

关于印发《滨海新区餐饮业质量安全提升三年规划》通知

各相关成员单位：

为不断提升我区餐饮业的质量安全水平，促进餐饮业转型升级，现将《滨海新区餐饮质量安全提升三年规划》印发你们，请依照执行。

2017年9月14日

(此件主动公开)

滨海新区餐饮业质量安全提升三年规划

(2017-2019年)

为贯彻落实习近平总书记关于“提升餐饮业质量安全水平”的重要批示精神，结合国家和天津市“餐饮业质量安全提升工程”，促进餐饮业转型升级，不断提升餐饮业的质量安全水平，特制定滨海新区餐饮业质量安全提升三年行动计划。

一、指导思想

以党的十八大和十八届三中、四中、五中、六中全会精神为指导，深入贯彻习近平总书记系列重要讲话精神和治国理政新理念新思想新战略，严格实施《食品安全法》和《农产品质量安全法》，以企业为主体，以市场为导向，提高餐饮业质量安全水平；坚持最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责，认真落实地方政府属地责任、餐饮服务经营者(网络订

餐平台)主体责任、监管部门和主管部门责任。力争用三年时间,推动我区餐饮业健康发展,不断提升餐饮业质量安全保障水平,使广大人民群众餐饮消费更安全、更满意、更放心。

二、工作原则

(一)坚持政府推动与市场主导相结合

强化食品安全地方政府属地管理责任,强化政府服务意识,加强规划与引导,完善法律法规和政策体系,加大对餐饮业的投入和扶持力度。遵循市场规律,充分发挥市场机制调节作用,增强企业发展原动力,激发企业发展活力与动能。

(二)坚持消费引领与企业进步相结合

适应经济社会的发展,深化供给侧改革,以满足人民群众餐饮消费普遍需求为导向,引导餐饮企业立足市场,转变经营理念,采用先进管理方式,严格遵守餐饮相关法规和标准,加强源头管理、过程管理、风险管理,不断提升食品安全管理水平。

(三)坚持品牌建设和诚信自律相结合

传承中华传统饮食文化,发挥示范引领作用,强化餐饮品牌建设,扩大品牌影响力。充分运用信用激励和约束手段,让守信者受益、失信者受限,在全社会形成褒扬诚信、惩戒失信的制度机制。

(四)坚持严格监管与社会共治相结合

坚持严字当头，强化问题导向，加强制度建设，加强事中事后监管，严控食品安全风险。强化多元主体参与，调动社会各方力量，构建企业自律、政府监管、社会协同、公众参与的社会共治格局。

三、工作目标

通过三年的努力，使我区餐饮监管体系进一步完善，食品安全监管能力得到提高;餐饮企业主体责任有效落实，诚信体系基本建成，餐饮服务质量整体提升;大众化餐饮服务体系进一步完善，绿色、健康、营养理念逐步强化，公众餐饮消费获得感和满意度逐步提高;餐饮食品安全事故得到有效遏制，不发生系统性、区域性餐饮食品安全事故。

(一)餐饮服务食品安全量化分级管理目标

促进餐饮服务经营者食品安全量化分级优秀率和良好率不断上升，使“寻找笑脸就餐”深入人心。到2017年底，学校(含托幼机构)食堂、中央厨房、集体配餐单位、大型餐馆和大型企业食堂(1000人以上)等食品安全量化等级优秀良好率达75%以上;到2018年底，优秀良好率达85%以上;到2019年底，优秀良好率达95%以上。

(二)餐饮服务“明厨亮灶”建设目标

扎实推进餐饮服务单位“明厨亮灶”建设工作，到2017年底，建设“明厨亮灶”示范单位120家，到2018年底，建设“明厨亮灶”示范单位210家，到2019年底，建设“明厨亮灶”示范单位300家;实现全区高校学生食堂、中央厨房、集体配餐单位、大型餐馆和大型企业食堂“明厨亮灶”建设全覆盖。

(三)餐饮服务食品安全示范街建设目标

深入推进餐饮服务食品安全示范街建设,到2017年底,全区建成1条餐饮食品安全示范街;到2018年底,全区累计建成2条餐饮食品安全示范街;2019年底,全区累计建成3条餐饮食品安全示范街。

(四)网络餐饮服务监管目标

加强对网络餐饮服务食品安全监管,实行线上线下联动监管。督促网络订餐第三方平台和网络餐饮提供者落实主体责任,强化公众监督。根据全市统一安排部署,到2019年底,全区网络餐饮服务提供者现场操作过程,手机APP远程在线监控率达90%以上。

(五)食品安全管理员配备及考核目标

督促餐饮服务提供者按要求配备食品安全管理人员,2017年,学校(含托幼机构)食堂、中央厨房、集体配餐单位、大型餐馆和大型企业食堂(1000人以上)等食品安全管理人员配备率达80%以上;2018年,食品安全管理人员配备率达90%以上;2019年,食品安全管理人员配备率达95%以上。

四、主要任务及措施

(一)立足基本民生,提高餐饮业发展政策扶持力度

1.加强政策引导。要加大对餐饮业发展的政策引导和扶持力度,结合城市改造、社区商业网点建设和旅游设施建设,加强居民社区、办公聚集区、商业集中圈、学校、医院、养老机构、旅游景区和交通枢纽等重点场所的餐饮网点规划布局,发展早餐、快餐、团餐和网络订餐等大众形式,扶持和引导高端餐饮企业提供面向大众的餐饮服务。

2.加强餐饮品牌建设。要以食品安全为核心，培育品牌餐饮，打造特色餐饮，传承传统餐饮，体现滨海新区餐饮文化，培育、挖掘、发展一批知名餐饮企业、餐饮老字号和地方风味名吃;创建一批餐饮食品安全示范街区和示范店，推广示范单位的典型经验和做法，充分发挥品牌示范引领作用。

3.以旅游业为依托推动餐饮业的发展。大力发掘饮食中的民风民俗，进一步开发具有民族特色、地方特色的风味食品，使得游客在满足最基本需要的同时，感受到滨海新区独特的风俗习惯和饮食文化。

(二)坚持“四个最严”，提高餐饮服务食品安全监管水平

1.推进食品经营许可制度改革。深化餐饮服务“放管服”改革，严格依法许可，规范办事程序，提高办事时效，进一步做好食品经营许可“三证合一”整合调整工作，规范食品制售摊贩和早餐车(亭)备案管理工作。

2.完善餐饮服务食品安全监管制度标准。深入贯彻落实《食品安全法》，建立健全餐饮服务许可、日常监督检查、网络订餐、学校食堂、企业食堂、食品安全管理人员培训考核、餐饮制作过程行为规范等规章制度。贯彻落实餐饮服务风险分级管理办法、网络订餐监督管理办法、农村流动厨房监督管理办法和餐饮“明厨亮灶”建设管理规范等，夯实我区餐饮业质量安全提升基础。

3.强化监督检查和监督抽检。树立风险分级分类管理理念，全面实施餐饮服务食品安全量化分级管理。加强日常监督和“双随机一公开”抽查，重点对餐饮服务提供者原料采购渠道、索证索票和进货查验等控制措施及加工过程、餐用具清洗消毒等落实操作规范情况进行监督检查。强化对米面油、肉类、调味料和餐饮具的监督抽检，及时公布监督检查结果和抽检结果。依法对不合格食品和相关产品开展核查处置，对问题追查到底。

4.规范网络餐饮服务行为。加强对网络餐饮服务的食品安全监管，实行线上线下联动监管。

线上重点检查平台是否落实食品安全管理责任，是否明示食品经营许可证等信息，公示信息与实际是否一致。线下重点检查入网餐饮服务经营者是否具有实体店，是否存在无证经营、超许可范围经营及编造、伪造、借用、冒用他人许可证经营等行为。及时公布对平台的监督检查及违法行为查处信息，及时公布入网餐饮服务经营者的行政许可、餐饮服务食品安全量化等级、监督检查及违法行为查处信息。对严重违法的入网餐饮服务经营者，及时通知平台立即停止对其提供网络交易平台服务。

5.加强重点场所食品安全监管。切实加强对学校(含托幼机构)食堂，医院、工地食堂，旅游景区、火车站、机场、高速服务区以及铁路、游轮轮船等餐饮食品安全的监管力度，严格许可审查，严控重大食品安全事故的发生;加强户外公共场所餐饮摊点的综合整治，清理无证经营摊点和单位。

6.强化监管信息公示。坚持“公开是常态，不公开是例外”的原则，加大信息公开力度，通过门户网站、报刊电视、微博微信等平台，全方位推进信息公开，提高监管的透明度和公信力。一是公开监管责任，公开监管机构和监管人员名单;二是公开许可和监督检查信息;三是公开监督抽检信息。

7.打击餐饮违法违规行为。严厉查处使用来源不明食品原料、未经检验检疫或死因不明肉类及其制品的行为，严厉打击假冒伪劣、掺杂使假、非法添加罂粟壳、工业明胶等非食用物质、超范围超限量使用食品添加剂和制售地沟油等违法行为。建立健全行刑衔接，案件移送工作机制，合力打击食品安全违法犯罪行为。

(三)落实企业主体责任，提高餐饮服务食品安全保障水平

1.加强制度建设和人员管理。餐饮服务提供者要配有经考核合格食品安全管理人员。大型和连锁餐饮企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校(含幼儿园)食堂要设立食品安全管理机构,配备专职食品安全管理人员。要建立健全企业内部食品安全管理制度,明确食品安全管理人员和岗位职责,定期开展食品安全管理人员培训。建立并执行从业人员健康管理制度,从事直接接触入口食品工作的从业人员要定期健康检查,取得健康证明后方可上岗工作。

2.严格落实原料采购要求。餐饮服务提供者要制定并实施原料控制要求,严格落实进货查验和索证索票制度,重点加强对米面油、肉类和水产品的采购管理,确保原料来源可靠安全;规模化餐饮企业要建立相对稳定的原料供应渠道和供应商,并对供应商进行实地考察审核;严禁采购和使用假冒伪劣的食品原料和酒水,要定期检查库存食品,及时处理过期和腐败变质食品。

3.加强设施设备管理。餐饮服务提供者要配备与加工制作相适应的加工、储存、陈列等设施,并定期清洗和维护。定期检查保温、冷藏和冷冻设备,确保运转正常和温度达标。贮存、包装食品的容器应当清洁无害,鼓励使用不锈钢材质的容器、工具和设备。

4.严格食品制作过程控制。严格遵守餐饮服务食品安全操作规范,强化操作过程标准化管理。加工人员要穿戴清洁的工作衣帽,保持个人卫生;做到生熟分开,加工用具、容器明显区分,实施色标管理,防止交叉污染。食品要烧熟煮透,保存条件和保质期限符合要求。餐厨废弃物要定点存放,交由具有资质的单位处理。积极实施“明厨亮灶”,公开公示食品制作加工过程。

5.强化环境卫生控制管理。建立加工操作区、就餐区、卫生间等场所定期清洁制度,明确岗位责任,规范清洁流程,做好清洁记录,采取有限措施,切实做好防蝇、防虫和防鼠工作,为消费者提供清洁舒适的就餐环境。

6.规范餐饮具清洗消毒。餐饮服务提供者自行清洗消毒的，要配备足够的清洗消毒和保洁设施，使用符合国家标准的洗涤剂和消毒剂，严格执行相关规定进行清洗消毒。委托清洗消毒的，要选择符合食品安全法规定的集中消毒服务单位。

7.强化食品安全自查。要建立食品安全自查制度，建立自查清单，定期开展食品安全自查，做好记录，有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止经营活动，并向市场监管部门报告。积极鼓励开展餐饮企业食品安全第三方检查，促进企业食品安全自查制度有效落实。

(四)落实主管部门责任，提高餐饮服务食品安全监管协作水平

1.区市场监管局要根据职责要求，拟订餐饮服务食品安全监督管理的具体措施、办法并组织实施。督促企业落实主体责任，提高餐饮服务食品安全保障水平。加强对餐饮业食品安全的监督管理。及时发现、查处违法，对不当行为进行行政指导。

2.区农委要加强农产品从种植养殖环节到进入批发、零售市场或生产加工企业前的质量安全监督管理，健全我区食用农产品质量安全标准体系，推进规模化种养殖，严格执行农业投入品使用有关规定，发展“三品一标”认证食品农产品，按照天津市统一要求积极推进、推广“生产基地+加工企业/商超”食用农产品直供直销模式。

3.区商务委要加大餐饮品牌建设力度，加快推进餐饮产品和服务标准建设。要发挥政策扶持作用，按照天津市餐饮业发展规划及有关扶持政策，推动餐饮业转型发展和优化升级，促进我区餐饮业的快速发展。

4. 区教体委要督促检查全区各级各类学校(含托幼机构)的食品安全管理工作, 督促落实学校(含托幼机构)食品安全主体责任, 将学校食堂量化等级提升、“明厨亮灶”建设等工作纳入到对学校和校长的考核范畴, 提升学校食品安全管理水平。

5. 区民政局要将养老机构食堂质量安全列为养老机构服务质量建设的主要内容。督促检查全区各级各类养老机构的食品安全管理工作。指导各级各类养老机构落实食品安全主体责任, 按要求办理食品经营许可证, 加大对食堂的政策支持力度, 提升养老机构食品安全管理水平。

6. 区建设交通局要发挥工地建设主管部门的作用, 督促各级各类建筑工地落实工地食堂食品安全主体责任, 按要求办理食品经营许可证。

7. 区商务委要积极推动星级旅游饭店、A 级旅游景区主管部门落实主体责任, 指导企业制定和完善旅游接待用餐管理制度和标准。

8. 区建设交通局要发挥主管部门作用, 配合市场监管部门开展高速公路、水运运营中餐饮环节管理工作。

9. 区卫生计生委根据市卫生计生委的要求, 制定新区食品安全风险监测方案并实施, 及时通报食品安全风险监测中发现的餐饮食品安全风险隐患, 加强对餐饮具集中消毒服务单位的监督检查。督促医院落实食品安全主体责任, 按要求办理食品经营许可证。

10. 区委宣传部要协调区各新闻单位等配合相关部门开展食品安全新闻宣传和公益宣传。

11. 区公安局要依法打击餐饮食品安全犯罪行为, 协调处置重大食品安全犯罪案件侦办工作, 并会同相关部门加强行政执法与刑事司法衔接。

12.区财政局要参与研究食品安全监管体系建设相关政策和行业发展规划，研究提出财政支持政策。负责安排区级食品安全相关部门对地方食品安全监管方面的预算资金。

(五)转变经营理念，提高餐饮服务可持续发展能力

1.提升经营管理水平。鼓励餐饮企业结合实际实施 HACCP、ISO、五常法、6T 法、标准图示法等先进管理方法和标准，规范经营行为;鼓励餐饮企业规模化连锁化和统一配送。充分发挥“互联网+”优势，积极开展电子商务或与第三方网络服务平台合作，开发网上营销、在线订餐、电子支付、顾客点评等服务功能，实现餐饮服务线上线下融合创新发展，提高经营水平。

2.改善管理方式。提高餐饮安全管理水平，要从厨房抓起，大力推进餐饮服务“明厨亮灶”经营，利用互联网+技术，扩大明厨亮灶实施范围，丰富实施内涵，强化从业人员诚信自律意识，方便社会监督;推行“农户+基地+餐饮企业”“生产基地+中央厨房+餐饮门店”的经营模式，建立无公害、绿色的原辅材料生产和采购基地，实行农餐对接，实现从“农田到餐桌”全过程可追溯;支持和鼓励餐饮企业建设冷链配送系统，推行“中央厨房+冷链配送+餐饮门店”的配送模式，提高配送食材的防腐保鲜水平，保障配送食品的安全质量。

3.强化人才培养。要加强餐饮管理人才、技术人才、服务人才培养，推进餐饮服务各类人才/system培训，要将餐饮质量安全相关法律法规纳入厨师职业资格和职业技能培训。大力推行餐饮业职业经理人制度，促进餐饮业经营管理制度化、规范化、专业化。餐饮服务提供者法定代表人或负责人要定期参加食品安全法律法规培训。食品安全管理人员需经食品安全法律法规培训并考核合格，方可从事食品安全管理工作。

4.加强检验检测技术支撑。要积极稳妥推进食品检验检测机构改革,合理布局检验检测机构,逐步建立统筹协调、资源共享的检验检测体系,加大对检验检测能力和重点环节的支持力度,促进第三方检验检测机构发展。

五、大力实施餐饮业质量安全提升五大工程

(一)餐饮服务量化分级工程

深入实施餐饮服务食品安全量化分级管理,餐饮服务提供者全部实施量化分级评定,学校(幼儿园)食堂、中型以上餐饮经营者的量化等级95%达到良好水平以上。通过严格许可把关、加强日常监督检查、行政处罚等手段,结合“明厨亮灶”建设和餐饮服务食品安全示范工程,大力提升餐饮服务单位量化分级管理水平;通过各主管部门的作用,落实各级各类食堂的主体责任,加大设备设施等硬件改造力度,提升食堂餐饮服务食品安全量化分级管理水平;通过发挥市场作用,提升人民群众量化分级管理认知度,引导各类餐饮服务单位提升餐饮服务食品安全量化分级管理水平,形成“争先创优”的良好氛围。

(二)餐饮“明厨亮灶”质量提升工程

全面推进“明厨亮灶”,以繁华商业区,旅游景区、高速公路服务区、重点公共区等重点区域,以学校(幼儿园)食堂、大中型餐馆等重点单位、提升“明厨亮灶”覆盖面。鼓励餐饮服务提供者实施“互联网+明厨亮灶”,通过现场展示屏幕、网站或手机APP等方式向消费者展示证照资质、从业人员健康证明、加工制作过程、食品原料溯源信息、监督检查信息公示等。监管部门逐步与餐饮服务提供者的“视频厨房”系统对接,实现“互联网+明厨亮灶+远程监管”并通过实时查看或视频回放等方式,对餐饮食品加工制作过程实施远程巡查,及时纠正不当的餐饮食品加工操作行为。

(三)餐饮服务食品安全示范工程

以食品安全城市创建为契机，深化餐饮服务食品安全示范工程建设工作，加大食品安全示范街建设力度，进一步细化食品安全示范街考评验收程序和标准。要认真总结和分析旅游景区、美食广场、美食街等各类示范街的创建情况，研究和细化各类示范街的创建工作要点和措施，扎实推进食品安全示范街建设；要积极推广示范街创建工作经验，组织现场会并推广先进经验，相互借鉴，共同提高。要根据实际制定食品安全示范街的建设目标要求，发挥政府和创建单位的积极性，积极推动示范工程建设。根据实际情况创建一批餐饮服务食品安全示范店(点)，全面提升餐饮服务质量安全水平。

(四)网络订餐食品安全提升工程

开展网络食品经营者自建食品交易网站备案工作，掌握入网食品交易主体底数。大力开展网络订餐专项整治行动，集中整治网络订餐经营中的突出问题，督促网络食品经营第三方平台和入网餐饮服务提供者落实主体责任。研究和推进食品经营许可数据对网络订餐第三方平台开放的工作，从技术上解决入网经营者无证、假证、超范围经营问题。发挥大型网络食品经营第三方平台落实食品安全主体责任的积极性，大胆实践“以网管网”的监管创新理念；借助大型第三方平台入网经营者、消费者、配送人员众多的优势，发挥平台方信息收集、法律宣传的积极作用；发挥大型第三方平台大数据分析等技术优势，及时发现食品安全风险点，有的放矢地开展食品安全监管工作。要发挥社会共治的作用，加强与通讯部门的合作，加大新闻宣传和信息公开力度，增强经营者的社会责任感。

(五)餐饮服务食品安全专项整治工程

坚持问题导向、精准治理的工作原则，开展对单位食堂、“两超一非”、网络订餐等专项整治工作，严厉打击餐饮违法违规行爲，有效遏制餐饮食品安全事故的发生。深入开展单位食堂食品安全专项整治，突出对无证经营、曾发生过食物中毒、前一年度抽检不合格以及风险等级高的单位食堂的重点整治，及时解决群众关心、舆论媒体关注的问题。深入开展餐饮业“两超一非”（超范围、超限量使用食品添加剂和食品中非法添加非食用物质）专项整治，以糕点、米面制品、熟肉制品、冷饮制售、调味料以及火锅汤料等为重点，严厉打击违法添加“吊白块”、硼砂、罂粟壳、工业明胶和滥用着色剂、含铝食品添加剂等行爲。深入开展网络订餐专项整治，督促网络食品交易第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者落实食品安全主体责任，规范网络订餐经营行爲，有效解决网络订餐食品安全存在的突出问题。

六、加强领导和组织保障

（一）加强组织领导

要切实履行食品安全属地责任，将食品安全作为一项重大民生工程、民心工程抓紧抓好，把提升餐饮业质量安全作为改善民生、扩大内需、促进服务业发展的重要举措，纳入议事日程，研究解决重大问题。要落实食品药品“四有两责”要求，根据餐饮业发展实际，充实监管人员队伍，明确岗位职责，增加经费投入，改善执法装备，强化队伍培训，提升监管能力。

（二）加强督查考核

将餐饮业质量安全提升工程纳入滨海新区经济社会发展主要责任考核指标体系。各部门要根据本计划制定详细的实施计划，按要求、按进度完成工作任务。区食安办将对各部门落实情况进行绩效考核。

(三)加强宣传引导

围绕餐饮业质量安全提升三年行动计划提出的重点工作，精心组织、科学安排、深入发动、广泛宣传，努力营造餐饮食品质量安全工作的良好氛围。要大力宣传餐饮服务食品安全密切相关的法律、法规、规章和规范性文件。要重点宣传餐饮业质量安全提升三年行动计划工作举措、进展及成效。要深入宣传餐饮服务食品安全先进典型。重点宣传餐饮服务食品安全示范单位、示范街等。要广泛宣传餐饮服务量化分级“寻找笑脸就餐”、“明厨亮灶”建设等工作，调动人民群众参与餐饮业质量安全提升三年行动计划。

(四)构建社会共治大格局

要引导行业协会、新闻媒体、消费者等参与餐饮业质量安全提升三年行动计划，综合施策，精准发力，构建餐饮服务食品社会共治大格局。餐饮业相关行业协会组织要充分发挥行业引导作用，制定促进行业健康发展的行业标准和规范，培育行业品牌，开展食品安全培训，提供第三方食品安全检查服务，推广先进的食品安全管理技术经验。新闻媒体要开展客观、公正的舆论监督，及时公布政府部门发布的权威信息，正确引导舆论；开展食品安全法律法规和知识的公益宣传；加大违法行为曝光力度，加快食品生产经营信用体系建设。要畅通投诉举报渠道，统一投诉举报电话，引导公众积极参与；要落实投诉举报奖励制度，提高公众参与社会监督的积极性，营造餐饮业质量安全社会共治共享格局。