

夏邑县市场监督管理局办公室文件

夏市监办〔2022〕75号

关于印发《夏邑县市场监督管理局 2022 年社会 餐饮环节“双随机、一公开”抽查工作方案》的 通知

各市场监督管理所、执法大队：

现将《夏邑县市场监督管理局 2022 年社会餐饮环节“双随机、一公开”抽查方案》印发给你们，请按照通知要求，认真抓好贯彻落实。



2022年10月26日

夏邑县 2022 年度社会餐饮环节双随机一公开 监督检查方案

为创新餐饮服务食品安全监管方式，提高监管效率，规范监督执法行为，营造公平竞争的发展环境，推动我县社会餐饮服务行业健康有序发展，依据《食品安全法》、《市场监管总局关于全面推进“双随机、一公开”监管工作的通知》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》等法律法规规定，制定本方案。

一、工作目标

认真贯彻落实省、市局和县委、县政府关于在市场监管领域全面推进“双随机、一公开”监管工作的有关要求，坚持问题导向，突出风险防控，强化随机抽查，消除市场隐患，着力提升餐饮服务环节监管的规范性和有效性，确保餐饮服务环节食品安全，营造良好营商环境、有序竞争环境和放心消费环境。

二、工作任务

采用“双随机、一公开”方式，对辖区内 2022 年 11 月 7 日前在市场监管部门注册登记且为存续状态的市场主体进行检查并督促问题整改落实。按照有关工作要求，社会餐饮服务市场主体检查比例不低于获证总数的 5%。

三、检查时间及方式

检查时间：2022 年 11 月 8 日至 2022 年 11 月 23 日

县局随机抽取检查对象，随机选派执法检查人员，开展“双随机一公开”抽查工作，抽查情况及查处结果及时向社会公开。

四、检查内容

按照河南省市场监管局公布的随机抽查事项清单（第一版）规定的有关内容进行抽查，检查内容包括：

1. 食品经营许可情况的检查
2. 人员管理情况的检查
3. 食品安全管理情况的检查
4. 场所和设施清洁维护情况的检查
5. 餐饮具清洗消毒情况的检查
6. 供餐、用餐与配送情况的检查
7. 加工制作过程的检查
8. 原料控制（含食品添加剂）情况的检查
9. 网络餐饮服务情况的检查

五、抽查任务及结果处理

县局通过“国家企业信用信息公示系统（部门协同监管平台—河南）”随机抽取检查对象名单，随机匹配检查执法人员。各所及时接收检查对象名单，迅速组织开展随机检查工作。县局相关业务股室要加强对随机抽查工作的指导和督促。

在此次抽查检查中，对发现的各类问题，要按照“谁管辖、谁负责”的原则，做好后续监管工作的衔接。对发现的违法违规行为加大惩处力度，对长期未开展经营活动的企业，要依法依规

进行吊销，对涉嫌犯罪的要及时移送司法机关，防止监管脱节。

根据“双随机、一公开”的相关要求，执法检查人员要在本次抽查任务完成后20个工作日内，按照“谁检查、谁录入、谁公示”的原则，将抽查检查结果通过“国家企业信用信息公示系统”进行公示，接受社会监督。

六、工作要求

（一）提高认识，精心组织

要充分认识此次市场主体“双随机、一公开”抽查及企业信用风险分类的意义，整合资源，统筹力量，分工协作，做好人员、车辆和经费的保障，认真落实抽查工作。

（二）履职担当，文明执法

要加强对执法检查人员的培训，提高监管执法能力。执法检查人员在执法检查时要认真履行职责，做到严格依法、文明执法。要自觉遵守中央“八项规定”精神和廉洁自律各项要求，自觉遵守工作纪律、保密纪律和群众纪律，不得接受检查对象宴请，不得接受赠送的礼品，不得干预正常生产、经营活动。

（三）加强联系，信息畅通

各市场监督管理所要注重收集抽查典型案例，认真总结抽查工作中的经验做法，及时报告重大问题、重要事项。11月30日前将工作开展情况总结及抽查情况统计表报送县局餐饮食品安全监管股。

联系人：刘志鹏 姚东伟

联系电话：0370-6100691

- 附件：1. 《餐饮服务监督检查结果记录表》
2. 《餐饮服务监督检查要点表》

2022年10月26日

附件 1

餐饮服务监督检查结果记录表

编号：

被检查单位名称		地址	
联系人		联系方式	
许可证编号 或备案编号		检查次数	本年度第 _____ 次检查
检查内容： _____夏邑县市场监督管理局_____检查人员_____根据《中华人民共和国食品安全法》 及其实施条例、《食品生产经营监督检查管理办法》等规定，于____年__月__日至____年__月__日。			
对你单位进行了	<input type="checkbox"/> 日常监督检查 <input type="checkbox"/> 飞行检查 <input type="checkbox"/> 体系检查	本次监督检查依据	<input type="checkbox"/> 食品生产监督检查要点表 <input type="checkbox"/> 其他：_____
共检查（ ）项，其中重点项（ ）项，一般项（ ）项。			
检查结果： 本次检查发现不符合项（ ）项，其中： 重点项（ ）项，项目序号分别是（ ）； 一般项（ ）项，项目序号分别是（ ）。			
结果处理： <input type="checkbox"/> 通过检查 <input type="checkbox"/> 责令整改 <input type="checkbox"/> 调查处理			
说明（可附页）：			
检查人员（签名）：		被检查单位意见：	
_____		_____	
_____年 月 日		法定代表人或负责人： _____年 月 日（章）	

表 1-3 餐饮服务监督检查要点表

检查项目：重点项（*）19项，一般项37项，共56项

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
1. 餐饮服务提供者资质	*1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2. 信息公示	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.4	入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页面公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息，公示信息真实，及时更新。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.1	制定从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	餐饮服务企业对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3. 从业人员健康管理	*3.3	有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.4	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.5	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.6	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

4.1	随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
4.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
*4.3	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
*4.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
4.5	特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
4.6	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
4.7	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明显标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
*4.8	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接进入入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
*5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
*5.3	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
5.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
5.5	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
4. 原料控制（含食品添加剂、食品相关产品）			
	5. 加工制作过程		

		态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	
*5.6		专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
5.7		学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人或者为重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
*5.8		中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置酒销售点。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
6.1	6. 食品添加剂使用管理	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
*6.2		未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
*7.1		备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
7.2		采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
7.3	7. 备餐、供餐与配送	具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
7.4		中央厨房配送过程中，食品的包装或盛放符合要求，包装或盛放容器上标注的信息符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
7.5		集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
7.6		外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

		分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求。 未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	8. 场所和设备设施清洁维护	*8.3 冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		*8.4 有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有定期除虫灭害记录。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		8.5 卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		8.6 餐厨废弃物的存放及清理符合要求。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		9.1 餐具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	9. 餐具清洗消毒	*9.2 采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		9.3 保洁设施符合要求，保洁设施内存放的餐具保持清洁。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		*9.4 使用集中清洗消毒餐具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		*9.5 未发现使用未经清洗消毒的餐具、重复使用一次性餐具。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	10. 食品安全管理	10.1 建立并不断完善食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂配备专职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明材料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*10.3 随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.4 餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*10.5 建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.6 中央厨房和集体用餐配送单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测结果记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11. 制止餐饮浪费	11.1 主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	若地方人民政府指定市场监督管理部门作为上述工作的负责部门，开展此项检查。若地方人民政府未指定市场监督管理部门作为上述工作的负责部门，不开展此项检查。
	11.2 未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.3 未发现经营过程中存在严重浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
其他需要记录的问题：			

说明：如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项数。

夏邑县市场监督管理局办公室

2022年10月26日印发
