

2023 年餐饮食品安全监管工作要点

为全面落实“四个最严”要求，持续深化餐饮质量安全提升行动，不断提高食品安全监管水平，切实增强人民群众获得感、幸福感和安全感。结合我局工作实际，特制定本要点。

一、扎实开展制止餐饮浪费专项行动

1. 落实制止餐饮浪费措施。加大监督检查频次和力度，将制止餐饮浪费与餐饮食品安全监督检查同频同步进行，组织开展“随机查餐厅”行动，主动向全社会公开监督检查过程，接受群众监督，扩大公众知晓率。督促外卖平台落实网络点餐明示食品重量，引导外卖用户适量点餐要求，督促餐饮服务单位推行“小份菜”、“半份菜”等做法，以醒目方式提示消费者适量点餐，主动提供打包服务，倡导使用可降解打包、外卖餐盒餐具。

2. 强化执法监督力度。围绕餐饮外卖点餐和婚宴、自助餐、学校食堂、校外供餐单位、单位食堂等重点环节，从严从速查处纠正未主动提示、诱导点餐等违法行为。重点检查餐饮服务经营者是否采取相关措施防止食品浪费，是否在醒目位置张贴、摆放反食品浪费标识，是否主动提示说明，引导消费者按需适量点餐，是否合理确定食品分量、数量，是否存在诱导、误导消费者超量点餐等。畅通投诉举报渠道，及时组织公布典型案例，强化震慑效应。

3. 加强宣传培训引导。加大《餐饮分餐制服务指南》《餐饮业供应链管理指南》《外卖餐品信息描述规范》《绿色餐饮经营

与管理》等四项国家标准宣贯。组织开展系列宣传报道活动，将制止餐饮浪费活动推向学校、机关、社区等公众场所，主动发布权威信息，持续释放正面信号；通过公益广告、图解和短视频等群众喜闻乐见的方式，引导公众形成科学、理性、文明消费习惯；加大相关舆情监测和协调处置力度，强化舆论引导，营造良好舆论氛围。

二、全面落实食品安全“两个责任”

4. 依法配备食品安全总监、食品安全员。按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，督促餐饮服务提供者落实“两个责任”，及时配备食品安全总监、食品安全员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员具体职责。

5. 严格落实食品安全管理机制。督促餐饮服务单位加强食品安全知识培训，落实对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、标准和专业知识培训、考核相关要求。督促连锁餐饮单位、大型餐饮单位严格执行“日管控、周排查、月调度”制度，强化食品安全自查，规范经营行为。

三、持续深化餐饮质量安全提升

6. 持续推动“清洁厨房”建设。持续开展“清洁厨房”打造活动，推行“色标”“4D”等管理模式，不断提升后厨环境卫生管理水平，为消费者营造安全、整洁、舒适的餐饮服务环境。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”80%以上的覆盖率。

7. 深入推进风险分级管理和智慧监管。严格按照《宁夏餐饮

食品风险分级管理指导意见》，全面实施风险分级管理，对辖区内餐饮服务提供者进行科学分类和监管。进一步加大餐饮服务食品安全智慧管，提倡社会餐饮服务提供者加入到“互联网+明厨亮灶”智慧监管当中。鼓励有条件的餐饮服务提供者建立 HACCP 或 ISO22000 质量管理体系。

8. 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。

9. 积极开展示范“健康食堂”“健康餐厅”建设。按照《“健康中卫 2030”发展规划》相关要求，实施健康营养宣传，普及膳食营养知识，引导合理膳食。加强对学校、幼儿园、养老等机构营养健康工作的指导，结合辖区实际，开展“健康餐厅（食堂）”创建活动。年内全市所有医疗机构餐厅全部创建；学校、幼儿园、养老福利机构、机关单位创建率达到 30%；社会餐饮企业创建率达到 10%。

四、推动重点领域和重点品种专项整治

10. 扎实开展春秋季节校园食品安全专项整治。认真开展春、秋季校园食品安全专项检查，会同相关部门对校园食品安全风险隐患进行全覆盖排查，切实消除风险隐患，严防发生校园群体性食源性疾病事件。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。对校外托管机构（小饭桌）、婴幼儿早教机构开展拉网式监督检查，对不符合相关法律法规要求，存在严重安全隐患的校外托管机构坚决予以取缔。对达标和不达标的校外托管机构向社会定期公告。

11. 严格落实“互联网+明厨亮灶”智慧食安平台及监控设备使用管理制度。加强监控设备的保管和维护，充分利用“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台切实开展线上巡查，将日常监督与社会公众监督相结合，着力构建学校食品安全协同共治管理模式，全力筑牢校园食品安全底线，守护学生“舌尖上的安全”。

12. 加强养老服务机构食堂食品安全监管。严格按照食品安全网格化监管机制要求，将养老服务机构纳入日常监督检查过程中，重点检查养老服务机构食堂原辅料进货查验和索证索票制度落实情况及操作间是否有效防止交叉污染，防蝇防鼠防尘、餐具清洗消毒、冷藏冷冻等食品安全设施，切实将养老服务机构食品安全隐患消除在萌芽状态。

13. 切实推动重点领域专项整治。以旅游景区、高速公路服务区等为重点场所，以网络食品经营（网红餐厅）、校外托管机构（俗称小饭桌）等为重点业态，以重大节假日期间为重点时段，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。结合“随机查餐厅”“你点我查”活动，加强

食品安全风险排查和食品安全隐患综合治理，严防发生区域性、系统性食品安全问题。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。

14. 扎实开展“五一”（4月25日-5月3日）期间食品安全监管。加大餐饮单位落实食品安全“两个责任”情况，执行《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》以及执行“日管控、周排查、月调度”工作制度情况的检查。结合制止餐饮浪费专项行动，对餐饮服务单位是否在店内醒目位置摆放或张贴制止餐饮浪费提示牌或宣传画，是否落实“小份菜”“半份菜”，是否主动提示、引导广大消费者理性消费，是否有误导、诱导顾客过度消费情况进行检查。以旅游景区、宴会中心、高速公路服务区等餐饮服务单位为重点，严查食品安全进货查验制度落实及加工操作环节食品安全操作是否规范。

五、严格落实信息报送要求。

15. 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。于5月3日前将“五一”期间食品安全监管工作总结，6月30日前将上半年工作总结电子版和书面佐证材料一并报送市局食品安全监管科，于10月30日前将附件1-3及全年工作总结报市局食品安全监管科。

联系人：侯彩华 电话：7065359 邮箱：zwspjg@163.com

附件：1. 2023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

2. 2023 年餐饮服务环节食品安全日常监管情况统计表

3. 2023 年校园食堂主体数量统计表

附件 1

2023 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					
	幼儿园食堂	9					
	托幼机构食堂（小饭桌）	10					
	机关企事业单位食堂	11					
	养老机构食堂	12					
	工地食堂	13					
	救助站	14					
	医院食堂	15					
	其他食堂	16					
小 计	17						
合 计		18					

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；17=8+9+10+11+12+13+14+15+16；18=7+17；3、期末实有=上期末实有+本期新增（减少）。

附件 2

2023 年餐饮服务环节食品安全日常监管情况统计表（一）

填报单位（公章）：

填报日期： 年 月 日

辖区各市、县（区）	餐饮服务提供者						中央厨房数		风险分级等级评定				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	同时进行网络销售餐饮服务提供者 总数	配备食品安全员 总数	配备食品安全总监 总数	“明厨亮灶”数	“明厨亮灶”完成比例	持证总数	具备 AI 功能的“互联网+明厨亮灶” 数	A 级	B 级	C 级	D 级	

2023 年餐饮服务环节食品安全日常监管情况统计表（二）

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

2023 年校园食堂主体数量统计表

填报单位（公章）：

填报日期： 年 月 日

辖区各市、县（区）	学校食堂							幼儿园食堂							校外供餐单位					
	持证总数	配备食品安全员的主体总数	配备食品安全总监的主体总数	用餐人数 3000 人以上的	用餐人数 500-3000 人以下的	用餐人数 200-500 人的	用餐人数 200 人以下的	持证总数	配备食品安全员的主体总数	配备食品安全总监的主体总数	用餐人数 500 人以上的	用餐人数 300-500 人以下的	用餐人数 100-300 人的	用餐人数 100 人以下的	持证总数	配备食品安全总监的主体总数	配送学校主体数	用餐总人数	通过 HACCP 认证数	通过 ISO 22000 认证数