

# 宁波市北仑区市场监督管理局文件

仑市监〔2022〕60号

---

## 宁波市北仑区市场监督管理局关于印发北仑区餐饮 质量安全提升行动实施方案的通知

各市场监管所、梅山办事处：

现将《北仑区餐饮质量安全提升行动实施方案》印发给你们，  
请结合实际认真贯彻落实。



# 北仑区餐饮质量安全提升行动实施方案

为深入贯彻习近平总书记关于统筹推进疫情防控和经济社会发展，以及保障食品安全、制止餐饮浪费行为等重要指示批示精神，落实《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》和《中共浙江省委办公厅浙江省人民政府办公厅关于贯彻落实食品安全领域改革重大政策措施的通知》要求，推进餐饮服务食品安全治理能力和治理体系现代化，保障人民群众身体健康和饮食安全，根据《市场监管总局办公厅关于印发〈餐饮质量安全提升行动方案〉的通知》（市监食经〔2020〕97号）、《浙江省市场监督管理局关于印发〈浙江省餐饮质量安全提升行动实施方案（2021—2023年）〉》（浙市监餐〔2020〕22号）、《宁波市市场监督管理局关于印发〈宁波市餐饮质量安全提升行动实施方案（2021—2023年）〉》（甬市监〔2020〕389号）要求，结合我区实际特制定本实施方案。

## 一、总体要求

坚持以人民为中心的发展理念和“四个最严”的要求，紧紧围绕打造“人民幸福美好家园”的目标，以“智慧监管”为突破，“分类监管”为先导，防风险、保安全、建机制、强效能，着力破解餐饮服务食品安全重点、难点问题，推动餐饮服务业顺应疫情防控常态化条件下消费者安全、健康的餐饮消费需求，以规范促发展、以发展促转型，不断提升人民群众在餐饮服务食品安全领域的获得感、幸福感、安全感。

## 二、工作目标

——企业主体责任有效落实。餐饮服务提供者建立健全食品安全制度，对食品安全状况进行自我检查评价，中型及以上餐饮服务提供者自查率达到100%，餐饮服务提供者食品安全管理员培训、监督抽考基本全覆盖，监督抽考合格率达到98%以上，结果公示率达到100%。

——餐饮质量安全显著提升。入网餐饮服务提供者持证率、公示率达到100%，网络餐饮服务第三方平台及分支机构备案率达到100%；全区打造一批“阳光餐饮”综合体（街区）；集体用餐配送单位、中央厨房、大型及特大型餐饮企业基本建成“智能阳光厨房”；70%以上中央厨房、集体用餐配送单位导入HACCP或ISO22000体系并通过认证；餐饮浪费行为得到基本遏制。

——农村家宴风险有效防控。累计建成一定数量的农村家宴放心厨房并完成“阳光厨房”建设；加强农村“家宴厨师”统一管理，家宴加工过程不断规范；引导培育一批家宴预订、食材配送、厨师管理等全链条一体化服务的农村家宴产业化公司，全区半数以上的农村家宴基本达到规范化、市场化、产业化运行。

——治理能力水平稳步提高。餐饮服务食品安全风险分级管理全面实施；以“双随机、一公开”监管为基本手段、以重点监管为补充、以信用监管为基础的新型监管机制基本健全；“阳光厨房”“农村家宴”“网络餐饮”“校园食品安全”等应用场景全面推广使用，餐饮食品安全监管数字化、信息化广泛应用，协

同治理能力稳步提高。

——社会共治格局更加完善。社会公众和媒体广泛参与餐饮服务食品安全监督，食品安全投诉举报机制进一步完善，餐饮服务提供者参保食品安全责任保险覆盖面进一步扩大，深入实施餐饮服务食品安全“红黑榜”制度、“你点我查”、“社会查餐厅”等社会共治活动，逐步形成齐抓共管、合力共治食品安全工作的良好局面。

### 三、主要措施

#### （一）全面落实餐饮服务提供者主体责任

1. 督促餐饮服务提供者落实餐饮服务食品安全第一责任人责任。餐饮服务提供者要严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》，严格制度建设、从业人员和设施设备维护管理，严把原辅料采购、加工制作、餐饮具清洗消毒、环境卫生控制关。餐饮服务提供者要组织开展食品从业人员培训，按照《浙江省餐饮服务提供者食品安全自查工作管理规定》定期开展自查自纠，保证提供的餐食符合食品安全的相关要求。餐饮服务提供者不得经营野生动物菜肴，严禁以非法捕捞渔获物及来源不明水产品为原料加工制作菜肴。

2. 规范连锁餐饮企业食品安全管理。鼓励餐饮服务企业发展连锁经营。连锁餐饮企业总部应当设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员，加强对其经营门店（包括加盟店）的食品安全指导、监督、检查和管理。鼓励连锁餐饮企业总部对各部门

店原料采购配送、人员培训考核、食品安全自查等进行统一管理，提升门店食品安全管理的标准化、规范化水平。

3. 加强餐饮具清洗消毒管理。自行清洗消毒餐饮具的餐饮服务提供者，严格执行餐饮具清洗消毒制度，规范餐饮具的清洗、消毒、保洁过程；采购餐饮具集中消毒服务单位餐饮具的，应查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮服务提供者严禁采购和使用无厂名、厂址、出厂合格证明、生产许可等信息的一次性餐饮具，严禁采购、使用不可降解的一次性塑料餐饮具。

4. 提升食品安全管理水平。引导餐饮服务提供者建设“互联网+明厨亮灶”，主动向消费者公开加工制作过程，接受社会监督。推动集体用餐配送单位、中央厨房、大型及特大型餐饮企业积极运用物联网、人工智能等信息化技术，建成“智能阳光厨房”。推动中央厨房、集体用餐配送单位导入 HACCP 或 ISO22000 体系并通过认证。

5. 提升餐饮服务水平。推动餐饮服务提供者落实《浙江省餐饮行业“厉行节约、反对浪费”行动指南》相关措施要求。餐饮服务提供者要引导消费者使用公筷公勺、聚餐分餐制、减少使用一次性餐具，主动向消费者作出有关餐饮食品安全和餐饮服务质量的承诺，并在经营场所、菜单、外卖餐食的包装上提供有关“减油、减盐、减糖”等健康饮食宣传内容。鼓励餐饮服务提供者购买食品安全责任保险，发挥保险的他律作用，完善风险分担

机制。

## （二）全面落实网络餐饮服务第三方平台主体责任

6. 加强审查登记管理。网络餐饮服务第三方平台要对新入网的餐饮服务提供者进行实地核查，确保依法取得食品经营许可证，对存量入网餐饮服务提供者开展自查，及时下线无证店铺。利用平台技术优势，监控入网餐饮服务提供者超范围供应菜品，及时下线超范围菜品；建立入网餐饮服务提供者食品经营许可证数据库，推行许可证到期前提醒、许可证超期下线。

7. 加强线上信息公示管理。网络餐饮服务第三方平台要严格审核入网餐饮服务提供者上传的食品经营许可及相关经营信息，确保公示信息完整、真实、及时更新。

8. 加强配送过程管控。网络餐饮服务第三方平台要对配送人员进行食品安全培训和考核，督促配送人员保持配送容器清洁。加快实行外卖餐食封签，确保食品配送过程不受污染。鼓励使用环保可降解的食品容器、餐饮具和包装材料，按相关部门要求推广使用符合性能和食品安全要求的秸秆覆膜餐盒等生物基产品、可降解购物袋等替代产品。大力推行无接触配送。

9. 加强分支机构、代理商、合作商等的管理。网络餐饮服务第三方平台要督促分支机构、代理商、合作商等主动向监管部门备案，严格执行食品经营许可证审查等各项食品安全管理制度，并主动向市场监管部门报送平台入网餐饮服务提供者数据和平台分支机构、代理商、合作商等信息。

10. 加快网上“阳光厨房”建设进程。网络餐饮服务第三方平台大力推行网上“阳光厨房”，通过与网络运营商合作、开放网上展示通道、网店醒目标注、流量优惠、评比加分、优先推荐等方式，鼓励入网餐饮服务提供者采用网上“阳光厨房”方式，在网络餐饮服务平台上展示餐食加工制作关键过程，主动接受消费者监督。

### （三）加大规范指导和监督检查力度

11. 从严执法检查。各市场监管所（办事处）要按照《食品生产经营监督检查管理办法》和“双随机、一公开”检查相关要求，重点检查餐饮服务提供者落实食品安全主体责任的情况，特别是食品安全制度执行情况、食品安全自查情况、食品安全管理人员法规知识的掌握情况、餐食加工制作落实餐饮服务食品安全操作规范、禁止经营食用野生动物和长江禁捕渔获物等情况。

12. 实施分级分类监管。各市场监管所（办事处）要根据《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》要求，结合当地实际，针对不同经营业态、经营方式、规模大小及出现问题等因素，全面实施风险分级管理。

13. 规范“小餐饮”经营行为。各市场监管所（办事处）要结合文明城市、卫生城市、平安建设、食安城市等创建活动和载体，在属地街道的统一领导下，通过取缔一批、规范一批、提升一批，推动“小餐饮”管理水平提升。强化“三小”行业“多证合一”后的事中事后监管。以街道范围为单位逐步扩大小餐饮食

品安全“红黑榜”公示制度的覆盖面。鼓励推进第三方专业机构参与小餐饮食品安全管理、“五常法”和4D管理体系导入、驾照式记分管理、企业健康码等创新经验做法。鼓励在小餐饮监管中积极推广实施食品生产经营轻微违法行为简易处罚，提高监管效率。配合相关部门，加强政策引导，创造条件，推动“小餐饮”集中经营、统一管理。

14. 推进“阳光餐饮”街区建设。各市场监管所（办事处）要加强对城市综合体、美食街、重点商圈等餐饮聚集区的行政指导，推动管理主体对餐饮店进行统一管理，建立食品安全日常管理制度。要积极申请地方财政资金支持，推动综合体、美食街、重点商圈的餐饮店加大资金投入，对后厨环境进行提升改造并建成“阳光厨房”，从事网络订餐的将“阳光厨房”接入订餐平台，外卖餐食使用“外卖封签”。结合“放心消费行动”，培育并创建放心餐饮店；推行“一店一码”，公示商家资质、日常检查、抽检、行政处罚、投诉举报等信息。

15. 逐步实施智慧监管。各市场监管所（办事处）要结合浙江省食品安全综合治理协同应用场景建设，加速迭代升级并推广使用“阳光厨房”“农村家宴”“网络餐饮”“校园食品安全”等应用场景。加快整合融合各类监管数据，推进餐饮食品安全监管整体智治水平。

16. 持续开展网络餐饮服务食品安全“净网”行动。各市场监管所（办事处）要建立完善辖区内网络餐饮服务平台及其分支



机构、代理商、合作商台账。依托“浙江外卖在线”平台，继续加强线上线下同步监管，对网络餐饮服务第三方平台上公示的证照、地址等信息开展监测，重点筛查未公示食品经营许可证、公示的食品经营许可证超过有效期、未公示菜品主要原料、超范围经营、野生动物和长江禁捕渔获物经营及其相关菜品信息等问题。属地市场监管所（办事处）及时核查监测发现的违法行为线索，对涉及的网络餐饮服务第三方平台，要同步查处。及时公布违法违规经营的入网餐饮服务提供者相关信息，引导入网餐饮服务提供者合法合规经营。继续推进“外卖封签”、“网上阳光厨房”建设覆盖面，持续提升网络餐饮服务食品安全保障水平。

17. 推进农村家宴转型提升。各市场监管所（办事处）要以需求为导向，持续推进农村家宴放心厨房建设。加大《农村家宴中心建设与运行管理规范》地方标准的宣贯，引导推动农村家宴建设、管理、服务方面逐步走向规范。引导培育一批家宴预订、食材配送、厨师管理等全链条一体化服务的农村家宴产业化公司，构建“政府引导、协会牵头、多方参与、市场运作”的新型农村家宴管理模式。

#### （四）强化社会共治

18. 开展“你点我查”“随机查餐厅”活动。各市场监管所（办事处）要结合实际开展“你点我查”、“随机查餐厅”等活动，邀请市民、人大代表、政协委员、媒体等社会各界人士参与实地检查，采取“视频+图文”直播形式公开监督检查过程，对

检查中发现的问题邀请媒体跟踪报道后续整改情况。

19. 畅通投诉举报渠道。各市场监管所（办事处）要落实投诉举报奖励制度，鼓励餐饮行业“懂行者”、企业员工进行内部举报，曝光行业潜规则。

#### 四、有关要求

（一）提高思想认识。各市场监管所（办事处）要深入贯彻习近平总书记对食品安全的重要指示批示精神和党中央、国务院决策部署。在疫情防控常态化前提下，准确把握新发展阶段，将提升餐饮质量安全水平作为改善民生、促进食品行业健康有序发展的重要举措，助力构建新发展格局。

（二）加强组织实施。各市场监管所（办事处）要结合实际制定切实可行的具体方案，找准工作切入点和重点，明确时间表、路线图、责任人，做好整体工作部署，确保各项任务和工作要求落实到位。

（三）争取多方支持。市场监管部门要积极争取地方政府的支持和资金投入，积极探索为餐饮质量提升单位提供专项资金、技术服务及培训指导等多种形式的扶持政策，确保各项工作取得显著成效。在充分发挥监管部门作用、督促餐饮服务提供者落实食品安全主体责任的同时，积极建立与商务、旅游、住建、交通等行业主管部门的沟通协调机制，发挥各部门的政策、资源等优势，促进形成全社会共同制止餐饮浪费的良好风气。

- 附件：1. “阳光餐饮”街区（综合体）评分表  
2. “智能阳光厨房”建设标准

“阳光餐饮”街区（综合体）评分表

评定内容和要求		扣分标准		分值
街区（综合体） 合理主体 管理情况	有明确的管理主体	没有明确管理主体，一票否决。		关键项
	有专门负责食品安全管理的机构或人员	无专门负责食品安全管理的机构或人员，扣 3 分；管理人员对餐饮服务食品安全工作不熟悉，扣 1 分。		3
	有完整的食品安全管理制度	食品安全制度、投诉处置制度、食品安全事故处置等制度，缺一项，扣 1 分。		3
	街（区）内有日常工作记录并可查询	无记录，扣 3 分；未按要求每月或每月检查未全覆盖餐饮单位的，扣 1 分；记录或台账不全的，扣 1 分。		3
	公布餐饮单位信息	未统一在街区显著位置公布街区餐饮单位信息及量化等级的，扣 3 分；未使用电子显示屏公示的，扣 1 分。		3
餐饮单位 情况	街区有食品安全、制止浪费、限制塑料污染宣传	街区内食品安全、制止浪费、限制塑料污染宣传，每少一项扣 0.5 分。		3
	信息接入省系统	街区情况及餐饮单位等信息未统一接入省系统的扣 3 分；信息不全或不完善的扣 1-2 分。		3
	餐饮主体相对集中，原则上不少于 20 家	少于 16 家，一票否决。 少于 20 家的，每少一家扣 1 分；餐饮主体不相对集中的，扣 1 分。		5
	资质符合要求	发现一家无证照的，扣 3 分；发现一家超范围经营的，扣 2 分；发现一家证照未在大堂醒目位置公示的，扣 1 分。		6
	“后厨阳光化”	“阳光厨房”建成率低于 80%或从事网络订餐的餐饮单位“网上阳光厨房”建成率低于 90%的，两项有一项不符合的，一票否决。		关键项
街区内餐饮主体食品安全较好	从事网络订餐未建成“阳光厨房”的，每家扣 2 分，其他每家扣 1 分。 街区餐饮单位量化等级 B 级（良好）率低于 90%，扣 5 分；低于 95%，扣 3 分；未达到 100%，扣 1 分。		6 5	

餐饮主体食品安全规范经营	使用非食用物质的，发现一处，一票否决。	关键项
	过期食品、腐败变质食品、滥用食品添加剂，发现一处扣3分。	6
	餐饮具未消毒，每家扣5分；消毒、保洁不规范，每家扣2分。	6
	食品安全制度不健全的，每家扣0.5分；未开展自查或自查不规范，每家扣0.5分；无食品安全管理员，或未培训或对食品安全知识掌握不够的，每家扣0.5分；无有效健康证明，每人扣0.5分。	8
	食材采购、索证索票、台账记录不符合，每家扣1分；环境卫生差，每间（场所）扣0.5分；存在交叉污染的，每处扣0.5分；从业人员操作不规范，每处扣0.5分；其它有碍食品安全行为，每处扣0.5分。	10
	街区内从事网络订餐的餐饮单位，“外卖封签”使用低于90%的，一票否决。	关键项
使用“外卖封签”	低于95%的，扣3分；低于100%的，扣1分。	3
有堂食的餐饮店，制止餐饮浪费	100%餐饮单位做到“三有”、“三不”。	关键项
	餐饮单位推出小份菜或半份菜、供应的餐品有明确计量单位，低于80%的，扣3分；低于90%的，扣1分。	3
限制塑料污染	从业人员知晓反浪费要求，发现一人不知晓，扣0.5分。	3
	不采购使用不可降解塑料袋、塑料吸管和一次性塑料餐饮具，发现一处，扣1分。	4
企业端使用	激活并使用企业端，发现一家未激活使用的扣1分；激活但信息不全或未规范使用的，每家扣0.5分。	3
	未实施“一店一码”公示的，一票否决。	关键项
监管部门情况	实施的“一店一码”内容，营业资质、日常检查、量化等级等，每少一项，扣1分；少“阳光厨房”，扣5分。	6
	“一店一码”未在店堂醒目位置公示的，发现一家店扣1分。	3
	每年度，街区内餐饮单位检查未全覆盖的，扣5分；频次少于2次的，发现一家，扣1分。	5
加分项	街区内餐饮单位购买食品安全责任险，高于80%的，加0.5分；高于90%的，加1分。	1
	购买食品安全责任险	1
	数字化集成应用	3

备注：1. 本评价验收标准共100分，总分在90分（含90分）以上，且关键项全部符合，为通过验收。  
2. 每项分值不倒扣。

附件 2

“智能阳光厨房”建设标准

建设标准		分值	备注
操作展示	1. 原料清洗。能展示动物性、植物性、水产品分类清洗画面，并可以看到该区域的卫生状况，每缺一类扣 4 分。	12	1. 使用高清摄录设备，视频信息保存不少于 7 天； 2. 就餐场所通过显示屏能清晰展示操作画面；
	2. 切配。能展示动物性、植物性、水产品分类切配画面，并可以看到该区域的卫生状况，每缺一类扣 4 分。	12	
	3. 烹饪。能展示烹饪和成品摆放画面，可以看到地面、工作台面和设施设备卫生状况，人员穿戴工作衣帽情况，未展示各扣 6 分。	18	
	4. 专间。能展示制作加工和成品摆放画面，并可以看到工作台面和设施设备干净程度，人员穿戴工作衣帽情况，食品加工过程，未展示各扣 6 分；能展示预进间洗手消毒和进入专间画面，未展示扣 10 分。	22	
	5. 餐具消毒。能展示餐具消毒画面，并可以看到餐饮具回收、清洗、消毒、保洁等过程，未展示扣 12 分。	16	
AI 抓拍	6. 安装 AI 抓拍设备，能自动抓拍从业人员未穿工作服、抽烟、未戴口罩、玩手机、厨师未戴帽子等不合规行为的抓拍功能。	关键项	3. 能在互联网上进行操作展示，并接入浙江省食品安全综合治理协同应用。
物联感知	7. 在厨房设施设备安装紫外线空气消毒智能感知、餐具消毒智能感知、冰箱及专间温湿度监测等物联感知设备，能对专间温度、紫外线灯消毒，餐饮具消毒，冰箱温度（重点是留样冰箱）进行自动监测。	关键项	
	8. 公示食品经营许可证、日常监督检查结果记录表、投诉举报电话，每缺一类扣 3 分	10	
信息公示	9. 公示从业人员的健康证明。	10	

说明：1. 建设要求具体内容可以合理缺项；若有数个专间，则按实际数量和分值评分。  
 2. 扣分项中每小项扣分值相加不超过该内容设定的分值，关键项为一票否决项。  
 3. 标化分数=实得分数÷应得分数×100（保留小数点后一位）。  
 4. 得分 70 分以上（含 70 分）为达标。

