

# 方山县市场监督管理局文件

方市监发〔2023〕01号

## 方山县市场监督管理局 关于印发《加强春节期间食品安全监督检查 工作实施方案》的通知

县局各相关股室、各市场监管所、执法队：

现将《加强春节期间食品安全监督检查工作实施方案》印发给你们，请结合各自实际情况，认真组织实施。



(此件主动公开)

# 加强春节期间食品安全监督检查 工作实施方案

2023年春节和元宵节即将来临，为切实做好节日期间食品安全监管工作，确保我县广大人民群众食品消费健康安全，特制定本实施方案。

## 一、高度重视，严格落实食品安全责任

节日期间食品消费需求旺盛、人员流动量大，是食品安全风险隐患集中、易发的敏感时段，作为食品安全监管部门要进一步增强政治意识、责任意识和大局意识，把节日期间食品安全检查工作作为当前监管重点，切实加强组织领导，根据节日期间食品消费特点，明确检查重点，细化工作责任，确保监管人员深入开展食品销售安全执法工作，全力保障广大人民群众度过一个平安、快乐、祥和的节日。

## 二、组织领导

为扎实开展春节期间食品安全专项行动，县局成立专项行动领导小组。具体成员如下：

组 长：刘月亮 党组书记、局长

副组长：秦福平 党组成员、副局长

张瑞琴 党组成员、副局长

肖艳军 非公党委专职副书记

刘志强 执法队副队长

王小飞 执法队副队长

成 员：杨全旺、高文苑、贾芝龙、刘吉生、杨泽平、吕鹏宇、白海洋、薛江丽、雒凤梅、冯晋伟、崔建军、邓宏强。

### 三、突出重点，深入开展食品安全检查

（一）督促自查，落实主体责任。要督促经营单位落实食品安全主体责任，树立依法经营、诚信自律的理念，严格落实食品安全隐患排查，强化企业食品安全管理，积极开展食品安全自查自纠，及时消除食品安全风险。加强对食品生产经营者以及“年夜饭”主办单位负责人的宣传教育，强化其法制意识和食品安全第一责任人意识，严格督促食品经营者依法履行进货查验等各项义务，及时检查和清理过期变质食品。

（二）突出重点，开展专项执法检查。认真检查食品销售主体经营条件，对不能持续保持经营条件的食品经营者，依法及时进行查处；规范不符合食品经营标准和相关要求的食品经营者，做到全覆盖、不留死角；加强对食品小摊点的监管工作，认真组织对辖区食品小摊点检查、规范，对违反《三小条例》的依法采取措施；情节严重的，责令停产停业。

1、生产监管。严格实施食品生产企业准入制度。坚决取缔不具备生产条件的生产、加工企业，严厉查处无证、无照生产经营食品的违法行为，强调生产场所卫生条件整治。对产品质量问题严重及无证生产加工食品的企业，依法进行严肃查处。

2、流通监管。以超市、水餐行业、集贸市场和各乡镇食品批发经营者作为重点进行专项检查。以粮食及其制品、肉及肉制

品、食用植物油、食醋、酒类、乳制品、糖果、饮料、休闲食品和食用农产品等为重点食品品种进行专项检查；加大节日市场巡查力度，严格落实巡查要求，逐户排查。重点查处食品中掺杂使假、以次充好、过期、变质、三无食品、有毒有害和添加非食用物质加工食品等各类严重违法行为。严格肉及肉制品监管，所购进肉和肉制品需建立进货查验台账，依法落实进货索票索证制度，认真查验供货商的有效许可资质与产品相关合格证明文件。引导和监督食品经营者建立落实各项自律制度，依法规范食品经营主体资格，坚决取缔无证无照经营。

3、餐饮监管。一是要加强餐饮经营场所内外环境卫生监管。保持加工经营场所内外环节整洁，做好防鼠、防蝇、防尘、防虫等工作。二是开展打击餐饮单位采购和使用“五无”食品及原料；杜绝餐饮单位采购和使用过期变质食品及原料，监督餐饮单位切实履行主体责任，把好食品及原料进货关、加工关、销售关，保障广大群众饮食安全。特别要加强猪肉采购环节监管，所购进猪肉需单独建立进货查验台账，不购进或销售来自疫区的肉制品，严禁提供或使用泔水饲养生猪等。尤其是“年夜饭”食品安全监督方面：

#### 对餐饮单位的提示

- (1) 合法持证经营。餐饮服务单位应依法取得食品经营许可证(或安徽省小餐饮信息公示卡)，并按照许可范围经营。
- (2) 加强人员管理。健全从业人员健康管理制度，并严格演

实。

(3) 保证食材新鲜。严格落实食品原料进货查验制度，不得采购和使用腐败变质、有毒有害、超过保质期限等不符合安全要求的食品，保存进货票据，建立进货台帐。

(4) 保持环境清洁。后厨加工区域无明显油污，防鼠防蝇等设施齐全，刀具无锈迹，砧板无霉斑，垃圾桶加盖并及时清理。

(5) 食品规范储存。冷藏冰柜温度应为0~8度，冷冻冰柜温度应低于-12度，冰柜中食材应生熟分开、荤素分开存放。食品原料储存时应离墙离地放置。

(6) 规范食品留样。超过100人的聚餐时，应做好食品留样。每种食品留样不少于125克，在专用冰箱内冷藏保留48小时，并做好留样记录。

(7) 餐具清洗消毒。配备与供餐能力相适应的餐用具洗消和保洁设备，保证餐用具经严格清洗消毒后存放。

### 对消费者的提示

(1) 就餐前应注意查看餐饮单位是否取得有效经营许可以及是否有公示员工健康证。

(2) 就餐时要注意分辨食物是否变质、是否有异物，不要吃感官性状明显异常和未烧熟煮透的菜肴。

(3) 点餐时应该根据就餐人数适量点餐，吃多少点多少，厉行节约，杜绝餐饮浪费。倡导文明就餐，鼓励使用公勺公筷。

(4) 如遇到疑似食物中毒等食品安全事件，应及时拨打

“12315”或“12345”向市场监管部门投诉举报，一旦发生恶心、呕吐、腹痛和腹泻等疑似食物中毒症状要立即就诊，同时，注意保存好就餐票据不诊记录等相关证据。

(三) 强化监测，严厉查处违法行为。要依法依职责对节日旺销重点食品开展抽样检验，对食用农产品开展快速检测；对检验不合格食品，依法依规定公布抽检结果，并做好下架、退市、召回和后处理工作；加大对重点区域、重点单位销售“三无”、过期变质食品以及涂改食品生产日期、以次充好等违法行为的查处力度，对非法销售假冒伪劣、非法添加、有毒有害食品的，要严厉打击，严格处罚；涉嫌犯罪的，及时按照规定移送司法机关追究刑事责任。

#### 四、加强宣传，营造良好氛围

要强化《食品安全法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》、《省食品小作坊、小经营店及摊贩管理条例》等各项法律法规的宣传贯彻工作；重点对食品销售经营者开展宣传教育，督促引导其懂法守法、诚信自律、依法经营，通过进一步普及食品法律法规知识，引导群众积极参与食品安全社会共治。