

广州市白云区市场监督管理局

广州市白云区市场监督管理局关于印发 白云区 2023 年餐饮环节食品安全 监督检查计划的通知

各所、大队：

根据市局印发的《广州市 2023 年餐饮环节食品安全监督检查计划》，结合我区实际，我局制定了《白云区 2023 年餐饮环节食品安全监督检查计划》，现印发给你们，请认真贯彻执行。



广州市白云区市场监督管理局

2023 年 3 月 7 日

（联系人：黄锦锋，联系电话：86179602）

白云区 2023 年餐饮环节食品安全监督 检查计划

为做好餐饮环节日常检查工作，不断提升白云区餐饮质量安全水平，保障人民群众饮食安全，依据有关法规和工作要求，特制定白云区 2023 年餐饮环节食品安全监督检查计划。

一、工作目标

以“公众满意”为目标，“智慧管理”为突破，“分类监管”为先导，紧紧围绕“四个最严”标准，完善长效制度机制，着力破解餐饮服务食品安全重点、难点问题，推动餐饮行业群众安全、健康的饮食需求，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，及时发现并消除区域性、系统性食品安全风险隐患和突出问题，全力保障人民群众饮食安全。

二、重点检查对象

（一）学校食堂（含幼儿园，下同）及校园周边餐饮服务单位、校外托管机构、集体用餐配送单位、中央厨房；大型企业食堂、养老机构食堂、母婴照护机构食堂、救助机构食堂、工地食堂等集中用餐单位；连锁餐饮企业总部（总店）及其门店，订单量较大的入网餐饮服务单位等；农家乐、农村集体聚餐等。

（二）经营冷食类和生食类的餐饮服务单位（特别是小型及以下餐饮服务单位）。

（三）存在故意违法违规行为、发生食品安全事故、一年内 2 次以上食品监督抽检结果不符合食品安全标准、造成不良社会

影响等情况的餐饮服务单位。

（四）2022 年度检查中存在问题较多及有投诉举报或因违反有关法律法规而受到行政处罚的餐饮服务单位。

（五）重点区域的餐饮服务单位：校园周边、旅游景区和车站码头的餐饮服务单位。

三、日常监督检查频次

结合重点工作安排、重要时间节点和食品安全风险研判情况以及突发性食品安全事件等，采用日常监督检查、风险隐患排查、专项检查、联合检查等方式开展。

（一）所有餐饮服务单位每两年至少进行一次覆盖全部检查要点的监督检查。

（二）对食品安全风险等级为 D 级的餐饮服务单位应实施重点监督，一年不少于两次日常监督检查，并根据需要相应增加日常监督检查频次。

（三）2022 年度检查中存在问题较多及有投诉举报或因违反有关法律法规而受到行政处罚的餐饮服务单位，在前两项要求检查频次的基础上，根据实际需求适当增加检查频次。

四、重点检查内容

（一）重点业态的检查内容

1. 学校食堂及校园周边餐饮服务单位：检查按要求配备食品安全总监、食品安全员以及落实“日管控、周排查、月调度”工作制度情况，加大对食品原料索证索票和进货查验、大宗原材料采购和贮存情况，食品加工制作、餐饮具清洗消毒、专间管理、

食品留样的检查力度，强化对食堂负责人、食品安全管理人員和从业人员的培训考核，严格执行餐饮食品安全操作规范，严防生、熟食品容器及工用具交叉污染，中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

2. 集体用餐配送单位、中央厨房：检查按要求配备食品安全总监、食品安全员以及落实“日管控、周排查、月调度”工作制度情况。严格许可，加强监管，强化培训考核，规范食品加工操作行为，加强餐饮具清洗消毒的监督检查，禁止配送高风险食品，严格监控配送时间和温度，落实在配送箱上标注配送单位信息、加工时间和食用时限等要求。

3. 集体食堂：强化培训，尤其是对四季豆、改刀熟食、凉菜、隔餐食品处理等方面的食品安全知识培训。加强监管，严把食品原料进货关，严控加工过程，严控高风险食品，改善硬件设施，提升管理水平，严防生、熟食品容器及工用具交叉污染。

4. 旅游景区和车站码头餐饮服务单位：强化重点节假日期间的监督检查，重点检查食品原料采购、索证索票的落实情况，餐饮具清洗消毒、加工经营场所环境卫生的情况，严防生、熟食品容器及工用具交叉污染，严控经营高风险食品，防止腐败变质食品流入餐桌。

5. 订单量较大的入网餐饮服务单位：重点检查入网餐饮服务单位的资质，并按要求在网络订餐平台上公示；强化对从业人员的培训考核，督促严格按照餐饮服务食品安全操作规范加工制作

食品，严禁超范围经营；加强对加工场所的监督检查，重点关注后厨卫生状况和原材料采购贮存情况；加强送餐人员培训和日常管理，确保送餐人员保持个人卫生，送餐行为规范。

6. 农村餐饮和农村集体聚餐：加强对从业人员的宣传培训，规范食品加工制作过程；禁止经营自泡酒、散装白酒；重点打击超范围、超限量使用食品添加剂和非法添加非食用物质等“两超一非”违法行为，以及采购、使用无合法来源食品原料，使用劣质原料生产或加工制作食品、经营腐败变质或超过保质期的食品等违法行为。

（三）重点品种

1. 高风险的食品：生食水产品、冷食类食品（冷荤凉菜、烧卤熟肉）、湿粉类食品；裱花蛋糕、冷制作的糕点；活体河豚鱼和野生河豚鱼及其制品（禁止经营）等；

2. 大宗的食品：米、面、油、肉及肉制品、酒类（含自泡酒）等；

3. 可能存在超范围、超限量使用食品添加剂和非法添加非食用物质的食品：凉茶、自制饮品、火锅底料、自制调味料、卤肉制品、生湿面制品、油榨小麦粉制品、水产制品、非法使用金银箔粉食品等。餐饮服务单位应遵循不用或少用食品添加剂的原则，按照要求不使用防腐剂、稳定剂、乳化剂等食品添加剂。

五、工作要求

（一）摸清底册，完成分级评定。全面掌握辖区内餐饮服务单位的情况，掌握真实在营主体数，登记造册，把餐饮日常监管

信息及时录入广州市食品药品智慧监管云平台，动态更新；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）》，于每年年底前完成全区餐饮服务单位的食品安全风险等级评定，作为下一年度监管工作的基础。

（二）结合实际、统筹安排落实。按照食品安全监管工作要点、餐饮质量安全提升行动、落实食品安全“两个责任”工作等相关要求，制定具体检查计划，开展“凉茶”“湿米粉统一查”“反餐饮浪费”“餐饮具清洗消毒”等专项整治行动；持续开展学校及校园周边餐饮服务单位的专项检查，对学校食堂食品安全管理人员现场监督抽查考核全覆盖。

（三）加强人员管理，强化培训考核。加强食品安全管理人员和从业人员培训考核。利用“食安快线通用版”APP开展线上培训考核全覆盖，2023年11月底前完成一次培训考核全覆盖。

（四）及时总结，按时报送信息。各市场监管所应于2023年12月15日前将年度总结报局餐饮科；总结应包括以下内容：辖区内餐饮服务单位基本情况，综合情况分析、检查情况、检查后处理及立案情况等，以及存在问题及其原因分析，应对措施或建议和意见等。

公开方式：主动公开