

(以下附錄節錄自中華人民共和國深圳市市場監督管理局（深圳市知識產權局）的網站，全文可參閱 [https://amr.sz.gov.cn/xxgk/qt/tzgg/content/post\\_12070384.html](https://amr.sz.gov.cn/xxgk/qt/tzgg/content/post_12070384.html))

## 附錄

### 深圳市市場監督管理局 关于印发 2025 年度食品經營安全日常監督檢查計劃的通知

局屬各有關單位：

按照《食品生產經營日常監督檢查管理辦法》（國家市場監督管理總局令 49 號）、《廣東省市場監督管理局餐飲服務食品安全風險分級管理辦法（試行）》等有關文件要求，結合我市實際，特制定《2025 年度食品經營安全日常監督檢查計劃》，現印發給你們，請遵照執行。

深圳市市場監督管理局  
2025 年 3 月 12 日

#### 2025 年度食品經營安全日常監督檢查計劃

為貫徹落實黨的二十大精神和習近平總書記關於“提高餐飲業質量安全水平，確保人民群眾舌尖上的安全”等系列重要指示，按照《食品生產經營監督檢查管理辦法》（國家市場監督管理總局令 49 號）、《企業落實食品安全主體責任監督管理規定》（國家市場監督管理總局令 49 號）等文件精神，結合《關於在市場監管領域全面推行部門聯合“雙隨機、一公開”監管的實施意見》（深府函〔2020〕27 號）和我市實際，制定本計劃。

##### 一、基本原則

按照《中共中央 國務院關於深化改革加強食品安全工作的意見》的要求，堅持安全第一、問題導向、預防為主、依法監管、改革創新、共治共享的原則，在我市食品經營環節實行食品安全風險分級管理，對全市食品經營單位在日常監督檢查全覆蓋的基礎上，對高風險單位實施雙隨機重點檢查，對一般風險實施按照比例“雙隨機”抽查，對問題線索企業實施飛行檢查。

各項檢查的優先度和重要性，依照從高到低排列為：飛行檢查、雙隨機重點檢查、雙隨機一般檢查和日常監督檢查。其中飛行檢查由市局組織統一實施，雙隨機重點檢查實施定向抽查，雙隨機一般檢查按比例由雙隨機系統生成，轄區局依照要求完成現場檢查；日常監督檢查由日常監管系統生成任務；小攤販檢查由各轄區局根據各區通報名單自行開展。

##### 二、檢查基本內容

檢查時間：2025 年 1 月 1 日至 12 月 30 日。

檢查主體：全市獲得《食品經營許可證》的食品經營單位、僅銷售預包裝食品備案的食品經營單位、已發放登記證的食品小攤販、食品相關產品銷售單位。

##### 三、風險分級

###### （一）食品銷售經營者風險分級

按照总局《关于开展食品经营风险分级管理工作的指导意见》(市监食经〔2019〕64号)和省局《广东省市场监督管理局办公室关于明确食品销售风险分级管理工作有关事项的通知》(粤市监办发〔2020〕346号)的要求,以上一年度食品销售风险分级评定情况为基础,在执行日常监管工作任务时同步开展食品销售风险分级动态评级。校园及校园周边食品销售经营者、学校食堂大宗食材供应商、重点食品经营单位(供军食品)直接定为D级进行监管。

## (二)餐饮服务经营者及单位食堂风险分级

根据《广东省市场监督管理局餐饮服务食品安全风险分级管理办法(试行)》要求:

- 1.学校食堂(含幼儿园、托幼机构、校外托管机构)、万人以上单位食堂、养老机构食堂、救助机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位直接定为D级。
- 2.餐饮服务连锁企业总部、餐饮管理企业、网络餐饮服务第三方平台提供者无需进行评级。
- 3.其他餐饮服务经营者、单位食堂风险等级,根据现场检查结果填写《深圳市餐饮服务食品安全日常监督检查记录表》后,计算分值,确定风险等级。

## 四、检查频次

对高风险食品经营者实施100%双随机现场检查,并对一般风险的食品经营者按照3%比例开展双随机现场检查。

不纳入双随机检查的其他食品经营单位,依据《食品生产经营监督检查管理办法》(国家市场监督管理总局令 第49号)要求,每两年对本行政区域内所有食品经营者至少进行一次覆盖全部检查要点的监督检查,对风险等级为D级的食品经营者以及中央厨房、集体用餐配送单位等实施重点监督检查,可根据需要相应增加日常监督检查频次。

### (一)双随机检查

1.高风险单位定向100%全覆盖现场检查。学校、托幼机构、养老机构等单位食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、餐饮管理企业、食品经营连锁企业总部、高速公路和景区经营者、散装白酒经营者、网络餐饮服务第三方平台提供者或其分支机构以及风险等级为D级的餐饮服务单位实施100%双随机检查。

2.一般风险食品经营单位及食品相关产品销售单位双随机抽查比例为3%。

### (二)日常监督检查

#### 1.食品流通环节日常监管频次要求

(1)对风险等级为A级的,两年内开展不少于一次日常监督检查;

对风险等级为B级的,每年度按不低于50%的比例开展日常监督检查,两年内至少全覆盖一次;当年度未开展日常监督检查的主体,监管部门应查阅其食品安全自查报告开展书面检查,食品安全自查报告内容不得少于“粤商通”食品安全自查要求;

对风险等级为C级的,每年度开展不少于一次日常监督检查;

对风险等级为D级的,每年度开展不少于两次日常监督检查,两次日常监督检查间隔时间原则上不得少于3个月,涉嫌违法违规或存在明显食品安全隐患等情形除外。

(2)各辖区局应当对已备案的从事冷藏冷冻食品贮存服务的非食品生产经营者每年度开展不少一次的安全监督检查。

#### 2.餐饮服务单位(含单位食堂)日常监管频次要求

(1)不纳入双随机检查的其他食品经营单位,按照每两年至少开展一次覆盖全部检查要点的监督检查。

(2) 对评定为 D 级风险的餐饮服务经营者和单位食堂，每年的监督检查频次不少于 2 次。

## 五、检查方式

食品经营监督检查任务采取现场检查方式。

## 六、检查事项

结合国家局、省局、市局的要求，督促食品经营单位严格落实食品安全主体责任，规范食品经营行为，依法严厉打击食品销售和餐饮服务的食品安全违法行为。食品销售环节监督检查要点应包括食品销售者资质、一般规定执行、禁止性规定执行、经营场所环境卫生、经营过程控制、进货查验、食品贮存、食品召回、温度控制及记录、过期及其他不符合食品安全标准食品处置、标签和说明书、食品安全自查、从业人员管理、食品安全事故处置、进口食品销售、食用农产品销售、网络食品销售等情况。餐饮服务环节监督检查要点应包括餐饮服务提供者资质、从业人员健康管理、原料控制、加工制作过程、食品添加剂使用管理、场所和设备设施清洁维护、餐饮具清洗消毒、食品安全事故处置等情况，严格执行食品安全国家标准《餐饮服务通用卫生规范》（GB31654）有关规定。相关检查表格及适用范围由市局统一制定并公布，检查人员不得随意变更。检查结果应及时告知食品经营单位并录入系统。

按照《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局令第 49 号）要求，各辖区局要及时跟踪整改情况，将整改结果记入食品生产经营者食品安全信用档案。

日常监督检查时，可以对企业食品安全管理人员随机进行抽查考核。抽查考核不合格的，按照《广东省市场监督管理局关于广东省食品安全管理人员的管理办法》第二十八条规定处理。

## 七、工作重点

（一）全面加强重点单位食品安全监管。单位食堂（含学校食堂、工地食堂、养老机构食堂、福利机构食堂、救助站食堂等）、中央厨房、集体用餐配送单位、大型餐饮和宴会接待单位、旅游景区、商业集中区、就餐人员集中，社会影响大，是食物中毒事件和食源性传染病的易发、高发场所。要加强此类重点单位的监督检查和指导，充分利用电视、广播、报刊、网络、手机等宣传工具，结合食品安全宣传周、宣传月、食品安全“五进”活动，开展食品安全宣传教育，派发各种类型的食品安全知识宣传资料。加强与教育、民政、住建等行政主管部门的沟通联系，形成齐抓共管的长效监管机制。持续开经营性自建房食品经营许可证复查工作。

（二）强化节假日重点区域、重点品种食品安全监管。加强节假日车站码头、高速公路服务区、旅游景区、农村地区等重点区域的食品安全风险隐患排查，加强对重大活动以及婚庆宴席、农家乐、旅游定点单位等集中餐饮活动的监督检查，督促承办单位落实食品安全主体责任。强化应节食品、湿粉类、酒类、食用油、肉及头制品等大宗消费食品的监督检查，检查食品来源是否合法，产品标签标识是否规范，是否销售无合法来源、过期、三无、变质食品等违法违规情况。

（三）加强学校食堂及学生集体用餐配送单位食品安全监管。在学校春秋两季开学后 1 个月内，按照职责组织落实好对辖区内所有学校食堂及校园周边食品安全专项检查，确保对学校食堂、向学校供餐的集体用餐配送单位、订餐学校、校内及校园周边食品经营单位、校外托管机构和大宗食材供应商 100%全覆盖检查，重点检查用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂、用餐人数 500 人以上的学校食堂以及订餐人数超过 1000 人的学校落实食品安全总监制度情况，检查实行“日管控、周排查、月调度”工作制度情况。对检查中发现的问题立即督促整改。加大对日常监督检查和各级飞行检查结果不合格单位的立案查处。建立校外配餐单位、大宗食材供应商“一

校一企一台账”，并及时更新。落实校外配餐单位使用“互联网+明厨亮灶”智慧系统向订餐学校家长展示。校园食品安全监管工作其他相关要求请按照相关文件执行。

（四）开展网络食品经营整治行动。网络订餐食品安全是近年来社会关注的重点，各辖区局要对证照不齐、卫生条件差、超范围经营、加工过程不规范等网络订餐风险隐患采取有力措施，加强网络订餐食品安全监管。一是坚持“以网管网”，对省、市开展网络订餐监测或暗访发现的违法违规线索，各辖区局要及时开展核查处置，确保核查处置率率 100%。二是开展网络订餐食品安全专项整治。线上重点检查各平台是否落实审核责任及入网订餐单位信息公示情况，线下重点检查各入网订餐单位是否真实存在，是否存在超范围经营、无证经营、未在原地址经营等，严厉打击网络订餐违法行为。三是加强与平台的沟通协作，强化对平台的指导和培训，及时约谈两大订餐平台通报存在问题，督促其落实入网订餐单位的审核，从源头把好网络订餐食品安全关。督促平台加强外卖配送骑手的管理、培训和考核。四是加强宣传引导，推广使用“食安封签”，推进“绿色外卖”，倡导餐饮服务业外卖推广使用可循环利用的送餐箱和餐具，减少使用一次性餐具，推广使用可降解餐盒。五要充分利用“一街一车一室”，开展网络订餐单位原料快检。六是开展无堂食外卖品质提升行动，建立“无堂食”外卖台账，推动入网餐饮服务提供者，特别是无堂食外卖经营者建设“互联网+明厨亮灶”并接入网络餐饮平台，强化网络订餐从业人员食品安全培训。七是探索推动建立骑手义务监督员队伍，鼓励食品安全志愿者参与网络餐饮服务监督。八是加强对网络食品销售经营单位的日常监管，对网络食品销售的违法行为要及时查处。九是鼓励新业态行业协会商会等社会组织或企业开展行业自律和自我承诺活动。

（五）结合日常监督检查开展各类专项整治。各辖区局要在做好重点单位监管的同时，结合日常监督检查开展各类专项整治，一是将食用油质量监管纳入日常监督检查，严厉打击使用假冒伪劣油脂的经营行为，严防“地沟油”“回收油”回流餐桌。二是加强对凉茶店、饮品店等单位监管，打击“两超一非”违法经营行为，防范凉茶经营单位违法添加西药、奶茶店滥用食品添加剂等行为，严厉打击餐饮服务单位违法使用亚硝酸盐、罂粟壳等非食用物质的违法行为。三是开展食品安全隐患排查、农村假冒伪劣食品、食品相关产品、酒类（含散装酒）、食盐质量安全、豆制品质量安全、小摊贩、固体饮料虚假宣传、非政策性粮食、蔬菜制品和水果干制品等专项整治，严厉打击违法犯罪行为。全年结合“湿粉统一查”行动，组织开展经营环节湿粉类食品经营专项检查行动。四是督促食品经营者严格落实进货查验，做好索证索票，不得销售加工来源不明食品、水产品和长江禁捕渔获物。强化野生动物保护法律法规和保护知识宣传，配合林业部门加强野生动物及其制品利用的市场监管，依法查处餐饮服务单位违法出售、加工制作的违法行为。五是加强已登记食品小摊贩食品安全监管，规范摊贩食品安全经营行为，引导小摊贩统一服装、车辆样式，鼓励连锁餐饮企业参与小摊贩经营。六是加强连锁食品经营单位以及自动贩卖设备（餐饮）等新兴业态的摸查，及时排除食品安全隐患，继续组织开展放心食品超市自我承诺活动，进一步规范食品经营主体的经营行为。七是强化河豚鱼、毒蘑菇等高风险食品的日常监督检查和科普宣传，最大程度杜绝经营活体河豚鱼、无合法来源蘑菇等行为。八是结合食品安全监督抽检，对暴露出的食品安全隐患有针对性开展专项整治，加强餐饮具、淀粉制品、餐饮具等产品的监管，加强抽检不合格后处理工作。九是强化连锁餐饮服务单位的监督指导，督促连锁餐饮服务单位开展自查，及时消除存在加工操作不规范、卫生条件差、举报投诉集中等风险隐患；支持餐饮服务企业发展连锁经营和中央厨房，提升餐饮行业标准化水平。十是根据《广东省市场监督管理局关于使用自动设备现制现售食品安全监管的规定》，规范和加强对自动设备销售食品经

营行为的监管，全面排查公共场所的自动售货机情况，对未按要求公示营业执照和食品经营许可证的经营者开展执法查处工作，督促整改到位，实现自动售货机“亮证亮照”经营。全面清理辖区的自动售货设备，加强对利用自动售货设备从事食品销售经营者的监督管理，做到底数清、情况明。

（六）开展制止餐饮浪费和塑料污染治理工作。加强制止餐饮浪费宣传力度，督促餐饮经营者切实落实制止餐饮浪费主体责任。加强店内宣传和从业人员培训，提醒适量点餐，主动提供剩后打包服务。以承办宴席、商务宴请、提供自助餐服务等餐饮服务经营者为重点对象，加强制止餐饮浪费日常监督检查，强化执法办案，营造“拒绝浪费”的舆论氛围。督促餐饮服务提供者落实国家限塑要求，减少使用一次性餐具，宣传餐饮服务单位堂食禁止使用不可降解一次性塑料餐具和一次性塑料吸管、打包不得使用一次性不可降解塑料袋等限塑要求。鼓励外卖单位践行绿色外卖，使用可降解、可循环利用的餐饮具，推动入网餐饮服务提供者积极上线小份菜等不同规格分量菜单供消费者按需选择。教惩结合，开展专项执法，通过典型案例，推动反餐饮浪费和餐饮限塑良好社会氛围的形成。督促网络餐饮服务第三方平台和入网餐饮服务提供者加强食品安全和制止餐饮浪费管理。配合生态环境管理部门督促网络订餐平台推广绿色包装。加强粮食流通环节减损保障。加强粮食流通环节质量安全监管，督促商场、超市对临近保质期的食品分类管理，作特别标示或者集中陈列出售。

（七）配合安全生产、环保等部门做好安全生产和环境保护宣贯工作。将督促食品经营单位落实安全生产主体责任将食品经营单位日常监督检查有效结合起来，指导、督促食品经营单位建立健全和落实安全生产管理相关制度，及时发放安全生产告知书，组织的各类食品安全宣传培训、印制的各类食品安全宣传资料中应加入安全生产提示内容。引导使用燃气的餐饮服务单位及时安装燃气报警装置，引导餐饮服务单位按照环保部门要求规范安装油烟排放设施。

（八）加强食品相关产品质量安全监督。各辖区局在开展食品销售单位“双随机、一公开”检查和日常监督检查时，对在售的食品相关产品要同步开展检查，重点检查食品相关产品索票索证、标识标签、贮存环境、建立台帐等，必要时可开展抽样检测。在日常巡查中发现有非食品经营单位销售食品相关产品的，应发现一家，检查一家，并将该经营主体信息进行登记，建立监管台帐，摸清食品相关产品经营主体底数，提高监管实效。

（九）推进落实食品经营单位落实主体责任。持续开展食品经营单位风险分级工作，抓细落实《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》有关规定，持续督促食品经营企业制订食品安全风险管控清单，对照清单建立落实“日管控、周排查、月调度”制度机制，按规定配备配齐食品安全总监、食品安全员。督促企业对食品安全人员落实上岗前培训考核，对企业从业人员开展食品安全抽考。落实“三张清单两项承诺书”制度，加强包保督导和日常监管衔接，以问题为导向，狠抓落实整改，确保企业主体责任落地落实落细。提升“问题发现率”和“问题整改率”。

#### 八、抽检食品种类及比例

食品经营单位抽检计划由市局另行制定。

#### 九、问题处置

对现场检查中发现的问题，根据《市场监管执法行为规范》要求，充分考虑违法行为危害后果、当事人主观过错和获利情况，符合《市场监管行政违法行为首违不罚清单（一）》及《市场监管轻微行政违法行为不予处罚清单（一）》等的，应依法予以首违不罚或轻微行政违法行为不予处罚。情节严重涉嫌违法的，应按照有关法律法规的要求，依法查处。

#### 十、其他要求

##### （一）双随机检查要求

1.双随机检查对象名录库由市局系统自动产生，检查人员库由各辖区局双随机人员库产生（辖区局有指定管辖的除外），原则上不跨所抽取执法人员。

2. 根据“两库”按照双随机有关要求产生双随机检查任务，各辖区局按照要求完成检查并录入公示。检查表格由市局制定。

（二）各辖区局应于日常监督检查结束后及时录入监管系统，检查结果信息形成后 20 个工作日内向社会公开。

（三）各辖区局应将双随机日常监督检查计划与专项整治行动等工作有效结合，提高执法效率。