

湖南省市场监督管理局文件

湘市监食〔2020〕194号

湖南省市场监督管理局 关于印发《湖南省餐饮质量安全提升行动实施方案（2020-2023）》的通知

各市州市场监督管理局：

现将《湖南省餐饮质量安全提升行动实施方案（2020-2023）》印发给你们，请结合实际认真贯彻落实。



（此件公开发布）

湖南省餐饮质量安全提升行动实施方案

(2020-2023)

为深入贯彻落实党中央、国务院关于加强食品安全，统筹推进疫情防控，制止餐饮浪费等系列决策部署，全面加强餐饮服务食品安全治理体系建设，满足人民群众日益增长的餐饮消费需求，确保全省人民群众“舌尖上的安全”，根据市场监管总局办公厅《餐饮质量安全提升行动方案》要求，结合我省实际，省局决定在全省开展餐饮质量安全提升行动，特制定本实施方案。

一、工作目标

以落实“四个最严”为遵循，以“智慧管理”为突破，以“分类监管”为手段，以落实主体责任为核心，着力解决餐饮服务食品安全重点难点问题，全面提升餐饮质量安全水平。

二、重点任务

(一) 以人员培训为重点，强化检查和抽考，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，着力解决餐饮环境脏乱差问题；

(三) 以进货查验为重点，督促餐饮单位履行进货查验记录义务，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，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，着力解决主体责任不落实问题。

三、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》，严格制度建设和从业人员管理、严格设施设备维护管理、严把原辅料购进质量安全关、严把餐饮加工制作关、严把餐饮具清洗消毒关、严把环境卫生控制关。要按照《湖南省市场监督管理局关于开展餐饮服务提供者食品安全自查工作的通知》（湘市监食〔2020〕43号）要求，全面开展自查自纠，切实消除食品安全风险隐患。

2. 强化餐饮经营场所卫生管理。餐饮服务提供者要建立加工经营场所定期清洁制度，明确岗位责任，规范清洁消毒流程。优化后厨功能布局和设施设备，全面推广色标管理、4D、5常、6T、LESS厨房等管理方法，提高后厨环境卫生管理水平。

3. 严格落实食品原料进货查验制度。餐饮服务提供者应认真执行索证索票进货查验制度，确保食品原料来源可溯、质量安全可靠。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。

4. 规范餐饮具清洗消毒。餐饮服务提供者应严格落实餐饮具清洗消毒制度，配备足够的清洗消毒保洁设施设备，规范清洗、消毒、保洁流程。使用一次性餐饮具的餐饮服务提供者，应索取供货方资质及产品检测合格报告。

5. 规范连锁餐饮企业食品安全管理。鼓励餐饮服务企业发展连锁经营。连锁餐饮企业总部应当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。鼓励连锁餐饮企业建立中央厨房，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。

6. 规范农村集体聚餐食品安全管理。健全县市区、乡镇（街道）、村（社区）三级农村集体聚餐监管网络，严格落实地方政府负总责、乡镇（街道）具体负责、聚餐举办者和承办厨师是食品安全第一责任人的责任体系，形成“事前有申报、过程有监管、事后可追溯”的农村集体聚餐食品安全管理工作机制。鼓励农村集体聚餐举办者和承办者购买食品安全责任保险。

7. 倡导文明就餐，鼓励服务升级。认真落实餐饮服务新冠肺炎疫情常态化防控工作要求，使用公筷公勺、聚餐分餐制、减少使用一次性餐具；牢固树立“节约粮食、制止餐饮浪费”的思想，引导消费者适量点餐，开展“光盘行动”；主动向消费者作出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。鼓励餐饮服务提供者推动“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。

（二）全面落实网络餐饮服务第三方平台主体责任。

8. 加强审查登记管理。网络餐饮服务第三方平台要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。对平台上存量的餐饮服务提供者开展自查，及时下线无证店铺。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数据库，推行许可证到期前提醒、许可证超期下线。

9. 加强线上信息公示管理。网络餐饮服务第三方平台要严格审核入网餐饮服务提供者上传的食品经营许可及相关经营信息，确保公示信息完整、真实、及时更新。

10. 加强配送过程管理。网络餐饮服务第三方平台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。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。

11. 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。

12. 实施分级分类监管。各地市场监管部门要根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》和《食品生产经营风险分级管理

办法（试行）》的相关要求，强化餐饮环节风险分级管理和执法检查；要参照《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》，根据餐饮服务提供者经营业态、规模大小等因素进行分类检查。坚持问题导向，开展打击“一非两超”、违规“一桌餐”等专项整治行动。

13. 加大餐饮环节抽检力度。以学校食堂、养老机构食堂、入网餐饮服务提供者等主体为重点对象，以特色餐饮食品和网红食品等重点品种，组织开展监督抽检，及时公布监督检查结果和抽检结果，依法对不合格食品和食品相关产品开展核查处置。

14. 规范“小餐饮”经营行为。各地市场监管部门要通过取缔一批、规范一批、提升一批，推动“小餐饮”管理水平提升。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，积极推进小餐饮“透明厨房”提质改造，促进“小餐饮”向集约化规范化转型升级。

15. 逐步实施智慧监管。以全省食品安全监管智慧系统建设为依托，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。

16. 加强网络餐饮服务第三方平台备案管理和线上监测。各地市场监管部门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。建立和完善线上监测信息通报、推送机制，属地市场监管部门要及时核查处置监测发现的违法行为线索。对涉及的网络餐饮服务第三方平台，要同步查处。

17. 深化网络餐饮服务监管。全面实施线上线下一体化融合监管，各地市场监管部门要将入网餐饮服务提供者线下检查与无证经营综合治理有机结合，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。

（四）强化社会共治。

18. 开展“随机查餐厅”活动。各地市场监管部门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。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，规范餐饮行业经营秩序。

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。承担量化分级评定工作的协会须经省市场监管局能力评估合格后开展量化分级评定工作。行业协会可结合本地区实际，对《餐饮服务量化分级评定规范》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为行业自律、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. 扶持引导餐饮业健康发展。加强品牌建设，推广“湘菜”名店、名厨、名菜，培育“湘菜”品牌，宣传品牌文化，树立品牌形象。行业协会应加强规划引导，规范快餐、团餐等大众餐饮服务，支持餐饮企业大众化、集约化、标准化转型升级，支持餐饮服务企业实施“农餐对接”，利用“农户+基地+餐饮单位”“生产基地+中央厨房+餐饮门店”的经营模式，充分发挥“互联网+餐饮”优势。鼓励行业协会开展标准制定工作，引领餐饮行业食品安全管理水平提升。

四、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、LESS厨房等管理方法，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，为消费者营造安全、整洁、舒适的餐饮服务环境，有效改善餐饮消费体验。

五、有关要求

（一）提高政治站位。各地市场监管部门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、省委省政府决策部署，在疫情防控常态化前提下，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，积极争取地方党委政府支持，推动地方党委政府将餐饮质量安全提升行动纳入党政同责考核内容，确保各项工作取得积极进展。

（二）加强组织实施。各地市场监管部门要结合实际制定切实可行的工作方案，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，确保各项任务和工作要求落实到位。要畅通 12315 投诉渠道，落实投诉举报奖励制度，营造社会共治的良好氛围。

（三）强化部门配合。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、民政、旅游、住建、交通等行业主管部门的沟通协调机制，畅通沟通渠道，强化部门间工作通报和信息共享，发挥各部门的政策、资源等优势，共同提升餐饮质量安全水平，促进形成全社会共同制止餐饮浪费的良好风气。

（四）及时报送工作信息。各市州市场监管部门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食品经营处。2020 年 12 月 30 日前，报送工作部署情况及工作情况统计表（见附件）；2021 年、2022 年和 2023 年，每年 6 月 10 日、11 月 10 日前，报送半年、全年工作总结和工作情况统计表；2023 年 11 月 10 日前，报送三年工作总结和工作情况统计表。

联系人：省局食品经营处黄立辉。

联系电话：0731-85693387。

电子邮箱：spjy0731@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：

	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络（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）	
	立案 查处 情况	下达责令整改通知书（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）		

抄送：市场监管总局食品经营司。

湖南省市场监督管理局办公室

2020年11月13日印发
