



你的位置:首页 > 政务 > 政府信息公开

标 题：市场监管总局办公厅关于印发《餐饮质量安全提升行动方案》的通知

索 引 号：2020-1601345767983

主题分类：通知

文 号：市监食经〔2020〕97号

所属机构：食品经营安全监督管理局

成文日期：2020年09月08日

发布日期：2020年09月29日

市场监管总局办公厅关于印发
《餐饮质量安全提升行动方案》的通知

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

现将《餐饮质量安全提升行动方案》印发给你们，请结合实际认真贯彻落实。

市场监管总局办公厅

2020年9月8日

（此件公开发布）

餐饮质量安全提升行动方案

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》，总结推广前一阶段餐饮质量安全提升工作实践，固化有效工作机制，推进餐饮服务食品安全治理体系和治理能力现代化，确保人民群众身体健康和饮食安全，市场监管总局决定开展餐饮质量安全提升行动，特制定本方案。

一、工作目标

以“智慧管理”为突破，“分类监管”为先导，坚持问题导向、科学监管、务实管用，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，顺应疫情防控常态化前提下消费者安全、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、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，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。

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。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. 鼓励餐饮服务提供者推动食品安全管理和服务升级。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；积极运用信息化技术，实施智慧管理；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）全面落实网络餐饮服务第三方平台主体责任

4. 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。

5. 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证及相关经营信息，确保公示信息完整、真实、及时更新。

6. 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。

7. 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

8. 从严执法检查。各地市场监管部门要按照《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。

9. 实施分级分类监管。各地市场监管部门要根据《食品生产经营风险分级管理办法（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》，结合本地区实际，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，对餐饮服务提供者科学分类，制定分类检查要点表，按照分类检查要点表对餐饮服务提供者实施检查。

10. 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，促进“小餐饮”向集约化规范化转型升级。

11. 逐步实施智慧监管。各地市场监管部门要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。

12. 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。研究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，要同步查处。

13. 强化入网餐饮服务提供者线下检查。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餐饮综合治理有机结合，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

14. 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。

15. 指导行业协会开展量化分级评定。市场监管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》（以下简称《评定规范》），在食品安全的基础上，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。

16. 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。

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）高度重视。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，积极争取地方扶持政策，确保各项工作取得积极进展。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，促进形成全社会共同制止餐饮浪费的良好风气。

（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，确保各项任务和工作要求落实到位。

（三）及时报送工作信息。各地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，并将有关材料报送市场监管总局（食品经营司）。2020年11月15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15日、11月15日前，报送半年、全年工作总结和工作情况统计表；2023年11月15日前，报送3年工作总结和工作情况统计表。

链 接

- 视频 | 《餐饮质量安全提升行动方案》动漫解读 10-10
- 一图读懂 | 《餐饮质量安全提升行动方案》漫画解读 10-10

相关链接

中国政府网

国务院部门

机关司局

国家药品监督管理局

[联系方式](#) [网站地图](#) [网站声明](#)



官方微信



官方微博

版权所有：国家市场监督管理总局

网站标识码bm30000012 京ICP备18022388号-1 京公网安备 11040102700165号

地址：北京市海淀区马甸东路9号 邮政编码：100088

