

# 内乡县市场监督管理局文件

内市监[2023]41号

## 关于印发《2023年内乡县 餐饮食品安全监管工作要点》的通知

各基层所，局相关股室、各直属机构和二级单位：

现将《2023年内乡县餐饮食品安全监管工作要点》印发给你们，请结合实际，认真组织实施。

内乡县市场监督管理局

2023年4月11日



# 2023 年内乡县餐饮食品安全监管工作要点

2023 年是全面贯彻落实党的二十大精神开局之年，也是餐饮食品安全监管工作的“责任落实年”。做好 2023 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，深入学习贯彻党的二十大精神，坚持稳中求进总基调，以“四个最严”要求为统领，坚持人民至上的根本立场，认真落实县委、县政府和市局决策部署，紧紧围绕“讲政治、强监管、促发展、保安全”的整体思路，推动“两个责任”落地见效，持续开展餐饮质量安全提升和校园食品安全守护等专项整治行动，转变监管理念、创新监管手段，打牢监管基础、守住安全底线，持续开拓创新、奋勇争先出彩，全力保障人民群众“舌尖上的安全”，为我县经济社会高质量发展贡献力量。

## 一、健全责任体系

（一）推动“两个责任”落地见效。督促指导餐饮服务企业按规定全面落实食品安全主体责任，食品安全总监和（或）食品安全员配备率达到 100%。督促餐饮服务企业建立主要负责人负总责，食品安全总监、食品安全员分级负责的食品安全责任体系，建立风险管控清单，健全“日管控、周排查、月调度、年总结”工作机制，精准防控风险隐患。督促企业建立食品安全管理人员及从业人员的培训、抽查考核与公示制度，提升食品安全管理能力和从业人员规范操作能力，食品安全管理人员“豫食考核 APP”注册使用率达 100%，培训考核率达到 100%，

抽考覆盖率达 100%，自查报告率达到 100%。

## **二、持续实施餐饮质量安全提升行动**

（二）开展“餐饮环境卫生提升年”活动。指导餐饮服务提供者高标准实行明厨亮灶和“6S”规范化管理，提升后厨环境卫生管理水平；细化就餐区环境、设施、清洁和消毒操作要求，解决餐饮门店卫生间难看、难闻、难用等突出问题，为消费者营造安全、整洁、舒适的餐饮服务环境。继续推动农村餐饮、小餐饮提档升级。全县餐饮服务单位明厨亮灶和“6S”覆盖率稳定在 90%以上。

（三）整治突出问题。围绕突出问题和人民群众普遍关心的热点问题，集中开展复用餐饮具等专项整治行动，持续治理监督抽检不合格率较高、“两超一非”等突出问题，严厉查处违法违规行为。

（四）制止餐饮浪费。强力推进《加强餐饮环节浪费行为监管工作方案》实施，坚决做好制止餐饮浪费工作。

## **三、持续深入开展校园食品安全守护行动**

（五）压实主体责任。春、秋季开学季对学校食堂、校园周边餐饮服务经营者开展全覆盖监督检查。联合教育等相关部门对学校食品安全突出问题开展专项整治，压紧压实学校食品安全校长（园长）责任制。

（六）认真开展评价工作。开展学校食堂食品安全评价，改善提升学校食堂基础设施，区分中小学、托幼机构食堂等不

同类型，分区域打造示范典型，逐步推广复制，高标准完成评价达标率 80%的年度工作目标。

（七）推进智慧监管。督促指导学校按要求链接使用省局即将上线的“河南省学校食堂和校外供餐单位食品安全智慧管理平台”，上传并向师生、家长公示证照、食品安全管理人员、食品原料的供货商资质、进货票据、检验合格证、自查自评结果以及“日管控、周排查、月调度、年总结”资料等食品安全信息，年底前学校食堂上线率达到 30%。

#### **四、突出重点加强食品安全风险防控**

（八）加强网络餐饮服务风险防控。组织开展网络餐饮服务食品安全专项整治。鼓励餐饮外卖对配送食品进行封签。规范办理网络餐饮服务第三方平台及其分支机构备案工作，备案率达到 100%。

（九）加强连锁餐饮风险防控。督促连锁餐饮企业总部建立健全从总部到门店（包括直营、合营、加盟等）的食品安全管理体系，加强对门店的检查和管理工作，不断提升管理水平；督促门店落实主体责任，认真执行食品安全标准和操作规范。支持餐饮服务企业发展连锁经营和中央厨房，提升餐饮行业标准化水平，规范快餐、团餐等大众餐饮服务。

（十）加强重点单位风险防控。加强单位食堂、旅游景区（点）、民政服务机构、医疗机构、建筑工地、高速公路服务区、机场、铁路等场所食品安全日常管理，强化部门间协调配合，

凝聚监管合力。

（十一）加强农村集体聚餐风险防控。按照《河南省农村集体聚餐食品安全风险防控指导规范》，进一步推动农村集体聚餐举办者和承办者、各级食安办、市场监管部门以及乡级政府、村级委员会、食品安全协管员等各方责任落实，织密农村集体聚餐食品安全风险防控网。

（十二）加强重点时段风险防控。聚焦大型会议或活动、节假日、高考中考、旅游高峰期等重点时段，加强对重点区域、重点单位的风险隐患排查，切实防范风险。

## 五、加强日常监管

（十三）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》实施风险分级管理，科学评定企业风险等级。按照《食品生产经营监督管理办法》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，强化问题整改跟踪以及检查（风险分级管理）结果记录、公布和存档，提高监督检查工作实效。依法查处违法违规行为，加大曝光力度，实施联合惩戒。涉嫌食品安全犯罪的，及时移送司法机关。

（十四）做好重大活动食品安全保障监督。严格对活动驻地宾馆的检查评估，跟踪问题整改，精选业务骨干实施全程监督或重点监督，确保重大活动食品安全“零差错、零事故”。

（十五）加强舆情监测和应急处置。定期开展餐饮食品安全形势分析和风险研判，针对存在的风险隐患，采取有针对性

的监管措施。加强舆情监测，依法、快速、有效处置食品安全事件和舆情，及时、规范报送食品安全事件和舆情处置情况。

（十六）加强专业培训。加强餐饮安全监管执法人员食品安全法律法规规章等培训，提升执法人员执法能力和水平。

## 六、促进社会共治

（十七）加强宣传引导。多渠道宣传普及食品安全知识，定期发布警示提示和工作信息，指导餐饮服务提供者加强食品安全管理，提升人民群众食品安全意识和自我防护能力，营造社会共治氛围。

（十八）培养健康文明饮食方式。倡导使用公筷公勺、聚餐分餐、减少使用一次性餐具。做好“长江禁捕 打非断链”专项行动餐饮服务环节监管。

（十九）继续推进“互联网+明厨亮灶”建设。扩大覆盖率、提高在线率，全县学校食堂“互联网+明厨亮灶”覆盖率达100%，集体用餐配送单位、大型餐饮服务单位覆盖率达80%。

## 七、强化考核评价

（二十）加强工作考核。将全年重点工作纳入县政府食品安全委年度食品安全评议考核重要内容。坚持平常考核与年终考核相结合，组织开展餐饮食品安全评价。定期督导重点工作，及时解决突出问题，确保全年目标任务落实。