

南通市市场监督管理局办公室文件

通市监办发〔2021〕17号

南通市市场监督管理局关于印发 《南通市餐饮安全提升行动实施方案》的通知

各县（市）区市场监管局：

根据《江苏省市场监管局关于印发<江苏省餐饮质量安全提升行动实施方案>的通知》，市局制定了《南通市餐饮安全提升行动实施方案》。现将实施方案印发给你们，请结合实际认真贯彻落实。

南通市市场监督管理局办公室

2021年2月19日

（此件公开发布）

南通市餐饮质量安全提升行动实施方案

为深入贯彻市委、市政府《关于深化改革加强食品安全工作的实施意见》精神，进一步提高全市餐饮质量安全水平，更好地满足广大人民群众日益增长的餐饮消费需求，根据省市场监管局《餐饮质量安全提升行动方案》要求，结合我市实际，制定本实施方案。

一、总体目标

进一步落实食品安全主体责任，督促指导餐饮服务提供者严格执行法律法规，建立完善制度，不断提高食品安全保障能力及餐饮服务质量。进一步提升食品安全监管效能，着力破解餐饮服务食品安全重难点问题，做到源头严防、过程严管、风险严控，确保不发生系统性、区域性食品安全事故。进一步推动食品安全社会共治，以满足人民群众餐饮消费需求为出发点，不断增强公众餐饮消费获得感、幸福感和安全感。

——全面实施餐饮食品安全风险分级管理，风险分级管理实施率达到 100%。

——入网餐饮服务提供者持证率和公示率达到 99% 以上。

——提升“明厨亮灶”覆盖面，餐饮服务集中区、大型及以上餐饮服务单位、中央厨房和集体用餐配送单位等重点餐饮单位“明厨亮灶”实施率 2021 年达到 60% 以上，2022 年达到 70% 以上、

2023 年达到 80% 以上。

——大型及以上餐饮服务单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台、中央厨房和集体用餐配送单位食品安全管理人员监督抽考率和监督抽考合格率 2021 年均达到 90% 以上,2022 年分别达到 95%、92% 以上, 2023 年分别达到 98%、95% 以上。

——到 2023 年, 全市餐饮服务食品安全公众满意度达 80% 以上。

二、主要任务与措施

(一) 全面落实餐饮服务提供者主体责任

1.落实食品安全第一责任人责任。督促餐饮服务提供者按照《食品安全法》等有关法律法规规定, 建立健全食品安全管理制度, 明确食品安全管理人員和岗位职责, 提高食品安全风险防控能力。指导餐饮服务提供者严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》, 认真落实采购查验、清洗消毒、设备设施维护、人员管理、环境卫生控制等制度要求, 强化餐饮制作加工过程控制, 保证提供的餐食符合食品安全相关要求。

2.强化食品安全自查。督促餐饮服务提供者建立完善食品安全自查制度, 定期开展食品安全风险自查, 及时消除风险安全隐患。研究制定餐饮服务提供者落实食品安全主体责任指南, 指导餐饮服务提供者定期开展自查自纠。推动重点业态在自查的基础上主动上报自查报告。

3.推动食品安全管理水平提升。引导餐饮服务提供者加强内

部管理，积极采用色标管理、4D、5常、6T等先进管理方法，提升餐饮单位食品安全水平。鼓励中央厨房和集体用餐配送单位购买食品安全责任保险，发挥保险的他律作用，完善风险分担机制。

4.鼓励餐饮业服务升级。根据市委市政府有关厉行节约坚决制止餐饮浪费行为的有关要求，引导消费者使用公筷公勺、聚餐分餐制、减少使用一次性餐具、适量点餐和开展“光盘行动”。主动向消费者作出有关餐饮食品安全和餐饮服务质量的承诺，并在经营场所、菜单、外卖餐食的包装上提供有关“减油、减盐、减糖”等健康饮食宣传内容，积极推进餐厨废弃物资源化和规范化处置。

5.严格执行野生动物保护及长江禁捕相关规定。督促指导餐饮服务提供者按照国家及市里有关要求，不得非法加工、经营野生动物及其制品菜肴，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。

（二）切实提升食品安全监管效能

6.严格监督检查。各地要按照《食品生产经营日常监督检查管理办法》相关要求，综合运用飞行检查、巡查、督查等手段，加大监督检查力度，重点检查餐饮服务提供者落实食品安全主体责任的情况，特别是食品安全自查情况、食品安全管理员法规知识的掌握情况。根据市场监管总局《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》，结合我市实际，提高监督检查的针对性。

7.实施风险分级。根据餐饮服务提供者经营业态、经营方式及规模，结合监督检查最新要求，确定食品安全主要风险点，量化动态风险指标。按照《江苏省餐饮服务食品安全风险分级管理工作规范》要求，实施餐饮服务提供者风险分级管理，提高监管的有效性。

8.严厉打击违法行为。对监督检查中发现的违法违规行为，要依法进行处置。对使用来源不明食品原料、未经检验检疫或死因不明肉类及其制品加工制作食品，以及假冒伪劣、掺杂使假、非法添加、超范围超限量使用食品添加剂和购买使用“地沟油”等违法行为，要依法严厉打击，涉嫌犯罪的，及时移送公安机关，依法追究刑事责任，提高打击不法行为的震慑力。

9.逐步实施智慧监管。积极推进市级食品经营监管信息化平台建设，推动食品经营监管跨层级互联互通、信息共享和协同监管。通过监管信息实时录入、专项检查分配、名单筛选、统计数据分析、执法文书现场打印等手段，逐步实现监管工作信息化，提高监管效率。

10.加强队伍建设。各地要通过岗位练兵、现场实训、一线锻炼等各种手段加强对监管人员的培训和考核。稳步推进专业化检查员队伍建设，促进监管人员专业能力、业务水平的提升，增强履职尽责的能力。

(三) 推动重点业态食品安全质量提升

11.实施网络餐饮综合治理。一是按规定实施备案。督促网

络餐饮服务第三方平台按规定实施备案，主动报送平台入网餐饮服务提供者数据和平台分支机构、代理商、合作商等信息。二是严格资格审核。入网餐饮服务提供者食品经营许可资质及相关信息要在网上主页面醒目位置公示，确保公示信息完整、真实、清晰、及时更新。三是规范送餐行为。网络餐饮服务第三方平台要加强对配送人员的食品安全培训和考核，督促配送人员保持配送容器清洁，加快实行外卖餐食封签，大力推行无接触配送，确保食品配送过程不受污染。鼓励使用环保可降解的食品容器、餐饮具和包装材料。四是开展线上监测。各地要逐步建立辖区内网络餐饮服务平台及其分支机构、代理商、合作商台账，摸清底数。运用信息化手段开展监测，重点筛查未公示食品经营许可证、公示的食品经营许可证超过有效期、未公示菜品主要原料、超范围经营等问题。研究建立线上监测信息通报、推送机制，及时将监测发现的违法行为线索推送至入网餐饮服务提供者属地市场监管部门。对涉及的网络餐饮服务第三方平台，要同步查处。五是加强线下检查。各地要将入网餐饮服务提供者线下检查与无证餐饮综合治理有机结合，以学校和居民小区周边、城乡结合部等为重点区域，以小餐饮店、无牌匾标识餐饮店为重点对象开展无证经营行为监督检查，及时规范、查处无证餐饮服务提供者，消除线上无证经营源头。

12.规范连锁餐饮企业食品安全管理。各地要摸清基本情况，鼓励餐饮服务企业发展连锁经营。督促连锁餐饮企业总部设立食

品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员，加强对其经营门店（包括加盟店）的食品安全指导、监督、检查和管理。指导鼓励连锁餐饮企业总部对各门店原料采购配送、人员培训考核、食品安全自查等进行统一管理，提升门店食品安全管理的标准化、规范化水平。

13.推动“小餐饮”提档升级。认真贯彻省市场监管局《关于贯彻落实省人大常委会加强小餐饮管理决定的通知》及“小餐饮”经营指南有关要求，实行小餐饮备案管理，进一步规范“小餐饮”经营行为。加强“小餐饮”食品安全监管和宣传工作，采取有力措施，监督指导“小餐饮”，着力解决原料采购、清洗消毒、后厨环境卫生等突出问题，不断提升“小餐饮”食品安全管理水平。积极争取地方政府支持，加强部门配合，通过取缔一批、规范一批、提升一批，促进“小餐饮”向集约化规范化转型升级。

14.巩固示范创建成果。对 2018—2020 年已被评为江苏省餐饮质量安全示范街（区）和示范店（食堂）的，要建立长效管理机制，加强日常管理，强化业务指导，定期开展跟踪问效，巩固创建成果。通过已建成的一批多层次、全方位、全业态的餐饮服务食品安全示范群体，充分发挥示范单位的引领带动辐射作用，不断推广建设经验，促进我市餐饮质量安全保障水平稳步提高。

（四）加快推进食品安全社会共治

15.鼓励社会公众参与检查。通过“随机查餐厅”“你点我查”等多种形式，公开征集检查单位及主要检查项目，邀请广大市民

积极参与对网红餐厅、中央厨房、集体用餐配送单位、餐饮集中区等社会影响大、老百姓关注度高的餐饮单位、餐饮业态的检查。采取现场参与、“视频+图文”直播等形式，公开监督检查过程，可邀请媒体对检查过程进行跟踪报道。探索引入第三方机构对餐饮单位进行食品安全风险排查及状况评估，提升食品安全管理和风险防控水平。

16.指导行业协会开展量化分级评定。各地市场监管部门可选择本地区有条件、有能力的行业协会开展量化分级评定工作，将餐饮服务量化分级评定打造为行业自律、社会共治的载体，并可结合量化分级评定，统筹开展“放心餐厅”“餐饮示范店”等创建活动，发挥优秀企业的示范引领作用，推动餐饮行业健康有序发展。

17.积极实施“明厨亮灶”建设。鼓励餐饮服务提供者采取多种形式主动向消费者公开、公示食品制作加工过程，接受社会监督。推进“互联网+明厨亮灶”，运用信息化技术逐步实现食品安全各类信息集中展示，实施智慧管理。以餐饮服务集中区、大型及以上餐饮服务单位、中央厨房和集体用餐配送单位等为重点，以点带面、重点突破，扩大“明厨亮灶”覆盖面。

18.畅通投诉举报渠道。各地市场监管部门要落实投诉举报奖励制度，鼓励餐饮行业“懂行者”、企业员工进行内部举报，曝光行业潜规则。

三、时间安排

(一) 2021 年作为“**餐饮从业人员培训年**”。各地市场监管部门要聚焦从业人员和食品安全管理员培训考核,在市场监管总局《餐饮服务食品安全管理人员必备知识参考题库》基础上,结合当地餐饮服务监管实际,建立一套题库、一套学习课程或资料库、一个培训考核系统或平台(以下简称“两库一平台”)。在“两库一平台”中,可针对餐饮服务不同岗位设定培训考核内容,实行分类培训考核,提高培训考核的精准度。将“两库一平台”用于餐饮服务提供者、市场监管部门开展食品安全管理人员、从业人员学习培训及考核,进一步强化从业人员对食品安全规定、违法行为处罚、预防食源性疾病等相关知识掌握程度,全面提升餐饮从业人员素质和食品安全管理人员管理能力,解决从业人员“不懂法、难整改”等突出问题。

(二) 2022 年作为“**餐饮服务规范年**”。各地市场监管部门要聚焦餐饮食品安全风险,督促餐饮服务提供者、网络餐饮服务第三方平台有关负责人、食品安全管理员、从业人员在南通市食品安全在线考试平台(网址:http://sy.ntfood.org:1111/onlineExam/examinee_toRegLogin.do,技术支持电话:18862989009)上进行注册、培训、考试,成绩不满 80 分的,要暂停从事原岗位工作,限期培训、复考。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,严格落实疫情常态化防控工作有关要求,鼓励公勺公筷、聚餐分餐、外卖餐食封

签、无接触配送，切实保障人民群众就餐安全。

（三）2023 年作为“餐饮环境卫生提升年”。各地市场监管部门要聚焦餐饮环境卫生水平提升，指导餐饮服务提供者加强环境卫生规范化、精细化管理。打造“清洁厨房”，优化厨房布局及硬件设施，鼓励引入色标管理、4D、5 常、6T 等管理方法，提升后厨环境卫生管理水平。细化就餐区环境、设施、清洁和消毒操作要求。解决餐饮门店卫生间难看、难闻、难用等突出问题，实现卫生间设施齐全、功能完善、环境整洁。

四、工作要求

（一）加强组织领导。各地要高度重视，将提升餐饮质量安全水平作为改善民生、促进食品行业健康有序发展的重要举措，要根据本方案，结合属地实际，因地制宜制定具体实施方案，提出具体措施，量化工作目标，明确工作要求，统筹工作目标和年度主题，确保各项任务落到实处。在充分发挥监管部门作用、督促餐饮服务提供者落实食品安全主体责任的同时，积极建立与商务、旅游、住建、交通等行业主管部门的沟通协调机制，发挥各部门的政策、资源等优势，促进餐饮质量安全全面提升。

（二）加大保障力度。各地要加大对餐饮质量安全监管工作的投入，将餐饮质量安全提升工程经费列入年度预算，主要负责同志要定期听取工作汇报，及时组织研究解决实际问题，健全长效机制，出台制度措施，给予政策、资金、人员等各方面的支持，确保各项工作取得积极进展。

（三）营造良好氛围。强化宣传引导，全面普及食品安全知识和健康营养理性消费知识，在全社会形成厉行节约反对浪费的良好社会风尚。畅通食品安全投诉举报渠道，落实投诉举报奖励制度，提高公众参与监督积极性，营造餐饮质量安全消费环境和氛围。

（四）及时报送信息。各地要认真梳理工作开展情况,及时总结经验做法，并将有关材料报送市局食品经营安全监管处。2021 年、2022 年和 2023 年，每年 6 月 1 日、11 月 1 日前，报送半年、全年工作总结和工作情况统计表；2023 年 11 月 1 日前，报送 3 年工作总结和工作情况统计表。

联系人：郭亦城，电话：69818646，邮箱：
477749556@qq.com。

附件：餐饮质量安全提升行动工作情况统计表

附件：

餐饮质量安全提升行动工作情况统计表

填报单位：

	项目	数量
基本情况	辖区内持证餐饮服务提供者（家）	
	1.其中：入网经营的持证餐饮服务提供者（家）	
	2.其中：风险等级为 A 级风险的餐饮服务提供者（家）	
	风险等级为 B 级风险的餐饮服务提供者（家）	
	风险等级为 C 级风险的餐饮服务提供者（家）	
	风险等级为 D 级风险的餐饮服务提供者（家）	
	辖区内小餐饮（家）	
	辖区内已备案的网络餐饮服务第三方平台（含分支机构、代理机构）（家）	
	辖区内已备案的自建网站（家）	
	辖区内连锁餐饮企业总部（家）	
	辖区内实施“明厨亮灶”的餐饮服务提供者（家）	
	1.其中：实施“明厨亮灶”的持证餐饮服务提供者（家）	
	实施“明厨亮灶”的小餐饮（家）	
	2.其中：敞开式展示（家）	
	透明式展示（家）	
	视频式展示（家）	
	互联网式展示（家）	

	项目	数量
立案查处情况	下达责令改正通知书（份）	
	责令网络餐饮服务第三方平台及其分支机构整改（份）	
	下线入网餐饮服务提供者（家）	
	吊销许可证（家）	
	取缔无证经营（家）	
	立案数（件）	
	其中：网络餐饮服务第三方平台及其分支机构（件）	
	入网餐饮服务提供者（件）	
	罚没金额（万元）	