

[illegible]

四川省食品安全委员会办公室等 17 部门 关于加快提升四川省餐饮业质量安全 水平的实施意见

各市（州）食安办、经济和信息化委、教育行政部门、民（宗）委（局、办）、公安局、民政局、人力资源和社会保障局、住

房城乡建设行政主管部门、农业（农牧、畜牧水产、畜牧）局（委）、商务主管部门、卫生计生委、旅游委（局）、质监局、食品药品监管局，四川出入境检验检疫局各分支机构，中国民用航空四川安全监督管理局，中国铁路成都局集团有限公司所属各单位：

为贯彻落实习近平总书记关于“提升餐饮业质量安全水平”重要指示精神，根据国务院食安办等 14 部门《关于提升餐饮业质量安全水平的意见》，结合我省实际，制定本实施意见。

一、指导思想

深入学习贯彻党的十九大精神和习近平新时代中国特色社会主义思想，实施食品安全战略，让人民吃得放心。深化供给侧结构性改革，强化政策扶持和品牌引领，严格落实餐饮服务食品安全主体责任、主管责任、监管责任，提高餐饮业质量安全水平，满足人民群众日益增长的餐饮消费需求，助推四川餐饮业创新发展健康发展。

二、工作目标和任务

到 2020 年，力争使全省餐饮业质量安全水平明显提升，川菜产业发展水平明显提升，人民群众餐饮消费满意度、安全感明显提升。

（一）农业供给侧改革取得明显成效。大规模开展标准化生产示范创建，每年建设现代经济作物产业标准化基地 200 万亩、部省级畜禽标准化养殖场 100 个、部级水产健康养殖示范场 20 个，制修订省级农业地方标准 30 个，健全覆盖产前、产中和产后全链条的农业标准体系。

（二）餐饮服务食品安全监管水平明显提升。日常监督检查全覆盖，监管责任进一步落实，监管执法进一步规范，监管信息化水平进一步增强，监管能力进一步提升。

1.实现餐饮服务单位食品安全量化分级管理全覆盖。学校（含幼儿园）食堂基本消除 C 级单位。到 2018 年底，食品安全量化分级良好以上的学校（含幼儿园）食堂、中型以上餐饮服务单位达到 60%，2019 年底达到 70%，2020 年底达到 80%。

2.稳步推进餐饮服务单位“明厨亮灶”建设。到 2018 年底，“明厨亮灶”建设完成率达到 80%，2019 年底达到 95%，2020 年底达到 100%；互联网+明厨亮灶建设实现明显突破。

3.全面执行食品小经营店（餐饮服务）和摊贩备案登记管理。到 2018 年底，备案率和登记率分别达到 70%，2019 年底分别达到 80%，2020 年底分别达到 90%。

4.织密农村自办群体性宴席食品安全管理责任网。到 2018 年底，农村自办群体性宴席备案率达到 70%，2019 年底达到 80%，2020 年底达到 90%。

5.加强网络订餐食品安全监管。严格落实网络第三方平台食品安全管理责任，入网餐饮服务提供者做到持证经营、信息公开、阳光展示。到 2018 年底，入网餐饮服务提供者的食品经营许可证公示率达到 70%，2019 年底达到 80%，2020 年底达到 90%。

6.推动餐饮服务食品安全示范创建。到 2018 年底，国家食品安全示范城市辖区县、省级食品安全示范县建成餐饮服务食品安全示范街 2 个以上；2019 年底，国家食品安全示范城市

辖区县、省级食品安全示范县再新增建成示范街 1 个以上，其他县（市、区）建成餐饮食品安全示范街 1 个以上；2020 年底，全省每个县（市、区）建成餐饮食品安全示范街 2 个以上。

（三）人民群众餐饮食品安全满意度明显提升。到 2018 年底，人民群众餐饮食品安全满意度达到 60%，2019 年底达到 70%，2020 年底达到 80%。

三、工作原则

（四）坚持市场主导与政府推动相结合。遵循市场经济规律，充分发挥市场在资源配置中的决定性作用，进一步增强企业发展原动力。深化放管服改革，加强规划引导，完善法律法规和政策体系，加大对餐饮业的政策扶持和经费投入力度，营造宽松发展环境。

（五）坚持消费引领与产业进步相结合。顺应消费新需求，以人民群众对餐饮大众化、多元化和健康安全消费需求为导向，推动企业立足市场，优化结构转型升级，提升餐饮质量水平，促进餐饮产业提档升质。

（六）坚持品牌建设与诚信自律相结合。传承传统饮食文化，弘扬精益求精的工匠精神，打造餐饮名菜、名厨、名店，扩大“川菜”品牌社会影响力。建立健全守信激励和失信惩戒制度机制，创造诚实守信、向上向善的良好环境。

（七）坚持严格监管与社会共治相结合。落实“四个最严”要求，坚持源头严防、过程严管、风险严控，引导多元主体参与，构建政府引导、企业主责、部门监管、行业自律、公众参与、社会监督的社会共治格局。

（八）坚持重点突出与全面覆盖相结合。坚持问题导向，着眼重点场所、重点区域、重点问题、重点时段，强化餐饮业态、过程全覆盖监管，突出隐患治理，夯实工作基础，全面提升餐饮业质量安全水平。

四、主要措施

（九）提高餐饮业创新发展水平

1.促进产业链条建设。加强规划引导，制定餐饮业发展规划，拟定并实施餐饮食品产业链综合政策，推动餐饮业向大众化、集约化、标准化转型升级。加快“互联网+餐饮”发展，推动餐饮服务线上线下融合创新发展。支持餐饮服务企业以品牌为引领发展连锁经营，实现原料统一加工、集中配送。支持实施“农餐对接”，推进“农户+基地+餐饮单位”“生产基地+中央厨房+餐饮门店”的经营模式。大力推动省内优质食用农产品加工企业和特色食品加工企业精准对接、供需餐饮服务企业，构建科学、完善、稳定的川菜产业供应链体系。（商务厅、省经济信息化委、农业厅、省食品药品监督管理局负责）

2.培养餐饮服务人才。实施餐饮管理人才、技术人才、服务人才和食品安全管理人员建设及培养计划，推进餐饮服务各类人才的系统培训，对符合条件的按规定给予培训补贴。充分发挥行业协会作用，强化厨师的培训和管理，按规定实行餐饮服务职业资格制度，大力开展技能竞赛和岗位练兵、技能比武活动，鼓励餐饮服务各类人才不断提升职业素质和技能水平。鼓励餐饮服务企业推行职业经理人制度。定期组织食品安全管理人员培训，掌握食品安全相关法律法规，提高食品安全管理水平。（人力资源社会保障厅、商务厅、省食

品药品监管局负责)

3.加强餐饮品牌建设。大力培育、挖掘一批知名餐饮企业、餐饮老字号和地方风味名吃。加快川菜产业发展，夯实川菜产业基础，树好川菜品牌，构建标准体系，推广川菜名菜、名厨、名店，体现四川餐饮文化。因地制宜，注重错位发展，推动形成特色餐饮街区，逐步形成品牌聚集效应。加强品牌管理和运用，运用连锁经营拓展市场，注重对加盟特许经营企业规范和引导。加强国内外市场拓展，推进川菜文化交流，积极“走出去”，提升川菜知名度和美誉度。(商务厅、省食品药品监督管理局负责)

4.提升经营管理水平。鼓励大型和连锁餐饮企业、中央厨房和集体用餐配送单位采用先进管理方式，实施以危害分析和关键控制点体系(HACCP)为核心的食品安全质量管理体系(ISO)，提高食品安全管理水平。推动建设冷链配送系统，推行“中央厨房+冷链配送+餐饮门店”配送模式，提高配送食材的防腐保鲜水平。鼓励食品小经营店(餐饮服务)改善经营条件，基本实现“墙面瓷砖化、用具不锈钢化、厨房亮洁化”，推行档口式管理模式，变不规范为规范、变零散为集中、变无证为有证。鼓励餐饮服务提供者购买食品安全责任保险，防控风险。推广“4D”(整理到位、责任到位、培训到位、执行到位)、“六常”(常分类、常整理、常清洁、常维护、常规范、常教育)等管理方法，提升食品安全管理效能。(商务厅、省食品药品监督管理局负责)

(十) 提高餐饮服务单位主体责任落实水平

1.突出规范，加强制度建设管理。餐饮服务提供者要落实

餐饮服务食品安全操作规范相关制度，大型及以上餐馆、学校（含幼儿园）食堂、就餐人数 500 人以上的机关及企事业单位食堂、连锁餐饮企业、集体用餐配送单位、中央厨房要设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。建立并执行食品安全管理制度，明确食品安全责任。建立从业人员健康管理制度，制定人员健康档案，切菜、配菜、烹饪、传菜、清洗消毒等从事接触直接入口食品工作人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。建立食品安全自查等制度，鼓励开展餐饮企业食品安全第三方检查，排查食品安全风险。（省食品药品监督管理局负责）

2.突出常态，加强设施设备管理。餐饮服务提供者要配备与餐饮服务经营能力相适应的加工、贮存、陈列等设施设备，定期清洗和维护保养，定期校验保温、冷藏和冷冻设施设备，确保运转正常。鼓励使用食品级不锈钢材质的容器、工具和设备。盛装容器应当清洁无害，存放油脂及油脂类食品、酒类饮品等食品的容器制品应符合食品安全标准要求。（省食品药品监督管理局负责）

3.突出可溯，加强食品原料管理。餐饮服务提供者要落实索证索票和进货查验记录制度，确保食品原材料来源可靠可追溯。大型及以上餐馆、学校（含幼儿园）食堂、就餐人数 500 人以上的机关及企事业单位食堂、连锁餐饮企业、集体用餐配送单位、中央厨房、入网餐饮服务提供者要制定并实施原料控制要求，建立稳定的原料供应渠道或供应商，重点加强对米面油、肉类和水产品等的采购管理，保证购进原料的质量符合国家食品安全标准。食品原辅料要分类摆放、贮存，

按照先进先出的原则使用，定期检查库存食品，及时处理过期和腐败变质食品。（省食品药品监督管理局负责）

4.突出可视，加强加工过程管理。餐饮服务提供者要结合实际，采取隔断厨房、玻璃厨房、视频厨房等形式，打造可视可感可知的“阳光厨房”，向消费者展现厨房，提高消费者和就餐群体对厨房餐饮服务食品安全的知情权、参与权和监督权。加工人员要保持个人卫生，穿戴整洁。加工工用具要明显区分，实施色标、分类、定位管理，做到生熟食品分开存放，避免交叉污染。（省食品药品监督管理局负责）

5.突出卫生，加强清洗消毒管理。餐饮服务提供者要配备足够的清洗消毒保洁设施，严格执行餐具、饮具清洗消毒相关规定，使用符合国家标准和卫生规范的洗涤剂 and 消毒剂。餐饮服务提供者委托清洗消毒餐具、饮具，要选择符合食品安全要求的集中消毒服务单位。盛放直接入口食材的容器，使用前应当洗净、消毒。（省食品药品监督管理局负责）

6.突出干净，加强环境卫生管理。餐饮服务提供者要保持加工操作区、就餐区和卫生间等区域清洁卫生，做好防蝇、防虫和防鼠工作。加工操作区地面、墙壁、天花板、门窗应平整、无破损、无污垢。就餐区地面整洁、桌面清洁、通风良好。卫生间保持干燥，通风效果良好。（省食品药品监督管理局负责）

7.突出公开，加强安全信息管理。餐饮服务提供者要公开食品安全信息，在经营场所醒目位置设置餐饮食品安全公示栏，公示食品经营许可证、从业人员健康证明、餐厨废弃物处置去向、食品添加剂使用情况、量化分级等级评定、日常

监督管理记录表等信息，为消费者就餐选址提供参考依据。
(省食品药品监督管理局负责)

(十一) 提高集中用餐单位日常管理水平

1.将学校(含幼儿园)食堂食品安全纳入学校安全工作内容，督促检查各级教育行政部门以及各级各类学校的食品安全工作，为食堂办证创造条件，将学校食堂食品安全量化分级等级提升、“明厨亮灶”建设等工作纳入学校和校长考核内容，提升学校食品安全水平。(教育厅负责)

2.将各级各类养老机构食堂食品安全质量列为服务质量建设的重要内容，加强管理指导，督促办理许可证，落实主体责任，提升养老机构食品安全管理水平。(民政厅负责)

3.加强各类建筑工地食堂食品安全管理，督促办理许可证，提升食堂质量安全水平，防止发生群体性食物中毒事件。
(住房城乡建设厅负责)

4.加强对学校(含幼儿园)、医院和养老机构的营养健康指导。(省卫生计生委负责)

5.督促旅游景区餐饮服务单位落实旅游景区餐饮服务食品安全管理办法，星级饭店、A级旅游景区评定检查应根据评定标准对餐饮质量安全进行严格打分。(省旅游发展委负责)

6.强化铁路运营中餐饮服务环节的日常管理，将餐饮服务质量安全与铁路运营安全同检查、同考核。(中国铁路成都局集团有限公司负责)

7.加强机场餐饮服务食品安全监管，严格卫生许可管理，强化日常监管。(四川出入境检验检疫局负责)

8.强化宗教场所餐饮食品安全宣传教育，加强清真食品安全管理，有效防范清真食品不清真和清真概念泛化，提高清真食品安全管理水平。（省民宗委负责）

9.县乡级人民政府要加强农村自办群体性宴席指导、管理、监督，防止因误采误食野生毒蘑菇、误用亚硝酸盐、误饮甲醇等发生食物中毒事件。（各市〔州〕食安办负责）

（十二）提高餐饮服务食品安全科学监管水平

1.严格监管。保持高压态势，严防不合格食用农产品流入市场，严查使用来源不明食品原料、未按规定检验检疫或检验检疫不合格的肉类及其制品加工制作食品的违法行为，严打“地沟油”、非法添加、滥用食品添加剂等违法犯罪行为，扎实推进“地沟油”治理工作，持续开展餐饮服务环节违法添加罂粟壳等非食用物质治理整顿工作。严格执行“两法衔接”制度，对涉嫌犯罪的食品经营违法行为，移送公安机关，依法追究刑事责任。（省食品药品监督管理局、公安厅、四川出入境检验检疫局负责）

2.规范监管。贯彻落实《食品安全法》和相关餐饮服务食品安全法规制度，严格许可管理，规范许可行为，统一标准尺度，提高许可质量。落实网格化监管，实施风险分级管理，强化日常监督检查和监督抽检力度，健全监管信用档案，推进“双随机一公开”，做到监管痕迹化。依法落实食品小经营店（餐饮服务）和摊贩备案登记管理制度，建立健全集中用餐单位食品安全管理制度和餐饮食品安全相关地方标准。执行学校（含幼儿园）食堂食品安全监管、民航运营、铁路运营食品安全管理规章制度。（省食品药品监督管理局、教育厅、省

卫生计生委、中国民用航空西南地区管理局、中国铁路成都局集团有限公司负责)

3.专业监管。加快建立职业检查员队伍，加大食品安全监管人员培训力度，将食品安全培训纳入公务员培训内容，提高监管队伍专业水平和执法能力。推进基层监管所标准化建设，充实基层餐饮服务监管力量，增加经费投入，配强配齐执法装备、快检设备，满足日常监管需求。构建完善检验检测体系，加强餐饮食品原辅料、餐饮服务食品及餐饮用食品相关产品抽检监测，发挥技术支撑作用。(省食品药品监督管理局、人力资源社会保障厅、农业厅、省卫生计生委、省质监局负责)

4.系统监管。加强部门协作，推动社会共治，实现食品安全全链条、无缝隙、全覆盖监管，构建从源头到消费、从田间到餐桌的全过程监管体系。运用“大数据”“云计算”“物联网”等新技术，加快推进“大数据、大平台、大监管”信息化项目实施，打造一体化信息平台、电子信息追溯系统，构建食品安全智能感知和响应系统，实现食品安全数据共享，重点食品可追溯。(省食品药品监督管理局负责)

五、全面抓好餐饮业质量安全水平提升行动

(十三)开展食用农产品质量安全提升行动

深化食用农产品质量安全专项整治，严厉打击违禁超限量使用农药等行为。狠抓农业标准化生产，制修订省级农业地方标准，推广生产记录台账制度，开展标准化生产示范创建。加快“三品一标”发展，提升“三品一标”总量规模。加强质量安全监测执法，强化专项监测和监督抽查，严把产地准出

和市场准入关口。深入开展创建“放心肉菜示范超市”活动，加强畜禽、水产品中违法使用抗生素、禁用化合物及兽药残留超标专项整治。（农业厅、省食品药品监督管理局负责）

（十四）开展量化分级提档升级行动

深入开展餐饮服务食品安全量化分级提档升级行动，督促餐饮服务提供者提高责任意识，促进设备设施等硬件改造，大力提升餐饮服务单位量化分级管理水平。落实餐饮服务食品安全主体责任，加强量化等级评定信息公示，让笑脸上墙，提高消费者对量化分级管理的认知度，使“寻找笑脸就餐”更加深入人心，引领消费者科学消费、理性消费。（省食品药品监督管理局负责）

（十五）开展“明厨亮灶”质量提升行动

按照四川省餐饮服务环节“明厨亮灶”建设方案，扎实推进“明厨亮灶”建设。在基本完成城区学校食堂、特大型、大型餐馆“明厨亮灶”建设的基础上，逐年完成年度目标任务，扩大“明厨亮灶”建设覆盖面。积极探索研究“互联网+明厨亮灶”的新模式建设，提高公众参与度和社会公信力，形成社会共治新格局。（省食品药品监督管理局负责）

（十六）开展网络餐饮服务食品安全提升行动

贯彻落实《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》，依法实施网络餐饮服务第三方平台提供者、自建网站的餐饮服务提供者备案管理，督促第三方平台和入网餐饮服务提供者落实食品安全责任，履行义务。做好线上线下监管，积极推进政企合作，推进许可系统和平台商家数据对接，开展“净网”行动，排查无证入网餐饮单位，实现以网治网，提升网络餐

饮服务食品安全水平。（省食品药品监督管理局负责）

（十七）开展餐饮食品安全示范创建行动

以食品安全示范城市（县）创建活动为契机，以主体责任落实、管理方式创新、原料安全控制、操作过程规范和服务质量提升为重要内容，积极开展餐饮食品安全示范街（店）创建行动。发挥餐饮食品安全示范引领作用，带动和促进各地餐饮食品安全整体水平上新台阶。（省食品药品监督管理局负责）

六、工作要求

（十八）加强组织领导

坚持食品安全党政同责，把提升餐饮业质量安全水平作为改善民生、扩大内需、促进服务业发展的重要举措，纳入重要议事日程。相关部门要结合实际，制定工作方案，提出具体措施，量化工作目标，明确工作要求，确保各项任务落到实处。各级食安委、食安办要充分发挥综合协调作用，形成整体推进的工作合力。（省食安办、各市〔州〕食安办负责）

（十九）强化政策引导

加大对餐饮业质量安全水平提升工作的投入，将餐饮业质量安全水平提升工作经费列入年度预算，加大对检验检测、基层监管能力建设、示范创建、餐饮品牌建设等监管工作和产业发展的支持力度，保障餐饮业质量安全水平提升工作顺利实施。（省食安办、商务厅、各市〔州〕食安办负责）

（二十）强化督导考核

各地及有关部门要将餐饮业质量安全水平提升作为重点工作，纳入地方经济社会发展主要责任考核指标体系，加大

督查考核力度,作为“食品安全示范”、“农产品质量安全示范”、“卫生城市”等创建活动参照和评定的重要内容。(省食安办、农业厅、省卫生计生委、各市〔州〕食安办负责)

(二十一) 加强宣传引导

围绕餐饮业质量安全水平提升工作,广泛宣传餐饮服务食品安全知识和量化分级、“明厨亮灶”建设、示范创建等内容,及时公开食品安全信息,曝光违法违规行,畅通投诉举报渠道,引导群众参与餐饮业质量安全水平提升,形成餐饮业质量安全全民共治共建共享的良好氛围。(省食安办负责)



四川省食品安全委员会办公室



四川省经济和信息化委员会



四川省教育厅



四川省民族宗教事务委员会



四川省公安厅



四川省民政厅



四川省人力资源和社会保障厅



四川省住房和城乡建设厅



四川省农业厅



四川省商务厅



四川省卫生和计划生育委员会



四川省旅游发展委员会



四川省质量技术监督局



四川省食品药品监督管理局



四川省入境检验检疫局



中国民用航空西南地区管理局



中国铁路成都局集团有限公司

2017年12月29日

信息公开选项：主动公开

抄送：国务院食安办，国家食品药品监管总局，四川省委办公厅，四川省人民政府办公厅，四川省人大常委会办公厅，四川省政协办公厅。

四川省食品药品监督管理局办公室

2018 年 1 月 2 日印发
