山东省餐饮质量安全提升行动实施方案

（2021-2023）

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，落实《中共山东省委 山东省人民政府关于深化改革加强食品安全工作的实施意见》（鲁发〔2019〕19号）和总局餐饮质量安全提升行动部署安排，固化深化我省餐饮质量安全提升工程成果，推进餐饮服务食品安全治理体系和治理能力现代化，保障人民群众的饮食安全，省局决定在深入实施餐饮质量安全提升工程的基础上，开展餐饮质量安全提升行动，特制定本实施方案。

一、总体要求

贯彻落实食品安全“四个最严”要求，以公众满意为目标，以智慧管理为突破，以分类监管为先导，以落实餐饮服务食品安全主体责任为抓手，坚持问题导向、科学监管、务实管用，积极顺应疫情防控常态化要求，建立健全制度体系，构建完善长效机制，着力破解餐饮服务食品安全重点、难点问题，推动餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台全面落实食品安全主体责任，有效防控食品安全风险，不断提升餐饮服务质量安全水平，切实增强人民群众的获得感、幸福感、安全感。全省中央厨房、集体用餐配送单位、大型餐饮服务单位“明厨亮灶”率持续保持在100%，学校食堂季度检查覆盖率和明厨亮灶率持续保持在100%，持证餐饮服务提供者食品安全管理人员培训率达到95%以上，入网餐饮服务提供者持证率和公示率达到99%以上。

二、主要任务

突出“五个重点”，着力解决五方面问题：

一是以人员培训为重点，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；

二是以清洁厨房为重点，突出重点区域检查，着力解决餐饮环境脏乱差问题；

三是以进货查验为重点，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；

四是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；

五是以推动“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、行动计划

（一）2021年，开展“餐饮从业人员培训年”行动

聚焦从业人员和食品安全管理员培训考核，在总局《食品安全管理人员必备知识参考题库》基础上，结合我省餐饮服务监管实际，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”）。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。积极运用“两库一平台”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学习运用，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，开展“餐饮服务规范年”行动

聚焦餐饮服务食品安全风险，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，严格落实疫情防控常态化工作有关要求，鼓励公勺公筷、分餐制、外卖封签、无接触配送，切实保障人民群众就餐安全。

（三）2023年，开展“餐饮环境卫生提升年”行动

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（整理到位、责任到位、执行到位、培训到位）、5常（常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律）、6T（天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进）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。解决餐饮服务单位卫生间难看、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。

四、工作措施

（一）督促餐饮服务提供者全面落实主体责任

1. 督促餐饮服务提供者落实餐饮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，定期开展自查自纠，保证提供的餐食符合食品安全的相关要求。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。配合落实好制止餐饮浪费有关要求，加强原材料进货量控制和储存管理，引导消费者适量消费，践行“光盘”行动。

2.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。探索连锁餐饮服务食品安全监督管理。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。

3.持续开展“清洁厨房”行动。引导、鼓励餐饮服务单位逐步实现食品加工用具、设备标识管理，不断扩大色标管理覆盖面，防止交叉污染。加强环境卫生管理，保持加工操作区、就餐区和卫生间等区域环境清洁卫生，防蝇防鼠防虫设施设备完备，及时清理餐厨废弃物，保持卫生间良好通风，定期清扫、检查，并做好清扫及检查记录。加强餐饮具清洗消毒整治，落实集中消毒餐饮具的索证索票管理制度，督促餐饮服务提供者加强自消毒餐饮具清洗、消毒、保洁管理。

4.鼓励餐饮服务提供者推动食品安全管理和服务升级。引导和鼓励餐饮服务单位实施“明厨亮灶”，不断扩大“互联网+明厨亮灶”覆盖面，主动向消费者公开加工制作过程，自觉接受社会监督；积极运用信息化技术，实施智慧管理；积极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；引导消费者适量点餐，开展“光盘行动”；主动向消费者作出有关餐饮服务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。

（二）督促网络餐饮服务第三方平台全面落实主体责任

5.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。

6. 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。

7. 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。加快推广外卖封签，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。

8. 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

9. 从严执法检查。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和餐食加工制作落实餐饮服务食品安全操作规范情况。

10. 实施分级分类监管。根据《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》相关要求，全面实施风险分级管理。省局将参考《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、经营方式、规模大小及出现问题类型等因素，对餐饮服务提供者进行分类，制定分类检查要点表。各地市场监管部门立足本地区实际，制定具体措施，对餐饮服务提供者实施检查。

11. 规范“小餐饮”经营行为。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。按照“亮证经营、安全承诺、单据留存、原料公示、加工规范、场所清洁”六项标准要求，规范“小餐饮”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行为。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、统一管理，促进小餐饮向集约化规范化转型升级。

12. 推进餐饮聚集街区规范提升。加强对城市综合体、美食街等餐饮聚集街区的行政指导和食品安全监管，督促餐饮服务提供者健全食品安全管理制度，规范原料采购、加工制作、清洗消毒、从业人员健康管理等经营行为，配合相关部门打造食品安全管理规范、环境卫生清洁、具有地域特色的美食街或城市综合体。每个县区市每年打造1个餐饮聚集街区。

13. 逐步实施智慧监管。积极探索智慧监管，综合运用食品日常经营监管平台、“双随机、一公开”系统、“互联网+监管”系统，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，努力实现日常监督检查结果全部录入系统。

14. 开展网络餐饮服务“净网”行动。落实“四个最严”要求，加强网络餐饮服务食品安全监管，严厉查处违法行为。督促网络餐饮服务第三方平台落实食品安全主体责任。加强入网餐饮服务提供者经营资质排查，督促其落实入网餐饮服务“主体资质要合规、公示信息要真实、严把材料控制关、加工制作要规范、设施设备常维护、订单不得再委托、线上线下同品质、食品配送措施全”八项要求。做好网络订餐监测工作。持续推广“外卖封签”。提升网络餐饮服务食品安全保障水平。

（四）强化社会共治

15.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服务单位后续整改情况进行“回头看”跟踪报道。

16. 逐步稳妥推动餐饮服务量化分级评定转接。总局已指导中国烹饪协会制定《餐饮服务量化分级评定规范》，在食品安全基础上，增加了服务品质和消费体验等内容。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餐饮服务量化分级评定工作。行业协会可直接参照《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。《山东省餐饮服务食品安全监督量化分级和等级公示管理规定》，是基于风险管理原则制定的，是落实《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》相关要求的重要制度。各地要根据总局要求，逐步稳妥推动餐饮服务量化分级评定转接。

17.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。

五、工作要求

（一）提高政治站位。各地市场监管部门要深入学习贯彻习近平总书记指示批示精神，落实国家和省委省政府决策部署，在疫情防控常态化条件下，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，积极争取地方扶持政策，确保各项工作取得明显进展。要积极建立商务、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，推动餐饮质量安全提升行动各项措施落实落地。积极配合有关部门促进形成全社会共同制止餐饮浪费的良好风气。

（二）周密组织实施。各地市场监管部门要立足本地实际，研究制定切实可行的具体行动方案，实施项目化推进，明确时间表、路线图、责任人。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、人员等各方面的支持，确保各项任务和工作要求落实到位。

（三）及时报送工作信息。各地要认真梳理工作开展情况，及时总结经验做法，按时报送省局。2020年12月20日前，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3年工作总结和工作情况统计表。

联系人及联系电话：

邮箱：

附件：餐饮质量安全提升行动工作情况统计表

附

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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） | |  |
| 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） | |  |
|  | 其中：网络餐饮服务第三方平台及其分支机构（万元） | |  |
|  | 入网餐饮服务提供者（万元） | |  |