

A

可以公开

连云港市市场监督管理局

连市监办复〔2022〕66号

签发人：王 波

对市政协十四届一次会议 第 41252 号提案的答复

侍军委员：

您提出的关于对餐具及消毒餐具加强监管的提案收悉，现答复如下：

近年来，我局牢固树立以人民为中心的工作理念，认真贯彻市委市政府关于食品安全工作的决策部署，以“双稳双提”为牵引，切实加强风险隐患排查及重点领域监管，坚决守牢食品安全底线，着力提升餐饮环节食品安全治理水平。

一、开展的主要工作

（一）紧抓安全规范，开展“餐饮质量安全提升”三年行动。结合我市实际，制定印发《连云港市餐饮质量安全提升行动实施方案》，将“餐饮质量安全提升行动”列为 2021、2022、2023 年全市餐饮服务食品安全工作要点加以推进，并确立了到 2023 年全市餐饮服务食品安全公众满意度达 80%

以上的目标。同时进一步提升“明厨亮灶”覆盖面，力求餐饮服务集中区、特大型餐饮服务企业、中央厨房和集体用餐配送单位等重点餐饮单位“明厨亮灶”实施率达到 80%以上。网络餐饮服务第三方平台及分支机构备案率达到 100%。

（二）排查安全隐患，开展“守底线、查隐患、保安全”专项行动。坚持问题导向，做到抓“大”不放“小”，努力解决一批突出食品安全问题。坚决做到四个“不放过”，即问题原因未查清不放过、风险隐患未排除不放过、整改措施未落实不放过、有关人员未受教育不放过，确保专项行动问题实、情况明，形成发现问题、解决问题的工作闭环。专项行动开展以来，全市共检查检查餐饮主体 12841 户，发现风险问题 26220 个，完成处置 23508 个，处置率 99%。立案调查 6 件。

（三）立足重点环节，开展餐饮具清洗消毒检查和抽样检验。为努力降低餐饮具食品安全风险，预防食品安全事故的发生，市场监管部门常态化地开展餐饮具清洗消毒检查和抽检工作。以集中消毒餐具为重点品种，以农村地区、城乡结合部为重点地区，重点检查餐饮具、食品容器具清洗、消毒、保洁设施设备是否规范使用，从餐饮具集中消毒服务单位购进的一次性消毒餐具、饮具是否经过逐批检验合格，是否随附消毒合格证明等经营行为。2021 年仅市级层面就安排餐饮餐具抽检 2242 批次，同时各县区也相应安排了餐饮餐

具抽检计划。对抽检不合格的批次，及时转交给属地市场监管部门依法处理。

（四）瞄准薄弱区域，开展餐饮安全治理。将入网餐饮服务提供者线下检查与无证餐饮综合治理有机结合，以学校和居民小区周边、城乡结合部等为重点区域，以小餐饮店、无牌匾标识餐饮店为重点开展无证经营检查。2021 年检查入网餐饮单位 1442 家，约谈网络餐饮服务第三方平台 6 个次，要求平台入网餐饮服务提供者数据和平台分支机构、代理商、合作商进一步严格落实责任义务。加强安全督导指导，开展“双随机一公开”检查。同时抓住国家卫生城市复审契机，整合基层分局、街道、社区等力量，创建 6 条示范街，市局 15 个处室对口帮扶指导 16 个基层分局参与餐饮安全整治和规范。

（五）聚焦突出问题，开展“你我同查”网络直播。市县区联动协作，普及食品安全知识，聚焦突出问题和重点环节予以曝光。联合连云港电视台开展“餐饮安全你我同查”活动 8 期，聚焦群众关注度高的“网红餐厅”，解决群众最关心最直接最现实的餐饮质量安全问题，推动“我为群众办实事”活动走深走实，共检查餐饮单位 2021 家，检查网红餐厅、网络餐饮单位 545 家，连锁餐饮企业 42 家次，邀请市县人大代表、政协委员 69 人次，发现并责令整改违法违规问题 15 个，网路直播点击量 6.32 万次。

（六）提升能力素养，开展从业人员培训系列活动。联合美团、饿了么平台合作开展餐饮食品安全网络培训，今年4月份举办全市餐饮单位学校食堂复工复学食品安全培训；6月份举办全市餐饮单位疫情防控与食品安全网络直播培训，两次共计9.2万人在线参训。在灌南县试点开发微信小程序组织从业人员、食品安全管理员培训考试。运用“两库一平台”和美团等平台机构全面开展培训考核，重点餐饮单位食品安全管理人员的监督抽考率和合格率分别达到95%、92%以上。组织食品专家深入基层、学校、餐饮单位宣讲《餐饮服务食品安全操作规范》《反食品浪费法》等8期，着力解决从业人员“不懂法、难整改”等突出问题。

二、下步工作安排

（一）夯实食品安全第一责任人责任。督促餐饮服务提供者按照《食品安全法》等有关法律法规规定，建立健全食品安全管理制度，明确食品安全管理人员和岗位职责，提高食品安全风险防控能力。指导餐饮服务提供者严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》，认真落实采购查验、清洗消毒、设备设施维护、人员管理、环境卫生控制等制度要求，强化餐饮制作加工过程控制，保证提供的餐食符合食品安全相关要求。

（二）推动“小餐饮”提档升级。贯彻落实省人大《关

于加强小餐饮管理的决定》，实行备案管理，在小微餐饮推广“厨房清扫计划”，进一步规范“小餐饮”经营行为。加强“小餐饮”食品安全监管和宣传工作，采取有力措施，监督指导“小餐饮”，着力解决清洗消毒、后厨环境卫生等突出问题，不断提升“小餐饮”食品安全管理水平。尤其对餐饮具的消毒和使用，督促经营者要查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消费合格证明，坚决杜绝使用未经清洗消毒的餐饮具和重复使用一次性餐饮具现象。

（三）强化严格监督检查。按照《食品生产经营日常监督检查管理办法》相关要求，综合运用飞行检查、巡查、督查等手段，加大监督检查力度，重点检查餐饮服务提供者落实食品安全主体责任的情况，特别是食品安全自查情况、食品安全管理员法规知识的掌握情况。推动信息化监管手段运用，优化整合风险分级管理和日常监督检查、开展“双随机、一公开”检查以及增加餐饮具清洗消毒检查和抽样频次。全面落实餐饮经营主体风险分级相关制度，餐饮经营单位风险分级动态管理实施率达到 100%。拓宽社会监督渠道，探索引入第三方机构参与监督，进一步增强餐饮服务单位食品安全意识和自律意识，推动餐饮服务单位管理升级和健康发展。

（四）巩固食品安全透明规范建设。进一步扩大“明厨亮灶”覆盖面，拓宽“明厨亮灶”方式，指导推广社会餐饮单位实施“明厨亮灶+互联网”，让群众随时可以“看得见”的监督。开

展“厨房清洁行动”。指导餐饮服务提供者加强环境卫生规范化、精细化管理，鼓励引入色标管理、4D、5C、6T 等先进管理方法，全年培育打造 100 家“清洁厨房”。

（五）深入开展“文明餐桌”活动。根据市委市政府有关厉行节约坚决制止餐饮浪费行为的有关要求，大力倡导“节俭用餐、文明用餐、健康用餐”理念，引导消费者使用公筷公勺、聚餐分餐制、减少使用一次性餐具、适量点餐和开展“光盘行动”。主动向消费者作出有关餐饮食品安全和餐饮服务质量的承诺，并在经营场所、菜单、外卖餐食的包装上提供有关“减油、减盐、减糖”等健康饮食宣传内容。确保“文明餐桌”相关宣传海报、桌贴桌卡、温馨提示牌等覆盖每一个餐饮单位。

（六）提升长效管理水平。结合国家卫生城市、全国文明城市创建，继续开展明查暗访督查，提升餐饮服务环境卫生管理水平。在指导餐饮服务单位及中小企业食堂复工复产和疫情防控同时，重点加强餐饮具清洗消毒和从业人员健康管理，严格落实分散就餐、杀菌消毒等举措，做到分餐配送、错峰就餐、隔离就餐，着力营造安全放心消费环境。

食品安全管理永远在路上。我们将始终坚持源头严防、过程严管、风险严控不放松，不断完善食品安全综合治理体系，并将全面履职与主体责任、依法治理与社会共治有机结合，加强对餐饮服务提供者餐饮具监管，逐步促进全市餐饮

服务环节食品安全形势持续向好。

连云港市市场监督管理局

2022年7月25日



联 系 人：戴玲

联系电话：18961361789

抄 送：市政府办公室、市政协提案委