

# 东营市食品药品监督管理局文件

东食药监字〔2014〕39号

---

## 关于印发2014年全市食品生产、流通、餐饮服务 环节食品安全监管工作要点的通知

各县区食品药品监督管理局、质监局、工商局，东营经济技术开发区市场监管局，市食品药品稽查局，市食品药品检验中心：

现将《2014年全市食品生产加工环节监管工作要点》、《2014年全市食品流通环节监管工作要点》、《2014年全市餐饮服务食品安全监管工作要点》印发给你们，请根据各自监管职责，认真抓好贯彻落实。

东营市食品药品监督管理局

2014年4月2日

（公开属性：主动公开）

# 2014 年全市食品生产加工环节监管工作要点

2014 年全市食品生产加工环节监管工作的总体要求是：深入学习贯彻党的十八届三中全会和中央农村工作会议精神，按照省局、市食安办和市局的工作部署，结合食品生产加工环节监管工作实际，突出工作重点、加大监管力度，着力构建最严格的食品安全监管制度体系和工作机制，努力开创食品安全监管工作新局面。

2014 年全市食品生产加工环节监管工作要着重把握以下要点：

## 一、突出监管重点，守住安全底线

严格生产加工环节的食品安全监管，在完善监管制度、健全工作机制、强化日常监管的基础上，围绕重点产品、重点区域、重点问题和大型企业，突出抓好 8 项工作。

1. 继续开展肉制品专项整治行动。进一步加大对肉制品生产企业的监管力度，严厉打击肉源掺假违法行为，引导企业建立产品质量安全追溯制度。

2. 开展白酒质量安全专项检查。紧紧围绕《食品药品监管总局关于进一步加强白酒质量安全监督管理工作的通知》要求，开展全市白酒质量安全专项检查，督促白酒生产企业严格落实主体责任、强化监督监管，从源头保障白酒质量安全。

3 组织开展饮料专项整治工作。加大对饮料生产企业的监督检查力度，组织开展饮料产品的专项整治和监督检查，依法打击违法违规行为。

4. 加强乳制品、葡萄酒、食用植物油、糖果和食品添加剂等重点产品质量安全监管，严格生产许可，加大日常监管力度，进一步强化对重点企业的监督检查措施，防范安全风险。

5. 深入排查治理食品生产加工环节“两超一非”问题。针对超范围超限量使用食品添加剂和在食品中违法添加非食用物质，继续加大日常检查和抽检工作力度，加强对食品生产及监管情况的调查研究，开展食品风险排查，深挖食品生产环节的行业“潜规则”，依法严厉打击违法违规行为。

6. 重点加大对小作坊专项的整治，坚决取缔“黑窝点”、“黑作坊”和“黑工厂”，2014 年末，小作坊监管覆盖率要达到 90%。

7. 深入排查食品标签标识存在的问题，组织开展标签标识监督检查和专项治理，督促企业规范食品标签标识标注，科学引导食品消费。

8. 重点监督大型食品企业保证食品质量安全。推动大型食品企业严格落实主体责任，完善内部各项质量管理制度，严格食品加工过程的质量控制，率先垂范，主动构建风险防范体系。

## **二、创新监管方式，提升监管效能**

紧紧围绕生产许可、日常监管和生产加工环节食品安全监管信息化建设，突出抓好 6 项重点工作：

9. 积极做好食品生产许可审查职能调整工作，健全食品药品系统食品生产许可审查技术机构，加强食品生产许可审查员队伍建设。

10. 将食品生产许可作为食品监管的重要措施，加强信息沟通，完善证前、证中、证后监管工作机制，实现生产许可与日常监管并重的工作局面。

11. 组织开展 2014 年度市级监督抽检工作，定期公布食品市级监督抽检结果。

12. 针对抽检发现的问题，组织质量分析会，提升专项整治工作针对性。

13. 根据总局食品生产企业风险分类分级监管办法，掌握全市食品品种风险和企业生产管理状况、食品安全状况、以及企业信用记录等信息概况，争取省局支持，试点开展食品生产企业分类分级监管，促进食品生产企业提升质量安全保障能力。

14. 不断完善乳制品生产企业质量安全追溯体系建设，在全市肉制品生产企业中开展追溯系统试点建设，不断提高企业质量安全管理水平。

### **三、加强企业自律，落实主体责任**

坚持从生产源头抓好食品安全监管，围绕引导企业强化自律意识，提升质量管理水平，突出抓好 2 项重点工作。

15. 推动企业加强自律。借鉴药品监管经验，以白酒等企业为试点，推行实施“质量安全授权”制度。通过企业授权质量安

全负责人，对原辅料入厂、生产过程控制、出厂检验和产品放行等实行“全过程”签字负责，督促企业落实主体责任。

16. 加强诚信体系建设。建立各类食品生产单位信用档案，实施“黑名单”制度，发挥对食品安全失信行为的惩戒作用。

#### **四、提升履职能力，完善协调机制**

加强学习，不断提高自身履责能力，完善协调机制。

17. 深入开展业务学习、专业培训和纪律教育、廉政教育活动，着力提升自身综合素质，不断提升履职能力和服务水平。

18. 加强基层监管人员能力建设。结合食品药品监管机构调整和职能转变，围绕基层监管能力提升，加大业务培训、座谈交流、现场调研等工作力度，不断提升食品生产安全监管工作的总体水平。

19. 建立常态化沟通协调机制。加强与内部相关科室的信息沟通、工作协调和资源共享，及时反馈信息，会商解决问题。加强工作调度，凝聚监管合力。

# 2014 年全市食品流通环节监管工作要点

2014 年，全市食品流通监管工作的基本思路是：深入贯彻党的十八届三中全会、中央经济工作会议和中央农村工作会议精神，按照市委、市政府及市局关于食品安全监管工作的总体部署，坚持问题导向，一手抓基础建设，一手抓专项整治，规范日常监管，提升监管能力，构建长效机制，突出重点，严守底线，切实维护食品安全。

## 一、深入开展专项整治

### （一）对重点品种进行专项整治

婴幼儿配方乳粉专项整治。结合大中型商场、连锁超市专项整治行动，进一步加强婴幼儿配方乳粉销售监督管理，全面推进在药店试点销售婴幼儿配方乳粉实施方案规定的各项任务，分阶段加强调度、督导，及时总结推广试点经验。

肉及肉制品专项整治。督导肉及肉制品经营企业严格落实食品进货查验和进货查验记录制度，探索建立肉及肉制品可追溯制度。加大对不合格产品跟踪检验和检查力度，严厉打击肉类掺杂使假、非法添加瘦肉精等违法行为。

开展食用油、食品添加剂、调味品、白酒、儿童食品、食品标签标识等专项治理，重点打击销售“三无”食品行为。

## （二）对重点区域和重点部位进行专项整治

学校及周边食品安全专项整治。以学校周边小食品店、小摊贩为对象，以儿童食品为重点，在全市联合开展学生就餐与学校周边食品安全专项整治行动，主动出击、规范食品经营行为。对销售“问题五毛零食”、魔爽烟、仿冒产品、过期食品等违法行为实行严厉处罚，严格许可条件，对严重违法经营者予以取缔，净化学校周边食品市场。

大中型商场、连锁超市专项整治。结合重点品种专项整治活动，督导大中型商场、连锁超市依法严格落实进货查验和进货查验记录等食品安全管理制度；探索完善重点食品检验、过期食品退换货和销毁制度；开展大中型商场、连锁超市食品安全示范店创建活动，管好食品销售主渠道。

食品及食用农产品批发市场和农贸市场专项整治。摸清底数，把住源头。拟选择部分蔬菜批发市场进行准入试点；着力强化市场开办者责任，监督农产品批发市场建立或者委托专业检测机构开展检验，严格落实食用农产品质量检验等主体责任。

## （三）对小摊贩及网络交易等业态进行专项整治

小摊贩专项整治。会同城管部门划清小摊贩监管界限；指导县区重点抓好集中交易市场、学校周边等固定场所经营的食物摊贩监督管理工作。

食品网络交易监管专项整治。按照省局要求，充分发挥 12331 投诉举报热线的作用，积极探索有效措施，严厉打击互联网销售“三无”、不符合安全标准食品等违法违规行为。

#### （四）对重点时段的食品经营进行专项整治

对“五一”、夏季、中秋、国庆、元旦、春节等重要节庆时段和旅游旺季等人流集中时段，指导各县区根据群众反映的突出问题、投诉举报的重点问题、监管中发现的典型问题，实施重点监管，确保节日市场安全。

## 二、切实加强日常监管

#### （一）进一步完善市场准入和退出机制，规范经营行为

对食品流通主体许可条件进行全面核查。按照总局拟制定的食品经营许可管理制度，强化市场主体准入管理；加大对食品经营者许可条件保持情况的监管力度；强化市场开办者主体责任，完善市场准入和退出机制。

探索无许可条件下的食品经营主体监管制度。研究、探索食用农产品、食品添加剂无许可条件下的经营监管的措施、办法。

#### （二）落实企业自律规范，强化经营主体责任

规范食品经营者自律行为。以食品批发环节为突破口，继续推行食品供货商追溯管理，逐步建立供货商信息数据库，为建立电子追溯系统奠定基础；继续推行“一票通”制度，促进上下游经营者落实进货查验和查验记录制度等主体责任，切实把好食品进货、销售和退市关口。食品零售做到进货有台账、登记全、信



息准、可追溯；食品批发做到来源可查、质量可查、去向可查；食品现场制售经营者做到行为合法、原料合格、操作规范。

推动经营企业建立食品安全管理制度。推动企业开展以明确经营者首负责任、建立食品安全管理机构、配备专兼职食品安全管理人员、强化职工食品安全知识培训、做好经营食品自检工作等为主要内容的制度建设，依法从事食品经营活动。指导各县区推动大中型商场、超市探索和尝试建立食品质量安全授权制度，切实解决企业管理层“人人负责、人人无责”的问题，真正把食品安全责任落实到具体人员，促使企业加强食品安全自管自控，提升食品安全自律水平。

### （三）健全完善诚信体系，加强分级分类管理

构建流通环节食品经营诚信体系。总结基层现有经验，指导各县区依法开展食品经营主体分级分类管理，设定信用风险级别，建立食品经营者诚信和失信“两个名册”，试行企业信用公开制度，促进实施“黑名单”、失信惩戒等制度。逐步建立健全食品经营者食品安全信用档案。

### （四）探索实施企业法人约谈制度

依法制定食品安全行政约谈制度。针对共性问题或突出问题，制定行政约谈企业法人制度。采取集体约谈和个别约谈等方式，推动经营者诚信经营。

注重发挥大型食品流通企业示范带头作用。重点加强对大型食品流通企业负责人的行政约谈，推动大型食品流通企业进一步健全内部各项食品安全管理制度，完善食品安全追溯体系。

#### （五）加大农村食品安全监管力度

加强农村食品安全日常监管。针对农村现实状况和存在问题，组织开展课题研究和调研；开展农村假冒伪劣食品、儿童食品重点打击行动，强化农村食品市场源头治理。

促进农村食品安全监管体系建设。指导基层监管机构发挥农村食品安全信息网、协管网的作用，加强对农村食品市场的监督检查。建立集中整治与日常监管相结合的工作机制。积极协调和配合相关部门，开展农村食品安全综合治理，切实保障农村食品安全。

### 三、加强监管能力建设

#### （一）落实各项食品安全监管规章制度

认真落实总局正在研究起草的食品经营许可管理、食品经营监督管理、网络食品交易监管、食品经营进货查验和查验记录管理等规章制度和食品经营过程管理规范，以及省局拟制定的食用农产品市场准入、舆情信息分级分类处置、食品质量信息定期发布、问题食品召回备案等制度。继续发挥我市流通环节食品安全监管方面系列制度的作用，做好原有制度梳理、修订、完善工作。指导县区建立完善食品安全监管工作规范。

## （二）摸清基础数据

全面摸清辖区食品经营业户的基本业态、基本信息、基础数据，做到底数清、情况明、数字准，提高日常监督检查的针对性和有效性，为省局建立食品经营许可主体名录和信息库打好基础。

## （三）加强人员培训

加强人员培训。以食品安全监管人员能力建设为重点，落实系统培训计划；指导县区分级分类实施食品安全监管人员、食品安全信息员、协管员培训，着力培养通法律、懂专业，善调查、会分析，能监管、管得住的基层监管人才。

指导、落实基层监管责任制。明确岗位职责、属地监管职责，完善基层食品安全监管工作规程。加大督导力度，引导食品流通监管人员增强责任意识、大局意识、风险意识，切实做到监管到位，努力提高依法监管能力。

## （四）强化监督抽检

落实本年度监督抽检计划。以食用农产品、外地企业生产食品、进口食品为重点，落实省局监督抽检任务。做好信息数据汇总、整理、分析及监管风险研判、预警工作。

## （五）积极推进社会共治

积极引导社会力量参与。发挥媒体和基层协管网络、信息员网络作用，鼓励群众参与有奖举报，支持食品经营行业协会发展，营造食品安全社会共治的良好氛围。

加强宣传。充分发挥报刊、广播、电视、网络等媒体作用，

充分利用“3.15 国际消费者权益日”、“食品安全宣传周”等节点，广泛开展食品安全法律法规、食品安全知识、食品安全工作的宣传，提高公众自我保护和参与监督能力，广泛动员社会各界重视、关心、支持食品安全监管工作。

# 2014 年全市餐饮服务食品安全监管工作要点

2014 年全市餐饮服务食品安全监管工作的总思路是：深入贯彻党的十八届三中全会和全省食品药品监管工作会议、全市食品药品监管工作会议精神，按照省局和市局重点工作部署，坚持打基础、建机制、抓整治、促提升、保安全，完善监管机制，强化日常监管，深化专项整治，提高监管能力，促进餐饮单位规范化经营，防控餐饮安全风险，保障人民群众饮食安全。

## 一、夯实工作基础，完善监管体制机制

（一）建立健全餐饮监管机制和制度。开展餐饮行业现状和监管工作调研，摸清餐饮服务和安全监管底数。抓大不放小，深化源头和过程监管，积极推进网格化、规范化、痕迹化监管责任落实。推进餐饮服务食品安全溯源系统建设。组织实施山东省餐饮服务食品安全监督管理办法，规范监管行为，提高主动发现和处置餐饮服务食品安全风险能力。

（二）规范餐饮服务许可。健全完善餐饮服务准入机制，推动实施小饭店许可准入标准，提高监管覆盖率。实现“先证后照”向“先照后证”许可方式转变，规范许可受理、现场核查、审核发证工作程序。探索建立餐饮服务退出机制。推进网上许可，及时向社会公布餐饮许可情况。

（三）落实主体责任，规范经营行为。组织实施餐饮服务单位法定代表人或负责人约谈制度。督促餐饮服务单位落实索证索票、进货查验和记录建档制度，严格执行从业人员健康管理、教育培训制度，自觉排查食品安全风险点，落实主体责任和义务。规模以上餐饮服务单位应设置食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员，其他餐饮单位应配备专兼职食品安全管理员。在新建和改造餐饮服务单位推进“厨房亮化”工程，鼓励餐饮服务单位加强自身安全保障能力提升。继续推行餐饮安全公开承诺制度。

（四）加快诚信体系建设。进一步建立完善餐饮服务单位食品安全信用档案。深化餐饮食品安全量化分级管理，探索积分制分级分类监管模式，完善信用分类监管制度。继续推进餐饮服务食品安全监管信用网建设。建立餐饮服务单位和从业人员诚信缺失“黑名单”制度，促进餐饮服务健康发展。

## 二、解决突出问题，继续开展专项整治

按照一年抓几件事，几年抓好一件事的工作思路，解决餐饮服务食品安全突出问题。

（五）开展小饭店整治行动。以创建全国文明城市、文明县区为契机，对小型餐馆、快餐店、小吃店、饮品店、农家乐餐饮服务提供者等开展综合整治，提升小饭店持证率，小饭店总持证率达到95%以上。重点整治规范学校周边、旅游景区、重要街道、窗口地带、农家乐等餐饮单位和大型集体聚餐场所餐饮服务行为。

实施“三化”监管，继续推进量化分级和等级公示。小饭店监管覆盖率达到95%以上。通过整治和监管，实现小饭店“布局基本合理，设施基本齐全，制度基本完善，安全基本保障”目标，餐饮服务食品安全保障能力明显提升。

（六）开展学生就餐安全行动。通过开展学校食堂、学生集体用餐配送单位、学生小饭桌、学校及其周边餐饮服务单位和餐饮摊贩自查整改、暑期改造、清理查处，排查学校食堂餐饮服务安全风险，改善学生餐饮加工制作条件，落实餐饮安全管理和季度监督检查制度，加强对学生就餐安全动态监管，实现“学生首选食堂就餐，老师愿意食堂吃饭”，切实保障学生就餐安全的目标。继续推进学校食堂示范创建。

（七）开展清洁厨房行动。厨房清洁卫生是餐饮服务食品安全的基础。利用3年时间，分阶段、分地域开展餐馆、快餐店、小吃店、饮品店、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等单位清洁厨房行动。组织实施清洁厨房标准，实行清洁厨房评定和结果公示，对达到清洁厨房标准的餐饮服务单位授予“清洁厨房”称号，挂牌经营，动态管理。实现厨房操作规范，环境清洁卫生，污染有效控制，食源性疾病明显减少，消费者饮食安全有保障目标，推动厨房清洁长效化、常态化。

（八）开展“寻找笑脸就餐”行动。规范量化分级和公示管理，实现持证餐饮服务单位量化分级全覆盖，餐饮服务单位量化分级情况网上可查、就餐现场可见、遇到问题可诉。开展“寻找

笑脸就餐”行动宣传、“寻找笑脸就餐”行动体验和消费者就餐送“笑脸”活动。落实餐饮服务主体责任，拓展量化分级社会作用，引导公众理性安全消费，形成“餐饮单位贴笑脸、就餐消费寻笑脸、顾客满意露笑脸”的浓厚氛围和企业自律、政府监管、群众监督的社会共治格局。

（九）加强高风险食品和重点时段餐饮食品监管。针对食品安全突出问题，深入开展餐饮服务环节肉制品、食用油、自制调味品和火锅底料中非法添加等专项治理。加强节假日、夏季高温、春秋开学、中高考、重大活动等重点时段餐饮服务食品安全监管。深入开展风险隐患排查整治，及时发现和处置区域性、系统性餐饮安全风险。

（十）推进农村餐饮食品安全监管。积极协调和配合有关部门开展农村食品安全综合治理。健全基层监管机构，发挥农村食品安全信息网、协管网作用，实现小饭店整治、清洁厨房整治与日常监管的有机结合。建立农村红白喜事集体用餐备案申报制度和农村流动厨师持证上岗制度。

（十一）做好重大活动保障工作。落实重大活动餐饮服务食品安全监督管理办法，完善重大活动餐饮安全监督管理工作规定，加大工作指导协调力度，着力增强餐饮安全保障工作能力。做好市县“两会”、马拉松赛、石油装备展、园博会等重大活动餐饮安全保障工作。



### 三、立足工作全局，为餐饮安全提升营造有利条件

（十二）开展监督抽检，做好舆情监测和应急处置。推进餐饮服务食品安全监督抽检计划、经费、信息“三统一”，及时公布监督抽检结果，依法处置违法违规行爲。关注餐饮服务食品安全舆情监测，主动防范、及早介入、审慎稳妥地应对突发事件和热点问题。做好食物中毒应急处置，及时回应社会关切，并建立长效机制。

（十三）优化餐饮业发展环境。正确处理监管与发展的关系。探索创新有利于餐饮老字号发展的监管措施，鼓励创建山东省服务名牌企业，支持餐饮服务单位以新办、兼并、重组等方式创办连锁企业。鼓励大中型餐饮服务单位输出品牌和管理，在学校周边创办学生就餐服务网点。引导大众餐饮连锁化、品牌化、标准化、规范化发展，推动餐饮连锁企业发展和中央厨房建设。

（十四）提升监管队伍和从业人员素质。制定餐饮监管人员培训计划，分层次组织法律法规、业务技能等方面的培训，全面提升监管队伍素质。加强监管制度建设，规范监管行为和监管程序，提升监管能力和执法水平。加强从业人员监督管理，督促餐饮服务单位严格执行从业人员岗前培训和在岗培训制度，加强从业人员食品安全意识和能力培训。组织开展餐饮服务单位责任人、食品安全管理员培训。

（十五）完善社会监督，推进社会共治。发挥“12331”监管投诉平台作用，提高社会公众参与餐饮服务食品安全监督积极

性。探索建立社会监督和群防群控餐饮服务食品安全监管机制。开展“食品安全宣传周”、食品科学知识、安全知识宣传，提高公众食品安全意识和科学素养，营造有利于餐饮服务食品安全的良好氛围。