息县市场监督管理局办公室文件

息市监办〔2024〕21号

关于印发2024年息县餐饮食品安全监管工作要点和餐饮食品安全监督检查计划的通知

局属各单位、机关各股室：

《2024年息县餐饮食品安全监管工作要点》和《2024年息县餐饮食品安全监督检查计划》已经县局同意，现印发给你们，请结合实际，认真组织实施。

2024年5月27日

2024年息县餐饮食品安全监管工作要点

2024年是实施“十四五”规划的关键一年，做好2024年餐饮食品安全监管工作，要坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大和二十届二中全会精神，以食品安全“四个最严”要求为统领，认真落实全国、全省市场监管工作会议和全市餐饮食品安全监管工作会议部署，围绕“讲政治、强监管、促发展、保安全”的工作总思路，坚决筑牢餐饮食品安全底线，更好统筹高质量发展和高水平安全，取得可感知、可评判、可检验的工作实效，以实际行动践行“两个维护”。

一、压紧压实餐饮食品安全“两个责任”

(一) 进一步推进主体责任落实落细。督促餐饮服务企业依法配齐食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，健全层层分级、责任到人的食品安全责任体系。实现大中型餐饮服务企业、连锁餐饮企业总部，用餐人数300人以上的托幼机构食堂、用餐人数500人以上的学校食堂，用餐人数或者供餐人数超过1000人的单位，以及集体用餐配送单位等餐饮服务主体食品安全总监配备率达到100%。加大监督检查力度，督促指导餐饮服务企业建立符合自身实际的食品安全风险管控清单，把“日管控、周排查、月调度、年总结”工作机制深度嵌入企业日常管理。

(二) 强化食品安全风险管控责任。深入总结食品安全“守底线、查隐患、保安全”专项行动的经验做法，进一步健全餐饮食品安全风险会商机制，整合日常检查、监督检查、投诉举报、舆情监测、案件查办、食品安全事故等多方信息，有效识别风险隐患，综合研判苗头性问题，预判发展趋势，针对风险隐患和问题，采取有力、有效措施把食品安全责任落实到最小工作单元，及时处置各类风险隐患，切实保障人民群众“舌尖上的安全”。

(三) 加强培训指导。持续开展《食品经营许可和备案管理办法》《餐饮服务通用卫生规范》等法律法规、标准的宣贯培训。督促指导餐饮服务企业强化人员培训，加强“豫食考核APP”的使用，食品安全管理人员注册使用率达到100%，从业人员达到90%以上。依据《企业食品安全管理人员监督检查考核指南》《企业食品安全管理人员监督检查考核大纲》，对企业主要负责人及食品安全总监、食品安全员等开展随机监督考核，并公布考核结果，确保年度监督抽考能够覆盖所有餐饮服务企业。对学校食堂、养老机构食堂、中央厨房、大型连锁餐饮企业等重点主体食品安全总监和食品安全员，要增加抽查考核频次，督促抽查考核不合格的企业立即整改。

二、扎实开展两大行动

(四) 校园食品安全守护行动。一是深入开展校园食品安全排查整治专项行动。实行台账式管理、项目化推进，以从业人员管理、病媒生物防治、食堂环境卫生、复用餐饮具洗消、落

实进货查验制度、食堂大宗食材供应企业等为重点全面开展自查自纠、集中监督检查和考核验收，健全学校食堂、承包经营企业、食品原材料供应企业、校外供餐单位等相关主体信息台账，建立学校食品安全信用档案，积极探索完善校园食品安全管理制度、标准规范，形成制度机制成果，确保每一项工作任务落地落细，确保取得可感知、可检验、可评判的工作成效。与教育、卫生健康、公安等部门密切配合，协调联动、同向发力，不断强化监管合力。二是会同教育等部门开展春、秋季学期和高考中考等关键时期校园食品安全风险隐患排查，及时发现并督促整改食品安全问题。督促落实食品安全校长负责制和学校食堂承包经营企业、校外供餐单位主体责任，认真执行食品安全自查、校领导陪餐等制度规定，严格加工制作过程管理、有害生物防治等，严防关键时期风险隐患。三是继续开展学校食堂食品安全评价。督促指导学校食堂全面规范提升，特别是用好长假窗口期，确保实现学校食堂评价达标率100%的目标。

(五) 餐饮质量安全提升行动。一是以完善食品安全管理制度，严格执行食品安全标准、规范为目标，以规范实行食品安全“6S”管理和明厨亮灶为抓手，按照务实管用的原则，分别打造不同规模、不同类型餐饮服务提供者规范经营样板，以点带面、迭代升级，推动大中型餐饮持续提升管理标准、“小餐饮”持续优化经营环境，全县餐饮服务提供者“6S”管理实施率和明厨亮灶覆盖率稳定在90%以上。将餐饮质量安全提升行动

经验做法转化为制度机制，梳理形成餐饮服务食品安全监管制度机制建设成果，确保餐饮质量安全提升工作常态长效。二是定期分析监督检查发现、消费者投诉举报、网络媒体曝光的食品安全问题，梳理共性突出问题和群众普遍关心的热点问题，研究对策措施，开展专项治理，切实解决复用餐饮具监督抽检不合格率较高、“两超一非”、食品中混入异物等突出问题，积极回应社会关切。三是聚焦人民群众餐饮服务品质升级需求，探索开展餐饮环节原料和加工制作方式公开、餐饮环节食品添加剂减量以及自觉抵制非法添加非食用物质承诺，重点加强提供婚宴、网络外卖、团餐等餐饮服务经营者的监督检查，鼓励使用外卖食安封签。督促餐饮服务经营者强化经营过程精细化管理，合理确定数量、分量，提供小份餐品，发布适量点餐提示，主动对消费者进行防止食品浪费提醒，不诱导、误导消费者超量点餐，加强宣传引导，切实防止餐饮浪费。四是结合实际加强农村食品安全监管，持续开展农村食品安全风险隐患排查治理，采取措施巩固农村餐饮服务经营者规范化建设成果，提升农村食品安全治理水平。

三、防范两大风险

(六)重点时段。聚焦中（高招）考试期间、节假日、旅游高峰期等重点时段，紧盯重点区域、重点场所、重点单位，集中力量开展检查排查，及时消除风险隐患。加强重点时段值班值守和应急处置工作，确保重点时段餐饮食品安全形势稳定。

(七)农村集体聚餐。持续促进乡级政府、村级委员会、农村协管员等各方责任落实，严格落实申报备案、分类指导等制度措施，加强农村流动厨师培训和管理。鼓励各地探索发挥农村厨师协会、红白理事会作用，进一步健全农村集体聚餐食品安全风险防控体系。

四、开展三项治理

(八)重点单位食堂。深化专项治理行动成效，落实信息共享、定期会商、协同整治、联合惩戒等长效机制，持续提升各类单位食堂、高速公路服务区餐厅等食品安全管理水平。

(九)网络餐饮服务。摸清网络餐饮服务第三方平台及其分支机构、代理商、合作商等单位底数，督促平台加强审查登记管理和线上信息公示，定期开展自查，下线无证店铺，规范配送行为。严查入网餐饮服务提供者无证经营、环境卫生脏乱差等违法违规行为。网络餐饮服务第三方平台及其分支机构和自建网站餐饮服务提供者备案率达到100%。鼓励网络餐饮服务第三方平台探索对入网餐饮服务提供者实施智慧化管理。

五、加强日常监管

(十)严格监督检查。按照《河南省餐饮服务食品安全风险分级管理规范》，加强风险分级管理，全市餐饮服务提供者风险分级实施率保持在100%。按照《食品生产经营监督检查管理办法》，制定年度监督检查计划，严格按计划落实监督检查频次和内容，监督问题整改，提高监督检查工作实效。依法查处餐饮

食品安全违法违规行为，涉嫌食品安全犯罪的及时移送司法机关。

(十一)保障重大活动食品安全。加强组织协调和监督指导，针对不同活动特点制定保障方案，严格实施活动前检查评估，精选业务骨干实施监督保障，确保重大活动食品安全“零差错、零事故”。

六、提升监管能力

(十二)加强专业培训。加大餐饮食品安全监管业务培训力度，丰富培训形式，充实培训内容，着力解决基层监管人员业务不精、能力不强等问题。

(十三)丰富监管手段。一是加强食品安全“三书一函”制度的综合运用，通过提醒敦促、责令整改、责任约谈、挂牌督办等方式，督促各地强化各项制度措施落实。二是加快智慧监管提质增效，全面推广“豫校食安”智慧监管平台，力争年底前学校食堂、校外供餐单位上线率分别达到80%、100%。三是推动企业信用与监管工作深度融合，按照市场监督管理总局严重违法失信名单管理办法，依法将违法性质恶劣、情节严重、社会危害较大的食品经营企业列入严重违法失信名单。创新运用智慧监管、信用监管等方式，持续提升监管效能。

(十四)强化舆情处置。一是高度重视新时期食品安全舆情，主动开展舆情监测和问题研判，加强应急处置，快速响应，快报事实，准确把握事件原委，判断风险动向和提出处置建议，把握舆情处置时度效，切实增强舆情处置主动性。二是

树立大局意识，坚持系统观念，不断完善分级响应、上下联动、直报快报的工作机制，形成全市“一盘棋”，并加强与其他相关部门的协同配合。三是坚持问题导向，注重分析舆情背后的主要矛盾和问题根源，切实从源头上防范化解舆情风险。

七、促进社会共治

(十五)营造共治氛围。以网红餐厅、无堂食外卖餐厅以及投诉举报频发的餐饮服务经营者为重点，持续开展“随机查餐厅”活动。探索发挥外卖骑手食品安全监督作用，强化网络食品安全社会共治。鼓励家长委员会、学生代表等参与学校食品安全监督，畅通食品安全投诉渠道。充分发挥行业协会、学会的引导作用，强化行业自律。借助专家力量适时发布科普宣传、风险提示。强化与媒体沟通协作，畅通发声渠道，加大正面宣传，营造良好舆论氛围。

八、强化考核评价

(十六)加强工作考核。将全年重点工作纳入年度食品安全评议考核，坚持平常考核与年终考核相结合，定期调度重点工作，及时解决突出问题，确保全年目标任务圆满完成。

2024年息县餐饮食品安全监督检查计划

为加强全县餐饮食品安全监管，推进“两个责任”落实，有效防范餐饮食品安全风险隐患，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营监督检查管理办法》《河南省餐饮服务食品安全风险分级管理工作规范》等规定，制定本计划。

一、工作目的

突出问题导向，按照属地负责、风险管理、程序合法、公正公开的原则，通过日常监督检查、有因检查、飞行检查和专项检查等方式，及时发现餐饮服务提供者存在的食品安全问题并督促其整改到位，切实消除风险隐患，依法查处违法违规行为，分析并解决监管工作中存在的系统性、区域性问题的，促进餐饮食品安全主体责任和属地管理责任有效落实，提高餐饮食品安全监管效能。

二、任务分工

县局负责制定全县餐饮食品安全监督检查计划，监督指导各地开展监督检查工作，重点对安全风险高、影响区域广的餐饮服务提供者(如：学校食堂、校外供餐单位等)开展监督抽查(以飞行检查、有因检查为主)。全年检查餐饮服务经营者不少于120家。检查实施“一查双督”(即：督促餐饮服务提供者落实主体责任、督促各级市场监管部门落实监管责任)，检查中发现的问题及时移交属地市场监管所。

三、检查重点

(一) 重点区域。农村、城乡结合部、校园及周边、旅游景区及周边、商业区、车站、码头和高速公路服务区等。

(二) 重点时段。全国“两会”等重要会议、“3·15”、节假日、春秋季开学季、高考中考等。

(三) 重点检查对象。学校、养老及救助机构、医疗机构、机关事业单位、建筑工地、劳动密集型企业等单位食堂，集体用餐配送单位、中央厨房、宴会酒店等大中型餐饮服务提供者，旅游景区餐饮服务提供者，农家乐、民宿、酒店宾馆等旅游接待单位，连锁餐饮企业总部及其门店、网络餐饮服务第三方平台及其分支机构、入网餐饮服务提供者，农村集体聚餐点，近3年内发生过食品安全事故或舆情的餐饮服务提供者，1年内存在3批次及以上抽检不合格问题的餐饮服务提供者等。

(四) 重点品种。米面制品、食用油、肉及肉制品、水产品、蔬菜、水果、豆制品、调味品、饮品、乳制品、凉拌即食食品、糕点、自制调味料、食品添加剂、时令食品、高风险食品及餐饮具等。

(五) 重点项目。

1. 餐饮服务提供者食品安全主体责任落实和学校(幼儿园)校(园)长食品安全负责制落实情况，食品安全总监和(或)食品安全员配备及培训考核情况，“日管控、周排查、月调度、年总结”机制执行情况等。

2. 餐饮服务提供者食品安全制度的建立情况，制度、标准、规范的落实情况等。
3. 餐饮服务提供者依法履行制止餐饮浪费义务的情况。
4. 餐饮服务提供者上次自查和接受市场监管部门监督检查时发现问题的整改情况。
5. 餐饮服务提供者“6S”管理和明厨亮灶实施情况。
6. 法律法规等规定应检查的其他项目。

(六) 重点内容

1. 是否持有效食品经营许可证、食品小经营店登记证或食品小摊点备案卡从事餐饮服务，有无超范围经营行为。

2. 是否按规定设立食品安全管理机构，配备数量符合风险管控需要的食品安全总监和(或)食品安全员并组织其进行培训考核，建立《食品安全风险管控清单》，把“日管控、周排查、月调度、年总结”工作制度机制深度嵌入企业日常管理。可在监督检查过程中按照《企业食品安全管理人员监督抽查考核指南》《企业食品安全管理人员监督抽查考核大纲》对食品安全管理人员实施监督抽考并按规定处理考核不合格的情形。

3. 是否认真执行从业人员健康管理和培训、食品采购和贮存、加工制作过程管控、餐饮具清洗消毒、食品安全自查等相关要求。

4. 食品制售场所环境卫生，防尘、防蝇、防鼠、防虫、清洁消毒等设施设备配备及运行情况，以及餐饮具清洗消毒和餐厨废弃物管理等是否符合要求。

5. 网络餐饮服务第三方平台及其分支机构和连锁餐饮企业总部是否履行管理责任，入网餐饮服务提供者是否按要求公示有关证件，线上线下是否一致，是否严格落实配送过程管理。

6. 是否采取措施减少原材料贮存和食品加工制作等过程中的浪费行为；是否主动宣传、引导消费者节约用餐。

7. 认真整改自查和监管部门监督检查中发现的问题。

8. 有无其他食品安全违法行为。

四、工作要求

(一) 各市场监管所要按照本计划明确的监督检查任务和重点，结合本地实际，进一步细化本级监督检查任务、工作重点等具体内容，认真制定本级年度餐饮食品安全监督检查计划并严格对照落实。

(二) 各市场监管所要严格按照等相关规定开展监督检查，并使用规范表格对检查结果进行记录、公布、存档等。

(三) 各市场监管所要统筹安排按计划开展日常监督检查、专项检查、食品安全风险分级现场检查等各类监督检查，切实提高监督检查效能。

(四) 监督检查执法人员要坚持依法行政，严格执行廉洁自律规定，杜绝弄虚作假、徇私舞弊、形式主义，确保监督检查工作准确、客观、公正，不得提前通知被检查对象，不得违规接受下级监管部门和餐饮服务提供者的接待或馈赠。