

苏州市相城区市场监督管理局文件

相市管〔2017〕57号

关于印发《2017年相城区餐饮服务食品安全 监管工作要点》的通知

各分局、黄埭镇市场监管局：

现将《2017年相城区餐饮服务食品安全监管工作要点》
的通知印发给你们，请结合实际，认真贯彻落实。

苏州市相城区市场监督管理局

2017年3月21日

(此件公开发布)

苏州市相城区市场监督管理局办公室

2017年3月21日印发

2017 年相城区餐饮服务 食品安全监管工作要点

2017 年全区餐饮服务食品安全监管工作总体要求是：以国家食药总局 2017 年实施餐饮业质量安全提升工程为抓手，严格落实“四个最严”和“四有两责”要求，严守监管底线；推动监管举措创新，提高监管效能；督促落实餐饮企业主体责任，强化社会共治，不断提高人民群众餐饮消费满意度和获得感。

一、落实监管责任，强化事中事后监管

（一）规范许可工作。深化餐饮服务“放管服”改革，严格依法许可，规范办证程序，提高办事时效。开展餐饮服务食品经营许可质量检查，提升许可工作质量。加快全区食品经营许可数据库建设和与省、市局数据库的对接工作，及时向社会公开食品经营许可信息，方便公众查询。

（二）规范日常监管。贯彻执行《食品生产经营日常监督检查管理办法》，按照属地负责、风险管理、信息公开的原则，科学制定监督检查计划，严格落实监管职责，提高日常监督检查工作水平。强化原料采购渠道、索证索票和进货查验、加工过程、餐饮具消毒等监督检查。继续推行“双随机”抽查等方式，完善相关的制度设计，规范程序。

二、突出重点管控，实施精准治理

（三）深化重点领域治理。深入排查餐饮服务食品安全

风险隐患和突出共性问题。开展“食品安全放心行动”，加强节假日等重点时段、学校及旅游景区及其周边等重点区域和集体用餐配送单位、中央厨房、大型以上餐饮单位、学校及养老机构食堂等重点单位监管和整治，严打滥用食品添加剂和使用罂粟壳等非食用物质等违法行为。

（四）加强农村餐饮食品安全整治。指导各地认真查找和梳理当地农村食品问题多发、易发的重点区域、重点场所、重点业态以及监管的薄弱环节，选取农家乐、农村学校食堂等突出问题进行专项治理。加强对农村集体聚餐活动的指导和聚餐承办者的培训。

（五）严格防范食品安全事故。加强餐饮服务食品安全舆情监测，进一步完善食物中毒应急处置机制，加强对餐饮服务食物中毒事件的分析研判，深入排查食品安全风险隐患，提高风险防控能力。

（六）做好重大活动保障工作。认真部署区内重大活动餐饮服务食品安全保障任务，协调指导各地做好重大活动餐饮服务食品安全保障工作。

三、创新监管措施，推进科学监管

（七）实施量化分级管理。全面实施量化分级管理，统一等级公示样式，强化量化分级管理工作的宣传引导与评定结果的公示，指导餐饮服务提供者完善设备设施、强化食品安全管理，提升量化分级管理优秀比例，开展“寻找笑脸就餐”活动，引导公众安全消费。在重点领域开展量化分级“示

范 A 级单位”评定，树立标杆，推动行业整体水平提升。

（八）科学开展抽检工作。提高抽检程序的规范性和抽检工作科学性，在突出靶向原则的基础上，逐步实现区域、业态、品种及项目的广覆盖。坚持计划性抽检与专项抽检相结合，注重抽检效能与结果运用。进一步运用快检筛查技术，充分发挥快速检测对监管执法的支撑作用。做到 100%抽检信息公开、100%核查处置到位、100%记入诚信档案。

（九）加强教育培训。组织餐饮食品安全法规制度、许可核查、监管业务等监管能力培训，加强现场实训，确保培训实效。指导各地抓好基层监管队伍业务知识和法律法规的培训。

四、实施管建结合，促进质量安全提升

启动“餐饮业质量安全提升”工程，推进食品安全形势持续改善。

（十）“学校-养老机构”食品安全保障工程。加强学校校园及周边地区食品安全日常检查、联合督查、随机抽查和飞行检查。推动学校食堂硬件升级改造，推进“五常法”等优质现场管理模式及“明厨亮灶”工作，推广实施远程视频、原材料追溯系统等信息化监管手段。加强与民政部门的协调和配合，提前介入其新建、改建、扩建，推动食品安全各方责任的落实。学校食堂“五常法”等优质现场管理模式实施率达 40%。

（十一）餐饮集中区示范工程。在商业综合体、旅游景

区等餐饮服务集中区，特别是新建商业综合体，要高标准实施行政许可，提高食品经营者设施设备水平；打造统一信息公示和“明厨亮灶”，通过强化监管协管与主动加强服务相结合，强化主体责任与主动接受社会监督相结合，搭建共治工作平台。有重点、有步骤地开展餐饮服务集中区食品安全社会共治示范建设，以点带面促进集中区食品保障能力提升。

（十二）小餐饮改造提升工程。积极组织无证小餐饮的专项整治工作，探索无证餐饮的备案管理和小餐饮分类监管模式，联合相关部门，研究提出小餐饮综合治理办法，探索疏堵结合、联合执法、逐步纳管的政策和措施，加强对小餐饮的引导及规范工作。无证餐饮数量下降 10%。

（十三）网络订餐清理和规范工程。抓好第三方平台监管，加大对第三方平台和网络餐饮经营者违法违规行为打击力度。开展对网络餐饮经营者的集中清查整治；创新性地探索以网管网的监管方法和措施，提高网络订餐监管的精准性和有效性。

（十四）阳光餐饮建设工程。将大型以上餐饮、学校食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、城市综合体等纳入到“明厨亮灶”重点实施范围。采用视频监控、透明式厨房、食品安全信息公示等形式，结合行政审批、行政指导、量化分级评定、示范单位创建、事中事后监管等手段，开展“明厨亮灶”建设，扩大“明厨亮灶”的覆盖面。

五、落实主体责任，强化社会共治

（十五）落实主体责任。理清餐饮服务提供者主体责任清单，指导餐饮服务经营者根据风险分级和业态分类，按照《餐饮服务经营者食品安全自查指南》开展自查。加强食品安全管理员培训、抽查和考核。继续推行餐饮安全责任承诺制度，加强问题企业行政约谈。

（十六）加强部门配合。强化与教育、旅游、卫计、住建、民政等相关行业主管部门配合协作，加大对学校食堂、旅游景区餐饮、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的食品安全管理力度，综合施策，形成监管合力。

（十七）广泛开展宣传。结合食品安全宣传周活动，充分利用传统媒体和新媒体广泛组织开展对相关法律法规的宣传贯彻。针对食品安全风险，及时发布食品安全警示，提高群众自我防范能力。组织“学校食堂开放日”等活动，继续扩大餐饮监管各项措施的社会影响面。

（十八）加强社会共治。加快餐饮行业的诚信建设，建立健全餐饮服务单位信用档案，强化信用信息公开。支持行业协会在行业自我监督、自我管理、自我约束等方面的主导作用，充分发挥行业协会社会化平台优势，加强食品行业宣传、教育和培训，推动形成业界互相监督、接受社会监督、行业规范发展的良好格局。在学校食堂和集体聚餐等高风险业态推行食品安全保险、引入第三方机构加强管理和定期评估。