

烟台市蓬莱区市场监督管理局

烟台市蓬莱区市场监督管理局 关于印发 2023 年餐饮服务食品安全 监督管理工作要点的通知

各市场监管所：

现将《2023 年餐饮服务食品安全监督管理工作要点》印发给你们，请结合工作实际，认真组织实施。



2023年全市餐饮服务食品安全监督管理工作要点

2023年餐饮服务食品安全监管工作总体思路是：认真学习贯彻党的二十大精神，全面落实市委市政府和省局食品安全工作的整体部署，紧紧围绕全面推进餐饮质量安全规范提升这个目标，把握落实“两个责任”为主线，坚持依法监管、智慧监管、信用监管，聚焦薄弱环节，强化监管与执法联动，不断提升企业管理、风险防控、社会共治水平，为守护全市人民群众“舌尖上的安全”做出积极贡献。

一、强化责任落实，提升监督管理能力和水平

（一）全面压实“两个责任”制度。按照总局60号令要求，督促餐饮服务企业、学校食堂等单位配全、用好食品安全总监和食品安全员，督促指导食品安全总监、食品安全员落实日管控、周排查、月调度制度，规范加工制作行为。配合制定协助完善小餐饮等非企业单位包保责任落实细则，加强业务指导，配合推动基层党政干部落实餐饮服务食品安全包保责任。

（二）加强业务培训考核力度。充分利用“山餐安”网上培训系统，持续组织全市餐饮服务从业人员利用“山餐安”系统实施网上业务培训考核，2023年6月底前培训考核覆盖率达到80%，2023年底前，达到100%。

（三）持续推广“山东食链”应用。按照分类分步实施原则，提高我区集体用餐配送单位和学校食堂应用“山东食链”的活跃

度，强化食品追溯管理。

（四）深化信用风险管理。全面实施餐饮服务风险分级管理，做到应评尽评，督促按照规定频次开展日常监督检查。按照省局制定出台的《学校食品安全信用管理办法》，探索在学校（幼儿园）食堂实行信用分级监管。

二、突出监管重点，推进监管与执法有机联动

（五）开展餐饮服务“5+N”重点业态治理。开展餐饮服务“5+N”重点业态治理（即：“5个高风险业态”（学校、养老机构食堂食品安全守护、集体用餐配送企业食品安全提升，大型连锁餐饮服务单位食品安全随机抽查）；“N个专项整治”（反餐饮浪费、网红餐厅、高速路服务区、网络订餐以及突发舆情事件等食品安全专项整治），严厉打击违法违规行为，规范提升餐饮服务单位经营行为。

（六）完善“互联网+明厨亮灶”系统工程。做好学校（幼儿园）食堂“互联网+明厨亮灶”系统平台的迁移工作，推进“探头站岗、鼠标巡逻”监管新手段，启动AI智能预警，强化“互联网+明厨亮灶”平台应用，开展线上巡查，督促问题整改，形成监管闭环。继续使用省局市场监管一体化平台开展日常监督检查。

（七）强化示范引领行动。推进“‘食安山东’建设三年提升行动”，开展“餐饮环境卫生提升年”活动，落实“五净”等五个方面23条标准要求，推行色标管理，推广明厨亮灶，建设“清洁厨房”。严格落实“六项标准”，开展小餐饮规范治理，持续推进餐饮聚集区规范打造工作，年底前规范登州东路餐饮美食聚集

区，带动餐饮食品安全水平整体提升。

三、加强规范指导，抓好风险防控和处置工作

（八）加强餐饮风险防控。坚持问题导向，加大中高考、节假日等重点时段和学校食堂、集体用餐配送单位、连锁餐饮等重点单位的监督检查力度。继续对向学校统一配送或定点采购的销售单位开展专项抽检，及时发布消费提示。强化网络订餐“线上线下”融合监管，继续开展订单量和差评量前十名入网餐饮服务提供者专项检查，持续推广使用“外卖封签”。

（九）强化重大活动保障。按照省局制定出台地方标准《重大活动餐饮服务单位食品安全防控要求》，组织完善工作流程、规范工作程序、强化人员培训，规范现场监督检查行为，高标准组织完成各项重大活动保障工作。

（十）积极应对突发事件。严格落实食品安全事故2小时报告、舆情事件24小时反馈制度，依法依规依职有效处置餐饮服务食品安全突发事件，快速妥善做好舆情处置工作。

（十一）提升社会共治水平。完善量化分级评定，推行“笑脸笑到店外”，引导群众“寻找笑脸就餐”。持续推广“红黑榜”制度和反餐饮浪费宣传引导，积极探索将学校（幼儿园）食堂“互联网+明厨亮灶”视频信息逐步有序开放，提高群众参与食品安全治理水平。

附件：2023年全市餐饮服务食品安全监督管理重点工作清单

附件

2023年全市餐饮服务食品安全监督管理重点工作清单

序号	工作任务	工作目标	完成时间	工作措施及计划	备注
1	推进餐饮环节“两个责任”落实	学校食堂、餐饮服务单位按食品安全监管部门规定配备食品安全管理员。食品安全和食品理员培训考核率达到100%。	12月底前	<p>1. 开展业务能力培训。利用“山餐安”网上培训系统，组织开展食品安全总监、食品安全部员和餐饮从业人员培训考核。6月底前持证餐饮单位培训考核覆盖率达到80%，年底前达到100%。</p> <p>2. 推广“山东食链”应用。持续在我区集体用餐配送单位和学校食堂全面推广应用“山东食链”系统，增加系统使用的活跃度，强化食品安全全程追溯管理。</p> <p>3. 压实企业主体责任。加强对学校食堂、餐饮服务企业等单位“日管控、周排查、月调度”工作的指导，督促落实食品安全主体责任，及时发现总结工作亮点。</p>	

		<p>常态化督促落实“每周自查、季度检查、飞行检查、督导检查”制度，各市场监管所每季度完成1次全覆盖检查；分别在春、秋季开学前后，开展季度抽查工作；6月份、11月份，开展飞行、督导检查工作。</p> <p>2. 展开集体用餐配送企业食品安全专项行动。针对集体用餐配送企业特点，对是否配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用冷、热链运输车辆，车辆内部结构平整，易清洗；是否设置与加工制作的食品品种相适应的检验室，配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员；配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员等方面，分别在4月份、10月份，开展“专项检查”行动。</p> <p>3. 展开大型餐饮连锁企业食品安全随机抽查行动。规范连锁餐饮服务企业经营行为。对接待重大活动、婚宴、年夜饭以及旅游景区等周边的餐饮服务单位，分别在“两会”、五一、十一、中秋、元旦、春节期间，开展餐饮食品安全突击抽查行动。</p> <p>4. 展开反餐饮浪费行动。按照烟台市《开展制止餐饮浪费专项行动方案》，3-5月份在全市组织开展专项整治行动。</p> <p>5. 展开网络订餐、小餐饮等食品安全专项整治。持续推广使用“外卖封签”，强化网络订餐“线上线下”融合监管，每季度开展1次网络订单量和差评量前10名入网餐饮服务提供者专项治理，同时严格落实“六项标准”，开展小餐饮规范化治理。</p>
2	“5+N”重点业态治理	<p>进一步压实各餐饮业主体责任，确保食品安全领导、食品安全责任制全面落实，严防重生群体性食品安全事故。</p>

有效防控食品安全风险，不断提升服务质量。全年前，全市学校（幼市学园和食堂全机关达到“清洁厨房”标准，80%以上中型餐饮服务单位达到“清洁厨房”标准要求。	开展餐饮质量安全提升行动	12月底前	<p>1. 强化示范引领行动。开展“餐饮环境卫生提升年”活动，落实“五净”等五个方面23条标准要求，推行色标管理，推广明厨亮灶，建设“清洁厨房”。年底前规范登州东路餐饮美食聚集，带动餐饮食品安全水平整体提升。11月底前，对达到“清洁厨房”标准的餐饮服务单位以及餐饮美食聚集区进行抽查验收。</p> <p>2. 强化“互联网+明厨亮灶”应用。推进“探头站岗、鼠标巡逻”监管新手段，启动AI智能预警，强化“互联网+明厨亮灶”平台应用，开展线上巡查，督促问题整改，形成监管闭环。</p> <p>3. 开展餐饮服务重大活动保障。按照区重大活动计划和安排，高标准组织做好各项重大活动食品安全保障工作。</p> <p>4. 提升社会共治能力水平。推行“笑脸等到店外”，引导群众“寻找笑脸就餐”。持续推广“红黑榜”公示制度，全年公示不低于5次，积极开展餐饮浪费倡导宣传。</p> <p>5. 积极应对舆情及事故。严格落实食品安全事故2小时报告、舆情事件24小时反馈制度，依法依规依职有效处置餐饮服务食品安全突发事件，快速妥善做好舆情处置工作。</p>