

2022 年餐饮食品安全监管工作要点

2022 年全市餐饮食品安全监管工作思路是坚持习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻习近平总书记关于食品安全的重要指示批示精神，严格落实“四个最严”要求，进一步强化风险意识，压实监管责任和主体责任。结合全域创建“食品药品安全区”，深入实施餐饮质量安全提升行动，全面落实“餐饮从业人员培训年”“餐饮服务规范年”“餐饮环境卫生提升年”各项任务，坚决筑牢餐饮食品安全防线，以优异的成绩迎接党的二十大胜利召开。

一、持续做好餐饮环节疫情防控工作

1. 严格落实疫情防控主体责任。将疫情防控和食品安全工作同部署、同谋划、同落实，督促经营进口冷链食品餐饮服务单位必须注册“宁冷链”追溯系统，严格落实“三证、四不”等要求，做到“六必须”。督促餐饮服务提供者严把进口冷链食品等重点食品原料的管理，严格落实进货查验和索证索票制度。加强对从业人员和场所的管理，严格落实进入场所测量体温，检查行程码、健康码等常态化疫情防控措施，实行闭环管理。

二、全面加强餐饮质量安全监管

2. 压实餐饮服务提供者主体责任。督促餐饮服务提供者落实餐饮食品安全第一责任人责任，严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》，严格制度建设和从业人员管理，严格设施设备维护管理，严把原辅料购进质量安全关、严把餐饮加工制作关、严把餐

饮具清洗消毒关、严把环境卫生控制关，定期开展自查自纠，保证提供的餐食符合食品安全的相关要求。

3. 加强执法人员和餐饮从业人员培训。举办餐饮服务食品安全监管能力提升培训班，提升餐饮服务食品安全执法人员监管能力。依托“宁夏餐饮从业人员培训考核平台（“查安康”手机APP），对餐饮从业人员和食品安全管理人员进行培训考核，不断提升餐饮从业人员素质和食品安全管理人员管理能力。年内确保餐饮服务单位从业人员培训率达到90%以上，考试合格率达到85%以上。

4. 加大重点领域、重点单位的监管。继续深化“随机查餐厅”活动，强化对高速公路服务区、国道省道沿线、旅游景区、救助站、养老机构、中央厨房、农村集体聚餐（流动厨房）、小餐饮等重点区域和单位的食品安全监管，着力解决餐饮单位环境卫生脏乱差、经营操作不规范、设施设备陈旧破损等问题。同时坚持问题导向，进一步加大对火锅底料、酿皮、餐饮具等监督抽检，严厉打击超限量使用食品添加剂和非法添加非食用物质违法行为，强化餐饮具安全风险排查，确保餐饮具安全。

5. 开展餐饮环境卫生提升活动。严格落实宁夏《餐饮业“清洁厨房”管理规范》地方标准，加强环境卫生规范化、精细化管理。以餐饮后厨为重点，优化厨房布局及硬件设施，加强环境卫生规范化、精细化管理，提升后厨环境卫生管理水平。年内按照“清洁厨房”标准，完成大中型餐饮服务单位“清洁厨房”60%以上的覆盖率。

6. 实施餐饮服务食品安全风险分级管理和分类监管。按照自治区

市场监管厅印发的《宁夏餐饮服务食品风险分级管理指导意见》，对餐饮服务提供者全面实施风险分级管理。对餐饮服务提供者科学分类，实施分类监管。鼓励有条件的餐饮服务提供者建立 HACCP 或 ISO22000 质量管理体系。

7. 压实网络订餐第三方平台主体责任。督促网络订餐第三方平台落实食品安全自查制度，对入网餐饮单位进行实名登记、实地核查、经营行为监测抽查、食品安全投诉处置等，确保有实体经营门店并依法取得食品经营许可证。加强对外卖配送人员进行食品安全培训和考核，督促送餐人员保持个人健康卫生，保持配送箱（包）清洁，并做到定期消毒，鼓励使用安全、无害且环保可降解的食品包装材料和餐具，严格执行“食安封签”制度，全面推行“无接触配送”服务。主动公开投诉举报方式，鼓励配送人员举报在门店取餐过程中发现的食品安全管理、餐食质量安全等方面的违法违规行为。

8. 加强网络餐饮服务食品安全监管。严格按照《中卫市市场监督管理局网络交易市场监管工作方案》，进一步加强网络餐饮环节食品安全监管。组织开展网络餐饮服务食品安全专项整治行动，对全市网络餐饮服务第三方平台和入网餐饮服务提供者进行全面排查，精准掌握数量、经营状况等相关信息，同时严格建立主体目录，加强动态管理，列出问题清单，强化风险管理。按照网格化监管机制，将网络餐饮服务单位食品安全监管工作纳入日常监督检查，按照《网络食品安全违法行为查处办法》依法查处网络食品安全违法行为，全力营造安全放心的网络餐饮服务环境。

三、持续推进校园食品安全守护行动

9. 加强校园食品安全监督检查。认真开展春、秋季校园食品安全专项检查，落实食品安全自查制度，加强日常管理，规范食品加工操作。加强校园食堂负责人及食品安全管理员疫情防控和食品安全知识培训，全面提升学校（托幼机构）食堂负责人和食品安全管理员管理能力，解决“不懂法、难整改”等突出问题。组织开展校园周边食杂店、饮品店、零售店等专项整治，对存在超范围制售关东煮，销售过期变质、“三无”和不利于未成年人价值观培育的食品及向未成年人售烟酒等违法违规行进行查处，并督促严格落实进货查验和索证索票制度，确保食品来源可溯、质量可靠。

10. 落实校园食品安全事件亮牌督办管理。认真贯彻落实校园食品安全地方政府属地管理责任、主管部门责任、监管部门责任和学校主体责任，会同相关部门开展校园食品安全事件亮牌督办工作，制定校园食品安全事件亮牌督办管理办法，制作红、黄督办牌及相对应的使用制度，对造成严重不良影响或者重大损失的校园食品安全事件，给予黄牌或红牌督办，确保年内校园食品安全事件全面实现亮牌督办管理。

11. 实施校园食堂食品安全智慧监管。充分发挥校园食堂“互联网+明厨亮灶”智慧平台作用，定期登录查看辖区学校食堂环境卫生、操作加工、清洗消毒情况以及在线情况，对AI识别出的违规行为要及时督促学校食堂及时整改落实，对平台监管数据要定期开展风险分析，切实消除校园食品安全风险隐患。及时与

区厅校园食堂“互联网+明厨亮灶”智慧平台进行对接，实现全区互联互通、数据共享。

四、持续开展“文明餐桌”行动和《反食品浪费法》宣传。

12. 持续开展“文明餐桌”行动和《反食品浪费法》宣传。

将制止餐饮浪费、开展“文明餐桌”行动、推行“光盘行动、公筷公勺”融入餐饮日常监督检查工作中，加大《反食品浪费法》执法监管力度和宣传，组织执法人员及餐饮从业人员开展《反食品浪费法》知识培训学习、考试，督促餐饮服务单位落实反食品浪费措施，倡导文明节约新风。全面落实健康宁夏行动工作，大力开展“减油、减盐、减糖”健康饮食宣传。

五、严格落实重点工作任务及信息报送要求。

《2022年餐饮食品安全监管工作要点》要求的全面落实“餐饮从业人员培训年”任务，加强执法人员及餐饮从业人员培训；督促经营进口冷链食品餐饮服务单位严格录入使用“宁冷链”追溯系统；完成大中型餐饮服务单位“清洁厨房”60%以上的覆盖率；加强网络餐饮食品安全监管及落实校园食品安全事件亮牌督办管理等工作是今年的重中之重，请各县（区）局务必高度重视，对以上工作任务制定详细的工作推进方案、计划等，按照网格化监管机制，细化任务，责任到人，确保工作顺利推进取得实效，同时将重点工作任务推进方案、计划及进展情况及时上报市局。另请各县（区）局于5月28日前将《餐饮质量安全提升行动工作情况统计表》及上半年工作总结电子版和书面材料一并报送市局食品安全监管科处，于11月5日前将附件1-3及全年工作总

结一并报市局食品安全监管科。

(联系人：侯彩华，联系电话：7065359)

- 附件：1. 餐饮服务环节食品经营许可情况统计表
2. 餐饮服务环节“明厨亮灶”建设情况统计表
3. 餐饮服务环节食品安全日常监管情况统计表

附件 1

× × × 2022 年餐饮服务环节食品经营许可（食品经营登记证）情况统计表

填报单位（公章）：

填报日期： 年 月 日

主体业态	分类	代码	持有《食品经营许可证》			持有“三小”登记备案 (登记证)	备注
			上年度持证数	本年度持证数	本期新增(减少)	小餐饮食品经营者	
餐饮服务经营者	特大型餐馆	1					
	大型餐馆	2					
	中型餐馆	3					
	小型餐馆	4					
	中央厨房	5					
	集体用餐配送单位	6					
	小 计	7					
单位食堂	学校食堂	8					
	托幼机构食堂	9					
	机关企事业单位食堂	10					
	养老机构食堂	11					
	工地食堂	12					
	救助站	13					
	医院食堂	14					
	其他食堂	15					
小 计	16						
合 计	17						

注：1、每年 11 月 20 日前上报本表，每次上报数据为累计数。2、表格中平衡关系为：7=1+2+3+4+5+6；15=8+9+10+11+12+13+14；16=7+15；3、期末实有=上期末实有+本期新增（减少）。

附件 2

× × × 2022 年餐饮服务环节食品安全日常监管情况统计表

填报单位（公章）：

填报日期： 年 月 日

序号	类别	单位	餐饮服务提供者总数	其中：重点区域分类统计（家）						
				社会	学校（托幼机构）食堂	集体用餐配送单位	中央厨房	入网餐饮服务经营者	高速公路服务区餐饮单位	旅游景区餐饮单位
1	全年共出动执法人员	人次								
2	共检查餐饮单位总数	家（次）								
3	“随机查餐厅”活动检查数	家（次）								
4	行政处罚情况	责令整改	家							
		立案查处数	件							
		没收问题食品	公斤							
		罚没金额	万元							
		吊销许可证	家							
	移送司法机关案件	件								
5	抽检情况	国抽、省抽监督抽检	批次	国抽__批次，其中，监督抽检__批次，不合格__批次合格率__%；风险监测__批次，省抽__批次，其中，监督抽检__批次，不合格__批次；合格率__%；风险监测__批次，						
		市、县级监督抽检	批次	市级__批次，不合格__批次，合格率__%。县级__批次，不合格__批次，合格率__%。						
		餐饮快速检测情况	批次	餐饮食品快检（ ）批次，不合格（ ）批次。 其中：餐饮具 ATP 快检（ ）批次，不合格（ ）批次。						
6	重大活动保障情况	保障活动（ ）次数、派驻（ ）人次，保障（ ）餐次。								
7	培训情况	培训班（ ）期； 培训执法人员（ ）人次；培训从业人员（ ）人次。								
8	宣传活动情况	宣传场次（ ）次、发放资料（ ）份；其中进学校宣传（ ）次。								
9	食物中毒情况	报告总起数（ ）起、中毒人数（ ）人；其中学校食堂起数（ ）起、中毒人数（ ）人								
备注：										

附件 3

× × × 2022 年餐饮服务环节“明厨亮灶”建设情况统计表

各县（区）局	餐饮服务提供者			学校、幼儿园			中央厨房数		校外配送单位		打造“清洁厨房”完成数
	持证（食品经营许可证）、小餐饮（三小登记备案）总数	明厨亮灶”数量	完成比例	透明厨房或视频厨房数量	“互联网+明厨亮灶”数量	完成比例	持证总数	具备 AI 功能的“互联网+明厨亮灶”数量	持证总数量	“互联网+明厨亮灶”数量	