

开平市食品安全委员会办公室文件

开食安办〔2017〕45号

关于印发《开平市餐饮业质量安全提升三年行动计划》的通知

市食品安全委员会各成员单位，市民政局、交通运输局、水务局、司法局：

根据《广东省餐饮质量提升三年行动计划（2017-2019年）》、《江门市餐饮业质量安全提升三年行动计划（2017-2019年）》要求，市食安办会同市食品药品监督管理局制定了《开平市餐饮质量提升三年行动计划（2017-2019年）》，现印发给你们，请认真贯彻落实。

实施中有关问题请及时与市食品药品监督管理局联系。

开平市食品安全委员会办公室

2017年7月10日

（联系人：谭炳灿，联系电话：2371929）

附件：

开平市餐饮业质量安全提升三年行动计划

为贯彻落实习近平总书记关于“提升餐饮业质量安全水平”的重要批示精神，根据《江门市餐饮业质量安全提升三年行动计划（2017-2019年）》要求，结合广东省餐饮业质量安全提升三年行动计划，促进餐饮业转型升级，不断提升我市餐饮业的质量安全水平，特制定开平市餐饮业质量安全提升三年行动计划。

一、指导思想

以满足群众普遍需求为出发点，以企业为主体，以市场为导向，提高餐饮业质量安全水平；坚持最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责，认真落实地方政府属地责任、餐饮服务经营者（网络订餐平台）主体责任、监管部门和主管部门责任，加强餐饮监管，不断提升餐饮业质量安全保障水平，促进餐饮业健康发展。力争用三年时间，推动我市餐饮业更好更快发展，使广大人民群众餐饮消费更安全、更满意、更放心。

二、工作原则

坚持政府推动与市场主导相结合。强化食品安全地方政府属地管理责任，强化政府服务意识，加强规划与引导，完善法律法规和政策体系，加大对餐饮业的投入和扶持力度。遵循市场规律，充分发挥市场机制调节作用，强化企业主体地位，增强企业发展原动力，激发企业发展活力与动能。坚持问题导向与目标导向相

结合。坚持以问题导向为导向，着眼餐饮服务重点品种、重点时段、重点区域和重点场所，不断加大日常监督检查力度，及时组织开展突出问题专项检查和治理。坚持以目标为导向，明确重点项目、重点任务和推进时间表，加强考核评价，统筹推进各项工作。坚持消费引领与企业进步相结合。适应经济社会的发展，深化供给侧改革，以满足人民群众餐饮消费普遍需求为导向，引导餐饮企业立足市场，转变经营理念，采用先进管理方式，严格遵守餐饮相关法规和标准，加强源头管理、过程管理、风险管理，不断提升食品安全管理水平。坚持安全为先与诚信至上相结合。以保障食品安全为首要前提，弘扬精益求精的工匠精神，全面夯实餐饮质量安全基础，不断提高服务水平。注重用中华优秀传统文化资源培育餐饮品牌，充分运用信用激励和约束手段，让守信者受益、失信者受限，在全社会形成褒扬诚信、惩戒失信的制度机制。坚持严格监管与社会共治相结合。坚持严字当头，强化问题导向，加强制度建设，加强事中事后监管，严控食品安全风险。强化多元主体参与，调动社会各方力量，构建企业自律、政府监管、社会协同、公众参与的社会共治格局。

三、工作目标

通过各方三年的努力，使我市餐饮监管体系进一步完善，食品安全监管能力得到提高；餐饮企业主体责任有效落实，诚信体系基本建成，餐饮服务质量整体提升；大众化餐饮服务体系进一步完善，绿色、健康、营养理念逐步强化，公众餐饮消费获得感

逐渐增强；“食在广东”的餐饮文化得到广泛传承，优秀餐饮品牌发扬光大；消费者合法权益得到有效保障，满意度逐步提高；餐饮食品安全事故得到有效遏制，不发生系统性、区域性餐饮食品安全事故。相关具体目标如下：

（一）餐饮服务食品安全量化分级管理目标。督促指导餐饮服务提供者完善设备设施、强化食品安全管理；保持较高的量化率，应量化餐饮单位食品安全量化分级比率超 96% 以上；促进餐饮服务量化等级提档升级，优秀率和良好率不断上升，“寻找笑脸就餐”深入人心。到 2017 年底，学校（含托幼机构）及养老机构食堂、中央厨房、集体配餐单位、大型餐馆和大型企业食堂（800 人以上）等餐饮服务提供者餐饮服务食品安全量化等级优秀（A 级）比例超 15%、良好（B 级）比例超 70%，学校食堂灭 C 行动完成率超 90%。到 2018 年底，学校（含托幼机构）及养老机构食堂、中央厨房、集体配餐单位和大型餐饮单位和大型企业食堂（800 人以上）等餐饮服务提供者餐饮服务食品安全量化等级优秀（A 级）比例超 20%、良好（B 级）比例超 75%，学校食堂灭 C 行动完成率超 95%。到 2019 年底，学校（含托幼机构）及养老机构食堂、中央厨房、集体配餐单位和大型餐饮单位和大型企业食堂（800 人以上）等餐饮服务提供者餐饮服务食品安全量化等级基本达到良好（B 级）以上，优秀（A 级）比例超 25%。

（二）餐饮“明厨亮灶”建设目标。扎实推进餐饮服务单位“明厨亮灶”建设工作，到 2017 年底，全市学校（含托幼机构）

食堂、中央厨房、集体配餐单位、大型餐馆和大型企业食堂（800人以上）“明厨亮灶”建设实现 100%覆盖。到 2018 年底，持证单位食堂和中型以上餐馆“明厨亮灶”建设实现 80%覆盖。到 2019 年底，基本实现持证餐饮服务单位“明厨亮灶”建设全覆盖的目标。

（三）餐饮服务食品安全示范工程建设目标。深入推进餐饮服务食品安全示范工程建设，三年内至少建成一条省级食品安全示范街。

（四）网络订餐监管目标。落实《广东省食品药品监督管理局关于网络食品经营的监督管理办法》，加强对网络餐饮服务的食品安全监管，实行线上线下联动监管。督促网络订餐第三方平台落实主体责任，入网餐饮服务经营者持证率、公示率达 98% 以上。

（五）食品安全管理员配备及考核目标。督促餐饮服务提供者按要求配备食品安全管理人员，2017 年，持证餐饮服务单位食品安全管理人员配备率超 90%以上；2018 年，持证餐饮服务单位食品安全管理人员配备率超 95%以上；2019 年，实现持证餐饮服务单位食品安全管理人员基本按要求全部配备。根据食品安全法要求，将对餐饮食品安全管理人员的考核纳入日常监管工作，按照统一要求，两年内完成对区域内所有餐饮食品安全员的监督抽查考核工作。

（六）餐饮服务公众满意度目标。以逐步提升公众满意度为

餐饮业质量提升的最终目标，通过各地、各有关单位及餐饮服务经营者的努力，到 2017 年底，实现全市餐饮服务公众满意度达 65% 以上；到 2018 年底，实现全市餐饮服务公众满意度达 70% 以上；到 2019 年底，实现全市餐饮服务公众满意度达到 75% 以上。

四、主要任务及措施

(一) 立足基本民生，提高餐饮业发展政策扶持力度。

1、加强政策引导。要加大对餐饮业发展的政策引导和扶持力度，加强集中就餐区域基础设施建设，改善餐饮经营环境，促进餐饮聚集街、特色街的建设，加快建立健全小餐饮食品安全管理体制机制；加强服务和统一规划，改善经营条件，鼓励集中经营；鼓励餐饮聚集街的开办方或镇、街道办对大宗原料采购、清洗消毒、人员健康等实行统一管理。

2、加强餐饮品牌建设。要以食品安全为核心，培育品牌餐饮，打造特色餐饮，传承传统餐饮，体现广东餐饮文化，培育、挖掘、发展一批知名餐饮企业、餐饮老字号和地方风味名吃；创建一批餐饮食品安全示范街区和示范店，推广示范单位的典型经验和做法，充分发挥品牌示范引领作用。

3、以旅游业为依托推动餐饮业的发展。大力发掘饮食中的民风民俗，进一步开发具有民族特色、地方特色的风味食品，使得游客在满足最基本需要的同时，感受到开平市独特的风俗习惯和饮食文化。

（二）坚持“四个最严”，提高餐饮服务食品安全监管水平。

1、推进食品经营许可证制度改革。深化餐饮服务“放管服”改革，严格依法许可，规范办事程序，提高办事时效，充分释放食品流通许可和餐饮服务许可“两证合一”和四类场所食品经营许可与卫生行政许可“两证整合”的改革红利，激发市场活力，深入推进餐饮服务供给侧改革。

2、完善餐饮服务食品安全监管制度标准。深入贯彻落实《食品安全法》，建立健全餐饮服务许可、日常监督检查、网络订餐、学校食堂、企业食堂、小餐饮食品安全管理、食品安全管理人员培训考核、餐饮制作过程行为规范等规章制度。进一步制定完善特色餐饮食品安全地方标准、餐饮具集中消毒单位卫生监督规范、旅游接待用餐管理规定、餐饮“明厨亮灶”建设指引等，夯实我市餐饮业质量安全提升基础。建立健全工地食堂信息通报机制，强化对工地食堂的监管。

3、强化日常监督检查。树立风险管理理念，全面实施餐饮服务食品安全量化分级管理，将餐饮服务食品原料作为监管重点，强化对餐饮服务提供者原料采购渠道、索证索票和进货查验等控制措施，及加工过程、餐用具清洗消毒等落实操作规范情况的监督检查，逐步提升餐饮食品安全管理水平。

4、构建“双随机”检查机制。建立餐饮服务提供者数据库和监督检查人员数据库，制定完善抽查事项清单，合理确定抽查频次和比例，采取随机抽取被检查对象，随机选派检查人员的模

式进行抽查，提升问题发现率。要制定完善日常监督检查要点表，按照日常监督检查指南，规范指导日常监督检查行为。

5、规范网络餐饮服务行为。加强对网络餐饮服务的食品安全监管，实行线上线下联动监管。线上重点检查平台是否落实食品安全管理责任，是否明示食品经营许可证等信息，公示信息与实际是否一致。线下重点检查入网餐饮服务经营者是否具有实体店，是否存在无证经营、超许可范围经营及编造、伪造、借用、冒用他人许可证经营等行为。及时公布对平台的监督检查及违法行为查处信息，及时公布入网餐饮服务经营者的行政许可、餐饮服务食品安全量化等级、监督检查及违法行为查处信息。对严重违法的入网餐饮服务经营者，及时通知平台立即停止对其提供网络交易平台服务。

6、加强重点场所食品安全监管。切实加强对学校（含托幼机构）食堂、大型企业食堂、旅游景区、车站、高速服务区等餐饮食品安全的监管，严控重大食品安全事故的发生；加强食用农产品、水产品种植、养殖环节源头治理，提高餐饮业源头食品安全水平；加强对餐饮具洗消的监督检查，严防不符合卫生要求的餐饮具流入餐饮业；加强户外公共场所餐饮摊点的整治，清理无证经营摊点和单位。

7、强化监管信息公示。坚持“公开是常态，不公开是例外”的原则，加大信息公开力度，通过门户网站、报刊电视、微博微信等平台，全方位推进信息公开，提高监管的透明度和公信力。

一是公开监管责任，公开监管机构和监管人员名单；二是公开许可和监督检查信息；三是公开监督抽检信息；四是公开行政处罚信息。

8、打击违法违规行爲。紧紧围绕餐饮服务重点领域的突出问题 and 人民群众普遍关心的热点问题，开展畜禽、水产品中违规使用抗生素、禁用化合物及兽药残留超标专项整治行动，严厉打击餐饮服务提供者在水产品运输、暂养期间使用禁用兽药及化合物等违法行为。持续深入开展餐饮服务环节违法添加罂粟壳、工业明胶等非食用物质治理整顿工作，严厉查处餐饮服务提供者在自制火锅底料、自制调味料时违法添加罂粟壳等非食用物质的违法犯罪行为和违规使用含铝食品添加剂行为。建立健全监管信用档案，将违法违规信息纳入“黑名单”，并录入各级公共信用信息管理系统。建立健全行刑衔接，案件移送工作机制，合力打击食品安全违法犯罪行为。

(三)落实企业主体责任，提高餐饮服务食品安全保障水平。

1、配备食品安全管理机构及人员。要建立健全企业内部食品安全管理制度，明确食品安全管理人員和岗位职责，配备符合要求的食品安全管理人員，定期开展食品安全管理人員培训，规模化餐饮企业要设立食品安全管理责任部门。

2、严格落实原料采购要求。必须从正规渠道采购食品原料和食品相关产品，确保原料来源可靠安全；规模化餐饮企业要建立相对稳定的原料供应渠道和供应商，并对供应商进行实地考察

审核；大宗食品原料实施定点采购，酒水饮料应由餐饮服务经营者自行采购，严禁代销代售。

3、严格食品制作过程控制。严格遵守餐饮服务食品安全操作规范，建立内部食品安全操作规程，强化操作过程标准化管理，全面实施工用具色标管理，防止交叉污染；积极实施“明厨亮灶”，公开公示食品制作加工过程。

4、强化环境卫生管理。建立厨房、就餐区、卫生间等场所定期清洁制度，明确岗位责任，规范清洁流程，建立清洁记录，为消费者提供清洁舒适的就餐环境。

5、强化食品安全自查。要建立食品安全自查制度，建立自查清单，定期开展食品安全自查，做好记录，有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止经营活动，并向食品药品监管部门报告。积极鼓励开展餐饮企业食品安全第三方检查，促进企业食品安全自查制度有效落实。

（四）落实主管部门责任，提高餐饮服务食品安全监管协作水平。

1、市教育局、人力资源和社会保障局要发挥学校主管部门作用，督促检查各级教育行政部门、人力资源和社会保障部门以及各级各类学校的食品安全管理工作，督促落实学校食品安全主体责任，将学校食堂量化等级提升、“明厨亮灶”建设等工作纳入到对学校 and 校长的考核范畴，提升学校食品安全管理水平。

2、市民政局要发挥养老机构（含托养中心、福利院）主管

部门的作用，积极配合食品药品监管部门督促各级各类养老机构（含托养中心、福利院）落实食堂食品安全主体责任，按要求办理食品经营许可证，提升养老机构食品安全管理水平。

3、市住房和城乡建设局、市交通和运输局、水务局要发挥工地建设主管部门的作用，督促各级各类建筑工地落实工地食堂食品安全主体责任，按要求办理食品经营许可证。

4、市旅游局要落实旅游景区主管部门的责任，制定和完善旅游接待用餐管理办法，督促旅游景区落实旅游景区餐饮管理责任。

5、市司法局要督促省、市属监狱、司法行政强制隔离戒毒所落实食品安全主体责任，按要求办理食品经营许可证。

6、市食品药品监督管理部门要加强与教育行政、人力资源和社会保障、民政、城市建设、水利、司法等部门沟通联系，建立健全信息通报机制，形成监管合力。

（五）转变经营理念，提高餐饮服务可持续发展能力。

1、提升经营管理水平。鼓励餐饮企业结合实际实施 HACCP、ISO、五常法、6T 法等先进管理方法和标准，规范经营行为；适应消费者安全、营养、健康的需求，按照中国膳食指南科学合理配餐，积极倡导分餐，并在菜单上公示菜品主要原材料；鼓励餐饮企业充分发挥“互联网+”优势，积极开展电子商务或与第三方网络服务平台合作，开发网上营销、在线订餐、电子支付、美食鉴赏、顾客点评等服务功能，实现餐饮服务线上线下融合创新

发展，提高经营水平。

2、改善管理方式。提高餐饮安全管理水平，要从厨房抓起，大力推进餐饮服务“明厨亮灶”经营，利用互联网+技术，扩大明厨亮灶实施范围，丰富实施内涵，强化从业人员诚信自律意识，方便社会监督；推行“农户+基地+餐饮企业”的经营模式，建立无公害、绿色的原辅材料生产和采购基地，实行农餐对接，实现从“农田到餐桌”全过程可追溯；支持和鼓励餐饮企业建设冷链配送系统，推行“中央厨房+冷链配送+餐饮门店”的配送模式，提高配送食材的防腐保鲜水平，保障配送食品的安全质量。倡导餐饮企业借助现代科技手段，对餐饮食品贮存、加工等重点过程的温度、时间、消毒参数等关键指标进行实时监控或定时测定。

3、强化人才培养。要加强餐饮管理人才、技术人才、服务人才培养，要加强职业技能和职业道德等方面的系统培训，要针对餐饮业的需求，特别是餐饮食品制作工艺和产品质量控制，开展科学研究。大力推行餐饮业职业经理人制度，促进餐饮业经营管理制度化、规范化、专业化。餐饮服务提供者法定代表人或负责人要定期参加食品安全法律法规培训。食品安全管理人员需经食品安全法律法规培训并考核合格，方可从事食品安全管理工作。

4、加强检验检测技术支撑。各地要积极稳妥推进食品检验检测机构改革，合理布局检验检测机构，逐步建立统筹协调、资源共享的检验检测体系，加大对检验检测能力薄弱地区和重点环

节的支持力度，促进第三方检验检测机构发展。

5、加强宣传引导。围绕餐饮业质量安全提升三年行动计划提出的重点工作，精心组织、科学安排、深入发动、广泛宣传，唱响提升餐饮业质量安全水平、确保公众饮食安全的主旋律，努力营造餐饮服务食品安全工作的良好氛围。要大力宣传餐饮服务食品安全密切相关的法律、法规、规章和规范性文件。要重点宣传餐饮业质量安全提升三年行动计划工作举措、进展及成效。要深入宣传餐饮服务食品安全先进典型。重点宣传餐饮服务食品安全示范单位、示范街等。要广泛宣传餐饮服务量化分级“寻找笑脸就餐”、“明厨亮灶”建设等工作，调动人民群众参与餐饮业质量安全提升三年行动计划。

6、构建社会共治大格局。要立足人民群众普遍消费需求，优化餐饮服务市场环境，引导行业协会、新闻媒体、消费者等参与餐饮业质量安全提升三年行动计划，综合施策，精准发力，构建餐饮服务食品社会共治大格局。餐饮业相关行业协会组织要充分发挥行业引导作用，制定促进行业健康发展的行业团体标准和规范，培育行业品牌，开展食品安全培训，提供第三方检查服务，推广先进的食品安全管理技术经验，建立行业自我约束、自我净化机制。新闻媒体要开展客观、公正的舆论监督，及时公布政府部门发布的权威信息，正确引导舆论；开展食品安全法律法规和知识的公益宣传；加大违法行为曝光力度，震慑违法犯罪行为，维护社会公平正义。要畅通投诉举报渠道，统一投诉举报电话，

引导公众积极参与；要落实投诉举报奖励制度，提高公众参与社会监督的积极性，营造餐饮业质量安全社会共治共享格局。

五、大力实施餐饮业质量安全提升五大工程

（一）餐饮服务量化分级提级工程。以《餐饮服务食品安全操作规范》为标准，以《广东省餐饮服务量化分级管理规定》为抓手，大力开展餐饮服务食品安全量化分级提级工程。通过严格许可把关、加强日常监督检查、行政处罚等手段，结合“明厨亮灶”建设和餐饮服务食品安全示范工程，大力提升全市餐饮服务单位量化分级管理水平；通过发挥教育、人力资源和社会保障、住房和城乡建设、交通运输、水利、司法等主管部门的作用，落实各类食堂的主体责任，加大设备设施等硬件改造力度，提升食堂餐饮服务食品安全量化分级管理水平；通过发挥市场作用，提升人民群众量化分级管理认知度，引导各类餐饮服务单位提升餐饮服务食品安全量化分级管理水平，形成“争先创优”的良好氛围。

（二）餐饮“明厨亮灶”建设工程。以落实《广东省食品安全条例》为契机，通过制订建设标准、纳入许可审查、重点推进等方式稳步推进我市“明厨亮灶”建设工作。要完善我市食品经营许可实施细则，增加“明厨亮灶”建设有关许可要求和核查内容，确保新办和延续食品经营许可的餐饮服务单位实施“明厨亮灶”。要进一步明确和细化视频监控式、开放式、透明式和参观通道式的“明厨亮灶”建设标准，指导全市餐饮服务单位“明厨亮灶”建设工作。要以风险管理为原则，有步骤推进我市“明

厨亮灶”建设工作。倡导餐饮服务单位建设智能化的视频监控式“明厨亮灶”，通过信息化系统及时纠正不当的餐饮食品加工操作行为。

（三）餐饮服务食品安全示范工程。以食品安全城市创建为契机，深化餐饮服务食品安全示范工程建设工作，加大创建力度，扎实推进省级食品安全示范街建设；要积极推广省级食品安全示范街创建工作经验，组织现场会并推广先进经验，相互借鉴，共同提高。根据实际制定食品安全示范街的建设目标要求，发挥地方政府和创建单位的积极性，积极推动示范工程建设。同时，要根据实际情况创建批条餐饮服务食品安全示范店，全面提升全市餐饮服务质量安全水平。

（四）网络订餐食品安全提升工程。开展网络食品经营第三方平台、网络食品经营者自建食品交易网站备案工作，掌握入网食品交易主体底数。大力开展网络订餐专项整治行动，集中整治网络订餐经营中的突出问题，督促网络食品经营第三方平台和入网餐饮服务提供者落实主体责任。研究和推进食品经营许可数据对网络订餐第三方平台开放的工作，从技术上解决入网经营者无证、假证、超范围经营问题。发挥大型网络食品经营第三方平台落实食品安全主体责任的积极性，大胆实践“以网管网”的监管创新理念；借助大型第三方平台入网经营者、消费者、配送人员众多的优势，发挥平台方信息收集、法律宣传的积极作用；发挥大型第三方平台大数据分析等技术优势，及时发现食品安全风险

点,有的放矢地开展食品安全监管工作。要发挥社会共治的作用,加强与通讯部门的合作,加大新闻宣传和信息公开力度,增强经营者的社会责任感。

(五) 餐饮服务食品安全专项整治工程。坚持问题导向、精准治理的工作原则,开展对单位食堂、“两超一非”、网络订餐等专项整治工作,严厉打击餐饮违法违规行为,有效管控餐饮业质量安全风险,有效遏制餐饮食品安全事故的发生。深入开展单位食堂食品安全专项整治,突出对无证经营、曾发生过食物中毒、前一年度抽检不合格以及餐饮服务食品安全量化分级评级为C级的单位食堂的重点整治,及时解决群众关心、舆论媒体关注的问题。深入开展餐饮业“两超一非”(超范围、超限量使用食品添加剂和食品中非法添加非食用物质)专项整治,以糕点、米面制品、熟肉制品、冷饮制售、调味料以及火锅汤料等为重点,严厉打击违法添加“吊白块”、硼砂、罂粟壳、工业明胶和滥用着色剂、含铝食品添加剂等行为。深入开展网络订餐专项整治,督促网络食品交易第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者落实食品安全主体责任,规范网络订餐经营行为,有效解决网络订餐食品安全存在的突出问题。

六、加强领导和组织保障

(一) 加强组织领导。地方政府要切实履行食品安全属地责任,将食品安全作为一项重大民生工程、民心工程抓紧抓好,把提升餐饮业质量安全作为改善民生、扩大内需、促进服务业发展

的重要举措，纳入议事日程，研究解决本区域内工作中的重大问题。要落实省、市有关食品药品“四有两责”要求，根据餐饮业发展实际，充实监管人员队伍，明确岗位职责，增加经费投入。改善执法装备，强化队伍培训，提升监管能力。

（二）建立完善职能部门齐抓共管的良好机制。食品安全委员会要积极发挥地方政府食品安全议事协调机构的作用，建立完善各职能部门齐抓共管的良好机制。各食品安全委员会成员单位要在市食品安全委员会的统一领导下，积极发挥各自职能，形成共同提升餐饮质量安全水平强大合力。市食品药品监督管理局要根据职责要求，拟订餐饮服务食品安全监督管理的具体措施、办法并组织实施，及时发现、纠正违法和不当行为。市委宣传部要协调省各新闻单位等配合相关部门开展食品安全新闻宣传和公益宣传。市公安局要依法打击餐饮食品安全犯罪行为，协调处置重大食品安全犯罪案件侦办工作，并会同相关部门加强行政执法与刑事司法衔接。市财政局要参与研究食品安全监管体系建设相关政策和行业发展规划，研究提出财政支持政策。负责安排市级食品安全相关部门预算和省级对地方食品安全监管方面的转移支付资金。市农业局要督促各级农业部门加强农产品（水产品除外）从种植养殖环节到进入批发、零售市场或生产加工企业前的质量安全监督管理。市林业和园林局要督促各级林业主管部门依法打击非法出售、购买、利用陆生野生动物及其制品的违法行为。市商务局要推进信用体系建设，加大餐饮品牌建设力度。要发挥产

业扶持作用，拟定并组织实施餐饮业发展规划、计划及有关产业政策，协调解决餐饮业发展重大问题，推进餐饮业结构调整和优化升级，指导餐饮企业（单位）加强质量管理能力建设，促进我省餐饮业的快速发展。市卫生计生委要牵头制定市食品安全风险监测方案并实施，及时通报食品安全风险监测中发现的餐饮服务食品安全隐患。要牵头收集、整理并公布地方特色餐饮食品传统使用的中药材品种。要加强对餐饮具集中消毒单位的监督检查。市海洋与渔业局要督促各级海洋渔业部门加强水产品从养殖环节到进入批发、零售市场或生产加工企业前的质量安全监督管理。市工商局要加强对餐饮服务企业（单位）登记注册的指导工作，配合有关部门查处依法应当取得而未取得行政许可，擅自从事与许可事项相关的生产经营活动。依法调处消费者在餐饮方面的消费纠纷。市质监局要督促各级质监部门加强对餐饮食品包装材料、容器、经营工具等食品相关产品生产加工的监督管理。

（三）加强督查考核。地方政府要将餐饮业质量安全提升工程纳入地方经济社会发展主要责任考核指标体系。各部门要根据本计划制定详细的实施计划，并将餐饮业质量安全提升三年行动计划作为重点工作加大督查考评力度，督促各地、各部门按要求、按进度完成工作任务。