

威环市监字〔2022〕10号

**威海市环翠区市场监督管理局  
关于印发《2022年环翠区餐饮服务食品安全  
监管工作计划》的通知**

餐饮科、各监管所、综合执法大队：

现将《2022年环翠区餐饮服务食品安全监管工作计划》印发给你们，请结合工作实际，抓好贯彻落实。

威海市环翠区市场监督管理局

2022年4月6日

（此件主动公开）

# 2022年环翠区餐饮服务食品安全监管工作计划

为加强餐饮服务食品安全监管，持续落实企业主体责任和监管责任，进一步消除食品安全隐患，提升餐饮服务质量安全水平，结合我区实际情况，现制定2022年威海市环翠区餐饮服务食品安全监管工作计划。

## 一、落实主体责任

（一）加强培训考核。根据《山东省餐饮质量安全提升行动实施方案（2021—2023）》的要求，聚焦培训考核，建立“两库一平台”，即针对从业人员和食品安全管理员的一套题库、一套学习课程或资料库、一个培训考核系统或平台。实施分类培训考核，提升餐饮从业人员素质和食品安全管理人员管理能力。各监管所组织辖区内餐饮服务单位的从业人员在“众食安企业端”APP（或山餐安APP）上参加培训、考核，年底前，餐饮服务单位抽查考核合格率达到100%。

（二）落实制度要求。落实食品安全自查制度，重点督促连锁餐饮企业总部、网络订餐第三方平台提供者、中央厨房、集体用餐配送单位等全面开展食品安全自查。严格执行国务院关于长江流域禁捕有关要求，严禁以非法捕捞渔获物及来源不明水产品为原料加工制作菜肴。配合落实好制止餐饮浪费有关要求，引导消费者适量消费，践行“光盘”行动。

（三）提升管理水平。深入开展餐饮质量安全提升攻坚行

动，一是继续推广“明厨亮灶”，鼓励实行“互联网+明厨亮灶”。对已创建的“明厨亮灶”示范店进行“回头看”，实行动态管理。继续开展“明厨亮灶”示范店创建，2022年推荐“明厨亮灶”示范店25家以上，鲸园所、环翠楼所、竹岛所、张村所上报“明厨亮灶”示范店5家，孙家疃所、嵩山所、羊亭所、温泉所、桥头所上报“明厨亮灶”示范店2家。所有“明厨亮灶”示范单位纳入“一店一码”创建工作，不断提升全市餐饮服务经营管理水平。二是加强农村餐饮经营者监督，督促其落实“六项标准”。三是扩大色标管理覆盖面，积极向食品加工用具、设备标识延伸。四是推行先进管理体系，鼓励连锁餐饮、大型中餐饮、中央厨房、集体用餐配送单位和学校食堂采用4D、5常、6T等管理方法，进行HACCP或ISO22000体系认证，提升大中型餐饮规范化管理水平。

## 二、落实监管责任

（四）实施风险分级管理。建立餐饮服务经营者食品安全信用档案，全面实施风险分级管理。根据《山东省餐饮服务风险分级管理工作实施方案》和市局要求，年底前完成餐饮服务单位的风险分级评定，并依据风险等级确定检查频次，完成相应检查次数。

（五）实施量化分级和等级公示管理。根据《山东省餐饮服务食品安全监督量化分级和等级公示管理规定》，将取得《食品经营许可证》或含食品经营许可范围的《行业综合

许可证》的餐饮服务提供者，纳入餐饮服务食品安全监督量化分级和等级公示管理范围，依照《餐饮服务食品安全监督量化等级评定检查表》进行量化评分（优秀、良好、合格），将等级评定结果公示在餐饮服务单位经营场所醒目位置，并将等级评定结果报送至餐饮服务监管科，在门户网站进行公示。

（六）规范监督检查。按照属地负责、全面覆盖、风险管理、信息公开的原则，根据《食品生产经营监督检查管理办法》开展监管，参考《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》，加强餐饮服务日常监管，落实监管责任。一是要摸清辖区摸清辖区餐饮单位数量（包括各种业态：大、中、小型餐馆、中央厨房、集体用餐配送单位、机关企事业单位食堂、学校食堂、小餐饮、入网餐饮服务提供者等），按照业态建立辖区餐饮单位动态电子台账，形成网格化电子台帐。二是要对辖区内监管单位的食品安全知识培训，每年不少于2次；建立培训档案，留存培训内容、影像资料及签到表等；参加培训的餐饮服务单位应做好培训记录。三是运用“智慧市场监管”APP，并将日常监督检查结果录入一体化服务平台和“互联网+监管”系统。

（七）开展“餐饮服务规范年”行动。根据《山东省餐饮质量安全提升行动实施方案（2021—2023）》的要求，聚焦餐饮服务食品安全风险，督促餐饮服务提供者通过线上培

训、直播教学等方式，加强对餐饮从业人员、配送人员食品安全风险防控、外卖食品安全管理等知识培训，严格落实疫情防控常态化工作有关要求，鼓励公勺公筷、分餐制、外卖封签、无接触配送，切实保障人民群众就餐安全。

### 三、突出工作重点

（八）推进校园食品安全守护行动。一是全面落实“四查”制度。督促学校（含幼儿园，下同）落实食品安全主体责任，重点开展春季、秋季、中高考学校食堂食品安全专项检查，各市场监管所对全区学校、幼儿园食堂进行全覆盖检查，一年不少于4次；餐饮服务监管科重点在春、秋开学季开展飞行检查，联合教育部门督导检查20家次以上；严查违法违规行。督促学校食堂按照《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》和《餐饮服务食品安全操作规范》要求，规范原料采购、贮存、加工制作、清洗消毒、食品留样等行为。二是加强校园周边食品安全监管。各监管所对校园周边餐饮店检查覆盖率达100%。三是全力做好中高考期间食品安全保障工作。中高考期间组织监管人员进驻食堂对每餐食品加工过程全程监管；加强对考点食堂快检和食品检测，排查食品原料存在的隐患。各市场监管所对辖区内中高考食堂开展全面检查和保障工作，餐饮服务监管科对高考定点学校食堂开展检查。

（九）开展冷链食品常态化摸排检查。一是对餐饮服务

单位的索证索票、进货查验及进口冷链食品是否有“冷链三证”、是否录入“山东冷链”系统等方面进行查验，压实餐饮单位的主体责任，严厉打击“八不”行为。二是做好冷链“应检尽检”工作。根据省疫情指挥部要求，摸排应检冷链食品及人员，组织其参加核酸检测。

（十）推进餐饮聚集区规范经营。明确城市综合体、美食街等餐饮聚集街区管理主体，加强行政指导和食品安全监管，督促管理者和餐饮服务提供者的主体责任“双落实”，规范经营行为。

（十一）加强集中用餐单位监管。加强中央厨房、集体用餐配送单位、单位食堂等重点单位监管，会同民政、卫生健康、住建等部门做好养老院、福利院、医院、建筑工地等食堂食品安全监管工作。各监管所要集中用餐单位实施全覆盖检查。

（十二）提升网络餐饮服务管理水平。加强网络餐饮服务食品安全监管，推行网络订餐审查登记制、信息公示制、制止报告制、送餐封签制、明厨亮灶制、处置上报制“六项制度”，依托网络订餐智能监控平台，督促第三方平台和入网餐饮服务提供者落实主体责任，持续开展网络订餐净网行动。各监管所线下对网络订餐餐饮单位全覆盖检查，重点检查网络订餐智能监控平台中每月抓取的违规业户，并于每月 20 日前将执法情况录入系统中；各监管所每季度报送本季度净化网络订餐整治情

况，餐饮服务监管科统计上报至网络订餐智能监控平台；餐饮服务监管科每年抽查入网餐饮服务提供者 20 家次以上。

（十三）开展小餐饮规范提升行动。针对小餐饮加工制作不规范、不卫生等问题，组织从业人员食品安全专题培训，落实亮证经营、安全承诺、原料公示、单据留存、加工规范、场所清洁“六项标准”和主体责任，加强小餐饮登记备案管理，小餐饮登记备案率和监管覆盖率均达到 100%。继续开展“在一线助规范”活动，帮扶“三小”业户规范经营。配合有关部门引导“三小”进入集中经营街（区、园）、集中交易市场等场所生产经营。

#### 四、加强风险防控

（十四）做好重大活动食品安全保障工作。各监管所、综合执法大队、餐饮服务监管科要根据《山东省市场监督管理局关于重大活动食品安全监督检查的指导意见》，细化工作流程，规范重大活动食品安全现场监督检查行为，适时开展监督抽检、现场快检，完善监管日志和档案，高标准完成重大活动保障工作。

（十五）开展重点问题治理。强化重点区域、重点场所、重点品种和重点时段监管。加强农村集体聚餐食品安全指导，督促落实报告等制度。落实“六项标准”要求，规范小餐饮经营行为。

（十六）加强应急处置。按照规范化流程，落实食品安全

事故 2 小时报告制度，依法依规依职责处置食品安全事故。及时妥善做好舆情处置工作，第一时间到现场、24 小时内反馈处置情况。