

# 温州市瓯海区市场监督管理局文件

温瓯市监〔2022〕59号

## 关于印发《2022年瓯海区餐饮服务食品安全监管工作要点》的通知

局机关各科室、各市场监督管理所：

现将《2022年瓯海区餐饮服务食品安全监管工作要点》印发给你们，请结合实际，认真贯彻执行。

（此件公开发布）



温州市瓯海区市场监督管理局

2022年6月27日

# 2022 年瓯海区餐饮服务食品安全 监管工作要点

2022 年，瓯海区餐饮食品安全监管坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以食品安全为底线、以数字化改革为总抓手，以餐饮质量安全提升为主线，积极实践风险治理、系统治理、协同治理和数字治理的理念，努力提升我区餐饮食品安全治理现代化水平，为高质量发展建设共同富裕示范区贡献力量。

## 一、抓应用，强管理，深入夯实餐饮数字治理模式

（一）抓好应用落地，做深“浙江外卖在线”。完善“网络餐饮动态管理机制”，实现数据双向贯通、实时校验、动态管理，提高网络餐饮商户信息精准度及时性；加强非接触式巡检、非现场监管闭环等监管场景，实现线上线下同步监管，运用 AI 抓拍等技术，提高监管效率；加大地方立法对“阳光厨房”“外卖封签”等规定的宣传；开展集中攻坚行动，提高“阳光厨房”建设、“外卖封签”使用、商户端和监管端激活使用覆盖面，夯实应用基础，推进改革落地见效。

（二）抓好迭代优化，做强“校园食安智治”。指导学校食堂全面规范使用食堂智治场景，运用大数据、云计算、人工智能和物联技术，加快推进学校食堂食品安全现代化治理。

（三）抓好规范使用，做实“农村家宴食安智控”。各所要

按照要求在浙政钉或浙里办“农村家宴管理系统”对家宴举办进行备案登记、现场指导、综合管理等工作，实现农村家宴线上综合管理；探索家宴厨师分类管理，做好开发家宴厨师线上培训。

## 二、助亚运，创文明，提升餐饮食品安全整体水平

（一）建立工作机制，组建保障队伍。建立健全全区重大活动食品安全保障制度，遴选一批政治素质高、工作责任心强、业务能力突出的人员组建成立餐饮食品安全保障队伍，全面提高全区餐饮服务食品安全保障水平和能力。

（二）开展评估培训，实施驻点监管。对初步拟定的官方接待饭店、定点集体用餐配送单位、亚运分村其他餐厅等进行全面排摸及风险评估，开展从业人员业务培训；赛事期间，对官方定点接待酒店、定点集体用餐配单位等重点场所实施全环节驻点保障监管。

（三）开展全域治理，严防严控风险。以亚运保障为契机，坚持“细查、严管、重罚、实改”，对主要商业街、旅游景区、车站码头等重点区域，连锁餐饮企业、网络订餐单位、中型以上餐饮单位为重点单位，及官方接待饭店等重点场所周边餐饮单位，开展食品安全大排查大整治大巩固行动，提升全区食品安全整体水平。

（四）强化靶向治理，促进整体提升。结合文明城市创建、食安城市创建等政府中心工作，坚持“疏堵结合、标本兼治、逐步规范”的原则，落实“整改一批、示范一批、取缔一批”的监

管理理念，强化事中事后监管，坚持取缔和引导并重，持续推进小餐饮监管工作；结合日常监管，持续推进“反餐饮浪费”、“公筷公勺”、“文明餐桌”各项行动，在全社会营造“文明用餐、浪费可耻、节约为荣”的良好氛围。

### 三、防疫情，护民生，全力筑牢餐饮食品安全底线

（一）加强疫情集中隔离点食品安全监管。按照“隔离点设置到哪里，食品安全监管工作延伸到哪里”的要求，全面落实疫情防控集中隔离点供餐单位的“1+1+N”监管责任体系，严格按照省新冠肺炎疫情防控工作领导小组下发的《浙江省集中隔离医学观察点餐饮服务食品安全工作指引》要求对供餐单位落实监管。

（二）深化校园食品安全守护行动。加强与教育、卫健等部门的协同联动，持续推进学校软硬件双提升，巩固学校食堂量化等级消“C”成果；加快推进“阳光厨房”AI抓拍、物联感测的安装和应用，对违规问题实现闭环管理；推进校外供餐单位规范化建设，实现校外供餐单位通过 HACCP 或 ISO22000 体系认证全覆盖。

（三）打造高品质“阳光餐饮街区”。发挥街区管理主体自治的作用，推动商圈自治、企业自律、社会共治高效协同治理；加大后厨硬件设施的改造升级力度，全面提升后厨硬件条件。按照一店一应用、一街一场景推进街区数字化治理能力，街区数据统一接入省“阳光餐饮街区”系统。到2022年底，全区累计建

成 2 个省级“阳光餐饮街区”。

（四）推进农村家宴转型提升。继续推进农村家宴“阳光厨房”建设，实现农村家宴放心厨房“阳光厨房”全覆盖；对标《农村家宴中心建设与运行管理规范》标准，对已建成的农村家宴放心厨房进行“回头看”；继续以“七化”为路径，引导建立一批家宴预订、套餐选购、食材配送、厨师管理等全链条一体化服务的农村家宴管理团队；全区农村家宴产业化公司达到 2 家。

#### 四、夯基础，强管控，全面防控重点领域风险隐患

（一）强化自身业务学习。各所同志要加强餐饮服务食品安全监管的系列法律法规和专业知识的学习，包括《**中华人民共和国食品安全法**》及其实施条例、《食品生产经营监督检查管理办法》、《浙江省食品小作坊小餐饮店小食杂店和食品摊贩管理规定》、《浙江省电子商务条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》等等，进一步提高自身业务能力做到依法执法、执法依法。

（二）强化重点餐饮企业管理。一是开展连锁餐饮企业专项治理；指导企业导入 HACCP 或 ISO2000 等先进管理体系及“阳光厨房”建设，督促连锁餐饮企业制定企业质控标准，定期开展门店自查自评；对适用告知承诺制的直营连锁餐饮企业开展全面的事后跟踪评价，并及时将评估情况和处置结果向社会公示；二是推进集体用餐配送单位、中央厨房基本建成“智能阳光厨房”，100%的中央厨房、集体用餐配送单位导入 HACCP 或 ISO22000 体系并通过认证。

（三）强化重点风险隐患治理。开展中高考等重要考试及节假日餐饮食品安全专项检查，强化重点风险隐患治理；结合抽检检测、日常监管、舆情报道等反映出来的问题，加大火锅食品、餐饮自制食品、餐饮具等重点品种的监管，严查不合格问题食品，确保问题处置闭环管理；开展线上食品安全培训考核和监督抽考，实现获证餐饮企业人员食安培训全覆盖、中型以上餐饮企业食品安全管理员监督抽考全覆盖，进一步提高餐饮人员素质水平。

（四）强化应急处置机制。推动餐饮服务食品安全事故现场处置操作规程的制定，加大餐饮环节食品安全舆情监测，及时分析研判舆情线索，第一时间做好处置工作。

（五）强化“事中事后”监管。依托互联网+监管平台，优化告知承诺事项数字化集成应用全流程闭环管理流程；落实在互联网+平台开展许可数据库问题数据列异操作，加快许可数据库清理；落实“三小一摊”全生命周期一体智治，实现“三小”登记、事后监管、简案快办、主体退出等操作便捷度。