附件5

小餐饮和网络订餐食品安全专项整治方案

为进一步规范小餐饮和网络订餐的经营行为，决定开展小餐饮和网络订餐食品安全专项整治行动。

一、工作目标

通过开展专项整治，督促经营者严格执行食品安全管理制度，消除食品安全隐患，进一步规范小餐饮和网络订餐的经营行为，做到线上线下餐饮服务水平一致，提高餐饮服务食品安全保障水平，严防群体性食物中毒事件的发生。

二、责任单位

各街道，区市场监督局、海沧环保分局、区城管执法局。

三、工作任务

（一）小餐饮单位

本次专项整治的小餐饮，是指有固定经营场所，符合餐饮服务“即时制作、即时消费”的基本特征，经营面积在30平方米以下的小型餐饮服务提供者。包括小餐馆、小吃店、小快餐店、小饮品店、农家乐等。

以学校周边、城市主干道、商业街区、居民小区、医院周边、旅游景区、城乡结合部等区域为重点区域；以小餐饮单位持证经营情况、从业人员健康管理情况、经营场所环境卫生状况、食品原辅料进货查验和索证索票情况、食品储存情况、规范加工制作情况、餐饮具清洗消毒情况、食品添加剂使用管理情况等为重点环节，结合我区正在开展的“三大一严”专项整治工作，积极开展小餐饮单位专项治理。

紧紧围绕“三大一严”专项整治过程中排查发现的风险隐患问题，及时对本辖区小餐饮单位开展监督检查。一是查主体资格是否合法。检查辖区内小餐饮单位是否取得食品经营许可证（或餐饮服务许可证）并在有效期内，是否超范围、超负荷加工食品，不得提供凉菜和生食水产品；是否悬挂在墙上醒目位置。二是查从业人员健康管理是否落实。检查接触直接入口食品从业人员是否持有效健康合格证明；在岗从业人员是否穿戴整洁工作衣帽，是否留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。三是查厨房场所设置是否合理。检查食品处理区和就餐场所的主体部分是否均设在室内，各功能区是否相对独立。四是查环境卫生是否整洁。检查小餐饮单位经营场所内外环境是否定期清洁和保持良好；是否设立消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施；是否设有满足需要的消毒设施、保洁柜和冷藏设备。五是查索证索票制度是否落实。检查采购食品原辅料进货渠道是否规范，是否查验并留存相关票证；检查是否存在采购和使用无任何标识散装油和调味品、私宰肉和病死畜禽肉、超过保质期食品等行为。六是查加工制作情况是否规范。检查是否设置满足需求的水池，分池清洗；检查盛放食品的容器和工具是否生熟分开，冰箱内食品是否分类分层存放，生熟分开；检查是否非法添加非食用物质以及滥用食品添加剂。七是查餐饮具洗消保洁是否到位。检查是否按规定对餐饮具进行清洗、消毒、保洁；检查购置、使用集中消毒企业供应的餐具是否查验其经营资质，是否索取消毒合格凭证；检查有无重复使用一次性餐具。

通过专项整治，重点清理和打击小餐饮无证经营、经营场所环境“脏、乱、差”、采购和使用无任何标识散装油和调味品、经营超过保质期食品、非法添加非食用物质及滥用食品添加剂等食品安全突出问题。

（二）网络订餐服务

清理规范入网餐饮服务提供者主体资质。重点清理查处入网餐饮服务提供者未取得合法有效食品经营许可资质(含餐饮服务及食品流通许可等)、超核准范围经营的行为。根据市市场监督管理局通过网络订餐子库开展相关专项行动的要求，区市场监督管理局要结合《厦门市食品安全隐患大抽检大排查大整治严打击专项行动方案》整治工作，利用厦门市网络商品交易监管平台，按照《食品生产经营日常监督检查要点表》的要求，及时对入网的餐饮服务提供者开展监督检查。一是检查餐饮服务提供者是否持有效《餐饮服务许可证》或《食品经营许可证》，是否存在借用、伪造许可证等情况，是否在许可证主体业态后括号标注“网络经营”；二是检查餐饮服务提供者是否存在超范围经营的情况；三是检查餐饮服务提供者规范操作情况，如从业人员健康管理情况、经营场所环境卫生状况、食品原辅料进货查验和索证索票情况、食品储存情况、规范加工制作情况、餐饮具清洗消毒情况、食品添加剂使用管理情况、一次性餐盒进货索证索票情况等。