品 and 食品原料的	
		发生重大负面舆情的	
备注	1.按照《餐饮服务监督检查要点表》（含重点项19项、一般项37项，共56项）要求实施监督检查，对学校食堂实施全项目监督检查每学期不少于1次。		
	2.按照本办法第十条规定，实际得分最高不超过100分。实际得分×40%得出动态风险因素分值最终得分。		

湖北省市场监督管理局规范性文件

附件 3

学校食堂承包经营企业和所承包学校食堂食品 安全信用风险分类分级量化等级确定表

基本信息	企业名称				
	企业地址				
	统一社会信用代码				
	食品经营许可证编号				
	联系人及联系方式				
	上次风险等级		(年 月) 级		
常规风险项目	静态风险因素量化风险分值		(风险分值最高的食品种类)	(风险分值)	
	动态风险因素量化风险分值	经营状况		分	
		监督检查		分	
		抽检监测		分	
		行政处罚		分	
		责任约谈		分	
		人员变动		分	
	动态风险分值合计		分		
通用信用风险量化风险分值		分			
风险调低项目	根据本办法第十五条规定减分情况	获得省级以上表彰的	<input type="checkbox"/> 否; <input type="checkbox"/> 是减 10 分	(均获得的以最高表彰项计算)	
		获得市(州)级表彰的	<input type="checkbox"/> 否; <input type="checkbox"/> 是减 8 分		
		建立健全并严格实行“日管控、周排查、月调度”制度机制的	减 5 分		
		获得危害分析和关键控制点体系等食品安全管理体系 1 项及以上认证的	减 6 分		
		建立和运行食品快检室, 或者与第三方食品检测机构签订共享协议(合同), 并及时公示检测结果的	减 5 分		
		实施“互联网+明厨亮灶+AI 识别”, 实现操作加工过程问题自动发现、自动研判、自动跟踪、自动反馈等智能化管理实效的	减 10 分		
		购买食品安全责任保险的	减 5 分		
风险调高项目	企业食品安全信用风险总分值		分		
	直接判为 D 级的情形		<input type="checkbox"/> 否; <input type="checkbox"/> 是: (如有请说明)		
	是否存在食品安全信用风险等级调高的情形		<input type="checkbox"/> 否; <input type="checkbox"/> 是: (如有请说明)		
最终确定等级	信用风险分类分级量化等级		<input type="checkbox"/> “绿色” <input type="checkbox"/> “黄色” <input type="checkbox"/> “橙色” <input type="checkbox"/> “红色”		

附件 4

学校食堂承包经营企业和所承包学校食堂 食品安全信用风险信息采集表

企业名称（公章）：_____

企业类型：餐饮服务经营企业；餐饮服务管理企业

采集时间：_____

一、餐饮服务经营企业（按照实际情况填写）

1. 企业规模：

大型餐饮企业（从业人员数大于等于 300 人、主营业务收入大于等于 10000 万元）；

中型餐饮企业（从业人员数大于等于 100 人小于 300 人、主营业务收入大于等于 2000 万元小于 10000 万元）；

小型餐饮企业（从业人员数大于等于 10 人小于 100 人、主营业务收入大于等于 100 万元小于 2000 万元）。

2. 食品处理区面积：150m²及以下；151m²~500m²；501m²~1000m²；1001m²~3000m²；3001m²及以上。

二、餐饮服务管理企业（按照实际情况填写）

餐饮服务管理企业总部

餐饮服务管理企业分公司

湖北省市场监督管理局规范性文件

三、所承包经营学校食堂状况（按照实际情况填写）

1. 保障人群规模： 供餐人数 50 人及以下； 供餐人数 51 人~300 人； 供餐人数 301 人~500 人； 供餐人数 501 人及以上。

2. 经营模式： 承包经营 委托经营； 劳务托管； 服务托管； 合办经营； 其他合作形式。

3. 食品原料采购情况： 大宗食材是定点采购； 大宗食材无定点采购。

四、风险控制能力（按照实际情况填写）

1. 企业落实主体责任情况： 建立健全并严格实行“日管控、周排查、月调度”制度； 未建立健全并严格实行“日管控、周排查、月调度”制度。

2. 获得表彰情况： 省级以上表彰的； 市级表彰的； 区级表彰的； 无。

3. 食品安全相关体系认证情况：（HACCP/ISO 22000/FSSC 22000/ISO 9001）： 有，请列出：_____； 无。

4. 食品检测情况：建立和运行食品快检室 有或 无；第三方食品检测机构签订共享协议（合同） 有或 无；及时公示检测结果的 有或 无。

5. 企业法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员等管理人员在一年内变动情况： 无变动； 变动 1 次； 变动 2 次

湖北省市场监督管理局规范性文件

及以上。

6. 实施“互联网+明厨亮灶+AI识别”情况：实现操作加工过程问题自动发现、自动研判、自动跟踪、自动反馈等智能化管理实效；无。

7. 食品安全责任保险情况：已购买；未购买。

（以上内容均需附相关证明材料）

法定代表人（企业负责人）签字：

年 月 日

声明：以上内容均属实，若提供虚假材料或与真实情况不符承担相应法律责任。

湖北省市场监督管理局规范性文件

抄送: 省教育厅

湖北省市场监督管理局办公室

2024年12月16日印发

- 20 -

湖北省市场监督管理局发布