

江门市市场监督管理局文件

江市监食餐〔2023〕59号

江门市市场监督管理局关于印发2023年度 食品餐饮安全日常监督检查计划的通知

各县（市、区）市场监督管理局：

按照《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局令第49号）、《广东省市场监督管理局餐饮服务食品安全风险分级管理办法（试行）》等有关文件要求，结合我市实际，特制定《2023年度食品餐饮安全日常监督检查计划》，现印发给你们，请遵照执行。

江门市市场监督管理局

2023年3月27日

2023 年度食品经营安全日常监督检查计划

为贯彻落实党的二十大精神和省、市两级党委、政府有关加强食品安全监管工作部署要求，按照《食品生产经营监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局令第 49 号）、《广东省市场监督管理局餐饮服务食品安全风险分级管理办法（试行）》等文件精神和我市实际，制定本计划。

一、基本原则

按照《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》的要求，坚持安全第一、问题导向、预防为主、依法监管、改革创新、共治共享的原则，在我市食品餐饮环节实行食品安全风险分级管理，对全市食品餐饮单位在日常监督检查全覆盖的基础上，对高风险单位实施双随机重点检查，对一般风险实施按照比例“双随机”抽查，对问题线索企业实施飞行检查。

二、检查时间和对象

检查时间：2023 年 1 月 1 日至 12 月 30 日。

检查主体：全市获得食品经营许可证、主体业态为餐饮服务经营者、单位食堂的食品餐饮单位。

三、风险分级

根据《广东省市场监督管理局餐饮服务食品安全风险分级管理办法（试行）》要求：

（一）学校食堂（含幼儿园、托幼机构、校外托管机构）、万人以上单位食堂、养老机构食堂、救助机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位直接定为 D 级。

（二）餐饮服务连锁企业总部、餐饮管理企业、网络餐饮服务第三方平台提供者无需进行评级。

（三）其他餐饮服务经营者者、单位食堂风险等级，根据现场检查结果填写《餐饮服务食品安全风险等级评分表》后，计算分值，确定风险等级。

四、检查频次

依据《食品生产经营监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局令第 49 号）要求，每两年对本行政区域内所有食品经营者至少进行一次覆盖全部检查要点的监督检查，其中对 A 级风险的餐饮服务提供者按照“双随机、一公开”机制开展日常监督检查；对 B 级和 C 级风险的餐饮服务提供者应一年不少于 1 次日常监督检查；对 D 级风险的餐饮服务提供者应实施重点监督，一年不少于 2 次日常监督检查。

五、检查方式

食品餐饮监督检查任务采取现场检查方式。

六、检查事项

餐饮服务环节监督检查要点应包括餐饮服务提供者资质、从业人员健康管理、原料控制、加工制作过程、食品添加剂使用管

理、场所和设备设施清洁维护、餐饮具清洗消毒、食品安全事故处置等情况。相关检查表格及适用范围由市局统一制定并公布，检查人员不得随意变更。检查结果应及时告知食品经营单位并录入系统。

按照《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局令第49号）要求，各县（市、区）局要及时跟踪整改情况，将整改结果记入食品生产经营者食品安全信用档案。

日常监督检查时，可以对企业食品安全管理人员随机进行抽查考核。抽查考核不合格的，按照《广东省市场监督管理局关于广东省食品安全管理人员的管理办法》第二十八条规定处理。

七、工作重点

（一）全面加强单位食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、旅游景区、商业集中区、车站码头、高速公路服务区食品安全监管。单位食堂（含学校食堂、工地食堂、养老机构食堂、福利机构食堂、救助站食堂等）、中央厨房、集体用餐配送单位、旅游景区、商业集中区、就餐人员集中，社会影响大，车站码头、高速公路服务区人员流动性大，是食物中毒事件和食源性传染病的易发、高发场所。要加强此类重点单位的监督检查和指导，充分利用电视、广播、报刊、网络、手机等宣传载体，结合食品安全宣传周、宣传月、食品安全“五进”活动，开展食品安全宣传教育，派发食品安全知识宣传资料。积极协同教育、民政、住建等

行政主管部门，形成齐抓共管的长效监管机制。

（二）开展网络食品经营整治行动。网络订餐食品安全是近年来社会关注的重点，各辖区局要采取有力措施，加强网络订餐食品安全监管。一是坚持“以网管网”，对省、市开展网络订餐监测发现的违法违规线索，要及时开展核查处置，核查处置率达100%。二是开展网络订餐食品安全专项整治。线上重点检查各平台是否落实审核责任及入网订餐单位信息公示情况，线下重点检查各入网订餐单位是否真实存在，是否存在超范围经营、无证经营、未在原地址经营等，严厉打击网络订餐违法行为。三是加强平台监管，及时约谈两大订餐平台通报存在问题，督促其落实入网订餐单位的审核，从源头把好网络订餐食品安全关。四是加强宣传引导，推广使用“食安封签”，推进“绿色外卖”，倡导餐饮服务业外卖推广使用可循环利用的送餐箱和餐具，减少使用一次性餐具，推广使用可降解餐盒。五要加强对网络食品销售经营单位的日常监管，对网络食品销售的违法行为要及时查处。

（三）结合日常监督检查开展各类专项整治。在做好重点单位监管的同时，结合日常监督检查开展各类专项整治。一是将食用油质量监管纳入日常监督检查，严厉打击使用假冒伪劣油脂的经营行为，严防“地沟油”“回收油”回流餐桌。二是加强对饮品店等单位监管，打击“两超一非”违法经营行为，防范凉茶经营单位违法添加西药、奶茶店滥用食品添加剂等行为。三是开展

食品安全隐患排查，全年继续开展湿粉统一查行动，严厉打击违法犯罪行为。**四是**落实国家有关全面禁止食用野生动物的规定要求，严禁餐饮服务单位经营野生动物及其产品，配合做好长江流域非法捕捞渔获物专项行动。**五是**加强连锁食品经营单位以及自动贩卖设备（餐饮）等新兴业态的摸查，及时排除食品安全隐患，**六是**组织开展“清洁厨房”专项整治行动，进一步规范食品餐饮主体的经营行为。**七是**强化河豚鱼、毒蘑菇等高风险食品的日常监督检查和科普宣传，最大程度杜绝经营活体河豚鱼、无合法来源蘑菇等行为。**八是**结合食品安全监督抽检，对暴露出的食品安全隐患有针对性开展专项整治，加强餐饮具、淀粉制品等产品监管。

（四）开展制止餐饮浪费和塑料污染治理工作。严格落实《中华人民共和国反食品浪费法》和国家、省、市进一步加强塑料污染治理的有关要求，积极联合行业协会、食品安全志愿者，通过开展食品安全宣传周等形式开展宣传引导活动，督促餐饮服务提供者落实制止餐饮浪费措施，措施包括张贴制止餐饮浪费相关宣传提示，引导消费者适量点餐，开展“光盘行动”，使用公筷公勺、聚餐分餐制等。督促餐饮服务提供者落实国家限塑要求，减少使用一次性餐具，宣传餐饮服务单位堂食禁止使用不可降解一次性塑料餐具和一次性塑料吸管、打包不得使用一次性不可降解塑料袋等限塑要求。鼓励外卖单位践行绿色外卖，使用可降解、

可循环利用的餐饮具，推动入网餐饮服务提供者积极上线小份菜等不同规格分量菜单供消费者按需选择。加强专项执法，曝光典型案例，推动形成反餐饮浪费和餐饮限塑良好社会氛围。

（五）将食品安全与安全生产、环境保护等工作有机结合。将督促食品餐饮单位落实安全生产主体责任和日常监督检查有效结合起来，指导、督促食品餐饮单位在落实安全生产责任制、加强环境保护等工作中建立健全食品安全相关制度，开展食品安全宣传培训，引导使用燃气的餐饮服务单位及时安装燃气报警装置，引导餐饮服务单位按照环保部门要求规范安装油烟排放设施。

（六）全面推进餐饮服务环节风险分级工作。按照《广东省市场监督管理局办公室关于开展餐饮质量提升行动“餐饮环境卫生提升年”相关工作的通知》要求，于3月31日前实现对所有在营餐饮经营者完成首次线上风险分级，并对非正常经营的餐饮经营者进行标注识别，掌握真实在营主体数。

（七）扎实推进社会餐饮“互联网+明厨亮灶”工作。根据省局餐饮质量提升行动“餐饮环境卫生提升年”相关工作要求，学校食堂、中央厨房、集体用餐配送单位实现“互联网+明厨亮灶”建设全覆盖，大型餐饮企业“互联网+明厨亮灶”建设覆盖率达80%以上。通过“互联网+明厨亮灶”建设，加强对餐饮加工关键环节的实时监管，保障消费者的知情权和监督权。通过餐

饮场所显眼处设置显示屏、“二维码”等方式，主动向社会公开食品加工制作过程。充分利用后厨智能巡检系统开展远程监管，及时处置发现的问题和风险隐患，提高监管效能。

(八)加强学校食堂及校外配餐单位食品安全监管。按照《广东省市场监督管理局 广东省教育厅 广东省人力资源和社会保障厅关于开展 2023 年学校校园及周边食品安全专项检查工作的通知》《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》《广东省市场监督管理局关于加强学校集体用餐配送单位风险排查的通知》等文件要求，在学校春秋两季开学后 1 个月内，组织落实好对辖区内所有学校食堂及校园周边食品安全专项检查，确保对学校食堂、向学校供餐的集体用餐配送单位、校内及校园周边食品经营单位、校外托管机构 100%全覆盖检查，重点检查用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂、用餐人数 500 人以上的学校食堂以及配送供餐人数超过 1000 人的学校落实食品安全总监制度情况，检查实行“日管控、周排查、月调度”工作制度情况。对检查中发现的问题立即督促整改，对不具备食品经营条件的单位要坚决予以取缔。加大对日常监督检查和各级飞行检查结果不合格单位的监督查处力度和频次。建立校外供餐单位“一校一企一台账”，并及时更新。落实校外供餐单位使用“互联网+明厨亮灶”智慧系统进行食品安全自查和风险隐患排查及向供餐单位展示。

（九）持续开展餐饮从业人员培训，提升能力水平。2023年11月底前完成所有在营餐饮经营者上线“食安快线通用版”APP培训考核全覆盖一次，重点餐饮单位的负责人、食品安全总监、食品安全员必须上线参加培训考核；2023年全省“餐饮环境卫生提升年”要求，持证餐饮服务提供者食品安全管理人员培训率达100%，现场监督检查考核合格率达90%以上；从业人员培训率达100%，现场监督检查考核合格率达70%以上。

（十）推进落实食品经营单位落实主体责任。抓细落实《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》有关规定，完善主要负责人是第一责任人的食品安全责任机制。督促、指导企业按要求设置食品安全总监、食品安全员，按照省局、市局制定相关模板，指导督促食品经营单位落实“日管控、周排查、月调度”。扎实推动属地管理责任和企业主体责任（以下统称“两个责任”）落地落实，开展督查等各项工作。

八、抽检食品种类及比例

食品餐饮单位抽检计划由市局另行制定并公布。

九、问题处置

对现场检查中发现的问题，以疏堵结合的方式，情节轻微、危害较小的可责令其进行整改，并在整改时限届满后实施跟踪检查。情节严重涉嫌违法的，应按照有关法律法规的要求，依法查处。

公开方式：主动公开

江门市市场监督管理局办公室

2023年3月27日印发

校对：何刚银