

(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 http://amr.sz.gov.cn/xxgk/qt/tzgg/content/post_10435312.html)

附錄

市市場監督管理局關於印發 2023 年度食品經營安全日常監督檢查計劃的通知
深市監〔2023〕48 號

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《2023 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
2023 年 2 月 16 日

2023 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）、《廣東省市場監督管理局辦公室關於明確食品銷售風險分級管理工作有關事項的通知》（粵市監辦發〔2020〕346 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）》等文件精神，結合《關於在市場監管領域全面推行部門聯合“双随机、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，對高風險單位實施双随机重點檢查，對一般風險實施按照比例“双随机”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、双随机重點檢查、双随机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，以“星期三查餐廳”等方式開展；双随机重點檢查實施定向抽查，双随机一般檢查按比例由双随机系統生成，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：2023 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、備案的預包裝食品經營單位、

已登记的食品小摊贩、食品相关产品销售单位。

三、风险分级

(一) 食品销售经营者风险分级

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。

(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、主要粮食经营企业、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级的食品经营单位实施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，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。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）全面加强单位食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、旅游景区、商业集中区、车站码头、高速公路服务区食品安全监管。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、旅游景区、商业集中区、就餐人员集中，社会影响大，车站码头、高速公路服务区人员流动性大，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。深入开展学校食堂食品安全量化等级提 A 和工业园、医院、社会福利机构食堂消 C 工作。

（二）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 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，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。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。

（三）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，落实食用农产品“治违禁 控药残”有关要求。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、食盐质量安全、豆制品质量安全、小摊贩、固体饮料虚假宣传、非政策性粮食等专项整治，严厉打击违法犯罪行为。全年继续开展湿粉统一查行动。四是落实《深圳经济特区全面禁止食用野生动物条例》，严禁餐饮服务单位经营野生动物及其产品，配合做好长江流域非法捕捞渔获物专项行动。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、淀粉制品等产品的监管。

（四）开展制止餐饮浪费和塑料污染治理工作。严格落实《中华人民共和国反食品浪费法》和国家、省、市进一步加强塑料污染治理的有关要求，积极联合行业协会、食品安全志愿者，通过开展食品安全宣传周等形式开展宣传引导活动，督促餐饮服务提供者落实制止餐饮浪费措施，措施包括张贴制止餐饮浪费相关宣传提示，引导消费者适量点餐，开展“光盘行动”，使用公筷公勺、聚餐分餐制等。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。

（五）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。

（六）落实重点食品经营单位使用“粤商通”开展自查报告。督促食品销售连锁企总部、网络食品交易第三方平台提供者、学校食堂、食品批发企业、超市、食用农产品批发市场开办者落实食品安全自查制度，要求相关企业使用“粤商通”上报自查报告。

（七）全面推进餐饮服务环节风险分级工作。按照《广东省市场监督管理局办公室关于开展餐饮质量提升行动“餐饮环境卫生提升年”相关工作的通知》（）要求，于3月31日前实现对所有在营餐饮经营者完成首次线上风险分级，并对非正常经营的餐饮经营者进行标注识别，掌握真实在营主体数。

（八）扎实推进社会餐饮“互联网+明厨亮灶”工作。根据省局餐饮质量提升行动“餐饮环境卫生提升年”相关工作要求，学校食堂、中央厨房、集体用餐配送单位实现“互联网+

明厨亮灶”建设全覆盖，大型餐饮企业“互联网+明厨亮灶”建设覆盖率达80%以上。通过“互联网+明厨亮灶”建设，加强对餐饮加工关键环节的实时监管，保障消费者的知情权和监督权。通过餐饮场所显眼处设置显示屏、“二维码”等方式，主动向社会公开食品加工制作过程。充分利用后厨智能巡检系统开展远程监管，及时处置发现的问题和风险隐患，提高监管效能。

（九）加强学校食堂及校外配餐单位食品安全监管。按照《广东省市场监督管理局 广东省教育厅 广东省人力资源和社会保障厅关于开展2023年学校校园及周边食品安全专项检查工作的通知》《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》《广东省市场监督管理局关于加强学校集体用餐配送单位风险排查的通知》等文件要求，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、校内及校园周边食品经营单位、校外托管机构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配送供餐人数超过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，对不具备食品经营条件的单位要坚决予以取缔。加大对日常监督检查和各级飞行检查结果不合格单位的监督检查力度和频次。建立校外供餐单位“一校一企一台账”，并及时更新。落实校外供餐单位使用“互联网+明厨亮灶”智慧系统进行食品安全自查和风险隐患排查及向供餐单位展示。

（十）加强食品相关产品质量安全监督。《食品相关产品质量安全监督管理暂行办法》（国家市场监督管理总局令第62号）将于2023年3月1日起实施，为做好食品相关产品销售环节质量安全监管工作，履行好相关职责，市局已将相关检查内容列入《广东省食品销售监督检查要点表》中，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。

（十一）持续开展餐饮从业人员培训，提升能力水平。2023年11月底前完成所有在营餐饮经营者上线“食安快线通用版”APP培训考核全覆盖一次，重点餐饮单位的负责人、食品安全总监、食品安全员必须上线参加培训考核；2023年全省“餐饮环境卫生提升年”要求，持证餐饮服务提供者食品安全管理人员培训率达100%，现场监督抽查考核合格率达90%以上；从业人员培训率达100%，现场监督抽查考核合格率达70%以上。

（十二）推进落实食品经营单位落实主体责任。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，完善主要负责人是第一责任人的食品安全责任机制。督促、指导企业按要求设置食品安全总监、食品安全员，按照省局、市局制定相关模板，指导督促食品经营单位落实“日管控、周排查、月调度”。扎实推动属地管理责任和企业主体责任（以下统称“两个责任”）落地落实，开展督查等各项工作。

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并公布。抽检范围应涵盖各类食品经营单位和已登记食品小摊贩。

九、问题处置

对现场检查中发现的问题，以疏堵结合的方式，情节轻微、危害较小的可责令其进行整

改，并在整改时限届满后实施跟踪检查。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、星期三查餐厅、九号查酒等工作有效结合，提高执法效率。