章丘区市场监督管理局

2025年度章丘区食品餐饮环节监督检查计划

为落实餐饮食品安全监管职责，科学规范实施餐饮食品安全监督检查，促进餐饮质量安全水平显著提升，根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》等食品安全法律法规规定，结合我区实际，制定本计划。

**一、目标要求**

增强食品餐饮环节主体安全责任意识，食品餐饮环节违法违规行为得到有效制止，长效监管机制进一步健全，食品质量安全水平进一步提升，

通过日常监督检查、专项检查和“双随机、一公开”检查等方式，掌握重点区域、重点时段、重点对象、重点品种等食品餐饮环节安全情况，及时发现、分析和解决餐饮监管工作中存在的突出问题，促进餐饮服务提供者落实主体责任，提高餐饮食品安全效能和质量，有效防控群体性食源性疾病事件发生，保障公众饮食安全。

**二、监管原则**

坚持经营许可与监督检查有效衔接，进一步强化食品餐饮安全监管，做到督促引导、规范服务和执法监管相结合，日常监管与专项检查、集中整治相结合，切实提升食品安全监管效能，全面落实食品餐饮监管责任。

**三、监管对象**

（一）牵头组织好餐饮环节各项专项检查以及日常监督检查。

（二）按照风险分级要求对餐饮单位实施日常监督检查，按照上级要求进行专项检查。

1.A级风险：每年至少监督检查1次；

2.B级风险：每年至少监督检查1—2次；

3.C级风险：每年至少监督检查2—3次；

4.D级风险：每年至少监督检查3—4次。

（三）完善“互联网+明厨亮灶”，提升智慧化监管水平。

（四）按照市局要求完成好餐饮单位从业人员的培训工作。

（五）认真落实《反食品浪费法》，进一步推动餐饮服务单位和集体食堂推行节俭用餐，鼓励餐饮服务提供者营造文明用餐氛围，引导消费者适量点餐，开展“光盘行动”，使用公筷公勺、聚餐分餐制、减少使用一次性餐具。

（六）按时完成上级下达的重大活动餐饮食品安全保障工作任务，确保重大活动餐饮食品安全。

（七）落实上级交办的检查任务，对上级部门监督检查移交的问题依法依规进行处理、整改、反馈。

**四、工作要求**

（一）严格按照《食品生产经营日常监督检查管理办法》等相关规定进行检查，制作《食品经营监督检查结果记录表》等文书，按要求归档、反馈和公示。

（二）统筹安排日常监督检查、专项检查、飞行检查、食品安全风险分级现场检查等各类监督检查，要有针对性，可根据每次检查实际确定重点项目，不断提高监督检查效能。

（三）监督检查执法人员要严格依法行政，严格执行廉洁自律规定，确保监督检查工作准确、客观、公正。

餐饮服务食品安全监管科

2025年2月24日