

2021 年全区餐饮服务食品安全 监督管理工作要点

2021 年，全区餐饮服务食品安全监管工作总体要求是：以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚持以人民为中心的发展思想，全面落实省、市市场监管会议精神和区委区政府部署要求，强化为民监管、问题导向、求真务实、促进发展的监管理念，坚持问题导向，突出工作重点，聚焦薄弱环节，加强风险防控，持续落实企业主体责任和监管责任，不断提升餐饮服务质量安全水平，增强人民群众满意度和获得感。

一、全力做好餐饮质量安全民生工程

（一）开展餐饮质量安全提升行动。围绕区委区政府关于做好 2021 年度 20 项重点民生实事工作的决策部署，按照《临沂市餐饮质量安全提升行动实施方案（2021-2023）》有关要求，以落实餐饮服务食品安全主体责任为抓手，开展餐饮质量安全提升行动，着力破解餐饮服务食品安全重点、难点问题，确保全市群众饮食安全。各监管所要逐项分解，列出完成时限、措施、责任人，按时保质保量完成年度工作目标和重要任务。

二、开展两项行动

（二）开展上市食品质量安全提升行动。以食品上市合格率 100%为目标，采取超常规手段，督促餐饮服务经营者落实安全承

诺、进货查验、原料公示，规范餐饮具清洗消毒，实施“外卖封签”，推动落实食品安全主体责任。

（三）开展校园食品安全守护行动。联合教育部门，督促学校落实食品安全主体责任，加强对学校食堂和供餐单位的食品安全监管。配合教育部门，推动学校食堂大宗食品集中采购全覆盖，推进“互联网+明厨亮灶”。加强学校开学前后、中高考期间的食品安全专项检查，坚持不懈落实学校（幼儿园）食堂“四查”制度，做好飞行检查和督导检查，持续保持季度检查全覆盖。

三、落实主体责任

（四）加强培训考核。聚焦培训考核，建立“两库一平台”，即针对从业人员和食品安全管理员的一套题库、一套学习课程或资料库、一个培训考核系统或平台。实施分类培训考核，提升餐饮从业人员素质和食品安全管理人员管理能力。年底前，食品安全管理人员抽查考核合格率达到90%。

（五）落实制度要求。落实食品安全自查制度，重点督促连锁餐饮企业总部、网络订餐第三方平台提供者、中央厨房、集体用餐配送单位等全面开展食品安全自查，并向市场监管部门报告食品安全主体责任落实情况，鼓励有条件的监管所开展信息化食品安全自查报告。严格执行国务院关于长江流域禁捕有关要求，严禁以非法捕捞渔获物及来源不明水产品为原料加工制作菜肴。配合落实好制止餐饮浪费有关要求，引导消费者适量消费，践行“光盘”行动。

（六）提升管理水平。继续推广“明厨亮灶”，鼓励实行“互联网+明厨亮灶”。扩大色标管理覆盖面，积极向食品加工用具、设备标识延伸。推行先进管理体系，鼓励连锁餐饮、大型餐饮、中央厨房、集体用餐配送单位和学校食堂采用4D、5常、6T等管理方法，进行HACCP或ISO22000体系认证。开展追溯体系建设，餐饮企业进行试点。

四、落实监管责任

（七）实施分级分类监管。建立餐饮服务经营者食品安全信用档案，配合省局推进餐饮服务食品安全风险分级管理工作，全面实施风险分级管理。指导监管所立足本地区实际，制定具体措施，推进风险分级工作。2021年底前，完成餐饮服务经营者、单位食堂风险分级评定，并依据风险等级确定检查频次。

（八）规范监督检查。按照属地负责、全面覆盖、风险管理、信息公开的原则，制定年度监督检查计划，规范日常检查行为，严格落实监督检查责任。在日常检查全覆盖的基础上，加强飞行检查、“双随机”检查。综合运用信息管理平台，努力实现日常监督检查结果全部录入系统。各监管所年度监督检查计划执行情况2022年1月中旬报区局。

五、突出工作重点

（九）推进餐饮聚集区规范经营。明确城市综合体、美食街等餐饮聚集街区管理主体，加强行政指导和食品安全监管，督促管理者和餐饮服务提供者的主体责任“双落实”，规范经营行为。

2021 年，打造 1 个食品安全管理规范、环境卫生清洁、具有地域特色的美食街区或城市综合体。

（十）规范连锁餐饮企业管理。鼓励餐饮服务企业发展连锁经营。根据上级关于加强连锁餐饮服务食品安全监督管理工作的要求，引导连锁餐饮企业总部对各门店原料采购配送、人员培训考核、食品安全自查等进行统一管理，提升门店食品安全管理的标准化、规范化水平。

（十一）加强集中用餐单位监管。加强中央厨房、集体用餐配送单位、单位食堂等重点单位监管。定期召开单位食堂协作小组会议，会同民政、卫生健康、住建等部门做好养老院、福利院、医院、建筑工地等食堂食品安全监管工作。

（十二）提升网络餐饮服务管理水平。按照上级关于加强网络餐饮服务食品安全监管工作的要求，加强网络餐饮服务食品安全监管，督促第三方平台和入网餐饮服务提供者落实主体责任。全面推行外卖封签。

（十三）促进重大活动保障工作标准化。参与制定《重大活动食品安全监管现场检查指南》，细化重大活动食品安全监管工作标准流程。加强人员培训，配齐配全执法装备、快检设备。规范现场监督检查行为，完善监管日志和档案，高标准完成重大活动保障工作。

六、加强风险防控

（十四）开展风险会商。建立常态化风险排查机制，综合分析

利用日常监管、全程追溯、部门通报等各渠道信息，及时筛查和梳理监管风险点。开展风险会商，研判食品安全风险因素及防控措施，及时发布餐饮安全警示信息。

（十五）开展重点问题治理。强化重点区域、重点场所、重点品种和重点时段监管。加强农村集体聚餐食品安全指导，督促落实报告等制度。落实“六项标准”要求，规范小餐饮经营行为。

（十六）加强应急处置。按照规范化流程，落实食品安全事故2小时报告制度，依法依规依职责处置食品安全事故。及时妥善做好舆情处置工作，第一时间到现场、24小时内反馈处置情况。

七、推动社会共治

（十七）加大信息公开力度。探索创新信息公开方式，继续深化“红黑榜”等公示形式，拓展公示对象、载体，在既有公示阵地基础上，不断向网络订餐平台、城市广告栏、电子显示屏等延伸，进一步发挥鼓励先进，鞭策后进，引导消费者理性消费。

（十八）开展“随机查餐厅”活动。结合实际确定检查频次，可由市民选择检查区域、检查店铺及检查项目，采取“视频+图文”直播形式公开监督检查过程。可邀请社会各界人士参与实地监督检查，邀请媒体对检查中发现的问题餐饮服务单位后续整改情况进行“回头看”跟踪报道。