

国务院食品安全办等 14 部门关于提升餐饮业质量安全水平的意见

食安办〔2017〕31 号

当前，居民在外餐饮消费越来越普遍。促进餐饮业提高质量安全水平，关系千家万户。为贯彻落实党中央、国务院关于加强食品安全工作的决策部署和习近平总书记关于抓好餐饮业质量安全的重要指示精神，满足人民群众日益增长的餐饮消费需求，现就提升餐饮业质量安全水平提出如下意见。

一、全面落实餐饮服务食品安全主体责任

（一）严格制度建设和从业人员管理。餐饮服务提供者要建立保证餐饮食品安全的各项制度，配备经考核合格的食品安全管理人员，严格执行从业人员健康管理制度，切菜、配菜、烹饪、传菜、清洗消毒等从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。大型和连锁餐饮企业、中央厨房、集体用餐配送单位要设立食品安全管理机构，配备专职食品安全技术人员和食品安全管理人员。（食品药品监管总局负责）

（二）严格设施设备维护管理。餐饮服务提供者要配备与餐饮服务相适应的加工、贮存、陈列等设施设备，并定期清洗和维护。定期校验保温、冷藏和冷冻设施设备，确保运转正常。贮存、包装食品的容器应当清洁无害，不得使用含塑化剂的塑料制品存放油脂及油脂类食品、酒类饮品。鼓励使用食品级不锈钢材质的容器、工具和设备。（食品药品监管总局负责）

（三）严把原辅料购进质量安全关。餐饮服务提供者应制定并实施原料控制要求，建立稳定的原料供应渠道或供应商，落实索证索票和进货查验制度，重点加强对米面油、肉类和水产品的采购管理，保证购进原辅料的质量符合国家食品安全标准。严禁采购和使用假冒伪劣的食品原料和酒水饮料。要定期检查库存食

品及原料，及时处理超过保质期或者变质的食品及原料。（食品药品监管总局负责）

（四）严把餐饮加工制作关。餐饮服务提供者要严格执行餐饮服务食品安全操作规范。加工人员要保持个人卫生，加工食品时应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽。加工用具、容器要明显区分，实施色标、分类、定位管理，做到生熟食分开存放，防止交叉污染。待加工食品及原料要及时检查，熟制食品要烧熟煮透，保存条件和保存期限符合要求。（食品药品监管总局负责）

（五）严把餐饮具清洗消毒关。餐饮服务提供者对餐具、饮具自行进行清洗消毒的，要配备清洗消毒保洁设施设备，使用符合国家标准和卫生规范的洗涤剂 and 消毒剂，餐具、饮具清洗消毒要严格执行相关规定，保证餐具、饮具干净卫生。餐饮服务提供者不能自行清洗消毒的，应当使用集中消毒服务单位提供的清洗消毒后的餐具、饮具。盛放直接入口食材的容器，使用前应当洗净、消毒。（食品药品监管总局负责）

（六）严把环境卫生控制关。保持加工操作区、就餐区和卫生间等区域的清洁卫生。加工操作区的地面、墙壁、天花板应当平整、无破损、无污垢，加工贮存设备、工用具等物品及时清洗消毒。保持就餐区地面整洁、桌面清洁、通风良好。设立卫生间的，要实行定期清洁制度，并做好记录。采取有效措施，切实做好防蝇、防虫和防鼠工作。定期清洗消毒空调通风系统。（食品药品监管总局负责）

二、全面提升餐饮服务食品安全监管水平

（七）完善监管制度标准体系。进一步健全餐饮服务食品经营许可、网络餐饮服务监管、餐饮服务量化分级管理、学校（含幼儿园）食堂食品安全监管、民航运营、铁路运营食品安全管理等规章制度。修订餐饮服务食品安全操作规范。

完善餐饮食品安全标准体系，推进餐饮服务团体标准和特色餐饮地方标准建设。

（食品药品监管总局、教育部、国家卫生计生委、质检总局、中国民用航空局、中国铁路总公司负责）

（八）严格餐饮食品经营许可管理。重点加强食品安全管理机构和人员、食品安全管理制度、设施设备布局、清洗消毒、冷藏冷冻等项目的审查和现场核查，对食品安全管理人员进行考核，对符合条件的发放食品经营许可证。依法依规加强小餐饮、小饭桌和家庭托餐等许可或备案登记管理，实现餐饮业许可管理全覆盖。（食品药品监管总局负责）

（九）加强监督检查和抽检监测。全面加强餐饮服务食品安全日常监督检查，实施风险分级分类管理，实现餐饮服务食品安全监管网格化、全覆盖。重点加大对原料采购、加工制作、清洗消毒和环境卫生等方面的监督检查，强化对米面油、肉类、水产品、调味料、餐饮具和菜品、自制饮品的监督抽检和风险监测，加强对餐具、饮具集中消毒服务单位、用水、进口食品和餐饮用食品相关产品监管，及时公布监督检查结果和抽检结果。（食品药品监管总局、国家卫生计生委、质检总局负责）

（十）加强网络餐饮服务监管。严格落实网络第三方平台和自建网站的餐饮服务提供者的食品安全管理责任，确保入网餐饮服务提供者具有实体店和食品经营许可证，保证公示菜品和信息真实、加工菜品规范安全、食品容器和餐具清洁无毒、配送过程食物不被污染、消费者投诉及时处理。加强网络餐饮服务监督检查和网上监测，严厉查处违法违规行为。（食品药品监管总局负责）

（十一）加强集中用餐单位日常管理。教育行政部门要将学校（含幼儿园）食堂食品安全纳入学校安全工作内容，强化食品安全教育和日常管理，持续提升校园食品安全水平。住房城乡建设部门要督促施工企业加强建筑工地食堂安全管

理。民政部门要加强对养老机构的食品安全教育和日常管理，将养老机构食堂的质量安全列为养老机构服务质量建设的重要内容。卫生计生部门要加大对医院食堂的政策支持力度，加强对学校（含幼儿园）、医院和养老机构的营养健康指导。出入境检验检疫部门要加强国境口岸区域餐饮质量安全监管，纳入全国口岸卫生核心能力建设。旅游部门要将餐饮质量安全纳入星级饭店、A级旅游景区评定标准，促进餐饮业质量提升。铁路总公司要强化铁路运营中餐饮环节的日常管理，将餐饮质量与安全运营同检查、同考核。县乡镇人民政府要结合新农村建设和区域实际，加强村民自办宴席等形式的农村集体用餐管理，防止因误采误食野果和野生毒蘑菇、误用亚硝酸盐、误饮甲醇等发生食物中毒事件。（教育部、住房城乡建设部、民政部、国家卫生计生委、质检总局、旅游局、中国铁路总公司、食品药品监管总局、各省级食品安全办负责）

（十二）严厉打击餐饮违法违规行为。加大无证餐饮和户外餐饮摊点整治力度。严厉查处使用来源不明食品原料、病死或者死因不明、未经检验检疫或者检疫不合格的肉类及其制品加工制作食品，以及消费欺诈等违法行为，严厉打击假冒伪劣、掺杂使假、非法添加、超范围超限量使用食品添加剂和购买使用“地沟油”等违法行为。建立联动联查、行刑衔接工作机制，形成严惩重处的高压态势。涉嫌犯罪的，移送公安机关，依法追究刑事责任。（食品药品监管总局、住房城乡建设部、公安部负责）

三、全面开展餐饮业质量安全提升行动

（十三）开展食用农产品质量安全提升行动。坚持质量兴农，突出优质、安全、绿色导向，大力推进规模化种养殖，推广生产记录台账制度，探索推行农产品合格证制度。严格执行农药、肥料、兽药、饲料和饲料添加剂等农业投入品生产和使用规定，严格落实农药、兽药安全间隔期或者休药期管理制度，开展化肥、

农药使用量零增长行动，不断提升“三品一标”的总量规模和质量水平，逐步完善食用农产品产地预冷、贮运等冷链物流体系，积极推广“生产基地+餐饮企业”“生产基地+加工企业/商超+餐饮企业”等食用农产品直供直销模式。强化食用农产品质量安全监管执法和抽检监测。（农业部、食品药品监管总局、质检总局负责）

（十四）开展“放心肉菜示范超市”创建行动。严格落实超市食品安全主体责任，对肉品、蔬菜、蛋品、水产品、水果等食用农产品实行基地采购或供应商供货，加强食用农产品贮存、运输和销售管理，加强监督检查和抽检监测，设立优质精品肉菜专柜，创建“放心肉菜示范超市”。（食品药品监管总局负责）

（十五）开展量化分级提档升级行动。深入实施餐饮服务食品安全量化分级管理，对餐饮服务提供者全部实行量化分级评定，80%的大型餐饮企业、学校（含幼儿园）食堂的量化等级达到良好以上。进一步完善餐饮服务量化分级公示制度。将餐饮食品安全量化等级纳入星级饭店、A级旅游景区等评定的重要内容。（食品药品监管总局、教育部、旅游局负责）

（十六）开展“明厨亮灶”质量提升行动。以繁华商业街区、A级旅游景区等为重点区域，以学校（含幼儿园）食堂、大型和连锁餐饮企业、中央厨房、集体用餐配送单位等为重点单位，提升“明厨亮灶”覆盖面。推进食品原辅料及其来源公示，公开加工制作过程，提升环境卫生质量，开展“明厨亮灶”示范建设，提高公众参与度和社会公信力。（食品药品监管总局、教育部、旅游局负责）

（十七）开展餐饮食品安全示范创建行动。以主体责任落实、管理方式创新、原料安全控制、操作过程规范和服务质量提升为重要创建内容，积极开展餐饮质量安全示范街（区）和餐饮质量安全示范店创建活动。鼓励小餐饮集中规范经营，

实行大宗原料统一采购和餐具、饮具统一消毒的管理模式。（各省级食品安全办负责）

四、全面提升餐饮业创新发展水平

（十八）提升餐饮业经营管理水平。鼓励大型和连锁餐饮企业、中央厨房和集体用餐配送单位采用先进管理方式，实施危害分析与关键控制点体系（HACCP），提高食品安全管理水平。鼓励餐饮服务提供者建设冷链配送系统，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。（商务部、食品药品监管总局负责）

（十九）促进餐饮业供给结构调整。结合城市改造、社区商业网点建设和旅游基础设施建设，做好居民社区、办公聚集区、商业集中圈、学校（含幼儿园）、医院、养老机构、旅游景区和交通枢纽等重点场所的餐饮网点规划布局，大力发展与人民群众日常生活密切相关的早餐、快餐、团餐和网络订餐等大众餐饮服务，扶持和引导高端餐饮服务企业提供面向大众的餐饮服务，形成优质、便捷、经济的餐饮服务网络。（各省级食品安全办、商务部负责）

（二十）强化餐饮服务人才建设。加快建立职业化检查员队伍，强化培训管理和绩效考核，开展餐饮食品安全监管专业技能培训和竞赛，提升餐饮食品安全监管执法水平。实施餐饮管理人才、技术人才、服务人才和食品安全管理人员建设及培养计划，推进餐饮服务各类人才的系统培训。强化厨师的培训和管理工作，实行餐饮服务职业资格制度，开展职业技能培训和竞赛。鼓励推行餐饮业职业经理人制度。（人力资源社会保障部、商务部负责）

（二十一）加强餐饮品牌建设。围绕提升餐饮质量安全和信誉，大力推广名店、名厨、名菜，积极培育地方餐饮品牌，宣传品牌文化，树立品牌形象，弘扬精益求精的工匠精神，保护和传承餐饮老字号。加强中外餐饮文化交流，鼓励特

色餐饮“走出去”，提升中华饮食的知名度和美誉度。（商务部、食品药品监管总局负责）

（二十二）促进餐饮集约化经营。加强规划引导，推动餐饮业向大众化、集约化、标准化转型升级。支持餐饮服务企业发展连锁经营，实现原料统一加工、集中配送。支持餐饮服务企业实施“农餐对接”，利用“农户+基地+餐饮单位”“生产基地+中央厨房+餐饮门店”的经营模式，实现从“农田到餐桌”全过程可追溯。充分发挥“互联网+餐饮”优势，促进餐饮服务线上线下融合创新发展。（商务部、食品药品监管总局负责）

五、组织实施

（二十三）加强组织领导。坚持党政同责，把提升餐饮业质量安全水平作为改善民生、扩大内需、促进发展的重要举措，纳入重要议事日程，结合本地区实际，制定工作方案，提出具体措施，量化工作目标，明确工作要求，确保各项任务落到实处。（各省级食品安全办负责）

（二十四）强化政策引导。加大对餐饮质量安全监管工作的投入，将餐饮质量安全提升工作经费列入年度预算，设立餐饮基础设施改造提升补助基金，加大对监督检查、品牌建设、示范创建等工作的支持力度，加强餐饮聚集区域基础设施建设，改善餐饮经营环境。（各省级食品安全办负责）

（二十五）开展督导考核。各地区、各有关部门要将餐饮业质量安全提升作为重点工作，加大督查考评力度，将其列为“国家卫生城市”“双安双创”等创建和评定的重要内容。（各省级食品安全办、国家卫生计生委、食品药品监管总局负责）

（二十六）营造良好氛围。强化宣传引导，全面普及食品安全知识和健康营养理性消费知识，厉行节约，大力倡导餐饮业开展“减盐、减油、减糖”活动。

加大监管信息公开力度和违法行为曝光力度，加快食品生产经营者信用体系建设。充分发挥行业协会引领作用，鼓励开展质量安全培训，提供第三方食品安全检查服务。引导新闻媒体客观、公正开展舆论监督，真实、公正报道餐饮食品安全状况。畅通食品安全投诉举报渠道，落实投诉举报奖励制度，提高公众参与监督的积极性，营造餐饮业质量安全提升的良好消费环境和社会共治氛围。（各省级食品安全办、各有关部门负责）

国务院食品安全办 教 育 部
公 安 部 民 政 部
人力资源社会保障部 住房城乡建设部
农 业 部 商 务 部
国家卫生计生委 质 检 总 局
食品药品监管总局 旅 游 局
民 航 局 中国铁路总公司

2017年9月21日