

新野县市场监督管理局

新市监 2024 第（ 33 ）号

关于印发 2024 年新野县餐饮食品安全 监督检查计划的通知

各市场监督管理所、相关股(室)、局属单位：

现将《2024 年新野县餐饮食品安全监督检查计划》印发给你们，请认真予以执行。



2024年新野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，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

（一）县局负责制定全县本年度餐饮食品安全监督检查计划，指导系统各所开展监督检查工作。并在此基础上，结合餐饮服务提供者风险状况，随机选取餐饮服务提供者、随机选派监督检查人员实施监督检查。检查中发现的问题及时移交属地市场监管所，对问题整改情况进行跟踪，确保整改到位。落实上级交办的检查任务，对上级部门监督检查移交的问题线索依法依规进行处理，并督促整改到位，处理和整改情况及时反馈上级部门。

(二) 各市场监督管理所按照本计划的检查重点、检查方式、检查频次、责任要求和问题处置等，对辖区的餐饮服务提供者组织开展日常监督检查工作，检查中发现的问题要依法依规处理，对问题整改情况进行监督，确保整改到位；落实县局交办的检查任务，对县局监督检查移交的问题进行处理、整改、反馈。

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、家宴城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、检查方式

各市场监督管理所对照县局印发的《餐饮服务经营监督检查要点表》中的检查项目及要求，对辖区餐饮服务提供者的资质、信息公示、从业人员健康管理、原料控制、加工制作过程、食品添加剂使用管理、备餐和供餐与配送、场所和设备设施清洁维护、餐饮具清洗消毒、食品安全管理、制止餐饮浪费等情况进行检查，并对检查结果做出判定。每次检查后，填写《餐饮服务经营监督检查结果记录表》，并在餐饮单位的经营场所醒目位置张贴，对于发现的问题应监督整改落实，检查记录和整改结果要汇入到餐饮单位的食品安全信用档案。

五、检查频次

按照《新野县餐饮服务食品安全风险分级管理工作规范》的规定，对较高风险经营者的监管优先于较低风险经营者的监管：（一）对风险等级为 A 级（低）风险的餐饮服务提供者，原则上每年至少监督检查 1 次；（二）对风险等级为 B 级（一般）风险的餐饮服务提供者，原则上每年至少监督检查 1—2 次；（三）对风险等级为 C 级（中等）风险的餐饮服务提供者，原则上每年至少监督检查 2—3 次；（四）对风险等级为 D 级（高）风险的餐饮服务提供者，原则上每年至少监督检查 3—4 次。

根据《南阳市市场监督管理局、南阳市教育局、南阳市卫生健康委员会关于进一步强化学校食品安全长效监管机制建设的通知》（宛市监〔2021〕14 号）的文件要求，各市场监督管理所每年对辖区学校食堂开展不低于 4 次的日常监督检查。

各市场监督管理所要严格按照《食品生产经营监督检查管理办法》（总局 49 号令）的要求，并遵循属地负责、全面覆盖、风险管理、信息公开的原则，同时根据业态风险、经营品种风险、现场核查、监督检查、监督抽检、行政处罚、投诉举报、食品安全保障等情况，合理确定或增加本辖区内各餐饮服务单位的具体检查频次，并认真实施日常监督检查工作。

六、抽检食品种类及比例

具体详见县局制定的《2024 年度食品安全抽检计划》。

七、责任要求和问题处置

（一）各市场监督管理所一定要高度重视餐饮服务食品安全日常监督检查工作，要不断强化措施，加大力度，确保任务到岗，责任到人，落实到位。

（二）严格按照《食品生产经营监督检查管理办法》等相关规定进行检查，并使用规范表格对检查结果进行记录、公布、存档等。并统筹安排日常监督检查、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，尽量避免重复检查、非必要的高频率检查，切实减轻监管相对人的负担。

（三）在检查中发现涉嫌违法需要予以行政处罚的，应当制作检查笔录，及时固定有关证据，按照法定程序和时限，依法进行查处。

（四）各监督检查执法人员要严格依法行政，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，不得接受餐饮服务单位的接待或馈赠。

