

# 启东市市场监督管理局文件

启市监食监字〔2021〕21号

## 关于小餐饮、食品摊贩专项整治的方案

各分局：

为进一步规范我市小餐饮、食品摊贩加工经营行为，消除食品摊贩带来的食品安全隐患，保障人民群众食品消费安全，构筑餐饮服务“安全、便捷、优质、经济”的消费环境，确保我市不发生食品安全事故、不发生系统性区域性食品安全风险，根据《中华人民共和国食品安全法》、《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》的规定，制定本专项整治方案：

### 一、整治目标

通过开展对小餐饮、食品摊贩的专项整治，进一步规范小餐饮、食品摊贩加工经营行为，督促完善加工经营条件，改善小餐饮、食品摊贩卫生状况，打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂、经营来源不明和过期食品等违法行为，解决小餐饮、食品摊贩特别是流动摊点带来的食品安全隐患，切实保障人民群众的饮食安全。

### 二、时间安排

2021年5月10日至9月30日

### 三、检查重点

根据《食品安全法》和《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》等法律法规规定，具体检查内容如下：

1. 食品安全信息公示情况。重点检查小餐饮单位是否持有有效的《营业执照》、《食品经营许可证》，是否亮证亮照规范，是否进行量化分级并公示，食品安全信息公示牌内容是否规范完整。食品摊贩是否持有《食品摊贩备案登记证》和从业人员健康证明等。

2. 从业人员管理情况。重点检查是否建立从业人员健康管理制度，从业人员是否持有效健康合格证明与培训证明，在岗从业人员的个人卫生习惯是否符合要求等。

3. 加工经营场所卫生情况。重点检查加工场所内外环境是否保持整洁，是否具有防尘、防鼠、防蝇和其他有害昆虫的设施设备及孳生条件的防护措施，是否定期清理垃圾、油污及油烟管道污垢，是否定期清理冷藏设施。

4. 食品原料采购与贮存情况。重点检查是否采购禁止使用的原料（如：食品及食品原料添加罂粟、河豚鱼及其制品等），采购原材料是否严格索证索票，是否执行入库验收制度。是否使用过期、变质、霉变食品及原料。

5. 食品加工规范操作情况。重点检查经营者是否按规定设置功能间，是否按照工作流程操作，是否存在功能区交差污染情况。

6. 清洗消毒情况。重点检查是否配备清洗消毒设施，餐饮具洗消操作是否符合规范，相关人员是否掌握清洗消毒的基本知识。

7. 小餐饮出店经营、占道经营情况。禁止小餐饮出店经营、占道经营行为，严格治理露天排挡、烧烤摊点和熟食甜品车等违章占道行为，加强对污水无序排放、油烟扰民、破坏绿化等问题的整改。

8. 创建工作情况。食品安全城市、文明城市创建氛围营造是否到位，创建宣传标语、节约用餐提示等宣传资料张贴是否符合要求等。

#### **四、工作要求**

（一）加强组织领导。各分局务必高度重视，切实加强对专项整治工作的组织领导，细化工作任务，强化责任落实。各分局主要负责同志要亲自参与，集中力量推动专项检查扎实开展、取得实效。

（二）强化统筹协调。相关科室要主动加强与分局的沟通协作，提前介入，靠前指导，认真解决专项检查过程中遇到的疑难问题。

（三）注重工作实效。小餐饮、食品摊贩专项整治要与餐饮业“双随机、一公开”检查、“创文明城市、创食品安全城市”等重点工作相结合，一同部署，协同推进，提升工作效率。

（四）突出工作重点。小餐饮专项检查要突出重点区域、重点经营户。重点区域为沿江船舶工业带、圆陀角旅游度假区

区、各镇乡、园区主干道沿线，重点经营户为小微型餐饮，包括烧烤店、早餐店、食品摊贩等。

（五）及时上报信息。各分局应于每月 25 日前上报专项整治工作信息（附件 1）至食品科内网邮箱。

