

少办一个证释放几多红利?

——透视餐饮企业“两证合一”

经李克强总理签批,国务院日前印发《关于整合调整餐饮服务场所的公共场所卫生许可证和食品经营许可证的决定》(以下简称《决定》)。



《决定》提出

取消地方卫生部门对饭馆、咖啡馆、酒吧、茶座4类公共场所核发的卫生许可证,有关食品安全许可内容整合进食品药品监管部门核发的食品经营许可证,由食品药品监管部门一家许可、统一监管。这项改革涉及全国243万家餐饮企业和1445万从业人员,有利于切实为企业松绑减负,有利于鼓励创业、扩大就业,促进经济增长。

《决定》强调

《决定》强调,地方食品药品监管部门要加强对餐饮服务场所的事中事后监管,改进监管方式,建立信用体系,完善科学的抽查制度、责任追溯制度、黑名单制度和市场退出机制等,确保餐饮服务场所食品安全。食品药品监管部门接到传染病疫情及隐患的报告后,要及时向卫生部门通报。卫生部门要主动监测、收集、分析、调查、核实相关传染病疫情,依据传染病防治法等法律法规指导采取预防和应对措施。

《决定》要求

取消餐饮服务场所的公共场所卫生许可证后,各级食品药品监管部门要切实落实对餐饮企业的监管责任,进一步规范食品经营许可证审批和发放行为,依法依规依标准进行事前审查,编制服务指南,制定内部审查细则,优化审批流程,缩短审批时限,实行办理时限承诺制,着力提高办证效率。

卫生计生委、食品药品监管总局要联合制定具体实施办法,明确各地整合调整工作的完成时限,对涉及的部门规章等进行清理修订。国务院办公厅将适时组织督查,督促各地在规定时间内落实改革要求。

(据新华网)

>>>延伸阅读

国务院日前出台的一项决定将为不少餐饮企业减负——饭馆、咖啡馆、酒吧、茶座4类公共场所的卫生许可证和食品经营许可证“两证合一”,不再需要办理卫生计生部门核发的卫生许可证。

少办一个证,到底能释放哪些改革红利?为企业、为公众带来哪些实惠?

减少办证成本 增强企业效率

办证复杂、流程繁冗,曾经是困扰餐饮企业的一大苦恼。以前,餐饮企业既需要申领卫生部门发放的卫生许可证,又需要领取食品药品监管部门发放的餐饮服务许可证即食品经营许可证。

在办证过程中,要分别向卫生和食品药品监管部门重复提交材料,如从业人员健康证明、经营场所平面示意图、卫生设施平面布局图等。此外还要接受两个部门各自组织的检查验收和培训。卫生部门要求餐饮服务单位配备卫生管理员,食品药品监管部门要求配备食品安全员,有些地方还要求到指定机构接受专门培训,并收取培训费用。因为办理时限长,中介服务环节多、收费高,许多新店由于两证不齐全而迟迟不能开业,空耗着房屋租金和员工工资。

“两证合一”将给企业节约大量时间、节省大量的人力投入和不少开支。百胜餐饮集团中国事业部公共事务经理张晓文说,对于百胜来讲,仅一项“取消公共场所卫生许可证”改革,每年会节省因申办更换证件导致延迟开业、培训监测等费用数以千万计。

“改革不仅有利于企业,也有利于消费者。因为成本高,企业负担就会转移到消费者身上,提供的服务就越贵。”中国烹饪协会副会长冯恩援说。

明确部门职责 规范审批行为

“两证合一”后,卫生部门与食品药品监管部门将按照分工,各负其责、各司其职。

针对两部门监管职责交叉带来的弊端,国务院《决定》提出,取消地方卫生部门对饭馆、咖啡馆、酒吧、茶座4类公共场所核发的卫生许可证,有关食品安全许可内容整合进食品药品监管部门核发的食品经营许可证,由食品药品监管部门一家许可、统一监管。

根据职责分工,卫生计生部门将会同食品药品监管总局制定、公布和完善食品安全国家标准;按照《传染病防治法》的规定和国务院《决定》的要求,卫生部门主动监测、收集、分析、调查、核实相关传染病疫情,并按照有关规定和要求指导采取预防和应对措施。

“这一改革举措,有利于厘清部门职责、减少扯皮推诿、提升监管水平,同时减轻了有关企业和个人的负担,为大众创业、万众创新清障搭台,让市场活力更大释放。”国家卫计委有关负责人表示。

完善监管方式 确保食品安全

“两证合一”仅仅是个开始,为企业松绑减负,还有更多的具体措施。

国家食品药品监管总局有关负责人介绍,食药监总局已经下发了食品经营许可证管理办法,对简化办理流程、严格办理时限等已经作出了规定。下一步,食品药品监管部门与卫生计生委将尽快出台相关文件,做好许可整合的指导和落实工作。同时,还将进一步将公共卫生许可的有关食品安全的内容细化和补充进食品经营许可证审查内容中,做到一次审查,一次发证,减少企业负担。

“政府主动削权为企业减负,给餐饮业市场可持续发展创造了更大空间。”冯恩援说,全国240多万家餐饮企业、1400多万从业人员都将从改革中受益,这也有利于餐饮企业提升服务质量,最终惠及消费者。

改革一方面要解决餐饮企业办证难问题,另一方面,还要切实保障餐饮服务场所的食品安全。

对此,国务院要求地方食品药品监管部门加强对餐饮服务场所的事中事后监管,改进监管方式,建立信用体系,完善科学的抽查制度、责任追溯制度、黑名单制度和市场退出机制等,确保“舌尖上的安全”。

(据新华网)