

餐饮服务监管科年度行政检查计划

一、年度行政检查目标

强化餐饮服务领域的食品安全监管，有效防范食品安全风险，提升餐饮服务提供者的食品安全管理水平，保障公众饮食安全。结合上级部署要求，全面履行法定职责，合理调配执法力量，对不同规模的餐饮服务单位进行科学检查，参考历史检查结果优化检查策略，确保在途检查计划顺利实施。

二、检查依据

依据《中华人民共和国食品安全法》（2021年修正）、《中华人民共和国食品安全法实施条例》（国务院令 第557号公布，2019年3月26日修订）、《食品生产经营监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局令 第49号）、《内蒙古自治区食品小作坊小餐饮店小食杂店和食品摊贩管理条例》、《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》（国家市场监督管理总局第36号令）、《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令 第45号）等相关法律法规开展检查工作。

三、检查对象与规模

1. 餐饮单位：包括各类餐馆、酒店餐厅、小吃店等不规模的餐饮服务提供者。
2. 网络餐饮服务提供者：提供网络送餐服务的线下餐饮单位。
3. 校园及周边餐饮单位：学校食堂、校园周边的餐馆、

小吃摊等。

四、年度检查计划安排

（一）常规检查

按照餐饮服务单位的风险等级确定检查频次，最高上限为一年 4 次。对高风险餐饮单位（如大型餐馆、学校食堂等）增加检查频次，每季度至少检查一次；对中风险餐饮单位（如中型餐馆、快餐店等）每半年检查一次；对低风险餐饮单位（如小型餐馆、小吃店等）每年检查一次。

1 - 3 月：对大型餐饮单位、学校食堂进行第一季度的食品安全检查，同时开展校园及周边食品安全检查，重点检查冬季食品安全管理情况，如食材储存、加工操作、餐具消毒等。

3 - 4 月：开展网络餐饮服务食品安全专项检查，对提供网络供餐服务的线下餐饮单位进行现场检查，检查网络餐饮服务食品安全操作规范的执行情况。

5 - 6 月：对中型餐饮单位进行半年检查，结合夏季食品安全特点，加强对食品原料采购、加工制作过程和食品储存条件的检查。

7 - 8 月：对高风险餐饮单位进行第二季度检查，重点检查夏季高温期间的食品安全管理，防止食品变质、食物中毒等事件发生。

9 - 10 月：开展秋季校园及周边食品安全排查整治提升行动，对学校食堂及校园周边餐饮单位进行全面检查，保障师生饮食安全。

11 - 12 月：对低风险餐饮单位进行年度检查，对全年检查情况进行总结，对存在问题较多的餐饮单位进行复查。

（二）专项检查

1. “随机查餐厅”活动：每季度开展一次，随机抽取不同类型的餐饮单位进行现场检查，并通过媒体等渠道向社会公开检查结果，增强公众对餐饮食品安全的关注度和信心。

2. 平台外卖食品安全专项行动：在 4 月和 10 月分别开展一次，重点检查网络餐饮平台的食品安全管理责任落实情况，以及线下餐饮单位的网络餐饮服务食品安全操作规范执行情况。

3. 集中用餐单位、社区老年餐厅等重点业态食品安全问题专项整治：在 3 月和 9 月开展，对集中用餐单位和社区老年餐厅的食品安全进行全面排查，保障特殊人群的饮食安全。

4. 校园食品安全排查整治提升行动：在春季和秋季开学前后各开展一次，加强对学校食堂及校园周边餐饮单位的食品安全监管，结合《市场监管领域不正之风和腐败问题集中整治工作方案》要求，确保校园食品安全。

五、检查内容与标准

1. 餐饮食品安全：检查餐饮服务食品安全操作规范的执行情况，包括食品原料采购、储存、加工制作、餐具消毒、从业人员健康管理等方面，确保食品符合安全标准。

2. 网络餐饮服务食品安全：除检查餐饮食品安全操作规范外，重点检查网络餐饮服务食品安全操作规范和《网络餐

餐饮服务食品安全监督管理办法》的执行情况，如线上线下菜品一致、公示证照信息等。

3. 校园及周边食品安全：检查学校食堂及校园周边餐饮单位的食品安全管理情况，包括食品采购渠道、加工过程卫生、食品留样等，保障师生饮食安全。

六、检查方式

主要采取现场检查的方式，通过查阅资料、实地查看、抽样检测等手段，对餐饮服务单位进行全面检查。同时，充分利用信息化手段，如“互联网+监管”平台，提高监管效率和精准度。

七、总结

对检查中发现的问题，依法下达责令改正通知书，要求餐饮服务单位限期整改。对整改不到位或存在严重食品安全违法行为的，依法进行处罚。建立问题台账，对整改情况进行跟踪复查，确保问题得到有效解决。定期对检查结果进行统计分析，总结食品安全监管中存在的问题和薄弱环节，为下一年度的检查计划提供参考，不断完善餐饮服务监管工作机制，提高食品安全监管水平。