



2022年

全省系统餐饮质量
提升业务培训班

學員天地

STUDENT'S WORLD

餐饮服务
监管专刊



本期导读

政务信息

02 2022年全省系统餐饮质量提升业务培训班
在宜昌圆满结班

经验分享

10 主动答卷 邀请审阅
11 增强主动执法能力 提升餐饮监管水平
12 宣传教育、培训学习保舌尖上的安全



微信公众号



培训中心全景导览

地址：湖北·武汉 武昌区中北路20号白鹭街西段

电话：400-0800-666

E-mail: service@mreln.com

官网: www.hbmtc.org.cn

学习平台: www.mreln.com



2022年

全省系统餐饮质量
提升业务培训班

學員天地

STUDENT'S WORLD

餐饮服务
监管专刊

本期导读

政务信息

02 2022年全省系统餐饮质量提升业务培训班
在宜昌圆满结业

经验分享

10 主动答卷 邀请审阅
11 增强主动执法能力 提升餐饮监管水平
12 宣传教育、培训学习保舌尖上的安全



微信公众号



培训中心全景导览

地址：湖北·武汉 武昌区中北路20号白鹭街西段

电话：400-0800-666

E-mail: service@mreln.com

官网：www.hbmtc.org.cn

学习平台：www.mreln.com

连接知识
·
传递价值



餐饮服务监管专刊

指导处室：湖北省市场监督管理局餐饮服务监督管理处
湖北省市场监督管理局人事处
主办单位：湖北省市场监督管理培训中心
中心地址：湖北省武汉市武昌区中北路20号
白鹭街西段
邮政编码：430071
联系电话：400-0800-666
官方网址：www.hbmtc.org.cn
学习平台：www.mreln.com

特别声明

- 本刊编辑部保留一切权力，如欲转载，须获本刊编辑部同意。
- 如有印刷、装订等质量问题，请直接与本刊联系调换。

CONTENTS

2022年全省系统餐饮质量提升业务培训班

政务信息 | GOVERNMENT INFORMATION

- 02 2022年全省系统餐饮质量提升业务培训班在宜昌圆满结班

学员观点 | VIEWS OF PARTICIPANTS

- 04 分组讨论总结

经验分享 | EXPERIENCE SHARING

- 10 主动答卷 邀请审阅
- 11 增强主动执法能力 提升餐饮监管水平
- 12 宣传教育、培训学习保舌尖上的安全
- 14 “三责三查”措施推动网络餐饮食品安全问题专项整治全面铺开
- 15 关于餐饮监管工作的心得体会
- 16 创新监管机制 提升监管能力 大力推进餐饮食品安全监管工作
- 17 夯实基础 提升水平 堵塞漏洞 大力实施餐饮质量安全提升工程
- 19 创新智慧监管出实招 护航餐饮安全解民忧
- 20 浅谈餐饮质量安全监管工作经验
- 22 餐饮监管工作的经验和做法
- 23 餐饮监管工作中的体会

CONTENTS

目录



经验分享 | EXPERIENCE SHARING

- 24 推进“四进四入”打造“智慧监管”
- 25 网络餐饮食品心得体会
- 26 浅谈使用过期原材料在餐饮环节中的定性及现场检查要点
- 28 枝江市在2022年全省市场监管系统餐饮质量提升业务培训班上的交流研讨材料
- 30 关于加强食品安全监管的几点思考
- 32 关于加强小餐饮食品安全监管的几点思考
- 34 抓紧抓实抓牢餐饮食品“123”工程 全面提高餐饮服务食品安全保障水平
- 36 餐饮监督量化分级存在的问题及对策
- 38 创新思路 务实笃行 努力推动餐饮质量安全提升行动见实效
- 40 网络餐饮监管存在的四大问题及对策
- 43 咸宁市高新区餐饮行业的调查与思考
- 45 赤壁市托育市场存在的问题与对策
- 46 厘清监管责任 推动社会共治 保障舌尖安全
- 49 餐饮服务食品安全监管的重点、难点和关键点
- 51 通山:聚焦“四个重点” 保障食品安全
- 52 餐饮食品安全监管工作心得体会
- 54 网络餐饮服务监管存在问题及原因对策分析
- 56 网络餐饮服务食品安全监管工作的思考

案例分享 | CASE SHARING

- 59 武汉H超市有限公司某分公司经营超过保质期食品案
- 60 关于某餐饮店涉嫌使用超过保质期的预包装食品的案例分析
- 61 关于过期食品的案例分析
- 62 襄阳市高新市场监管分局典型案例
- 63 沙洋县毛李镇粗茶淡饭农庄经营超过保质期食品案
- 64 关于复用餐饮具抽检不合格的思考建议

工作综述 | WORK OVERVIEW

- 67 关于学校食堂“互联网+明厨亮灶”的工作报告
- 69 武汉市硚口区市场监管局实施互联网+明厨亮灶工作的经验做法
- 72 开展食品安全问题专项整治重拳打击侵害群众利益行为
- 74 餐饮食品安全监管工作研讨材料
- 76 沙洋县市场监管局餐饮监管工作交流
- 77 安全+智慧+健康黄冈着力提升校园餐饮质量
- 79 餐饮服务质量提升工作总结
- 80 团风县学校食堂食品安全监管工作情况汇报
- 83 持之以恒 从小做起
- 85 黄梅县餐饮质量安全提升行动落实情况
- 87 创新网络餐饮监管方式 维护群众切身利益



OPENING CEREMONY

政务信息



2022年全省系统餐饮质量提升业务培训班 在宜昌圆满结业

7月15日，由省市场监管局主办、省市场监管培训中心承办的2022年全省市场监管系统餐饮质量提升业务培训班在宜昌圆满结业，来自全省各市、州、县市场局分管领导和餐饮监管人员共133人参加了本次培训。

省局餐饮处负责人莫铭总结了2022年上半年全省餐饮质量安全提升工作情况，并对全面推进餐饮质量安全提升工作提出新要求，一是积极扩展“互联网+明厨亮灶”质效；二是要加强部门配合；三是发挥好行业组织的作用，共同构建社会共治新局面，多措并举推动餐饮质量安全提升工作再上新台阶。

本次培训以“线上网课+线下面授+线上回看”的形式展开，时间紧凑、内容充实、形式多样，不仅邀请到业内专家授课，还组织了现场观摩、交流发言、分组研讨、音乐党课等教学活动。课程内容主要涵盖了习近平法治思想、食品安全政策法规、《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》解读、餐饮服务食品安全日常监督务实和餐饮行业食品安全舆情分析与监管等内

容，分组研讨以《湖北省餐饮服务单位食品安全量化分级管理办法》和《湖北省网络订餐食品安全监督管理办法》征求意见稿为主题展开了深入交流与探讨，通过听取基层意见与建议，结合实际，务实举措，让新办法更接地气，解决问题更高效。

此次培训班还专门开设现场教学，组织学员参观了湖北省第十六届运动会食品安全保障平台、水悦城网络餐饮集中区食品快检中心和宝塔河小学微厨房等三个餐饮监管工作示范点，更为直观的展示了如何在重大活动或商圈、校园等人流密集场所做好餐饮监管工作，保障食品安全。

结业仪式上，莫铭处长为王志波等10名优秀学员颁发证书，参训学员纷纷表示，本次培训主题鲜明、形式多样，回去后一定会充分发扬理论联系实际的良好学风，努力把自己所学知识转化为强化监管、推动工作的本领，进一步提升我省基层餐饮质量提升和食品安全监管水平，守护好人民群众“舌尖上的安全”。

VIEWS OF PARTICIPANTS

学员观点



如何开展好餐饮质量安全提升行动工作？

第一组

分组讨论总结

按照全省市场监管系统餐饮质量提升业务培训班关于开展主题研讨活动的安排部署，召开主题讨论活动，第一组组织了16位学员，针对如何开展好餐饮质量安全提升行动工作，进行了充分的讨论研究，现将研讨情况汇报如下：

首先我们讨论了定责问题，大家一致认为要想履职尽责，首先要定责，明确市场监管部门的职责。大家深有同感，市场监管部门自组建以来，素有宇宙万能局之称，上管天下管地，中间管空气。工作中给人感觉什么事都有市场监管局的责任，当然实际并非如此，我们人员有限能力有限责任有限，我们只能依法依职履责，耕耘好自己的一亩三分地。具体到餐饮工作，一是明确我们承担的是监管责任，我们只对餐饮环节的食品安全进行监管，而不是只要涉及到餐饮都是我们的责任；二是明确行业主管部门的职责，《餐饮业经营管理办法》明确规定商务部负责全国餐饮行业管理工作，制定行业规划、政策和标准，开展行业统计，规范行业秩序。地方各级人民政府商务主管部门负责本行政区域内餐饮业行业管理工作。如各地餐饮业疫情防控工作理应商务部门牵头，而不是由市场监管部门牵头。三是要发挥好各类型餐饮单位行业主管部门职责。如学校食堂要发挥教育部门作用，检查发现的问题及时向教育部门通报，联合通报联合解决问题。如某地某学校食堂面积小供餐能力不足，市场监管部门督促整改学校未予重视，发函到教育部门要求调整其下学年招生名额确保安全，该校迅速专题研究，对食堂进行改造扩建，满足了供餐要求，提升了食品安全水平。此外如建筑工地食堂应发挥好住建部门作用，养老机构食堂应发挥好民政部门作用，而不是市场监管部门独立作战，千斤重担万人挑，人人头上有指标，利用好食安办考核利剑，让相关部门共同履责，才能更好的守住餐饮安全底线。四是做好沟通汇

报。有时候一些工作任务分到市场监管部门，我们觉得很奇怪，实际上市委市政府的领导并不清楚我们和其他单位的一些责任划分。这需要我们多沟通多汇报多请示，让上级领导也明晰相关单位职责。有时候领导强调交办大于分工不错，但事情我们可以做话要讲清楚，不能让市场局流汗又流泪，多做事还要担责。很典型的就是有地方餐饮单位疫情防控没做到位问责市场局干部，有些地方及时同纪委沟通汇报，明确了餐饮单位疫情防控由商务部门负责，由纪检部门督促商务部门履责，不再受踢皮球的困扰。

其次我们讨论了如何履责，解决实际问题，推进餐饮质量提升：

一、人员问题。基层人员少、专业能力缺乏、事情多是通病。讨论认为省局应出台相关意见，指导基层食安工作，规定基层所专门从事食品安全的工作人员数量，便于基层有依据向当地党委政府增派人员，同时加强培训工作，特别是利用好省局的餐饮公益培训，不仅是要求从业人员学习，更要求我们的监管人员学习，提升监管水平和效能。

二、校园食安问题，重点讨论了幼儿园食安问题。襄阳事件给我们敲响了警钟，经排查目前全省仍有部分幼儿园无证经营，但是现实情况特别是农村地区又亟需幼儿教育资源，同时存在部分幼儿园取得许可证但是不符合现有的食安规定，少数幼儿园取得的是小餐饮经营许可证，不符合规定。讨论认为一是市场监管部门不应有思想包袱，要直面问题，该收回的收回，重新核发单位食堂食品经营许可证，不符合条件的责令整改提升，二是不符合要求的制定清单，要求要按照清单整改提升，同时发给教育部门，报告当地党委、纪委，多方合力促整改。三是总结经验，要求教育部门制定幼儿园负面清单，并会同乡镇政府落实好，不符合条件的不允许

开办，避免开办后存在极大的食安隐患。

三、人员健康证问题。餐饮从业人员需取得有效健康证方能从事相关工作，实际存在健康证办理难和监管易疏忽问题。国家出台政策健康证免费办理后，出于多方面原因，各地卫健部门积极性不高，对于健康证体检设置障碍，如限制体检地区、限制体检地点、限制体检数量等等，导致很多从业人员健康证办理不及时。另健康证只有一年有效期，实际监管中很容易疏忽，导致健康证过期未及时发现，针对以上情况会议讨论认为一是同卫健部门沟通，要求其切实履行好自身职责，为有需求的人员及时办理健康证。存在困难应自行向政府和上级反应，不是其不履职尽责、损害营商环境的借口，二是是否能开发一个小程序，同卫健部门信息对接，办理了健康证的其信息导入系统，临期了预警提醒当事人和监管部门，便于重新及时办理。

四、重大活动保障问题。按照《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》，明确了主办方责任，明确了重大活动的级别和保障范围，但是目前陷入了怪圈，各种活动都要求市场监管局进行保障，同级部门开展的一些常规活动也要求保障，教育部门的各种考试都要求保障，甚至还搞起了批发，上半年来函将上年度的七八

项考试一次性告知要求保障，下半年又来函告知下半年的多项考试要求保障，将食安责任完全推给市场监管部门。向多个部门解释重大活动保障规范后，其请分管市长召集相关部门开会以政府名义布置，市场监管部门难以拒绝。且此类活动基本都是安排在周末，基层人员苦不堪言，完全没有周末，才外还要承担风险，且无任何补贴。其他人员比如教育、公安均有考务费用，市场监管人员无任何补贴。会议讨论认为一是省局应制定细化总局的保障规范，明确保障范围、保障级别、保障方式，便于市州执行，便于市州同当地党委政府沟通，二是同相关主管部门沟通，保障市场监管人员合法待遇，如考试保障，驻点监管人员应视为考务工作人员，依法依规领取考务费

最后，大家一致表达了对省局的感谢。各地工作的顺利开展离不开省局的悉心指导，同时感谢餐饮处组织了本次培训活动，这也是市场监管局组建以来餐饮系统的第一次大培训，对于各地餐饮监管水平的提高一定会带来很大的帮助，今天下午的研讨就让大家受益良多，各市州表示要将学到的知识带回去，将省局的最新的工作部署工作精神带回去，积极落实省局部署，认真扎实推进各项餐饮工作，让我省餐饮质量提升一个大台阶。

第二组

分组讨论总结

按照餐饮处组织开展主题研讨活动的安排部署，召开主题讨论活动，组织40位学院，针对《湖北省网络订餐食品安全监督管理办法》、《湖北省餐饮服务食品安全监督量化分级管理办法》及日常监管中存在问题等餐饮工作的方向，组员畅所欲言，认真从三个方面进行讨论研究，现将研讨情况汇报如下：

（一）对《湖北省网络订餐食品安全监督管理办法》进行研讨。

建议：一是针对平台未严格审查、职业打假人使得

投诉量增加的情况，《办法》中是否与平台进行捆绑。二是将网络餐饮后厨纳入“互联网+明厨亮灶”，让点餐人有途径看到后厨。三是尝试自己做非盈利性平台，引入竞争，但存在推广难得问题。四是《办法》中第五条“第三方平台应当在通信部门批准后30个工作日内，向省市场监管局备案”，30个工作日时间是否过长，是否可缩短时限。五是《办法》第十三条餐饮服务经营活动主页面信息公式强制加入场所真实照片。六是《办法》第十六条针对包装上加贴封签问题，发现存在奶茶中添

加剂的使用情况无标识的现象，对于新食品原料标识无处理意见，无法律依据无法查处、无法杜绝，是否可以出台相关意见。七是细化第三方平台的责任。八是针对第二页“要求重点解决：网络外卖餐饮入网把关不严，无资质、超范围经营、卫生条件不达标等问题”，建议明确问题适用法规，证件上取消“网络经营”类别。九是标题为《湖北省网络订餐食品安全监督管理办法》，但后文使用的是“网络餐饮服务”，建议统一概念及名词词汇。十是送餐要求仅建议，缺少法律责任，无法制约；操作性不强，下整改书无对象。十一是《办法》第四条中《电信业务经营许可管理办法》已废止，目前使用的是工业和信息化部2017年42号文，且代理机构责任未明确。十二是《办法》第七条，去掉“应当”，且公式内容按《反食品浪费法》补全。十三是《办法》第四项有重复。十四是《办法》第二十一条规定限塑要求。十五是《办法》第二十二条，建议明确定期培训的时间段。十六是《办法》第三十四条去掉“宜使用”的“宜”字。十七是《办法》第四十二条，根据《食品安全法》，明确市场监管部门可处罚。十八是《办法》第二十九条“应建立消费预赔金制度”，列出相关义务。

（二）对《湖北省餐饮服务食品安全监督量化分级管理办法》进行研讨。

建议：一是针对《湖北省餐饮服务食品安全监督量化分级管理办法》第九条“将‘餐饮格式化现场检查笔录’内容录入‘监管系统’”，因监管系统多，全省是否可以统一一个系统。二是市场监管所工作人员少工作多，因餐饮协会不完整、无能力、可能变成谋利工具而不能交给餐饮协会做，量化分级是否可明确政府购买服务。三是现场检查表（附件1）清洁专间赋分项分数少，14项其他所占分值高；建议专间设置专区赋分，调整其他项分值到关键项；分数太平均，建议关键项加权；把重要的检查内容放前面。四是因执法人员无法界定，建议附表细化加工规范的内容。五是建议确定动态评级的降级标准、动态时间频次、等级公式方式（公示牌公示、网上公示等）；动态评定是否与监管频次挂钩。六是量化分级标准与国家风险评级标准存在不同，不知以何为准，建议《办法》中明确替代，可不使用国家风险评级标准，处理好文件关系。

（三）对日常监管中存在问题进行研讨。

存在问题：一是入网经营户未取得食品经营许可证就入网经营，违法行为一直存在，平台未严格审查，无

法杜绝；美团、饿了么总部分别设在北京市、上海市，市州辖区内无分公司，对平台进行约谈之后解决不了实际问题。二是信息收集问题，从平台处要不入网经营者相关信息或无法分类提供。三是入网经营户的下线问题，平台总部收集到的线索多，但处罚少，甚至存在帮助入网经营户做假证上线的现象。四是入网经营者的规范问题，只有操作间但无堂食，对此现象是否有相应标准。五是小餐饮告知承诺责任制施行以后，小餐饮加工场所条件差，但监管人员力量有限。六是难有足够的条款对违法入网经营户进行处罚，处罚后问题仍然存在。七是小程序、自建网站是否属于平台，大学自建订餐平台无有效管理办法。八是在自建房内且不会对外部环境造成影响但卫生条件差的食物经营申请者是否可以发证。九是重大活动保障特别多，但无新的规范，责任不明确，建议重新下发相关细则。十是建议参照湖南省出台执法人员免责细则。十一是小餐饮前店后厨，一个通间，加工场所达不到要求；不具备凉菜等专间，经常被职业打假人投诉，不知该如何解决。十二是学校是量化分级的重要区域，审批系统限制审批条件，因乡镇中心学校只有一个组织机构代码、只能办一个食品经营许可证，使得部分学校因办不到食品经营许可证变成无证经营；在审批系统中增加备案一项。十三是发现奶茶中有使用一氧化二氮的情况，使用剂量无法界定，且渠道存在问题。十四是平台对线上查看商家频次设限。十五是食品经营许可证因不需要注销，存在随意转经营主体的情况。十六是平台上商店店面与证照不符，在平台上甚至出现一个食品经营许可证多家店铺的情况。十七是小餐饮承诺责任制降低门槛，给基层带来工作困扰。十八建议界定生产、流通、餐饮工作业务界限。十九是请省局协调平台，让平台定人定市州进行对接。二十是建议省局与省科信局沟通，请科信局提供有关信息。



第三组

分组讨论总结



按照2022年全省市场监管系统餐饮质量提升业务培训班关于开展分组研讨活动的安排部署，召开了第三组学员讨论活动，共组织38位学员，重点围绕《湖北省餐饮服务单位食品安全量化分级管理办法》（征求意见稿）、《湖北省网络订餐食品安全监督管理办法》认真进行讨论研究，现将研讨情况汇报如下：

一、对《湖北省餐饮服务单位食品安全量化分级管理办法》（征求意见稿）进行研讨情况。

我们首先认真学习《湖北省餐饮服务单位食品安全量化分级管理办法》（征求意见稿）、讨论了相关条款内容，大家一致认为有部分条款操作性不强。针对监管人员在对餐饮服务单位安全监督量化分级过程中的实际情况，我们认为以下条款应予以修改：

1、《办法》第三条“本省对持有有效食品经营许可证且主体业态为餐饮服务经营者、集体供餐或中央厨房、学校和单位食堂和小餐饮服务提供者，实施量化分级管理。”小餐饮与获得食品经营许可证的餐饮服务单位，在硬件上本身就存在差异，应鼓励其升级改造，故主体业态不应包括小餐饮服务提供者。

2、《办法》第四条第三款“A级单位的首次评级工作由地州市市场监管局组织检查评级。对于已评定等级的，经过升级整改需要提高等级的，可以申请市场监管局进行二次评审。”量化分级评定是在“评”在前，定级在后，且县级市场监管部门在许可后一个月内要完成首次评级，如果评级达到A级分值，又不能定级，反而要交由市州局完成评定工作，大大降低了工作有效性，建议修改为县级市场监管部门开展，市州局对A级单位的评级工作进行监督检查。

3、《办法》第十一条“对量化等级评定为良好的单位可降低监管频次；对评定为较差的单位应提高监管频次”，未对相应等级作出具体监管频次要求，建议明确各级别动态评级的监管频次。

二、围绕《湖北省网络订餐食品安全监督管理办法》进行研讨情况。

大家认为针对《湖北省网络订餐食品安全监督管理办法》，条款内容必须要更具体，监管对象应更广泛，主体责任应更明确，故认为以下条款应予以修改：

1、第三条“本办法所称网络餐饮服务，是指网络餐饮服务第三方平台提供者、通过第三方平台和自建网站提供餐饮服务的餐饮服务提供者，利用互联网提供餐饮服务活动”，这里的“第三方平台”如何加以定义，除目前美团、饿了么平台外，抖音、微信、QQ以及其它类型可提供餐饮服务交易的软件平台哪些属于第三方平台尚未明确。

2、第十条“入网餐饮服务提供者应当具有实体经营门店并依法取得食品经营许可证，且含网络经营，并按照食品经营许可证载明的主体业态、经营项目从事经营活动。未取得合法资质，无实体门店，实际经营地址、经营项目等与许可证载明不一致的，不得从事网络餐饮服务活动”。这里的依法取得食品经营许可证，且含网络经营，应明确不包括小餐饮，小餐饮许可分类不包括网络经营，故小餐饮不得作为入网餐饮服务提供者。

3、第十六条“入网餐饮服务提供者应当在食品制作后及时分装，并在外包装上加贴封签，宜标明制作时间和消费时限，避免食物室温下长时间存放”。此处封签应明确张贴部位以及必须标明的事项，应标明制作时间和消费时限，而不是“宜标明制作时间和消费时限”。

4、第二十四条“第三方平台应对入网餐饮服务提供者进行定期或不定期的抽查，发现与许可信息不符的，应当停止提供交易平台服务”，此处应明确第三方平台的主体责任，必须确保入网餐饮服务提供者食品经营许可证、从业人员健康证明的有效性，以及实际经营项目与许可证载明一致。

上述两项规章的制定，除了符合精简、统一、效能

的原则，还应考虑基层监管人员在具体监管过程中的可操作性，本组学员在研讨过程中提出以上研讨意见，希望得到完善和改进，以便更全面加强对餐饮服务单位监管，显著提升本省餐饮质量。

建议：一是针对《湖北省餐饮服务食品安全监督量化分级管理办法》第九条“将‘餐饮格式化现场检查笔录’内容录入‘监管系统’”，因监管系统多，全省是否可以统一一个系统。二是市场监管所工作人员少工作多，因餐饮协会不完整、无能力、可能变成谋利工具而不能交给餐饮协会做，量化分级是否可明确政府购买服

第四组

分组讨论总结



按照开展主题研讨的安排部署，召开主题讨论活动，组织37位学员，针对《湖北省网络订餐食品安全监督管理办法》、《湖北省餐饮服务食品安全监督量化分级管理办法》以及餐饮质量安全提升行动工作等方面进行了研讨，现将讨论情况汇报如下：

一、对《湖北省网络订餐食品安全监督管理办法》进行研讨的情况

1.第二十一条修改为“第三方平台提供者及入网餐饮服务者提供食品容器、餐具和包装的……”。理由：实际情况中基本由入网经营者提供打包盒和餐具。

2.第三条进行补充：（1）商家没有进入平台，但通过平台“跑腿”服务进行网络订餐，是否定义为网络餐饮服务；（2）自行开发小程序或者APP，提供给商家发布餐饮优惠券、团购活动的，是否定义第三方平台，以及如何管理。

二、对《湖北省餐饮服务食品安全监督量化分级管理办法》进行研讨的情况

1.起草思路中提到“以分类监管为先导，以智慧监管为突破，以简单为原则，结合并替代日常监管检查记录”，附近表格有4类，在实际监管中需要携带多种类别监管检查表，不方便。另外，是否需要与今年开始使用

务。三是现场检查表（附件1）清洁专间赋分分项分数少，14项其他所占分值高；建议专间设置专区赋分，调整其他项分值到关键项；分数太平均，建议关键项加权；把重要的检查内容放前面。四是因执法人员无法界定，建议附表细化加工规范的内容。五是建议确定动态评级的降级标准、动态时间频次、等级公式方式（公示牌公示、网上公示等）；动态评定是否与监管频次挂钩。六是量化分级标准与国家风险评级标准存在不同，不知以何为准，建议《办法》中明确替代，可不使用国家风险评级标准，处理好文件关系。

的总局监督检查要点表相结合。

2.评定标准第五条中提到餐饮服务食品安全监督量化评级为动态评级，动态评级是每次监管后根据实际检查情况每次进行变动，还是每年评定一次。

3.入网餐饮服务提供者多是小餐饮，在进行量化分级评定时是参考附件1还是附件3。

4.附件表备注中B级关键项不得超过3项，是否要求太低。

5.检查表中项目分值在实际打分中存在因人而异的打分分差，致使评定结果不同，是否可以定为固定分值，统一打分。

6.附件1中适用于饭店，“饭店”范围需要明确。

7.附件3中将“互联网+明厨亮灶”设为关键项，在实际情况中目前小餐饮很难达到要求。

8.附件4适用于学校、机关、企业食堂，应将养老机构加入。

三、对餐饮质量安全提升行动工作进行研讨的情况

1.小餐饮准入门槛较低，经营条件普遍较差，给质量提升工作带来较大困难。

2.小餐饮提档升级的经费不足，补贴办法难以落实，导致改造升级工作难以顺利开展。

EXPERIENCE SHARING

经验分享



主动答卷 邀请审阅

——武昌区市场监管局主动邀请派驻纪检监察组走进“网红一条街”

□ 武昌区市场监督管理局

为深入贯彻落实武汉市局、区纪委相关工作部署，扎实推进网络外卖餐饮专项整治行动，找差距、补短板，武昌区市场监管局组织多部门，主动邀请纪委第六派驻组人员，以“部门联合主动答卷、邀请纪委跟踪阅卷”的模式，让纪委部门零距离了解市场监管履职情况，不惧揭露问题，及时弥补漏洞，对“网红一条街”粮道街沿线餐饮单位联合开展外卖餐饮食品安全大检查行动。

本次检查由副局长郭斌、总工程师陈定带队，联合3名纪检监察人员成立了2个检查组，局餐饮科、食品生产流通科、稽查科、价格监督检查和反不正当竞争科、执法大队等多部门20余名工作人员共同参与、协同配合。以“网红一条街”中排名前、人气高、销量大的“网红餐厅”为重点单位，以饮品、快餐、烧烤、老字号食品为重点品种，沿线开展网络食品安全专项巡查和督导工作。

纪检监察人员陪同检查组，先后来到厚颜吐司、胖油条、一淳的猫、李串串、小考森商店等网络餐饮户门店，检查是否存在证照不齐、超范围经营问题，从业人员健康证是否过期及食品进货储存情况、门店后厨卫生、食品添加剂使用、疫情防控消杀情况等。现场要求

商户健全食品安全管理制度，强化食品安全自查，规范入网经营行为。本次检查，共检查45家网络外卖餐饮经营户。检查发现，马丁豆豆等18家餐饮户存在超范围经营、在外卖平台违规上线问题，现场下达责令整改通知书，要求其立即停止网络经营；对街头牛排等9家存在标签标识不全、操作间不整洁、垃圾桶未加盖等情况，下达监督意见书，督促限期整改；根据检查中发现的证照不齐、超范围经营问题商户，结合上级抓取数据和各所上报情况，餐饮科整理出待下线处理商户名单（饿了么、美团），后续将统一联系平台，予以下线，并将持续跟踪督促，确保整改到位。

通过邀请派驻纪检组走进“网红一条街”，开门纳谏，接受监督，以查促改，不仅推动了市场监管主体责任落实落细，而且深化了网络外卖餐饮专项整治工作，有效促进了“网红餐厅”合法合规经营。下一步，武昌区市场监管局将举一反三，抓早抓小，常抓不懈，组织各监管所持续加大对网络外卖餐饮的检查频次和力度，对辖区2000余家外卖餐饮单位实现上门核查全覆盖，筑牢网络外卖餐饮食品安全防线，不断提升辖区人民群众的幸福感和获得感、安全感。

增强主动执法能力 提升餐饮监管水平

□ 武汉市江汉区市场监督管理局 赵烨

一、餐饮监管当前存在主要问题

随着广大消费者对提高生活品质的追求，加之疫情导致堂食减少的影响，餐饮行业相关的消费方式、消费业态、消费结构等都出现了一些新的情况和问题。线上餐饮如火如荼，出现了爆发式增长，以武汉市江汉区为例，90%以上的小中型餐饮加入了线上经营模式。随着疫情的逐步好转，线下餐饮也逐步恢复和发展，基本达到了疫前水平。但有些矛盾也逐步显现和突出，例如基层执法人员老化与法律法规更新变化多的矛盾，基层监管人员减少与监管对象和范围增加的矛盾，老旧城区餐饮经营环境与新业态不和谐的矛盾等。

二、解决办法和措施

1.增强主动执法能力

主动执法是指各级执法人员在日常监管中的巡查、抽检、抽验、双随机评查等主动性监管，是运用法律法规工具维护餐饮行业正常经营秩序，维护和保障食品安全的主动性作为。被动执法是指消费者在消费过程中引发的投诉、举报、申诉、复议等造成执法人员被动运用法律法规工具实施的行为。

武汉市江汉区市场局采取的具体措施是建立区局与基层站所上下联动，与街道、社区横向联动的办法和机制，集中各方力量，对餐饮行业建规立章，明确各级责任义务，分工明确，并有条不紊组织实施。加大餐饮行业在“双随机”评查中占比，主动执法能力强了，主动作为质量高了，有效减少了被动执法次数和对执法人员的问责追责。

2.出台补贴政策进行提档升级，改善小餐饮行业硬件环境

小餐饮行业的后厨，是食品加工、处理、销售等经营行为的主要发生地，是餐厨垃圾存放、处理地，是保障餐饮食品安全的关键之地。为解决前堂光鲜亮丽，后厨污秽不堪，存在很大的食品安全隐患的问题，江汉区

市场监管局从2015年开始，建立“三抓”机制，即分管局长亲自抓，餐饮科重点抓，基层站所具体抓的工作机制，对全区小餐饮建档立册，分年度分批次对小餐饮提档升级，提供统一的标准化要求和模板，对其后厨清洗设施、分捡加工设施、油烟处理设施、废物垃圾处理设施、墙面地面顶面等全部升级更新。提档升级完成后，区局组织现场验收，对照标准，根据其完成达标情况给予资金或实物补贴。

三、取得成效

武汉市江汉区实行资金和实物补贴小餐饮提档升级工作，从硬件设施等基础性工作抓起，截止2021年，共完成提档升级4500余户，发放资金补贴600余万元，补贴消毒柜400余个，灭蝇灯3000余个。大力促进了餐饮行业服务质量，大大降低和减少了餐饮行业食品安全隐患事故发生几率。



宣传教育、培训学习保舌尖上的安全

□ 武汉市新洲区市场监督管理局 徐玉霞

没有人生来就会做任何事情，都需要通过不断的学习，不断的提升自己。从读幼儿园、小学、中学,再到读大学、研究生，有些人一读就读到了30岁，那这些人为什么不早早的去工作呢？因为磨刀不误砍柴工。餐饮从业人员也是一样，餐饮从业者关乎广大人民的健康与生命安全，更要不断地加强学习，不断提高食品健康和安全意识，思想支配行动。武汉市新洲区餐饮质量提升工作的经验和做法就是：加强宣传教育、培训学习保舌尖上的安全。

一、抓宣传教育，让食品安全深入人心

坚持将宣传贯穿于食品安全监管全过程，认真宣传食品安全法和贯彻落实国家、省、市关于加强餐饮服务食品安全的重要精神，采取多种形式大力开展食品安全进农村、进社区、进学校、进企业，营造人人关心餐饮食品安全，个个重视餐饮服务食品安全的氛围。

（一）主题教育，灵活落实。食品安全纳入普法规划和科普常识范畴，按照“谁执法谁普法”普法责任制，配合各行业主管部门在重要时间节点通过开展活动、利用各类平台宣传等形式方法，普及食品安全法律

法规、开展食品安全宣传教育。结合“12.4”法制宣传日、“3.15”消费者权益保护日、“科普宣传月活动”等宣传活动开展食品安全法律法规及食品安全知识宣传活动，接受咨询3380余人次，发放宣传资料4000余份，悬挂宣传标语5幅，展示宣传展板20幅次。

（二）融媒推送，扩大受众。建立与新闻媒体协调机制，在电视、广播、报刊、网络等新闻媒体设立食品安全专栏，持续进行食品安全法律法规、国家标准和科学知识宣传教育，每年多次开展食品安全科普知识宣传活动，食品安全知识普及率达70%以上。在新洲区电视台采取标语滚动播放跟踪报道形式，及时报道各类重大专项整治活动，使食品安全监督工作有声有色，扩大了社会认知度，通过多形式的宣传发动，提高了广大业主的食品安全法规意识,增强了行业自律性，营造了良好的整治氛围。

（三）精准下沉，统筹高效。餐饮科负责人每月轮换进两个社区讲解食品安全法律知识和崇尚节约、反对浪费的文明餐桌理念，并与文明创建结合起来，在餐饮单位墙面和桌面张贴使用公筷公勺，不剩菜、不剩饭，

拒绝野味的宣传画和桌签。

（四）深入学校，注重养成。将食品安全知识导入中小学校教学课程，通过主题班会、课外实践、专题讲座等多种形式，教育和引导学生养成健康的饮食习惯，中小学生食品安全知识普及率达到90%以上。

二、抓培训学习，使责任主体明确职责

（一）加强监管人员培训学习

组织18个市场监督管理所监管人员定期培训学习，包括餐饮单位怎样准入，怎样日常监管，怎样专项检查，怎样登记、处理消费者投诉举报等问题，组织各所相互参观学习，交流经验做法，增强监管人员责任意识。

（二）强化餐饮从业人员责任意识

加强餐饮服务单位负责人和从业人员培训，提高餐饮服务从业人员的食品安全法律法规和食品安全相关知识，提高其守法经营自觉性。对全区餐饮服务单位从业人员开展了专项业务知识和法律法规教育，切实增强了从业人员的业务素质和责任感；分期对学校食堂、大型餐饮单位等餐饮服务从业人员进行《食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《行政处罚法》等法律法规和食品安全知识培训；在元旦、春节期间和中、高考期间分别召开了举办年夜饭的餐饮服务食品单位和有考生接待任务的学校食堂负责人、食品安全管理员及考生就餐点的餐饮服务单位负责人食品安全工作会议，进行餐饮食品安全宣传与培训；加强疫情防控，确保了无餐饮服务食品安全事故的发生，保障了消费者的餐饮服务食品安全。

（三）聘请专业人员云上送教。

请湖北省市场监督管理培训中心为新洲区餐饮企业进行食品安全培训，湖北省市场监督管理培训中心为新

洲区辖区内1400名餐饮从业人员进行食品安全培训，直至顺利通过武汉市新洲区市场监督管理局的考核，工作内容包括以下项目：

- 1、制作线上精品课程，将《食品安全法》《餐饮服务通用卫生规范》等进行重点讲解、知识点解剖、案例展示；
- 2、将《食品安全法》等相关法律法规内的重要知识点制作成趣味小视频，在抖音等平台上推送；
- 3、组织学员进行线上学习，学习期间实行“一对一”教学管理服务，实时解答学员在学习过程中遇到的问题；
- 4、班主任对学员的学习进度进行动态跟踪，对未及时参加学习的人员进行提醒、督促。对拒不参加学习的人员将名单报送甲方；
- 5、组织教研人员编制“食品安全”题库；
- 6、督促学员完成模拟考核；
- 7、协助甲方组织线下人员考核。

这次学习由新洲区市场监管局组织，下发文件，由18个市场监督管理所组织辖区内餐饮单位从业人员参加，请湖北省市场监督管理培训中心人员授课。专业人做专业事。平时学习有的流于形式，人在心不在，这次学习我们下达软硬指标，硬指标就是餐饮从业人员必须每年学习不少于40课时，不学习的给予相应的处罚，软指标就是请第三方对学习积极的、参与度高的、成绩优秀的给予奖励。考虑到餐饮从业人员时间紧的特点，这次省培训中心将每个知识点做一个小视频，增加趣味性，取到良好的效果。我们餐饮服务要满足人们对美好生活的向往，我们监管要提升餐饮质量安全。要不断加强宣传教育、培训学习保舌尖上的安全。



“三责三查”措施推动网络餐饮食品安全问题专项整治全面铺开

□ 黄石市市场监督管理局 魏畅

黄石市市场监管局持续加强食品安全监管，专项整治“群众关切”和“群众点题”的网络餐饮食品安全问题，不断提高人民群众网络餐饮消费安全感和满意度。

一是明确主体责任，开展自评自查。指导协调市烹饪酒店行业协会发布网络餐饮食品安全倡议书，号召全市300余家餐饮、酒店企业会员单位提高认识，加强食品安全日常管理，开展全面自查自纠，积极配合属地市场监管部门开展网络餐饮食品安全问题专项整治工作，落实食品安全主体责任。在“黄石发布”、“黄石日报”等市级媒体平台发布《网络餐饮食品安全告知书》，同时发动网络订餐第三方平台及其代理商，督促提醒全市入网餐饮服务提供者对照“七个要”标准开展自查自评和整改。

二是明确平台责任，开展线上筛查。采取书面函告和约谈等方式要求美团外卖和饿了么两大网络订餐平台公司利用技术手段重点筛查在属地备案、入网审查登记、信息公示、配送管理等方面责任不落实问题，并提交“两清单一报告”，即提供我市入网餐饮服务提供者底数清单、问题线索清单和自查整改报告，积极履行网络订餐第三方平台管理责任，对筛查出的问题商户及时实施下线整改处理，要求问题整改不到位不得重新上线经营。

三是明确监管责任，开展全面排查。召开网络餐饮食品安全问题专项整治推进会，层层分解专项整治各项工作任务及目标，责任落实到专班到人头，明确市县（区）两级市场监管部门主要负责人为“第一责任人”，督促各辖区市场监管部门结合“守底线、查隐患、保安全”专项行动迅速开展摸排整治，建立问题清单、措施清单和效果清单，实施销号管理，做到责任不落实不放过、问题不解决不放过、整改不到位不放过。

入网餐饮服务单位底数多，食品安全状况参差不齐，黄石市市场监管部门将采取“线上线下同步查、市区两级一起查、突出重点分步查、顺着线索深入查”的方式，持续加强线上线下融合监管，并组织专班适时对整治工作进行督导检查，及时发布专项整治工作动态，畅通投诉举报渠道，落实“开门搞整治”要求，接受社会监督，保持整治力度不减。



关于餐饮监管工作的心得体会

□ 黄石市开发区·铁山区太子市场监管所 罗润之



餐饮监管应结合基层工作实际，以不发生餐饮服务食品安全事件为底线，紧紧围绕当前餐饮服务食品安全监管工作重点和面临的突出矛盾，以日常巡查与专项整治相结合，落实监管责任，加大监管力度。

一、抓实重点单位、重点部位食堂食品安全。

以中小学、托幼机构及校外培训机构食堂、校外托管供餐单位、建筑工地食堂、民政服务机构食堂为重点检查对象，针对夏季及节假日、中考高考期间餐饮服务食品安全的特点，全面开展食品安全监督检查。一要查询其证照许可、从业人员健康证是否办理，若已办理则查询其是否过期；二要检查其现场环境卫生，地面是否积水，墙面是否脏污，防蝇防鼠防虫措施是否到位，各类食品添加剂、调味品是否过期，食材是否腐坏腐烂、食材存储是否合规、互联网+明厨亮灶设施是否直观，明了，易用；三要查询其食品安全相关规章制度，进出货台账，陪餐记录，留样记录，消杀记录，废弃物处置记录，餐饮具消毒记录，索证索票记录等是否规范且及时制作，不得漏记漏登。四要严格按照餐饮服务量化分级标准要求，对其现场检查情况进行规范分级。五是不定期对其所购买的食材进行食品安全快速检测，及时排除安全隐患，避免发生群体性食物中毒事件。

二、抓实中大型餐饮服务单位食品安全。

一是突出监管重点。以辖区内大型酒店、火锅店、和水产品使用量大的餐饮服务单位为重点检查对象，以冷冻肉类、乳制品、调味品、食用油和食品添加剂等食品为重点检查品种。

二是排查安全隐患。对食品贮存、加工、排风、清洗消毒、厨房清洁、索证索票、人员健康体检等方面存在的安全隐患全面排查。对检查出的问题或隐患，全方位督查督办，确保彻底整改到位，从根本上提升餐饮服

务食品安全监管水平。

三是严查违法行为。以食品采购、餐饮具清洗消毒、清洁厨房、凉菜制作加工、人员健康体检等为重点环节，严厉打击非法渠道购进食品及原料、使用超过保质期食品、加工制售“两超一非”等不合格食品违法违规行为。

三、抓实小餐饮服务单位食品安全

根据基层监管力量薄弱，小餐饮服务单位数量繁多，基础设施较差，经营者综合素质不高、专业知识不足等现实情况，在监管小型餐饮业的时候，应重点抓实以下三点：

一、员工体检培训情况、小型餐饮业人中流动性大，抓好人员体检培训情况，一方面保证从员人员健康状况，另一方面也为食品从业人员整体健康水平的提升打下良好的基础。

二、餐饮具问题，餐具消毒的好坏，直接决定着引发食源性疾病的风险率的高低，但是小型餐饮业为了节省时间降低成本，往往只是用洗洁剂或热水清洗一下餐具，只是达到了感官上清洁，并没有杀死致病的微生物，所以规范小型餐饮的消毒程序，提高小型餐饮的消毒意识，是防范小型餐饮发生性疾病的一条有效途径。

三、生熟、荤素分开，食物原材料加工用的工具，清洗与存储的部位、都应该有明显的区分标识。生熟、荤素混放和用具混用很容易造成食源性疾病的发生。

创新监管机制 提升监管能力 大力推进餐饮食品安全监管工作

□ 黄石市西塞山区市场监管局 张韵

为守好市场监管部门“四大安全”底线，落实食品安全监管工作，扎实履职尽责，根据省、市局统一部署，我局以餐饮服务食品安全监管为切入点，依法行政，规范监管，创新发展，克难求进，结合我区实际情况，扎实推进辖区餐饮服务食品安全工作稳步向前发展，守护广大人民群众“舌尖上”的安全。现将我局一些做法交流如下：

一、开展安全隐患排查，建立健全监管档案。结合日常巡查、许可现场核查、专项整治、“你点我查”、“双随机”检查等多种形式，加强对餐饮服务经营者的日常监督，对辖区内餐饮服务单位进行拉网式摸底排查和指导检查，实时建立动态台账。对重点地段、重点区域、重点单位，重点跟踪、重点监管，帮助餐饮单位查找薄弱环节，指导建立食品安全管理制度，加强内部管理，落实主体责任，提高食品安全管理水平。

二、推进典型示范建设，树立餐饮行业标杆。为进一步提高我区餐饮服务食品安全保障水平，营造安全、

放心的餐饮消费环境，以创建食品安全示范县为契机，建设一批示范单位，树立一批先进典型，推广一批先进经验，通过以点带面，促进提高，进一步推动我区餐饮服务单位升级和健康发展。在区政府领导下，结合旧城改造，我局主动对接配合镇街及相关部门，重点参与、指导我区三条美食街改造建设。其中大智路美食一条街投资80万，黄思湾烧烤一条街投资100万、王家湾烧烤一条街投资120万，三条美食街均在紧锣密鼓建设当中。

三、加强学校食堂监管，确保师生餐饮安全。学校食堂及周边一直是食品安全监管工作的重中之重。随着校外托管的取消，幼儿园、中小学校逐步开展“午托”后，学校、幼儿园食堂建设也逐步启动。我局从食堂建设初期开始介入，对食堂选址、设计、布局、施工进行全程跟踪指导，确保食堂建设工程规范完工；同时由教育局牵头，我局及公安三部门联合，已全面实施学校、幼儿园食堂“雪亮工程”，守护师生“舌尖上的安全”。



夯实基础 提升水平 堵塞漏洞 大力实施餐饮质量安全提升工程 ——襄阳市小餐饮监管措施和做法

□ 襄阳市市场监督管理局 胡洋

近年来，襄阳市市局在省局的正确领导下，认真贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”指示精神，坚持问题导向，精准施策，靶向发力，夯实基础，提升水平，堵塞漏洞，大力实施餐饮质量安全提升工程，不断提升餐饮服务质量安全水平，确保人民群众舌尖上的安全。我们的做法是：

一、政府出台文件，培育小餐饮便民服务服务区

为进一步加强襄阳市区小餐饮行业监管，引导和鼓励小餐饮业主集中经营，提高食品安全保障水平，推进国家食品安全城市创建工作，根据《中华人民共和国食品安全法》、《湖北省食品安全条例》精神，结合襄阳实际，襄阳市人民政府印发了《市区规范设立小餐饮便民服务区实施方案》，坚持属地管理、因地制宜、疏堵结合的原则，在市区学校周边、医院周边、集贸市场周边、车站机场周边、旅游景区、老旧社区、城乡结合部等重点区域，规范化建设小餐饮便民服务区。市食安办相应出台了《襄阳市市区小餐饮便民服务区基本标准》、《襄阳市市区小餐饮便民服务区考核奖补办法》。市政府对市区小餐饮便民服务区规范设立工作实行“以奖代补”，按照小餐饮便民服务区经营场所使用面积每平方米100元的标准给予投资经营者一次性奖补，共奖补120余万元，巩固小餐饮便民服务区建设，通过政府扶持、部门指导、企业参与的方式，全市集中培育“设施完善、管理规范、安全达标、便民利民”的小餐饮便民服务区达到30个。以示范创建工作为引领，提升餐饮服务食品安全水平。

二、强化日常检查，进一步加大小餐饮监管力度。

我局在年初印发的《餐饮服务监管工作要点》中，将小餐饮监管纳入重中之重，进行拉网式检查，重点检查小餐饮经营中的：无证经营、超范围经营、无健康证

或健康证过期、防腐防尘防蝇防鼠防虫等“五防”（即：防鼠、防蝇、防虫、防尘、防腐）措施不到位、经营场所环境“脏乱差”、加工操作不规范、食材与物品混放、生熟混放、色标管理不落实、餐饮具及工用具清洗消毒不规范、原料进货渠道不规范、进货查验制度不落实、使用腐败变质和超过保质期原料、消毒柜未正常使用、从业人员卫生意识不强等突出问题。对现场能够整改的，立即落实；对问题较多的，下达督办通知书；问题严重的，停业整顿，坚决压实小餐饮店的主体责任。我局持续推行“双安全、双抄告”制度，即：食品安全监管机构在日常检查中发现餐饮单位存在的防疫安全、食品安全问题，在依法查处的同时，将带有普遍性重要性的问题，分别向其主管部门和所在县（市、区）政府(管委会)或乡镇人民政府（街道办事处）进行抄告。将餐饮业疫情常态防控工作与创食、创卫、创文等工作有机结合，确保各项措施落实到位。

三、压实经营主体责任，严格落实餐饮服务操作规范。

落实餐饮服务单位主体责任，特别是严格遵守《餐饮服务食品安全操作规范》，这是做好食品安全工作的关键。我们借助《市场监管教育在线》平台，除开展餐饮服务质量安全管理的线上培训外，各基层市场监管所实行网格化管理，分区包片，责任到人，通过“餐饮管理”微信群，提醒餐饮户遵守《操作规范》、不得超范围经营、索证索票、进货查验、注意后厨卫生、春季防病毒、夏季防食源性疾病等。不搞“大水漫灌”，坚持精准施策，对照《操作规范》，对不同岗位的员工，进行有针对性、有的放矢的分别培训，让其准确掌握和熟悉各自工作岗位上的操作要求，让从业人员养成良好的操作习惯、行为习惯。同时，开展全面的、全员的、定期的、分级分类的、制度性的食品安全问题的自查自

纠，主动查问题，解决问题，食品安全监管起到事半功倍的效果。

当前，新冠疫情防控形势严峻复杂，部分小餐饮存在从业人员未戴口罩上岗、环境消杀和“五防”设施落实不到位等薄弱环节。为保障广大人民群众身体健康和生命安全，我们今年又投资近30万元，统一为城区小餐饮店专门定制厨师服、厨师帽、防飞沫透明口罩套件，每件衣服背后印有“食品安全 防疫安全 有你有我”字样，共为5个城区的五千多名从业人员，发放厨师物品10200套件，确保“两个安全”（防疫安全和食品安全）落实到位。

四、开展专项检查整顿，夯实餐饮质量安全基础。

我局针对迎接国家卫生城市、国家食品安全示范城市复审中发现的食品安全领域的突出问题，以对广大人民群众身体健康和生命安全高度负责的态度，坚持突出重点、标本兼治的原则，在全市范围内，先后集中开展了关于严厉打击牛肉牛肚等冻品走私专项整治行动、爱国卫生运动食品安全专项检查、网络外卖餐饮中侵害群众利益问题专项整治活动、餐饮服务业食品安全百日专项整治等专项行动。在市场专项检查中，发现一批无任何合法进口手续的印度冷冻牛肚，共计720件，总重量15.24吨，此后又在一租房内现场查获无中文标识、无检验检疫证明的冷冻进口牛肉0.145吨，公安部门立即介入，侦办案件。派驻市市场监管局纪检监察组在这些专项行动中，高度重视，全程跟踪督查、督办，通过突击检查、明察暗访和回头看等方式，对工作不认真的进行约谈，对问题整改不到位的绝不放过。全市在此次专项行动中，出动执法人员3万余人次，下达整改通知书376份，立案6起，刑拘2人，罚款83.997万元，查处并销毁来路不明的产品23.83吨，有力地震慑了食品安全领域的违法犯罪分子。

五、强化社会监督，开展“餐饮安全你我同查”活动。

为积极推进我市餐饮质量安全提升行动，督促餐饮服务提供者全面落实主体责任，着力解决群众关心的餐饮安全热点、难点问题，根据省局《湖北省“餐饮安全你我同查”活动工作方案》，聚焦社会关注度高的“网红餐厅”，邀请人大代表、政协委员、新闻媒体、消费者等共同参与，开展“餐饮安全你我同查”活动。对网络订餐第三方平台上“排名前、人气高、销量大”的“网红餐厅”为重点开展突击监督检查，对入网餐饮服务经营者无证经营，超范围经营，加工环境卫生不达

标，采购使用来历不明食品及原料，超范围、超限量使用食品添加剂等违法违规行为通过新闻媒体进行现场曝光。充分发挥社会监督效能，广泛动员社会各界参与食品安全治理，传播健康科学知识，营造食品安全社会共治的良好氛围，推动“我为群众办实事”实践活动落地落实，增强人民群众的安全感、获得感、幸福感。

六、倡导市民制止餐饮浪费行为，杜绝餐饮陋习。

大力弘扬中华民族优良传统，推动全社会牢固树立“浪费可耻、节约光荣”理念，我们将“光盘行动”融入日常监管工作之中。我局印发了《襄阳市市场监管局“文明餐桌行动”实施方案》《关于切实推进日常监管中反对食品浪费工作的通知》《关于小餐饮业态防疫安全和食品安全长效机制建立的通知》等文件。推进文明餐桌创建活动长效化、制度化、习惯化。我们开展以“尚俭崇信，守护阳光下的盘中餐”为主题食品安全宣传周活动，向市民发放《拒食野生动物，浪费可耻、节约光荣倡议书》30000份，宣传《中华人民共和国反食品浪费法》，倡导健康饮食，革除滥食野生动物和长江流域非法捕捞渔获物的陋习情况；严厉打击违法行为，加强正面宣传；督促引导餐饮服务提供者、消费者遵守地方有关就餐人数和就餐间距的要求，使用公筷公勺和实行小份餐及分餐制，自觉抵制餐饮浪费情况；在全民抗疫的关键时刻，培养良好的习惯，阻断食源性传播风险，让餐桌更健康、更文明。我们5月份在诸葛亮广场举办了“反对浪费、崇尚节约、远离白色污染”大型公益宣传活动，引导广大市民树立绿色饮食、拒绝塑料污染理念，尊重劳动成果，厉行节约、珍惜粮食、不使用一次性塑料袋。宣传活动中向市民群众发放各类宣传资料两千余份，并现场为答疑解惑，宣传活动收到较好效果。

下一步，我们将进一步加强执法监管队伍建设，加大从业人员培训力度，强化日常监督检查，加大食品安全抽检和监测力度，确保各项工作措施落实到位，进一步提升餐饮质量安全水平，确保人民群众“舌尖上的安全”。

创新智慧监管出实招 护航餐饮安全解民忧

□ 襄阳东津市场监管局开创智慧监管新局面

浅谈餐饮质量安全监管工作经验

□ 襄阳市襄州区市场监管局 卜章

一、创新工作思路

东津新区校园食堂“互联网+明厨亮灶”是食品安全智慧监管的创新举措，是落实学校食品安全主体责任的有效措施，也是提高食品安全监管效能、推动食品安全社会共治的有效载体。认真贯彻食品安全“四个最严”要求，全面落实学校食品安全主体责任，提升校园食品安全监管效能，用科技化、信息化、智慧化支撑监管，推动实现精准监管、规范监管、智慧监管，提升我区校园食品安全守护行动，着力解决人民群众最关心的校园食品安全问题，不断增强人民群众的获得感、幸福感、安全感。

二、扎实开展智慧化监管探索

2021年，为进一步加强校园食品安全，深入贯彻落实教育部、市场监管总局、国家卫健委委员会、公安部等四部委《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》、《省教育厅、省市场监督管理局、省卫生健康委员会关于印发进一步巩固和加强全省中小学食堂管理工作基础专项行动实施方案的通知》和《市市场监管局等四部门关于印发襄阳市校园食品安全守护行动方案（2020--2022）的通知》，在区党工委管委会的支持下，区教育办和市场监管部门及部分学校负责人组成考察组，走出去学习宜昌校园食品安全工作。对宜昌校园的食堂布局、卫生状况、管理制度、工艺流程、设备配置、动态加工过程、营养配餐和智慧管理系统进行了全面了解。结合东津新区实际情况，探索“互联网+明厨亮灶”智慧监管新模式，推进我区校园食品安全工作提质增效、提档升级。截至目前，在全区20所公办学校幼儿园食堂安装了“3C智慧监管系统”，实现了全覆

盖。包括74台台物联感知设备、69台监控设备。

二、智慧化监管工作取得成效

通过“互联网+明厨亮照”智慧监管系统，191名校园食堂从业人员信息网上一目了然，所有食堂空间影像尽收眼底。通过视频纠偏、自动报警提示等智慧化功能，实时解决食品卫生和安全隐患等问题。积极导入“互联网+”智慧监管理念，不断探索食品安全监管新模式，打造食品安全“阳光操作”平台，实现“线上取证、执法存证、证据固化”等功能，有效解决了在行政执法过程中遇到的电子证据固证难、违法线索预警难、线上证据提取难的问题，不但能够充分利用线上数据，还提高了工作效率，降低了行政成本。这个在主管部门、监管部门、学校和人民群众之间搭建的共治共建平台，促进了学校主体责任落实，强化了从业人员的食品安全意识。

三、存在的问题

部分学校存在操作能力不足的情况，物联网设施要继续投入资金，主动对接的意愿不够等。地方政府资金投入应继续推进，促成全区校园食堂“互联网+明厨亮灶”智慧监管全面推进。

四、下一步打算

今年，我局将联合教育部门继续加大力度推进全区学校食堂“互联网+明厨亮灶”设备的安装。接入全市食品安全监管服务平台。统筹安排、精心谋划、突出重点、精准施策，加快进度，扩面提质，“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台的引进和使用，进一步提升监管水平。

近年来，襄阳市襄州区市场监管局在省、市局及上级部门的统一指导和具体要求下，在确保餐饮监管各项工作任务完成的同时，积极打造餐饮服务食品安全示范区，全力推进国家食品安全示范城市复审迎检工作。下面我将浅谈一下襄州区近两年来开展餐饮质量安全监管工作的几点做法和体会。

襄州区原为襄阳县，建县于西汉初年，因位于襄水之阳而得名。2001年底襄阳县撤县建区更名为襄樊市襄阳区。2010年12月，襄樊市更名为襄阳市，襄樊市襄阳区更名为襄阳市襄州区。襄州区辖张湾、肖湾、龙王、石桥、伙牌、黄集、古驿、朱集、程河、双沟、张家集、黄龙、峪山13个镇，总人口86.16万人，辖区内有餐饮经营户2132户，其中95%以上为中、小餐饮经营户。

“无品牌、无管理经验、无责任和发展意识淡薄”是中、小餐饮经营单位的通病，餐饮业经营者合法经营率低，安全隐患多，也是长期难以根治的顽症。如何实施有效监管，确保人民群众舌尖上的食品安全成为当前餐饮业发展的首要问题。襄州区市场监管局在餐饮质量安全监管工作中大胆探索，形成了自己的一套行之有效的监管方法，凸现监管亮点。

一是树立“好榜样”，打造全区餐饮业食品安全示范

为进一步加强襄州区餐饮质量安全监管，提高食品安全保障水平，推进国家食品安全城市创建工作，我局通过示范创建，发挥以点带面，以示范促规范的引领作用，通过新建、改建、扩建等多种方式在城区交通路建设规范便民服务区1个，创建“省级餐饮服务食品安全示范街”2条，“省级餐饮服务食品安全示范单位”12家，

“省级示范农贸市场”3家，在42家餐饮服务单位安装了视频监控设备，推进了“阳光厨房”建设。在示范点的带动下，在全区逐步推进餐饮服务环节“明厨亮灶”工程，辖区餐饮户总数2132户，其中小餐饮2026家，大中型餐饮单位106家，1538家已实行明厨亮灶。学校及托幼机构193家，其中159已实行明厨亮灶。

二是打好“攻坚战”，全力扫除监管盲区改善餐饮环境

因我区辖乡镇较多，不少餐饮经营户位于偏远的乡镇和农村，流动摊点亦不在少数，尤其是校园周边、乡镇集市。特殊的地理特点和流通环节，对我区餐饮食品安全监管提出了严峻挑战。襄州区市场监管局不畏挑战，攻坚克难，区局食品相关股室联合辖区市场监管所，针对容易发生食品安全隐患的重点领域、重点区域、重点环节和重点时段，开展“拉网式”“地毯式”排查，做到全覆盖、无死角、无盲区；进一步加强食品安全培训教育，召集镇村餐饮业和农村宴席负责人参加餐饮安全专题培训会，对涉及证照、场所环境、食品原料采购与贮存、餐饮具清洗消毒、从业人员健康管理、食品添加剂、等食品安全要点进行系统培训，发放《农村集体聚餐食品安全培训资料》，对从业人员进行食品安全知识考核，并签订《农村集体聚餐食品安全承诺书》及《襄州区农村集体聚餐食品安全风险告知书》；突出强化抽检，加强对农村市场常见的膨化食品、肉类食品等重点品种的监督抽检，严格监督抽检不合格食品的后续处理工作。2022年，开展各类餐饮食品安全专项整治活动3次，印制和发放农村集体聚餐培训等相关资料600余份。

三是做好“店小二”，引导督促主动上门服务餐饮经营户

结合“党员干部下基层察民情解民忧暖民心”实践活动和创食复审工作，主动转变作风，以保护消费者合法权益为职责，切实增强服务意识、责任意识。襄州区市场监管局工作人员主动上门，到辖区餐饮经营户反复做教育和督促工作，签订《食品安全责任书》，指导、帮助餐饮单位建立并执行进货检查验收、索证索票、购销台账等制度。对经营规模小，经济条件差的门店，由我局统一出资印制食品安全相关制度、公示牌及各种登记台账样本，帮助指导制度上墙、台账登记工作。2022年共上门指导服务餐饮经营户800余次，送制度和公示牌2300余张，各类台账11000余本。

四是当好“守护神”，多方协作守住孩子舌尖上的安全

整治校园内及周边食品安全，并非某个单位、某个部门一力所能解决。襄州区市场监管局联合教育、卫生、公安、城管等多个部门建立联合执法队伍，并邀请区政协委员和市民代表作为食品安全监督员，现场监督，对校园内，查看学校食堂责任制度落实情况，要求食堂“严把五关”（食品采购关、供餐订货关、承包租赁关、食品存储制售关、餐厨餐厨废弃物管理关），监督检查做到“六查四看”；对校外周边，以全区各幼儿

园和中小学等校园主要出入口为中心，在半径200米以内的道路区域设立“儿童食品安全保护区”。在保护区内经营、生产、销售者须经过食品安全培训，签订《食品安全责任书》后持证上岗。同时对辖区54所中小学点位周边200米内的经营现状开展摸底排查，对学校周边的流动食品摊点、小食品经营店开展联合执法检查。重点检查学校周边门店食品经营户和食品小摊点的加工经营条件、从业人员健康证、加工销售食品的索证索票、卫生状况等，严厉打击制售假冒劣质食品、以及“三无”和“五毛”食品、过期变质食品等违法行为，情节严重的依法吊销相关证照，并从严查处。2022年，检查学校食堂193家，检查校园周边餐饮经营户389家，下达责任整改通知书18份。

通过近两年的日常监管工作，我们认为开展餐饮质量安全监管工作，使工作确实有效，领导重视是关键、上下联动部门协作是核心、氛围营造是基础、工作扎实是前提。我们相信，通过在日常监管工作中的不断推进和摸索，坚持注重总结，地区间加强沟通交流，一定能形成一套科学有力、行之有效的餐饮监管新模式，促进整个餐饮行业的规范经营、诚信经营，实现政府积极推进、企业主动参与、社会广泛关注、水平全面提升的综合成效。



餐饮监管工作的经验和做法

□ 保康县市场监督管理局 龚银

一是严督疫情防控。根据疫情防控要求，严格排查辖区内进口冷链食品存数，紧抓餐饮主体消杀工作落实情况，核查从业人员疫苗接种情况，分批督促从业人员接种加强针剂，以总人数25%的比例标准每周提醒餐饮单位冷链食品接触人员进行核酸检测。严厉查处无法提供合法来源证明或“三证一码”不全、不符合“六专”管理要求等违规违法行为。2022年上半年，累计出动执法人员2000余人次，检查冷库25家，卤菜店56家，餐饮单位596家，食品超市240家、各类食堂98家，与广大餐饮单位签定《疫情防控与食品安全主体责任承诺书》1103份，对2起标签标识不符合规定的肉制品案件进行立案查处，对检查发现存在的冷链食品索证索票不齐全、台账记录不完整等下达《责令改正通知书》10份，现已全部整改到位。

二是狠抓市场监管。以专项行动为抓手，贯彻落实好食品日常监管。始终坚持“四个最严”要求，加大对食品生产、流通、餐饮的全链条、全环节监管，围绕“守底线、查隐患、保安全”专项行动，着力排查经营主体食品安全隐患，严抓食品采购、人员培训管理、五防措施执行、明厨亮灶落实，及时整治不规范行为，汇总风险清单，核实整改进度，落实回头看检查减轻回弹。结合实际情况，以辖区内提供网络订餐服务的餐饮主体证照及人员管理、场所设施、原料采购使用、加工操作、送餐要求为切入点开展网络订餐食品安全专项整治行动，落实信息报送。通过督促餐饮单位积极开展“明厨亮灶”建设，长江禁渔、落实厉行节约、反对餐饮浪费要求，落实“禁塑令”规定。倡导消费者实行公

筷公勺、聚餐分餐制、适量点餐，开展“光盘行动”。加强非法食用、交易野生动物和汉江野生鱼宣传力度，确保餐饮服务单位招牌、菜单上无野生动物和汉江野生鱼的字样，餐桌上无上无野生动物和汉江野生鱼。针对3.15曝光问题酸菜、粉丝产品，对辖区范围内的餐饮单位进行全面摸排，为切实消除食品安全风险隐患。今年以来，共出动执法人员3200余人次，检查经营户2000余户次，下达责令整改通知书32份。已开展食品安全监督抽检290批次，抽检不合格样品14批次，合格样品276批次，开展不合格食品核查处置工作14件。

三是落实保障任务。依据重大活动通知，扎实开展重大活动期间食品安全保障工作，每次任务均成立专班小组责任到人，确保就餐点均有执法人员驻守监管，落实职责。在活动前提前介入，对各就餐点进行食品安全专项检查，以卫生管理、人员操作、索证索票及疫情防控工作等情况为重点环节，审核供餐菜单，对不符合食品安全要求的行为，执法人员立即督促限期整改并发放监督意见书。活动期间审慎监管，落实驻点保障，对供餐点的食品及餐具清洗消毒、生熟食品贮存与加工制作、供餐备餐、食品留样等关键环节进行动态跟进，及时制止不规范行为，消除隐患，利用场所的视频式明厨亮灶平台，加强对食品安全的监管。2022年上半年，累计接收就餐点为餐饮单位的食品安全保障任务3起，出动执法人员16人次，下达《监督意见书》3份，充分利用食品安全快速检测设备，对瓜果蔬菜、餐饮具等进行开展食品安全快速检测，结果均合格。



餐饮监管工作中的体会

□ 枣阳市市场监督管理局 侯启群

在日常监管中，我市小餐饮普遍存在以下几个方面的问题：

一、落实进货查验制度不严格。我市的餐饮行业多达3000余家，点多、面广、分散，从业人员素质参差不齐，大多存在进货票据保管不全、未按照进货的时间顺序或者货物品种建立台账及保管供货者资质不全等问题。有点规模的酒店、餐馆在监管人员的督促下还能整改，但是小餐饮多为夫妻店，工作人员少，加之人员食品安全意识普遍不高等原因，整改效果总是不尽人意。

二、“五防设施”未正常使用。在日常监管中会发现有些餐饮店防蝇灯未开，操作间地漏缝隙过大等问题，经过监管人员的督促能够整改，但是一些条件简陋的小餐馆在夏季蚊蝇总是无法消灭干净。

食品安全监管执法能力在退步。基层监管人员不但要完成市局各科室交派的各项任务，而且还要应对地方政府安排的疫情防控、治沙、拆迁等各项工作，每天各种报表、工作总结、各种检查、会议等等，事务繁杂，压力非常大。加之干事多的人，往往被追责问责的概率也就大，极大的影响了监管人员的工作热情。

针对以上问题，我局采取了以下措施：

1.宣传多样化。利用微信、媒体、电视台、发放宣传单、召开会议等多种形式宣传《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，提高经营者守法和公众参与食品安全监督的意识。

2.监管人员业务培训固定化。市局每周组织业务监管骨干讲解法律法规知识，传授执法监管经验，通过业务培训提升监管人员执法水平。

3.能力提升常态化。通过各监管所“异地”执法、交叉检查、组织召开现场会、实地交流等形式，在检查中发现问题，在现场会中交流监管经验，提升监管人员执法能力。

枣阳是百强县，被誉为鱼米之乡，国家商品粮基地。受季风气候影响，有南米北面的传统饮食习惯，催生了粮食加工企业和餐饮服务业的蓬勃发展。枣阳饮食文化可接受全国各地特色饮食，海鲜有市场，麻辣受追捧，酸甜味俱佳，总有一种口味能满足你的味蕾。枣阳古有光武盛世的汉光武帝刘秀，今有三问苍穹的航天英雄聂海胜，如今打造“一城两花”（一城：汉城中国汉文化目的地；两花：桃花、玫瑰花），欢迎大家来枣阳领略汉韵，观赏桃花、玫瑰花，指导枣阳食品安全工作。

贯彻落实习近平总书记关于食品安全和坚决制止餐饮浪费行为的重要指示精神，夷陵区市场监督管理局全力推进食品安全和反食品浪费进街入店、进校入园、进企入厂、进区入户“四进四入”专项行动

一、着眼全局，构建“四进四入”创建新机制

制定方案，明确分工，多方动员，与教育、民政等部门及街道政府协作，形成全面推进，紧密协作，各餐饮单位积极参与的有力创建机制，建设标准街1条、标准店75家、集中区1个。

二、周密细致，构建“四进四入”创建新格局

周密部署，三次召开推进会。对100余家餐饮单位调查走访，发放公示牌600余块，《餐饮服务单位食品安全主体责任清单》800余份，细致宣讲，提高认识，取得响应支持，构建全环节贯通的“四进四入”创建工作格局。

三、强化激励，推动“四进四入”创建新发展

以奖代补促“智慧监管”大发展。明确奖励标准，建成标准店75家，建成标准街1条，建成网络供餐集中区1个，建成智能快速检测中心1个，建成自动上传快速检测结果的智能快检室19个，中央厨房智慧监管3家。

四、整合资源，建立“四进四入”创建新高度

成立智慧监管中心，建设了可视化调度中心，75家标准店、1家智能快速检测中心、19家智能快检室情况电视墙实时显示，实现主体资质可见、原料来源可溯、加工过程可视、风险隐患可控、信息公开可查、人民群众可感的“智慧监管”新格局。同时依托技术赋能，打通智慧监管平台，建设链路300条，接入餐饮单位92家、农贸市场5家、食品生产单位74家、药店63家、福利院食堂13家、学校食堂124家，全面扩充智慧监管覆盖区域，全力打造监管手段智慧化、服务主体智慧化、执法维权智慧化，推动形成无人值守、问题抓拍、主动预警、任务分派、快速响应、整改落实、跟踪问效等全闭环精准管理，着力构建覆盖更广泛、智能更高效、监管更精准的“智慧监管”体系。

宜昌市夷陵区市场监督管理局 瞿玮

推进“四进四入”
打造“智慧监管”



网络餐饮食品心得体会

□ 远安县市场监管局 黎俊

2021年年底，我局执法人员在对我县某饮品店开展日常检查中，发展该店加工间置物架上放置的“某茶”饮品制作日期、时间和到期日期、时间已被修改。加工间冷藏柜中发现一盒用于制作奶茶的食品原料“某冻”、蜜制葡萄、奶油均超过它自身标注的保质期限。我局针对上述违法行为立即开展调查，并停止了该店在“美团”、“饿了么”2个平台的售卖活动。后期经过约谈当事人，让当事人意识到作为食品安全第一责任人，必须主动担负起责任，主动落实原辅料采购、生产过程控制、储存、销售等环节的主体责任，做到源头严防、过程严管、风险严控。定期要组织从业人员食品安全培训，从上到下增强责任意识和自律意识。当事人也表示：有效期涂改并非恶意，只是为了节约成本和方便，改动后有效期为真实的；使用过期原料制作奶茶，属经营人员疏忽所致并非有意，在此经营一年多时间从未犯过类似的错误，此次属首次。鉴于当事人事情发生后，积极配合调查，如实陈述事实经过并按要求提供相关材料，同时积极进行整改，拟定具体措施并及时递交整改书；因受疫情影响，经营困难，加之前期投资较大，从开业至今处于亏损状况。本着处罚与教育相结合原则，处罚款20000元。

随着电子商务的发展，网络订餐成为越来越多的年轻人的选择，在高强度工作和生活便利的模式下，也是对传统餐饮行业的一种延伸。但是随之而来的也是网红

餐饮品牌的食品安全问题接连曝出，引发社会广泛关注，加剧对食品安全的忧虑。这也反映出餐饮经营者中部分“网红店”的主体责任需进一步强化。如肯德基、蜜雪冰城、古茗等销量较大的“网红店”在订单任务繁忙时，以及知名的“杨国福麻辣烫”、“胖哥俩肉蟹煲”等全国连锁餐饮单位在做大做强的同时，常常忽略自身的经营主体责任，未严格履行食品安全规范操作，从业人员执行规范的习惯还有待加强培训。

下一步，我局将从以下几个方面开展工作：

一是强化培训教育。以培训和现场指导提高网络经营者、餐饮经营者的食品安全知识，以约谈、联合“同查”整顿问题，推进食品安全共治。

二是加大监管力度。通过“互联网+明厨亮灶”增加线上抽查频次，全覆盖推进现场监督检查，加大食品、餐饮具抽检力度，善于发现安全隐患，及时消除安全问题，通过责令整改、行政处罚等措施，进一步强化网络经营者、餐饮经营者落实食品安全主体责任。

三是加强宣传引道。多形式、多途径开展食品安全科普宣传，引导消费者特别是未成年人关注食品安全，监督食品安全，倡导文明、健康饮食习惯，使监管部门与社会公众保持良好沟通。积极调查处理网络舆情和消费投诉，着力维护消费者合法权益，守护远安人民“舌尖上的安全”。



浅谈使用过期原材料在餐饮环节中的定性及现场检查要点

□ 五峰市场监督管理局 刘星

今天笔者想和大家探讨的是如何在餐饮环节日常检查中准确的定性餐饮单位是否经营使用过期食品及原材料。在日常检查中，执法人员在餐饮经营者场所内发现有过期食品，我们该如何去做好违法定性？是选择使用食品安全法第124条还是126条去处罚呢？这个问题在执法人员之间一直存在有争议，有的人认为在食品处理区发现过期食品及原材料后不好准确定性，可以直接按照《食品安全法》第三十四条去定性。这样定性是根据原食药监总局回复函中的说明：认为餐饮服务单位食品处理区（食品处理区在餐饮环节中所指的应是除食品原材料仓库外的操作场所）中出现过期食品应该认定为经营过期食品。

而本人认为新的食品安全法出台后，在五十四条中明确提出食品经营者应当按照要求去贮存食品，并定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。违反五十四条规定应给予责令改正并给予警告，拒不改正的处五千以上五万以下的罚款。餐饮服务经营者与食品销售经营者虽同归于食品经营环节。但是两者之间却有着本质的区别，餐饮服务经营者在销售的同时多了制作这一步骤。在操作环节中的半成品及原材料是不可能直接由消费者购买并食用的，再之餐饮环节中许多规模较小的单位并没有严格按照餐饮服务规范中要求设立独立库房，可能在烹饪间中摆放有调味料贮存柜等。那么在这种情况下我们该如何去判定呢？本人认为所有的法律都是讲究证据的，按照刑法中疑罪存无的观点来说。定性使用过期原材料我们需要更直观的使用证据，而不是简单的按摆放的位置而去定性。有的同事会认为只要在操作场所发现了过期产品，就可以推断他肯定是准备使用或者已经使用，就可以按照原食品药品监管总局给出的回复去定性。这样简单而又直接，也可以避免漏罚。那么我们反向思考一下，如果执法人员在当事人操作场所内发现过期食品后，定性为使用过期食品原材

料。下达处罚决定书后，当事人申请行政复议，提供操作场所内的监控视频可以充分证明这部分食品进入操作场所后从未使用。食品安全法做为行为法大家认为从法律的角度会支持执法人员吗？所以我认为单纯按发现过期食品的地点去定性，是不严谨的。那么我们如何去做好现场检查去固定更多的证据呢？我认为要做好以下几点

在现场检查中要按照餐饮服务规范的各项要求去仔细检查，分别对该餐饮单位的现场环境、食品及原材料、索证索票、管理制度（执行情况）、人员分工及其它细节问题等方面逐一进行仔细检查并记录。

一、现场环境：在检查时首先要对该餐饮单位（以下称当事人）的具体布局、功能分区进行记录。建议在检查现场环境时按当事人生产加工顺序去逐一记录，避免漏项，对其各个专间用途也应当简单记录。应当重点记录经营场所内摆放陈列设施的位置及状态（是否在操作中便于拿取及使用）。

二、在发现过期食品及原材料后应重点记录其摆放位置、数量、外包装标识信息及产品外包装新旧程度、是否有在保质期内的同产品、过期产品状态（开封、开封后未使用、使用后的余量等）、以及对过期产品周围的产品的使用状况及用途进行简单记录（如该过期产品旁摆放有已使用过的在保质期内的调料……），并可以在现场笔录中询问过期产品旁的产品用途及使用情况，当事人一般对未过期产品不会多加防备），从正、侧面分别去固定相关证据。

三、查看并记录过期产品的相关凭证（购进票据、检验报告等），重点记录购进数量（用于核对使用及库存数量）、购进价格及购进商信息（是否明显低于市场价格，可以用来判断其进货来源及渠道是否正规）、产品出库记录（可以明确判断在过期后是否继续出库使用）、是否建立定期检查清理记录、如是食品添加剂应



枝江市在2022年全省市场监管系统餐饮质量提升业务培训班上的交流研讨材料

近两年，我市在创建省级食品安全示范县过程中，将餐饮业质量提升作为重点工作予以推进，已经创建湖北省餐饮服务食品安全示范单位8家、宜昌市餐饮服务示范单位13家、枝江市餐饮服务食品安全示范店10家，小洞天餐饮酒店通过4D厨房现场安全管理体系验收；开展“阳光厨房”建设，全市“阳光厨房”总数达到600余家；开展餐饮服务提档升级活动评定“特色餐饮”“放心早餐”示范店19家。

一、主要经验做法

1.高标准谋划。我市于2019年将餐饮业提档升级列为十件民生实事之一，市场监管局高度重视，局党组多次召开会议，研究部署餐饮业提档升级工作。以市食药安办名义制发了《枝江市餐饮消费提档升级工作方案》，明确了5大工作目标、安排了11项专项整治、细化了特色餐饮和早餐示范店创建措施。并及时召开全市餐饮消费提档升级座谈会，通过会议动员、经验交流、细化部署了餐饮消费提档升级工作。最后将餐饮业提档升级的主要目标定为：餐饮业许可证、从业人员健康证持证率均达到100%；餐饮服务食品安全量化分级达到100%，优秀率（A级）和良好率（B级）分别比上年上升10%，学校食堂、大中型餐饮良好率达到80%以上、优秀率10%以上；持证餐饮单位“明厨亮灶”建设覆盖率40%以上，学校食堂“明厨亮灶”建设覆盖率100%；马店城区建成8—10家“特色餐饮创建示范店”，10—15家“放心早餐创建示范店”，各镇建成“特色餐饮创建示范店”和“放心早餐创建示范店”各1家以上；全年无食品安全事故。

2、高强度推进。先后召开餐饮消费提档升级座谈会、餐饮服务单位提档升级培训会，采取局班子成员包

所、工作人员包街的模式，针对餐饮门店“三防三戴三公示”及店内环境卫生等问题，持续开展专项治理，共检查餐饮单位5000多家（次），下达责令整改通知书289份，立案查处8起。制定了小餐饮门店改造方案及效果图，对小炒店、早餐店、快餐店、卤菜店等店铺进行分类整治改造，当年完成105家店铺完成了加工间与就餐间隔断改造，87家店铺对墙壁进行了粉刷；117家店铺新装了门帘，22家店铺新装了风幕机，306家店铺新装了灭蚊灯，49家店铺新购了餐饮加工设备；26家店铺新装了油烟净化设施，22家店铺进行了煤改气。

3.高示范引领。开展特色餐饮创建示范店、放心早餐创建示范店的验收工作，合格名单在相关媒体进行公示，公示期满后，授予“特色餐饮创建示范店”、“放心早餐创建示范店”牌匾，并兑现奖补政策（市镇财政要保障奖补资金，城区示范店参考实体店整改投入资金30%奖补，每家奖补5000元—20000元）。同时，再大力宣传示范店的经验和做法，发挥示范引领作用，引导和促进全市餐饮业的提档升级。全市共有28餐饮企业、38家早餐店申报参加示范店评选，市食药安办组织对申报单位进行了验收评审，分别选取得分最高的10家餐饮企业、家早餐店于2020年3月颁发店验奖牌和5000元奖金。通过示范引领，目前我市多家获奖企业（店）升级后生意更好，另设分店。如土包子早餐店升级前仅仅是一家店面维持多年，而升级后干净卫生环境好包子口碑佳，目前已另设2家分店。小洞天酒店获奖后又设新店“漫时光”等。与此同时，通过示范引领，已经让没有升级的餐饮店家明显感受到顾客进餐感受和顾家减少的压力，感受到必须跟上形势才能在餐饮行业继续做下

查看添加剂使用记录。如未建立以上记录，则应当询问当事人是否知晓以上制度，是否履行过。此环节不仅可以对固定其是否有经营使用过期食品及原材料有帮助，也可以固定违反其他法律规定的证据。

四、对其现场从业人员基本信息（是否取得合格健康证明等）及其分工、培训情况及该过期产品可以制作哪些菜品进行简单的记载。为下一步的询问笔录做好基础。如在询问中从仓库管理人员或厨师处能取得使用的相关证据，也就证明了其违法事实。现实中从业人员的警惕性往往要低于负责人及管理人员。

五、对菜单及其菜品销售记录进行查看并记录。查看是否制售使用该过期原材料的成品，并如实记录销售

数量及金额。如食品处理区及用餐区装有健康设备应记录，拷贝后可作为直接证据。

《现场检查笔录》是执法过程中的客观文字记录，可以完整的固定其现场状况。与影像证据和物证相印证后成为直观的书面证据，是我们取得第一手证据的重要手段。可以更好去帮助我们根据掌握到的证据去确定违法事实。我相信只要在发现其违法情形后认真去做好检查记录，就会很直观的帮助我们去做对违法行为定性。

去，从而倒逼其他餐饮业升级。

4、高智能推广。今年，我市又将“互联网+明厨亮灶”建设纳入重点工作，并与中国电信枝江分公司签署枝江市网络平台“互联网+明厨亮灶”合作协议，运用在线智慧监管手段确保外卖餐品加工安全。现正在努力将各入网餐饮单位食品加工操作过程从传统的“明厨亮灶”全面升级为“安全厨房、智慧厨房、健康厨房”；从单一的“后厨可视”全面升级为违法违规行为和操作间环境设备“可监控、可识别、可抓拍、可感测、可示警、可处置”，加强入网餐饮企业主体责任落实，提升部门监管效能，促进行业健康发展，降低入网餐饮服务食品安全风险。现已有78家餐饮店（含网络销售）、4家重大活动保障餐饮单位、54家学校幼儿园食堂接入该平台接受监管。

二、存在的问题及建议

当前在县市，食品安全监管工作主要存在以下三个方面的问题：

一是基层监管部门食品检测设施不足。食品安全问题虽然已引起广泛关注，政府及监管部门均下了大力，但在食品安全基层监管第一线，依然面临监管点多、面广、线长、执法人员少、执法装备差的窘迫状况。基层食品安全的技术监管水平有限，缺少先进的检测设备与专业检验人员，食品质量检测手段比较落后，食品监管执法一线人员还停留在眼看、鼻嗅、手摸阶段，大大降低了食品监管的准确性。同时，一些监管人员还不能熟练掌握有关食品常识和检测操作技能，实际操作能力低，巡查时走马观花，发现不了易出现问题的关键点，业务水平有待提高。

二是监管工作难以面面俱到。小作坊、小餐饮、小食品店数量众多，许多存在生产环境卫生条件较差、产品质量不稳定、生产工艺落后、生产经营者责任心不强等问题，有些不符合发放食品生产经营许可条件，也先获证后核或者未办证。对农村红、白宴席的监管也是难点之一，农村自办宴席的食品原材料采购点随意性大、食品生产加工不规范，厨师未获得相应从业资质与健康证，宴请人员数量多，食品安全隐患较大。同时乡镇市场监管所普遍存在监管区域广、人员少、经费少、工作量大等问题。

三是基层监管人员身份复杂。2019年实施机构改革三局合并后，干部职工身份多样，有行政编，参公事业编，机关工勤编，事业编等。市场监管所干职工以事业编制为主，导致基层人员执法“底气不足”。同时，原食药局大部分干部职工为事业编制，技术职称没被认可快退休还是助理级，且无晋升通道，工作积极性受到挫伤，无执法资格。以上从一定程度上限制了基层人员的执法权，影响了基层人员监管积极性。

建议：一是建议省级层面每年安排一些食品安全项目，特别是智慧食药安全监管、基层市场监管所规范化建设达标、互联网+明厨亮灶应用系统建设方面项目，逐步配齐、配足基层食品检测设施，并加强监管人员检测操作及业务培训，提升基层整体人员的业务水平。二是建议省级层面，结合事业单位改革，明确原食药事业编人员参公身份，让其名正言顺执法。三是建议省级层面以省二办名义明确市场监管所人员配置标准、保障标准，保障编制、经费，让其有人执法，有钱执法。

关于加强食品安全监管的几点思考

□ 鄂州市市场监管局 陈梁财

自2019年机构改革以来，食品类违法案件的查办数量和质量呈直线下滑的趋势，导致在食品安全监管领域，基层的日常监管与执法办案严重脱节，食品类案件的查处效率低，日常监管的执法权威低下，现有几点思考汇报如下：

一、当前食品类执法办案中存在的问题

（一）人员问题

客观存在的人员短缺和能力不足是基层市场监管部门面临的共性问题，就鄂州市而言，机构改革前各部门业务骨干转隶流失较多，基层缺乏精通业务的老手，监管基础薄弱。

（二）机制问题

就鄂州市而言，基层市场监管所不具备执法办案权限，各区局、分局在机构改革之后也不独立行使执法办案职责。

基层所承担这大量的日常监管任务，但日常监管却没有即时执法的支撑，日常监管的支撑点不牢。基层日常监管机构与办案机构就执法办案过程中的职责异议重重，存在推诿扯皮现象，导致大量案源线索流失或证据灭失。

（三）激励问题

基层所人员年龄结构老化，普遍缺乏工作激情，主动履职意识不高，责任心不强，基层疲于应付各种专项整治，诸如餐饮服务监管环节，都满足于不出问题就行，做了干了就on行，然而餐饮业监管很多工作相当于机械化操作，只有反复、细致的检查，才能尽可能的去减少突发事件的发生，就算是发现了问题也想整改了事，如果移交案源线索，又增加了日常工作量。加之基层职务、职级晋升途径有限，制约基层所干部干事创业的激情。

（四）风险问题

食品安全责任大于天，食品安全监管履职风险大，基层人员普遍存在畏难情绪，餐饮服务食品安全监管很难做到到边到角，对于餐饮经营主体的检查更难以做到细致入微，加之没有有力的执法支撑，各类市场主体的餐饮服务主体履行食品安全主体责任的意识反而有所下降。餐饮服务监管受制餐饮业本身特有的属性，在具体工作中只有通过督促市场主体履行好自身食品安全主体责任，才能最有效发挥监管的作用，但餐饮服务的过程化管理仍就只能通过从业人员自己的把控，稍有闪失就有可能出问题，基层人员总说有时候就是靠运气，既是实话也有推卸自身责任的感情色彩。

二、加强食品安全监管的几点建议

（一）完善顶层设计

1、明确基层食品安全岗位

国家市场监管总局要尽快出台《市场监督管理所条例》，明确基层的岗位设置，建议设置专职的食品安全监管岗位，夯实食品安全监管人员配备的法定基础，并严格落实定编定岗定人。

2、明确基层执法办案权限

基层所作为食品安全监管的主要机构，亟需明确执法办案权限，必须赋予基层监管人员执法办案职权，完善食品安全监管的全过程管控，杜绝监管与办案脱节、脱钩的现象，监管机构与办案机构在具体案件查办过程中极易出现职责不明晰的情况，导致推诿扯皮，导致案源线索流失。

3、明确食品案件自由裁量

基于“四个最严”的要求，食品违法行为的处罚额度起点高。基层工作中时常有，食品小门店在经营过程无主观故意且未造成危害后果，但如果立案查处，当事



人难以承担处罚结果。在办案过程中，当事人极易采取行政复议、法律诉讼的方式争取减轻处罚，客观上延长了办案周期，且后续容易出现无法执行的情况，限制食品案件的查办效率。

（二）健全办案机制

1、统一食品案件查办程序。省局层面可制定全省统一的食物类案件查办流程，便于基层规范化操作，在全省推广，严格执行，确保案件查办的程序规定合法。

2、统一案件调查取证标准。明确食物类案件的调查取证标准，形成执法办案的规定动作，合法有效掌握第一手证据材料。

3、统一案件协查联动机制。明确办案机构与日常监管机构在案件查办过程的职责分工，明确规范的协作机制，避免工作的推诿扯皮。

（三）完善技术手段

现代化食品安全监管亟需先进科学技术支撑，完善

互联网+监管成果运用。

1、推进互联网+智慧监管立法进程。近年来，全国均在推进食品安全“互联网+智慧监管”建设，省局已建立“鄂食安”平台，但“互联网+智慧监管”尚未纳入法律法规，仅是依托市场主体自我约束的基础上，很难见到实效。

2、完善基层移动执法终端。结合当前互联网高速便捷性，研发配备基层移动执法终端设备，通过即时采集现场视听数据，上传后台数据库，通过智能数据分析，节省执法人员现场制作文书、拍照、收集证据等环节，提升工作效能。

3、建立监管信息共享平台。依托基层社区网格信息平台等基层社区治理系统，植入食品安全预警机制，将食品安全日常检查纳入到基层社区治理，通过平台反馈，减少基层监管人员日常工作量，提升问题发现的精准性。

关于加强小餐饮食品安全监管的几点思考

□ 鄂州市市场监管局 肖海

近两年，我市在创建省级食品安全示范县过程中，将餐饮业质量提升作为重点工作予以推进，已经创建湖北省餐饮服务食品安全示范单位8家、宜昌市餐饮服务示范单位13家、枝江市餐饮服务食品安全示范店10家，小洞天餐饮酒店通过4D厨房现场安全管理体系验收；开展“阳光厨房”建设，全市“阳光厨房”总数达到600余家；开展餐饮服务提档升级活动评定“特色餐饮”“放心早餐”示范店店19家。

一、主要经验做法

1.高标准谋划。我市于2019年将餐饮业提档升级列为十件民生实事之一，市场监管局高度重视，局党组多次召开会议，研究部署餐饮业提档升级工作。以市食药安办名义制发了《枝江市餐饮消费提档升级工作方案》，明确了5大工作目标、安排了11项专项整治、细化了特色餐饮和早餐示范店创建措施。并及时召开全市餐饮消费提档升级座谈会，通过会议动员、经验交流、细化部署了餐饮消费提档升级工作。最后将餐饮业提档升级的主要目标定为：餐饮业许可证、从业人员健康证持证率均达到100%；餐饮服务食品安全量化分级达到100%，优秀率（A级）和良好率（B级）分别比上年上升10%，学校食堂、大中型餐饮良好率达到80%以上、优秀率10%以上；持证餐饮单位“明厨亮灶”建设覆盖率40%以上，学校食堂“明厨亮灶”建设覆盖率100%；马店城区建成8—10家“特色餐饮创建示范店”，10—15家“放心早餐创建示范店”，各镇建成“特色餐饮创建示范店”和“放心早餐创建示范店”各1家以上；全年无食品安全事故。

2、高强度推进。先后召开餐饮消费提档升级座谈会、餐饮服务单位提档升级培训会，采取局班子成员包所、工作人员包街的模式，针对餐饮门店“三防三戴三公示”及店内环境卫生等问题，持续开展专项治理，共检查餐饮单位5000多家（次），下达责令整改通知书289份，立案查处8起。制定了小餐饮门店改造方案及效果图，对小炒店、早餐店、快餐店、卤菜店等店铺进行分类整治改造，当年完成105家店铺完成了加工间与就餐间隔断改造，87家店铺对墙壁进行了粉刷；117家店铺新

装了门帘，22家店铺新装了风幕机，306家店铺新装了灭蚊灯，49家店铺新购了餐饮加工设备；26家店铺新装了油烟净化设施，22家店铺进行了煤改气。

3.高示范引领。开展特色餐饮创建示范店、放心早餐创建示范店的验收工作，合格名单在相关媒体进行公示，公示期满后，授予“特色餐饮创建示范店”、“放心早餐创建示范店”牌匾，并兑现奖补政策（市镇财政要保障奖补资金，城区示范店参考实体店整改投入资金30%奖补，每家奖补5000元—20000元）。同时，再大力宣传示范店的经验和做法，发挥示范引领作用，引导和促进全市餐饮业的提档升级。全市共有28餐饮企业、38家早餐店申报参加示范店评选，市食药安办组织对申报单位进行了验收评审，分别选取得分最高的10家餐饮企业、家早餐店于2020年3月颁发店验奖牌和5000元奖金。通过示范引领，目前我市多家获奖企业（店）升级后生意更好，另设分店。如土包子早餐店升级前仅仅是一家店面维持多年，而升级后干净卫生环境好包子口碑佳，目前已另设2家分店。小洞天酒店获奖后又设新店“漫时光”等。与此同时，通过示范引领，已经让没有升级的餐饮店家明显感受到顾客进餐感受和顾家减少的压力，感受到必须跟上形势才能在餐饮行业继续做下去，从而倒逼其他餐饮业升级。

4、高智能推广。今年，我市又将“互联网+明厨亮灶”建设纳入重点工作，并与中国电信枝江分公司签署枝江市网络平台“互联网+明厨亮灶”合作协议，运用在线智慧监管手段确保外卖餐品加工安全。现正在努力将各入网餐饮单位食品加工操作过程从传统的“明厨亮灶”全面升级为“安全厨房、智慧厨房、健康厨房”；从单一的“后厨可视”全面升级为违法违规行为和操作间环境设备“可监控、可识别、可抓拍、可感测、可示警、可处置”，加强入网餐饮企业主体责任落实，提升部门监管效能，促进行业健康发展，降低入网餐饮服务食品安全风险。现已有78家餐饮店（含网络销售）、4家重大活动保障餐饮单位、54家学校幼儿园食堂接入该平台接受监管。





抓紧抓实抓牢餐饮食品“123”工程 全面提高餐饮服务食品安全保障水平

□ 团风县市场监督管理局

二、存在的问题及建议

当前在县市，食品安全监管工作主要存在以下三个方面的问题：

一是基层监管部门食品检测设施不足。食品安全问题虽然已引起广泛关注，政府及监管部门均下了大力，但在食品安全基层监管第一线，依然面临监管点多、面广、线长、执法人员少、执法装备差的窘迫状况。基层食品安全的技术监管水平有限，缺少先进的检测设备与专业检验人员，食品质量检测手段比较落后，食品监管执法一线人员还停留在眼看、鼻嗅、手摸阶段，大大降低了食品监管的准确性。同时，一些监管人员还不能熟练掌握有关食品常识和检测操作技能，实际操作能力低，巡查时走马观花，发现不了易出现问题的关键点，业务水平有待提高。

二是监管工作难以面面俱到。小作坊、小餐饮、小食品店数量众多，许多存在生产环境卫生条件较差、产品质量不稳定、生产工艺落后、生产经营者责任心不强等问题，有些不符合发放食品生产经营许可条件，也先获证后核或者未办证。对农村红、白宴席的监管也是难点之一，农村自办宴席的食品原材料采购点随意性大、食品生产加工不规范，厨师未获得相应从业资质与健康证，宴请人员数量多，食品安全隐患较大。同时乡镇市场监管所普遍存在监管区域广、人员少、经费少、工作

量大等问题。

三是基层监管人员身份复杂。2019年实施机构改革三局合并后，干部职工身份多样，有行政编，参公事业编，机关工勤编，事业编等。市场监管所干职工以事业编制为主，导致基层人员执法“底气不足”。同时，原食药局大部分干部职工为事业编制，技术职称没被认可快退休还是助理级，且无晋升通道，工作积极性受到挫伤，无执法资格。以上从一定程度上限制了基层人员的执法权，影响了基层人员监管积极性。

建议：一是建议省级层面每年安排一些食品安全项目，特别是智慧食药安全监管、基层市场监管所规范化建设达标、互联网+明厨亮灶应用系统建设方面项目，逐步配齐、配足基层食品检测设施，并加强监管人员检测操作及业务培训，提升基层整体人员的业务水平。二是建议省级层面，结合事业单位改革，明确原食药事业编人员参公身份，让其名正言顺执法。三是建议省级层面以省二办名义明确市场监管所人员配置标准、保障标准，保障编制、经费，让其有人执法，有钱执法。

在市局和县委、县政府的正确领导下，我局餐饮服务监管工作始终坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，认真贯彻落实省局、市局和县委、县政府关于食品安全的各项决策部署，严格执行食品安全“四个最严”要求，压实餐饮服务食品安全主体责任和监管责任，强化食品安全风险防控，坚持不懈强基础、抓提升、求实效、保安全，全面提高全县餐饮服务食品安全保障水平。这几年来，我县没有发生系统性、区域性食品安全事故，食品安全总体形式稳中向好，主要做法是：

一、“一次培训”启动餐饮质量安全提升开局

“一次培训”就是开展了餐饮质量安全提升系列公益培训。在加大对餐饮服务监管人员教育培训的同时，加强餐饮从业人员培训教育及考核力度，重点开展餐饮服务单位、学校食堂、单位食堂从业人员的餐饮服务质量安全管理线上公益培训活动。截止目前已开展3期，参训人员达700余人次。

为提升我县学校食堂服务水平,有效防控学校食品安全事故风险,3月24日我局联合县教育局、县公共检测中心在总路咀高级中学召开全县学校食堂食品安全暨食品快检培训工作会议。各乡镇中心中小学分管领导及农残快检操作人员40余人参加了此次培训。通过本次培训将持续推进食品快检工作，并继续发挥食品快检“专业、快速、准确、及时”的优势，严把农产品质量关、准入门关，充分发挥快检“防火墙”“过滤网”作用，避免农残超标的蔬菜流入校园，全力保障校园食品安全。

二、“两项”活动提升餐饮单位质量安全落实

一是开展国家局“我为群众办实事”活动。我们先后帮助指导黄冈科技职业学院何家湖校区、城东学校、十力中学、湖北省百家放心鲜食食品有限公司（中央厨房）

等餐饮单位规划设计厨房操作间，优化厨房布局及硬件设施，推广色标管理，引入四D、五常、六T等现场实务管理方法。黄冈科技职业学院何家湖校区食堂的建设是市局“我为群众办实事”的认领项目，为保证项目建设如期完成，我们提前介入，经过3轮修改厨房布局设计图纸，有力地保障了黄冈科技职业学院如期建成高质量、高标准的学校食堂，圆满完成了市局交办的工作任务，得到了一致好评。湖北省百家放心鲜食食品有限公司是全市第一家特大型中央厨房，我们上门提供了“店小二”式全程服务，保障企业少跑路，不跑弯路，为企业经营保驾护航，使该企业提前一个月进行了投产。

二是开展省市局“餐饮安全你我同查”活动。我们制定了活动实施方案，于去年6月18日在全市第一个开展了“餐饮安全你我同查”直播活动。活动中邀请了4位县人大代表、政协委员共同参与，走进了鸿路国际酒店和华莱士普济路分店，向观众现场展示了检查全过程，直播活动吸引了2万余人次的点击观看。此次活动的开展，进一步提高了人民群众对食品安全的重视及自我保护能力，引导食品生产经营者诚信守法经营。

三、“三大”行动守护餐饮食品安全底线

1、开展春季学校开学食品安全隐患排查工作

按照市市场监管局、市教育局、市卫健局联合下发的《黄冈市2022年春季学校食品安全隐患排查工作方案》（黄市监函〔2022〕4号）文件要求，结合市市场监管局开展的湖北省食品安全“守底线、查隐患、保安全”专项行动，我局联合县教育局、县卫健局成立检查组于3月1日至4日对乡镇部分学校食堂及校园周边食品经营者进行了食品安全隐患排查。本次检查了45家学校食堂，针对检查发现的问题联合发文下达检查情况通报，列出问题清单，督促各学校食堂要对照提出的监督整改意见和要

求，对标对表，逐项迅速整改，及时消除食品安全隐患。

2、开展幼儿园食品安全隐患排查专项整治工作

按照《市市场监管局关于开展幼儿园食品安全风险隐患排查整治的紧急通知》的文件要求，我局联合县教育局成立检查组于5月25日至26日对乡镇部分托幼机构食堂进行了食品安全风险隐患排查。本次抽查了22家托幼机构食堂，对检查发现的问题列出问题清单，督促整改落实到位。

3、着力抓好重点环节风险管控

（1）加强网络餐饮食品安全专项整治。根据省纪委监委专项整治群众身边腐败和作风问题工作部署，聚焦“群众点题”和“群众关切”的网络餐饮食品安全问题。我局联合相关部门于5月至12月集中开展专项整治行动，加强线上线下融合监管。截止目前，对全县176家入网餐饮经营者及2家代理商武汉兔鼠餐饮服务有限公司（饿了么）、团风匠心信息技术有限公司（美团）进行了全面排查，发现各类隐患39个。列出了问题清单，明确整改责任、措施和时限，逐一销号整改。

（2）做好重大活动食品安全保障。组织开展了重大节日、“两会”、重大接待任务、高中考等餐饮食品安全保障工作，确保了重大活动期间餐饮食品安全“零”事故。

（3）抓好各类重点专项整治。加强与教育、文旅、交通、卫健、民政等部门的沟通协调，健全协作联动机制，凝聚监管合力，以元旦春节、端午等节假日为重点时段，以餐饮消费集中区、单位食堂、入网餐饮服务提供者为重点单位，以旅游景区、商业区、农村集体聚餐为重点区域，抓好餐饮服务食品安全监督检查和专项整治。6月14日至24日我局联合县教育局、民政局、住建局、卫健局、机关事务局等部门对全县179家各类单位食堂开展了食品安全隐患排查整治工作，针对现场检查发现的问题能够现场整改到位的督促立即改正到位，对不能立行立改的隐患和问题，列出工作进度表，倒排工期，明确整改责任人，确保及时消除食品安全隐患。本次专项行动共发现食品安全隐患80个，现场整改57个，另23个下达责令整改通知书限时整改到位。

四、存在的问题

一是部分餐饮业经营者对食品安全的重要性认识不足，重视不够。尤其是一些小型餐饮服务单位加工场所卫生条件较差、加工操作不规范、食品安全管理制度不健全、消毒工作落实不到位，从业人员健康管理不严格等现象较为突出。

二是大多数小型餐饮服务单位存在建筑布局和工艺流程欠合理现象，再加上受条件和位置的制约，监督整改难度较大，对今后餐饮业量化分级管理评定工作亦有一定影响。

三是农村自办酒席集体聚餐监管存在盲点，农村家庭红白喜事举办的群体性聚餐次数和规模有不断增多和扩大的趋势，但监管力量薄弱，导致监管困难，隐患较多。

四是我县食品安全监管工作点多面广，任务繁重，而执法人员少，年龄偏大，力量薄弱，监管水平有待提高，给食品安全监管工作造成了一定的困难。

五、下一步工作打算

一是坚持日常监管与专项整治相结合，以日常监管深化专项整治，以专项整治强化日常监管，在开展专项整治工作的基础上，推进日常食品安全监管水平的全面提升。

二是深入开展餐饮食品安全专项整治工作，加强餐饮食品安全监管，进一步落实食品安全监管责任，有效地规范我县餐饮服务食品安全市场秩序。

三是继续探索和建立长效监管机制，结合日常监督工作，认真研究分析，及时发现问题，不断总结经验，进一步建立健全组织协调机制、突发事件应急处理机制、食品安全监督信息建设等长效工作机制，确保全县人民“舌尖”上的安全。



餐饮监督量化分级存在的问题及对策

□ 武穴市市场监督管理局

原国家食药总局2012年出台《关于实施餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作的指导意见》，开始在全国餐饮单位推行量化分级及等级公示制度。实施七年来，在提升餐饮业软硬件水平，提高餐饮单位食品安全水平方面发挥了一定作用。但在具体实施过程也暴露出了许多问题。

一、存在的问题

1、量化分级在发挥提升食品安全水平的导向作用方面有待提高。

从经营者角度看，量化分级不会对餐饮单位的经营发挥影响，不会带来相应的经济利益，故认可度参与度

不高。从监管者角度看，希望量化分级能达到鼓励先进，督促后进，从而提升食品安全的目的。但在实际监管过程中，监管者对餐饮店的监督检查以及处罚，无论从实际操作还是从法律层面来讲，均很难与评级挂钩。正因如此，餐饮服务经营者没有把评级当作餐饮经营活动中一项重要的事情去对待，也很难发挥评级对食品安全的导向作用。

2、量化分级对监管频次的要求与实际监管频次需要不完全相符。

量化分级监管频次规定对A、B、C三类评级原则上12个月内分别监管1次、2次、3次。但对一些A级单位，



由于大部分属于大型餐饮单位，接待人数多，社会风险高，重大活动餐饮保障也多，往往需要监管的次数远远大于A级单位量化分级要求。而B级、C级单位数量大，占比高，限于当前监管人员数量远不能满足监管需要，加大监管频次往往力不从心。而一些小餐饮店，比如蒸包店、水饺店等，由于加工形式简单，食品安全风险较小，一般无需加大监管频次，而这些店的评级往往属于B、C级别，如加大这部分业态的监管频次，将浪费有限的监管资源，不能很好地将有限的监管资源用在刀刃上。

3、量化分级标准评定太过复杂，全部一个标准也不符合各地及各业态实际。

量化分级评定标准共58项，每项评分后还需要折算为标准分，实际操作非常复杂，评定一家餐饮单位就会耗费大量时间，在监管人员少家数多的情况下，很难及时完成这项工作任务。而且其中许多项目为许可要求的项目，与2016年国家总局下发的《食品生产经营日常监督检查管理办法》中餐饮单位标准化现场检查固定表格《餐饮服务日常监督检查要点表》中内容也大部分重复，出现了执法人员重复性的劳动。所以如继续推行量化分级管理，就需要在评定标准上进行大力度改革。

量化分级评分表也没有考虑不同业态，不同加工形式的食品安全风险高低因素。应当根据食品安全风险高低来确定监管频次是较合理的做法。同时，在经济发达与不发达地区的餐饮质量水平有很大差别，如全部一个标准，那么将可能在一些地区不会有A级单位，或者不会有C级单位，这将不利于在这些地区推行量化分级管理。

4、社会认知度低，寻笑脸就餐得不到群众认可。

目前对量化分级以及寻笑脸就餐的普及基本是通过食药监部门的宣传。通过在日常监管中随机对就餐人员调查发现，基本没有人把就餐的笑脸做为选择餐馆的依据。如何提高公众对寻笑脸就餐的认可将是非常艰巨的任务。

二、对策

1、加强评分标准对提高食品安全的导向作

用。

在布局、硬件设施设备符合要求的情况下，决定食品安全的决定因素其实是从业人员的规范操作水平。量化分级评分标准应当侧重从业人员规范操作方面的内容，布局硬件方面是取得许可的基本要求，是许可解决的问题，不当作为量化分级评分关注的重点。通过侧重规范操作来制定评分标准，会使评判标准向规范加工方面倾斜，从而发挥标准的导向作用。

2、检查频次与食安风险、社会风险综合挂钩。

建议在量化分级评分标准中加入社会风险权重指标，比如是否是大型餐馆，旅游接待人数多少，是否举办重大活动（政治或经济性等），是否有高风险餐饮食品品种等指标作为社会风险的衡量因素，这些因素与年检频次挂钩，而不仅仅以量化分级来做为日常监管频次的依据。

3、简化评分标准，使各分级保持合理分布。

过于细化的评分标准不仅加重工作人员的工作量，而且在易操作性上也大打折扣。建议进一步简化标准，将某一类的过于细化的标准合并为一条标准，并且引入模糊评判机制，就是量化分级人员根据日常监管掌握的整体情况，来比较评判某项指标在全域中所处档次水平，从而给出大体位次的综合评分。这样量化分级就会在本区域内进行综合衡量，能够使各等级在本区域内保持合理分布。

4、量化分级上升至法律层面，提高社会认知度。

仅仅通过宣传寻笑脸就餐来提高餐饮单位以及大众对量化分级的认同是远远不够的。如果想发挥量化分级的作用，首先应当将量化分级上升为法律层面，在立法中加入量化分级内容，比如将量化分级与抽检频次、公告宣传、甚至作为处罚的自由裁量因素等挂钩。只有这样，才能提高量化分级的作用，社会公众认可度才可能提升。

创新思路 务实笃行 努力推动餐饮质量安全提升行动见实效

□ 黄梅县市场监督管理局

近年来，特别是机构改革以来，在市场监管部门承担起“3+N”模式艰巨繁杂职能的大形势下，如何借助信息技术科学高效地推进餐饮质量安全提升行动，黄梅局以创新推行的“互联网5G+明厨亮灶”智慧监管项目建设做好了很好的尝试，也收到了一定成效。下面简要汇报如下：

一、项目推行的背景与主要做法

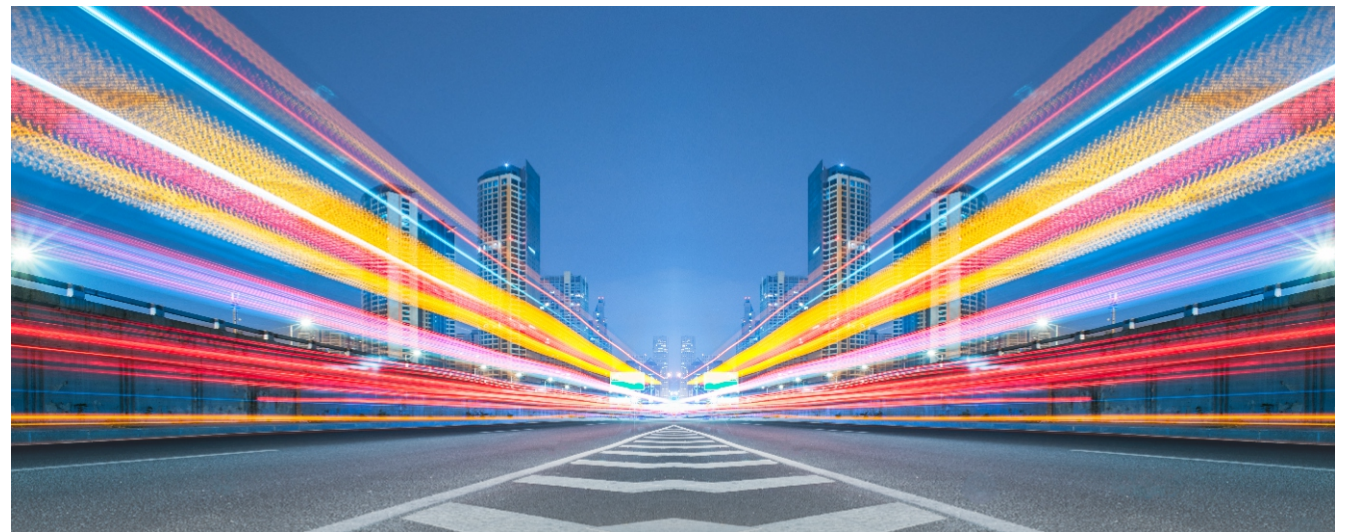
（一）立足当前，转思路，谋出路。市场监管机构改革之初，面对职能繁杂、人员大减等诸多客观问题，如何促使队伍迅速融合、积极履职、有效监管，守牢“四大安全”底线，是市场监管工作面临的重大课题。特别是，省局发布《湖北省餐饮质量安全提升行动实施方案》等系列关于餐饮质量安全重大工作部署文件以来，我局广开思路，形成打造“明厨亮灶”升级版，推行“互联网5G+明厨亮灶”智慧监管项目的决议，认为这些创举是有效补齐人员严重不足、能力参差不齐等现实短板的有效途径，更是有效提升全县餐饮整体质量的有力抓手。

（二）着眼长远，明指向，定方向。2019年10月份，组织专业人员外出浙江义乌等地实地考察，结合我县实际，决定在学校等教育机构及机关食堂、城区大型餐饮单位先行推行，明确了2020年建成平台并入驻120家、2021年谋划大面积入驻的目标任务，特别是争取到县委县政府将该项工作纳入全县重点改革项目，并作为对教育、商务、民政、卫健等单位年终工作目标考核的一项指标，为项目的有效推行提供了强大的支撑。

（三）加强保障，抓成效，见实效。创新项目建设，资金保障先行。推行的“互联网5G+明厨亮灶”项目建设所需资金总投入近300万。为确保项目顺利推进，我们多方争取县政府按照“政府以奖代补一部分、单位自筹一部分”的思路大力给予支持。平台后台建设费用的40万由财政全额保障，学校、机关食堂等行政事业单位由其自身承担，个体私营单位凡接入成功由财政以奖代补1200元，为项目的成功实施奠定了坚实基础。

二、项目实施的进展与主要成效

（一）平台建设运行稳健。2020年10月份，在县局机关一楼建成“互联网



5G+明厨亮灶”智慧监管平台中心。年底，超额完成入驻单位目标任务，达到157家，主要覆盖了全县教育机构食堂和大中型餐饮单位。我局不断加大推进力度，目前共完成入驻284家，安装摄像头位点788个。

（二）功能体系逐步完善。“互联网5G+明厨亮灶”智慧监管平台具备社会公众参与的阳光共治、市场主体单位的主体自律、监管部门的靶向监管、动态安全风险及安全指数等四大服务体系。已开通“黄梅智慧市监”App、“一店一码”、AI智能抓拍等功能，广大市民只要打开“黄梅智慧市监”App或者扫描张贴在餐桌上的“一店一码”二维码，即可利用手机从线上观看直播，更便捷地监督后厨，督促餐饮单位实现阳光操作、透明化管理。

（三）应用成效不断发挥。截至目前，“黄梅智慧市监”APP下载量10000余次，平台监测后厨直播观看量21万人次，入驻单位自检自查4500余次，AI抓拍未戴口罩等不规范行为900余个。通过食安指数、“一店一码”等功能让食品安全监管工作从“监管急、商家看”变成“商家急、监管看”的新局面，有效倒逼经营主体落实相应的主体责任。同时，通过综合运用远程监控与风险监测数据，实现对入驻单位的精准“画像”，从而有针对性地调整监管计划，调配监管力量，大幅提升市场监管的靶向性与可行性。

三、项目发展的思路与主要方向

（一）着力多点纵深推进。“互联网5G+明厨亮灶”智慧监管建设，是发展趋势，更是提高监管效能的最有效举措，自推行以来，让我们深深尝到了“甜头”，让监管人员渐渐有了“盼头”，也让上级领导检查指导有了“看头”。我们将有决心，也有信心，加大力度深入推进。在全县将实现所有教育机构食堂、大中型餐饮单位的全覆盖，逐步推向小餐饮单位，更大程度夯实餐饮质量提升工作基础。

（二）着力形成齐抓共管。进一步加大智慧监管创新举措宣传力度，对入驻教育机构和餐饮单位相关人员进行培训，指导主体单位利用平台完成日检、周检和月检等主体自律功能，强化监管人员业务培训，把智慧监管等创新举措转化为实实在在的战斗力和战斗力，为守牢食品安全底线提供有力支撑。

（三）着力建立长效机制。认真总结创新工作的成功经验，及时解决平台运行中的漏洞与问题，逐步形成一套完善的“互联网5G+明厨亮灶”智慧监管平台运行管理机制，严格规范入驻单位在保障监控设备正常运行等方面的行为，同时规范监管人员充分利用智能抓拍、主体自律等功能作为监管执法的重要抓手和指挥棒行为，让现代化的智慧手段助力餐饮质量的螺旋攀升。

□ 蕲春县市场监督管理局

网络餐饮监管存在的四大问题及对策

近年来，我国网络订餐服务经历了爆发式的发展，通过网络订购外卖已经逐渐融入普通消费者的日常，成为一种生活常态。在此形势下，虽然说互联网经济的纵深发展使得餐饮等传统行业得到了新的发展契机，但随着网络订餐快速扩张以及业务量激增，证照不齐乃至无证经营等违法违规乱象不断发生，一些地区甚至出现了执法真空。相关事件引起新闻媒体日益关注，不断曝光外卖平台存在“黑心作坊”入驻、商家虚构地址等问题。

一、存在的问题或者困境

近期蕲春县市场监督管理局针对辖区网络订餐乱象开展重点专项整治，在本次整治中，蕲春县市场监管局首先确立了针对辖区入网餐饮服务提供者同步实施“线上监测+实地核查”的工作思路，力求能够将线上监测与实地检查有机结合，一次性全面清理线上线下违法违规问题。虽然思路明确，但是治理工作仍然前路漫漫且荆棘遍布，下面主要从主体数据来源、违法问题处理等方面汇总整治工作开展中遇到的一些问题。

1、主体数据获取难的问题。第三方交易平台上经营者者数据获取难一直是困扰着基层市场监管部门的难题。受限于当前技术手段，市场监管部门很难做到针对辖区网络经营者实现全网搜索，监管重点一般限于独立网站，而对于网络交易领域重要参与者——平台内网店经营者的监管，往往因管辖权问题、数据未掌握等客观条件而被忽视。以本次蕲春县开展的网络订餐专项整治为例，辖区主体数据主要来自协调两大外卖平台经营者，由其提供所得，为整治工作顺利开展奠定了基础。即便如此，也仍然存在着如何确保平台提供数据全面准确以及如何实现数据及时更新等问题，使得监管部门难以精准发力。

2、经营者线下查无的问题。根据《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》规定，入网餐饮服务提供者应当具有实体经营门店并依法取得食品经营许可证。但从实际来看，食品生产加工小作坊和食品摊贩等已经进入网络订餐领域，由于其经营地点难以确定以及流动性大，加之本已存在的异地经营顽疾，导致整治工作中部分入网餐饮服务提供者实地查无。基层市场监管部门如何结合网络交易的特殊性，在法律法规框架下履职尽责，对上述经营者实施进一步调查并予以处理，也已经成为一个比较棘手的问题。

3、电子证据取证难的问题。当前大部分基层市场监管部门关于获取直接具备法律效力的电子数据证据的能力较弱，取证手段多为电子数据截图，一旦涉嫌违法违规经营者不予承认或者删除网页，查处工作将变得极为被动。另外网络订餐领域涉及第三方平台经营者，市场监管部门通过异地平台经营者获取后台原始数据或者交易记录等，长期存在着协调难、耗时长等问题。

4、违法行为处罚难的问题。在本次专项整治中，通过线上监测发现的无证经营、超出许可范围经营等重点违法违规主体，主要为食品生产加工小作坊和食品摊贩（其中部分获得地方政府授予的备案证明）等。根据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十二条规定，至少应当处以五万元以上罚款。但是从实际来看，此类经营者存在着从业人员少、生产加工规模小、流动性强等特点，给后续的处罚工作带来了一定困难。



二、监管难点形成原因分析

上述问题存在的原因，主要存在于以下几个方面。

1、制度政策的制定尚未完全做到“接地气”。监管体系、政策和制度的设置并非一劳永逸，尤其面对发展日新月异的网络经营业态，如果不能做到灵活应变、与时俱进，面对新问题、新形势，将很难跟得上甚至跑得赢变化。以入网餐饮服务提供者开展经营业务资质为例，自2015年《食品安全法》修订后，针对网络食品交易原国家食药总局相继发布了《网络食品安全违法行为查处办法》和《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》，进一步明确了网络食品安全责任管理。其中《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第四条规定，“入网餐饮服务提供者应当具有实体经营门店并依法取得食品经营许可证”；但同时第四十三条规定，“省、自治区、直辖市的地方性法规和政府规章对小餐饮网络经营作出规定的，按照其规定执行”。从目前来看，各地已经陆续出台了关于食品小作坊、小餐饮及食品摊点的地方性法规或政府规章。2016年12月出台了《湖北省食品安全条例》，规定对食品小作坊和食品摊贩从事食品经营活动分别实行许可制度和备案管理，但却对其能否开展网络经营未作出明确规定。

2、第三方平台经营者的责任落实还不到位。平台经营者把关不严、责任落实不到位一直是老生常谈的一个问题，但是不得不说，该问题仍然是造成目前网络订餐领域违法违规乱象重生的重要原因。不论是《食品安全法》还是《网络交易管理办法》、《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》，均对第三方平台经营者应当依法承担的主体责任管理责任进行了明确规定。但从实际来看，各大订餐平台上入驻店铺依然存在着证照不齐全、模糊不清或者缺失甚至虚假证照等违法行为。究其原因，笔者认为还是平台经营者一味地注重快速扩张发展，社会责任感不强、法律意识淡薄以及违法成本较低所致。

3、行之有效的内外协作机制仍未建立。网络餐饮安全监管是一个复杂的系统工程，涉及方方面面。一方面，网络餐饮安全监管需要市场监管、公安、通信管理等部门齐抓共管，厘清权责，但是目前协调联动仍然不够深入，同时监管部门与平台之间对立状态仍未完全消除，相互共享“大数据”仍然处于理想状态；另一方面，各地市场监管部门之间也尚未建立一套快速、高效的沟通、协查与会商机制。

三、监管对策与建议

在此，以近期开展的网络订餐整治工作为切入点，结合基层市场监管部门实践经验，在加强网络餐饮安全监管方面提出几点疏浅的建议。

1、注重关键环节控制，着眼于网络餐饮安全危害的预防

网络餐饮安全是个综合概念，不仅指向食物本身质量问题，还包括对于原料采购、加工制作、包装贮存、运输配送、线上消费等多个环节的管控。因此，即着眼于预防，经过危害分析找出关键控制点，制定科学合理的工作计划，确保达到预期目的，从而保证食品安全。结合网络餐饮安全监管工作来说，市场监管部门应该以防控为目的，结合自身监管职能将主要精力放在影响网络餐饮安全的关键环节点位，比如原料采购、加工制作、包装贮存、运输配送等，构成立体监管网络，进行严密控制，一旦出现问题能够马上采取纠正和控制措施隐患。为了实现这一设想，蕲春县市场监管局结合辖区实际，主要从三个方面进行探索。一是严格档案管理，通过平台报送、经营者备案、自主巡查发现等多途径不断完善数据，即时发现虚假主体信息。二是严格资质审查，依托食品经营许可核准，严把准入关，同时在经营者申请食品经营许可时，及时提醒其如果开展网络餐饮经营需要注意的问题，增强其依法依规经营意识。三是严格日常监管，坚持线上线下一体化原则，将每一户入网餐饮服务提供者直接对应具体网格监管人员，侧重对其原料采购、加工制作、包装贮存、运输配送等的日常检查，通过线下严控防止线上风险发生。

2、紧紧抓住第三方订餐平台经营者这一核心关键，督促平台责任落实

不论是《网络交易管理办法》或是《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》，均对平台经营者应当履行的责任义务进行了特别规定，这是鉴于平台经营者在网络交易中的特殊地位。平台经营者能够依法依规开展审查登记、信息记录、抽查监测等义务，对于营造良好的网络订餐环境具有至关重要的作用。因此建议应当继续加强推进市场监管部门与网络订餐平台经营者的合作，督促平台责任落实。另一方面针对入网餐饮服务提供者监管方面，应当进一步加强市场监管部门与平台经营者的协作。目前一些大型网络订餐平台如饿了么、美团外卖等，一般都拥有自身的外卖送餐员队伍，而送餐员是连接商家和消费者之间最直接的桥梁。通过加强与平台的协作，在监管工作中充分运用送餐员能够深入商家的优

势，由市场监管部门对其加强业务指导，既可以摸清部分异地经营商家的实际经营地址，还能够及时地发现一些脏、乱、差的“黑外卖”违法线索。

3、充分运用“信用监管”这把利剑，让违法违规商家失去市场竞争力

市场经济发展到一定程度必然指向信用经济，作为市场监管部门，目前更多履行的还是事中事后监管职能，只有充分掌握运用好“信用监管”这把利剑，才能够以有限的人力、物力维护起市场经济良好秩序。从实践来看，消费者缺乏的并非食品安全意识或者消费维权意识，而是无法依据经营者上传的图片、文字等信息有效地辨别出哪些是依法经营商家，哪些是脏乱差或者违法违规商家。这也是市场监管部门实施信用监管首先要考虑的一个问题，即信息的不对称。当前我们实施信用监管一个比较重要的平台是市场主体信用信息公示系统，让违法违规经营者一处违法，处处受限，但是对于普通消费者来讲，实际上却很难有意识地主动去查询自己所要购买商品的商家的信用信息和资质信息。因此，如何变“被动待查”为“主动推送”，笔者认为是对网络订餐领域实施信用监管能否成功的一个关键因素。作为市场监管部门来讲，应当以“构建信用大数据整合共

享新模式”为目的，通过建立科学的信用评价体系，引入搜索引擎、浏览器、病毒防杀等行业的专业机构或企业共同参与以及与平台经营者协作配合，在消费者登陆某一网站或网店消费时主动推送必要的消费提示，比如“该商家为监管部门查处的违法违规商家”、“该商家在监管中存在问题未予及时整改”、“该商家已被消费者多次予以投诉举报”或者“该商家被监管部门、行业协会等评定为规范商家”等相关警示或提示信息，从而形成对商家有效的约束和监督，从而倒逼商家严格自律。

“民以食为天，食以安为本”。餐饮安全的重要性不言而喻，尤其随着互联网技术的发展，网络餐饮服务更是存在着范围广、扩散快等特点，因此保障网络餐饮安全不能有丝毫拖沓和疏忽大意。作为市场监管部门，面对新形势下出现的新问题，不能产生畏难情绪，而是应当积极探索符合互联网特点的监督执法措施，增强市场监管部门关于网络餐饮安全监管的统一性和专业性，切实提高网络餐饮安全监管的水平和能力，全力保障网络餐饮市场公平有序，坚决守护好人民群众“舌尖上的安全”。



为了满足人民群众日益增长的餐饮消费需求，咸宁市市场监管局高新区分局积极探索，主动防范化解风险，以确保广大市民饮食安全。当前，在疫情防控新形势下，要按照“四个最严”要求，把食品安全监管同改善民生、促进经济社会和谐发展相结合，针对高新区餐饮服务食品安全监管情况进行分析，提出了个人的思考和基层餐饮服务食品安全监管的具体建议。

一、高新区餐饮行业基本情况

目前，高新区共有餐饮服务单位250家，其中，中大型餐馆71家，小型餐馆87家（含小吃店、快餐店、饮品店等），学校幼儿园10家,企业食堂82家。高新区餐饮服务领域未发生较大食品安全事故，食品安全形势总体可控。

二、高新区餐饮行业存在的主要问题

1.小餐饮食品安全隐患多。究其原因，主要是小餐饮准入门槛低，业主素质参差不齐，赚钱盈利意识高于安全认知，在硬件上重装饰轻装备，食材进货重便宜轻质量，加工操作重口感轻防险，没有切实将食品安全摆在首要位置。

2.小餐饮经营者食品安全意识差。由于餐饮行业是特殊行业，目前以承诺制来约束商家，小餐饮在申请食品经营许可证时，只要满足基本条件即发证。经营者对食品安全几乎一无所知，只要食品加工完成，消费者食用后未出现不适即可。餐饮店从业人更替较快，且从业人员上岗前大多没有经过培训，导致从业人员法律知识淡薄，缺乏必要的基础的食品安全知识。导致经营户在经营过程中，反复出现一些基础性的食品安全隐患(如健康证过期、未配备三防设施)，导致执法人员花费大量时间重复向经营户普及法律法规、餐饮操作规范，日常监管中动用大量人力排查基础隐患，有限的监管资源没有用在刀刃上。

3.餐饮类的执法难度大。主要在小型餐饮属于“三低”即入门槛低、人员资质要求低、环境设施设备要求低，在疫情期间流动人口较少，网上销售又冲击了实体店的堂食，在整体经济下滑的状况下，导致上述小微企业一直挣扎在生死存亡边缘，且以上从业人群又没有过多的资金来源抗压、也无相关的知识（好多年字都不会写），大多都是夫妻店，违反了《食品安全法》的相关条款处罚起来难上加难。按照法律法规进行处罚个体户无力承担，不查处监管部门又是失职、渎职。另外一个执法难度体现在企业食堂、中大型餐饮企业，这类餐饮单位由于就餐人数较多，风险性较大，但厨房的布局、结构往往都不符合《食品安全法》的相关要求，该类企业的风险在办证那一刻就已经埋下了伏笔已有隐患，但监管人员目前无力改变。按照目前“深改放”加大经营环境的相关政策要求，企业在开办的过程中是不先告知监管部门的，往往都是凭着自己的感觉，先把厨房装修好，如污水处理管道、水、电、煤气都是预埋的，包括房间的布局，粗加工、精加工，水池等设置这些都是要提前装修好再由我们现场核查，但往往现场核查不能通过，但装修完已经成事实，好多地方是改不了拆不了的。

咸宁市市场监督管理局高新分局 冯盛

咸宁市高新区餐饮行业的调查与思考

三、餐饮行业的几点思考

1.开办小微型餐饮企业办证前必须在网上或者一些培训机构培训食品的相关知识达到一定标准，这个作为前提条件。

2.对新开办中、大型餐饮及企业食堂，监管部门应该提前介入，帮助企业合理规划，合理布局，这也是“金牌店小二”的一种体现，避免企业自行装修，而达不到相关要求，导致不必要的浪费。

3.食品安全应该向治安管理学习，加大宣传力度，培训一些社区管理人员，做到群防群治，食品安全人人参与的格局。

四、对餐饮行业监管的几点建议

1.严格落实食品安全主体责任。要全面落实餐饮服务单位食品安全信息公示制度，提升经营者的主体责任意识。同时要督促餐饮单位认真落实《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》，配齐设施设备，规范加工操作，不断提升经营者的食品安全法律意识和主体责任意识。

2.持续推进“明厨亮灶”工程。结合行政许可督促餐饮服务单位配齐设施设备，大力提升“明厨亮灶”覆盖面。积极引导新开办的小餐饮优化场所布局，做到墙面

瓷砖化、用具不锈钢化、操作可视化。做到“三防”设施齐全，门窗有窗纱、原料有货架、消毒有设施，达到清洁、明亮、干净、安全的要求。

3.提升餐饮业主安全自律意识。监管部门要大力实施“双随机一公开”检查，落实食品安全主体责任，督促餐饮服务单位落实原料质量控制要求。严格落实索证索票、进货查验、环境卫生、清洗消毒、餐厨废弃物处置管理等各项管理制度，真正实现源头严防、过程严管、风险严控的食品安全工作要求。

4.深化餐饮食品安全专项整治。加大对建筑工地食堂、学校周边餐饮、小型作坊、网络订餐等餐饮服务领域食品安全的治理整顿，有效预防和减少群体性食物中毒事故发生。

5.加大违法行为处罚力度。切中公众对食品安全的痛点，以问题为导向，切实做好食品安全风险隐患排查。加大食品安全监督抽检力度，公开抽检信息，从严打击餐饮领域的违法犯罪行为。



赤壁市托育市场存在的问题与对策

□ 赤壁市市场监督管理局 何建国

为了落实国务院办公厅《关于促进3岁以下婴幼儿照护服务发展的指导意见》构建婴幼儿照护服务体系、形成有效的服务供给，推动解决本市3岁以下婴幼儿照护服务重大且刚性的民生需求，下面从市场监管角度就赤壁市托育市场存在的问题与对策谈一下自己的管见。

一、基本情况

赤壁市常住人口49.36万人，3岁以下婴幼儿15514人、每年出生人口约4200人、现有托育机构11所，其中办营业执照有11家、办《食品经营许可证》10家、办《小餐饮许可证》有1家，在园婴幼儿不到1000人。

二、存在的问题

（一）赤壁托育机构小而且抗风险能力差。一是机构只有11家，1岁以上3岁以下入托率不到1%，托位数量少远远不能满足群众需求，托位数量缺口大；二是每家投入资本为50—300万元不等，均为个人小资本很难做大做强，因而抗风险能力差。

（二）食堂布局不规范存在食品安全隐患。一是托育机构开办前一般是先装修，再申请办证，食堂面积一般在50平米以下，不便于功能分区布局，难以达到规范操作的要求，为了支持该业的发展不得不降低标准发证；二是从业人员大多未经过专业培训，没有相应的食品安全知识，不能按规范操作，存在食品安全隐患。

（三）存在不正当竞争行为。一是个别托育机构为了招生存在虚假宣传，相互压价的行为；二是投入大收益少，有的还在亏损过程中。

（四）托育机构服务专业人员不足。一是婴幼儿照护机构专业人员不能满足行业需求，保育人员数缺口大。保育人员大多都没有经过专业培训，而且，保育人员流失严重，“招工难、师资资质差、流动大”成为托育机构发展的第二大制约因素；二是目前，学前教育专业毕业生是托育行业的师资主力，但学前教育专业主要是培养从事3—6岁幼儿教育工作的教师，对0—3岁婴幼儿

教育学、心理学了解不足，职业技能欠缺，从根本上无法保证托育服务的专业性和科学性。

三、促进托育机构发展的对策

（一）建立政策体系，完善实施细则。一是赤壁要出台只在促进托育服务发展的税收金融方面政策涵盖了税费优惠、托育机构建设补贴、贴息贷款、执行居民生活类水电气价格等相关政策。二是在现有幼儿园要求设一定数量的普惠性托育班，同时鼓励社会力量办非普惠服务托育机构。三是要规划加快大中专院校、职业学校对托育服务专业人才的培养。

（二）健全行政机制，明确部门权责。一是确立卫生健康委为婴幼儿照护服务工作的主管部门，负责牵头开展行政管理。设置“婴幼儿照护服务发展中心”承担本区域婴幼儿照护服务行业管理、咨询、指导、培训等工作。二是卫生健康部门与其他部门明确分工与合作、归口管理与问责，建立、市、街镇二级照护工作管理组织架构。实行婴幼儿照护服务机构登记和备案制度。登记机关应及时将有关机构登记信息通过信息共享平台与同级卫生健康部门共享。

（三）加强监管，促进托育机构健康有序发展。一是全市开展婴幼儿照护服务示范活动，新建、改建、扩建、联建一批具有示范与指导功能，兼顾婴幼儿照护服务行业培训、家庭养育指导和家长课堂等多功能的示范性婴幼儿照护服务机构。发挥辐射带动作用，推动实现婴幼儿照护服务机构管理专业化、服务优质化、运营规范化。组建并依托第三方力量，启动照护机构质量评级与提升工程，并根据评估诊断的问题对机构分类提升，提供有针对性的质量提升支持。二是多部门联合每年只少开展两次检查，检查结果向社会公布，加大舆论监督，对虚假宣传、不正当竞争违法行为要依法进行查处。

厘清监管责任 推动社会共治 保障舌尖安全

□ 崇阳县市场监督管理局 柳军霞

为进一步巩固我县省级示范县创建成果、提升食安监管效能上再出发、再突破，提思路、提举措、对标对表、补齐短板，继续保持我县食品安全工作在全市的领先地位。我们组织对全县食品安全工作进行深入调研，围绕本局食品安全监管现状、存在的困难、主要问题及思考建议，现将调研情况报告如下：

一、全县食品安全监管对象分析

目前，全县共有食品生产经营2248户，其中食品生产加工企业（小作坊）146家，食品经营1403户、餐饮经营742户，有畜禽屠宰场6个，有大（中）型农贸市场1个；有优质稻、水果、蔬菜、茶叶标准化生产基地等43处24万余亩，其中优质生产基地1.6万亩，申报认证农业部健康养殖示范场所2个，省级健康养殖示范场8个，畜禽养殖废弃物资源化利用整市推进示范点5个；创建了省级“明厨亮灶”餐饮示范单位5家、放心食堂82家、餐饮示范街1条、透明厨房186家、市级旅游食品安全示范景区2个、农村食品示范店100家。

二、食品安全监管工作现状分析

（一）机构健全、责任明确

县政府始终把食品安全工作摆在首位，县里成立了由市委常委、县委书记任第一主任，县长任副主任的食品药品安全委员会，制定了《崇阳县食品安全党政同责职责清单》，细化食药安委成员单位的职责分工。全县8镇4乡，16个社区，187个行政村2554协管员、信息员、网格员构成的“四员”食安监管工作体系，将食品安全综合治理的触角延伸到村、组。县委组织部、县委编委、人力资源和社会保障局通过“人才引进”方式共引进人才84人，充实到各成员单位食安监管队伍。检察机关、审判机关、公安机关、监管部门的“四方联席”，严厉打击了食品安全违法犯罪行为，“主要领导亲自抓、分管领导全面抓、工作人员具体抓”的良好工作格局已形成。

（二）分工负责、各司其职

全县22个部门12个乡镇认真履行食品安全工作职能，确保人民群众“舌尖上的安全”。为严管食品源头环节，完成了183个浅层和33个深层土壤点位监测，陆水河崇阳段水质长期保持地表水Ⅲ类，青山水库饮用水源地水质长期保持在Ⅱ类，全年开展城市饮用水水质监测130批次，合格率100%。抽检餐饮具6批次，合格率100%。全县“三品一标”农产品达到29个，有56家生产经营主体纳入试行食用农产品合格证名录，附带合格证上市的农产品达30余万公斤；为严管食品流通环节，建成全市唯一病死畜禽无害化处理中心，2020年处理病死畜禽21611只，崇阳大市场通过了“省级食用农产品批发市场规范管理试点工作”验收，全面推广食用农产品“一票通”，建成了“市场准入必检，产地证明必验，全天候检测”的完整体系。为严管餐饮服务环节。全县餐饮服务行业“明厨亮灶”覆盖率超过40%，学校食堂“明厨亮灶”覆盖率100%；159家食品经营单位接入“互联网+监管”系统；为严格冷链食品管理，将全县70类行业市场主体落实到13个成员单位联防联控；组建17支巡查队。深入城镇、村组对超市、农贸市场、ktv、餐馆、酒店等开展常态化疫情防控巡查；约谈了38家冷链食品经营户、30家物流运输企业、2家网络平台、102名农村厨师。排查海关阳性产品24批次，排查冷链食品经营户4368家次，追溯密切接触者74人，共检测食品样本和外环境样品8634份、从业人员3658名，结果均为阴性，组织新冠肺炎疫苗接种123人，发布消费警示3025条。

（三）专项整治、消除隐患

通过“双随机、一公开”抽查12所学校食堂、16家福利机构、6家景区和2家星级酒店餐饮服务单位开展食品安全风险隐患排查，发现并整改安全隐患54条；县委宣传部利用新媒体科普健康饮食知识，组织开展了“厉行节约制止餐饮浪费行为”宣传活动，张贴“公筷公勺”、“厉行节约、反对浪费”“文明就餐”宣传画3.2万余份。全年开展食品快速检测9837批次，组织食品监督抽检1718批次，其中食用农产品1372批次。全年取缔违法经营小餐饮店10家、食品摊贩600余处，查扣问题食品21公斤，查办食品案件203起。

（四）行业自律，规范监管

疫情期间，联合县民政局，引导全县38家冷链食品经营户成立了崇阳县冷链食品行业协会，统一签订了《承诺书》。通过行业协会，建立行业自律和社会共治体系，促进冷链食品行业守法经营、规范经营、健康发展。全县128家食品生产企业，都能自觉执行食品安全国家标准和行业标准，加强自检自查，食品生产企业自查报告率达100%。全县2248家食品经营单位通过风险等级评定A级1509家，B级423家，C级119家，D级97家。我们根据年度抽查工作计划确定的“4321”比例进行抽查，实现动态管理，解决了日常巡查监管食品流通环节中工作量大、靶向性差和监管效率低问题，提高了食品销售经营者法律意识、质量意识、安全意识、自律意识和主体责任意识。

三、我县食品安全工作存在的主要问题分析

截止2020年底，全县食品产业集群产值84447.10万元，比2017年底同期增加2589.10万元，增长3.2%；食品生产经营者2248家，同比增长754家，食用农产品综合合格率达到99.1%，高出全市平均水平0.3个百分点；食品抽检合格率达99.1%，高出全市平均水平0.3个百分点；食品安全群众满意度从2017年的77.9%提升到82.9%。虽然我县在食品安全监管方面做了一定工作，但也存在一些薄弱环节和亟待解决的问题。

（一）经营规模偏小监管较难

分析发现，全县小作坊占食品加工业的51.3%，个体经营占食品流通业的62.4%，小餐饮占餐饮服务业的76%，这些小作坊、个体经营户、小餐饮摊点虽然方便、快捷，但经营管理水平参差不齐，一些卫生条件较差设备简陋，食品质量难以保证。

（二）市场主体法律意识淡薄

一些食品生产经营企业和从业人员的食品安全意识淡薄，缺乏社会责任感，自律意识差，规章制度流于形式，违法违规经营时有发生。

（三）部分环节监管职责不明

目前食品安全监管由多部门分段管理，县食品安全委员会负责总协调。但由于这一监管体制建立时间不长，存在各监管部门工作衔接不紧密、部分职责不明确、不具体、监管交叉和监管真空等问题。

（四）部分监管工作落实不力

虽然职能部门的日常监管工作不断加强，但企业（经营户）时有懈怠，仍有销售过期或无生产日期食品现象，一些食品经营的条件发生变化，不符合食品生产经营要求，没有及时得到整改。

（五）资料台帐记录归档不齐

食品经营户的原辅材料进货台账、索证索票、销售记录不全，有缺失，不规范，特别是冷链食品的消毒台账。有的基层所食品安全监管档案资料归档不及时。

（六）部分食品监管体系不全

主要体现在对进入市场的新鲜蔬菜检测、农村小商店、农村集体聚餐、冷链食品安全监管和检测数据效果运用等食品安全监管体系亟待进一步加强。

四、我局食品安全监管队伍现状分析

食品生产、加工、流通及餐饮服务点多、面广、线长，构成复杂。虽然全局有209名在职的市场监管执法人员，总量在增加，但90%乡镇所都是原食药监所人员，平均年龄达48.5岁，虽然2019年、2020年间县局积极沟通对接组织部、编办，引进招录人才26名，部分解决人才和基层力量紧缺问题，但是面对严峻的食品安全形势，系统专业技术力量薄弱、管理人员缺乏和检验检测手段滞后等能力短板、数字短板、方法短路和人员结构老化等现状。特别是全省调整食品生产许可管理后，更需要一支熟悉生产设备和设施、智能化、信息化等专业知识和极具现场检查能力的干部队伍。

五、新形势下，提升食品安全监管水平的几点思考

（一）顺应新形势，推进智慧监管新发展

国务院印发的《“十三五”市场监管规划》中指出“要充分发挥新科技在市场监管中的作用。通过构建市场监管部门内部协作网络，上下条线联动，运用市场运行机制倒逼食品经营合法登记、合规加工、守法经营；通过构建内外协作监管网络，从经营环节进行反向精准排查；通过县食安办积极协调成员单位力量，借助综治

（网格）中心“四位一体”建设,组织、指导“一书四员”“一村一辅警”进行拉网排查，充分发挥食品安全基层监管网格责任作用。

（二）适应新要求，推进共同参与新动能

疫情防控期间，崇阳县冷链食品行业协会和餐饮行业协会，都在疫情防控工作中充分发挥了行业引导和自律作用。下一步，我们可以成立更多的食品行业协会，也可以开展“你点我检”、设置网络投票、问卷调查等方式选出群众关注的抽检食品品种和抽检场所，提高社会食品安全感和参与度，也可以邀请媒体记者、两代表一委员、消费者代表等参与食品安全监督检查，让广大消费者共监共管，享受看得见、摸得着、查得到的获得感。

（三）反应新动态，构建舆论引导新平台

全面落实企业自查报告制度，引导企业在生产过程中导入并运用危害分析及关键控制点理念，落实从原辅料采购、生产操作规范、产品检验等全过程和方面的安全管理制度，将食品的过程监管延伸到流通环节。我们可以充分利用微信群、QQ群等加强与企业的良性互动，鼓励更多的专业人士、检测机构技术骨干、基层监管干部等参与食品安全监管，指导从业者规范生产加工行为，排查潜在食品安全风险隐患，帮助一线监管人员提高发现问题、解决问题能力。将食品安全管理员“APP”软件培训、组织企业参加省、市食品安全知识培训和深入企业现场培训等方式有机结合，提高经营主体的责任意识。

（四）响应新原则，完善科学监管新手段

以“ABCD”食品安全风险分级监管的全覆盖为基础，综合运用监督检查、抽检监测、风险预警、执法整治等方式加强对高风险行业的监管和执法，对一般风险企业按比例“双随机”抽查；对高风险企业实施重点检查；对问题线索企业实施飞行检查；切实推动问题整改到位、主体责任落实到位，严查严打扰乱市场、危害群众的“黑作坊”“黑窝点”。2020年1月4日至12日，县食药安委根据市政府办印发的《咸宁市食品药品安全工作考核评价办法的通知》和《崇阳县2020年食品药品安全工作考核评价方案》，对各成员单位2020年度食品药品安全工作进行了专门的综合考核评价，考核结果予以全县通报，县委三级干部会议上还表彰了3个食品安全工作先进集体和3名先进个人，有力地促进了食品安全属地管理责任、行业主管责任和部门监管责任的落实。2021

年，我们将按照“234”食品安全监管工作思路，全面推行小作坊、小餐饮的提档升级，开展学校（养老机构）食堂、食品生产加工企业以及食杂店、集贸市场、进口冷链食品等三项整治；对学校及周边、食品生产加工企业、学校（养老机构）食堂和集贸市场、进口冷链食品安全等进行四项专题督查，不断提升群众食品安全满意度。进一步细化明确食品安全责任清单，加大政府主导、部门引导和工作督导考核力度，按照将食品安全工作作为重点工作实行单独考核，由主要领导带队实施拉练检查，互相交流学习，共同提高。

（五）呼应新导向，提升质量运用新效果

坚持现场检查与监督抽检“两个拳头”的理念，做到两个拳头都有力，实现由事后检验为主向全过程现场检查为主的转变，第一时间消除食品安全隐患。针对设备、检测人员专业技能、检测条件、检测标准、检测项目等诸多限制，县局制订了《崇阳县市场监督管理局食品安全车载快检工作方案》，希望能够以点带面，借助培训、交流和竞赛，积极探索适合工作实际的快速检测技术和方法，全面提高检测人员素质，建立科学、高效的食品安全快速检测运行机制。

（六）效应新平台，实现网络监管新安全

2020年全国市场监管工作电视电话会议明确要求，要“善于把大数据、云计算、物联网、人工智能等现代科技与市场监管深度融合起来，建立数字化、智能化监管平台。我们要多学习先进的管理经验，以程序化分配的方式提供职责履行所需的大数据资源，实现数据资源系统共享利用和业务协同。要将食品企业、餐饮单位视频监控接入平台，进一步完善湖北省冷链食品追溯系统182户市场主体的信息，大力推进食品安全追溯体系，构建一个基于物联网的多层级、智能化的智慧食品安全监管平台。做到源头严防、过程严管、后果严惩、风险严控、问题严治，确保我县食品安全总体趋势持续向好。



餐饮服务食品安全 监管的重点、难点和关键点

□ 通城县市场监管局 李新星



食品安全直接关系公众的身体健康和生命安全，关系经济健康发展和社会稳定。确保人民群众饮食安全，是食品安全监管部门的法定职责。餐饮业位于从“农田到餐桌”食品供应链的最末端，所有食品最终都要摆到餐桌上来食用。食品供应链上游各环节存在的污染和安全隐患都可能累积到餐饮服务环节，随时都有发生群体性食物中毒事故的风险。餐饮服务食品安全监管是保障公众饮食安全的最后一道关口。因此，通过对食物中毒事故发生规律的分析和认识，食品安全监管部门要明晰餐饮服务食品安全监管的重点和难点，抓住关键点。要根据食物中毒事故发生的规律，彻底查找和消除餐饮服务食品安全监管薄弱环节，有针对性的采取措施加强监管，切实做好食物中毒事故预防工作，不断提高餐饮服务食品安全监管能力和水平。我餐饮服务食品安全监管工作多年，结合近年来的监管实践，总结餐饮服务食品安全监管的体会，供同仁们参考。

一、明确餐饮服务食品安全监管的重点

依据食品安全风险监测理论，将消费人数多、涉及面广、风险大、社会关注度高、舆情反映集中，社会影响系数大，各级政府高度重视的餐饮服务单位列为重点监管对象。即，要把各类学校食堂、托幼机构食堂、敬老院食堂、企事业单位集体食堂、建筑工地食堂、大中型餐饮服务企业、党政机关重点接待宾馆列为高风险监管对象，实行重点监管。因为，这些餐饮服务单位就餐人数多，加工环节多，交叉污染机会多，风险集中，安全隐患大，最容易发生群体性食物中毒事故，必须引起高度重视，实行重点监管，决不可掉以轻心；把中小型餐馆、快餐店、集体配送单位、中央厨房列为中风险监管对象；小餐馆、小吃店、饮品店列为低风险监管对

象。依据其风险类别，有针对性地采取各种监管措施。

二、明确餐饮服务食品安全监管的难点

餐饮服务食品安全监管的难点是小餐馆、小吃店、农家乐、农村集体聚餐、流动供餐、旅游景区餐饮店，以及城乡结合部、长途汽车站等部位的餐饮店。这些部位的小餐馆的突出特点是多、小、散、低，监管难度大，但食品安全风险较低，不会发生群体性食物中毒事故。

三、明确餐饮服务食品安全监管的关键点

常见的食物中毒主要包括：细菌性食物中毒、真菌毒素和霉变食品中毒、有毒动植物中毒、有毒化学物质中毒四大类。其中，细菌性食物中毒事故发生比例最高，中毒事故报告起数和中毒人数均居首位。细菌性食物中毒多发生在气候炎热的夏季，在盛夏应特别警惕细菌性食物中毒事故的发生。细菌性食物中毒主要是由于食品加工环节操作或储存不当的肉类食品、海产品、乳制品、剩余米饭等，导致食品变质或受污染。因此，食品安全监管部门应该把有效预防和控制细菌性食物中毒事故的发生作为监管的关键点，切实保护广大人民群众的饮食安全和身体健康。

四、明确餐饮服务食品安全监管的重点季节

在夏季由细菌污染引起的食物中毒数量、中毒人数是最多的，占总中毒数量的80%左右。（案例）细菌污染食品包括沙门氏菌、副溶血性弧菌、肉毒梭状芽孢杆菌、志贺杆菌、金黄色葡萄球菌、致泻性大肠埃希氏菌、变性杆菌等致病菌。夏季气温高、湿度大，非常适合各类细菌的繁殖生长。各类食品很容易发生细菌污染和腐败变质。夏季是由细菌污染引起的食物中毒的高发季节，预防食物中毒事故最为重要。因此，每年在夏季

应加大对餐饮服务单位的指导、培训、消费提示和监督检查力度，增加食品安全巡查频次，及时发现和排除食物中毒隐患。

五、明确餐饮服务食品安全监管的重点食品品种

教育部、市场监管总局、卫生健康委联合印发的《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、市场监管总局、卫生健康委令第45号）明确规定，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。因此，特别是在夏季，应进一步加强对凉拌生鲜蔬菜、各类沙拉蔬菜水果、生食海鲜水产品、各种熟肉制品、四季豆、秋天老豆角、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、各种炒饭、盒饭、裱花蛋糕、蘑菇等高风险食品品种的监管力度。

六、明确餐饮服务食品安全监管的重点加工环节

要加强对餐饮服务单位加工制作环节的重点监管，督促餐饮服务单位做到两个分开、两个缩短。

做到两个分开，预防食物交叉污染。一是生熟食品分开，二是工具容器生熟分开。两个分开是防止食品二次污染的最有效的做法。发生细菌性食物中毒的先决条件是食品被致病菌污染。为避免或减少食物中毒事故，最重要的就是要做到不使食品受到污染。肉类、水产品等食品原料原本就带有细菌，但应特别防止再次加重污染。各类熟肉制品等直接入口食品，虽然经过烧煮加工已将食品上的细菌杀灭，但这类熟肉制品多数为凉食，因此，应特别注意防止重新污染。做到生熟食品分开：因为生食品多含有大量细菌，在加工制作过程中，生食品上的细菌容易污染到熟肉制品等直接入口的食品上去，致使熟肉制品细菌数超标，食入污染致病菌的食物后可能引起食物中毒事故。生熟食品不分开现象，多发生在食品加工、运输、贮存不合理和销售等环节。为避免食品被污染，餐饮加工场所的布局 and 流程要从生到熟，顺序排列，不使原料、半成品、成品往返交叉，生熟食品应做到分容器存放、备餐和供餐。做到工具容器生熟分开：餐饮加工操作过程所用的工具和容器都应有明显的“生用”和“熟用”标记以示区分，避免混用交叉污染。刀、砧板、揩布等炊事工具，也要生熟分开，做到各自专用，避免混用交叉污染。操作熟食用的工具应注意保管，每次用后清洗干净，砧板用纱布或白布套罩好。熟食刀用后揩干，用前消毒。揩布使用过程中经常搓洗，用后洗净晾干。盛放食品用的容器盛器应

生熟分开，大型食品容器不易清洗消毒，应当专用，每次用后清洗干净；用前应经煮沸、蒸汽或药物消毒，避免食品重新受到污染。

做到两个缩短，有效防止食品变质。在高温下，细菌繁殖速度加快，缩短食品从购买到烹制的时间和缩短熟食存放的时间，这是防止食品变质的有效措施。一是缩短食材从购买到烹制的时间，及时加工制作食品：新鲜食材尤其是肉类、水产品等易腐食品，适合细菌的生长繁殖，要及时清洗，可除去部分粘附在食材表面的细菌，及时烹调烧煮，可将污染在食材上的细菌一起杀灭。二是缩短熟食存放的时间：加工烹调好的食品，应尽量缩短存放时间，最好做到现做现吃。食品经过烹制烧煮，虽然已杀灭了食品上的细菌，但在取出及取出后与工具、容器接触，有的盒饭还要运输，随时都有重新受到二次污染的可能。为控制细菌的生长繁殖，有些食品可以从存放时间方面采取相应措施，如熟肉制品在无冷藏的条件下存放时间一般不宜超过4小时。有些食品由于周转或其他原因，需要存放较长时间，应设法降低食品的温度，最好采用冰箱、冰柜或冷藏车保存以抑制细菌的生长繁殖。外购或隔夜熟食要回锅烧透或微波炉重新加热后再食用。

七明确餐饮服务食品安全监管的工作思路

餐饮服务食品安全监管的最主要任务就是预防和控制食物中毒事故的发生。要不断完善食物中毒的风险监测、风险识别、风险排查、风险评估制度；采用移动互联网、大数据、物联网、云计算、人工智能、区块链等信息化技术手段推动监管创新，努力做到监管效能最大化、监管成本最优化、对市场主体干扰最小化。做到科学监管、精准监管、靶向性监管、大数据监管。要认真组织分析本地区历年食物中毒事故基础资料，总结提炼食物中毒事故发生的规律，加强对食物中毒事故的风险监测、评估和预警。要针对重点地区、重点环节、重点时段、重点人群，做到关口前移，主动开展风险排查和防控工作，有效防控食物中毒事故的发生，最大程度地减少对公众健康造成的危害。要加强预防食物中毒的宣传教育工作。食品安全监管部门要切实加强对餐饮服务单位的监督检查和指导培训，掌握预防食物中毒的基本知识。要根据当地饮食、生活习惯并结合气候特点等，积极开展多种形式的食品安全宣传教育，提高公众食品安全意识，倡导养成良好的健康饮食习惯，有效减少食物中毒事故的发生。

通山：聚焦“四个重点”保障食品安全

□通山县市场监督管理局 陈瑶

为守住食品安全底线，维护食品安全“全域全年”稳定，通山县市场监管局将食品安全监管与疫情防控工作相结合，聚焦“重点行业、重点人群、重点业态、重点舆论”，深入推进食品安全“守底线、查隐患、保安全”专项行动，切实保障人民群众“舌尖上的安全”。

一是聚焦重点行业，严守冷链食品防控关口。根据常态化疫情防控新形势，我们印发了《关于进一步明确冷库疫情防控责任人的通知》，进一步明确冷链食品疫情防控工作重点、工作任务和工作措施，压实责任，将全县冷库分别包保给相关监管干部，确保职责清晰，任务明确。对辖区内冷库进行全面排查建档，全面摸清我县冷库及进口冷链食品经营者的基本情况，掌握冷库和进口冷链食品经营者的名称、地址以及负责人姓名、联系方式、经营品种等信息。建立冷链食品排查管控专班，紧盯农贸市场、商场等重点区域的冷库，制作、发放《通山县冷链冷冻食品采购与进货验收台账》《通山县冷链冷冻食品销售台账》《通山县冻货外包装及冷库、冷库周围环境消毒记录》三类台账，要求所有冷链食品经营户履行进货查验义务，做好检测、消毒，严格落实索证索票制度,建立冷链食品进出货台账,确保产品质量合格、来源可查、去向可追。经排查，全县冷链行业经营户50家。目前我县进口冷链食品存量为0。

二是聚焦重点人群，守护校园师生舌尖安全。联合教育部门，该局对全县“中、小、幼”学校开展春季开学季食品安全检查。严格要求学校坚决落实学校食品安全主体责任，落实校长陪餐、明厨亮灶、校园食品风险隐患自查自纠等制度。重点检查学校食堂后厨食材贮存和餐具消毒情况，加工经营环境是否清洁卫生，防蝇、防鼠、防尘设施是否落实到位，从业人员身体健康、个人卫生情况。要求各中小学校不得在校园内开设“小卖部”，对学校周边的食品安全进行综合治理，依法打击销售“五毛食品”等假冒伪劣食品，严格打击无证无照食品经营行为。截至目前，该局出动执法人员300余人次，检查学校食堂102家次，下发《责令改正通知书》24份，查处违法行为4起。

三是聚焦重点业态，强化网络订餐市场监管。对通山县网络订餐市场进行摸底调查，要求“饿了么”“美团”等第三方平台落实外卖平台食品安全主体责任，坚决禁止无证无照、卫生条件差、防疫措施不落实的餐饮单位上线经营。对2家网络订餐平台经营负责人进行多次责任约谈，与其签订《网络餐饮服务疫情防控及食品安全承诺书》，要求严格遵从《食品安全法》及疫情防控常态化相关规定，开展自查自纠、骑手管理工作，督促严格落实“食安封签”制度。加大执法办案力度，对网络订餐平台未实名登记、未审查经营资质的行为给予重罚。2022年以来，该局共出动执法人员160余人次，发现、整改隐患问题36个，立案处罚违规案件4起。

四是聚焦重点舆论，积极回应社会关切问题。针对今年“3·15”晚会曝光的“土坑酸菜”“木薯粉条”等食品问题，该局围绕曝光问题，3月16日迅速在全县开展了专项检查排查行动。对康师傅、统一老坛酸菜方便面，涉事粉条等食品立即下架，对涉及湖南插旗菜业、湖南锦瑞等公司的货物一律暂停销售。要求各大商超认真落实索证索票制度，对酱腌菜、粉条等农产品一定严格进货查验记录，坚决做到不销售“三无”和过期变质等问题酱腌菜。目前，该局已出动执法人员180余人次，排查相关市场主体68家次，清点、下架曝光企业生产的酸菜等酱腌菜产品68包（袋）。

下一步，该局将以食品安全“四个最严”要求为根本遵循，加大监督检查力度，不断提升食品安全监管能力，守牢全县人民的食品安全底线。

餐饮食品安全监管工作心得体会

□咸安区市场监管局 舒娟

食品安全问题是民生问题，也是民心问题，管好与老百姓生命安全、身体健康息息相关的食品安全工作，是长期而又艰苦的，需要我们每一个市场监管人的不懈努力和无私奉献，现就我对餐饮食品安全监管工作的看法浅谈一二：

一、基本情况

咸宁市咸安区位于湖北省东南部，总人口约62万人，下辖3个街道、9个镇、1个乡，交通便利，是武汉城市圈的重要组成部分。辖区内餐饮食品经营十活跃，大小餐饮经营户数量多达3200多户，食品安全监管任务重、难度大。

二、加强重点餐饮食品安全风险管控

聚焦容易发生系统性、区域性食品安全风险的重点领域、重点环节、重点品种、重点市场主体要加强监管。包括单位食堂、校园周边、集体用餐配送单位、大中型餐饮、网络订餐和农村集体聚餐等等；监管重点内容有肉制品、乳制品、水产品、蔬菜水果、进口冷链食品等方面。根据咸宁市局每年制定的《餐饮服务食品安全监管工作要点》为指导开展监管工作。

（一）加强对大中型餐饮、单位食堂、集体用餐配送单位食品安全管理员和餐饮从业人员、农村厨师、配送人员食品安全风险防控和食品安全管理知识培训。

2022年度完成持有食品经营许可证的餐饮服务单位负责人、食品安全管理员或食品关键岗位操作人员考核覆盖率达到100%。

（二）督促落实食品安全主体责任，严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》，建立自查自纠报告制度整改制度。咸安区自查自纠报告率大型餐饮单位达80%，单位食堂达100%。

（三）依据《餐饮服务监督检查要点表》开展餐饮服务环节的监督检查，进行量化分级和风险等级评定。如实填写《检查结果记录表》中检查内容、检查结果、结果处理等相关内容，并督促经营户对评价不符合项进行限期整改。

（四）结合专项整治工作，排除风险隐患，打击食品安全违法犯罪行为。依托每年春秋两季的学校食堂及校园周边食品安全、网络餐饮外卖食品安全等重点经营主体的专项整治行动，进行全覆盖摸底排查，守底线、查隐患、保安全，将风险消除在萌芽状态。

（五）加强重点时段如元旦春节、中高考、中秋国庆及重大活动食品安全保障工作。建立完善机制，明确职责、责任到人，提前介入开展风险隐患排查，及时整改隐患，确保食品安全万无一失。

（六）推行农村集体聚餐报告指导制度,切实加强农



村集体用餐的食品安全卫生。对农村厨师实行备案登记管理制度,必须持健康证上岗,每年进行食品安全知识培训。加强宴席举办者和承办厨师的主体责任意识,签订食品安全承诺书,监督员对聚餐现场周边环境、卫生条件、原料采购、索证索票、食品留样、人员健康证等进行检查指导,杜绝食品安全事故发生。

三、结合创建全面提升整体质量

(一)结合咸安区的“创文”、“固卫”和食品安全示范城市创建契机,对辖区内卫生环境较差、硬件设施欠缺和老化的经营户进行环境清洁和提档升级改造,加大“明厨亮灶”建设步伐,打造了三条餐饮食品示范街区,在示范街区内率先实施“互联网+明厨亮灶”建设,构建问题自动识别、自动研判、自动跟踪和自动反馈的新型食品安全监管模式。

(二)对小餐饮进行提档升级改造。咸安区局对小餐饮通过取缔一批、规范一批、提升一批的办法,通过以奖代补措施激励,推动小餐饮改造升级。全区1511家小餐饮,已实施提档升级改造434家,这些改造后的小餐饮,初步实现“墙面瓷砖化、用具不锈钢化、厨房洁净化、操作规范化”。

四、以案促管,形成有效威慑。

利用食品检验检测手段,打击食品污染及违法添加

犯罪行为。应加强对餐饮食品的抽检力度,对老百姓深恶痛绝的经营“两超一非”等劣质食品行为和非法添加行为,如拉面中非法添加硼砂、火锅里非法添加罂粟壳、米面油储存不当产生的黄曲霉素超标、水煮鱼“口水油”、油炸食品油脂重复使用产生的过氧化值超标等问题,利用技术手段早发现,并对违法行为依法查处,规范市场经营行为,有效遏制严重食品违法案件的发生。让老百姓安心消费、放心饮食。

五、工作中的难点与不足

目前我局人员较少,监管任务大,为了满足监管需求,新招了一批协管员,但未得到有效培训,致使监管检查中常常发现不了问题隐患,发现了问题也可能因为知识储备及经验不足而无法进行下一步程序的操作。

六、下一步工作打算

按照“政府统一领导,部门参与,各方联合行动”的工作格局和“标本兼治,着力治本”的方针,突出重点,带动全面,因地制宜,分类指导,整合执法力量,下移监管中心,强化政府责任,加大打击力度,努力使我区食品安全状况有明显改观,食品质量安全状况进一步改善;杜绝食品安全事故发生,食品安全保障水平进一步提高,人民群众放心满意进一步上升。

网络餐饮服务监管存在问题及原因对策分析

□咸宁市市场监督管理局 徐亚明

(二) 食品安全隐患较大

1.送餐时间过长或送餐保温箱部分未符合要求等。在送餐的过程中,配送人员往往为了抢夺更多的订单,有时会耽误送餐的时间,而食物加工制作完成后在一般条件下不能超过2小时食用,这样就容易出现食品安全问题。另如果配送需要冷藏保存的食物时,比如冷加工类的奶油蛋糕、寿司等,或者冷食类食物,则需要通过冷链或保温配送,但目前很多快递都没有相应的设备。另外还有未对送餐箱进行定期的消毒,存在污染食品的风险。

2.对打包餐具监管不到位。一次性打包盒等餐具使用量很大,抽检只是部分产品,对一次性餐具的监管比较有限,加上有部分小餐饮的一次性餐具来自小作坊,监管不到位,卫生状况堪忧。

3.超负荷超范围供餐仍有存在。部分网络订餐经营者受到利益的驱使,没有严格按照许可核定的餐次与实际情况,超负荷超范围进行经营供餐,尤其是在中午等用餐集中的时间段,超负荷供餐仍有存在。经营者超负荷供餐,往往其食品加工的设施设备保障不足,也更少精力关注每份食品的制作情况,容易发生食品安全事故。

(三) 监督力量薄弱,社会监督不到位

1.餐饮行业规模小,整体规范化程度有待提高。全省小餐饮较多,占行业总数的70%以上,且大部分存在生产条件落后、经营地点分散等问题,仅靠市场调节和约束难以起到好的作用。市场监管部门通过抽检、现场检查等手段发现小作坊、小餐饮存在食品安全问题,但由于惩罚力度有限,不足以起到震慑的作用,监管成本较高。

2.违法成本低。网络订餐经营者一旦出现违法违纪行为,可以通过关闭网店的方式,更换网络商铺信息,重新入驻平台,开始经营,从而逃脱监管部门的处罚,违法成本更低。而监管部门需要投入更多的精力和成本来规范其发展,与网络订餐经营者的违法成本形成鲜明对比。

3.消费者维权意识薄弱。消费者在网络平台订购食品的时候,出于对平台的信任很少会主动积极了解商家的

与传统的实体餐饮店相比,“互联网+”模式的网络订餐虽然给现代城市生活带来很多便利,但随着大部分小餐饮店进驻网络订餐平台提供外卖服务,这也带来了一系列的食品安全问题,如因前期审核不严格而出现的“黑外卖”、配送流程设备缺乏保障、出现食品安全问题难以界定等。而目前对网络订餐的监管大多沿用过去对传统餐饮服务的监管模式,虽然有一定的效果,但在某一些监管环节存在法律法规的滞后、监管手段缺乏等还难以适应等问题。

一、存在问题

(一) 网络订餐食品安全相关信息透明度低

1.消费者与商家在商品交易中的不对称。网络订餐作为一种以互联网为支撑的新型餐饮模式,商品交易具有虚拟性、抽象性的特征,消费者不在餐饮实体店,无法近距离接触或了解食材的新鲜程度、厨房的烹饪条件及卫生状况等信息,只能通过商家在平台上的宣传图片和消费者的购买评价等信息作为参考,从而导致处于被动状态的消费者和掌握主动权的人网商家之间出现严重的信息不对称。

2.市场监管部门与网络订餐第三方平台、入网餐饮服务经营者在食品安全监管中的信息不对称。一是市场监管部门与网络订餐第三方平台的信息不对称。在网络订餐刚兴起时,网络餐饮服务第三方平台只公示入网餐饮服务经营者极少的部分信息和几张店面图片,市场监管部门难以掌握商家全面而准确的信息,只能敦促其积极落实食品安全的主体责任,但无法做到真正意义上的监管。然而,第三方平台都是逐利性的,尤其是新兴的平台为了增加用户数、点击率和曝光度,对进驻商家的资质条件往往把关不严,存在较大的食品安全风险隐患。二是市场监管部门与入网餐饮服务经营者的信息不对称。网络餐饮行业的监管不同于传统餐饮行业,如果不在现场检查,市场监管部门无法对商家资质、餐饮设施设备、卫生环境、从业人员健康状况等内容及环节进行监督,只能根据第三方平台展示的信息资料对商家进行了解,若商家提供的地址、经营范围等信息失真、缺失或者不准确,就会导致行政监管与行政处罚的困难。



经营资质，食品安全意识较弱。虽然消费者的合法权益受到侵害，由于食品相对便宜，而维权成本相对较高，取证困难，他们往往认为自己不走运，放弃干预销售者或向政府监管部门投诉举报，维权意识不强。

4.代理商运营模式给监管带来难度。除部门市州以外，省内大部分网络订餐平台均由本地代理商运营，一是订餐平台存在对代理商审核把关不严问题，如有的代理商资质仅为个体工商户，能够承担的法律責任非常有限。二是目前各项法律法规条款仅对平台及分支机构的主体责任有规定，而对于代理商的主体责任不清，导致监管工作被动。

二、原因分析

监管对象庞大复杂，行业监管、公众监管等市场和社会监管力量不足，是网络秩序混乱无法治理的关键。究其原因，一是对网络订餐食品安全监管方面的研究文献较少。由于国外的快递业发展密度较低，国外的网络订餐还没有流行，目前是依据食品安全的相关法律法规以及借鉴传统的方式方法来进行监管；而国内的网络订餐已经形成了一定的规模，消费者的个性化需求也日趋丰富。必须适时出台相关专门的法律法规及实施细则来针对性地监管，但网络订餐发展迅猛，目前国内对该方面监管的研究不够丰富，还没有一套完整的理论体系专门针对网络食品经营的特点和食品安全监管实际要求。二是对网络订餐食品安全政府监管的实证研究相对更少，目前少之又少的通过案例研究，来提出有针对性地解决对策。

三、工作建议

（一）建立公开信息平台，提高群众的安全意识

一是要发挥引导作用，建立透明公开的信息共享平台，让消费者、网络平台与入驻经营商可以在平台了解查询到所需要的信息，其中信息应当包含入驻外卖平台经营商的相关资质、评价与投诉信息，并根据实际情况及时更新信息，从而保证信息的真实性，让公众了解网络订餐食品的真实安全信息。平台还可以上传一些消费者维权的信息，从而增强消费者维权意识，提高监管效率。二是应当畅通消费者投诉渠道，使得消费者在网络订餐中一旦发现食品安全质量问题可以及时报告给监管部门，便于监管部门作出反应，强化监管力度，还可以让食品的安全性有极大的提高。

（二）加大食品安全监管力度

一是加强对网络订餐平台经营的指导。一是通过不定期组织座谈会、研讨会等形式，促进监管部门和网络订餐平台之间的联通互动，多途径强化对网络订餐平台食品安全意识，对落实食品安全措施进行指导，深入调查了解网络订餐平台发展过程中的难点，有针对性采取相关措施与政策扶持。二是加大对网络订餐平台工作人员食品安全的培训力度。通过开办针对网络订餐专门的食品安全业务培训班，加强对订餐平台从业人员的培训和教育。三是市场监管部门应该规范网络订餐平台与平台代理商以及入驻餐饮单位协议内容，特别是要明确双方各自需要履行的食品安全义务和承担的责任。四是引入“负面清单”制度，加大对违规行为的惩处力度，网络订餐经营企业，如果出现被投诉举报，或者发生了食品安全事故，经市场监管部门核查证实后，根据其危害大小采取相应举措，严厉打击违法行为，并执行“负面清单”一票否决制度。

（三）创新监管模式，提高监管效率

一是构建食品安全信息共享监管平台。引入网络监控系统，利用大数据系统处理范围极广且隐蔽的网络外卖问题和隐患，便于及时整改外卖平台和入驻食品商家的行为。对于网络订餐食品涉及源头、配送等传统监管模式的漏洞环节，推广网络订餐食品原料采购、运输、储藏、制作与配送的统一机制，利用网络形成唯一的追溯码，从而更好地追究到个人。二是，建立线上餐饮经营者信用档案。把餐饮单位的证照信息、日常监督检查情况、投诉举报情况、抽检结果和处置情况、违法行为查处情况、信用等级等内容作为在线信用档案。对线上餐饮经营者的监管档案实行网上公开（涉密信息除外），并全程对餐饮经营者数据进行记录及监控，实时在线动态监管，并及时公布不合格线上餐饮经营业户信息、抽检不合格信息以及安全标准不达标而被强迫下线的餐饮经营者信息等。

（四）发挥社会力量，完善监管机制

一是积极引导广大消费群体、新闻媒体、网络媒体、消费者权益保护组织等加入监管队伍中，发挥它们的监督优势作用，更好监督网络餐饮行业的行为二是积极鼓励网络餐饮平台、网络餐饮企业、从业人员形成行业联盟。建立行业协会，定期组织会议，协商行业共同问题。制定行业从业规范，对违法行为单位加强监督。深入推进明厨亮灶建设，鼓励商家通过网上视频直播让消费者看到食品加工全过程。

网络餐饮服务食品安全监管工作的思考

□ 随州市市场监管局 郑思浣

随着信息技术的发展和互联网的普及，网络经济成为社会经济发展的主要趋势之一。网上餐饮服务依托“互联网 + ”模式，以其方便、时尚的特点，满足了现代社会快节奏的生活、消费模式，逐渐成为人民群众日常消费的选择。然而，作为一种新型的食品服务模式，网络餐饮服务仍然存在许多食品安全问题，商家弄虚作假、踩法律红线、消费者维权困难等问题仍在存在，网络餐饮服务食品安全监管仍然存在漏洞。分析原因，主要有以下几个方面：

（一）数据获取难的问题。平台上经营者数据的获取受限于当前技术手段，市场监管部门很难做到针对本辖区入网餐饮单位进行全网搜索，从本次专项整治的情况来看，基层市场监管部门仅能使用日常实地检查、APP搜索、第三方平台自查数据抓取等手段进行排查，而且次本次专项整治90%的线索都来自于省局移交的平台自查数据，从日常监管和消费者投诉举报中获得的线索非常少。不仅如此，平台如何确保提供数据的全面准确以及如何实现数据及时更新等也是面临的问题，使得我们监管部门难以精准发力。

（二）平台把控不严的问题。即便《办法》对经营主体进行了明确规定，所有入网餐饮单位必须具备实体经营门店，但不少商家为了追逐利益，还存在有弄虚作假的现象，消费者也无法确认实体店是否存在。与此同时，消费者也无法真实地了解商家后厨卫生、原材料采购、加工制作等过程，只要线上平台上传的画面干净整洁便可。我们在整治中发现，有的无实体门面向平台提供虚假证照、有的平台上显示的店铺名称与实际名称不一致，有的一个证照多个外卖提餐地址、有的店铺委托其他小餐饮甚至家庭式作坊代为制作餐品。这些都需要平台履行审核登记和抽查监测的义务，由于第三方平台为抢占市场份额，吸引更多餐饮单位入驻，放松了审查要求，监测把控不严，这种不作为恰恰是给经营者提供了非法经营的便利，给食品安全监管工作带来难度，为后来的食品安全问题埋下了隐患。

（三）消费者维权渠道不畅的问题。入网餐饮单位的原料采购、店面环境、食品卫生等状况，消费者很难实地了解，消费者在订餐过程中完全基于对平台的信任，相信平台对商家进行了实质审查，简单凭借餐饮单位的照片与介绍进行消费。然而在订单中出现食品质量问题时入网餐饮单位和平台相互推诿责任，订单反馈机制不完善，使得消费者很难找到快捷有效的方式解决纠纷。网络外卖与以往的食品消费模式相同的是食品质量、食品生产方和食品消费方。不同点就在于交易方式处于线上。正是这一不同点 造成了争议解决时效的不同。在产生纠纷时传统消费方式可以几分钟就解决争议，但是线上的要经历从申请投诉到提交证据再到审核这一系列复杂的过程。对于交易额十分小的外卖食品来说，消费者花费的时间精力与其解决结果之间是不成正比的。这也造成消费者维权难，不维权的状况。

加强网络外卖食品安全监管的对策及建议：

（一）结合实际情况形成监管联动机制，加大抽检力度与强化人员培训

要想对网络餐饮服务行业进行有效监管，建议各相关业务科室以问题为导向，相互协作、齐抓共管，例如我们餐饮科与网监科、抽检科、信用监管科、综合执法支队形成联动机制，进行综合治理，解决监管力薄弱的问题。除了上述措施之外，还要建立专业化的监管队伍，做好监管人员的培训工作，提高监管水平，优化传统抽检方法，加大线上抽检力度。不仅要做好实体门店的监管工作，还需要对网络售卖食物、网红食品等进行监管。尤其是要注意对餐饮制作过程中的非法添加物、食品添加剂滥用等现象进行治理，一旦发现违法违规现象，必须要追根溯源，将问题有效解决，将责任追究到人，从源头上解决网络餐饮服务食品安全隐患。

同时，还要加大对入网餐饮单位和平台的培训，针对餐饮外卖多为小餐饮店、从业人员流动性大，且食品安全等相关法律知识匮乏的特点，应通过手机下载APP线上公益培训、专题讲座等多种手段定期或不定期对从业

人员进行严格的食品安全基础知识、操作规范相关法律法规知识的培训，使从业人员提高食品安全意识，懂得各个生产制作环节的基本要求，了解食品质量的优劣对人体健康的影响及危害，使其形成良好行为规范，树立良好的职业道德，促进整个网络餐饮外卖行业的健康发展。

（二）加强第三方平台监管，大力推广食安封签措施

要加大对网络外卖第三方平台的监管频次，督促其履行法定义务，第三方平台需要加强与市场监管部门的配合，把好准入关口，做好事前预防，不给商家留下钻空子的机会。所有入网餐饮单位的主体数据、食品配送数据、食品评价数据等，第三方平台要严加审核，避免经营主体信息不实现象。此外，还可以将以上数据展现在平台中，以便消费者能够根据相关数据自行选择，降低网络餐饮安全事故以及消费者投诉的发生。对于弄虚作假以及投诉过多、抽检不合格的商家，要采取降低在平台中的搜索排名、暂时或者永久取消营业资质的方式进行处理，有效强化网络餐饮外卖食品安全监管工作。同时，平台还需要大力推广食安封签措施，可以将入网餐饮单位的店铺名称、证照、本次订单中外卖食品的品种、数量、人员配送、投诉举报电话等相关信息以二维码的形式印制在封签上，以便消费者了解商家基本信息，此举不但可以维护消费者的合法权益，同时还可

以避免外卖食物受到二次污染。

（三）构建食品安全监管社会共治体系，鼓励投诉举报违法行为

消费者作为互联网餐饮行业的受众，相比于监管部门以及第三方平台而言，拥有更为广泛的触觉与视觉，食品安全问题直接关乎着他们的身体健康，因此应鼓励消费者直接参与到网络餐饮外卖的安全监管工作中，对构建社会共治体系具有十分重要的现实意义。第三方平台与我们监管部门应抓住这一点，加强网络外卖食品安全监管工作的宣传力度，以便提高消费者参与监管工作的积极性以及维权意识，为网络餐饮服务行业实现规范化发展奠定坚实的基础。除此之外，我们监管部门应畅通投诉举报渠道，严格落实投诉举报制度，切实保护举报者信息安全，并鼓励餐饮行业企业员工进行内部举报、曝光行业潜规则。

“民以食为天，食以安为先”，网络餐饮服务行业的迅猛发展，为民众提供了诸多便利，成为了不可或缺的生活方式，但随之而来的食品安全也成为社会上下需要广泛关注的问题之一。下一步我们会继续将网络餐饮外卖的食品安全监管作为重点工作，常抓不懈，切实提高网络餐饮食品安全监管水平与能力，保障网络餐饮服务市场秩序，从源头上降低食品安全事故的发生概率，为人民群众生命健康提供保障。



CASE SHARING 案例分享



武汉H超市有限公司某分公司经营超过保质期食品案

□ 洪山区市场监督管理局

2021年11月19日，洪山区市场监督管理局执法人员接到消费者举报，反映在武汉H超市有限公司某分公司购买到了过期的上海大红肠，要求市场监督管理部门依法查处。

接到举报后，洪山区市场监督管理局执法人员高度重视，第一时间与举报人杨某取得联系。经查，涉案当事人为武汉H超市有限公司某分公司，所经营的涉案产品标称为“Z牌上海大红肠”，商品条形码为6972065270053，标注的生产日期为2020年12月6日，保质期至2021年3月6日，举报人购买时间为2021年3月7日，举报人提供了购买小票与实物照片为证据。

收到举报后，2021年11月22日，洪山市场所执法人员现场核查，现场已无“Z牌上海大红肠”销售，现场检查未发现其它过期食品。通过询问现场负责人侯某（职务：客服经理），其承认举报人反映情况属实，2021年3月7日当天共销售超过保质期的预包装食品（Z牌上海大红肠）3包，每包单价为13.8元，当天与1名消费者现场达成和解，退赔800元，有顾客投诉处理表及消费者收条为证。

据当事人反映，举报人于2021年3月7日购买涉案商品后，通过法院起诉公司，要求索赔，法院判决公司赔付1000元，因举报人没有及时拿到法院判决的赔付款，因此在2021年11月19日到市场监管部门举报。

当事人上述行为涉嫌违反《中华人民共和国食品安全法》第三十四条的规定，依据《市场监督管理行政处罚程序规定》第十八条的规定，2021年12月3日对当事人进行立案查处。

经过对当事人询问调查，同时核查相关证据材料，当事人销售超过保质期食品的情况属实。

当事人销售超过保质期食品的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条的规定，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款，我局拟给予当事人没收违法所得，并处五万元以上十万元以下罚款的行政处罚，鉴于当事人在接受调查过程中积极配合办案人员，并立即展开自查。未发现有其他超过保质期食品的经营行为，事发当天又及时与消费者沟通并给予补偿，主动减轻违法行为危害后果，根据《湖北省市场监督管理行政处罚裁量权适用规则》第十二条第（二）项的规定，拟决定给予当事人以下行政处罚：1、没收违法所得41.4元；2、罚款人民币50000元。当事人对处罚结果无异议。

2022年3月14日案件办结，罚没款到位。

近年来，食品安全问题受到了全社会的广泛关注，洪山区市场监督管理局始终坚持对食品安全类违法行为做到零容忍，虽然此案件货值金额仅为41.4元，但为了更好地维护消费者权益，保障辖区内群众的饮食安全，就需要通过有力打击违法行为，更好地规范食品经营行为，也是对其他食品经营单位起到了警示教育作用，充分保障人民群众舌尖上的安全。



关于某餐饮店涉嫌使用超过保质期的预包装食品的案例分析

□ 阳新县市场监督管理局 彭加炜

当事人阳新A餐饮店是2019年4月份在阳新县市场监督管理局登记注册并取得食品经营许可证，从事餐饮服务经营（含网络经营）。2022年3月22日，阳新县市场监管局执法人员在对当事人经营场所进行食品专项检查时发现，其经营场所内有一袋由安徽某食品有限公司生产的“五谷鱼粉”香辛料，规格为2.5公斤/袋，生产日期为2020年12月21日，保质期6个月，已超过保质期9个月；一袋由安徽某食品有限公司生产的“五谷鱼粉”花椒粉，规格为1公斤/袋，生产日期为2021年3月25日，保质期6个月，已超过保质期6个月。经调查，当事人购进的上述两种批次的食品均无进货单，无台账记录，从后期同品种进货单中发现，超过保质期的“五谷鱼粉”花椒粉一公斤装进价为100元/袋，尚未开封使用；超过保质期的“五谷鱼粉”香辛料2.5公斤装为240元/袋，已使用2公斤，剩余0.5公斤未使用。

针对当事人涉嫌使用超过保质期的预包装食品的行为，2022年3月23日经阳新县局批准立案调查，并于2022年3月24日调查终结，期间，执法人员对当事人尚未使用的超过保质期的食品采取了行政强制措施。

当事人使用超过保质期的预包装食品的行为已违反《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第一款第十项的规定，构成了销售超过保质期预包装食品的违法行为。根据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第（五）项的规定，2022年3月30日，对当事人作出了：1、没收超过保质期的食品；2、罚款10000元的行政处罚。

从本案中可以看出，食品安全关系人民群众的身体健康和生命安全，经营超过保质期的食品安全隐患大。食品经营者在采购食品时，应当按照规定进行查验，并完善相关查验货制度，建立食品进销货台账，定期清理变质和超过保质期食品。在经营过程中，应当持续保证食品安全。

关于过期食品的案例分享

□ 保康县市场监督管理局 龚银



2021年4月20日，我局执法人员在某餐饮单位进行日常食品安全监督检查时，在操作间发现堆放的25瓶雪花牌新动啤酒已超过保质期，同时在操作间煲粥台上发现4瓶与上述规格、生产厂家及保质期一致的雪花牌新动啤酒，店长余某在检查现场不能提供上述啤酒供货者的许可证复印件。当事人采购食品未遵守进货查验、索证索票制度的行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第五十三条第一款的规定，执法人员依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第三项规定，对当事人下达了《责令改正通知书》。在检查现场经请示批准后，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百一十条第四项规定，对上述食品采取了扣押措施，并当场下达了《实施行政强制措施决定书》。由于该餐饮单位工作人员在接收货物时，未对所购进啤酒的生产日期及保质期进行查验，截止2021年4月20日上午，已使用31.5瓶超过保质期的雪花牌新动啤酒加工制作菜品，共产

生违法所得4291.00元，构成用超过保质期的食品原料生产食品，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第三项的规定。执法人员依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第二项规定内容对其进行处罚。

经验做法：一是执法人员在发现当事人涉嫌使用超过保质期的啤酒后，立即现场拍照固定证据，清点涉案啤酒数量，查看进货台账，询问工作人员，确定当事人在2021年4月5日购进雪花牌新动啤酒时，之前购进无剩余。核实涉案啤酒使用用途，查阅当事人处点菜系统，确定截止2021年4月20日上午执法人员到当事人检查时期间共制售的菜品数量及售价，其销售金额即为违法所得。二是根据购进票据，执法人员顺藤摸瓜，火速前往供货商处现场检查，锁定供货商销售过期啤酒的事实，进行“一案双查”。

襄阳市高新市场监管分局典型案例

2022年3月11日，在对襄阳市某食品厂生产经营的某牌手工锅巴（五香味、生产日期：2022-02-10、规格：400g/袋）（烧烤味、生产日期：2022-02-11、规格：400g/袋）进行食品安全抽样检验，检验报告均显示：酸价项目不符合食品安全国家标准，检验结论为不合格。对当事人生产经营其他不符合食品安全标准食品的行为，我局遂依法立案调查。

经调查核实，2022年2月10日、11日分别生产某牌五香味和烧烤味手工锅巴76袋和96袋（规格：400g/袋），其中自检留样各16袋，其余全部以2.5元/袋的价格销售给南京市高淳区L生鲜超市店。

当事人主动实施不合格食品召回程序，结止案件调查终结日，召回上述不合格食品手工锅巴（五香味）50袋、手工锅巴（烧烤味）70袋，实际销售该不合格手工锅巴（五香味）10袋、（烧烤味）10袋。

当事人上述行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（六）项、第（十三）项的规定，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第(四)项、第二款及《中华人民共和国行政处罚法》第三十二条第（一）项及《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十六条的规定，处罚如下：

1、没收当事人违法生产经营的不合格食品某牌手工锅巴；2、没收违法所得；3、并罚款。

注明：

上述行为违反《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（六）项、第（十三）项“禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（六）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；（十三）其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。”的规定，应依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第(四)项“违反本法规定，有下列情形之一的，尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生

产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证；（四）生产经营腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；”、第二款“除前款和本法第一百二十三条、第一百二十五条规定的情形外，生产经营不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂的，依照前款规定给予处罚。”的规定予以处罚。通过调查，我认为当事人在本案中履行了《中华人民共和国食品安全法》第六十三条第一款规定“国家建立食品召回制度。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。”的义务，主动召回不合格产品，减轻违法行为危害后果，且在案件调查中积极配合行政机关查处违法行为，依据《中华人民共和国行政处罚法》第三十二条“当事人有下列情形之一的，应当从轻或者减轻行政处罚：（一）主动消除或者减轻违法行为危害后果的；”和《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十六条“食品生产经营者依照食品安全法第六十三条第一款、第二款的规定停止生产、经营，实施食品召回，或者采取其他有效措施减轻或者消除食品安全风险，未造成危害后果的，可以从轻或者减轻处罚。”





沙洋县毛李镇粗茶淡饭农庄经营超过保质期食品案

2022年4月8日，沙洋县市场监管局执法人员对位于沙洋县毛李镇东升路上的沙洋县某农庄进行检查时，现场发现该店操作间冰柜内有“外婆菜”数量1袋，生产日期2021/03/21；保质期：180天等，“孜然脆骨”数量3袋，包装标注生产日期：2020.11.14，保质期：12个月。上述涉案食品均已超过保质期，本局执法人员依法对上述超过保质期食品采取扣押行政强制措施，当事人经营超过保质期食品涉嫌违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第一款第（三）项的规定，于2022年4月8日申请予以立案。

经查，2021年4月25日当事人在微信小程序“兴盛优选”平台上购买了“外婆菜”5袋，单价4.95元/袋、“孜然脆骨”数量5袋，单价19.9元/袋，共计124.25元。截至案发，“外婆菜”剩余1袋、“孜然脆骨”剩余3袋，上述食品均已超过保质期，货值金额共计64.65元，本局执法人员依法对上述超过保质期食品进行扣押。

《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第一款第（三）项规定“禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（三）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂”当事人上述行为违反了该规定，构成经营超过保质期食品的违法行为。依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第（五）项规定“违反本法规定，有下列情形之一的，尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监

督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证：（五）生产经营标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；”应当责令当事人停止经营超过保质期食品的行为，给予五万元以上十万元以下罚款的行政处罚。

在案件调查过程中，当事人积极配合调查，主动提供相关材料，且违法行为未产生社会危害后果，依据《湖北省市场监督管理行政处罚裁量权适用规则》第十三条第（三）项：“当事人有下列情形之一的，可以从轻或者减轻处罚：（三）积极配合市场监督管理部门查处违法行为，如实陈述违法事实并主动提供证据材料的”的规定，综合考虑违法行为的事实、性质、情节、社会危害程度、主观过错以及公平公正要求等方面，当事人上述违法行为符合从轻或者减轻行政处罚的情形。

综上，当事人上述行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第一款第（三）项之规定，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第（五）项之规定，责令当事人改正上述违法行为，并给与处罚如下：1.没收过期食品“外婆菜”1袋，“孜然脆骨”3袋（货值金额64.65元）；2.罚款3000元。

餐饮具的卫生安全与否，是老百姓关注的焦点，到饭馆吃饭，许多人习惯用开水把餐饮具烫一遍，这反映出人们对餐饮具卫生安全状况缺乏信任的心态。在实际情况中，人们这种的担忧也并非多余。

一、典型案例

2019年11月4日，我局对位于嘉鱼县潘湾镇红光社区通武街426号的嘉鱼县锦湘楼餐馆进行日常监管，就该店未建立餐饮具消毒记录制度从事餐饮服务活动的行为下达《责令改正通知书》和《当场行政处罚决定书》，给予警告处罚。

2019年11月11日，我局对该店进行餐饮具抽检专项检查。检查人员在查阅该店餐饮具消毒记录制度时，发现该店使用的消毒柜未接通电源，消毒柜工作指示灯未亮，当事人当场不能提供餐饮具消毒记录，检查人员在该店消毒柜中抽取了6个样品（盘）进行了送检。2019年12月26日，我局向该店送达了嘉鱼县公共检验检测中心出具的《检测报告》，报告显示餐具检出大肠杆菌，根据GB14934-2016，检测不合格。

2020年11月25日，我局就该店涉嫌使用清洗消毒不合格的餐饮具从事餐饮服务活动的情况进行立案调查。经查，当事人的行为违反了《食品安全法》第三十三条第一款第（五）项的规定，依据《食品安全法》第一百二十六条第一款第（五）项的规定，我局决定责令嘉鱼县锦湘楼餐馆改正违法行为，并给予罚款人民币10000元整的行政处罚。

二、问题分析

分析众多餐饮具抽检不合格的原因，归纳起来有以下几个方面：

1.未建立复用餐饮具的清洗消毒保洁管理制度。建立清洗消毒保洁制度既是对从业人员行为的约束，也是制定一份规范的操作指南，应该作为食品安全管理制度中的重要一环。但大多数的餐饮单位并未引起重视，既无相关制度明确，也未对从业人员清洗消毒保洁操作过程作出具体要求，任凭从业人员主观上的感觉和判断“洗干净了”。

□ 嘉鱼县市场监督管理局 李钢

关于复用餐饮具抽检不合格的思考建议



2. 餐饮具清洗、消毒和保洁设施设备数量不足。主要表现在餐用具清洗池未专用，无明显标识，经常作为洗菜池甚至拖把池使用，导致混用现象出现；消毒、保洁设施欠缺，其容量及数量应满足实际需求，消毒后的餐饮具无专用的保洁设施或者场所存放，直接放进篮筐敞放，导致二次污染。

3. 清洗、消毒和保洁操作不规范。近三年，我局组织实施餐饮具监督抽检320余批次，各基层所委托送检50余批次，检出不合格52批次，其中单检出大肠菌群的15批次，单检出阴离子合成洗涤剂29批次，同时检出的8批次。这充分说明在实际操作过程中，存在过度使用洗涤剂，未经足够量清水冲洗，或餐具漂洗池内清洗用水重复使用，或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐饮具中，以及未对清洗后的餐饮具按照消毒要求，导致消毒不到位，或在存放过程中受到二次污染等一系列问题。

三、思考建议

公共餐饮具作为餐饮行业的重要用具，其符合规范的清洗、消毒及保洁过程是预防肠道传染病，切断食源性疾病的重要手段之一。要保障复用餐饮具的卫生安全，还需进一步压实责任，多措并举，形成意识到位、操作到位、监管到位的长效机制。

1. 加强宣传培训，提升安全意识。意识决定思想，思想决定行动。制定宣传培训计划，广泛宣传餐饮具卫生安全知识，提升广大就餐者的安全意识，形成群众监督的良好氛围。定期开展餐饮具消毒专项培训会，进一步宣传贯彻《食品安全法》等法律法规，组织餐饮单位负责人、食品安全员学习餐饮食品安全管理和餐饮具清洗消毒的相关知识，提高餐饮单位对餐饮食品安全和餐饮具清洗消毒工作重要性的认识，增强管理相对人自觉遵守有关法律法规和工作规范的意识。

2. 强化监督监管，规范操作流程。日常监管是督促经营者落实主体责任的重要保障。餐饮具监管不能流于表面，要把握关键。重点对餐饮具管理制度建立、清洗消毒保洁方法，设施设备配备运行、洗涤剂消毒剂使用、消毒人员培训等情况进行卡点检查，确保各环节做到“绿色安全”。

3. 突出专项整治，严格依法处理。以大型商圈、连锁餐饮店、学校食堂以及旅游景区餐饮店为重点，开展集中整治，收获立竿见影成效。加大对餐饮服务单位餐饮具的监督抽检力度，加大执法力度，严厉惩处采购和使

用不合格餐饮具，依法打击餐饮具不消毒或流于形式、消毒不符合规范等行为，切实促进餐饮单位严格按照消毒规范和程序做好餐饮具消毒工作，解决人民群众关心的餐饮业餐具消毒问题，防止食源性传染病的传播和有害因素对人体的危害。近年来，我局针对使用清洗消毒不合格的餐饮具从事餐饮服务活动立案查处12起，罚款人民币6.5万元。

4. 扩大检查范围，开展联合行动。餐饮具集中消毒单位提供的餐饮具在使用中占据了较高比重，必须与卫生部门开展协作，才能标本兼治。要不断完善部门间协调配合机制，落实责任；要建立信息通报制度，实行信息共享，互通有无；实行联席会议制度，建立长效监管机制，防止监管失位、越位现象发生；要落实责任追究制度，发现违规行为不依法处理的，要坚决追究相关部门的责任。

理论跃然纸上，行动付诸实际。食品安全无小事，餐饮具卫生安全关于老百姓生命健康，保障餐饮用具卫生安全是打赢食品安全保卫战中的一场持久战役，需要市场监管人的不懈努力。



WORK OVERVIEW 工作综述





关于学校食堂 “互联网+明厨亮灶”的工作报告

□ 青山区市场监督管理局 辛艳

2020年底，在区委区政府的全力支持下，在省、市局的专业指导下，青山区市场监管局率先行动，依托AI智能和物联技术，将我区125家学校（含幼儿园）食堂（以下简称学校食堂）建设成为“互联网+明厨亮灶”智慧型食堂，实施精准、靶向监管，进一步落实学校食品安全主体责任，提高食品安全监管效能，持续提升我区学校食堂食品安全管理和社会共治水平。现将前期工作汇报如下：

一、工作开展情况

（一）基本情况

截至今年7月，青山区各类学校、幼儿园食堂共125家，其中中小学食堂47家，幼儿园食堂69家，大中专职业学校食堂7家、培训学校2家，均已完成“互联网+明厨亮灶”智慧型建设。

（二）工作措施

1、提前谋划、精心部署。2021年3月在联合区教育局完成了全区学校食堂摸底后，4月初选定了青山区5家幼儿园、小学、中学食堂作为“互联网+明厨亮灶”智慧型的试点。通过2016年我局在实施“明厨亮灶”工程中积

累的经验，分析学校食堂日常管理过程中的主要工作、发现的问题，结合食品安全监管的内容，形成了“互联网+明厨亮灶”智慧食安系统的初步模型，建立了明厨亮灶、食安台账、企业自查、智能预警、监督管理、大数据报告等7个模块，涵盖了市场监管部门对学校食堂食品安全监管和学校食品安全日常工作事务的主要内容。

2、迅速行动、全面铺开。在确定系统功能模块之后，我局迅速行动，召集全区学校食堂开展“互联网+明厨亮灶”建设动员会。经过四个月的现场施工，全区125家校园食堂完成了“互联网+明厨亮灶”设备安装工作。在建设的同时，不断更新完善智慧食安系统，最终形成了一个平台（智慧食安平台）、三个终端（监管端、企业端、公众端）的系统模式。

3、培训动员、示范引领。为让智慧系统真正发挥作用，我局在2021年5月、6月、10月分别召集监管人员和学校开展“互联网+明厨亮灶”智慧食安系统专题培训，让各类人员都掌握平台的功能和操作方法。

在建成之后，我局的“互联网+明厨亮灶”工作接受了各级领导的调研，接待了其他区、地州市兄弟单位的观摩交流，也接受了群众的检阅，7月22日，武汉市委组织部组织“群众评议团”实地调研武汉市市场监管局承办项目“在全市中小学、幼儿园食堂推进‘互联网+明厨亮灶’”，我局代表市局接受评议团成员的现场考察。在各种指导交流中，我局收获了领导及同行的宝贵意见，对下一步推进工作至关重要。

二、工作成效

（一）压实校园食品安全主体责任。校（园）长是学校食品安全第一责任人，增强校（园）长食品安全主体责任意识，有助于提升全校（园）师生对食品安全重视程度。一是通过智慧化平台信息提示的功能，将违规预警信息推送至手机端，提醒食品安全管理员及时处理摄像头抓拍到的从业人员不规范操作、食品安全台账未在规定时间内记录上传和证件超期等违规信息，并按要求整改；二是依托智慧平台和采集的数据，每月定期进行系统性的风险评估并出具报告，通过发送工作提示函的形式，督促教育部门履行行业主管部门责任，将压力进行传导，进一步压实学校食品安全主体责任的落实，引导校（园）长把学校食品安全工作放在重要议事日程，亲自领导、部署和督查。

（二）食品安全制度落实更彻底。从细节处着手，推动食品安全管理制度的进一步落实。基于学校食堂食

品安全管理现状，青山区智慧食安平台构建了完整的食安台账填报系统，以数据、照片、物联设备传输等多种方式帮助学校食堂更有效落实食品安全各项制度，从业人员晨检、食品原材料购进验收、食品留样、餐饮具清洗消毒、环境卫生、餐厨废弃物、添加剂使用、校领导陪餐制度及日查、周查、月查食品安全三级自查制度，均能通过智慧化平台，实行电子化的录入，防止操作人员漏登、误登，保证了食堂日常管理工作的有序进行，提升了学校食堂食品安全管理的整体水平。

（三）食安评分排名督促补齐短板。为持续推进学校食堂食品安全管理水平的提升，智慧食安系统设立了食安指数排名版块，食安指数结合学校台账录入、人员规范操作情况、预警信息处理整改情况及监管人员风险分级评定情况，对所有平台内的学校食堂进行打分，并进行以周、月、季度、年为周期的综合排名，在平台首页端展示排名情况，倒逼排名较差的学校认真对标，自我检视，寻找差距，补齐短板，持续促进食品安全管理的水平提升。

（四）智慧化手段提高监管效能。执法监管人员不仅可以凭借手机在检查现场录入检查情况、拍摄现场检查照片，还可以利用平台的在线观看功能实现远程监管，填写线上巡查监管记录，对视频中的违规问题可以截取影像资料，在疫情防控期间保证了对学校食品安全监管不松懈。

三、存在问题和下一步工作

一是人员手机端操作问题。存在部分学校食堂食品安全管理员频繁更换情况，有的学校安排食堂从业人员进行台账录入，导致数据录入质量参差不齐，也存在敷衍了事、弄虚作假的情况。

二是平台功能优化问题。经过一年左右时间的推广使用，我们发现了系统功能不完善的地方，也做了一些优化，但是因为食堂从业人员的年龄、素质等原因，在系统尤其是手机端操作上仍然存在不足。

“互联网+明厨亮灶”工作旨在充分发挥互联网+的作用，提高食品安全管理水平，消除食品安全隐患。下一步，我局将结合校园食品安全监管实际，优化智慧化食安平台上现有的功能，同时去发现探索更多功能，帮助学校提高食品安全管理水平，促进监管的效能提升。

实施互联网+明厨亮灶工作的经验做法

□ 硚口区市场监督管理局 邵林

一、主要做法

有序推进明厨亮灶工作是为落实习总书记关于食品安全“四个最严”指示精神的具体举措,对进一步落实餐饮企业食品安全的主体责任,倒逼企业强化餐饮服务过程的规范管理,开展诚信守法经营起到了很大的推动作用,同时也显著提高了食品安全监管效能。

自2016年以来,我区全面贯彻落实《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》、《国家市场监管总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知》、《中共湖北省委湖北省人民政府关于深化改革加强食品安全工作的实施意见》、《武汉市食品药品安全委员会印发的武汉市餐饮服务“互联网+明厨亮灶”工作指导意见》、《武汉市市场监督管理局武汉市教育局印发的武汉市中小学、幼儿园食堂“互联网+明厨亮灶”工作实施方案》等一系列决策部署和文件要求,按照“政府引导、部门帮扶、企业自愿、社会参与”的原则,以示范创建为抓手,以学校食堂为重点,以透明厨房和视频厨房为切入点,以创新“互联网+明厨亮灶”建设为突破口,以强化餐饮服务食品安全监管措施为核心,扎实推进“明厨亮灶”工作,全力打造“互联网+明厨亮灶”。

养老机构食堂实施了“互联网+明厨亮灶”深受养老机构入驻老人的称赞,提高了食品安全保障水平,切实提升了老年人在餐饮服务食品安全领域的获得感、幸福感、安全感。让他们吃得更放心、更舒心;倒逼餐饮服务提供者落实主体责任,强化餐饮服务过程的规范管理,对开展诚信守法经营起到了很大的推动作用,同时也提高了我们的监管效能。

中小学、幼儿园食堂改造成互联网+明厨亮灶后可实现远程巡检,远程事件回放,远程执法,快速调取商家信息,商家食品台账远程查看,商家自检信息远程查看等功能。建成食品安全风险预警平台,各种报警数据实时监测。“明厨亮灶”电脑平台,手机监管端、企业端、消费者端可实现功能要求,监管端可以实现移动执法,手机监控,预警信息发布,实时评级,实时监控等功能,企业端可对餐饮信息管理,对员工信息管理,自检信息上传,接受监管端预警信息等功能。消费端可实时观看食堂后厨,了解学校幼儿园食堂信息,评价,投诉等。通过人脸识别摄像机抓拍,小目标监控摄像机,警戒相机,温湿度相机,实现小目标轨迹监控,存储条件温湿度监控,语音对讲远程指导等功能。此智慧监管系统既满足了餐饮单位、消费者的需求,也能提高行政部门的监管水平和监管效能。

(一) 高度重视,精心组织。实施“明厨亮灶”和“互联网+明厨亮灶”工作以来,区委、区政府及各相关职能部门、各街道高度重视,积极推进。一是认真学习领会习近平总书记关于食品安全工作的重要指示批示和讲话精神,并按照区人大常委对实施“互联网+明厨亮灶”工作检查的要求,狠抓落实,稳步推进。二是将“明厨亮灶”和“互联网+明厨亮灶”工作列入重要议事日程,作为绩效考核目标,召开专题会议,研究部署工作,制定实施方案,精心组织实施,硚口区食品药品安全委员会办公室印发了《关于加快推进硚口区餐饮服务单位互联网+明厨亮灶工作的通知》,召开了食安办相关成员单位的协调会。为推进工作落实落地落细,成立了分管区长任组长,各街道和相关部门为成员的领导小组。三是区市场监管局从11个基层站所和机关相关科室抽调精

兵强将组成工作专班,并明确一名副局长担任专班负责人,多次召开专班会议,组织、协调、调度“明厨亮灶”和“互联网+明厨亮灶”工作;各街道和相关部门也按要求制定了工作实施方案,明确指导思想、工作目标、组织领导、责任分工、行动安排和工作要求,加大督导落实力度,力求工作取得实效。

(二) 明确责任,协同联动。一是突出重点,强化责任。深入餐饮单位进行实地调研,摸清底数、掌握实情,为有序推进“明厨亮灶”掌握第一手资料;采取重点突破、因地制宜、循序渐进、稳步推进的原则和结合辖区实际,制定了实施方案和验收标准,明确了工作目标、工作重点、实施标准、步骤和要求;将工作任务逐项分解细化到各监管所,按照责任分工、时限要求,层层签订责任书,确保“明厨亮灶”有计划、有重点、有步骤的推进。在实施“互联网+明厨亮灶”工作中,根据武汉市食品药品安全委员会办公室关于印发《武汉市餐饮服务单位互联网+明厨亮灶工作指导意见》的通知及口区食品药品安全委员会办公室印发的《关于加快推进我区餐饮单位互联网+明厨亮灶工作的通知》要求,由区民政局负责养老机构食堂“互联网+明厨亮灶”实施工作,教育局负责学校、幼儿园食堂“互联网+明厨亮灶”实施工作,区市场监管局负责实施“互联网+明厨亮灶”的技术指导与督促。区市场监管局积极和上级主管部门多次讨论与沟通,与民政局和教育局积极协商,并组织到洪山区观摩学习,制定了硚口区中小学、幼儿园食堂实施互联网+明厨亮灶工作方案。二是加强指导,细心帮扶。坚持工作重心下移,推进一线工作落实。深入每一家餐饮单位进行现场查验、掌握症结,通过细心周到服务、一对一帮扶等方式,指导其安装视频监控设备或建设透明厨房,引导消费者对食品加工制作全过程进行监督。三是建章立制,狠抓落实。实行每季度定期汇报制和现场督查观摩,及时掌握工作进展情况。形成上下一心,齐抓共管的工作机制,形成强大工作合力。

(三) 广泛宣传,深入发动。紧密结合口实际,聚焦党和国家大局,回应群众所需所盼,以提高口区餐饮服务水平为目标,加大对辖区餐饮经营主体和人民群众的宣传力度,切实使“明厨亮灶”和“互联网+明厨亮灶”实施工作得到社会的认可和支持。一是切实强化培训。以辖区内大中小型餐饮单位、养老机构机构食堂和学校幼儿园食堂等餐饮服务单位负责人为重点,先后召开“明厨亮灶”和“互联网+明厨亮灶”动员培训会议

12次,培训人员6570人次,印制发放“明厨亮灶”和“互联网+明厨亮灶”宣传手册1万余份,切实做到餐饮单位宣传动员培训全覆盖。二是积极引导创建。走进各餐饮单位,实地讲解“明厨亮灶”的重大意义、改造要求和改造标准,促使符合条件的企业自觉诚信经营,主动参与“明厨亮灶”改造,真正做到‘要我做’到‘我要做’的积极转变。三是营造浓厚氛围。设置视频科普宣传站,户外用标语、橱窗、电子显示屏等大力宣传开展“明厨亮灶”和“互联网+明厨亮灶”要求和目的,让广大群众主动参与、相互宣传,形成社会各界广泛参与餐饮食品安全监督的浓厚氛围。

(四) 有序推进,稳步实施。在“明厨亮灶”的基础上打造升级版“互联网+明厨亮灶”。2021年公办学校幼儿园食堂已完成互联网+明厨亮灶智慧型建设,2022年紧盯民办学校幼儿园食堂互联网+明厨亮灶升级改造,督促高效食堂实施互联网+明厨亮灶,力争今年底覆盖率100%。养老机构食堂2020年互联网+明厨亮灶升级改造完成了80%,2021年覆盖率达100%。

(五) 示范带动,典型引路。互联网+明厨亮灶的推进工作是餐饮质量安全提升行动的重要内容,是智慧监管的大趋势。在养老机构食堂和中小幼儿园食堂推进互联网+明厨亮灶作为我区在餐饮服务行业的示范打造,从而带动引领有条件的城市商业综合体、美食集中街区的管理方也积极倡导鼓励本区域餐饮企业开展互联网+明厨亮灶工作,鼓励大型餐饮单位推进互联网+明厨亮灶工作,逐步向全餐饮服务行业推进。

二、存在的困难和问题

互联网+明厨亮灶工作尽管在区政府的统筹协调、各部门通力协作下,取得了阶段性成果,但在工作推进中仍然存在一些困难和问题:

(一) 部分餐饮经营主体不愿投资改造。因疫情原因,餐饮业生存举步维艰,且互联网+明厨亮灶需每年缴纳网络使用费,餐饮服务单位不愿投入资金进行改造;对全区域、所有操作流程、日常管理的信息通过互联网主动接受服务对象、管理部门、监管部门社会共治模式有所顾虑,并有抵触情绪。

(二) 监督管理部门缺乏强制手段。明厨亮灶实施后,因餐饮单位经营不善关门、从新装修、商务圈从新招租及疫情等原因导致一些餐饮单位明厨亮灶户数逐步减少。对擅自拆除明厨亮灶的行为政府部门只能说服劝导,缺乏强制手段。

（三）行业主管部门没有形成合力。推进互联网+明厨亮灶单靠一个部门力量有限，需要食安办各成员单位通力协作，形成合力，加强联动机制建设。

（四）政府资金投入有待加强。部分餐饮单位对互联网+明厨亮灶投资意愿不强，政府应投入资金以奖代补鼓励餐饮单位积极配合。

三、下步工作打算

下一步，将坚决按照市区两级推进互联网+明厨亮灶工作方案的要求，将进一步抓紧抓实抓细餐饮服务行业推动“互联网+明厨亮灶”工作，全力确保落地见效。

（一）进一步提高认识，切实加强组织领导。落实“四个最严”就是全面贯彻落实习近平总书记重要指示批示精神和党中央国务院重大决策部署，保障广大人民群众饮食安全的具体行动。在前期全区积极推动明厨亮灶和互联网+明厨亮灶工作的基础上，进一步加强组织领导和统筹协调，确保高标准高质量高效率完成今年的工作目标，为口区走向智慧型市场监管打下坚实基础。

（二）进一步强化宣传，不断提高群众参与意识。加大餐饮服务提供者、主管部门充分运用互联网+明厨亮灶管理方式的宣传力度，督促餐饮服务单位落实主体责任，严防食品安全风险，让广大人民群众吃的更放心、更舒心，引导餐饮消费者主动配合监督，形成社会共治

的氛围。注重从提高经营业主的思想入手，引导经营业主牢固树立一切以人民群众身体健康和生命安全为重的经营理念。针对部分餐饮业主对实施互联网+明厨亮灶工程不理解、不支持等实际情况，采取“一对一”说教方式，深入餐饮单位向业主做耐心细致的解释动员工作，努力取得业主的支持和理解，通过微信工作群、微信公众号进一步加大实施互联网+明厨亮灶的宣传力度，提高社会的参与面和知晓率。

（三）进一步完善工作机制，加强联动形成合力。

充分发挥区食安办的抓手作用，调动各成员单位的积极性，每月召开一次调度会，压实部门责任，加强部门联动，形成工作合力，以高标准、高效率按期完成我区互联网+明厨亮灶工作任务。

（四）进一步以点带面，扎实推动 口区市场智慧监管新模式。

以餐饮服务行业互联网+明厨亮灶为示范，积极探索在食品生产、食品流通、药品医疗器械销售使用、特种设备监管、工业品等领域运用智慧综合监管系统，提高政府部门的行政效能，使 口区的市场监管走向智慧监管的新模式。



开展食品安全问题专项整治 重拳打击侵害群众利益行为

□ 襄阳市市场监督管理局 王建立

襄阳市根据省纪委办公厅有关文件精神，紧紧围绕牵头负责的“网络餐饮和校园周边食品安全问题专项整治”目标任务，结合食品安全“守底线、查隐患、保安全”专项行动和“下基层、察民情、解民忧、暖民心”实践活动，组建工作专班，印发专项整治方案，公开征集相关问题线索，全面开展网络餐饮和校园周边食品安全问题专项整治行动，重拳打击侵害群众利益行为。

一、工作开展情况

（一）推进网络餐饮食品安全问题专项整治情况

全市目前共有网络外卖第三方平台3家，分别是美团、饿了么和宅急送；入网经营户共计8243家，其中美团4701家、饿了么3521家、宅急送21家。我们突出重点，点面结合，查纠并举，进一步规范网络餐饮经营行为，

一是约谈平台负责人，督促从严落实主体责任。紧盯经营无资质、超范围经营、卫生不达标、信息公示不到位、食品封签不落实等突出问题，以网络订餐“排名前、人气高、销量大”的“网红餐厅”为重点，约谈网络餐饮服务第三方平台负责人，加强约束告诫，线上线下联动消除食品安全隐患。截至目前，分别约谈了美团、饿了么两家平台的负责人，下达责令改正通知书54份。

二是加大网络订餐“两书一档一晒”（简称“211”）监管方式推行力度。要求网络订餐第三方平台，与辖区市场监管部门和网络订餐经营者签订食品安全责任书，建立食品安全相关档案，公示入网经营户的主要信息，力求做到应签尽签、应建尽建、应公开尽公开，及时向社会公布其信用状况和食品安全监督检查情况，推动网络餐饮安全社会共治共享。

三是扎实开展网络订餐“你我同查”活动。通过网上随机点单的方式，对网络订餐入网餐饮单位进行抽查，重点检查送餐容器和包装是否清洁、完好、密闭等方面问题，及时下线无证、假证、套证、卫生环境脏乱等不符合上网经营商家共计430余家。

四是持续推广网络餐饮服务“食安封签”。联合美团外卖平台累计发放“食安封签”30万份，主动预防和控制网络餐饮外卖食品配送过程中的食品安全风险

五是严格执法监管，严厉打击违法行为。畅通12315投诉举报平台，严查重处网络食品安全违法行为。截至目前，立案查处1件（谷城县鑫餐禾美食），罚

没金额18880.00元。

六是认真落实外卖从业人员核酸检测。督促餐饮外卖平台站点落实每日晨检、清洗消毒、每周核酸检测等防控措施不放松。我市目前外卖从业人员总数为1874人，每周核酸检测近700人，检测率37%，超过鄂防指办“不低于10%”的要求。

（二）推进校园及周边食品安全问题专项整治情况

我市目前有学校（含幼儿园）共1766所，在学校200米范围内有餐饮经营户1995家、食品商店1724家。我们加强跨部门执法联动，多措并举，共同维护校园及周边食品安全好秩序。

一是开展联合大检查。联合市教育局组织开展春季学校食堂督查行动，对市直15所学校的20个食堂进行全覆盖拉网检查，对各县（市、区）的乡镇学校进行重点抽查。对检查中发现的问题，一律录入“双随机、一公开”平台。其中，枣阳一乡镇学校食堂食品安全隐患突出，该校分管副校长和食堂司务长分别受到政务记过和警告处分，形成有效震慑。

二是开展集体用餐配送单位检查。全市目前共有集体用餐配送单位25家，配餐学校122所，日供应学校师生7.6万人。配合省局第五督导组对集体用餐配送单位食品安全开展了全覆盖督导检查，取缔了1家不达标的集体用餐配送单位。

三是实行学校食堂信息日公示制度。联合市教育局，在全市范围内的校园食堂和校外供餐单位推行《校园食品安全信息日公示》制度，要求校园食堂公示办学资质、供餐单位资质、工作人员健康证、食品原材料采购、消费价格、营养带量食谱、餐用具消毒、环境消毒、过期变质食品处理、餐厨废弃物流向等10类信息，接受监督，严防严管严控校园食品安全风险。全市目前已有1600多所学校食堂按要求进行了公示。

四是开展学校健康食堂现场评估和研学实践教育基地专项检查。联合市卫生健康委、市教育局等部门，开展健康食堂评比和研学基地食堂检查，对检查发现的30多个问题，限期整改。对整改仍不合格的，2年内不得再次申报市级验收。

五是做好中、高考期间考生食品安全工作。制定实施方案，成立专班，实行驻点包保制，确保高考食品安全“零事故”。

六是集中力量查办大案要案。针对樊城区某民办幼儿园引起的舆情，第一时间抽调精干执法力量60人，组

建专班，加班加点，连续工作，先后对涉案经营主体25家、涉案50余人进行调查，制作检查笔录10份，询问笔录40份，对19种食品材料全部进行溯源调查取证，依法撤销了《小餐饮经营许可证》，按上限对涉事幼儿园负责人雷某处罚20万元，列入严重违法失信名单，三年内不得再次申请餐饮类行政许可。

二、存在的问题

一是食品安全问题专项整治的宣传氛围还不够浓厚；

二是查办案件的力度还有待加强；

三是基层监管所的力量比较薄弱；

四是餐饮食品安全问题容易反弹。

三、下一步工作

一是把好入口关，对未取得办学许可的幼儿园一律不予办理食品经营许可证、对已办理小餐饮经营许可证的幼儿园一律撤回注销小餐饮经营许可证、对无食品经营许可证从事供餐服务的幼儿园一律依法查处、对于日常监管新发现无证幼儿园办学等问题一律第一时间抄告属地政府、纪检监察机关和教育主管部门。

二是坚持建管并举、管用结合，多角度完善综合治理举措，及时把专项整治中形成的好经验好做法固化下来，形成利当前、管长远、易操作、能治本的工作机制，防止问题反弹回潮。筑牢食品安全“防火墙”。

三是聚焦群众关心、社会关切的问题，及时受理处置群众投诉举，加强与相关部门的协调联动，增强执法监管合力，持续加大对网络餐饮和校园周边食品安全违法违规行为的查处力度，以“处罚”促“整改”，以“整改”促“规范”，以“规范”促“巩固”，提升监管执法公信力和群众满意度。



餐饮食品安全监管工作研讨材料

□ 东宝区市场监督管理局

一、四点思路

一是推进主体责任落实，促进餐饮单位自律；二是加强餐饮智慧监管，构建食品安全社会共治格局；三是强化日常监督管理，监管方式创新；四是深入推进“守、查、保”专项行动，强化整治规范打击。

二、工作亮点

（一）开展校园（内）食品安全治理。一是构建责任体系、压实学校主体责任。强化学校食品安全主体责任，建立健全食品安全管理制度、岗位责任制度和监督检查制度，统一张贴上墙，全面接受监督。二是抓牢宣传教育、提升意识。深入开展食品安全主题宣传周活动，共发放“学生食品安全知识要点”、“光盘行动”等宣传资料5000余份，制作食品安全展板和板报182版，推送食品安全知识10余篇，举办“食品安全进万家”活动，开展知识普及宣传，开展食品安全知识讲座85余次，宣传教育覆盖率达100%。三是指导食堂提档升级，“软、硬件”双提升。对机关幼儿园万华城分园、南桥小学、仙居小学、荆楚理工学院、市一中等6家新、改、扩建的学校食堂提前介入，指导设计和优化食品加工布局流程，指导荆楚理工学院3家学生食堂实行餐具集

中消毒，进行餐具清洁消毒生产线升级改造，学生食堂各个食品档口统一使用消毒餐具；另督促12家学校食堂更换设施设备，建立完善食品安全管理制度、标签标识。四是推广食品安全责任保险试点。在全区学校推广食品安全责任保险工作。鼓励学校食堂积极投保，降低食品安全风险。目前全市有43家学校食堂、1家学校集体配送单位落实了投保，保险机构为此提供了1.405亿元的食品安全风险保障。学校食堂整体管理水平有了大幅提升。

（二）开展校园周边食品安全问题专项整治。抓牢综合整治，严守底线。由区食药安办牵头，区教育局、区经信局、区商务局、区卫健局、区市场监管局、区城管局、区行政审批局、市公安局多部门组成工作专班，开展学校周边食品流动摊贩集中整治。主要采取以下四个方面措施：一是媒体发布。在荆门晚报刊登了“东宝开展学校食品流动摊贩集中整治”信息，对整治时间、整治对象、整治目标进行了公布，营造了良好氛围。二是有效劝导。执法人员在摸排的各学校情况时，同时向流动摊贩和学生、家长宣传法律法规以及各类油炸食物给学生正常的生活和身体健康带来安全隐患，并对其行

为进行劝导。三是集中整治。组织城管、市场监管、公安等执法人员，同步联动，在龙泉中学、市一中校门口开展学校周边食品流动摊贩集中整治行动，前后共劝导、清离流动商贩10家。通过集中整治，校园周边环境得到明显改善，违章占道经营得到有效控制。四是长效巩固。整治工作专班不定期进行专项督查，并将督查情况以提醒告诫函的方式下发给城区两个街道，确保专项整治取得实效。

（三）开展网络订餐食品安全整治。一是开展基础条件不达标专项整治，重点解决经营面积不够、基础条件不达标等问题。二是开展原材料来源不明专项整治，要求餐饮单位建立原材料购进台账。三是开展无证经营专项整治，要求餐饮企业取得“经营许可证”“健康证”等。四是开展卫生条件不合格专项整治，落实“三防三戴”。五是开展餐饮浪费专项整治，结合创城“文明餐桌”创建，要求餐饮企业开展宣传培训、设置展板、宣传画、菜单设计提醒提示。六是筛选25家销量排名靠前奶茶店、烤肉店、汉堡快餐店等网红、人气餐厅，组织对其食品原料及成品进行抽检，现已组织监督抽检餐饮环节189批次，检测有27批次餐具不合格，1批次餐饮食品不合格，正在处置中。七是打造“互联网+透明厨房”智慧监管模式，选取11家餐饮，在后厨各操作功能区安装摄像头，完成85路视频源接入湖北省社会共治系统，此项技术不仅可以对商家违法经营行为实行证据固化，还能将食品安全问题从源头上抓早、抓小，更好的保障全区群众的饮食安全。

（四）深入开展“三小”规范提升行动。结合创卫、创城工作，依托社区网格员的力量，联防联控，对小餐饮基本信息、设施设备、经营场所、从业人员管理进行全面规范。一是印制并发放4500册整规达标宣传手册、2000份达标明白卡，让经营户掌握达标标准。二是印制了5400个量化分级标识，2000份监管记录本，5100个监管人员卡片，1400个监管单位卡片，完善公示信息，目前基本信息公示达到99%，持证餐饮服务提供者食品安全量化分级率100%。三是督促经营户完善“三防”设施达到99%。四是完成经营秩序、环境卫生等问题整改422处。

（五）积极组织餐饮培训。组织洋丰大酒店等大型酒店开展从业人员245人开展食品安全专场培训。组织餐饮负责人及从业人员1644人参加全省3期餐饮服务质量安全管理线上公益培训课程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。

三、存在问题

（一）网络餐饮监管问题。一是主体数据获取难。美团第三方平台未在荆门设分支机构，经营者数据获取难，无法全面掌握辖区网络经营者具体情况，整治工作中部分入网餐饮服务提供者实地查无。二是电子证据取证难的问题。获取直接具备法律效力的电子数据证据的能力较弱，取证手段多为电子数据截图，一旦涉嫌违法违规经营者不予承认或者删除网页，查处工作将变得极为被动。

（二）学校食品流动摊贩问题。一是受主城区规划设置制约，在主城区学校门口道路两侧划定食品摊贩禁售区难以实施。二是食品摊贩存在流动性，监管难、易反复、执法难度大。三是学生对食品安全防护意识不高，无法抵御不良食品的诱惑。

（三）智慧化监管应用问题。在推广应用“湖北省食品安全智慧化监管平台”还有差距。一是监管人员年龄老化，对系统应用不够熟练。二是省局系统还不够成熟，在录入和使用中还不顺畅。三是智能终端尚未配备，目前无法提高工作。

四、工作建议

（一）督促平台落实主体责任。请省局加大对美团第三方平台督办力度。一是平台应主动向属地市场监管部门报备入网商户数据，让监管部门实时掌握辖区网络餐饮经营户的经营情况，核实入网资质信息的真实性，及时发现可能存在的食品安全风险。二是平台应以市场监管部门数据作为商户的一个准入门槛，商户的主体信息都已公示公开，平台企业能够通过公示信息对入网商户的资质进行审核，严格审查入网商户资质。三是充分发挥网络订餐平台受众面广的优势，两大网络订餐平台可在首页增添食品安全宣传标语和画面，把食品安全理念传递给广大消费者。

（二）切实加强执法队伍建设。目前监管人员严重不足，专业知识欠缺，远不能满足餐饮食品安全监管任务的需要。一要加大执法装备的投入，对现场监督检查提供技术支持。二要加强监管队伍的培训投入，多开展可操作性和针对性强的培训，培养业务骨干，不断提高一线执法人员食品安全监管水平。

沙洋县市场监管局餐饮监管工作交流



1、小餐饮监管方面。对证照齐全的小餐饮单位，促进其提档升级；对基本符合条件的小餐饮单位督促加大对硬件设施的投入，改善餐饮服务条件，加强业务指导与日常监管，使其达到规范要求；对已达到规范要求的小餐饮单位，定期开展“回头看”工作，防止“反弹”、“回潮”。对日常监管中发现拒不办证或不具备许可基本条件且无法整改到位继续经营的依法予以取缔。

2、网络餐饮食品监管方面。一是督促网络订餐代理机构履行食品安全主体责任，及时下线无证、假证、套证、卫生环境差等不符合要求的人网餐饮单位。二是开展网络订餐平台代理机构专项检查。未持有效健康证、未接种疫苗外卖骑手要求其一律不得上岗。三是对络订餐平台代理机构开展集中约谈，要求代理机构严把入网审查、信息公示、配送食品封签完整等环节管理，积极主动向市场监管部门汇报经营情况和协助查处平台内经营者的违法违规行为。四是开展线下餐饮店专项整治。以网络订餐平台上的“网红餐厅”为重点单位，以饮品、烧烤、快餐为重点品种，对辖区外卖餐饮单位开展监督检查。五是强化抽检，排查风险。结合食品安全“你点我检”为群众办实事服务实践活动，以监督抽检为主、快速检测为辅，及时发现和消除食品安全风险隐患，7月初已对我县点选“得票率”最高的5家网红食品市场主体组织开展专项抽检，重点抽检品种为饮料、冷冻饮品、焙烤食品、酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、火锅底料等。9—11月，将以本辖区网红店铺或网络 APP评价分值、数量排名靠前的餐饮门店为重点对象，开展食品安全“你点我检进平台”活动，进一步增强消费者的体验感、满意度和参与食品安全社会共治意识。

3、餐饮单位“互联网+明厨亮灶”建设方面。为持续做好本地餐饮市场主体“明厨亮灶”视频数据向湖北省食品安全社会共治系统数据归集工作，我局按照省、市局“明厨亮灶”视频数据归集有关要求，及时与省局平台供应商联系对接，上半年餐饮单位及学校接入系统视频源65路，全县中小学已基本实现“互联网+明厨亮灶”建设全覆盖，今年下半年我局将在乡镇幼儿园及中型以上餐饮单位继续推进“互联网+明厨亮灶”建设。

4、农村集体聚餐监管方面。一是开展农村食品安全协管员、信息员和农村厨师的摸底建档工作。建立了协管员、信息员和流动厨师台账，详细记录基本情况和联系方式，为农村聚餐申报工作打好基础。二是实行农村厨师持证上岗制度。对辖区内的流动厨师统一时段进行健康体检，发放健康证，并参加食品安全知识培训考核合格后方可上岗。三是实行报备管理。与农村主厨签订食品安全及疫情防控承诺书，承办5桌以上聚餐活动提前向属地指挥部报备。四是加强宣传培训。建立农村集体聚餐微信群，以村组为单位、“师徒档”、“夫妻档”等多种形式对农村集体聚餐从业人员进行食品安全知识培训。五是成立沙洋县厨师协会，加强农村厨师管理，确保农村聚餐信息及时上报。

安全+智慧+健康

黄冈着力提升校园餐饮质量

□ 黄冈市市场监督管理局

全市现有各类学生食堂1902个，就餐学生83.71万人，其中大中专院校食堂35个，中小学校内食堂1018个，托幼机构食堂849个。从食品安全监管来讲，我市学校食堂存在基数大、分布广，差异大、监管难等特点。近年来，我们在省局和市委市政府大力推动下，依据《湖北省餐饮质量安全提升行动实施方案》要求，广泛凝聚工作合力，多形式、多举措开展校园食品安全守护行动，走出了一条安全到智慧再到健康的校园餐饮质量提升之路。

一、改造升级+监管，夯实校园餐饮安全之基

一是不断加强学校食堂改造升级。近年来，我局与市教育局为推进学校暑期升级改造，进行明厨亮灶工程建设，每年都进行了安排部署、检查督办、通报表彰，采取多种措施，强力推进学校食堂升级改造和明厨亮灶工程建设。我们严格遵循“生进熟出不走回头路”的单一食品加工处理流程、“三进一出分隔七专间”的科学合理设置功能间的原则，组织骨干力量，建立包保制度，对学校食堂的升级改造进行全程驻点指导，不符合要求不签字，不达标不予验收，确保建设标准和质量不走样。截至目前，全市1902所学校食堂已全部完成改造升级和明厨亮灶建设，实现了改造升级率达到

100%。二是不断强化操管人员安全意识。近年来，我们针对高校就餐学生多食品安全风险大的特点，先后4次组织开展了“餐饮安全进高校”活动，分管领导带队分期到我市四所高校，组织管理人员和所有从业人员现场参加省局的公益培训，据省局后台统计，黄冈多期参训人数居全省前列。每年结合学校春秋季开学，我们定期组织“食品安全进校园活动”，通过课堂知识讲座、图板展示、现场答疑等形式，向师生和食堂操管人员进行食品安全知识宣贯，通过有效举措校园餐饮从业人员服务水平得到了有效提升。去年以来，全市各级各类学校开展宣传、培训402次，宣传、培训从业人员20527人次。三是不断强化校园餐饮安全监管。为了进一步压实学校餐饮安全主体责任，我们联合市教育局开展了春秋两季学校食品安全检查，并同全市各级各类学校层层签订安全责任状，将食品安全责任上肩，具体到人。今年来，我们对市区68所大中小学进行了2次专项检查，发现各类安全隐患300多个，下达整改通知书34份；对城区5所学校负责人进行了纪律约谈，督促学校依法依规履行食品安全主体责任。为了加强食品安全源头治理和过程管控，我们在全市大力推进学校食品快检室建设，目前全市已建成标准化快检室18家，具备农药残留检测能力的学校

102家。这一举措有效促进学校落实食品安全主体责任，我们的做法先后被黄冈日报、湖北日报争相报道，并推送到了学习强国平台展示。

二、互联网+明厨亮灶，点亮校园餐饮安全之眼

我们充分利用互联网技术，积极推动智慧监管方式的试行，建立健全学校食品安全治理体系，借助社会力量提升校园食品安全管理水平，大力推进学校食堂食品安全信息化监管，探索建立“智慧监管”信息化平台，对接“明厨亮灶”工程建设，努力实现信息化监管全覆盖；通过家长委员会、食堂开放日、手机APP、微信朋友圈等多种渠道，及时公开学校食堂的实时图像，让家长了解学校食堂的操作过程，增强学校食堂管理的透明度和监督的群众性。我们的做法得到了市委市政府的大力支持，并在黄梅率先开展试点，已开通“黄梅智慧市监”App、“一校一码”、AI智能抓拍等功能，监管部门通过综合运用远程监控与风险监测数据，实现对入驻单位的精准“画像”，从而有针对性地调整监管计划，调配监管力量，大幅提升市场监管的靶向性与可行性。目前智慧监管平台入驻了118家学校食堂，其经济性、实用性、高效性、便利性得到了市委市政府的高度认可。2021年六月份，全市在黄梅召开了智慧监管现场推进会，市政府常务副市长、市食药安委常务副主任刘忠诚出席会议并向全市推广智慧监管这一先进模式，目前武穴市已经建成投入使用，接入学校食堂28家，黄州区、红安县、浠水县平台正在建设中，全市“互联网+明厨亮灶”智慧监管蓝图正在徐徐展开。

三、智慧+健康食堂，插上校园餐饮安全之翼

近年来，国家层面先后提出了营养与健康学校创建、健康食堂的创建，并纳入了健康中国的整体规划。

为了让学生们吃得安全且健康，我们联合市教育局在全市深入开展了“健康食堂”创建活动。2020年，我们确定在黄州区明珠学习进行智慧+健康食堂示范学校的建设先行先试工作，并取得了很好效果。通过智慧+健康食堂建设，取得了三个明显效果。一是学生膳食营养搭配合理。学校聘请了国家注册营养师对学生食谱进行智能营养配比，每周按照学生营养摄入标准制定带量食谱，对食堂进行营养评价、提供专业指导，可以有效减少儿童超重、肥胖、近视、贫血等相关身体状况的发生。二是食材采购加工管控到位。学校利用智慧监管平台对食堂所有食材采购、加工、分发等环节进行全过程追溯，做到食材可溯、单据可查。三是食品食用卫生安全。食堂引进黄冈首家智慧食堂管理系统和智慧食堂刷脸支付系统，学生家长提前在手机端给孩子订购食堂套餐，现场不需现金、一卡通、手机等形式支付，最大限度降低细菌的沾染。同时，学校食堂为了准确了解广大师生的需求，每学期开展学校食堂满意度调查，针对师生提出的建议食堂及时做出反馈和整改，满意度要求达80%以上。从2021年6月开始，食堂每天都有一个年级一个班的一名家长进行陪餐，让家长更加了解食堂的餐饮服务情况，家长还可以在系统后台看到孩子们在校就餐情况。目前，全市有882所学校参与到了营养改善计划，惠及学生23.12万人。

从安全到健康，我市校园餐饮质量有了长足的进步和提升，下一步我们将结合省局培训会要求，不断总结校园餐饮先行的经验，在全市餐饮单位进行推广，让我市餐饮质量得到全面的提升。



餐饮服务质量提升工作总结

罗田县市场监督管理局

按照省、市局的工作部署，结合我县实际，我局严格执行食品安全“四个最严”要求，压实餐饮服务食品安全监管责任，强化食品安全风险防控，坚持抓提升、求实效、全面提高全县餐饮服务食品安全监管水平。不断提高人民群众食品安全满意度和获得感。在餐饮服务质量提升方面，具体做了以下几个方面工作。

一、积极开展培训，提高从业人员服务水平：加大了餐饮从业人员培训教育及考核力度，依托省局“两库一平台”，开展了餐饮从业人员线上培训，共参加培训十期，培训餐饮从业人员5000余人次。开展了餐饮服务单位、单位食堂线下集中培训，全年共培训场次26次，培训餐饮从业人员4200余人次。

二、推行自查自纠制度，强化主体责任和监管责任：大力推进餐饮服务单位自查报告制度。按照餐饮服务提供者主体责任清单、自查报告内容要求，突出大型以上和连锁餐饮企业、单位食堂、以强化过程控制 and 环境卫生管理为重点，督促餐饮服务单位落实食品安全自查自纠报告制度，不断强化守信规范经营行为。加强索证索票进货查验制度执行。督促餐饮服务提供者严格落实索证索票制度，履行进货查验记录责任，确保食品原料来源可靠安全，不得使用野生动物加工制作菜肴，着力建立健全食材采购追溯管理体系。强化餐饮场所环境卫生治理。统筹落实疫情防控和食品安全要求，督促餐饮服务单位建立粗加工区、厨房、就餐区、卫生间等场所定期清洁消毒制度，明确岗位责任，规范清洁消毒流程，做好清洁消毒记录。共出动执法人员2213人次，发现安全隐患270余件，责令整改260余件，立案66起，罚款47万余元。

三、开展校园食品安全专项整治：对全县学校食堂的从业人员的食品安全法律、法规、标准、操作技能等专业知识开展了多次培训，利用学校开学季开展食品安全知识进校园讲座。通过大量的日常生活食品实例和图片，讲解如何辨别“五毛食品”、“三无食品”等问题食品、如何选购放心食品及其他食品安全，重点强调了食用“三无食品”的危害性，建议学生不吃无卫生保障的路边摊食品，养成健康的饮食生活习惯。规范学校食堂的持证情况、卫生设施设备运行情况、库存食品的质量情况，从业人员的健康情况，原料采购验收和索证索票情况，食品的贮存情况，餐用具消毒保洁贮存情况、加工过程控制情况等（重点要检查海鲜产品、速冻肉类食品的索证索票情况）。确保了学校的饮食安全。确保了食品安全“零”事故。

四、加大“明厨亮灶”改造升级力量：开展广泛宣传，指导餐饮服务单位开展“明厨亮灶”改造升级工作，目前“明厨亮灶”改造工作已经取得了阶段性的成效，全年“明厨亮灶”改造升级200余户。

五、开展的多项专项整治，确保专项整治工作进行顺利

2022年上半年，在市局领导下开展了“守、查保”专项整治、校园食品安全质量提升、校园周边食品安全专项整治、网络餐饮专项整治、单位食堂食品安全专项整治等专项行动，目前各项工作均在进行中。

六、继续推进餐饮量化分级、完善监管台帐：为了提升监督效能，强化餐饮服务经营者食品安全主体责任和自律意识，加强自身管理能力，通过餐饮服务食品安全监督量化分级管理公示，让餐饮服务者能够接受广大消费者的公开监督。完成了对全县1256家餐饮服务单位的开展量化分级的管评定工作。完善了餐饮服务食品安全监督管理台帐。

团风县学校食堂食品安全监管工作情况汇报

团风县市场监督管理局

学校和托幼机构食堂（以下统称学校食堂）食品安全事关广大师生身体健康，事关社会和谐与稳定，事关国家和民族的未来，是市场监管部门餐饮服务食品安全监管工作的重点，是餐饮服务食品安全保障工作的关键。近年来，在县委县政府坚强领导下，财政和教育部门持续不断增加基础投入，市场监管部门一以贯之加大日常监管频次和力度，全县学校食堂食品安全形势稳中向好，现就相关情况汇报如下：

一、我县学校食堂基本情况

我县有各级各类学校食堂74家，就餐人数总计已达到36057人。按照学制分类，托幼机构食堂33家，中小学食堂38家，中等职业技术学校食堂、高等职业技术学校食堂、特殊教育学校食堂各1家；按照办学性质分类，公办学校食堂48家，民办学校食堂26家。

二、学校食堂食品安全监管工作成效

一是领导重视，监管体制逐步健全。县委、县政府一直高度重视食品安全工作，自2019年县市场监管局组建成立后，就把创建省级食品安全示范县列入重要议事日程，在10个乡镇成立了11个市场监管所（其中团风城区划分为团风所和城东所），县编办印发“三定方案”明确了工作职责，市场监管局建立健全了食品安全监管的相关制度，组织制订了食品安全监管工作的相关实施方案。严格落实食品安全学校主体责任，使全县学校食堂食品安全工作逐步走向规范化、科学化、智慧化。

二是广泛宣传，安全意识持续提升。为了增强师生的食品安全意识，我局联合县教育局要求各学校采取拉横幅、贴标语、办宣传栏、印发手册、电视网络、食品安全知识进校园等形式开展宣传教育活动，营造良好的舆论氛围。同时，建立和完善食物中毒事故信息通报、报告制度，及时将学校食堂许可情况、日常监督检查结果、违法行为查处情况等向县教育局及时通报，畅通了社会投诉渠道，形成学生、家长及社会各界关心与支持学校食堂食品安全的良好氛围。

三是业务培训，人员素质不断提高。开展了每月省市场监管局线上公益培训，依托省市场监管局一套题库、一套学习课程或资料库、一个培训考核系统或平台（简称“两库一平台”），实行分类培训考核，帮助提高学校食堂从业人员能力素质。今年三月份在总路咀中学举办了全县学校食堂从业人员农残快检操作培训、在团风小学举办了城区学校食品安全工作培训，总计培食品快检和操作业务人员148人次，让县内学校食堂的食品安全从业人员、食堂具体管理者、学校分管安全领导都参与进来、学习起来、行动起来，提高了基本业务知识的培训深度和广度。

四是依法监管，保障能力稳步增强。为了加强对学校食品安全的监督管理，我局坚持以日常监管为主，专项整治为辅，严格开展学校食堂执法检查。

1.坚持在每年春秋两季开学期间联合县教育局、县卫健局等部门对全县学校食堂开展食品安全隐患排查专项行动，针对检查发现的问题下发检查通报和问题清单，要求各学校要对标对表，逐项整改，认真落实各项整改措施和责任人员以及完成时限，及时消除食品安全隐患，坚守食品安全底线。

2.以“提前介入、风险防控、突出重点、安全保障”为原则,根据我县“三考”(中考、高考、学考)的考试规模和考点设置情况,安排专人驻点监管,加强“三考”期间的重点时段对学校食堂落实从业人员健康管理、原料采购、贮存、索证索票以及加工制作、餐饮具、工用具清洗消毒和食品留样等重点工作监管督促力度,提升了学校食堂食品安全保障水平。

3.根据“依法行政、全面覆盖、公开透明、量化评价、动态监管、鼓励进步”的食品安全监督量化分级管理要求,按照“谁许可、谁监管、谁分级、谁负责”的原则,由各乡镇市场监管所对辖区各学校食堂开展量化分级管理,按评定的动态等级确定监管频次。

三、学校食堂食品安全存在的主要问题

近年来,在加强学校食堂食品安全方面各级政府和相关部门做了大量工作,取得了一定成绩,但还存在一些问题和不足,主要表现在以下几个方面:

(一)学校食堂基础设施设备不完善、食堂从业人员素质有待提高。一是因教育体制改革,生源集中到城镇中小学就读,食堂就餐人数的增加造成全县80%的学校食堂食品处理区面积达不到要求,并存在基础设施设备不完善,设施差、设备陈旧、功能不全,不能满足学校食堂食品安全要求,追根究底的原因就在于学校因经费不足未按照食堂标准化进行设计,造成食堂布局不合理、功能配套不完整、人员使用不方便、效能效果不达标,这是学校食堂存在安全隐患的根本原因。二是学校食堂从业人员基本都是招聘的,招聘人员未经过专业培训,文化程度不高、业务素质不强,学校管理水平低,对从业人员要求不严格,最

终造成从业人员操作随意、安全操作意识差、责任心不强、卫生意识淡薄等问题。

(二)学校食堂“智慧监管+明厨亮灶”工程有待提升。全县所有的学校食堂已经全面完成学校食堂“明厨亮灶”工程建设三年计划目标任务,全部完成了校内食堂摄像头和显示屏的安装。2021年全县学校食堂必须开展“智慧监管+明厨亮灶”建设(简单来说,就是大众能通过专业APP进入系统查看学校食堂具体的人员操作、成品质量、食品发放、学生进餐的具体影像)。而由于缺少资金投入,“互联网+明厨亮灶”建设未达到要求,社会共治智慧管理平台没有如期建成。目前,全县只有8所学校纳入省市场监管局免费安装的智慧监管专业监控系统。这一项工作将直接影响我县创建省级食品安全示范县。

(三)学校食堂管理责任不到位,食品安全潜在风险依然存在。全县学校食堂食品安全稳中向好,但部分农村中小学校食堂食品安全管理水平低,主体责任落实不到位,管理制度流于形式。在采购食品及原料把关不严,没有严格执行食品采购索票索证和查验等管理制度,购销台账不完善;设施设备不完善,功能区设立不合理造成食品不能完全进行分类摆放加工、不能避免生熟交叉感染、存在用消毒柜代替保洁柜使用,砧板刀具无标识区分等现象等现象。

(四)监管部门日常性监管受到各种因素限制。食品安全监管工作是中央和国家一直强调的基层重点工作,但我县还是存在一定差距。一是乡镇监管所执法人员严重不足,事多人少。二是经费保障投入不足,比如国家总局和省市场监管局要求各基层所要建立快检室,因经费原因目

前尚未破零。

四、措施和建议

(一)领导重视是前提。领导重视可以实现经费、设备的保障,机构的组建、责任的落实,并通过协调与组织解决全局性问题。为此,县级和乡镇要建立健全机构,明确食安办、教育、市场监管等职能部门、乡镇和学校的职责,形成层层落实、上下联动、齐抓共管的局面。

(二)经费保障是基础。在执法监管方面,应当从政策层面保障市场监管部门必要的人员、经费、设备,使之能够满足基本的工作需要。应当从政策层面,对相关部门的工作、执法和检测检验经费给予规定,明确相应的递增机制,提供经费保障。要切实增强监管部门监管力量,尽快补充市场监管部门的空缺编制,还应根据工作需要,以及工作任务的增长,给予一定的编制倾斜,充实监管力量强化管理能力。

(三)工作责任是关键。在属地政府负总责这一原则下,要强化抓手作用,发挥目标考核、责任追究等制度的作用,将学校食堂食品安全纳入职能部门和有关乡镇的目标考核体系中,实行“一票否决”,完善结果运用,从而确保工作责任的落实到位;市场监管部门要加强对学校食堂的日常监管,强化对学校食堂食品安全量化分级管理;教育部门要高度重视和全面负责学校食堂食品安全工作,明确学校法人是学校食堂食品安全的第一责任人,加大对学校食堂硬件设施建设的投入,建立完善、科学的学校食堂食品安全管理制度和各项考核、奖惩办法,强化学校食堂管理。

(四)部门联动是保障。要做好学校食堂食品安全监管

工作,仅靠一个部门单兵突进无以为继,必须借助各方力量整体联动形成合力,联合开展执法检查,将专项检查和日常监管结合起来,实现部门监督、目标评审、监察问责、行政执法和业务指导的全方位结合,使各项整改措施做实做透,各种预期目标做好做细,以此促进学校食堂软硬件提档升级。

(五)长效机制是根本。一要完善学校食堂食品安全校(园)长负责制。通过教育主管部门的监督考核,将食品安全工作纳入学校目标管理考核体系,实行严格的食品安全“一票否决”制。二要建立健全学校食堂食品安全岗位责任制与卫生管理制度。学校分管领导、食堂负责人、采购员以及厨师均要有明细的岗位工作职责与操作规程。三要完善食品安全考核制度。学校要与学校食品从业人员签订《食品安全工作管理目标责任书》,制订相应的考核要求与奖惩办法。四要加强宣传培训,提高整体素质。充分利用报刊、电视、广播、网站等媒体,宣传普及食品安全相关法律法规,提高师生食品安全自我保护能力;适时组织学校食品安全管理员、食堂承包人、食堂从业人员开展《食品安全法》等法律法规、食品安全、食物中毒处理知识培训,不断增强责任意识 and 安全意识。

“民以食为天,食以安为先”,为了全县学校广大师生“舌尖上的安全”,我局将继续以“四个最严”要求为根本遵循,进一步强化风险意识,牢固树立底线思维,坚决筑牢食品安全每一道防线,不断提升食品安全治理能力和治理水平,确保食品安全大局稳定。



秭归县地处三峡工程坝上库首，是原国家级贫困县，也是三峡工程移民大县。秭归食品经营单位普遍存在规模小，数量多，环境脏乱差，2014年机构改革后，秭归从小问题入手，以“三小”（指小作坊、小食品、小餐饮）为整治目标，致力破解监管难题，目前秭归“三小”经营条件有了明显改善，监管效果取得了显著提高。

一、以“变”为主题，从小微做起

针对“三小”脏乱差的食品经营现状，我们以“变”为主题，把“三小”作为突破口，其中小餐饮整治以“三书三证一台账，五配三洁五禁止”（证照齐全，环境卫生，散装色拉油等全部禁用）为整治基本标准，简洁明了对场所分区、设施设备、人员资质、采购验收、环境卫生进行规定，其核心是达到“白亮净”，在一定程度上体现了规范性和操作性。

二、以“改”为重点，落实整治工作要求

（一）培训观摩提意识、明要求。一是召开现场会。在开展“三小”整治之前，选取茅坪镇九里村郑师傅粮油加工厂、兰陵溪村老吴酒厂、县直机关幼儿园餐饮整治一条街、物美超市作为示范点，严格按照整治标准进行了整治改造，在专项整治开展之前，组织全县12个乡镇食品药品监管所所长、各股室负责人进行现场观摩，让工作人员更形象的了解此次整治标准，为专项整治工作的全面展开上了形象生动的一课。二是组织教育培训。结合工作实际，组织全县食品从业人员参加“秭归县食品行业安全知识和就业技能培训班”，组织全县6200余人次开展食品安全知识培训，并就全面开展“三小”整治提出工作要求，确保整治工作落到实处。三是上门摸底检查。在整治之初，各监管所根据现有档案及摸底情况，对全县小餐饮、小作坊、小食品店进行一次现场检查，对照整治标准，上门指导开展整治工作，同时公布咨询电话，在整治工作中遇到任何问题，电话咨询进行解答。

（二）整改过程勤督促、不放松。一是下发《责令改正通知书》，将整治标准和整治不达标内容以责令改正的方式下发到各生产、经营业主，明确整改时限，按时整改到位。二是严格执法监督。在整治过程中，为确保报整治工作落到实处，对下达责令改正仍不整改的，一经发现违法行为，严格按照《食品安全法》等法律法规，依法进行查处，共计检查小餐饮、小作坊、小食品店2354家，责令改正1370家，立案127家，结案93家，关停小作坊18家，从而形成了对违法行为高压严打的氛围和威慑力。三是落实督促整改。整改过程中，成立工作指导组和督导组，局机关各股室工作人员按照联系乡镇职责，集中一个星期时间，对乡镇整治工作进行指导，同时主要领导、分管领导带队成立督导组，不定时对各乡镇整治情况进行检查督办。

（三）示范创建树标杆、明标准。在开展全面整治，整体提升的基础上，开展示范创建，明确示范点153（其中小作坊示范点39家，小食品店52家，小餐饮店62家），按照“示范带动、以点带面、全面提升”的总体思路，以示范点为标准，在下一步工作中推动整治工作的进一步开展，促使全县“三小”主改造升级硬件设施，规范完善软、硬件条件，形成一批示范区或示范街，形成区域示范效应，起到带动示范作用，带动全县“三小”食品全面升级。

三、以“恒”为基础，持续开展整治工作

持之以恒 从小做起

□ 秭归餐饮质量提升工作开展情况

2014年至2016年连续三年开展“三小”食品滚动整治工作，每年集中整治一个月，专班守护两个月，重点管理三个月，对“三小”食品打好整治“阵地战”，对食品卫生环境打好“歼灭战”，打响了一场全民参与的“保卫战”。2014年至今，共计出动执法人员万人次，立案处罚973起，形成了对违法行为高压严打的威慑力，有效净化了食品监管环境。

2017年至2018年，我局结合市旅游廊道创建工作，围绕凤凰山、泗溪、九畹溪、链子崖等景区及公路沿线创建“五心”（质量安心、价格放心、味道开心、环境舒心、经营用心）示范店70家，突出示范引领和典型带动。

三、以“实”为目标，提高整治工作效率

一是家底明了。通过此次整治，取缔了部分基础条件差且不愿意整改的小作坊，核销了部分已经关门歇业的小食品店、小餐饮店。目前我县共有食品生产加工小

作坊383家（其中白酒121家，菜籽油116家，茶叶80家，豆制品33家，挂面18家，糕点13家，米粉2家），小食品店2200余家（经营面积在30平方米以下、从业人员2人以下的小食品店、小超市2200余家），小餐饮店914家。

二是环境好了。此次整治中最明显的变化就是各个食品生产小作坊、小食品店、小餐饮店的环境卫生条件有了明显的提高。基本实现“变三小”的工作目标，部分小作坊还统一更换了食品级的容器，减少了食品安全隐患；一些小餐饮店对墙面集中进行粉刷等装饰，对厨房操作间进行了改造，窗明几净；更多的小食品店货架整齐，分区分类规整摆放，环境明了。

三是意识强了。通过食品安全知识培训以及此次专项整治工作，通过集中培训、上门宣传、示范带动等形式，食品从业人员对食品安全有了新的认识，对监管部门的态度和决心有了新的了解，食品安全意识强了，食品安全，责任大于天。



黄梅县餐饮质量安全提升行动落实情况

□ 黄梅县市场监督管理局

为深入贯彻落实党中央、国务院和市委、市政府关于深化改革加强食品安全工作，统筹推进疫情防控，制止餐饮浪费等一系列决策部署，全面加强餐饮服务食品安全治理体系建设，满足人民群众日益增长的餐饮消费需求，确保人民群众“舌尖上的安全”，根据市局部署安排，黄梅县市场监督管理局坚持以“四个最严”为遵循，以推进“智慧管理”为突破开展餐饮质量安全提升行动，现将餐饮质量安全提升行动的情况汇报如下：

一、主要工作及成效

（1）积极拓展“明厨亮灶”建设内涵，推广建设“互联网5G+明厨亮灶”智慧监管平台。自“互联网5G+明厨亮灶”智慧监管中心建设工程完成以来，我局不断推进智慧监管县域全覆盖。去年，该工程被纳入2021年深改项目，在县深改委的大力支持指导下，“互联网5G+明厨亮灶”智慧监管项目进入发展快车道，共完成入驻247家，安装摄像头位点724个。并开通了“黄梅智慧市监”APP、“一店一码”及“AI”违规抓拍等功能，APP下载量已达到1万余次，平台监测后厨直播观看量已达23万余人次。2022年，我们正加大力度深入推进，在全县将实现所有教育机构食堂、大中小型餐饮单位的全覆盖，更大程度夯实餐饮质量提升工作基础，一季度完成安装37家，位点64个。目前共完成按照284家，摄像头位点788个。

（2）结合“守、查、保”行动大力实施校园食品安全守护行动。为不断加强校园及周边食品安全监管，有效落实常态化疫情防控措施，及时消除不合格食品等存在的安全隐患，着力维护广大师生饮食安全及身心健康，黄梅县市场监督管理局迅速成立校园及周边食品安全专项整治工作领导小组，并结合本县实际工作制定工作方案，切实将校园食品安全落到实处。利用自身优势，不断推进“互联网5G+明厨亮灶”智慧监管建设，并将学校食堂纳入“互联网5G+明厨亮灶”工作的重点，督促全县所有学校及托幼机构纳入黄梅智慧监管平台的管理中。截至目前，黄梅已有117家学校和托幼食堂上线，并组织部分食堂负责人开展“黄梅智慧市监”业务工作培训，要求经营主体完成每日的自检工作，通过“五定防伪区块链”拍照技术，确保经营主体单位从业人员进行自我检查的效果达到监管人员现场检查的效果。多部门联合执法，加强校园周边食品安全整治。为解决备受群众诟病的学校路段流动摊贩安全问题，黄梅县市场监督管理局制定《黄梅县校园周边食品安全问题专项整治工作方案》要求与城管执法局等局开展联合执法，流动摊贩食品有效期、索证索票、人员健康证等进行监督检查，并严查校园周边食品生产经营者面向未成年人无底线营销食品、售卖“三无”食品的问题。同时为了加强托幼机构的监管开展全县托幼机构食堂食品全安全面大排查。排查主要围绕许可情况、从业人员健康情况、学习培训情况、专间区域设施情况、餐饮具清洗消毒保洁情况、三

防设施是否完善、食品原料感官状况和查验情况、食品留样情况、添加剂是否落实五专等情况进行检查，共排查130家次，发现食品安全隐患17个，下达责令整改通知书11份。

（3）不断提升食品安全监督管理水平。大力实施“网格化监管、格式化检查、痕迹化管理”监管模式，推动监管责任落实，提高监督检查效能，提升食品药品安全保障水平。一是落实网格化监管，确保监管“零”缝隙。按照“全域统筹、分线布局、协同联动、层级覆盖”的总体思路，划分区域和节点，全面落实包片定点、人员定责、排查定期的工作要求，实现了网格监管无缝衔接、治理到边到底、工作责任到岗到人、监管对象全面覆盖。二是推行格式化检查，确保检查项目无遗漏。按照食品安全日常监管要求，加强食品日常监督检查，突出风险环节、关键项目和重点部位，强化信用等级评定。三是加强痕迹化管理，确保执法行为无过错。大力推行痕迹化管理，把痕迹化管理自觉融入到每一次执法检查当中。以痕迹化管理实现执法行为留痕迹、监管问责有依据，半年来，黄梅县市场监督管理局共出动执法人员4000余人次，对城区1000余家餐饮服务单位，实现了监督检查全覆盖，监督检查面100%。

（4）大力发挥技术支撑监管作用。按照省、市、县局的抽检工作计划，精心安排，进一步加大食品抽检工作的力度，增加食品抽检批次，扩大食品抽检品种范围，充分发挥抽检排查风险、消除隐患作用，使抽检结果成为案件查办的重要来源。截至目前，国抽、省抽、市抽食品涉及桶装水、糕点、白酒、果蔬、餐具、干货、调味品、大米、食用油、饮料、餐饮具456批次。对抽检不合格产品，我局均依法依规，立案调查，并进行了行政处罚。

二、下一步工作安排

（1）继续推广建设“互联网5G+明厨亮灶”智慧监管平台，提高齐抓共管效率，着力打造社会共治共管良好氛围。黄梅县市场监督管理局将继续扩大入驻餐饮单位的数量，最终实现在全县范围内建成覆盖餐饮服务单位的智慧监管网络，实现“全天候、全覆盖、全过程”的智慧监管。同时进行“一店一码”的进一步推广，消费者可以通过微信扫描就餐单位的二维码即可直接快速查看该单位后厨直播情况，并将食安指数作为我们监管的指挥棒，改变食品安全管理工作方式，将有限得监管资源，放到监管“刀刃”上，监管人员不再无序工作，

直接面对风险级别高的经营主体单位，降低安全事件的发生率，实现食品经营行业安全水平的提升。

（2）聚焦从业人员和食品安全管理员培训考核的餐饮服务提供者主体责任，结合黄梅县餐饮服务监管实际，依托“黄梅智慧市监”APP以及省局开展的线上公益培训实行分类培训考核，帮助提高餐饮服务从业人员能力素质。鼓励支持行业协会和社会专业机构开展从业人员食品安全技能培训。

（3）加大监督抽检力度。重点加大对原料采购、加工制作、清洗消毒和环境卫生等方面的监督检查。强化对米、面、油、肉类、调味料和餐饮具等重点品种的监督抽检；加强对餐饮具集中消毒服务单位、饮用水和餐饮用食品相关产品监管，及时公布监督检查结果和抽检结果，依法对不合格食品 and 食品相关产品开展核查处置，督促相关企业整改到位。

（4）严厉查处打击违法违规行。围绕餐饮服务突出问题 and 人民群众普遍关心的热点问题，加强“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，以面制品、熟肉制品、冷饮制品、自制调味品及火锅汤料等为重点，严厉查处打击违法添加食品添加剂行为。严厉查处打击餐饮服务提供者购买、宰杀、储存、滥食国家禁止的野生动物和长江渔获物行为，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。

（5）针对偏远农村地区基础设施条件差，餐饮从业人员整体素质较差等情况，黄梅县市场监督管理局将要求学校认真贯彻落实食品安全方面的法律法规，提高学校食品安全意识，建立健全学校食品安全工作责任制，完善预防食物中毒突发事件和应急预案报告制度，确保管理责任到人。努力改善学校食堂的基础设施，逐步做到食堂规模与办学规模相适应。加强餐饮服务从业人员线上培训，通过量化分级管理提升餐饮服务质量。

（6）倡导文明就餐习惯。认真落实疫情常态化防控措施要求，督促指导餐饮服务提供者积极践行“文明用餐”倡议，要求餐饮单位提供设置与顾客自用筷勺可显著区分的公筷公勺，做到“一菜一公筷，一汤一公勺”。鼓励餐饮服务提供者引导消费者使用公筷公勺、聚餐分餐、减少使用一次性餐具。引导消费者适量点菜，开展“光盘行动”。鼓励餐饮服务提供者采取不同形式宣传“减油、减盐、减糖”等健康饮食知识，为消费者提供健康营养的餐食。



征文主题

市场监管基层所标准化建设

体裁为论文、报告等形式，内容为立足基层岗位，对市场监管基层所标准化建设的思考与实践经验。

征文对象

全省市场监管系统干部职工、社会各界人士

征文奖励

优秀作品将在干部教育专栏刊发
培训中心精美文创产品



来稿请发送至邮箱: h bz l p x @ q q . c o m 请注明单位、姓名、联系电话



扫码·了解培训信息及更多详情
电话: 027-87136557

中心简介 >>> >>>

CENTER INTRODUCTION

湖北省市场监督管理培训中心是省市场监管局直属公益二类事业单位，成立四十余年来，已发展成为具有全国影响的市场监管培训机构。培训中心为全省市场监管系统提供涵盖优化营商环境、改善消费环境、“四大安全”、国家质量基础设施等21个业务门类的定制化培训产品，也为市场主体搭建人才发展服务平台，提供检验检测、质量提升、安全管理等多方面的职业技能提升和技术咨询服务。同时，中心还作为中共湖北省小微企业个体工商户专业市场综合委员会党校承担党建人才培养职能。

核心优势 >>> >>>

CORE STRENGTHS

01

42年行业培训经验

- 落地2400+培训班，22万人次学习见证
- 数万市场监管行业培训研究大数据
- 咨询服务客户超过1000家

02

全领域培训体系

- 行政执法、专业技术、综合管理等干部教育系列
- 合规、质量、安全、岗位技能等企业培训系列
- 事关民生、经济社会发展的系列公益培训

03

权威名师名家

- 100+位 全国顶级培训专家
- 100+位 行业细分顶尖培训专家
- 100+位 知名企业实战派专家

04

线上线下联动教学

- 自主研发的在线学习平台
- 数百门版权线上课程资源
- 智慧教室/会场、录播/直播室

05

特色的实践基地

- 党政系列学习实践基地
- 高等学府理论研究基地
- 标杆企业学习实操基地

06

优秀的培训团队

- 深度的研发培训设计
- 标准的培训管理流程
- 完善的培训管理体系



业务范围 >>> >>>

BUSINESS SCOPE



培训

- 内容涵盖优化营商环境、推进公平竞争、改善消费环境、“四大安全”、国家质量基础设施（质量、计量、标准化、认证认可、检验检测）等21个业务门类。
- 公开课、企事业单位内训、定制化培训、系统化人才培养解决方案。



科研

- 干部教育人才培养课题研究
- 企业人才培养课题研究
- 市场监管教育行业分析



技术咨询

- 资质认定、认可的体系辅导
- 管理体系认证辅导
- 产品标准编写辅导
- 质量提升辅导



网络教学

- 线上培训解决方案
- 网络课程设计制作
- 宣传视频设计制作
- 直播/录播学习解决方案