

三门峡市市场监督管理局陕州分局

关于印发 2023 年陕州区餐饮食品安全监督检查计划的通知

各市场监管所：

现将《2023 年陕州区餐饮食品安全监督检查计划》印发给你们，请结合实际，认真组织实施。



2023 年陕州区餐饮食品安全监督检查计划

为加强全区餐饮食品安全监管，提升餐饮质量安全水平，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营监督检查管理办法》和《河南省餐饮服务食品安全风险分级管理工作规范》等规定，制定本计划。

一、工作目的

突出问题导向，按照属地负责、全面覆盖、风险管理、信息公开的原则，通过日常监督检查（以县级全覆盖检查为主、市级随机抽查为辅）、有因检查和专项检查等方式，及时发现餐饮服务提供者存在的食品安全问题并督促其整改，切实消除风险隐患，依法查处违法违规行为，分析并解决监管工作中存在的系统性、区域性问题，促进餐饮食品安全主体责任和属地管理责任有效落实，提高餐饮食品安全监管效能和质量。

二、任务分工

（一）分局负责指导辖区内各市场监管所开展监督检查工作，重点组织和协调对产品风险高、影响区域广的餐饮服务提供者（如：学校食堂、校外供餐单位等）的监督检查（以随机检查、有因检查为主），全年检查餐饮服务提供者不少于 50 家，检查实施“一查双督”（即：督促餐饮服务提供者落实主体责任、督促下级监管部门落实监管责任），检查中

发现的问题及时移交并跟踪属地市场监管部门督促整改；开展重点任务、重大专项整治等工作推进及重大活动保障监督工作开展情况督导检查。

（二）分局负责制定本辖区年度日常监督检查计划，督促指导各市场监管所开展监督检查工作，实施监督检查，检查学校食堂不低于本辖区总数的 10%，校外供餐单位实现检查全覆盖。落实上级交办的检查任务，对上级部门监督检查移交的问题依法依规进行处理、整改、反馈。

三、检查重点

（一）重点区域。农村、城乡结合部、学校校园及周边、旅游景区及周边、商业区、车站、码头和高速公路服务区等。

（二）重点时段。全国“两会”等重要会议、节假日、“3·15”期间、第二十八届黄河旅游节、春秋季节开学季、高考中考等。

（三）重点检查对象。学校、养老机构、医疗机构、建筑工地、劳动密集型企业等单位食堂，集体用餐配送单位、中央厨房、家宴城等大中型餐饮服务提供者，旅游景区及周边餐饮服务提供者、农家乐、民宿等旅游接待单位，连锁餐饮企业、网络餐饮服务第三方平台及其分支机构、入网餐饮服务提供者，农村集体聚餐点，近 3 年内发生过食品安全事故或引发过食品安全舆情事件的餐饮服务提供者，1 年内存在 3 批次及以上抽检不合格问题的餐饮服务提供者等。

（四）重点品种。米面制品、食用油、肉及肉制品、水

产品、蔬菜、水果、豆制品、调味品、饮品、乳制品、凉拌即食食品、糕点、自制调味料、食品添加剂、各季节时令食品、高风险食品及餐饮具等。

（五）重点项目。

1. 餐饮服务提供者食品安全主体责任落实情况，学校（幼儿园）校（园）长食品安全负责制落实情况；

2. 餐饮服务提供者食品安全制度的建立完善和落实情况；

3. 餐饮服务依法履行制止餐饮浪费义务的情况；

4. 餐饮服务提供者加强其食品安全管理人員和从业人員食品安全培训以及督促从业人員佩戴口罩的情况；

5. 餐饮服务提供者（以农村餐饮、小餐饮为主）按照“餐饮环境卫生提升年”要求，进行环境卫生改善的情况；

6. 餐饮服务提供者上次自查和接受市场监管部門监督检查时发现问题的整改情况；

7. 餐饮服务提供者明厨亮灶和“6S”管理实施情况；

8. 法律法规等规定应检查的其他内容。

（六）重点内容。

1. 是否持有效食品经营许可证、食品小经营店登记证或食品小摊点备案卡从事餐饮服务，有无超范围经营行为。

2. 是否按规定设立食品安全管理机构，配备食品安全总监、食品安全員，明确相关职责，建立健全“日管控、周排查、月调度、年总结”工作机制。

3. 是否认真执行从业人员健康管理和培训、进货查验、加工制作过程管控、餐饮具清洗消毒、食品安全自查等食品安全制度和餐饮服务通用卫生规范、食品安全操作规范，认真整改自查和上次监督检查中发现的问题。餐饮服务提供者食品安全管理人員和从业人員“豫食考核 APP”注册使用率应达到 100%，监督检查时应对注册使用情况进行抽查考核，其中，全年对食品安全管理人員的抽查考核率应达到 100%，抽查结果记入检查结果记录。

4. 有无采购、使用、加工来源不明、应检验检疫未检验检疫或检验检疫不合格、不符合食品安全标准、超过保质期等国家规定禁止生产经营的食品、食品原料、食品添加剂、食品相关产品等行为。

5. 有无在加工制作过程中超范围、超限量使用食品添加剂或添加非食用物质等行为。

6. 食品制售场所环境卫生，防尘、防蝇、防鼠、防虫、清洁消毒，设施设备配备及运行，从业人員卫生及健康状况是否符合要求；食品采购、贮存、加工及餐饮具清洗消毒和餐厨废弃物管理等是否符合要求；熟食卤味、凉菜等冷食类食品制售是否符合要求。

7. 网络餐饮服务第三方平台及其分支机构是否履行管理責任，入网餐饮服务提供者是否按要 求公示有关证件，线上线下是否一致，是否严格落实配送过程管理。

8. 是否严格遵守禁止长江非法捕捞渔获物交易规定。

9. 是否采取措施减少原材料贮存和食品加工制作等过程中的浪费行为;是否主动宣传、引导消费者节约用餐。

10. 有无其他食品安全违法行为。

四、工作要求

(一) 要严格按照《食品生产经营监督检查管理办法》《河南省餐饮服务食品安全风险分级管理工作规范》等相关规定,以及《市场监管总局办公厅关于印发食品生产经营监督检查有关表格的通知》(市监食生发〔2022〕18号)要求,并使用上述通知所附表格进行检查及结果记录、公布、存档等。

(二) 要统筹安排监督检查、专项检查、飞行检查、食品安全风险分级现场检查等各类监督检查,切实提高监督检查效能,尽量避免重复检查,切实减轻监管相对人和基层监管执法人员的负担。

(三) 监督检查执法人员要坚持依法行政,严格执行廉洁自律规定,杜绝弄虚作假、徇私舞弊、形式主义,确保监督检查工作准确、客观、公正,不得提前通知被检查对象,不得接受下级监管部门和餐饮服务提供者的接待或馈赠。