

# 安徽省食品安全委员会文件

皖食安委〔2023〕6号

## 安徽省食品安全委员会关于印发《安徽省 小餐饮食品质量安全提升行动实施方案 (2023—2025年)》的通知

各市、县(市、区)食品安全委员会,省食安委各成员单位:

现将《安徽省小餐饮食品质量安全提升行动实施方案(2023—2025年)》印发给你们,请结合实际,认真贯彻落实。



安徽省食品安全委员会

2023年11月15日

# 安徽省小餐饮食品安全提升行动 实施方案（2023—2025年）

为有效预防和管控小餐饮食品安全风险隐患，进一步提升小餐饮食品安全总体水平，保障人民群众饮食安全和身体健康，在全省范围内开展小餐饮食品安全提升行动，制定如下方案。

## 一、总体目标

深入贯彻习近平总书记关于食品安全“四个最严”要求，进一步压紧压实食品安全属地管理、经营者主体、行业主管部门和部门监管责任，按照“整治一批、规范一批、提升一批”的总体思路，根据小餐饮业态特点，依法依规、因地制宜进行帮扶指导、精准施策、以点带面，力争通过3年的规范提升，实现小餐饮规范化经营、集约化布局、统一化管理、品牌化发展，小餐饮质量安全明显提升，人民群众获得感、幸福感、安全感不断增强。

## 二、重点任务

（一）以整治环境卫生为重点，着力解决小餐饮后厨环境脏乱差等问题。

（二）以严查食品原料来源为重点，着力解决小餐饮食品原料进货把关不严，超范围、超限量使用食品添加剂或添加非食用物质等问题。

（三）以严控加工过程为重点，着力解决小餐饮成品、半

成品混放，交叉污染，未烧熟煮透等问题。

（四）以严管清洗消毒为重点，着力解决餐饮用具清洗不干净、消毒不彻底、保洁不规范等问题。

（五）以加强人员管理为重点，着力解决小餐饮从业人员食品安全意识不强、能力不足、健康管理不规范等问题。

（六）以推动“明厨亮灶”为重点，着力打造“明白、放心、安心”的消费环境。

（七）以引导集中经营为重点，着力解决小餐饮集约化程度不高等问题。

（八）以注重品牌建设为重点，着力解决小餐饮特色品牌不强等问题。

（九）以推动食品安全“两个责任”落实为重点，着力解决包保责任和主体责任压得不紧不实等问题。

### 三、主要措施

（一）监管与服务并重，促进小餐饮全面规范经营。

1. 强化备案信息公示。督促辖区内小餐饮经营户及时备案，按经营项目规范经营，并公示相关信息。乡镇人民政府、街道发现小餐饮未办理备案的，应教育督促其办理备案。市场监管部门要在法律规范范围内尽可能优化备案流程，简化备案手续，缩短备案时间，提供备案便利，提高备案效率。推动小餐饮经营户开展食品安全公开承诺。到2025年6月，全省备案小餐饮信息公示率达到100%。〔责任单位：省市场监管局，配合单位：

各市、县（市、区）人民政府〕

2. 加大环境卫生整治。督促指导小餐饮经营户大力改善加工、就餐等经营场所环境卫生。食品经营区“三防”（防蝇、防鼠、防虫）设施齐全，加工区无积水、无污渍、无霉斑、无异味，就餐区“地面净、墙面净、桌面净”。鼓励小餐饮经营户按照“4D、5常、6T”（4D：整理到位、责任到位、执行到位、培训到位；5常：常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律；6T：天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进）等管理方法，对经营场所进行标准化管理。〔责任单位：省市场监管局，配合单位：省商务厅、省住房城乡建设厅、省卫生健康委，各市、县（市、区）人民政府〕

3. 严把原料查验关口。督促指导小餐饮经营户认真履行进货查验义务。一查食品原料感官性状，二查供货证明文件，三查保质或使用期限，四查贮存和保管要求，五查食品添加剂使用范围和使用限量。（省市场监管局、省农业农村厅按职责分工负责）

4. 严格加工过程控制。督促小餐饮经营户使用符合生活饮用水卫生标准的加工用水。荤素原料清洗池分开设置，冷食类和热食类食品分开加工，原料、半成品和成品分开存放。烹饪食品烧熟煮透。食品工用具清洗干净、消毒彻底、保洁设施良好。倡导小餐饮经营户工用具“色标化”管理（对餐饮工用具用颜色进行标识区分，防止交叉污染），设施设备“图标化”（对餐饮

加工设施设备的使用等进行图标说明)标注,成品半成品“超市化”(防止餐饮成品和半成品混放,使用专用容器像超市一样将成品半成品分开存放,防止交叉污染)贮存。(省市场监管局、省卫生健康委按职责分工负责)

5. 推动“明厨亮灶”建设。鼓励推动小餐饮经营户实现“明厨亮灶”,采用明档、透明玻璃、电子显示屏等多种方式,向消费者展示后厨环境卫生、食品加工制作过程、餐具清洗消毒等关键环节,自觉接受消费者监督。〔责任单位:各市、县(市、区)人民政府,配合单位:省市场监管局、省商务厅〕

6. 加强人员培训管理。督促小餐饮从业人员通过现场培训、“两库一平台”(“餐饮服务食品安全培训考核两库一平台”由省市场监管局开发,全省餐饮服务从业人员可免费登录学习食品安全知识)等多种方式参加食品安全知识培训,实现从业人员食品安全意识和能力同提升。督促小餐饮从业人员按规定进行健康检查,确保健康证明合法有效。〔责任单位:省市场监管局,配合单位:省卫生健康委,各市、县(市、区)人民政府〕

7. 强化日常监督检查。切实加强小餐饮事中事后监管,日常检查与无证小餐饮综合治理相结合,对学校和居民小区周边、城郊结合部等重点区域和位置偏僻、无牌匾标识的餐饮店等重点对象开展无证无照等违法违规行为查处。加大对入网小餐饮的检查力度,保证线上线下同标同质,全面推广使用“食安封签”。严厉打击非法添加亚硝酸盐、罂粟壳、硼砂等法律法规明令禁

止添加物质等违法违规行为。鼓励有条件的地方积极推行智慧化监管。〔责任单位：省市场监管局，配合单位：省公安厅、省商务厅、省卫生健康委、省数据资源局，各市、县（市、区）人民政府〕

（二）引导与规范并举，推动小餐饮向集约化规范化转型升级。

8. 引导适度集中经营。按照方便群众生活原则，合理布局适合小餐饮集中经营的场所，配套建设必要的给水、排污等基础设施，积极引导小餐饮经营者适度集中经营。争取到 2025 年底，每个县（市、区）基本形成不少于 2 个小餐饮集中经营区。

〔责任单位：各市、县（市、区）人民政府，配合单位：省食安委成员单位〕

9. 探索统一规范管理。通过政策引导、鼓励引进第三方机构等方式，探索建立食品安全工作站，推动小餐饮集中经营区实行原料配送、从业人员健康体检、后厨环境卫生、餐饮具清洗消毒等环节统一管理，降低经营成本，提高食品安全管理水平。〔责任单位：各市、县（市、区）人民政府，配合单位：省食安委成员单位〕

10. 发挥示范引领作用。引导已建成的小餐饮集中经营区积极参与“食安安徽”食品安全（餐饮服务）街区创建活动，推动小餐饮食品安全管理和服务升级，营造安全放心的消费环境。力争到 2025 年底，全省 20% 的县（市、区）建成不少于 1 个“食

安安徽”食品安全（餐饮服务）街区。〔责任单位：省食安办，配合单位：各市、县（市、区）人民政府〕

（三）培育与帮扶并进，促进小餐饮特色化发展品牌化经营。

11. 培育小餐饮品牌。积极培育富有地方特色的小餐饮品牌，积极推动商标注册和地理标志、中华老字号申报工作，发展连锁经营。争取到 2025 年底，全省打造出一批品质优良、知名度高、受老百姓欢迎的小餐饮地方区域特色“金招牌”。鼓励各地制定传统特色小餐饮相关地方标准。〔责任单位：各市、县（市、区）人民政府，配合单位：省商务厅、省文化和旅游厅、省市场监管局〕

12. 推动特色化发展。引导小餐饮经营户合法诚信经营，提升菜品质量，优化产品呈现，丰富消费者特色饮食文化体验。各地要从本地特色入手，深入挖掘地域文化元素，结合历史传承、消费习俗、非遗保护等，将当地特色食材、传统美食与现代创意相结合，走特色化道路，实现小餐饮与文旅融合发展。〔责任单位：各市、县（市、区）人民政府，配合单位：省商务厅、省文化和旅游厅、省市场监管局〕

（四）压实食品安全“两个责任”，健全完善末端发力终端见效工作机制。

13. 压实包保督导责任。动态调整包保名单，确保新备案小餐饮在规定时间内全面建立包保关系。精准安排包保任务，

做到“人、事、岗、责”精准匹配，严格落实对小餐饮经营户的包保督导责任。〔责任单位：各市、县（市、区）人民政府，配合单位：各级食安办〕

14. 压实经营户主体责任。督促指导辖区内小餐饮经营户依法配备食品安全员并明确其职责，建立进货查验、人员培训、加工制作、餐饮具清洗消毒等食品安全管理制度并严格落实。做好日常管控和风险排查，及时消除食品安全风险隐患。严格落实制止餐饮浪费各项规定。（责任单位：省市场监管局，配合单位：省商务厅）

#### 四、实施步骤

（一）摸底排查阶段（2023年11月—12月）。对本辖区小餐饮开展全面普查摸底，摸清辖区内所有小餐饮店的总数、备案、公示等情况。建立小餐饮监管档案，全面登记基本情况，切实把底数摸清、把责任定清、把问题找准，确保质量安全提升行动有的放矢、对症下药。（责任单位：省市场监管局）

（二）深入推进阶段（2024年1月—2025年6月）。强化动态管理，及时完善小餐饮监管档案。在前期摸底排查的基础上，明确职责分工，制定工作目标，细化工作措施，组织各部门按照职责分工认真开展治理整顿。综合运用多种监管手段，集中时间、力量，全面开展辖区内小餐饮质量安全提升工作。对拒绝整改或经整改后仍达不到要求的，要加大执法力度，依法依规处置。定期评估小餐饮食品质量安全提升行动工作进展，

及时分析问题，研究情况，支持采取“引摊入市”方法引导食品流动摊贩进入集中区域经营，引导备案小餐饮提升为许可经营，不断提升我省小餐饮质量安全整体水平。（责任单位：省食安办，配合单位：省食安委成员单位）

（三）总结提升阶段（2025年7月—12月）。全面收集、汇总、整理辖区内小餐饮食品质量安全提升行动取得的成效、存在的问题，总结先进的工作方法和亮点，积极探索提升行动的具体管理制度，推动提升工作制度化、规范化，形成长效机制。对各地典型经验做法进行总结提炼，在全省范围内推广，全面巩固工作成果。（责任单位：省食安办，配合单位：省食安委成员单位）

## 五、工作要求

（一）加强组织领导。各地、各有关部门要充分认识小餐饮在传承传统饮食文化、扩大就业、促进创业、方便群众生活等方面发挥的积极作用，发挥各级食品安全委员会机制作用，加强对小餐饮食品质量安全提升行动的组织领导，确保如期完成各项工作任务。

（二）加强政策支持。各地要采取有效措施，积极鼓励和引导小餐饮改善经营环境、提升食品质量安全水平。各有关部门对小餐饮食品质量安全提升行动成效明显的地方给予政策支持。

（三）加强部门协作。各级食安委及其办公室要充分发挥

牵头抓总和综合协调作用，加强部门间协作配合，做到明责、履责、尽责，将小餐饮食品质量安全提升行动工作开展情况纳入各级食安委食品安全年度考核内容。

（四）加强宣传引导。多种形式广泛宣传和普及食品安全知识，针对性发布餐饮消费风险提示。利用“食品安全宣传周”等开展小餐饮食品质量安全进农村、进社区等活动，加强宣传引导，营造食品安全人人参与的浓厚氛围。积极引导消费者增强文明消费、按需点餐、珍惜粮食的意识，树立“浪费可耻、节约为荣”文明新风尚，共同减少食品浪费。



