

淄博市博山区市场监督管理局
关于印发博山区旅游景区餐饮服务食品安全
整治方案的通知

博市监字〔2023〕10 号

各市场监管所：

现将《博山区旅游景区餐饮服务食品安全整治方案》印发给你们，请结合实际，认真贯彻执行。

博山区市场监督管理局

2023 年 2 月 20 日

博山区旅游景区餐饮服务食品安全 整治方案

为加强我区旅游景区餐饮服务食品安全监管，保障游客饮食安全，维护我区良好旅游环境，根据《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《淄博市清洁厨房行动实施方案（2022-2024年）》要求，经研究，在全区开展旅游景区餐饮服务食品安全专项整治工作。现结合实际，制定本方案。

一、目标任务

坚持标本兼治、着力治本、突出重点、科学治理的原则，加快完善旅游接待餐饮服务单位食品安全监管制度，健全监管长效机制，强化行政监管和技术监督能力建设，使旅游接待餐饮服务单位达到清洁厨房相关要求，食品安全水平得到明显提高，切实保障游客饮食安全。

二、整治范围

全区旅游景区内及周边、以游客为主要服务对象的餐饮服务单位，括农家乐、旅游特色餐饮街区等。

三、工作内容

（一）规范许可管理。摸清旅游景区及周边餐饮服务单位底数，认真核查餐饮服务单位状况，严厉查处无证经营，擅自改变经营地址、许可类别、备注项目，转让、涂改、出借、倒卖、出租等违法违规行为。

（二）加强日常监管。要加大日常监督检查力度，尤其在节假日期间、旅游旺季等重要时段，督促餐饮服务单位严格执行《餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）标准，强化过程管理，防控食品安全事故的发生。

1、推行“五净”标准。在全面落实《餐饮服务通用卫生规范》基础上，以场所净、设施净、工具净、人员净、食材净等“五净”为重点（见附件1），制定具体落实措施并张贴上墙，督促引导景区餐饮服务单位创建“五净”达标的清洁厨房。鼓励餐饮服务单位开展树标对标，推行诸如“三白”即“白手套、白毛巾、白口罩”等活动，提升厨房卫生管理水平。

2、落实色标管理。按照《餐饮服务食品工用具、设备标识管理指南》（见附件2），引导和鼓励景区餐饮服务单位实施色标管理。做到加工用具、设备定色、定人、定位，各种标识以图片或示例说明方式在各食品加工操作区域明示。引导景区餐饮服务单位制定食品工用具、设备标识管理制度及岗位操作流程、要求并张贴上墙，规范内部管理。

3、实施景区小餐饮规范提升。以打造“干净卫生整洁”的小餐饮后厨为目标，监督景区小餐饮落实“亮证经营、安全承诺、单据留存、原料公示、操作规范、场所清洁”六项标准。鼓励景区管理者牵头推动各餐饮单位实施“SDT”先进管理理念，打造更多的“食安博山”示范店铺、示范街区。

（三）严格执行相关管理。要督促旅游景区及周边餐饮服务单位建立并执行食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验和索证索票制度，强化食品的可追溯管理。要按照食品添加剂专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存的规定，加强食品添加剂采购、贮存、使用的管理。

（四）严厉打击违法违规行为。要认真排查食品安全风险因素，及时消除风险隐患，严厉查处采购、使用病死或者死因不明的畜禽及其制品行为，严厉查处采购、使用不明来源食用油行为，严厉查处采购、使用不合格餐饮具行为，严厉查处食品中使用非食用物质和滥用食品添加剂行为。对因旅游景区食品安全管理不到位等主观因素造成食品安全事故的，在依法实施处罚的同时应追究景区经营单位相关责任人的责任。

四、工作步骤

（一）调查摸底（2月至3月）。各所组织对辖区内旅游景区及周边餐饮服务单位进行摸底调查，掌握基本情况，各所分别制定具体实施方案，明确目标、标准、任务和步骤。

（二）集中整治（4月至7月）。各所集中力量，周密部署，对辖区内旅游景区及周边餐饮服务单位开展统一的监督检查，依法查处各类违法违规行为，涉嫌犯罪的，及时移送公安机关。7月底前各所将《景区清洁厨房实施情况统计表》报食品生产餐饮安监科。

（三）督查验收（8月）。区局对专项整治情况分期组织复查验收，验收通过的在食品安全公示栏加贴“食安博山”专用标志，建立健全旅游景区餐饮服务食品安全监管长效机制。

（四）宣传公示（9月）。对检查验收通过的景区餐饮单位，评定为“景区示范餐饮店”，名单在局公众号进行社会公示。近3年以内发生食品安全事故的实行一票否决，不得评定为“景区示范餐饮店”。同时通过线上线下多种方式、多种渠道进行转发宣传，营造学标杆、促提升的浓厚氛围。

五、工作要求

（一）加强组织领导。强化组织领导，密切部门协调配合，采取有力措施，层层落实监管责任，不断提高旅游景区餐饮服务食品安全水平。

（二）注重整治实效。要按照《方案》要求，扎实开展专项整治。通过专项整治，着力排除食品安全风险隐患，进一步规范旅游景区餐饮服务市场秩序，确保专项整治成果得到巩固。

（三）加大宣传力度。要积极开展形式多样的宣传活动，以旅游景区及周边为重点区域，以餐饮服务单位负责人、食品安全管理人员、从业人员为重点受众，大力宣传旅游景区食品安全管理等法律法规政策，进一步提高相关人员的法律意识、责任意识和食品安全意识。畅通举报投诉渠道，广泛发动群众

积极提供违法线索，举报食品安全违法违规行为，形成专项整治良好氛围。