

安徽省市场监督管理局文件

皖市监餐饮〔2020〕1号

安徽省市场监督管理局关于印发 《安徽省餐饮质量安全提升行动实施方案》 的通知

各市、省直管县（市）市场监督管理局：

现将《安徽省餐饮质量安全提升行动实施方案》印发给你们，
请结合实际认真贯彻落实。



安徽省市场监督管理局

2020年11月9日

（此件公开发布）

安徽省餐饮质量安全提升行动实施方案 (2021年-2023年)

为深入贯彻习近平总书记关于统筹推进疫情防控和经济社会发展，以及保障食品安全、制止餐饮浪费行为等重要指示批示精神，落实《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》和市场监管总局办公厅《餐饮质量安全提升行动方案》的要求，结合我省实际，特制定本方案。

一、指导思想

以“四个最严”为根本遵循，坚持问题导向的工作方法，坚持科学监管、全程控制、社会共治的原则，以“智慧管理”为突破，“分类监管”为先导，着力破解餐饮服务食品安全重点、难点问题，在疫情防控常态化前提下顺应消费者安全、健康的餐饮消费需求，以规范促发展、以发展促转型，切实提升人民群众在餐饮服务食品安全领域的获得感、幸福感、安全感。

二、工作目标

到2023年底，各设区的市实现以下具体工作目标：

(一) 每年中央厨房、集体用餐配送单位分级等级评定结果媒体公示率100%。

(二) 每年对入网餐饮服务实体店监督检查全覆盖；入网餐饮服务提供者持证率（备案率）100%。

（三）餐饮服务提供者食品安全风险分级率100%。

（四）对中央厨房、集体用餐配送单位、学校食堂等餐饮服务提供者食品安全管理人员抽考覆盖率90%以上。

（五）鼓励餐饮服务提供者实施“互联网+明厨亮灶”，5A级旅游风景区大型餐饮服务单位“互联网+明厨亮灶”覆盖率达80%以上；中央厨房、集体用餐配送单位“明厨亮灶”覆盖率90%以上。

（六）开展“你点我查，随机查餐厅”活动不少于30家。

（七）推广采用4D、5常、6T等管理方法的餐饮服务提供者不少于10家。

三、重点任务

（一）以人员培训为重点，强化检查和抽考，严把从业人员管理关，着力解决从业人员规范操作、食品安全管理员能力提升问题。

（二）以餐饮后厨为重点，突出重点区域检查，严把环境卫生控制关，着力解决餐饮环境脏乱差问题。

（三）以进货查验为重点，督促餐饮服务提供者履行进货查验记录义务，严把原辅料购进质量安全关，着力解决食品安全责任追溯问题。

（四）以餐饮具清洗消毒为重点，强化监督检查、检测和执法办案，严把餐饮具清洗消毒保洁关，着力解决食品安全制度执

行问题。

（五）以推动“明厨亮灶”、鼓励举报为重点，强化社会共治，落实奖励措施，提高举报投诉处理效率，严把食品安全加工制作关，着力解决主体责任不落实问题。

（六）以促进餐饮行业持续健康发展为重点，积极助力“六稳”“六保”，支持餐饮服务企业发展连锁经营和中央厨房，指导相关协会提升餐饮行业标准水平，更好服务疫情防控和经济社会发展。

四、主要措施

（一）全面落实餐饮服务提供者主体责任

1. 督促餐饮服务提供者落实餐饮服务食品安全第一责任人责任。餐饮服务提供者要严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》，严把“五关”，保证提供的餐食符合食品安全的相关要求。中央厨房、集体用餐配送单位、学校食堂等特定餐饮服务提供者要按照有关规定建立稳定的食材供应渠道和追溯记录，保证购进原料安全可靠；配备专兼职食品安全管理人员，定期开展自查自纠，及时排查风险隐患，并对自查发现的问题整改到位。

严格执行禁止野生动物及其制品交易相关规定，不得经营野生动物菜肴。严格执行国务院关于长江流域禁捕有关要求，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。督促餐饮服务提供者落实索证索票等制度。

2. 督促连锁餐饮企业规范食品安全管理。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。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，建立供应商遴选制度，确保食材来源安全，提升门店食品安全管理的标准化、规范化水平。

3. 鼓励餐饮服务提供者实施食品安全管理和升级。鼓励餐饮服务提供者实施“互联网+明厨亮灶”，主动向消费者公开加工制作过程，接受社会监督；积极运用信息化技术，实施智慧管理；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. 坚决制止餐饮浪费行为。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；督促餐饮服务经营者实行“点菜提醒”，提供“半份、小份、可选择套餐、N-1或N-2点餐模式”等服务方式，引导消费者适量点餐，落实“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。

5. 切实加强餐饮具清洗消毒和保洁日常管理。自行清洗消毒餐饮具的餐饮服务提供者应建立并严格执行餐饮具清洗消毒和

保洁制度，并如实记录；采购餐饮具集中消毒服务单位提供餐饮具的，应查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。

（二）全面落实网络餐饮服务第三方平台及分支机构主体责任

6. 加强审查登记管理。网络餐饮服务第三方平台及分支机构主动规范入网餐饮服务提供者经营活动，做到主体责任“八落实”，对新入网的餐饮服务提供者进行实地核查，确保有实体经营门店并依法取得食品经营许可证或小餐饮备案证明。对平台上存量的餐饮服务提供者开展自查，及时下线无证或无小餐饮备案证明、超范围经营的店铺。对发现食品安全问题的入网餐饮服务提供者，立即停止对其提供网络交易平台服务。加强手机APP等移动端入网餐饮服务提供者的审查。利用平台技术优势，建立入网餐饮服务提供者食品经营许可证等相关数据库，推行许可证到期前提醒、许可证超期下线。

7. 加强线上信息公示管理。网络餐饮服务第三方平台及分支机构要严格审核入网餐饮服务提供者上传的食品经营许可证或小餐饮备案证明等相关经营信息，确保公示信息完整、真实、及时更新。

8. 加强配送过程管理。网络餐饮服务第三方平台及分支机构要对配送人员进行食品安全培训和考核，督促配送人员保持配送

容器清洁，防控运输过程食品安全风险。加快实行外卖餐食封签，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。大力推行无接触配送。

9. 加强分支机构、代理商、合作商等的管理。网络餐饮服务第三方平台要督促分支机构、代理商、合作商等主动向监管部门备案，严格执行食品经营许可证审查等各项食品安全管理制度，并主动向市场监管部门报送平台入网餐饮服务提供者名称、地址、联系人及联系方式、负责人等数据和平台分支机构、代理商、合作商等信息。

（三）加大规范指导和监督检查力度

10. 从严执法检查。要按照《食品生产经营日常监督检查管理办法》相关要求，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。按照“翻箱倒柜”“现场检查+培训”检查方式，做到管理到位、处罚到位、整改到位，形成检查“闭环”管理；涉嫌犯罪的，一律移送公安机关。

11. 实施分级分类监管。要根据《安徽省食品生产经营风险分级监管办法（试行）》相关要求，全面实施风险分级管理。同时，参考《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》中的分类检查要点表，综合规模大小、质量管控水平、质量状况、违法违规等风险因素，动态调整风险级别，加大检查频次，切实强化重点

业态、重点企业和重点环节的监管。

12. 规范“小餐饮”经营行为。通过取缔一批、规范一批、提升一批，努力改善“小餐饮”消费环境，推动“小餐饮”管理水平提升。积极争取地方党委政府支持，配合相关部门，加强政策引导，创造条件，推动“小餐饮”集中经营，推动原料配送、餐饮具清洗消毒、后厨环境卫生、从业人员健康体检等统一管理，促进“小餐饮”向集约化规范化转型升级。

13. 开展餐饮质量安全街区创建。根据当地餐饮街区基础条件、管理水平、品牌特色和发展前景等因素，组织开展创建工作。充分发挥创建的示范引领作用，以点带面，督促辖区内餐饮服务单位严格落实食品安全主体责任，不断提升餐饮服务食品安全水平，积极营造安全放心的消费环境，打造具有地方特色的餐饮服务品牌，推动餐饮服务业健康稳定发展。

14. 逐步实施智慧监管。要发挥现有行政执法系统平台作用，对各类监管数据开展深度整合、分析，建立集监管信息实时录入、专项检查分配、名单筛选、统计数据自动分析、执法文书现场打印、简易处罚等功能于一体的移动执法系统，推动现场检查工作规范化、标准化、信息化。

15. 加强网络餐饮服务第三方平台备案管理和线上监测。要逐步完善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。运用信息化手段对网络餐饮服务第三方平台上公示的证

照、地址等信息开展监测，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。逐步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进行核查。对涉及的网络餐饮服务第三方平台及分支机构同步查处。

16. 强化入网餐饮服务提供者线下检查。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，落实入网餐饮服务提供者“六检查”，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。

17. 强化农村集体聚餐食品安全管理。落实农村集体聚餐备案制度，紧密结合辖区网格化监管，整合食品安全监管和食品安全“四员”等社会监管力量，加强农村集体聚餐分类指导，强化农村集体聚餐厨师和承办者管理，严格农村集体聚餐全过程管控。鼓励地方政府为农村集体聚餐购买食品安全责任保险，倡导通过建立“便民大食堂”“红白理事会”等群众易于接受的新形式，推动农村集体聚餐进入固定场所举办，并持续改善举办场所的环境和条件。开展农村集体聚餐食品安全宣传培训，引导农村群众科学安全聚餐，增强食品安全风险意识。

（四）强化社会共治

18. 开展“随机查餐厅”活动。要结合属地实际确定检查频次，可由市民决定检查区域、检查店铺及检查项目，采取“视频+图文”直播形式公开监督检查过程，可邀请社会各界人士参与实地监督检查，邀请媒体对检查中发现的问题餐饮店后续整改情况进行“回头看”跟踪报道。

19. 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。行业协会可参照中国烹饪协会制定的《餐饮服务量化分级评定规范》（以下简称《评定规范》）开展量化分级评定，也可结合本地区实际，对《评定规范》进行修改完善，作为开展本地区量化分级评定的依据，将量化分级评定打造成行业自律、社会共治的载体。鼓励行业协会结合量化分级评定，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。

20. 畅通投诉举报渠道。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。

五、时间安排

（一）2021年作为“餐饮从业人员培训年”。要聚焦从业人员和食品安全管理人员培训考核，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。利用“两库一平台”对食品安全管理人员、从业人员培训及考核，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”。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及分支机构通过线上培训、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”。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，实现卫生间洗手、消毒、干手、通风等设施齐全、功能完善、环境整洁。营造安全

、整洁、舒适的餐饮服务环境，有效改善餐饮消费体验。

六、有关要求

（一）提高思想认识。要深入贯彻习近平总书记重要指示批示精神，认真落实党中央、国务院决策部署和市场监管总局的要求，充分认识在疫情防控常态化前提下做好餐饮质量安全监管工作的重要性和紧迫性，将提升餐饮质量安全水平作为改善民生、强化监管与服务、推进食品行业高质量发展的重要抓手，切实把保障食品安全作为市场监管部门的首要职责，把党中央、国务院及省委、省政府关于食品安全决策部署落到实处，切实保障人民群众“舌尖上的安全”。

（二）强化部门协同。积极争取地方扶持政策，加大经费保障，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，各尽其责、齐抓共管，促进形成全社会共同制止餐饮浪费的良好风气。

（三）加强组织实施。要结合自身实际，研究制定具有针对性、可操作性的具体方案，找准工作切入点和重点，明确时间表、路线图、责任人，做好整体工作部署。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，给予政策、资金、人员等方面的支持，确保各项任务和要求落实到位。

（四）及时报送信息。各设区的市市场监管局要认真梳理工作开展情况，及时总结经验做法，并将有关材料报送省局餐饮服务监管处。广德市、宿松县的餐饮质量安全提升行动工作分别由宣城、安庆市市场监管局安排并统一汇总报送。2020年11月底前，报送工作部署情况、具体联络员及联系方式；2021年、2022年和2023年，每年6月5日、11月5日前，报送半年、全年工作总结和工作情况统计表；2023年11月5日前，报送3年工作总结和工作情况统计表。

联系人：李万军 电 话：0551-63356707

邮 箱：ahsscjcyc@163.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：

填表时间：

	项 目	数 量
基本 情况	辖区内持证餐饮服务提供者数（家）	
	其中 1. 入网经营的持证餐饮服务提供者（家）	
	2. 风险等级 A 级的餐饮服务提供者（家）	
	风险等级 B 级的餐饮服务提供者（家）	
	风险等级 C 级的餐饮服务提供者（家）	
	风险等级 D 级的餐饮服务提供者（家）	
	辖区内小餐饮数（家）	
	辖区内已备案的网络餐饮服务第三方平台数（含分支、代理机构）（家）	
	辖区内已备案的自建网站数（家）	
	辖区内连锁餐饮企业总部数（家）	
	辖区内实施“明厨亮灶”的餐饮服务提供者（家）	
	其中 1. 实施“明厨亮灶”的持证餐饮服务提供者（家）	
	实施“明厨亮灶”的小餐饮数量（家）	
	2. 按类别划分—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）	
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：1. 第三方平台及分支机构（件）	
	2. 入网餐饮服务提供者（件）	
罚没金额（万元）		